



# Schwabegger Blättle

Ausgabe 6 / 16. Jahrgang

6/2023

29.05.2023

Griäß Gott mitanand,  
im sechsten Monat dieses Jahres.  
Kurze Nächte und lange Tage: Im Juni beginnt endlich der Sommer! Dann werden die Vögel langsam etwas ruhiger und der Pollenflug erreicht mit der Gräser- und Getreideblüte seinen Höhepunkt.

Vielerorts feiert man die Sommer-sonnenwende. Am 21. Juni ist Sommeranfang und vom 19. bis 30. Juni geht die Sonne erst um 21:42 Uhr unter, danach werden die Tage in immer größeren Minutenschritten wieder kürzer. In der Woche vor dem 21. hat die Sonne ihren Frühaufstehrekord: um 5:05 Uhr geht sie bereits auf. Und das wo am 27. Juni der Siebenschläfer-Tag ist.

Genießen wir die langen und hoffentlich lauen Sommerabende, vielleicht mit den Nachbarn in geselliger Runde oder treffen wir uns mit Freunden zum Grillen.

Noch ein kleiner kurioser Gedenktag am Rande: Donald Duck hat am 9.6. Geburtstag, er wird dieses Jahr 89 Jahre alt.

Wir wünschen allen einen angenehmen Sommermonat mit schönen Erlebnissen

*Euer Redaktionsteam*

## Termine

Sa. 3.6. Kapellenfest 19<sup>00</sup>  
Do. 8.6. Fronleichnam 19<sup>00</sup>  
Do. 22.6. Meditationsfrühstück *entfällt*  
So. 25.6. Vorspielnachmittag mit  
Instrumentenkarussell 14<sup>00</sup> *Musiker-*  
*heim*

## Terminvorschau

So. 9.7. Pfarrfest 10<sup>30</sup> *Sportplatz*  
Sa. 15.7. Serenade Musikverein

## Gottesdienste

**Do. 1.6.** 9 Rkr **Fr. 2.** Herz-Jesu-Freitag  
9 Rkr mit Herz-Jesu-Litanei **Sa. 3.** 19  
Feier des Patroziniums an der Herr-  
gottsruh-Kapelle, Kapellenfest **Do. 8.**  
FRONLEICHNAM 19 HM anschl.  
Prozession **So. 11.** 8:30 Rkr 9 HM **Do.**  
**15.** 8:30 Rkr 9 HM **Sa. 17.** 18:30 Rkr  
19 VAM **Do. 22.** 8:30 Rkr 9 HM **So.**  
**25.** 8:30 Rkr 9 HM **Do. 29.** 9 Gesunde  
beten für Kranke

## Müllabfuhr

Restmüll-Tonne: Do. 1., Mi. 14., 28.  
Gelber Sack: Sa. 10., Fr. 23.6.  
Biotonne: Mi. 7., 21.6.  
Blaue Tonne: Fr. 23.6.  
Möbelbörse KoHo: Sa. 10.6.  
Altpapiersammlung: Sa. 15.7. 9<sup>30</sup>  
Problemmüll (SMÜ): Sa. 30.9.

## Kapellenfest

Der Gartenbauverein lädt alle ganz herzlich ein am Samstag, dem 3. Juni das Kapellenfest mitzufeiern. Der Gottesdienst an der Kapelle beginnt um 19 Uhr. Die Messe wird feierlich von den Eggertaler

Alphornbläsern gestaltet. Im Anschluss an die Messe ist ein gemütliches Beisammensein mit Bewirtung durch den Gartenbauverein vorgesehen.

Bei schlechtem Wetter ist die Messe in der Kirche und der gemütliche Abschluss mit Bewirtung ist im Dorfgemeinschaftshaus.

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher aus Nah und Fern.

### **Gartenbauverein**

Wir werden in diesem Jahr wieder Kräuterbuschen binden für das Patrozinium am 15. August. Dies findet am Vortag, Montag, 14. August um 14 Uhr am Dorfgemeinschaftshaus statt. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen zu kommen, mitzumachen und ihren eigenen Buschen zu binden. Wir werden auch wieder Kräuterbuschen zum Mitnehmen in der Kirche zur Verfügung stellen. Wer möchte darf gerne eine Spende für den Kirchenschmuck der Pfarrkirche geben.

### **Musikverein Schwabegg**

#### *Vorspielnachmittag*

Wir laden Sie recht herzlich ein zu unserem diesjährigen Vorspielnachmittag unserer Nachwuchsmusiker und -musikerinnen mit anschließendem Instrumentenkarussell.

Du wolltest schon immer einmal

ein Blasinstrument ausprobieren oder möchtest gerne ein Instrument erlernen, bist dir aber noch unsicher bezüglich der Instrumentenwahl?

Bei unserem Instrumentenkarussell am Sonntag, dem 25. Juni ab 14 Uhr im Musikerheim Schwabegg werden alle Blasinstrumente sowie unsere Ausbildungsprogramme vorgestellt und alle Instrumente dürfen ausprobiert werden. Bei Interesse bitten wir um vorherige Anmeldung bei unserer Jugendleitung Anja Mayer (jugendleitung@musikverein-schwabegg.de oder 0174 907 3039). Wir freuen uns auf Euer Kommen!

#### *Weitere musikalische Termine im Juni*

8. Juni Fronleichnamsprozession

11. Juni Festumzug in Langeringen zum 150jährigen Jubiläum der Feuerwehr Langerringen (ab 14:30 Uhr)

### **KLB**

Leider müssen wir das angekündigte Meditationsfrühstück vom 22.6. absagen. Es wird im Herbst einen neuen Termin geben.

### **Pfarrgemeinderat**

#### *Pfarrfest*

Am 9. Juli findet wieder unser Pfarrfest am Sportplatz statt. Weitere Informationen dazu finden Sie im nächsten Blättle.

## Wetter in diesem Monat

Im Juni viel Donner bringt einen trüben Sommer.

Ist's an Medardus feucht und nass, regnet's weiter ohne Unterlass. (8.6.)

Ist die Milchstraße klar zu seh'n, bleibt das Wetter schön. (21.6.)

## Schwäbisch gschwätzt

Letztes Mal wollten wir von Ihnen wissen, was „a Kraffl“ ist. Das ist wertloses Zeug oder auch nicht mehr Brauchbares.

Dieses Mal wollen wir von Ihnen wissen was bedeutet der Spruch:

„Dau haut's dr da Dampf naus?“

## Renates Lieblingsrezept 1

### *Erdbeer-Butterkeks-Dessert*

Zutaten: 80 g Butterkekse, 50 g flüssige Butter, 300 g Erdbeeren, 2 El Puderzucker, 200 ml Sahne, 250 g Quark, 50 g Zucker, 1 P. Vanillezucker

Zubereitung: Sechs Dessertgläser à 150 ml bereitstellen. Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln und mit der flüssigen Butter zusammenmischen. Den Boden der Dessertgläser damit bedecken und leicht andrücken. Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100 g Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseite stellen.

Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Gläser verteilen. Für die Erdbeerdeko drei schöne Erdbeeren beiseite stellen. Den Rest in Scheiben schneiden. Am Glasrand entlang die

Erdbeerscheiben aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind. Damit die Erdbeerscheiben in den Gläsern stehen bleiben bis die Creme drin ist, einfach leicht andrücken, sodass sie sich am Glasrand festsaugen.

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den Zucker hinzugeben.

Jetzt die Quark-Sahne-Creme in die Gläser füllen und glattstreichen.

Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## Renates Lieblingsrezept 2

### *Shaky Chicken*

Zutaten: 4 – 6 Hähnchenschenkel

Marinade: 1 Stück frischen Ingwer fein gehackt, 1 Chilischote fein gehackt, 1 Knoblauchzehe auch fein gehackt, 6 El Kokosmilch ungesüßt, 3 El Öl, evtl. etwas Zitronengras, 3 El Sojasoße, 1 El Fischsoße, 3 El süße Chilisoße

Für die Marinade alle Zutaten in eine große Schüssel mit Deckel geben. Deckel drauf und alles gut durchschütteln. Die Hähnchenschenkel dazugeben und nochmals alles gut durchschütteln, bis die Hähnchenschenkel gut mit der Marinade bedeckt sind. Über Nacht im Kühlschrank deponieren.

Die Hähnchenschenkel mit der Marinade auf ein Backblech geben und bei 175 Grad Ober-Unterhitze gut 1 Stunde braten.

Dazu schmecken Reis, Nudeln oder einfach Baguette und Salat.

### Renates Lieblingsrezept 3

Heute das Rezept für ein einfaches Weißbrot, das jeder selbst backen kann, wenn das Brot tatsächlich einmal ausgeht. Es ist ein Grundteig, den man auch zu Semmeln oder Seelen verarbeiten kann. Lassen Sie Ihre Phantasie spielen.

Zutaten: 450 g Weizenmehl Typ 550 (es geht auch 405), 1 ½ Tl Salz, 1 ½ Tl Trockenhefe oder wahlweise ½ Würfel frische Hefe, 350 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung: Flüssigkeit abmessen, Mehl wiegen und sieben. Gesiebtetes Mehl ist lockerer und verbindet sich besser. Salz und Hefe abmessen. Zunächst das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe und dem Salz vermischen. Das Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten bis er sich von der Schüssel löst. An einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Fläche zu einem Laib formen und auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist setzen. Nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Bei 220 Grad ca. 45 Minuten backen. Es soll etwas Farbe bekommen. Man kann den Teig mit Gewürzen oder Saaten (Kürbiskernen, Nüssen, Kräutern usw.) verfeinern.

Bei frischer Hefe eine Mulde in das Mehl machen und die Hefe einbröseln und mit einem Teil des abgemessenen warmem Wassers und einer Prise Zucker anrühren, bis sich Blasen bilden, dann einen Teig kneten und weiter verarbeiten wie vorher beschrieben.

### 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** 9633-77 / 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.