

Der Postillion



Informationsblatt des Volksmusikvereins
Verein für bairische Kultur e.V.

Federkielstickerei



Foto: Toni Meier

63. Ausgabe September 2019

Federkielstickerei

Der Gürtel - Kleidungsstück oder mehr

Zunächst diente er wohl um die Hose oder den Rock zu halten, bis man dahinter kam, dass man allerlei nützliche Dinge daran befestigen konnte, z.B. Geldbeutel, Messer und Waffen, Feuerzeug und anderes Praktisches. Als Leibgurt hielt er den Bauch zusammen, was bei den häufig vorkommenden Nabelbrüchen in früherer Zeit unbedingt notwendig war. Auch bei den nicht selten vorkommenden Messerstechereien bot er einen gewissen Schutz. In verschiedenen Ausführungen funktionierte er mal als Geldkatze zur Aufbewahrung von Zahlungsmittel im Inneren oder als Schmuckstück oder beides (Ranzen). Anfangs bestand die Verzierung aus Mustern

mit Zinn-Nieten oder einfach durch Besticken mit Pfauenfederkielen kam wohl ursprünglich aus Persien, bzw. Asien über die venezianischen Handelswege über Oberitalien, Tirol, Salzburg und das Salzkammergut zu uns nach Südbayern. Auf Jahrmärkten wurden sie gehandelt oder in Auftrag gegeben. An manchem Schaustück konnte das Vermögen seines Besitzers abgelesen werden. Ein reich bestickter Ranzen konnte den Wert eines Pferdes erreichen (Existenzgrundlage eines Bauern) was dem heutigen Wert eines Kleinwagens entspricht. Viele Exponate befinden sich noch in Museen, z.B. Landshut, Dingolfing, Straubing oder in Privatbesitz.



Der Federkielsticker Georg Haseneder

Georg Haseneder aus Mettenbach ist eigentlich gelernter Maschinenbauer. Zur Tracht und damit zum Federkielsticken ist er über einen Volkstanzkurs, den er beim VMV gemacht hat, gekommen. Als er sich eine niederbayerische Bauerntracht zulegte, geriet er natürlich an die federkielbestickten Ranzen. Da ihm die käuflichen Gürtel zu teuer waren, versuchte er, sich einen selbst herzustellen. In dieser Zeit hat er sich mehrere Vorrichtungen zum Federn schneiden gebaut. Aus Oberschwanzfedern von Pfauen werden gleichmäßige Kiele, aus der zuvor von Flaum und Auge getrennten Feder gespalten. Ein halbes Jahr dauerte es bis er einen brauchbaren Faden herstellen konnte. Wie das Federnschneiden gemacht wird, gilt meistens als Betriebsgeheimnis. Damit der Faden weiß erscheint, muss etwas vom Mark zurückbleiben, sonst wird er durchsichtig. Die Fäden werden mit Salz und Essig geschmeidig gemacht. Kraft, Geschicklichkeit, Übung und das richtige Werkzeug sind gefragt. Das Werkzeug baut man sich am besten ebenfalls selbst, z. B. Ahlen in verschiedenen Größen und Formen, sowie ein Stickrössl, auch Sattlerbock genannt, ein Sitz zum Arbeiten und Leder einspannen. Die Löcher im Leder müssen die gleiche Form wie die Fäden aufweisen. Das richtige Leder ist ebenfalls ausschlaggebend. Natürlich gegerbtes Leder (sämisches, vegetabil) kann man formen. Auch verschiedene Stärken sind von Nöten. Leder von Kalb, Rind, Ziege, ja sogar Känguruh (sehr strapazierfähig) wird verarbeitet. Weiches Leder wird für das Bauchleder, hartes Leder für das Blatt verwendet. Das Schneiden und Färben seines Leders, erfolgt ebenfalls in eigener Handarbeit. Zur Stabilisation wird auf die Rückseite feines Leinen geklebt. Weicher Faden wird für weiches Leder, Rippenfaden für härteres Leder gebraucht, da er ein erhabenes Muster bildet. Zur Hoch-

zeit seines Sohnes fertigte er seinen ersten Ranzen, den jemand anders bekam. Da die Schwiegertochter nicht ohne etwas Gleichwertiges vor den Traualtar treten konnte, entstand die Idee zur federkielbestickten Tasche. Weil auf einer Hochzeit gewöhnlich mehrere Personen zusammenkommen, entstanden die nächsten Exemplare davon für die Verwandtschaft. Außerdem bestickt er die Laschen für Gummihosenträger und



Georg Haseneder am Stickrössl

Querstege von Lederhosenträgern, Schlüsselanhänger und seit neuestem Halsbänder für Hunde. Bestickt wurden früher auch Pferdegeschirre und Kuhglockenbänder. Es ist erfreulich, dass in Niederbayern wieder ein Pfauenfederkielsticker beheimatet ist und somit (nach Herbert Rieger +) eine alte Tradition weitergeführt wird. Interessenten können Georg Haseneder unter der Tel: 08702/9493797 erreichen.

Anton Meier

Der VMV gratuliert

Zum 50. Geburtstag:
Renate Schlemmer
Rupert Wandinger

Zum 70. Geburtstag:
Hannelore Holzmann
Rupert Wimmer

Zum 80. Geburtstag:
Johann Warz

Witzecke

Im Wirtshaus ordert einer die dritte Mass. Ein Fremder fragt: „Sie haben wohl großen Durst?“
- „Naaa“, so der Trinker, „soweit lass i’s gar net kemma!“

Warum benutzen Beamte dreilagiges Clopapier?
Weil sie für jeden Sch... zwei Durchschläge benötigen!

Ein Pfarrer fragt einen anderen Pfarrer: „Meinst du wir erleben es noch, dass das Zölibat abgeschafft wird?“
Antwortet der Zweite: „Nein, wir nicht, aber bestimmt unsere Kinder!“

Aus dem Vereinsleben

„Blick über den Zaun“

Der Volksmusikverein veranstaltete im Wonnemonat Mai wieder für seine Mitglieder und Freunde die Reihe „Blick über den Zaun“. Diesmal ging es mit 23 Teilnehmern zuerst nach Dingolfing. Im Rahmen einer Stadtführung erfuhren die Mitglieder einiges über die bedeutendsten Bauten der Stadt. Durch enge und verwinkelte Gassen führte die Tour von der „unteren“ hinauf in die „obere“ Stadt. Anschließend ging es weiter nach Usterling, zum wachsenden Felsen.

Dort wurden die Teilnehmer von Nik Sörtl, dem Geschichts- und Heimatforscher in Empfang genommen. Er erklärte den Anwesenden die Geschichte und Aufbau des Johannifelsen, wie er auch noch genannt wird. Danach ging es in die Johanniskirche im Ort. Bekannt ist der spätgotische Flügelaltar, der von Nik Sörtl genau erklärt wurde. Anschließend ging es für die Teilnehmer zur Stärkung in die „Alte Mühle“ nach Mamming.
Andrea Maier



Nachruf

Erinnerung an die Trachtenberaterin und Goldsticklerin Franziska Rettenbacher

Franziska Rettenbacher erblickte am 17. Juni 1938 in Hamburg das Licht der Welt. Ihre Mutter war bei der deutschen Handelsmarine, daher der Geburtsort Hamburg. Franziska wurde vor Kriegsende 1944 nach Simbach a. Inn evakuiert. Erst 1946 konnte ihre Mutter nachkommen. Nach Kriegsende war Überlebenskampf angesagt. Eine Maurer-Lehre, ihre Heirat und die Geburt ihrer drei Söhne hatte Franziska zu bewältigen. Erst in den sechziger Jahren begann sie zusammen mit ihrer Mutter mit dem Kunsthandwerk und bildete sich darin stets weiter. Über Fachliteratur und den praktischen Umgang erwarb sie innerhalb 40 Jahren ein enormes und umfangreiches Fachwissen im Gold- und Silbersticken, der Perlenstickerei und der Tracht. Seit 1982 war sie zudem ehrenamtliche Trachtenberaterin des Bezirks Niederbayern südl. der Donau. Im Freilichtmuseum Massing richtete sie ihre Beratungsstelle ein. In Kursen und Vorträgen gab sie ihre Kenntnisse an Interessierte weiter und beriet Vereine und Personen in Nieder- und Oberbayern und dem angrenzenden In-nviertel in Tracht, Schmuck und Brauchtum. Etliche Maßnahmen zur Trachtenerneuerung hat sie angestoßen. Ein besonderes Anliegen war ihr die Goldhaube. Außerdem leitete sie seit 1987 das Heimatmuseum an ihrem Heimatort Simbach am Inn, war 30 Jahre Trachtenwartin des Trachtenvereins D`Inntaler, war 23 Jahre zuständig für das Sachgebiet Tracht des 3-Flüsse-Gaues und aktives Mitglied der Heimatfreunde im Landkreis Rottal-Inn. Bei der Goldstickerei werden durch Sticken mit Goldfäden Ornamente auf einem textilen Träger aufgebracht. Ursprünglich wohl für Paramente auf liturgischen Gewändern verwendet fand sie auch Eingang in hochherrschaftliche Adelskreise. In 4 Büchern hat Franziska Rettenbacher ihr Wissen aufgezeichnet und im eigenen Ver-

lag herausgegeben. Sie behandelte Mieder, Kopfbedeckungen, Schmuck und Taschen, Klosterarbeiten, sowie im Band Sticklust, Muster für Gold- und Perlarbeiten. Sie stellen einen guten Grundstock zur Trachtenforschung, Erneuerung und Umsetzung dar. Viele Auszeichnungen zeugen von ihren Verdiensten, aber auch ihrer Unruhe und ihrem Wissensdurst, wenn es um Tracht und dem dazugehörigen Handwerk ging. Sie war Ehrenmitglied des Trachtenvereins D`Inntaler Simbach, Gauehrenmitglied des Dreiflüsse-Trachtengaues Passau. Sie erhielt den Heinz-Gratz-Preis, die Verdienstmedaille der Stadt Simbach, die Medaille des Landesvereins für Heimatpflege, das Malteserkreuz „Pro Meritis“ für ehrenamtliche Arbeit und das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der BRD. Diese Auszeichnungen heben ihre außerordentliche Lebensleistung hervor. Sie starb am 18. Mai 2019 nach schwerer Krankheit..

Quellen: PNP, PW-Dreiflüssegau, Wikipedia, Alexander Rettenbacher

Anton Meier



Vorschau

Jungmusikanten- und Volksmusiknachwuchstreffen



Für alle Nachwuchsmusikanten - Kinder, Jugendliche und neue Gruppen findet ein Treffen am 13. Oktober um 18:00 Uhr in Altfraunhofen, Gasthaus Vilserswirt statt. Es dient um Gleichgesinnte kennenzulernen, sich gegenseitig zu hören und es bietet eine Auftritt Gelegenheit

vor Publikum. Jede teilnehmende Gruppe erhält den Sammelbecher der Volksmusikpflege. Bei größerer Teilnahme erfolgt eine Einteilung in Kinder ab 18:00 Uhr und Jugendliche, bzw. Erwachsene ab 19:30 Uhr. Zuhörer sind selbstverständlich erwünscht. Anmeldung zur Teilnahme bis 20. September bei Toni Meier, Tel: 08707/8400 abends

„Wir lernen unseren Landkreis kennen“ dieses Mal „Velden an der Vils“



Seit einigen Jahren widmen wir uns in der Veranstaltung „Wir lernen unseren Landkreis kennen“ der näheren Umgebung. Velden an der Vils steht am Sonntag, 6. Oktober in diesem Jahr auf dem Programm. Der Termin wurde aus zeitlichen Gründen seitens der Veldener verschoben. Treffpunkt ist der Waggon (Biergarten) am ehemaligen Bahnhof in der Bahnhofstrasse um 13:30 Uhr. Wir besichtigen natürlich das Heimatmuseum, im Freilichtmuseum gibt es

Skulpturen des Künstlerfürsten Georg Brenninger zu bestaunen und wir werfen einen Blick in die Pfarrkirche. Durch einen Teil der Sehenswürdigkeiten wird geführt. Unweit bei Schleichwies befindet sich der höchste Punkt des Landkreises Landshut und zur Brotzeit werden wir im dortigen Wirtshäusl einkehren. Selbstverständlich wollen wir den Nachmittag mit selbst mitgebrachten Musikinstrumenten ausklingen lassen. Anmeldung bis 30.09.19 bei Andrea Maier, Mobil: 01757627311

Kirtamoda



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Das wussten auch unsere Vorfahren, wenn zu Kirchweih eine Ausnahmesituation aus den allgemeinen kulinarischen und quantitativen Speisensparmaßnahmen im Ablauf des bäuerlichen Jahres herrschte.

Die Unterhaltung durfte natürlich nicht fehlen. In dieser Tradition steht beim VMV der Kirtamoda am 21.10.19 in Mettenbach, Gasthaus Bergmüller. Mit Essen, Musizieren, Singen, Tanzen und Gesellschaftsspielen wollen wir diesen Brauch hochhalten, dazu spielt die Bachofamusi. Entenvorbestellung beim Gasthaus Bergmüller Tel: 08702/2314

Familien-Volksmusikwochenende Thalhausen



An Familien mit Kindern, aber auch an einzelne junge und junggebliebene Leute wendet sich das Familien-Volksmusikwochenende im Jugendhaus St. Anna in Thalhausen bei Frei-

sing. Mit gemeinsamen Musizieren, Singen und Tanzen dient das Seminar der Hinführung und Annäherung an die Volksmusik. Mit den Referenten Lena und Eva Eixenberger für Saitenmusik und Steirische Harmonika, Xaver Sailer für Blasmusik, Willi Bauer

für Tanzmusik, stehen erfahrene Musikanten als Lehrer und Ansprechpartner zur Verfügung. Anmeldung ab November 19.

Siehe www.volksmusikverein-landshut.de / Seminare.

Klöpfelliedersingen



Mit diesem Angebot wendet sich die Volksmusikpflege an die Klopfergeher oder besser gesagt an die Kletznklopfer, den Akteuren eines Brauches, der vor allem im südl. Landkreis im Advent, meist für einen guten Zweck durchgeführt wird. Interessierte, die für diese Gelegen-

heit, aber auch für Advent und Weihnacht, passende und überlieferte Lieder singen und kennenlernen wollen sind angesprochen. Der oberbayerische Volksmusikpfleger Ernst Schusser aus Bruckmühl, kommt dazu am 22. November ins Gasthaus Neu-meier nach Holzhausen bei Geisenhasusen. Beginn 19:30 Uhr.

Wirtshausliedersingen in Oberwattenbach

Lustige Wirtshauslieder und ein paar besinnliche Lieder für jedermann zum Mitsingen mit Franz Schötz vom bayerischen Landesverein für Heimatpflege bietet die

Volksmusikpflege am Mittwoch 27. November im Bachtalstüberl in Oberwattenbach an. Beginn: 19:30 Uhr.

Unsere Volksmusikgruppe

Herzkirsch Dirndl'n

Die Herzkirschdirndl haben sich im August 2017 zum ersten Mal zu einer Probe zusammengefunden. Die drei Dirndl, Heidi Kebinger aus Gars a. Inn, Heidi Grundner aus Reichertsheim im Landkreis Mühldorf und Burgi Meier aus der Wolfsteinerau bei Landshut, singen seither als Dirndldreisang auf diversen volksmusikalischen Veranstaltungen. Zu hören sind sie mit ihrem meist alpenländischen Repertoire sowohl auf Hoagärten, Adventssingen, als auch in der heiligen Messe. Eingespielt werden sie meist von dem Zichspieler und Ehemann der Heidi, Gust Grundner. Kennengelernt haben sich die Musikantinnen durch's Musispuin und beim Furtgehen. Neben den musikalischen Aktivitäten sind sie beruflich, Heidi Grundner als Instrumentallehrerin an Musikschulen, Heidi Kebinger als Arzthelferin und Burgi Meier als angehende Grundschullehrerin, tätig.

Kontakt:

Heidi Grundner 01520/4462282

Burgi Meier 0176/96901781

Heidi Kebinger 0176/75002522



Die Vogelhochzeit

Verschiedene Melodien bereits seit Anfang des 17.Jh

Text erstmals im Wienhäuser Liederbuch um 1470

Quelle: Der Kilometerstein 1. Auflage 1934 Hrsg.: Gustav Schulten (Landshut 1897-1945 Königsberg)

Notenschrift: Robert Häusler 2019

1. Ein Vo - gel woll - te Hoch - zeit ma - chen
 in dem grü - nen Wald, juch - he! Fi - di
 ral - la - la, fi - di ral - la - la, fi - di ral - la, la - la - la.

2. Die Drossel war der Bräutigam, die Amsel war die Braute. Fidi ralla la ...
3. Der Sperber, der Sperber, das war der Brautwerber. Fidi ralla la ...
4. Die Lerche, die Lerche, die führt die Braut zur Kerche. Fidi ralla la ...
5. Der Stiegelitz, der Stiegelitz, der bracht der Braut den Hochzeitssitz. Fidi ralla la ...
6. Der Sperling, der Sperling, der gab der Braut den Fingerring. Fidi ralla la ...
7. Der Auerhahn, der Auerhahn, derselbig war der Herr Kaplan. Fidi ralla la ...
8. Die Meise, die Meise, die sang das Kyrieleise. Fidi ralla la ...
9. Die Ente, die Ente, die war der Superindente. Fidi ralla la ...
10. Der Wendehals, der Wendehals, den muß man laden mehrmals. Fidi ralla la ...
11. Der schwarze Rab', das war der Koch, das sieht man an dem Kleide noch. Fidi ralla la ...
12. Der Grünspecht, der Grünspecht, das war des Küchenmeisters Knecht. Fidi ralla la ...
13. Die Elster, die ist schwarz und weiß, die bracht der Braut die Hochzeitsspeis. Fidi ralla la ...
14. Die Finken, die Finken, die gaben der Braut zu trinken. Fidi ralla la ...
15. Der Storch mit seinem Schnabel, der brachte Messer und Gabel. Fidi ralla la ...
16. Der Wiedehopf, der Wiedehopf, der brachte gleich den Suppentopf. Fidi ralla la ...
17. Das Rebhuhn, das Rebhuhn, wollt zu der Hochzeit gar nichts tun. Fidi ralla la ...
18. Die Gänse und die Anten, das waren die Musikanten. Fidi ralla la ...
19. Frau Nachtigall, Frau Nachtigall, die sang mit ihrem schönsten Schall. Fidi ralla la ...
20. Die Greife, die Greife, die spielten auf der Pfeife. Fidi ralla la ...
21. Der Seidenschwanz, der Seidenschwanz, der sang das Lied vom Jungfernkranz. Fidi ralla la ...
22. Der Kucku, der Kucku, der spielt die Laut und sang dazu. Fidi ralla la ...
23. Der Geier, der Geier, der spielte auf der Leier. Fidi ralla la ...
24. Der Pfau mit seinem bunten Schwanz, tat mit der Braut den ersten Tanz. Fidi ralla la ...
25. Der Papagei, der Papagei, der machte drob ein groß Geschrei. Fidi ralla la ...
26. Der Fasan, der Fasan, der fing dann auch bald Händel an. Fidi ralla la ...
27. Die Puten, die Puten, die machten breite Schnuten. Fidi ralla la ...
28. Brautmutter war die Eule, nahm Abschied mit Geheule. Fidi ralla la ...
29. Frau Kratzfuß, Frau Kratzfuß, gab allen einen Abschiedskuß. Fidi ralla la ...
30. Der Uhu, der Uhu, der macht die Fensterläden zu. Fidi ralla la ...
31. Der Emmerling, der Emmerling, der ist des Bräut'gams Kämmerling. Fidi ralla la ...
32. Die Fledermaus, die Fledermaus, die zieht der Braut die Strümpfe aus. Fidi ralla la ...
33. Die Taube, die Taube, die bracht der Braut die Haube. Fidi ralla la ...
34. Der Hahn, der krähet gute Nacht, jetzt wird die Kammer zugemacht. Fidi ralla la ...
35. Die Meise, die Meise bestellt die Hochzeitsreise. Fidi ralla la ...

Da Summa is uma

Volksweise

Quelle: Sammlung Oberbayrischer Volkslieder, Kiem Pauli, 1934
 vorgestungen von Anni Thoma, Holzkirchen, 26.10.1927
 (Auch in Mautner, Rasplwerk, S.316 Text gleich, Melodie verschieden)
 Einrichtung: Robert Häusler, 2009

G

Da Sum - ma is um - a, muaß i
 So hart wias ma heit - is, is ma
 O Fels - wand, o Schnee - berg, pfiat enk

D7 G

o - bi ins Tal, pfiat enk God, sche - ne
 no - nia - g'wen, und sollt i gar mei
 God - all mit - nand, o du her - zig's scheens

D7 G

Al - ma, pfiat enk Go - d al - le - mal. Des
 Al - ma, zum - letz - ten mal sehgn, schee
 Blea - mal, so - liab - und be - kann, und

D7 G D7

Hüt - ter'l, deas kloa - ne, kimmt ma nim - ma aus - 'n
 hoch - fliagn de Schwei - bal, und koa Vo - gal singt -
 sollt - i einst müa - ß'n in die Erd - 'n zur -

G C G

Sinn, ja, wo is oft - mals so - trau - ri, d'rauf
 mehr, ja, und es waht - scho da - Schee - wind vom
 Ruah, ja, dann deckt's mi - mit an - Fels - stoa und

D7 G C

glück - li bins g'wen, wo is oft - mals so -
 Wet - ter - stoa her, und es waht - scho da -
 Alm - blea - mal zua, dann deckt's mi - mit an -

G D7 G

trau - ri, d'rauf glück - li bins - g'wen.
 Schnee - wind vom Wet - ter stoa - her.
 Fels - stoa und Alm - blea - me - zua.

Rezeptecke

Trauben-Speck-Hähnchen, für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste, a 120 Gramm
 5 Scheiben magerer Speck
 4 Zweige Rosmarin
 Salz und Pfeffer nach Geschmack
 1 Zwiebel
 1 EL Butter
 200 Gramm kernlose Weintrauben, grün oder blau
 125 ml Brühe
 4 EL Schmand oder Creme fraiche natur
 Das vorbereitete Fleisch salzen, pfeffern und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Den Speck mit dem Rosmarinweig feststecken.

Die Zwiebeln schälen und achteln, die gewaschenen Trauben halbieren.
 Das umwickelte Hähnchenfleisch in der Butter goldbraun anbraten, herausnehmen und warmstellen. Jetzt kommen die Zwiebeln und die halbierten Trauben in das Bratfett, 5 Minuten dünsten. Dann das Ganze mit der Brühe ablöschen und den Schmand oder die Creme fraiche einrühren, Das Fleisch in die Soße geben und nochmals 5 Minuten zusammen ziehen lassen. Fertig!
 Dazu passt: Baguette oder Bandnudeln.

Als Nachtisch gibt es „Raffinierter Apfelkuchen“

Teig:

400 ml Sahne
 200 Gramm Zucker
 1 Prise Salz
 1 Vanillezucker
 5 Eier
 300 Gramm Mehl
 80 Gramm Speisestärke
 1 Backpulver

Belag:

1,5 kg Äpfel, säuerliche Sorte, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
 4 EL Zitronensaft, zum Beträufeln der geschnittenen Äpfel
 100 Gramm Zucker
 100 Gramm Butter
 5 EL Sahne oder Milch
 120 Gramm Mandelblättchen
 Zimt nach Geschmack

Die Sahne halbsteif schlagen, Zucker, Vanillezucker, Salz unterrühren. Die Eier einzeln und nach und nach unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und locker

unterheben. Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen. Die Apfelscheiben, die mit dem Zitronensaft vermischt wurden, eng auf den Teig legen. Nicht an Äpfeln sparen! Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten auf der 2. Schiene von unten vorbacken.

Während des Vorbackens die Butter schmelzen, Zucker, Milch und etwas Zimt zugeben, aufkochen lassen und etwas karamellisieren lassen. Jetzt die Mandelblättchen zufügen. Nach dem Vorbacken diese Masse zügig auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 Minuten backen, jetzt aber auf der 2. Schiene von oben. Wenn der Mandelbelag goldgelb ist, Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen. Sehr gut schmeckt hierzu auch eine Kugel Vanilleeis.

Heidi Birnkammer

Da Kastanienbaum

Iatz hamsn aber sauber zuagstutzt,
de ganzn Aastl hams eahm putzt.
Wia a Gscheerta schaut es aus,
de Ast hoit er ganz nackert naus.
Auf fünfhundert Jahr geht er scho zua
und hat oiwe no koa Ruah.
Was da scho Hund hibieselt ham,
vahunzt und zrissn is sei Stamm,
weil durch de hunderte von Jahr
da Baam scho alles Mögliche war.
Ois ganz kloans Baamerl is er gstandn,
nebn da Muatta und de Anverwandten.
Seit hundert Jahr steht er alloa
-vorher warns no oiwe zwoa-
und gibt an großn Schattn
in an oidn Wirtshausgarten.

Unter seine Äst,
steigt so manches Fest.
Herzn ham se zsmmagfundn,
de andern hams dort Köpf verbundn.
Kellnarinna konst da sehgn
mei Liaba! De ham arbatn mögn!
Denn de hauffa Ausflugs Gäst
ham da eahnann Ranzn gmäst.
Zeit is nimmer so wia zerscht,
der Geist, der bei der Jugend herscht
mit lautern Diskothekn hocka
konst neamd in an Gartn locka.
Da Baam, der is iatz überflüssig,
da Wirt, der werd des überdrüssig,
daß er de Blaatl zsamma kehrt,
drum hat er den Baam gschert.

Fredl Hohenester

Liabs Christkindl

I wünsch ma r a Frau,
wo nia dagegn redt,
wo oiwe recht brav is und nix dagegn hätt,
wenn i amoi später vom Wirtshaus hoam
geh,
wo aa no lacht, wann i wacklt beim Steh.

I wünsch ma r a Arwat, net zschwaar und
net zvui,
wo ma jederzeit doa ko, was ma grad wui.
Da Diredare soi stimma, am End vom Jahr
Und an langa Urlaub, wann i zu de Itaka
fahr.

An größeren Lottogewinn wünschert i mir
Oder no besser an Brunna mit Bier.
A Ölquelln ins Vorgaartl naus,
na hätt i's im Winter recht warm in mein
Haus.

Liabs Christkindl, kost ma du de Wünsch'
net erfuin,
dann dank a da scho, für den guatn Wuin.
Oan Wunsch hätt i, denk bittschön dro,
laß mi gsund bleibm, daß i Wünsche haben
ko.

Fredl Hohenester



H_{äusler} R_{obert} - music

Ganzheitliche Musikpädagogik

Unterricht in Klassischer Gitarre,
Akustik Gitarre, E-Gitarre, E-Bass, Ukulele, Banjo,
Blockflöten, Okarina, Keyboard,...

Musikalische Darbietungen

Tel: 08709 - 21 83 E-Mail: robert@didldu.com

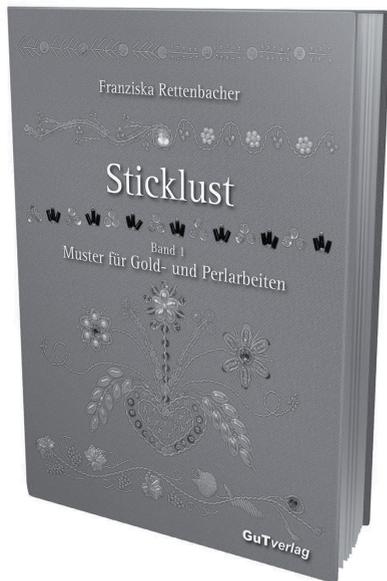
Zu sehen auf YouTube: www.yt.didldu.de



Verkauf von Bio-Oxenfleisch ab Hof

Oberwattenbach, Am Berg 6, Tel. 08703 8793

info@biohof-hanglberger.de



GuTVerlag Rettenbacher OHG

Neuerscheinung 2016

Franziska Rettenbacher

Sticklust Band 1 Muster für Gold- und Perlarbeiten

ein Praktiker - Handbuch mit über 80 sensationellen Abbildungen auf 60 Seiten

Hardcover mit fadengeheftetem Buchblock (B x H: 20,5 x 26,5 Zentimeter)

ISBN: 978-3-9814806-1-0

19,60 Euro + Versand

zu beziehen über den Verlag bzw. die Autorin selbst

Gutverlag Rettenbacher OHG

Franziska Rettenbacher

Rennbahnsiedlung 7

84359 Simbach a. Inn

Telefon und -fax: 08571/2891

E-Mail: info@goldstickerei.de oder nadelarbeiten@t-online.de

URL: www.goldstickerei.de

auch im Buchhandel erhältlich



TrachtHaus

84051 Essenbach

Landshuter Str. 9 ☎ 08703 - 9064002

Mo bis Fr 9 -18, Sa 9-16 Uhr

März - September Fr 9-19

info@trachthaus.com

TRACHT ERLEBEN!

IN ESSENBACH bei Landshut direkt an der B15

www.trachthaus.com



www.Gasthaus-Betz.de



*Dorfrestaurant, Festsäle
Feierstuben, Biergarten, Feststadl
Kegelbahnen, Busservice*

Aus unserer Hausbrauerei hausgebrautes Kellerbier



Roger's Lackbox

**Lackierfachbetrieb
und 24h-Tankstelle**

Reichlkofen 26 · 84166 Adlkofen

Telefon: 08707-397

E-Mail: info@rlb.la · Web: www.rlb.la



www.facebook.com/rogerslackbox

Schlüssel- & Sicherheitstechnik

Sicherheitsfachgeschäft

Notöffnungen – Aufsperrdienst

Telefon

0871/425 16

Veldener Straße 91
84036 Landshut



Waffenschränke

Tresore

Schlüssel

Schlösser

Schließanlagen

Alarmanlagen

Videoüberwachung

mech. Einbruch-
sicherungen

www.loibl-sicherheitstechnik.de · info@loibl-sicherheitstechnik.de

Wann	Wo	Was
Mo. 02.09.19 19.30 Uhr	Ergolding/LA, Gasthaus Luginer	Volkstanzübungsabend, Adi Schreglmann weitere Termine: 16.9; 30.9; 14.10; 28.10; 11.11;...
Di. 10.09.19 20.00 Uhr	84144 Holzhausen/ LA, Gasthaus Neumaier	Volkstanzkurs f. Fortgeschrittene mit Andrea Maier, jeweils dienstags Info: 0175/6273111
Sa 14.09.19 20.00 Uhr	Isen/ED, Klementsaal, Münchner Str. 3	Boarischer Tanz, Oberlauer Tanzmusi, Trv. Isentaler
So. 15.09.19 15.00 Uhr	Ratzenhofen/KEH, Schloßgarten	Tanz, Regensburger Wirtshausmusikanten, nur bei schönem Wetter
Sa. 21.09.19 19.30 Uhr	Hallbergmoos/FS, Hauslerhof, Garching Str.	Vollkstanz, Alt-Zucheringer Blaskapelle
Sa. 21.09.19 20.00 Uhr	Haggn/SR, Neukirchen, Beim Hieblwirt	Niederb.Tanzboden, Kapelle Salz u. Teilnehmer des Fortbildungstages, Landesv. f. Heimatpfl.
So. 22.09.19 11.00 Uhr	Ratzenhofen/KEH, Schloßgarten	Volkstanz mit den Ochsentreibern
Di. 24.09.19 20.00 Uhr	Blumberg/Adlkofen/LA, Gasthaus Westermeier	Volkstanzübungsabend mit Toni Meier, weitere Termine: jeder letzte Dienstag im Monat
Sa. 28.09.19 14.00 Uhr	Straubing, Stadtplatz	Volkstanzspektakel, Rengschburga Musikantenstammt., Ampertaler Kirtamusi
So 29.09.19 07.00 Uhr	Reisbach/DGF, Festhalle	Kocherlball, Tanngrintler Musikanten
So 06.10.19 13.30 Uhr	Velden/Vils, Treffp. Waggon Biergarten, Bahnhofstr.	VMV „Wir lernen unseren Landkreis kennen“ Anmeldung: Andrea Maier 0175/6273111
Do 10.-13.10 09.00 Uhr	84178 Wippstetten/ LA, Klaus, Seminar	Leyrsederin Proj., musizieren ältesten Volksmusikhandsch. Info: bureau@dra.tradmus.org
Fr. 11.10.19 20.00 Uhr	Hub/Jesendorf/LA, Gasthaus Schwab	Tanzabend Quetschnblech, Hermann Fritz Banda, Duo Haertel-Wascher, Reisende Archiv
Sa. 12.10.19 20.00 Uhr	84030 Ergolding/LA, Gasthaus Luginer, Lindenstr.	Volkstanz, Gsteckenriebl, Tanzl: Adi Schreglmann, Volkstanzkreis Ergolding 0871/72648
So. 13.10.19 09.00 Uhr	Arber/REG, Eisensteiner Hüttn	Ari'ntag für Sänger und Musikanten, Bayer. Landesverein für Heimatpflege
So. 13.10.19 18.00 Uhr	Altfraunhofen/LA, Gasthaus Vilserwirt	Jungmusikanten-u.Volksmusiknachwuchstreffen, Volksmusikpfl. Anm: 08707/8400 abends
Fr. 18.10.19 20.00 Uhr	Neufraunhofen/LA, Schloß, Fraunhofensaal	Volkstanz mit Couletesingen, Geigenmusi „Frisch G'strichn“, KSK Neufraunhofen
Sa. 19.10.19 20.00 Uhr	84076 Pfeffenhausen/LA, Brauereig. Moosburger Str.	Volkstanz, G'steckenriebl, Trv. Pfeffenhausen Tel: 08708/927632
Mo. 21.10.19 19.30 Uhr	Mettenbach/LA, Gasthaus Bergmüller	Kirtamodafeier vom VMV, Bachofamusi, Entenbestellung beim Wirt: 08702/2314
Fr. - So. 25. -27.10.19	Windberg/SR, Jugendbildungsstätte	Niederbay. Herbstseminar f. Musikanten, Sänger, Tänzer, Bay. Landesverein f. Heimatpflege

Wann	Wo	Was
Fr. 25.10.19 20.00 Uhr	Hinterskirchen/LA, Gasthaus Rampl	Volkstanz mit der Höllentaler Blasmusik, Veranstalter VMV
Sa. 26.10.19 20.00 Uhr	85405 Nandlstadt/FS, Hopfenhalle, Bahnhofstr. 8	Herbstvolkstanz, Maschant, BJB Nandlstadt, Tanzfreundenandlstadt@gmx.de
So. 27.10.19 15.00 Uhr	DGF, Stadthalle, Dr.-Josef-Hastreiter-Str. 2	Kugelkirtatanz, Tanngrintler Musikanten, Volkstumsguppe DGF, 08731/73921 Vetterl.
Sa. 09.11.19 20.00 Uhr	84097 Semerskirchen/KEH, Gasthaus Haslbeck	Volkstanz, Ochsentreiber, Volkstanzgruppe Langquaid, Reserv. u. Info 09441/81628
So. 10.11.19 16.00 Uhr	Landshut, Rathausprunksaal, Altstadt	100 Jahre Zitherclub, Zitherkonzert
Fr. 15.11.19 20.00 Uhr	Rottenburg/LA, Bürgersaal, Kapellenplatz 1	Kreishoagarten, O'seitl-Musi u.a., Volksmusikpflege Lkrs. Landshut
Sa. 16.11.19 20.00 Uhr	Gerzen/LA, Gasthaus Köck	Kathreintanz, Quetschnblech, Streichkaas, D'Wieserkinder u. da Michi, Midanand-Musi ...
Fr. 22.11.19 19.30 Uhr	84144 Holzhausen/LA, Gasthaus Neumaier	Kletzenklopfer-Klöpfellieder zum Mitsingen, mit Ernst Schusser, Toni Meier 08707/8400
Sa. 23.11.19 20.00 Uhr	84056 Rottenburg/LA, Bürgersaal, Kapellenplatz 1	Volkstanzkranzl, Allgäu-Bairischer Duranand, Volkstanzfreunde Rottenb. Tel: 08753/1454
Mi. 27.11.19 19.30 Uhr	84051 Oberwattenbach/LA, Bachtalstüberl	Wirtshausliedersingen mit Franz Schötz, Volksmusikpflege Lkrs. Landshut
So. 08.12.19 15.30 Uhr	Landshut, Ursulinenkirche	Adventsingen, Ergoldinger Weisenbläser, Brandlmeier Dreigesang, Eugenb. Männervierg
So. 15.12.19 16.00 Uhr	Eugenbach/LA, Pfarrkirche St. Georg	Adventsingen, Eugenbacher Kirchenchor, Eugenbacher Männerviergesang, Halbi-AchDe...
Sa. 04.01.20 20.00 Uhr	84175 Johannesbrunn/LA, Klostersaal, Klosterstr. 1	Volkstanz, Dorfner Musi, Volkstanzkreis, Resi Hofstetter Tel: 08744/1787

Impressum

Verantwortlich: Anton Meier
 Gestaltung: Alfred & Erika Hussong
 Redaktion und Mitarbeit: Andrea Maier, Robert Häusler, Alexandra Simbürger, Heidi Birnkammer, Josef Birnkammer, Erika Hussong
 Herausgeber: VMV Volksmusikverein, Hauptstr. 26 Ngb., 84103 Postau, Tel.: 08702 / 4534077
 Kontoverbindung: Raiffeisenbank Adlkofen
 IBAN: DE83 7439 0000 0007 0671 94
 BIC: GENODEF1LH1
 Internet: <http://www.volksmusikverein-landshut.de>

Der Postillon erscheint jeweils Mitte Januar, Mai und September in einer Auflage von 500 Exemplaren. Kosten für Geschäftsanzeigen je Ausgabe belaufen sich auf:

€ 50,- bei	ca. 18,8 x 12,3	(ganze Seite)
€ 30,- bei	ca. 9,4 x 12,3	(halbe Seite)
€ 15,- bei	ca. 4,7 x 12,3	(viertel Seite)