

März 2021



JUBILÄUM: 500 Jahre Pfarrkirche „Zu unserer Lieben Frau“ in Feldkirchen

Im Jahr 2021 kann unsere Pfarrkirche das 500-jährige Jubiläum feiern.

Im Jahr 1521, „am Tag des hl. Michael, der der letzte im September war“, erfolgte die Weihe der Kirche durch den Chiemsee-Bischof Berthold Pürstinger. Der Chiemsee-Bischof war zu dieser Zeit der 1. Stellvertreter des obersten kirchlichen und weltlichen Landesherren, des Fürsterzbischofs zu Salzburg. Dieser war Matthäus Lang, Erzbischof und Kardinal (1519 – 1540).

Man denke daran – Feldkirchen war damals im Herzstück des Fürsterzbistums Salzburg, eines unabhängigen Staates gleichgestellt mit dem Herzogtum Bayern im Römischen Reich deutscher Nation.

Kirchweihe am Tag des Hl. Michael? Aber der Feldkirchner Kirtag ist

doch schon immer der Weiße Sonntag (erster Sonntag nach Ostern). Wie geht das?

Dies geht auf die Weihe der Vorgängerkirche zurück (im gotischen Stil), die eben an diesem Tag 1420 eingeweiht wurde. Und dies hat sich über die Generationen erhalten.

Jetzt war das Kirchenschiff groß ausgebaut, aber was war mit dem Turm?

Der war zurückgestellt worden, wahrscheinlich wegen der fehlenden finanziellen Mittel - und möglicher Kriegswirren in Folge des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648). 1656 begann man mit der Beschaffung der Baumaterialien, um auch den Turm zu erhöhen. Dies gelang dann bis 1659. Allerdings war die Freude über das gelungene Werk nur von kurzer Dauer...man hatte die benötigte Tragfähigkeit der Mauern für den Turm unterschätzt.

Daher kam es zu dem uns so vertrauten ummauerten Gesims des Feldkirchner Kirchturms. Mit viel Mühe wurde die Stützmauer in unteren Bereich des Turms aufgebaut... und hat sich bis heute bewährt.

Dazu muss man wissen, dass die Marienwallfahrt nach Feldkirchen wohl schon im 14. Jahrhundert geblüht hat. Sie zählt zu den ältesten Marianischen Gnaden-



Votivbild aus dem Jahr 1857 für die Verhütung eines Brandunglücks. Das Originalbild in Farbe hängt auf der Empore der Pfarrkirche.

stätten des Erzbistums München und Freising und des Salzburger Landes. Viele andere Gnadenorte, wie Altötting oder Tuntenhausen sind erst im Laufe des 15. Jahrhunderts aufgenommen. Etliche „Mirakel“ – also Wunder aufgrund des Versprechens an die Liebe Frau in der Wallfahrtskirche zu Feldkirchen – sind überliefert. Die Votivtafeln dazu sind im Heimatmuseum in Bad Reichenhall.

So ist die Feldkirchner Kirche – die ehemalige Wallfahrtskirche mitten mit Feld, also auf dem flachen Land – ein Wahrzeichen der Gläubigkeit und der Heimatliebe. Übrigens kann man sehr, sehr viele Details zu unserer Pfarrkirche im Heimatbuch der Gemeinde Ainring aus dem Jahr 1990 erfahren.



Erntedank 2009

RÜCKSCHAU: So war Weihnachten 2020

KINDERMETTE am 24. Dezember vor der Trachtenhütte

Lisi Winkler

Dieses Weihnachten fand eine zusätzliche Kindermette im Freien unter der Leitung von Pfarrer Wernher Bien vor der Trachtenhütte statt.

Unter Anleitung vom Auer Hansl führten die Trachtenkinder ein Hirtenspiel auf, bei dem Maria sogar auf einem echten Pony ritt.

Spencerfrau Regina Winkler spielte den Verkündigungengel. Dazu las Familie Auer passende Texte und sang stimmungsvolle Weihnachtslieder. Zwei junge Ziachspieler sowie Bläser der Trachtenkapelle Feldkirchen sorgten für die musikalische Umrahmung.

Für Kinder wie Erwachsene war es eine würdevolle Einstimmung auf Heiligabend.



VEREINSANDACHT „Zwischen den Jahren“ am 29.12. in der Pfarrkirche

Nach den Weihnachtsfeiertagen kamen wir als Trachtenverein ein letztes Mal in diesem Jahr zusammen.

In der Pfarrkirche fand am 29. Dezember eine feierliche Andacht "zwischen den Jahren" statt. Regina und Herbert Galler gestalteten diese mit besinnlichen Texten und Gebeten, umrahmt von leisen und heiteren Stücken des Duos Stefan und Marianne Kern. Zum Abschluss spendete Pfarrer Bien noch den Segen. Einige Mitglieder unserer Trachtenkapelle spielten zur Einstimmung und zum feierlichen Auszug auf dem Kirchenvorplatz Weihnachtslieder und Choräle.

Herzlichen Dank bei allen, die diese festliche Andacht vorbereitet und gestaltet haben!



ZUM GEDENKEN

Anfang dieses Jahres mussten wir uns von einer lieben Spencerfrau verabschieden. Auch wenn eine Teilnahme an der Beerdigung situationsbedingt nicht möglich war, sind unsere Gedanken und Gebete bei der Verstorbenen und ihren Angehörigen.

Ruhe in Frieden.



Susi Pauli

*8.2.1931 +28.1.2021



JUGENDARBEIT BEI DEN SCHNALZERN

Einblicke in die Anfänge 1963 - 1969

Sepp Galler



So begann die Jugendarbeit bei den Schnalzern - Erste Jugendpasse in Feldkirchen von 1963 - 1969, gegründet und trainiert von Hans Nitzinger sen.

Feldkirchen ist einer der wenigen Orte, die sich seit dem 1. Preisschnalzen 1954 bei jedem Rupertigapreisschnalzen beteiligt haben. Die Jugend war am Anfang noch nicht dabei. Sie haben nur zu Hause oder in Gruppen im Dorf miteinander geschnalzt.

In Feldkirchen war vor allem der Schindler Stefan sen. die Anlaufstelle. Wenn eine Goaßl abgeschnalzt war und hergerichtet werden musste, ließ er alles liegen und stehen und richtete die Goaßl her. Auch wusste er immer etwas zu erzählen über das Schnalzen.

Eine Geschichte erzählte Peter Kern. Herbert Meier aus Feldkirchen probierte das Schnalzen mit dem besten Sonntagsgewand. Leider war das Sakko nachher ruiniert von der eingeschmierten Goaßl. Die Eltern waren „gscheit zwider“! Trotzdem war dann später der Herbert in der Jugendpasse dabei.

In Bruch wurde vor allem beim Nagelmeister geübt. Hier kamen alle Buam aus der näheren Umgebung zusammen und lernten beim Galler Hans sen., geb. 1891, das Schnalzen. Jeden Sonntag nach der Kirche wurde im Fasching von Alt und Jung in Bruch geschnalzt.

Hans Nitzinger sen. nahm dann die 1. Jugendpasse in die Hand. Beim Preisschnalzen in Leobendorf 1963 nahm man das erste Mal teil. Es wurde der ausgezeichnete 3. Preis von neun teilnehmenden Jugendpässen erreicht.

In der 1. Jugendpasse waren:

<i>Nitzinger Hans jun.</i>	<i>Feldkirchen</i>
<i>Kriegs Hubert</i>	<i>Bruch</i>
<i>Galler Sepp (Bliem Sepp)</i>	<i>Bruch</i>
<i>Meier Herbert</i>	<i>Feldkirchen</i>
<i>Kern Peter</i>	<i>Feldkirchen</i>
<i>Mühlbauer Hans</i>	<i>Bruch</i>
<i>Mühlbauer Peter</i>	<i>Hausmoning</i>
<i>Wiesbacher Erwin</i>	<i>Mitterfelden</i>

Trainiert wurde einmal in der Woche auf der Schnalzerwiese vor dem Anwesen vom Gumpei Sigi (Langwallner Siegfried). Während die alten Schnal-

zer mit dem Bus zu den Preisschnalzen fuhren, wurden die Jungen vom Nitzinger Hans, der damals schon ein Auto besaß, zum Preisschnalzen mit dem Auto gefahren.

Der Höhepunkt der Jugend war dann der 2. Preis beim eigenen Schnalzen in Feldkirchen 1967 unter 12 Pässen. Dann wurde der Nachwuchs weniger und 1969 beteiligte sich diese Jugend aus Feldkirchen das letzte Mal beim Schnalzen in Ainring. Die Jugend wurde aufgelöst, einige Schnalzer wurden in die Allgemeinen Pässen aufgenommen.

Während der Zeit von 1964 - 1969 schnalzten folgende Schnalzer noch bei der Jugendpasse:

<i>Höglauer Georg</i>	<i>Hausmoning</i>
<i>Höglauer Ferdinand</i>	<i>Hausmoning</i>
<i>Auer Stefan</i>	<i>Bruch</i>
<i>Reiter Hans Peter</i>	<i>Saalachau</i>
<i>Obermayer Herbert</i>	<i>Feldkirchen</i>
<i>Galler Hans jun.</i>	<i>Bruch</i>
<i>Galler Franz</i>	<i>Bruch</i>

Erst Alfred Kern sen. nahm sich dann wieder 1972 der Jugend an und gründete eine neue Jugendpasse in Feldkirchen.



Jugendpass 1965 (von links): Erwin Wiesbacher, Peter Kern, Georg Höglauer, Herbert Meier, Nitzinger Hans jun., Ferdinand Höglauer, Sepp Galler und Hubert Kriegs



SCHNALZEN DAHOAM am 7. Februar „Herent & Drent“ Auch viele Feldkirchner Familien machen mit

Marianne Hauser

Der letzte Winter war nicht nur schneearm, sondern leider auch sehr, sehr „schnalzerarm“.

Fast keine Goaßln knallten, nur ab und zu ein einsamer Schnalzer, wer hätte das geglaubt im Februar 2020, als in Roth gefeiert wurde?

Aber die Hoffnung stirbt zuletzt – das Rupertigaupreisschnalzen in Waging ist nun von 2021 auf 2022 verschoben worden. Und für 2023 steht Viehhausen in den Startlöchern. Hoffen wir, dass im November wieder die Schnalzervereinigung die Hauptversammlung abhalten kann und dann nach Waging mit Viehhausen die „drent“ zum Zug kommen!

Auf www.schnalzen.de sind Bilder und Filme vom „Schnalzen dahoam“ zu sehen.



#schnalzendahoam
am 7.2. vorm Nagelmeisterhof
in Bruch



Mitmachaktion für Kinder- und Jugendgruppen:

Osterkerzen basteln und Palm- besen binden

Für Palmsonntag stellen wir unseren Trachtenzwergaln, -kindern und der Trachtenjugend die „Zutaten“ für einen eigenen Palmbesen zur Verfügung.

Damit die Kinder den Palmbesen zu Hause binden können, bereiten wir für jeden ein persönliches Packerl vor. Die Eltern holen dieses dann bei den Jugendleitern ab.

Auch das Osterkerzenbasteln haben wir dieses Jahr wieder so gestaltet. Das Bastelpaket liegt in der Trachtenhütte bereit und kann dort abgeholt werden.

Die Aktion kam bei unseren Trachtenkindern sehr gut an! Zum Redaktionsschluss des Vereinsbriafeis gab es bereits Anmeldungen für 30 Palmbesen und 39 Osterkerzen. Wir hoffen, dass diese Aktion a bisserl dazu beiträgt, dass die Kinder und Jugendlichen sich auf Ostern einstimmen können.

Vielen Dank an die vielen helfenden Hände bei der Vorbereitung der Packerl!

Die Jugendleiter

RUCKSACKERL für die Trachtenkinder

Regina Galler

Ein großer Kinderfasching in der Trachtenhütte war ja heuer leider nicht möglich. Deshalb hatten wir Jugendleiter die Idee, am Faschingssonntag eine Überraschung für unsere Trachtenzwergal, -kinder und -jugend vor deren Haustüren abzulegen.

Mit Spielkarten als Geschenk ins neue Trachtenjahr zu starten ist „gscheit schee“ für Jung und Alt!

Beim Bayerischen Trachtenverband wurden wir schnell fündig! Da gibt's die „Spuikartn“ mit dem Aufdruck der Trachtenjugend. Dieser Aufdruck ist auch auf den anderen Geschenken, so ist ein Bezug zu uns Trachtlern offensichtlich erkennbar! In ein „pfundiges“ Rucksackal packten wir jedoch nicht nur die Spuikartn“ (freilich mit Anleitung) sondern auch „Soafanblasen“, einen „Moi-Block“ und „Schleckzeig“.

Mia bedankan uns beim Förderverein, denn der hat uns finanziell guat unterstützt!

Ganz viele Rückmeldungen kamen per Whats-App, z.T. auch persönlich, und der Ausdruck über die gelungene Überraschung und die große Freude war förmlich spürbar! Und... ned nur de Kinder gfrein se, wenn de Proben endlich wieder ofanga kinna, sondern a mia Jugendleiter!



Ostern in Feldkirchen

HEILIGE GRÄBER zur Osterzeit

Andreas Pils

Seit dem Mittelalter sind Heilige Gräber die Nachahmung und Erinnerung an das Grab in der Grabeskirche in Jerusalem.

Über fünf Jahrzehnte Tradition hat das Heilige Grab in der Marienkirche Feldkirchen, das auf Initiative des damaligen Kurats Lorenz Brandl zurückgeht. 33 Lichterkugeln umgeben das verschleierte Allerheiligste, geschmückt mit Blumen und brennenden Kerzen.

In einer erleuchteten Grotte liegt nach der Karfreitagliturgie vom Leiden und Sterben des Herrn die Figur des gekreuzigten Heilands zur Anbetung durch die Gläubigen, die während der Kartage das Grab besuchen können.



Hl. Grab in der Marienkirche



Liebe Mitglieder des Trachtenvereins,

SARS CoV-02 (der Wuhan-Virus) führt seit über einem Jahr sein strenges Regiment und unterwirft uns Einschränkungen, mit denen klarzukommen zunehmend schwerer fällt. Unsere Seele weint vor Missachtung und Vereinsamung.

Die Kontaktarmut wirft uns auf uns selbst zurück und offenbart, dass wir uns in einer Krise der Beziehungen befinden. Die betrifft unser Verhältnis zu Institutionen, zu anderen Menschen und zu uns selbst. Zum Guten kann diese Krise mich nur führen, wenn ich meine Seele nicht von den Beziehungen ablöse und ablösen lasse, die sie unbedingt braucht. Und das sind die Beziehungen zu anderen Menschen und zu mir selbst!

Pflege ich diese Beziehungen im Austausch mit anderen und mir selbst nicht, stirbt die Seele und ich wanke nur noch wie tot durchs Leben, funktioniere nur noch, diene mich nur noch dem System als relevant an - und werfe damit meine mir von Gott anvertraute und geschenkte Würde achtlos fort.

Wie gut, dass es Ostern gibt! An Ostern zeigt Gott mir, dass ich nicht weiter wie tot durchs Leben irren muss. Christus hat den Tod besiegt und überwunden. Ich soll und darf mich davon erfüllen lassen. Ich soll und darf meine vernachlässigte und vereinsamte Seele mit neuem Leben füllen lassen. Ich soll und darf meine Beziehungen zu anderen Menschen und mir selbst neu pflegen. Denn Gott ruft mir zu: „Siehe, ich mache alles neu!“ (Offenbarung 21, 5)

Seien Sie in diesem Sinne gesegnet!

Pfarrer Henrich, Ainring

OSTERKERZEN BASTELN der Spensterfrauen Kerzenverkauf für einen guten Zweck

„Kerzenbasteln dahoam“ war in diesem Jahr angesagt. Unsere Spensterfrauen haben sich von den organisatorischen Herausforderungen nicht beirren lassen und haben - wie jedes Jahr - Osterkerzen angefertigt. Allerdings nicht in Gemeinschaft, sondern (hoffentlich nur ausnahmsweise) in Heimarbeit. Damit das gelingt, hat Julia Wesper für jede Bastelfreudige ein „Rundum-Sorglos-Paket“ zusammengestellt, mit Kerzen, Wachs, Vorlagen und sogar einem Brettchen.

Insgesamt wurden 132 Kerzen angefertigt - jede Kerze ist ein Unikat!

Die Kerzen können noch bis Ostern bei der Bäckerei Unterrei-



ner in Feldkirchen, der Aral Tankstelle, der Pfarrkirche und in der Kapelle in Mitterfelden erworben werden. Die Einnahmen kommen wie immer einem wohltätigen Zweck zugute.

Ich bin die Auferstehung und das Leben.

Wer an mich glaubt, wird leben, auch wenn er stirbt. Und wer lebt und an mich glaubt, wird niemals sterben.

Joh. 11, 25.26



Ostereierjagd

am Ostermontag in Feldkirchen



In der Nacht vom Ostersonntag auf Ostermontag versteckt der Osterhase für alle Kinder **70 Eier** im ganzen Dorf!

Spaß für die ganze Familie!

(*Bitte denkt an die aktuell geltenden AHA-Regeln.)*

Tolle Preise! Jedes Ei gewinnt! Pro Kind ein Ei.

Abholung Komm mit Deinem Glücksei am Ostermontag, 05.04. von 15:30 - 17:00 Uhr zur Trachtenhütte und hole Deinen Gewinn ab!*

Auf den Eiern stehen **Zahlen** von 1 - 70. Jede Zahl steht für einen Gewinn.

Einladung zur OSTEREIER-JAGD am Ostermontag

Eine Aktion für alle Feldkicher Familien haben unsere Jugendleiter ins Leben gerufen.

Am Ostermontag ist jedes Kind im Dorf dazu eingeladen, bei einer spannenden Jagd quer durch ganz Feldkirchen mitzumachen! 70 Eier sind versteckt und warten auf findige Spürnasen. Jedes Ei ist nummeriert, die Zahl steht für eine tolle Überraschung. Ihre Gewinne können die erfolgreichen Ostereierjäger dann noch am selben Tag von 15.30 - 17 Uhr an der Trachtenhütte eingelösen. Damit möglichst viele Kinder mitmachen können, darf pro Kind ein Ei eingelöst werden.

Ermöglicht wurde diese Aktion durch die Unterstützung des Eiscafés Venezia in Mitterfelden, der NaturSach in Ainring, der Bäckerei Hartl in Laufen und des Getränkediens HB-Max in Ainring. Vielen Dank!



Wir gratulieren!



Gleich zum Jahresbeginn, nämlich am 4. Januar, hatte unser Ehrenvorstand **Hubert Kriegs** einen runden Geburtstag – den 70er.

Zwei Monate später, am 2. März, wurde unser Vorstand **Stefan Kern** 60 Jahre jung!

Leider sind in diesen Zeiten die Geburtsfeiern und die Gratulationen seitens des Vereins nicht möglich.

Jedenfalls möchten wir aber vom Redaktionsteam im Namen aller Vereinsmitglieder dem Hubert und dem „Nusse!“ die herzlichsten Geburtstagswünsche nachträglich übermitteln.

Habt noch lange Freude an der Trachtensache und an uns Vereinsmitgliedern, seid uns weiter so gute Vorbilder und bleibt gesund und munter mit der notwendigen Portion Humor und Lebensfreude!

HERZLICH WILLKOMMEN!

Zwei Trachtlerfamilien haben seit dem letzten Vereinsbriafei Nachwuchs bekommen! Franzi und Eva waren beide bis vergangenes Jahr aktive Trachtendirndl und werden in Zukunft unsere Spenserfrauen verstärken.

Wir gratulieren herzlich und wünschen den jungen Familien viel Glück und Gottes Segen.



Emilia Maria Eder
geboren am 02. Januar 2021

Eltern:
Michael Eder und
Franziska Eder, geb. Hogger

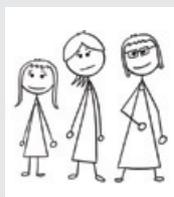


Johannes Lechner
geboren am 10. März 2021

Eltern:
Hane Lechner und
Eva Lechner, geb. Kern

REDAKTION

Hannah Lotze,
Marianne Hauser,
Gudrun Rehrl



NÄCHSTE AUSGABE

Ende Juni 2021

Beiträge können eingereicht werden bis **31.05.2021** per E-Mail an: briafei@trachtenverein-feldkirchen.de



Osterrezepte unserer Trachtenfrauen



Woher kommt eigentlich die Tradition, Osterlämmer zu backen?

Das Lamm gilt schon seit Jahrtausenden als Symbol des Lebens. Zu Zeiten des Alten Testaments galt es als Opfertier und zum Passahfest schlachteten die Juden ein Lamm zum Gedenken an den Auszug aus Ägypten. Im Johannesevangelium wird diese Symbolik dann fortgesetzt und Jesus als „Lamm Gottes“ bezeichnet, der durch seinen Tod „die Sünden hinwegnimmt“. Die frühen christlichen Gemeinden schlachteten deshalb zu Ostern ein Lamm, um es nach Ende der langen Fastenzeit zu verzehren. Daraus entwickelte sich im Laufe der Zeit schließlich der Brauch, süße Osterlämmer zu backen und sie – mit einer Siegesfahne bestückt - in der Osternacht neben vielen anderen Speisen weihen zu lassen.

Osterlamm

von Regina Galler

Dieses Rezept eignet sich hervorragend zum „Schlecka“ für Kinder und Enkelkinder! Lässt sich sehr gut einfrieren, (so kann man schon früh genug backen, wenn man gerade Zeit hat)-und sollte ein Lampei nicht gleich aufgegessen werden, so bleibt's nach diesem Rezept frisch und saftig! ...so erprobt seit über 30 Jahren!

75 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
10 Tropfen Rum-Aroma
oder einfach Zitrone
etwas Salz
100 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Fett schaumig rühren, Zucker, Eier, Zitrone, Salz dazugeben. Speisestärke und Mehl (kann auch gut ein Teil Vollkornmehl sein) unterrühren. In gefettete mit gemahlene Mandeln ausgestreute Lampeiform füllen und 40 Minuten bei Mittelhitze backen!

Gutes Gelingen!



Osterlamm mit Eierlikör

von Burgi Kern



250 g Mehl
250 g Puderzucker
5 Eier
1/4 Liter Öl
1/4 Liter Eierlikör
1 Vanillezucker
1 Backpulver

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und glattrühren. (Teig wird sehr flüssig) bei 175 ° C backen!

Der Teig reicht für 3 kleine Osterlämmer!

Osterlamm mit Kokos

von Traudi Raab



150 g Margarine (Butter)
200 g Zucker; 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz
4 Eier
schaumig rühren.

275 g Mehl und 2 TL Backpulver
untermischen, anschließend
6 EL Milch und 50 g Kokosflocken
dazugeben. Osterhasen/Osterlammform einfetten.

Teig einfüllen, bei 175 ° backen.
Kleine Form: 25 - 30 Min., große Form: 30 - 40 Min.
Der Teig reicht für 2 große oder 3 kleine Lämmer.

Nacheinander backen, mit Zuckerguss oder Puderzucker garnieren.

Mein Osterbrot

von Manuela Lotze

500 g Mehl (550)
80 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker
160 ml Milch, 2 EL Quark
100 g Butter, 1 Ei
100 g Sultaninen
ggf. 100 g Zitronat od. Orangeat
abg. Schale einer unbeh. Zitrone
1/2 Würfel Hefe
10 g Salz



Zum Bestreichen / Bestreuen

1 Eigelb u. 2 EL Milch, gehackte oder gehobelte Mandeln, Hagelzucker

Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Quark, Hefe und Milch/Buttergemisch verkneten und das Salz dazugeben. Einen glatten Teig herstellen, anschließend die Sultaninen bzw. Zitronat dazugeben und mit der Hand einarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 45 min abgedeckt ruhen lassen. Nach der Ruhezeit Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, nochmals durchkneten und anschließend nach Wunsch formen.

Ich halbiere den Teig und forme daraus einen langen Strang und verknote diesen, oder man flechtet einen Zopf. Anschließend bestreiche ich den geformten Teig mit Milch verquirlten Eigelb und bestreue ihn mit Mandeln oder Hagelzucker. Man kann ihn auch nach dem Backen mit einem Zuckerguss versüßen.

Geformten Teig nochmals 45 min abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Bei 190° bei Unter- und Oberhitze backen. Auf ein Gitter auskühlen lassen.

Frische Kartoffelknödel

von Julia Wesper

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
1 Ei Größe M
200 g Kartoffelmehl
(genaue Menge hängt von der
Kartoffel ab)
15 g Salz zum Kartoffel kochen



Zuerst werden die Kartoffeln geschält, grob geschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Die noch heißen Kartoffeln werden durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Dazu kommt das Ei und Kartoffelmehl. Die Masse kräftig durchkneten und bei Bedarf (wenn der Teig an den Händen klebt), noch etwas Kartoffelmehl zugeben.

Den Kartoffelteig etwa 15 Minuten stehen lassen und danach gleich große Knödel formen. Die Knödel werden in siedendes Salzwasser gegeben und sobald diese an die Oberfläche kommen lässt man sie noch etwa 15 Minuten ziehen. Viel Spaß beim Nachkochen!

Sollten noch Klöße übrig bleiben, kann man diese auch sehr gut kalt aufschneiden und in der Pfanne mit Butter anbraten.

Mit Zwetschgen gefüllt und mit zerlassener Butter und Zucker serviert, sind die Knödel auch als süße Variante sehr lecker.

Bärlauchzupfbrot

Regina Bräu

100ml Milch, 50g Butter + für die Form
500g Dinkelmehl + zum Arbeiten
2 TL Salz, 1 TL Zucker, 1 Pck. Trockenhefe
(oder 1/2 Würfel frische Hefe)
1 Ei, 1 Bärlauch-Pesto od. Kräuterbutter
50g geriebener Gouda, 100 ml lauwarmes
Wasser



Milch mit Butter in einem Topf erwärmen. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Rührschüssel mischen. Milch-Mix, 100ml lauwarmes Wasser und Ei dazugeben. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Ruhezeit: 45 Minuten (zugedeckt). Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kastenform fetten. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Pesto (Kräuterbutter) darauf verstreichen und ca. in 28 gleichgroße Quadrate (9x9 cm) schneiden. Je 4-5 Quadrate übereinanderlegen und hochkant in die Form geben. Ruhezeit: 15 Minuten (zugedeckt). Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 45 Minuten backen, etwas erkalten lassen, aus der Form nehmen und genießen.

Bärlauch-Pesto Grundrezept für ca. 200ml,
Haltbarkeit: gekühlt ca. 5 Tage
ca. 80g Bärlauch, 30 g Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne
1 Prise Salz, 3 EL geriebener Parmesan, ca. 80ml Olivenöl
Bärlauch hacken und mit den anderen Zutaten pürieren.

Spinat-Räucherlachs-Rolle

von Barbara Bräu

4 Eier
450 g Spinat TK oder frisch
100 g geriebener Käse
ca. 400 g Räucherlachs
150-200g Frischkäse
(Natur oder Kräuter)
etwas Salz
Balsamico-Creme zum Garnieren



1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, schaumig schlagen, den Spinat unterrühren (frischen Blattspinat etwas pürieren) und den geriebenen Käse hinzugeben und unterheben.
2. Die Spinat-Ei-Masse etwas salzen und auf ein Blech mit Backpapier schütten, gleichmäßig verstreichen und für 15-20 Minuten bei 180° C backen.
3. Den Teig vom Blech nehmen und auskühlen lassen (ca. 20-30 min). Das Backpapier abziehen.
4. Wenn der Teig abgekühlt ist, mit Frischkäse bestreichen, mit dem Räucherlachs belegen und zu einer großen Rolle rollen.
5. Diese Rolle für ein paar Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kühlen.
6. Die Rolle in Scheiben schneiden und fürs Auge mit etwas Balsamico-Creme garnieren.

Perfekt für ein Osterfrühstück!