



Schwabegger Blättle

Ausgabe 7 / 15. Jahrgang

7/2022

24.06.2022

Griäß Gott mitanand,

diesen Monat ist endlich mal wieder richtig etwas geboten. Vor dem Musikerheim wird an einem Wochenende Mitte Juli musiziert, gesungen und wir können gemeinsam einen Zeltgottesdienst feiern. Ist das nicht schön? Endlich wieder gemeinsam feiern und sich des Lebens freuen. Des Weiteren findet Ende Juli auch noch ein Kaffeenachmittag statt zum zusammensitzen und einfach nur ratschen. Lassen wir es uns nach Herzenslust gut gehen und den Juli so richtig genießen, das wünscht Euch

Euer Redaktionsteam

Schwabegger Musiksommer

Wie schon im Mai vorab angekündigt findet am Sa. 16.7. und So. 17.7. am Platz vor dem Musikerheim der Schwabegger Musiksommer statt. Es sind alle herzlich eingeladen, sich diesen musikalischen Genuss nicht entgehen zu lassen. Der Eintritt zu den Veranstaltungen ist frei. Die Bewirtung mit Essen und Trinken übernimmt der Musikverein. Programm:

Sa.: 19 Uhr Eggerthaler Alphornbläser und Musikkapelle Schwabegg

So.: 9 Uhr Franziskusmesse von R. Haas im Zelt, gestaltet vom Projektchor, 10:30–12:30 Musikkapelle

Termine

Sa. 9.7. Generalversammlung FFW
Fr. 15.7. Grillfest Schützen 19³⁰
Sa. 16.7. und So. 17.7. Schwabegger Musiksommer
Mi. 27.7. Kaffeeklatsch KLB 14⁰⁰ DGH

Terminvorschau

Sa. 13.8. Ferienprogramm für Kinder, Kräuterbuschen binden (Gartenbauverein)
Mo. 15.8. Schwabegger Fest
So. 11.9. Busausflug Veteranen

Gottesdienste

So. 3.7. 8:30 Rkr 9 HM **Do. 7.** 8:30 Rkr 9 HM **Sa. 9.** 18:30 Rkr 19 VAM **Do. 14.** 8:30 Rkr 9 HM **So. 17.** 8:30 Rkr 9 HM **Do. 21.** 8:30 Rkr 9 HM **Sa. 23.** 18:30 Rkr 19 VAM **Do. 28.** 9 Gesunde beten für Kranke **So. 31.** 8:30 Rkr 9 HM

Müllabfuhr

Restmüll-Tonne: Mi. 13., 27.7.
Gelber Sack: Fr. 8., Fr. 22.7.
Biotonne: Mi. 6., 20.7.
Blaue Tonne: Fr. 22.7.
Möbelbörse KoHo: Sa. 9.7.
Altpapiersammlung: Sa. 16.7.

Langenneufnach, ab 13:30 Buntes Programm mit dem Regenbogenchor/Jugendkapelle/Jagdhornbläser, ca. 15:30 Gemeinsamer Abschluss mit allen Gruppen.

Metzgerei Mayr

Am Samstag, 16. Juli bleibt die Metzgerei Mayr geschlossen.

Freiwillige Feuerwehr

Generalversammlung

Am Samstag, dem 9.7. findet um 19:30 die jährliche Generalversammlung im Dorfgemeinschaftshaus statt. Tagesordnungspunkte sind: Begrüßung, Totenehrung, Protokoll der letzten General- und Dienstversammlung, Berichte des 1. Vorsitzenden, 1. Kommandants, Jugendleiters, Kassierers und Entlastung der Vorstandschaft, Grußworte, Ehrungen, Wünsche, Vorschläge und Anträge.

KLB Frauengruppe

Die KLB-Frauengruppe lädt Sie recht herzlich am Mi., 27.7. um 14 Uhr zum Kaffeeklatsch im großen Saal im Dorfgemeinschaftshaus ein. Für alle, die einfach mal wieder einen gemütlichen Nachmittag mit Kaffee und Kuchen sowie um miteinander zu „ratscha“ verbringen möchten. Um Anmeldung bei Elisabeth Dießenbacher Tel. 71838 wird gebeten. Anmeldeschluss ist Mi., 20.7.

SG Schwabegg

Die Schützengesellschaft Schwabegg lädt alle Mitglieder und Freunde recht herzlich ein zum Grillfest am Fr. 15.7. ab 19:30 Uhr am Sportheim.

Veteranenverein

Busausflug

Der Veteranenverein fährt am Sonntag, 11. September mit dem Bus nach Benediktbeuren und zum

Freilichtmuseum Glentleiten. Wer gerne mitfahren möchte, sollte sich diesen Termin schon mal freihalten. Weitere Informationen gibt es in einem späteren Blättle.

Sportverein

Altpapiersammlung

Diesmal sammelt der Sportverein am Samstag, 16. Juli. Bitte legen Sie Ihr Altpapier an diesem Samstag ab 9:30 Uhr gebündelt und gut sichtbar am Straßenrand ab. Kartonnagen bitte in die blaue Tonne. Der Container für Selbstanlieferer steht von Freitag, 15.7. bis Sonntag, 17.7. am Sportplatz.

Wetter in diesem Monat

Im Juli muaß brauta, was im September soll grauta.

Fängt der Juli zu tröpfeln an, so wird man lange Regen han.

Erklärung: Bezieht sich auf die ersten Julitage bis hin zum 10. Juli (Siebenbrüder). Ähnlich der Siebenschläferregel (27. Juni). Es zeigte sich immer wieder, dass eine großräumige Wetterumstellung Ende Juni oder Anfang Juli häufig mehrere Wochen erhalten bleibt.

Schwäbisch gschwätzt

Unseren letzten Spruch sagt man über jemanden, der sich mit Lügen und Ausreden schnell aus einer Situation herauswinden möchte.

Heute haben wir für Sie:

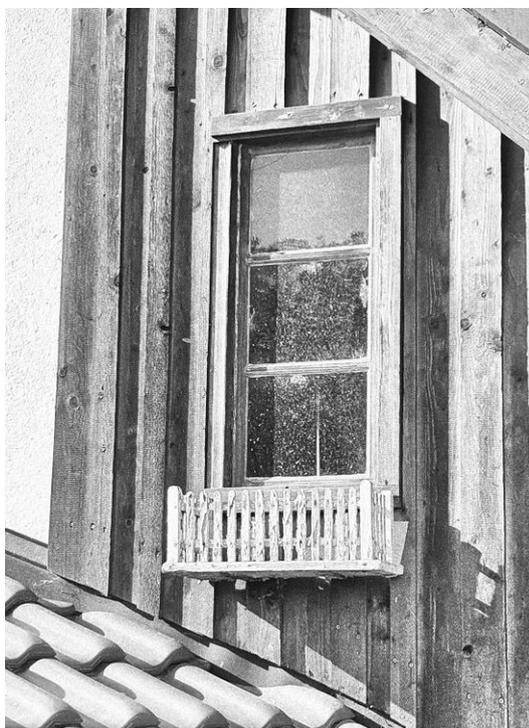
„Katz mag d‘Mäus – i mag‘ s it!“

Ui, a Rätsl

Letztes Mal war unser Rätsel wohl schwerer. Nur unsere „Stammrätsler“ haben es richtig gelöst. Und somit geht unser Gutschein diesmal an Elisa Schuster und Peter Mayr jun.

Eigentlich müssten es ganz besonders die Eltern der Kindergartenkinder jeden Tag gesehen haben. Es ist ein alter Taubenschlag an dem ockerfarbenen gestrichenen Stadel wenn man von der Hauptstraße den Fußweg zum Kindergarten geht.

Wo ist unser neues Rätsel zu finden?



Wo ist das?

Renates Lieblingsrezept 1

Schon seit einiger Zeit sehe ich meinen Kirschen beim Reifen zu und freue mich schon auf die Ernte.

Kirsch-Schnitten

Zutaten: 6 Eier, 120 g Zucker,

160 g Mehl, 20 g Speisestärke,

Füllung: 750 g frische Kirschen oder 2 Gläser eingemachte, 1 P Vanillepuddingpulver, 3 gehäufte Esslöffel Speisestärke, 60 g Zucker, etwas Zimt

Für die Creme: 9 Blatt Gelatine, 500 g Quark, 130 g Zucker, 3 Eigelb, 100 ml Milch, 600 g Sahne, 2 cl Kirschlikör, ½ ausgepresste Zitrone

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl und Speisestärke sieben und mischen, dann unterheben. Biskuit auf einem mit Backpapier und Backrahmen ausgelegten Backblech bei 190 Grad backen.

Kirschen entsteinen, mit Saft, Puddingpulver, Speisestärke und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen, bis die Masse ange-dickt ist. Zimt unterrühren und auskühlen lassen. Kirschmasse auf den ausgekühlten Biskuitboden streichen.

Gelatine in Wasser einweichen. Quark mit Zucker verrühren. Die Eigelbe mit Milch unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen!). Die ausgedrückte Gelatine in die erhitzte Eigelbmasse rühren. Sahne aufschlagen. Quarkmasse, Eigelbmasse, Kirschlikör und Zitronensaft unter die Sahne ziehen. Creme auf die Kirschmasse streichen. Mindestens fünf Stunden kalt stellen und dann nach Belieben verzieren.

Renates Lieblingsrezept 2

Johannisbeerkuchen

Teig: 200 g Mehl, ½ P. Backpulver, 80 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 5 Eigelb

Füllung: 600 g rote Johannisbeeren, 120 g gemahlene Haselnüsse, 5 Eiweiß, 250 g Zucker, 120 g Weichweizengrieß, 1 Msp. Zimt

Zubereitung: Die Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, und Eigelb zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen und einen kleinen Rand hochziehen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen. Grieß, Haselnüsse und Zimt mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Dann die Johannisbeeren vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 60 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Wichtige Telefonnummern

Feuerwehr/Notruf 112 **Polizei** 110
Ärztlicher Bereitschaftsdienst 116
117 **Krankenhaus SMÜ** 508-0
Vergiftungen 089 19240 (Giftzentrale München, Klinik Rechts der Isar)
Wasserwerk 9633-71 / 0175 295 8950 (SMÜ/Mittelstetten) **Staudenwasser** 08262 9692-0 (Birkach, Klimmach, Schwabegg) **Erdgas Schwaben** 0800 182 8384 **Strom/ LEW** 9680-22 **THW** 903066 (kein Notruf) **Kläranlage** 0175 2958952 **Pfarrbüro** 4521 **Landratsamt** 0821 3102-0 **Stadt Schwabmünchen** 9633-0

Öffnungszeiten

Rathaus Mo-Fr 8-12, Do auch 14-18
Bauschutt- und Grüngutannahmestelle Rinderle, Dreifaltigkeitsweg (9633-38) Bauschutt: Mär.-Okt. Fr. 15-18, Sa. 10-15, Nov.-Feb. Sa. 9-12 Uhr, Grüngut: Mär.-Dez. Fr. 15-18, Sa. 10-15, Jan/Feb 1x im Monat, **Gebrauchtmöbelbörse Konradshofen** 2. Sa. im Monat 10-12, **Zentrum für Kinder- und Jugendkultur** (72204) Di, Do 15-20, Fr 16-21, **Freibad** (79795) 9-20, **Museum** (950260) Mi 14-17, So 10-12 u. 14-17 **Pfarrbüro** (4521) Mo/Mi 8-12, Di/Do 13:30-17:30, Fr 8:00-9:15 **Stadtbücherei** (79791) Di 9-13 und 14-18, Mi 14-17, Do 14-18, Fr 14-17 **Friedhöfe** (9633-60) 01.10. bis 31.03. Mo-So 8-18 Uhr 01.04. bis 30.09. Mo-So 6-20 Uhr Allerheiligen, Allerseelen, Totensonntag, Heilig Abend bis 20 Uhr **Wertstoffhof** (9633-36) Di, Mi, Fr 13-17, Sa 9-13

Impressum

ViSdP: Thomas Krauß, Schloßbergstr. 42, 86830 Schwabegg, blaettle@schwabegg.de, www.schwabegg.de, namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht die Meinung des Herausgebers wieder. Kürzel bitte erfragen.