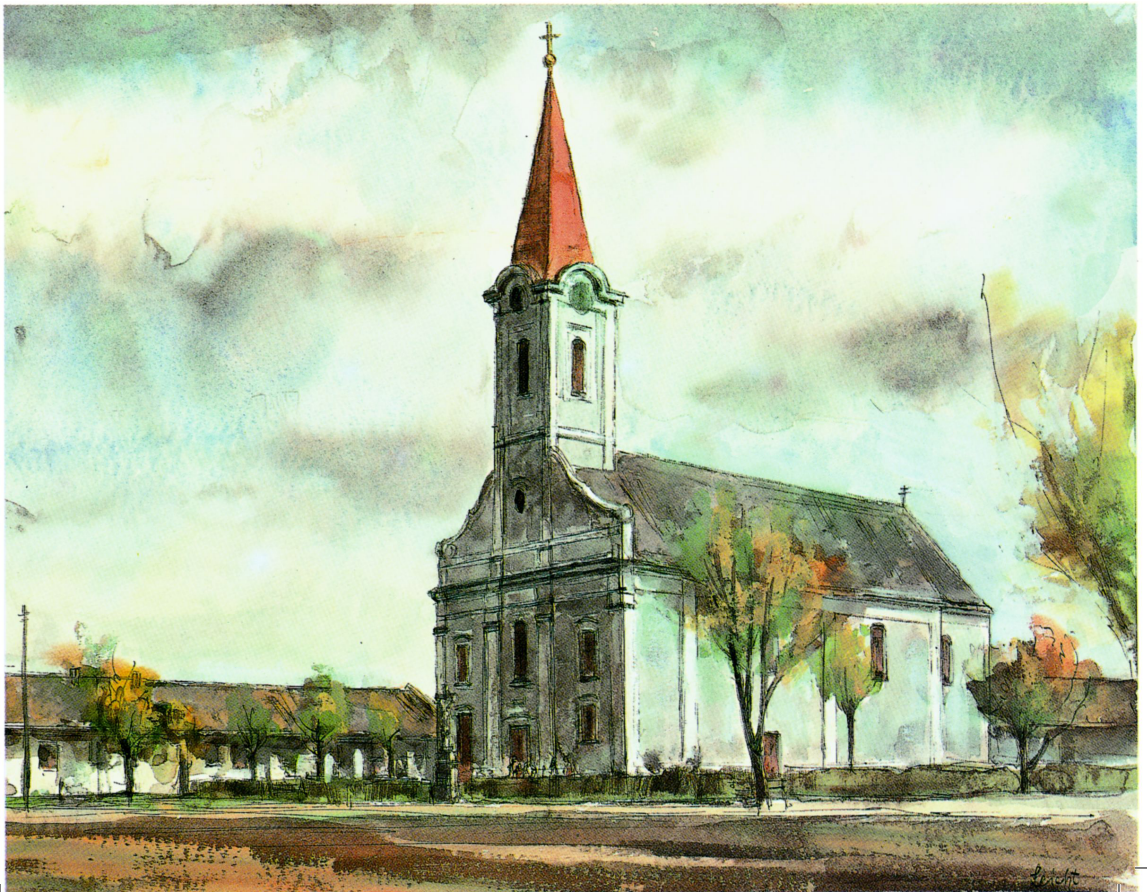


WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Mitteilungen an alle Weprowatzer



Heft 17
Weihnachten 2008



Inhaltsangaben	Seite
Gerda Ditz-Krämer:	
Lied vom Staub (von Johannes Weidenheim)	1442
Mit dr Eiseboh vun Weprowatz uf Batsch	1454
Karl-Heinz Fischer:	
Diamantene Hochzeit von Jakob und Maria Fischer geb. Luttmann	1480
Josef Keßler:	
Bericht über den Stand des Umzuges der Heimatstube in Zirndorf	1446
Geplante Erinnerungsstätte auf dem deutschen Friedhof in Weprowatz	1447
Dr. Josef Pollich jun.:	
Lebenslauf von Dr. Josef Pollich sen.	1456
Nachruf auf Frau Katharina Pollich	1483
Pressemitteilung des MWK und Katharina Längle:	
Prof. Dr. Otto Rentz erhielt das Bundesverdienstkreuz	1478
Anni Rummelfanger:	
Mathias und Rosalia Pollich feierten den 90. und 85. Geburtstag	1469
Paul Scherer:	
Bevölkerungsentwicklung und -zusammensetzung von Weprowatz	1438
Ergänzung zu Familienbuch Weprowatz 0485 (Ph. Braun)	1439
Gesuch zur Befreiung vom Militärdienst von Johann	
Bissinger für Sohn Andreas im Jahre 1850	1440
Eintrag auf der Homepage	1445
Elfriede Seiler-Weißbarth:	
In eigener Sache	1436
Wussten Sie schon, dass ...	1445
Weprowatzer und Batscher Heimattreffen in Sindelfingen	1449
Die älteste Weprowatzerin lebt in Toronto	1466
Christian Wituschek wurde 90 Jahre alt	1467
Nikolaus Eckmajer feierte seinen 95. Geburtstag	1468
Anna Krämer geb. Gantner wurde 80 Jahre alt	1470
Zum 80. Geburtstag von Nikolaus Quintus	1471
Anna Schall geb. Pollich wurde 80 Jahre alt	1472
Aurelia Bulatovic geb. Michaels feierte in Krušćić ihren 70. Geburtstag	1473
Zwei Cousinen feierten am gleichen Tag ihren 70. Geburtstag	1475
Dieter Seiler wurde 60 Jahre alt	1477
Maria Kaldi geb. Schall feierte ihren 60. Geburtstag	1478
Zum Tod von Maria Müller geb. Reger	1484
Amelie Weißbarth erhielt Meistertitel	1487
Jakob Straub:	
Ein über 60 Jahre alter Brief aus Weprowatz	1441
Zwei Siebziger: Karl und Jakob Schweißguth	1474
Günther Weißbarth:	
Erste donauschwäbische Tanzgruppe Backnang	1459
Weprowatzer Donauschwaben in Backnang	1462
Goldene Hochzeit von Jakob und Margarethe Urnauer	1481
Besuch aus Kanada (Christine Flattinger-Weißbarth)	1482
Sterbebilder Anna Ries geb. Krämer, Sebastian Heimerl, Michael Rentz,	1485
Bilder aus Weprowatz und von Weprowatzern	1488
Weprowatzer Kalender mit alten Bildern und Rezepten	1493
Unsere verstorbenen Landsleute	1517

WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Mitteilungen an alle Weprowatzer

www.weprowatz.de

Heft 17

Weihnachten 2008

An Dezembertagen

An Dezembertagen
kann es sein
dass es abends
freundlich klopft
dass Besuch kommt
unverhofft
dass dir jemand
Himmelstorte backt
und die dicksten
Nüsse knackt
dass er dir
ein Lied mitbringt
und von seinen
Träumen singt.

An Dezembertagen
kann es sein
dass Menschen
plötzlich Flügel tragen
und nach
Herzenswünschen fragen
Riesen werden
sanft und klein
laden alle Zwerge ein.
Dezember
müsst es immer sein.

Anne Steinwart

BUSFAHRT NACH WEPROWATZ 2009 GEPLANT

Der Vorstand des HOA Weprowatz plant vom 20. – 26. August 2009 die vierte Busfahrt nach Weprowatz. Es ist eine Reisedauer von sieben Tagen mit dem Aufenthalt zur Kirchweih vorgesehen. Bei Interesse bitte Anmeldevordrucke mit näheren Informationen bei Heinz Kaldi anfordern. Bitte melden Sie sich bis Ende Januar 2009 zur Reise an, damit der Organisation die notwendige Planungssicherheit entsteht. Dazu gehört auch eine Anzahlung von 100,00 € pro Person, die zu diesem Termin erfolgt sein sollte. Bei weiteren Fragen stehen zur Verfügung:

Josef Keßler, Vestner Str. 29, 90513 Zirndorf, Tel.: 0911 / 605783 u.
Heinz Kaldi, Roßbergstr. 14, 71522 Backnang, Tel.: 07191 / 66851

**Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
sowie ein gesundes und glückliches Neues Jahr.**

Das nächste **WEPROWATZER HEIMATTREFFEN** ist am

Samstag, den 16. Mai 2009, ab 10 Uhr

im Haus der Donauschwaben in Sindelfingen, Goldmühlestraße 30

Telefon: 07031 / 7937630-33

Der Heimatortsausschuss Weprowatz bittet um Ihre Kuchenspenden.

In eigener Sache

Am Nachmittag des Heimattreffens am 17. Mai 2008 in Sindelfingen fand auch die Sitzung des Heimatortsausschusses Weprowatz statt. Wie bereits öffentlich im Festsaal sprach der Vorsitzende Sepp Keßler den scheidenden Redaktionsmitgliedern für die Herausgabe der „Weprowatzer Heimatblätter“ Paul Scherer, Gerda und Kurt Ditz seinen Dank und Anerkennung für ihre jahrelangen ehrenamtlichen Leistungen aus. Die Heimatblätter seien bei den Landsleuten sehr beliebt und halten sie zusammen.



Sepp Keßler, Paul Scherer, Gerda und Kurt Ditz

Hauptthema dieser Sitzung war die personelle Veränderung des HOA und Neuverteilung der Aufgaben, um die Aktualisierung der Homepage vornehmen zu können. Auf dieser Grundlage wurde diskutiert und

folgende Neuverteilung vorgenommen:

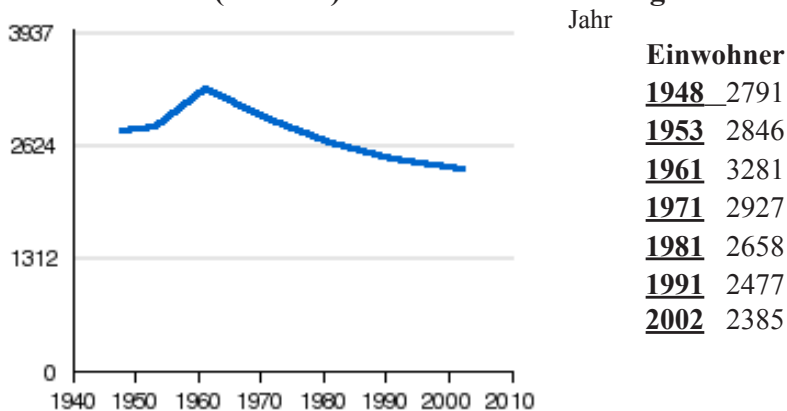
1. Vorstand und Sprecher	Josef Keßler
2. Vorstand	Paul Scherer
3. Vorstand und Verwaltung der Weprowatzer Adressen	Heinz Kaldi
Kassenwart	Manfred Kessler
Protokoll- und Schriftführung	Elfriede Seiler
Heimatstube	Josef Keßler
Presse, Jubilare	Anton Pollich
Familienbuch Weprowatz	Paul Scherer
Weprowatzer Heimatblätter	Elfriede Seiler (<i>Redakteurin</i>) Günther Anton Weißbarth (<i>Redakteur</i>) Heinz Kaldi (<i>Endredaktion, Bestelladresse</i>)
Webmaster Homepage	Anton Petschner
Beisitzer	Rosina May-Rentz, Eva Rentz, Jakob Straub, Barbara Büttner



Günther Weißbarth, Elfriede Seiler, Heinz Kaldi

Um die „Weprowatzer Heimatblätter“ weiter am Leben zu erhalten, haben wir – Heinz Kaldi, Elfriede Seiler-Weißbarth und Günther Weißbarth – uns dazu bereit erklärt, die Fortführung der „Weprowatzer Heimatblätter“ als Team zu übernehmen. Wir sind uns bewusst, dass wir als „nicht mehr in Weprowatz geborene Kinder“ diese Aufgabe viel schwerer als die „Erlebnisgeneration“ bewerkstelligen können. Trotzdem fühlten wir uns dieser Tradition verpflichtet, zumal wir noch sehr viel von unseren Eltern über „ihre Heimat Weprowatz“, dieses Dorf in der Batschka und seinen Bewohner erzählt bekommen und auch bei mehreren Reisen dorthin selbst kennen gelernt haben. Wie lange diese Blätter weitergeführt werden können wird wesentlich davon abhängen, wie viele der „Nachkömmlinge“ von Weprowatzern uns mit Beiträgen, Bildern usw. unterstützen. Deshalb bitten und ermutigen wir alle Leserinnen und Leser dieser Blätter, kräftig mitzuwirken. Auch wenn wir uns persönlich nicht mehr alle kennen, so freuen wir uns doch, wenn wir etwas über die Lebenswege der ehemaligen Bewohner und Nachfahren dieser einst intakten Dorfgemeinschaft erfahren. In Weprowatz sind unsere Wurzeln !

Bevölkerungsentwicklung und -zusammensetzung von Weprowatz (Krušić) nach dem II. Weltkrieg



Zusammensetzung der Bevölkerung 2002: Montenegriner 768 = 32,63%, Serben 744 = 31,61%, Ungarn 280 = 11,89%, Ukrainer 149 = 6,33%, Ruthenen 99 = 4,20%, Kroaten 74 = 3,14%, „Jugoslawen“ 45 = 1,91%, Deutsche 10 = 0,42%, Mazedonier 8 = 0,33%, Slowaken 5 = 0,21%, Slowenen 4 = 0,16%, Bulgaren 2 = 0,08%, Albaner 2 = 0,08%, Russen 1, Rumänen 1, Bunjewazen 1, Bosnier 1 = 0,04%, ohne Angaben (wohl meistens aus Mischehen) 22 = 0,93%.
Quelle: Volkszählung 2002.

Ergänzung zu Familienbuch Weprowatz 0485 (Philipp Braun)

Aufgrund einer handschriftlichen Notiz von Adam Braun vom 15. Juli 1838, die in Weprowatz niedergeschrieben und die mir von Dalibor (Boris) Braum aus Österreich übermittelt wurde, kann man die Herkunft und andere interessante Einzelheiten zur Familie von Philipp Braun erfahren. Hier der Wortlaut dieser Notiz:

„Anmerkungen:

Über mein Herkommen, und alwo meine Freunde annoch existiren. Kirdorf oder Kirchdorf der gemeinen Sprache nach Kederof bey Humburg an der Höhe ist der Geburts Orth meiner Vor Aeletern, unweit Frankfurt am Main.

Mein Großvater hiess Johann Braum, war ein Bier-Brauer, hatte 3 Söhne, 1-er Valentin, 2-er N, 3-er Philipp Braum, mein Vater, welcher geboren beiläufig im Jahr 1738. Anno 1814 war mein Vaters Bruders Kind Anton Braum hier in Ungarn bey mir, aber es gefiel ihm nicht, und er ging wieder zurück. Später ging er in America, wie ich vernommen habe.

Nota

Meiner Mutter ihr Geburts Orth heisst Neuleiningen bei Grünstatt im Mittel Pfälzischen. Ihr Vater N.N. ein Stokoton Arbeiter. Ihr Bruder Michael Sarenreuten nahe bey Neuleiningen liegt ein Dörfchen Sauseren wo sie eine Schwester hatte Catharina, deren älterer Sohn Constantin hiess.

Des Vaters Name ist mir unbekant, ist mir wie ein Traum als Peter Stumpf oder Stock. Meine Mutter hiess Regina Sarenreuter. Adam Braun alt, geschrieben am 15ten July 1838 in Weprowatz im Batscher Comitatz in Nieder Ungarn. Bis Peterwardein haben wir 10 bis Belgrad 20 Stund mit Pferd und Wagen kann man in einem Tag in die Turkey reisen.“

FB Weprowatz 0485

BRAUN Philipp; * um 1738-39, + 16.02.1822 Weprowatz,
(* 14.04.1738 Kirdorf, heute ein Stadtteil von Homburg vor der Höhe),
Sv Johann B., Bierbrauer und Maria Catharina REMMELSBERG,
Ioo wo?, wann?

SARENREUTER Regina; * um 1748 in Neuleiningen bei Grünstadt/ Mittelpfalz), + 25.09.1793 Weprowatz,

Kinder:

Karl * um 1770, + 18.11.1788 Weprowatz

Tochter *

Adam * um 1779-81, Ioo Kath. BURGHARD, Iloo Barbara KÄFER

**Gesuch zur Befreiung vom Militärdienst von Johann Bissinger für
Sohn Andreas im Jahre 1850**
(Familienbuch Weprowatz 0357)

Die Revolutionsjahre 1848/49 hatten auch Auswirkungen indirekter Art auf Weprowatz. Allgemein bekannt sind die Vorkommnisse zum blutigen Karsamstag des Jahres 1849, die sich in Weprowatz abspielten (Heimatblätter, Seite 289).

Viele Menschen kamen 1848/49 aus den Nachbargemeinden, die Verwandte in Weprowatz hatten - beispielsweise aus Temerin und Kula - in den vermeintlich sicheren Ort Weprowatz. In Kula sind einem Bericht zufolge in dieser Zeit „70 Häuser abgebrannt und 500 Familien ihres sämtlichen Vermögens beraubt worden.“ Dieser Bericht befindet sich im Historischen Archiv der Woiwodina in Neusatz. Er wurde am 20. Mai 1851 in Kula von Richter (Bürgermeister) und neun Geschworenen (Gemeinderäten) unterzeichnet und richtete sich an den „Distritts Ober Commissar Isidor von Nikolits. In diese Wirrnisse ist auf eine uns nicht bekannte Weise auch Andreas Bissinger (*07.01.1822) aus Weprowatz geraten.

Der Vater von Andreas, Johann Bissinger, Siedler aus Wiesenstätten, war zu diesem Zeitpunkt schon über 70 Jahre alt. Andreas Bissinger war Soldat. Sein Vater versuchte seinen Sohn vom Militärdienst befreien zu lassen. Sein Gesuch vom 5. Mai 1850 hatte folgenden Wortlaut:

„Euer Hochwohlgeboren!

Die im verflossenen Jahre geschehenen Wirren hatten meinen Sohn Andreas Bissinger der damals seines Amtes nach wie Sub Nr. :/: [Anlage liegt nicht vor] beigelegten Zeugnis beweiset sein Gehalt von der Gemeinde nicht erhielt, und später als die Serben in diese Gegend einrückten seine Heimath zu verlassen, und in Flucht samt allen übrigen Asyl zu suchen bemüht war außer Stand gesetzt sein Leben mit dem täglichen Bedürfnissen zu fristen, und demzufolge gezwungen in die Reihen der Honved seine Unterkunft zu sichern. Später als die Insurgenten [Aufständischen] durch die K. K. Truppen besiegt wurden ist mein Sohn Andreas Bissinger assentirt [erfasst], und uneingetheilt vom 3ten Armee Obercommando von Pesth dato 26ten März 1850 mit der Weisung Beurlaubt worden, um sich die nötigen Zeugnisse zu seiner Entlassung sammeln zu können. Nach dem Sub. Nr. :/: .. beigelegten amtlichen Zeugnis ist mein gedachten Sohn Andreas als allein, und einzige Stütze meiner über 70 Jahre vorgerückten alters. Euer Wohlhochgeboren! Der allerhöchste Erlaß dato 12. März l.J. er-muthigt den gehorsamst Gefertigten, um Gnade, und Schutz zu bitten. Als Vermögenden, und Mittellos wäre ich gezwungen ein Bettelstab meine Zu-flucht zu suchen falls allerhöchste Gnade mir nicht zu theil werden sollte.

Mein Sohn dem eine privat oconomische Anstellung sobald er befragt wird versprochen ist, kann mich vom Ellende retten, ihm hat mir die Vorsehung als meine Stütze gegeben, und in der ... (?) Hoffnung, erwarte ich dass man ihm allerhöchsten Orts mir wieder als meinen Ernährer schenken zu geruhen wird.

Ich wage daher Euer Hochwohlgeboren in aller Demuth zu bitten im Coniartations (Begnadigung-) Wege die gänzliche Militär Befreiung meines Erhalters Andreas Bissinger gnädigst zu bewerkstelligen ruhen.

In Demuth verharrend Euer Hochwohlgeboren

Weprováz am 5. May 1850

Allerunterthänigster Diener Johann Bissinger, Weprowáczer Insasse.“
Der Beschluss zu diesem Gesuch liegt nicht vor. Andreas Bissinger ist sehr wahrscheinlich aber nicht zu seinem Vater nach Weprowatz zurückgekehrt.

Ein über 60 Jahre alter Brief aus Weprowatz

Nachfolgenden Brief schrieb Gisela Szabo (*genannt „Gizi“, Tochter von Lajos und Susanna Szabo geb. Klopka, die in Weprowatz geblieben sind*) an Familie Paul Nuss in Graz. Paul Nuss und Josef Nuss (*Ehemann von Anna Szabo, der Schwester der Briefschreiberin*) waren die Söhne von Josef Nuss (*Nussvetter *1878, der ebenfalls nicht geflüchtet, sondern Zuhause geblieben ist*). Die Familie Szabo kümmerte sich um Nussvetter und berichtete regelmäßig den Söhnen über den Verbleib des Vaters.

Diesen von ihm aufbewahrten Brief hat Jakob Straub zur Verfügung gestellt, denn Josef Nuss (*Nussvetter*) war auch sein Urgroßvater mütterlicherseits. (*Ein Bild des Ehepaares Josef und Katharina Nuss geb. Straub ist in Heft 16 der Weprowatzer Heimatblätter auf Seite 1394 zu sehen.*)

Veprovac, 20.03.1946

Lieber Paul !

Mit viel Freude haben wir Ihren lieben Brief erhalten. Endlich mal ein Lebenszeichen. Wie oft war schon Nussvetter hier und sagte: „noch immer nichts“. Und jetzt, da endlich ein Brief da ist und auch vom Seppi sagt, wo er ist, jetzt kann man nicht hinspringen und sagen: „Nussvetter sie haben geschrieben, die Buben.“

Vor ein paar Wochen kamen viele nach Verbas und von dort ist Euer Vater nach Kerestur gekommen. Das ist ein beruhigendes Wort, nur wissen wir leider nicht bei wem er ist in Kerestur. Doch jetzt fällt es mir ein, wenn ich mich nicht irre, bei der Kanalpumpe. Nun wir werden ihn schon finden, wenn auch nicht gleich. Vielleicht wird es ihm auch möglich sein, etwas zu schreiben, was zwar nicht bestimmt ist, leider. Er war so allein die letzte Zeit. Niemand Verwandtes in der Nähe. Denn Eure liebe Mutter (Katharina Nuss geb. Straub *1882) ist noch im Dezember 1944 oder Jänner 1945 gestorben. Es war ein trauriges Begräbnis, niemand von den Kindern konnte dabei sein. Aber jetzt wissen wir erst wie gut es für jene ist, die gestorben sind, jetzt stört ihnen niemand mehr den Frieden. Nussvetter kam öfter zu uns, wenn er für die L-Gemeinschaft die Milch holte, und es fiel öfters etwas ab für ihn, was man so notwendig braucht zum Leben. Ich glaube, dass es ihm jetzt besser geht als Zuhause.

Soll ich Euch etwas von unserem Dorf sagen? Es gebe da so allerhand. Unser Dorf, wie auch die anderen umliegenden Dörfer, ist jetzt angesiedelt mit Crnogorci. Ich denke, dass ich genug gesagt habe. Jetzt sehen fremde Menschen aus den Fenstern, es war einmal mein Vaterhaus.

Von uns – so viel noch zu Hause sind – haben auch noch das Geschäft. Freilich geht nun alles crnogorisch zu und andere Laute hört man überhaupt nicht mehr, wenigstens sehr selten, aber man gewöhnt alles oder wenigstens viel.

Es grüßt Euch alle aufs herzlichste Gizi und Eltern

Lied vom Staub

Johannes Weidenheim

Es hat so sein sollen, dass es ihn gab; er war in unserem Lande – wie nenn ich's nur, dies Land der Sehnsucht? – neben Feuer, Wasser, Erde und Luft das fünfte Element. Die Donau nennen wir blau, die Theiß blond, und den Staub zwischen ihnen nenne ich den silbernen. Wenn ich an unsere weißgetünchten Hauswände oder an die auf taufrischem Gras zum Bleichen ausgelegte Wäsche denke, ist zu gestehen: er war ganz einfach eine Landplage. Wenn ich aber an mehr denke – zum Beispiel an meine Liebe zu Maresi, dem stellvertretenden Ort dieser ganzen Welt –, muss ich versichern: er war ein Teil des Vergnügens, den die Natur an unserem Lande hatte.

Nehmen wir nur einmal die Spatzen. Wo in aller Welt hatten die es noch so gut wie bei uns? Im Hochsommer huderten sie sich den knöcheltiefen warmen Puder auf Wegen und Straßen zu kleinen Dellen zurecht und hockten darin genau so genüsslich wie unsere alten Frauen zum Baden in allen möglichen seichten Gewässern.

Oder nehmen wir die Kinder, Barfußlaufen war ihnen ohnehin schon eine nationale Belustigung – Barfußlaufen aber im Staub war ein Kult. Wenn das graue Mehl der Erdoberfläche sich ihnen bei jedem Schritt wie Brei zwischen die Zehen drückte und dann leicht kitzelnd über den Fuß wieder hinabrann, fühlten sie ihre Haut vom lieben Gott gestreichelt. Unser Staub enthielt überhaupt nichts Hartes – keine Spur von Sand oder Glimmer; er war zart wie Mandelkleie.

Und nehmen wir schließlich die Pferde – die in ihrer schlanken Leichtfüßigkeit so grundverschieden waren von dem, was man in hügeligen Landschaften unter Ackergäulen versteht. Sie gehörten zu den Urhebern des Staubes. Die Sommersonne zeugte ihn, die Erde gebar ihn, die Pferde zogen ihn groß und verteilten ihn über unsere Dächer und Maulbeerbäume. Er lag vor ihren Hufen wie ein noch nicht erstarrter Salzsee, und bei jedem Hufschlag flatterte er auf wie eine Schar heiterer Dämonen. Ja, vielleicht war er überhaupt nur zum Spielen für die Lieblingsgeschöpfe des Tieflandes, die Pferde, da.

Im August sehen unsere Dörfer tagsüber wie Weichzeichnungen aus; es gab keine scharfen Kanten, und es gab keine grellen Farben. Jedes Fuhrwerk sorgte in seiner Umgebung dafür, dass alles in ein Gebräu von irdenem Nebel gehüllt blieb. So entstanden jene flimmernden, verschwommenen Bilder, mit denen die trockenen Sommer sich die Langeweile bis zum nächsten Regen vertrieben.

Mit dem Läuten der Abendglocken wurde es dann anders – als drängten die Klangwellen das Pulver der Erde auf den Boden zurück. Allmählich war auch das letzte Gespann auf den Hof eingefahren, und der Staub legte sich schlafen. Nun wuschen wir uns, legten ein frisches Hemd an und gingen spazieren; wir sahen den Staub nicht mehr, wir wussten nur, dass er da war, und wir rochen ihn. Unter dem Anprall des vielen Wassers, das vor jedem Hause aus Gießkannen über ihn gespritzt wurde, entwickelte er aufzischend ein Aroma von Kühle und Wärme zugleich, das jeden Atemzug zu einer Würze machte. Bis zum Sonnenuntergang hatten wir nur leicht und oberflächlich geatmet; nun atmeten wir ganz tief und wollten gar nicht schlafen gehen, so köstlich war das alles. Wir liebten den Staub damals, als er uns noch täglich umgab, nicht um seiner selbst, sondern um der Sehnsucht willen, mit der wir jedesmal seinen Schlummer erwarteten.

Solange wir Kinder waren, liebten wir freilich auch ihn um seiner selbst willen. Wir sammelten die Tüten, in denen unsere Mutter Reis, Salz und Zucker gekauft hatte, schöpften sie mit Staub voll und machten Wurfgeschosse aus ihnen, die beim Flug durch die Luft einwandfrei wie Raketen aussahen und vielleicht auch beim Landsmann Oberth am Anfang seiner Vorstöße in den Weltraum gestanden haben. Es gab keinen unter uns, der nicht täglich eine Handvoll Staub geschluckt hätte. Unsere Vorfahren waren einst infolge der doppelten Existenz

ihrer Heimerde in einer festen und einer pulverförmigen Form massenhaft krank geworden – ihre Wurzeln nährten sich noch zur Hälfte von Erinnerungen an ihre Abstammungsgebiete in rheinischen Wäldern und Tälern, und sie hatten sich dem Tiefland noch nicht mit Haut und Haaren verkauft; uns Nachgeborene aber anerkannte der Staub schon ohne Einschränkung als sein Kinder.

Uns tat er nichts mehr; und wenn Fremde kamen und sich ein Taschentuch vor den Mund hielten, erklärten wir zu ihrer restlosen Verwunderung, das sei nicht irgendein Staub, sondern ein ganz besonderer, und er sei ausgesprochen gesund.

Wer ihn ohne Zweifel am leidenschaftlichsten liebte, das war der Wind. Der baute aus ihm zuweilen an drückend-heißen Spätnachmittagen turmhohe dicke Wirbel, führte sie im Sauseschritt die Gassen hinab spazieren und warf sie schließlich voll Übermut in den Kanal. Das waren Augenblicke, in denen wir uns vor unserem vertrauten Staube fürchteten. Er schien auch selber vor sich erschrocken zu sein und zu bereuen, dass er sich vergessen hatte, denn schon eine Viertelstunde später lag er wieder als körniger Pelz friedlich über unserer Erde und ließ sich von der Sonne schmeicheln.

Wir hätten uns von ihm befreien können; wir hätten nur Asphalt auszugießen und mit der Walze drüber hin zu fahren brauchen, und schon wären wir ihn los gewesen für immer. Wir taten es nicht. Wir rackerten uns mit ihm ab wie mit etwas, das zur Familie gehört; an eine Trennung war nicht zu denken. Mit ihm drang uns die Muttererde täglich durch alle Poren in den Leib.

Aber dann sind wir ihn doch losgeworden, sogar ohne Asphalt. Die Wege der Flucht waren nicht gepflastert. Seither lieben wir ihn um seiner selbst willen – wie er einst war und wie er immer noch ist. Und wenn ich irgendwo in der Welt ein bisschen Erde oder ein bisschen Sand aufwirbeln sehe, muss ich an ihn denken, ob ich will oder nicht: an den silbernen Staub Pannoniens.

Aus: **Lied vom Staub** (Erzählungen) von Johannes Weidenheim, mit freundlicher Genehmigung des Otto Müller Verlags, Salzburg.

Johannes Weidenheim wurde 1918 als Ladislaus Jakob Johannes Schmidt in Batschka Topola geboren. Er war Lehrer in Belgrad, der Lüneburger Heide und in Stuttgart. Seit 1952 freier Schriftsteller und Übersetzer, ausgezeichnet u. a. mit dem Andreas-Gryphius-Preis und mit dem Donauschwäbischen Literaturpreis des Landes Baden-Württemberg. Er starb am 08.06.2002 in Bonn.

Eintrag auf der Homepage

Am 5. Mai 2008 stand folgender Eintrag der KUD Kruscic auf unserer Homepage in serbischer Sprache – Inhalt in freier Übersetzung:

KUD Kruscic = Kulturelle, künstlerische Gesellschaft Kruscic
„Vor allem wünschen wir zunächst unsere Verehrung den Autoren der Internetseite auszudrücken und danach auch unsere Zufriedenheit wegen der Aufrechterhaltung der Kontakte zwischen den Alteingesessenen und den Neuankömmlingen. Wir waren beseelt über die hohe Anzahl der Menschen, die im August vergangenen Jahres für ein paar Tage in ihr altes Dorf gekommen sind, und damit uns und sich selbst ein schönes Erlebnis bereitet haben. Wir würden gerne unsere zwischenmenschlichen Beziehungen auf ein höheres Niveau stellen. Wir könnten unsere Kulturen und Gebräuche uns näher bringen, und wir rufen Sie auf, Gäste unserer Kulturgesellschaft zu sein, und erhoffen uns eine Einladung ihrerseits. Wir können ihnen vor allem Folklore und andere Aufführungen anbieten. Ein herzlicher Gruß von der Vorstandschaft der Kulturgesellschaft Kruscic.“

Wussten Sie schon, dass:

- das Votivkreuz auf dem ehemaligen deutschen Friedhof auf der Seite zur Mittelgasse von den Eheleuten Franz und Gertud Schall geb. Pollinger aus der Hinteren Reihe 18 und das Votivkreuz auf der Seite zur Vorderen Reihe von den Eheleuten Adam und Theresia Seipl geb. Straub aus der Vorderen Reihe 135 gestiftet wurde?
- im donauschwäbischen Museum im bayerischen Haus der Donauschwaben in Haar bei München eine seidene rosa Weprowatzer Tracht der Margarete Schweißguth geb. Gantner (Gantner Gretel) ausgestellt ist?
- aus Anlass der Jubiläen 15 Jahre Übernahme der Patenschaft durch den Bezirk Oberbayern und 10 Jahre bayerisches Haus der Donauschwaben in Haar bei München ein großes Sommerfest im Festzelt auf dem Platz vor dem Haus stattfand? Der Landesvorsitzende der Donauschwaben Bayern, Herr Gustl Huber (Schwiegersohn des Weprowatzers Balthasar Schmidt), hielt die Festrede.

Bericht über den Stand des Umzuges der Heimatstube Weprowatz

Der Umzug der Ausstellungsgegenstände von der bisherigen Heimatstube im Erdgeschoss des Rathauses der Stadt Zirndorf, Fürther Straße 8, 90513 Zirndorf, in den neuen Raum, der mit 44 qm doppelt so groß wie das bisherige Zimmer ist, und der sich im Erdgeschoss eines Nebengebäudes des Rathauses (im früheren Sozialamt) mit separatem Eingang befindet, steht kurz vor dem Abschluss. Die Stadt Zirndorf unterstützt das Vorhaben vorzüglich in jeder Hinsicht. Die städtischen Arbeiter haben bereits die Exponate, die zwischen dem Ausräumen der alten Stube bis zum Einzug in den neuen Raum auf dem Dachboden lagerten, dorthin transportiert und die beiden Vi-



trinen aufgebaut, um neu eingeräumt werden zu können. Durch eine Glaserei mussten Veränderungen gemacht werden. Es sind zwar Kosten angefallen, sie halten sich jedoch in Grenzen. Beim Einräumen haben die Ehepaare Ewinger und Fischer sowie Hans Bohner von den Donauschwaben Zirndorf-Oberasbach tatkräftig mitgeholfen, was die Arbeit von Sepp Kessler erleichterte.



Er möchte sich auf diesem Wege ganz herzlich bei ihnen bedanken. Bis Ende September 2008 hofft er, dass alle Gegenstände ihren neuen Platz gefunden haben.

Der Tag der Einweihung stand bis Redaktionsschluss allerdings noch nicht fest, da die Einweihung

zusammen mit der Egerländer Gmoi und der Patengemeinde Lichtenstadt stattfinden soll.

Geplante Erinnerungsstätte auf dem deutschen Friedhof in Weprowatz

Sepp Kessler hat im Juni 2008 an einer Busfahrt mit der HOG Kula nach Kula teilgenommen und war auch beim Empfang der HOG Kula im dortigen Rathaus anwesend, den die Herren Svetozar Bukvić, der wahrscheinlich als Bürgermeister im Amt bleiben wird, und Ranko Spanjević, Kulturreferent der Region – der auch beim Empfang 2007 in Weprowatz dabei war –, für die Besucher aus Deutschland gegeben haben.

Bei dieser Gelegenheit hat Sepp Kessler über eine Dolmetscherin Herrn Spanjević das Anliegen, eine Erinnerungsstätte auf dem ehemaligen deutschen Friedhof in Weprowatz zu errichten, vorgetragen. Auf einer Fläche von etwa 24 m² soll das große Kreuz nach seiner Renovierung zusammen mit weiteren gut erhaltenen alten Grabsteinen beim Eingang in der Vorderen Reihe aufgestellt werden. Herr Spanjević erwiderte, grundsätzlich gäbe es dagegen nichts einzuwenden.



*Franz Schall *1924 mit Tochter Gertraud*

Natürlich besuchte er auch Weprowatz (Kruščić). Zusammen mit den Eheleuten Josef und Rosalia Weissbarth, die zum gleichen Zeitpunkt in Weprowatz weilten, verbrachte er einen ganzen Tag auf dem ehemaligen deutschen Friedhof, um nach gut erhaltenen Grabsteinen Ausschau zu halten. Auch einige Besuche in Weprowatz schlossen sich an. Csaba Papajcsik und Vojin Mitrić haben zugesagt, die Angelegenheit zu klären. Pfarrer Vajda berichtete, dass er Anfang Juni 2008 eine Gedenkstätte in Tschervenska – diese Pfarrei betreut er mit – mit dem ungarischen Club eingeweiht habe. Es sei eine große Veranstaltung gewesen. Die Weprowatzter Kirchengemeinde war ebenfalls eingeladen.

Vorgesehen ist, die Fläche 30 cm über der Erde zu betonieren und alles zu pflastern auch ca. 50 cm rings herum um die Betonplatte. Das große Kreuz soll mit einer Tafel etwa mit folgender Inschrift versehen werden:

Zum Gedenken an die Toten der deutschen Bevölkerung aus Weprowatz, die seit der Ansiedlung im Jahr 1786 bis 1945 hier auf dem Weprowatzter Friedhof ihre letzte Ruhestätte gefunden haben. Wir verneigen uns in Ehrfurcht und Dankbarkeit vor unseren Toten.

Um dieses Vorhaben durchführen zu können, bittet der HOA Weprowatz um Spenden mit dem Vermerk „Erinnerungsstätte“ auf sein Konto Nr. 7605604 bei der Landesbank Baden-Württemberg (BLZ 600 501 01).

Treffen der Heimatortsgemeinschaften Weprowatz und Batsch am 17. Mai 2008 im Haus der Donauschwaben in Sindelfingen



Um alte Bekannte und Freunde zu treffen, versammelten sich wieder ca. 40 Weprowatzer und genau so viele Batscher Landsleute am Samstag, 17. Mai 2008, im Haus der Donauschwaben in Sindelfingen. Auf dem Programm stand diesmal auch die feierliche Enthüllung der Stiftertafel für die Heimatortsgemeinschaft Batsch.

Sepp Kessler, der Vorsitzende der Heimatortsgemeinschaft Weprowatz, begrüßte die Gäste aus Batsch und Weprowatz. Einen besonderen Gruß richtete er an Frau Henriette Mojem, die Geschäftsführerin des Vereins „Haus der Donauschwaben e. V.“, die den Ablauf des Tages organisierte und die Festrede hielt.

Ebenso herzlich begrüßte er Vojin Mitrić, der aus der alten Heimat Weprowatz, dem heutigen Krušćić, angereist war. Leider hat der ebenfalls erwartete stellvertretende Bürgermeister und Vorsitzende des ungarischen Kulturvereins Kossuth Lajos, Csaba Papajcsik, kurzfristig absagen müssen. Deshalb verlas Sepp Kessler ein Grußwort von ihm:

„Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Landsleute, bedauerlicherweise kann ich dieses Jahr am Treffen der donauschwäbischen Landsleute aus Weprowatz und Batsch heute hier in Sindelfingen aus mehreren Gründen nicht teilnehmen. Deshalb grüße ich Sie auf diesem Wege recht herzlich. Ich hoffe auf ein baldiges Wiedersehen in Krušćić und bin zuversichtlich, dass es den Teilnehmern der Busfahrt im Sommer letzten Jahres bei uns gut gefallen hat. Ich wünsche Ihnen einen schönen Verlauf des Treffens und sonst auch alles Gute für die Zukunft. Csaba Papajcsik“

Dann folgten wieder unterhaltsame Vorträge in Weprowatzer Mundart „Mit dr Eiseboh vun Weprowatz uf Batsch“ von Gerda Ditz-Krämer und in Batscher Mundart von Katharina Holzschuh-Manz. Da letztere an diesem Tag ihren 83. Geburtstag feierte, gratulierte ihr Sepp Kessler herzlich, überreichte einen Blumenstrauß und bedankte sich mit einem „Busserl“ für ihre erfrischenden und humorvollen Beiträge.

Mit Ehrenurkunden und Weißwein im „Boxbeutel“ bedankte sich Sepp Kessler bei drei Personen, die sich ganz besondere Verdienste für die Heimatortsgemeinde Weprowatz erworben haben. Eine herausragende Leistung von Paul Scherer war die Herausgabe der Weprowatzer Heimatbücher, die für die Familienforscher einen unschätzbaren Wert darstellen. Ebenso war er Chefredakteur der „Weprowatzer Heimatblätter“, die er ins Leben gerufen und 16 Jahre – mit Hilfe weiterer Mitarbeiter – erstellt hat.

Nun gibt er zwar dieses Amt ab, bleibt aber im Ausschuss erhalten. Gerda und Kurt Ditz scheiden aus Altersgründen aus. Gerda hatte das Protokoll geführt und Kurt war für die Finanzen verantwortlich. Vielen Dank für all die Jahre ehrenamtlicher Arbeit.

Vojin Mitrić erhielt von Sepp Keßler Werkzeuge (Baum- und Astscheren). Vor der Reise nach Weprowatz im Jahr 2007 haben Männer den dortigen verwilderten Friedhof von Gebüsch befreit und dabei sind ihnen solche Werkzeuge kaputt gegangen. Als Dank und Ersatz soll Vojin Mitrić diese mitnehmen.

In diesem Zusammenhang berichtete Sepp Kessler von der mühevollen Arbeit von John Gross, der während der beiden letzten Reisen die noch erhaltenen Grabsteine auf den Friedhöfen fotografiert hat. Katharina Längle hat die Aufschriebe dazu geliefert und Paul Scherer hat an der Gestaltung der Dokumentation mitgewirkt. Es sind zwei schöne Bildbände entstanden, die in der Heimatstube in Zirndorf aufbewahrt werden.

Weiter gab er bekannt, dass es gelungen sei, für den Erhalt und das Fortbestehen der Heimatblätter neue Leute zu finden. Als neue Schrift- und Protokollführerin stellt er Elfriede Seiler-Weißbarth vor.



Als Team übernehmen Elfriede Seiler, Heinz Kaldi, Günther und Alexander Weißbarth die Redaktion, das Layout, den Druck und den Versand der Heimatblätter. Keßler bat alle Landsleute um Mithilfe und Übersendung von Bildern, Geschichten (auch in Mundart), Berichten über Jubiläen und Sterbefälle sowie Kochrezepten an folgende Adressen:

Heinz Kaldi, Rossbergstr. 14, 71522 Backnang,

E-Mail-Adresse: heinz.kaldi@t-online.de o d e r

Elfriede Seiler, Eichendorffstr. 8, 71686 Remseck

E-Mail-Adresse: helmut.seiler@gmx.de o d e r

Günther Weißbarth, Strümpfelbacher Weg 33, 71522 Backnang

E-Mail-Adresse: guenther-weissbarth@gmx.de

Bei allen alten und neuen Ausschussmitgliedern bedankte er sich herzlich für die Unterstützung.



Vollbesetzter Festsaal

Dann folgte die Festrede von Frau Mojem.

Anschließend wurde eine wunderschön bepflanzte Blumenschale draußen auf dem Ehrenhof, dem großen symbolischen donauschwäbischen Zentralfriedhof niedergelegt.

Frau Mojem wies in ihrer Ansprache darauf hin, dass die Ehrenwand auf den ersten Blick eine nüchterne Dokumentation der Kriegs- und Vertreibungsoffer darstelle. Hinter all den schlichten Ortsnamen und Zahlen verbergen sich aber grausame Menschenschicksale.

Der Stein sei eine Grabstätte für alle Toten, besonders aber für jene, die keine würdige Ruhestätte gefunden haben. Doch der Stein ist noch mehr. Er ist eine ständige Mahnung zum Frieden. Wir Heimatvertriebenen verzichten auf Rache und Vergeltung. Lorenz Urich las die Fürbitten und alle Besucher sangen das Lied „Großer Gott wir loben dich.“ Vor dem Mittagessen wurden wieder auf der Treppe vor dem Haus Gruppenfotos gemacht.

Die Feierstunde zur Enthüllung der Stiftertafel für die Heimatortsgemeinschaft Batsch wurde mit Musikstücken umrahmt. Frau Mojem berichtete in ihrer Ansprache über die finanzielle Situation des Hauses der Donauschwaben. Mit der Einmeißelung des Namens auf der Stiftertafel gehört die HOG Batsch zur donauschwäbischen Großfamilie, die mittlerweile auf 156 Angehörige angewachsen ist.

Es sind dies: 75 donauschwäbische Heimatortsgemeinschaften, 16 donauschwäbische Vereinigungen und Verbände auf der ganzen Welt und 65 Einzelstifter. Die Heimatortsgemeinschaft Weprowatz gehört bereits seit 1971 dazu. Urheber und Motor dieser Aktion war Lorenz Urich. Er gehört zum landsmannschaftlichen Urgestein und leistet seit Jahrzehnten wertvolle Arbeit zum Wohl der Landsleute.

Wie auch schon in den letzten Jahren hielt der Heimatortsausschuss Weprowatz seine Sitzung im Obergeschoss ab.

Am Nachmittag wurden die köstlichen Kuchen und Torten, die von Weprowatzer und Batscher Frauen gebacken und mitgebracht wurden, zum Kaffee serviert. Durch die angeregten Unterhaltungen, das Zeigen von alten und neuen Bildern verging die Zeit wie im Flug. Gegen Abend spielte noch ein Alleinunterhalter zum Tanz auf und bald rückte die Verabschiedung bis zum nächsten Jahr heran.

Mit dr Eiseboh vun Weprwatz uf Batsch vun Gerda Ditz-Krämer

Wi ich Kind war, so in dr dreißichr Jahre im vrgangene Jahrhunnrt, bin ich oft mit meine Eltre un mit meim jingre Brudr Uli mitm Zug vun Weprwatz uf Batsch gfahre. Weil mei Vatr vun Weprwatz war un mei Mottr vun Batsch, hemr iwral a grosi Freindschaft ghatt. In Batsch hen net nar mei Großeltre gwohnt, dart war a unsr Sallasch un im Summr hemr viel Zeit ufm Sallasch vrbrocht.

Ich bin noch net in die Schul gange, awr uf dere Eisebohstrecke vun Batsch uf Weprwatz haw ich alli Statione gekennt, wie Deroni, Karboke, Bogojewo (dart hot dr Zug Wassr un Kohle aufnumme, not isr wieder zruckgfahre uf Karboke), Odschag, Filpfa un not Weprwatz. Awr ich hab net nar die Statione gekennt, uf dere Fahrt war soviel zum sege, das om net langweilig ware is. Es hot Weigärte gewe, hauptsächlich in Odschag, Hoppegärte, Hanffelder, Kukruz- un Fruchtfelder, Ruwefeldr un was halt so alles unsre Baure ongebaut hen. Ich mon grat, ich hab a jedr Boom gekennt, an dem dr Zug vrbeigfahre ist.

Dr Zug hot a iwr dr Kanal fahre misse. Un weil unsre Batschka so ewe wi a Brett war, hen si far di Schine a Damm baue misse, uf dem dr Zug iwr di Eisebohbruck hot fahre kenne. Unr dere Bruck hen jo di Frachtschiff durchfahre misse. Des war gar net so eifach far di kloo Lokomotiv, di hot die Steigung bis nuf uf die Bruck net so uni weitres gschaft, si hot gschnauft un Owacht gewe misse, daß ihre net dr Dampf ausgeht. Far uns Kinnr war des jedsmol a Ereignis, dem was mr entgege gezittert hen. Denn wann dr Zug iwr di Bruck gfahre ist, sin am Fenschtr di eisene Boge vun dr Bruck ufgetaucht, des war far uns Kinnr was ganz schreckliches, des hot gepoltrt un gschepprt, un di Lokomotiv hot gfaucht, daß mr grat gmont hot, die Welt geht unnr. Mir hen di Hend far die Auge ghalte un hen uns geduckt un mir hen uns gfercht bis mr iwr dem Kanal ware. Omol is mei Großmottr mit uns gfahre, di hot gsagt, mr selle di Hend zamm lege und bete. Ich mon grat, sie hot sich a gfercht.

Spätr, wie mr gresr ware, hemr a alonich fahre derfe. Unsre Eltre hen uns not an dr Zug gebrocht un uns ganz wildfremdi Leit onvrtraut. Mr hot nar geschaut, daß mr a deitschi Besl, di mr jo an ihre Tracht glei als solchi gekennt hot, getroffe hot und hot si gfrogt, ob si uf uns Kinnr Owacht gewe kennt. Wu mr aussteige hen misse, hemr jo selwr gwisst. Det mr des heint a noch mache mit unsre Engelskinnr? Ich glab net!

Es war im Jahr 1943, in Eiropa war Krieg. Do wars widr mol so weit, daß mei Brudr un ich von Weprwatz uf Batsch gfaahre sin. Jetz hemr ko deitschi Besl mehr gebraucht, di was uf uns Owacht gewe hot. Bei uns in dr Batschka hot mr noch net viel vum Krieg gspiirt, nar daß die jingre Männr beim Militär un an dr Front ware. Di Front war awr noch weit, in Rußland odr Afrika. Partisane hots a gewe in Serwien, im Banat un in Kroatien. Bei uns in Ungarn ware nar a paar, di sich wichtig mache hen welle. Mr hot o drvon gret, daß sich bei uns Partisane vrsteckle. Es het o sei kenne, daß si mol a Zug in die Luft sprengte. Des hen di Leit vrzehlt.

Mei Brudr un ich sin also in Weprwatz eistiege in dr Zug un bis Karboke gfahre. Dart hemr aussteige misse un warte bis dr Zug vun Bogojewo, wur Wassr un Kohle aufgnumme hot, widr zruck khumme is. Mir sin not in dr erschti Wage hinnr dr Lokomotiv eigstiege, in dem war viel Platz, weil di Leit sich doch net ganz sichr ware, ob vielleicht net dr Zug in die Luft gsprengt wert. Außr uns war nar noch a Beierin mit ome Karb voll Ajer in unsrem Wage. Dr Zug ist an dr nächschte Station, des war Deroni, steh gebliewe. Es ware zimlich viel Leit an dere Station, es is awr ko Mensch eigstiege. In Deroni hen viel Serwe gwohnt un a Deitschi. Di Serwe vun Deroni ware bekannt drfar, daß si di Deutsche net grad gern ghat hen un daß si a ganz schee gwaltätig ware.

Wie dr Zug dr Bohhof vrlasse und Fahrt ufgnumme ghat hot, hots uf omol a Schlag getu, ich hab a Feier var meine Auge gsehne un bin in dem Waggon rungschmissee ware. Wie ich wiedr zu mr khumme bin, ware iwral vrbrochene Ajer aus dem Karb vun dere Beierin glege, ich hab mei Brudr gnumme un so simr alli zwaa aus dem Wage gekrawlt. Di Explosion hot di Lokomotiv umgschmissee ghat, der Wage, in dem mir ware, war di Beschung runnr gfahre. Viel mehr war net passiert. Nar dr Lokfierer war leicht vrwundet.

Jetz simr do rumgstanne un hen net gwißt, was onfange. In dem Zug war a deitsches Madl, so in meim Alter, des hot uns ongret und gsagt, mr kente mit ehm nei ins Darf Deroni zu gehe zu seim Großvatr. So simmr halt ins Darf gloffe un der Großvatr hot uns gfrogt, wu mr hiewelle. Es hot sich rausgestellt, daßr unser Großvatr, dr Gawrel Pfdrvetr vun Batsch, gekennt hot. Jetz hotr sei Roß eispant un hot uns mit seim Oспенner uf Batsch gfahre zu unsre Eltre und Großeltre. Die henn schun gwißt, daß mit dem Zug was passiert war, awr selmols hot noch kaum jemand a Telefon ghat un vun Polizei, Feuerwehr un Krankewage hen mir bei dem Unglicksort a nix gsehne. Froh ware mr doch, wi mr wiedr drhom ware.

**Lebenslauf von Dr. Josef Pollich sen.,
Allgemeinarzt von 1942 bis 1944 in Weprowatz**
(aufgeschrieben von seiner Ehefrau Katharina Pollich)

Josef Pollich wurde am 5. Februar 1893 in Weprowatz als 9. Kind von insgesamt 10 Kindern der Eheleute Josef Pollich und Rosina Kühn geboren. Fünf Kinder starben im Kindesalter. Sein Vater war Bauer und in der Gemeinde Waisenvater (Vormund für verlassene Kinder-Waisen). Er kaufte auch für eine jüdische Firma Weizen auf, der mit Schiffen auf dem Kanal weiterbefördert wurde. Seine Mutter, eine geborene Kühn aus Filipovo war ein schwaches, kränkliches Frauchen, aber eine herzensgute Seele. Seine Geschwister waren Theresia, Marianna, Franz und Rosalia. Die Volksschule besuchte er in Weprowatz, das Gymnasium in Baja bei den Zisterziensern, denn er wollte Priester werden. Während seiner ganzen Schulzeit, auch im Gymnasium, war er Ministrant. Schon vor dem Abitur im Jahr 1912 entschloss er sich, doch Medizin zu studieren. Er studierte in Wien und Budapest, wo er auch promovierte. Den 1. Weltkrieg machte er mit, zog sich eine Lungenkrankheit zu und wurde in die Nähe von Meran zum Ausheilen verlagert. Nachdem er an verschiedenen Krankenhäusern in Szabatka (Subotica) und Ujvidèk (Novi Sad) seine ärztliche Ausbildung absolvierte, erhielt er 1922 seine Bewilligung zur Ausübung der Allgemeinpraxis und ließ sich in Kucura als Arzt nieder. Kucura war ein Dorf von ca. 4.500 Seelen, ein Gemisch aus 70 % Rusnyaken (Ruthenen) – Auswanderer früherer Zeit aus der Ukraine, in der Nähe von Poltava, die ihre Sprache von dort beibehalten haben, und die wir Deutsche – 30 % – und die Ungarn gut erlernt haben. Das Verhältnis zwischen den verschiedenen Nationen war immer gut. Einige Familien Zigeuner und 4 Familien Juden waren auch in Kucura, deren Leben im 2. Weltkrieg bis auf eine Frau in den Gaskammern beendet wurde.

Für Dr. Josef Pollich war es in Kucura ein schwerer Anfang. Zum einen beherrschte er die Sprache nicht, zum anderen waren die Kucuraner sehr verwöhnt, was Ärzte anbelangt. Dort waren immer gute Ärzte, die aus der ganzen Umgebung viel konsultiert wurden. Als er mit seinem Vater per Wagen nach Kucura fahren, um einmal die neue Stelle in Augenschein zu nehmen, hat er sofort zu seinem Vater gesagt: „Lass uns zurückfahren, da bleibe ich nicht“. Er war bei einem Wirt einquartiert und auch die Praxisräume waren dort. Also der erste Eindruck war gleich null. Aber sein Vater meinte, er solle es doch mal versuchen. Der dortige rusnyakischer Pfarrer hat ihn, als er das hörte, aufgesucht und ihm seine Hilfe angeboten. Der Pfarrer sprach gut deutsch und so ging er anfangs mit zu den Patienten als Dolmetscher. Das war 1923.

Langsam gewöhnten sich die Leute an den jungen neuen Arzt, er erlernte allmählich die Sprache und man hat ihn ins gesellschaftliche Leben integriert. Durch Vertretungen mit Dr. Haas aus Torschau lernten ihn die Leute aus Torschau und aus Schowe und auch aus der anderen Umgebung kennen.

Er kaufte sich ein sehr nettes kleines Haus gleich neben der katholischen Kirche. Im Garten stand eine separate 2-Zimmer-Wohnung, die als Praxis diente, und hinten im Hof standen eine Scheune für den Wagen und ein Pferdestall. Weil er damals noch Junggeselle war und ein gutes Verhältnis mit dem katholischen Pfarrer hatte, war er zur Kost beim Pfarrer. Seine Haushälterin war die Baumanns-Got. Von ihr lernte ich nach unserer Hochzeit im Jahr 1927 das Kochen. Anfangs machte er auch kleinere Operationen, wie Mandeln, Bruch und was sehr verbreitet war unter den Rusnjaken, die Augenkrankheit Trachoma. Da wurden die Augen mit einer kleinen Courette ausgeschabt. Zu seinen Aufgaben gehörte auch Zähne ziehen, gipsen von gebrochenen Gliedern, Wunden nähen und natürlich Geburten. Zusammen mit einer Hebamme im Ort hat er die Geburten bewältigt. Manche Tage kamen einige Kinder zur Welt, da die Rusnjaken viele Kinder hatten. Im Sommer fuhr er mit dem Fahrrad von einem zum anderen Patienten. Unser Pfarrer hatte 11 Kinder, er ging mit gutem Beispiel voran. Noch einige weitere Familien waren so kinderreich. Was die Hygiene anbelangt, die damalige Bevölkerung nahm es nicht so genau mit der Sauberkeit. Besonders bei den Geburten wurden schmutzige Tücher als Unterlage verwendet, was zur Folge hatte, dass viele junge Mütter an Sepsis starben. Auch die Säuglingssterblichkeit war sehr hoch. Das war so zu erklären, dass die jungen Mütter schon am zweiten bis dritten Tag aufs Feld mussten zur Arbeit, und die Großmütter die Kleinen betreuten. Sie kauten Brot und den Brei gaben sie den Kindern – in einem kleinen Leinentuch zusammengebunden – wie einen Schnuller in den Mund, an dem lutschten die Kinder den ganzen Tag. Viele hatten keine oder schadhafte Zähne und so kamen auch Bakterien im Brei zu den Kleinen. An Durchfall sind dann viele gestorben.

Das alles bewog meinen Mann im rusnjakischen Kalender Artikel zu schreiben, wie sie mit der Reinlichkeit umzugehen haben. Auch für das Verhalten bei Krankheiten und bei der Kindererziehung gab er Ratschläge. Weil die Leute sehr religiös waren und die Kirche den Kalender herausgab, wurde er in jedem Haus gelesen. So ging binnen einiger Jahre die Säuglingssterblichkeit zurück. Auch diese Tatsache hat dazu beigetragen, dass er immer beliebter wurde. Weil er ein gläubiger Christ war, haben ihn die Deutschen und besonders die Ungarn als Katholik sehr geehrt.



Dr. Josef Pollich jun., Katharina Pollich, Viktor Pollich, Dr. Josef Pollich sen.

Im Winter fuhr er mit dem Wagen oder dem Schlitten zu den Krankenbesuchen. Unser Dorf hatte keine Steinstrassen, nur die Hauptstrasse war asphaltiert, also waren die Straßen praktisch nicht mit Autos zu befahren. Wir hatten immer schöne Pferde, meistens Apfelschimmel, einen Wagen und einen Schlitten. Als Knecht hatten wir einen alten Ungarn, Madibacsi genannt, der als Kutscher fungierte. Er wartete immer geduldig, bis der Besuch beendet war. Das Pferd kannte die Häuser schon alleine, wenn die Besuche öfters stattfanden. Im Winter fuhr auch ich öfters mit Madibacsi mit dem Schlitten nach Torzsa auf Besuch zur Oma und Mutter. Das war immer sehr amüsant, besonders wenn der Schlitten in den Graben umkippte. Aber zum Glück passierte nicht viel, ich war in einem dicken Fellsack eingepackt, so fiel ich nicht hart. Im Sommer galoppierte das Pferd öfters beim Begegnen mit einem Auto durch, da musste man sehr aufpassen. Da hatte ich immer Angst. Auch wenn wir nach Weprowatz fuhren und Zigeuner uns begegneten, die am Grabenrand bettelten, fürchtete ich mich immer sehr.

Im Februar 1942 übernahm er eine Arztstelle in Weprowatz und wir blieben mit unseren beiden Söhnen Josef und Viktor dort bis zur Flucht am 7. Oktober 1944. Der Weg führte uns über Ungarn, die Tschechoslowakei, Wien nach Saalfelden.

Mein Mann wurde als Lagerarzt bis zu der Lagerauflösung beschäftigt. Im Jahr 1950 übersiedelten wir zuerst zu Verwandten nach Winnenden und dann 1951 nach Stuttgart-Bad Cannstatt. Hier übernahm er die Praxis von Frau Dr. Greef, die er bis zur Übergabe an seinen Sohn Dr. Josef Pollich am 1. Januar 1965 führte. Am 8. Dezember 1974 ist er Stuttgart-Bad Cannstatt verstorben.

Erste donauschwäbische Tanzgruppe Backnang

Am 17. Februar 2008 fand die Auftakt-Veranstaltung für die erste donauschwäbische Tanzgruppe Backnang mit der freundlichen Unterstützung durch das Kulturamt der Stadt Backnang statt. Auch die weiteren Treffen fanden jeweils guten Zuspruch. Die neue donauschwäbische Tanzgruppe ist offen für die Herkunftsländer der Backnanger Donauschwaben: Ungarn, Rumänien und Ex-Jugoslawien; aber auch alle, die Spaß an Polka und Walzer haben, sind gerne eingeladen. Es sind ausdrücklich alle Altersklassen (von 3 – 99 Jahre) und alle Generationen angesprochen zu kommen und mitzumachen. Es war ein mühevolleres erstes Jahr, in dem viele kleine Schritte notwendig waren, um den heutigen Stand der Tanzgruppe zu erreichen.

Entscheidende Impulse gab die donauschwäbische Tanzgruppe, die schon bis zu 5 Jahrzehnte bestehen und aktiv donauschwäbische Traditionen pflegen:

Die Reutlinger Tanzgruppe, mit ihren ungarischen und deutschen Tanzblöcken, begeisterte das Backnanger Publikum im Bürgerhaus beim alljährlichen Schwabenball.

Die Albstadt-Ebinger Tanzgruppe lieferte die Vorbildfunktion für die Backnanger. Fand doch deren Gründung im März 1998 statt. Also genau 10 Jahre vor der Backnanger Gruppe. Doch bereits im Oktober 1998, beim Landestrachtenfest anlässlich des 45. Fischgulaschessens in Backnang, sind die Albstädter mit ihren ersten Tänzen dabei gewesen.

Die Mosbacher Tanzgruppe leistete maßgebliche Unterstützung beim Üben und Einstudieren der ersten beiden Tänze. Backnanger Tänzer waren auch schon nach Mosbach zum Mittrainieren eingeladen. Dieses Angebot wurde auch bereits dankend angenommen. Von den Mosbacher Donauschwaben seien hier stellvertretend Rosi und Martin Kellner und Wolfgang Stach genannt. Die wertvolle Unterstützung aus Mosbach hat die Backnanger Tanzgruppe entscheidende Schritte vorwärts gebracht. Hervorzuheben ist Wolfgang, der, wann immer er die Zeit dazu hat, nach Backnang kommt und mit tanzt.

Nicht zuletzt soll auch die ehemalige Sindelfinger Tanzgruppe, gegründet 1981, genannt werden. Denn ohne die schönen Trachten der ehemaligen Tanzleiterin Barbara Fetzer müsste die neue Backnanger Tanzgruppe ja in Straßenkleidern auftreten. Die blaue Arbeitstracht und die rosa Sonntagstracht wurden Ende der 80er Jahre, in extra dafür zusammengestellten Nähgruppen, nach Original-Vorlagen geschneidert und genäht. Die Sindelfinger tanzten in diesen Trachten bis 2001. Nach der Zwischenlagerung beim Landesverband, stellte dieser die Trachten den Backnangern im Sommer 2008 leihweise und kostenfrei zur Verfügung. In Backnang werden diese wertvollen Leihgaben auch in Zukunft gepflegt und in Ehren gehalten. Ein herzliches Dankeschön an den Landesverband mit seinem Vorsitzenden Hans Supritz.

Die Ulmer Tanzgruppe hatte die Trachten viele Jahre privat eingelagert. Ein Bild der Ulmer Tanzgruppe war die Druckvorlage für den Einladungs-Flyer, den die Stadt Backnang kostenlos drucken lies.

Alle diese einzelnen unterstützenden Schritte waren unentbehrlich. Deshalb ein großes, herzliches Dankeschön aus Backnang an alle, die dieses Projekt so großzügig unterstützt haben.

Der neuen donauschwäbischen Tanzgruppe Backnang stehen somit 15 blaue Arbeitstrachten und 11 rosa Sonntagstrachten zur Verfügung. Die Tanzleiterin Monika Rack und Günther Weißbarth haben zusammen mit Barbara Fetzer (geb. Pfeiffer) alle Kleidungsstücke in einer Inventurliste erfasst. Über die Trachten hat uns Frau Fetzer vieles erzählt.

Die Trachten für die Frauen:

Beide Trachten stammen aus dem Heimatdorf von Barbara: Nitzkydorf (südöstlich von Temesvar/Temesburg, südlich von Arad, Gebiet „Hecke“). Das Dorf hat seinen Namen von dem Grafen Nitzky bekommen, der in Budapest für Kultur und Schulwesen zuständig war.

Blaue Tracht: Alltagstracht, Schürze: hellblau, Rand gehäkelt.

Rosa Tracht: Sonntagstracht, Schürze schwarz, „achter“ Schürze, weil die Streifen auf der Schürze wie „8“ genäht sind. Die Schürzen stammen aus der Zeit um 1920. Diese Schürzen hat Barbara genäht, nach dem Muster der Schürze von ihrer Mutter.

Interessant ist: In Triberg (Schwarzwald, wo die Wasserfälle sind) gibt es ein Heimatmuseum. Dort findet man die gleiche Rosa-Tracht!!! Es heißt „aus Mühlberg“ oder „aus Mühlbach“, also aus dem Schwarzwald!!! (Allerdings stammen die meisten Leute aus Nitzkydorf aus der Pfalz.)



Männertracht:

Die Männertracht ist einfach und in schwarz gehalten. Mit Hut, Weste/Leibchen, weißes Hemd, Hose und Schuhe.

Ab Juli/August 2008 waren dann soweit, dass die ersten beiden Tänze, ein Walzer und eine Polka, hinreichend eingeübt waren. („Rosend der Liebe“/„Schwabenfest“)

Der erste Auftritt der Tanzgruppe war zum 55. Fischgulaschessen in der Backnanger Stadthalle am 18. Oktober 2008 vorgesehen.

Doch auf Wunsch des Kreisvorsitzenden Backnang der Deutschen aus Bessarabien, Herrn Adolf Buchfink, hatte die Gruppe in der blauen Arbeitstracht ihren ersten Auftritt bereits am 14. September 2008 anlässlich der 60-Jahr Feier des Kreisverbandes. Bessarabiendeutsche und Weprowatzer sind sich bereits 1940 in Semlin an der Donau begegnet. Viele Weprowatzer leisteten Dienst bei der Versorgung der Bessarabiendeutschen, die auf Grund des Hitler-Stalin-Paktes 1940 vom Schwarzen Meer über die Donau ins Warthegau umgesiedelt wurden.

Für diesen ersten offiziellen Auftritt in Tracht wurde eine Generalprobe notwendig. Diese fand anlässlich der Feier zum 80. Geburtstag von Rosalia Weißbarth geb. Kupferschmidt (aus der Nachbargemeinde Filipowa, verheiratet mit Josef Weissbarth aus Weprowatz) am Sonntag dem 31. August 2008 auf dem Backnanger Hofgut Hagenbach statt.

Zu den Gründungsmitgliedern und als Tanzpaare teilnehmende Personen sind zu den Weprowatzer Nachkommen zu zählen, Helmut und Elfriede Seiler, Eva und Hans Biederer, Lisa Biederer und Florian Dunkhorst, Markus und Nicole Weißbarth, Günther und Beate Weißbarth.

Die junge donauschwäbische Tänzerschar in Backnang freut sich über alle, die auch in Zukunft mitmachen wollen. Treffpunkt ist jeweils sonntags von 16 - 18.00 Uhr.

Terminänderungen: siehe unter www.Donauschwaben-Backnang.de

Bei weiterem Informationsbedarf, bitte melden:

Auf eure Teilnahme freuen sich :

Tanzleiterin und
Monika Rack

Organisationsleiter
Günther Anton Weißbarth
Backnang, Strümpfelbacher Weg 33
Tel.: 07191/61551

Tel.: 07144 / 858313

Weprowatzer Donauschwaben in Backnang

Nach der Befreiung Südosteuropas von der Türkenherrschaft standen die Habsburger Kaiser vor der Aufgabe, das heruntergekommene, verwahrloste und menschenleere Land wieder aufzubauen. In drei sogenannten „Schwabenzügen“, während der Regierungszeit von Kaiser Karl (1722-1726), von Kaiserin Maria Theresia (1763-1771) und Kaiser Josef II (1782-1787) besiedelten deutsche Siedler die Hauptsiedlungslandschaften zu beiden Seiten der mittleren Donau in Ungarn, Jugoslawien und Rumänien (Südwestliches ungarisches Mittelgebirge, Schwäbische Türkei, Slawonien-Syrmien, Batschka, Banat und Sathmar).

Die Bezeichnung „Donauschwaben“, ist ein Sammelbegriff für die im 18. Jahrhundert ausgewanderten Deutschen, die aus Schwaben, Franken, Bayern, Pfalz, Hessen, Luxemburg, Belgien und Elsass-Lothringen stammten. Wagemut und Arbeitsfreude aber auch Freiheitsliebe und Selbstverwirklichung haben die Kolonisten veranlasst, die Mühen der Auswanderung und die harte Arbeit und Not der ersten Jahre auf sich zu nehmen.

Über 150 Jahre lebten die Donauschwaben in diesem Raum. Sie verwandelten mit Fleiß und Arbeit die Öde in fruchtbares Ackerland, brachten es zu Auskommen und Wohlstand.

Der zweite Weltkrieg wurde für die 1,5 Mill. Donauschwaben zu einer Katastrophe. Das Leiden begann im Oktober 1944. Ein Teil folgte dem Fluchtaufruf und zog mit Pferd und Wagen Richtung Westen, doch der größte Teil, der nicht in der Lage war zu flüchten oder die Heimat im Vertrauen auf die Schuldlosigkeit nicht verlassen hat, wurde nach Russland zur Zwangsarbeit deportiert, in Hunger- oder Vernichtungslager interniert oder von Partisanen-Kommandos gefoltert und auf grausamste Weise zu Tode gebracht. Die Zahl der Opfer liegt weit über einer Viertelmillion Menschen. 1945 waren alle deutschen Siedlungen von ihren deutschen Bewohnern „ethnisch gesäubert“.

Die überlebenden Donauschwaben haben Zuflucht und neue Heimat in mehr als 15 Staaten in aller Welt gefunden. Ca. 500.000 von ihnen leben in Deutschland. Sie kamen in ein vom Krieg zerstörtes Deutschland. Die ersten Unterkünfte waren Baracken, Notaufnahmелager und Massenquartiere. Doch bald ging es wieder aufwärts. Mit Gemeinschaftssinn und gegenseitiger Hilfe wurden wieder eigene Existenzen aufgebaut.

Auch in den Raum Backnang kamen viele donauschwäbische Landsleute. Allein aus Weprowatz kamen nach Kriegsende bis zum Anfang der 1960er Jahre über 130 Männer, Frauen und Kinder in die ehemalige süddeutsche Gerberstadt Backnang.

Die ersten Zusammenkünfte fanden in den Jahren 1950 - 1952 in verschiedenen Gasthäusern in Backnang statt. Im Jahr 1953 wurde die Landsmannschaft der Donauschwaben Ortsverband Backnang gegründet. Vorstand: Jakob Hild, Johann Schick, Wilhelm Heinz und Josef Urnauer. Nach Franz Einholz und Michael Urnauer leiten nun Heinz Kaldi und Günther Weißbarth die Geschicke des Ortsverbandes Backnang.

Das rege Vereinsleben der Donauschwaben in Backnang, mit den jährlich stattfindenden Bratwurst-, Lammgulasch- und Fischgulaschessen sowie Ausflügen wurde nun durch die Gründung einer donauschwäbischen Tanzgruppe ergänzt. „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen,“ sagt eine alte Lebensweisheit; Geselligkeit und Tanz zu pflegen sind aber auch sehr wichtig. Die Gegenwart genießen, die Vergangenheit nicht vergessen und auch in die Zukunft blicken kann mit Hilfe von modernen Kommunikationsmitteln erleichtert werden. Deshalb hat der Ortsverband Backnang seit einigen Jahren eine eigene Homepage eingerichtet. Unser Motto könnte lauten: „Bratwürste, Tanz und Computer,“.

Für die würzigen, einmalig schmeckenden Bratwürste trägt hauptsächlich Sepp Schall die Verantwortung. Für die Erstellung und Betreuung der Homepage hat sich Stefan Kaldi aus der zweiten Bekenntnissgeneration bereit erklärt.

Viele donauschwäbische Familien aus Weprowatz leben nun bereits in der 5. Generation in Backnang. In einigen Familien lebten und leben 4 Generationen zusammen.

Dass die Weprowatzer Donauschwaben in Backnang eine aktive Gruppe in der Landsmannschaft sind, zeigen viele ehemalige Einwohner von Weprowatz und deren Nachkommen. Sie sind im Vorstand mit 5 Personen vertreten, betreuen die eigene Homepage „Donauschwabeng.de“, haben im Februar 2008 eine donauschwäbische Tanzgruppe gegründet, sind bei den Keglern der Donauschwaben dabei, treffen sich seit Jahrzehnten zu regelmäßigen Kartenspieler-Runden.

Dass die Weprowatzer in Backnang sich wohl fühlen und voll integriert sind, zeigen ihre Aktivitäten im Harmonika Ring, im städtischen Blasorchester, im Backnanger Karnevalsclub, in Kirchenchören, im Kirchengemeinderat, im Tennisverein, bei der Feuerwehr und in verschiedenen Sportvereinen.

Weprowatzer bei den Donauschwäbischen Keglern in Backnang:
Seit Anfang der 80er Jahre trafen bzw. treffen sich auch die aus Weprowatz stammenden Personen Anton und Anna Weißbarth, Mathias und Katharina Gantner, Josef und Lissi Schall, Josef und Anna Dworschak, Mizi Weisbart, Lajos und Katharina Futo, Werner und Rosi Straub. Jedes Jahr in der Adventszeit trifft man sich zu einem festlichen Weihnachtsessen.

Seit Mitte der 60er Jahre traf sich folgende Männerrunde zum regelmäßigen Kartenspielen:

Adam Schall sen., Andreas Wituschek, Anton Pollinger, Martin Weisbart sen., Nikolaus Weißbarth, Lajos Futo (er war vor seiner Familie als Arbeiter nach Backnang gekommen), Jakob Faist, Johann Gantner. Gespielt wurde Ruff Marijasch, mit Schafkopfkarten. Der Einsatz waren Kukuruzkerne. Auch in Weprowatz wurde dieses Kartenspiel an Sonntagen gepflegt. Selten wurde um Geld gespielt.

Alle Teilnehmer dieser Runde sind im Laufe der Jahre verstorben.

Im Zuge der Gleichberechtigung wollten die Frauen den Männern nacheifern und so trafen sich seit Anfang der 80er Jahre auch einige Weprowatzer Frauen zum wöchentlichen Schafkopf spielen.

Katharina Heim (Gollin), Theresia Pollinger (Scherer), Maria Seiler (Schall), Barbara Seiler (Krämer), Klara Wituschek (verw. Seipl / Weckerle).

Barbara Seiler ist die einzige die noch lebt. Sie wohnt seit wenigen Jahren in Weiheim, bei ihrem Sohn Dieter.

Die bisher einzige, bekannte gemischte Kartenspiellerrunde bildeten die beiden Ehepaare Nikolaus und Barbara Urnauer sowie Adam und Margareta Schall.

Die aktuellen Kartenspieler 2008:

Sie treffen sich einmal in der Woche seit Mitte der 90er Jahre. Der Spielort wechselt reihum. Die 5 Personen sind Maria Gantner, Anna Dworschak, Mizi Weisbart, Katharina Gantner, Mathias Gantner (er spielt nur mit, wenn die Reihe bei Gantners dran ist).

Jede Woche wird mittwochs von 13.00 - 17.30 Uhr 4,5 Stunden Schafkopf gespielt. Die Spielweise ist wie früher in Weprowatz: ohne Geld und ohne Maiskörner. Bei verlorenem Spiel werden Sensen und Böcke geschrieben. Der Gewinner darf diese dann wieder löschen.

Da es eine sehr ausgeglichene, ruhige Runde ist, wechseln sich Gewinner und Verlierer wöchentlich ab, wie auch der Spielort.

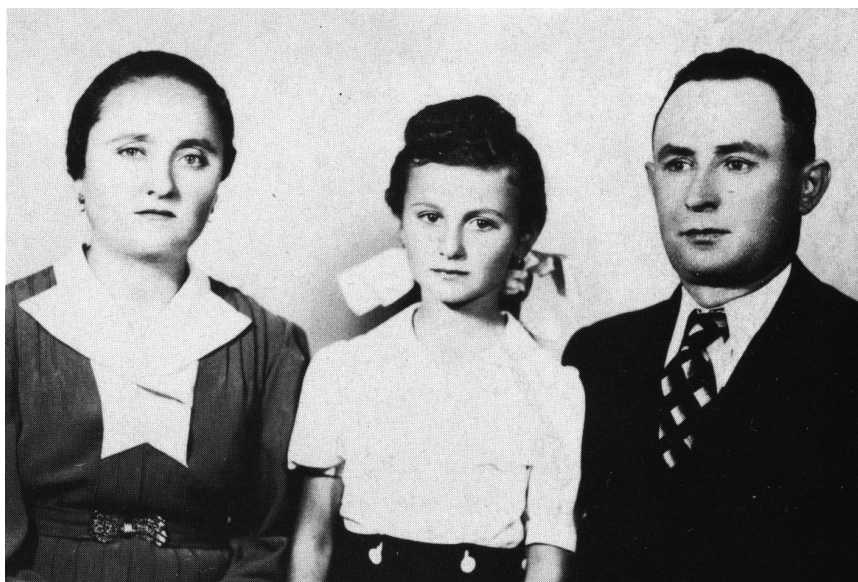
Während der 4,5 Stunden dauernden Spielzeit gibt es nichts zu Essen und nichts zu Trinken.

Nur Bonbon lutschen ist zulässig. Dr Gantner Madeis sagt:

„Do grig ich diggi Fies bis des aus is.,“

Um diese Weprowatzer Kartenspieler-Tradition weiter zu führen, treffen sich die Ehepaare Helmut und Elfriede Seiler, Heinz und Maria Kaldi und Günther Anton und Beate Weißbarth bisher aus Zeitgründen einmal im Vierteljahr.

Die älteste Weprowatzerin lebt in Toronto



*Eva Weckerle geb. Krämer *1909 und Adam Weckerle *1906 mit Tochter Eva *1933*

Da das Herausgeber-Team wissen wollte, wer denn die älteste Weprowatzerin oder der älteste Weprowatzer ist, wurde mit der Überprüfung der uns übergebenen Listen begonnen. Diese zeitraubende und mühevoll Arbeit wurde dankenswerterweise von Jakob Straub übernommen. Nach vielen Telefonaten im In- und Ausland konnte er uns bis zum Redaktionsschluss am 1. September 2008 diese Person nennen:

Es ist **Frau Eva Weckerle geb. Krämer**, geboren am 12. Januar 1909 in Weprowatz, 99 Jahre alt. Ihre Eltern waren Adam Krämer und Katharina Groß. Sie lebt jetzt in einem Pflegeheim in Toronto. Eva Krämer war mit dem Hanffabrikanten Adam Weckerle, geboren am 18. Juni 1906, verheiratet. Sie wohnen in Weprowatz in der Mittulgasse 189. Ihr Ehemann ist jedoch bereits 1971 verstorben. Tochter Eva lebt in den USA, Tochter Gerda ist Professorin an der York University in Toronto. Ihre Schwester Anna Ries geb. Krämer verstarb 93-jährig im Juli 2008 in Toronto. Leider konnte sie aus gesundheitlichen Gründen nicht an ihrer Beerdigung teilnehmen.

Wir wünschen Ihr alles Gute!

Jubilare, Jubiläen, Festlichkeiten

Christian Wituschek wurde 90 Jahre alt



*v.l. die Kinder Herbert Wituschek, Rosemarie Boss, Elfriede Gebhardt
sitzend Christian und Rosina Wituschek*

An einem schönen spätsommerlichen Sonntag, dem 28. September 2008, feierte Christian Wituschek im Kreise seiner drei Kinder mit Ehepartnern, sieben Enkelkindern und zahlreichen Gästen seinen 90. Geburtstag. Zusammen mit seiner Ehefrau Rosina geb. Zweig, die am 23. Oktober 2007 85 Jahre alt wurde, lebt er seit einigen Jahren im Alten- und Pflegeheim „Alexander-Stift“ in Aspach. Beide sind in Weprowatz geboren und wohnten nach der Hochzeit in der Vorderen Reihe 161. Der Aufenthaltsraum im Altenheim war zur festlichen Kaffeetafel hergerichtet worden, wo die Familie und die Gäste zusammen mit dem Jubilar ein paar schöne Stunden verbringen konnten.

Nikolaus Eckmayer feierte seinen 95. Geburtstag



von links: Urenkel Patrick Otto, Schwiegersohn Willi Gerhardt, Enkel Jochen Gerhardt, Jubilar Nikolaus Eckmayer (das Foto wurde anlässlich der Hochzeit des Enkels Jochen Gerhardt im Juli 2007 aufgenommen)

Nikolaus Eckmayer kam am 27. Dezember 1912 als einziger Sohn der Eheleute Georg und Katharina geb. Käfer in Weprowatz, in der Vorderen Reihe 84 zur Welt. Aufgewachsen ist er in Weprowatz. Nach der Schule arbeitete er in der Landwirtschaft. 1936 heiratete er Katharina Krämer aus der Kirchengasse 72. Nach der Heirat arbeitete er als selbständiger Landwirt. 1941 wurde seine Tochter Eleonora geboren. 1942 wurde er, wie viele seiner Landsleute, zum deutschen Militär eingezogen. An der Front kämpften sie in Russland, Frankreich und Österreich. In Österreich kam er in amerikanische Gefangenschaft und anschließend nach England ins Kriegsgefangenenlager auf die Insel Wright. Dort war er bis zu seiner Entlassung im Jahre 1947. Danach kam er zu seiner Familie, die in Sprendlingen bei Frankfurt am Main lebte. Nachdem er eine Arbeit gefunden hatte – er arbeitete bei einer Straßenbaufirma in Frankfurt/Main – bauten sie sich in Sprendlingen ein Haus. Später arbeitete er bei einer Autoteile-Fabrik bis zu seiner Rente. Mittlerweile hat er zwei Enkel Claudia und Jochen sowie einen Urenkel Patrick. Im Jahr 2000 verstarb seine Ehefrau Katharina. Seit dieser Zeit wird er von seiner Tochter Eleonora und Schwiegersohn Willi, die mit im Haus wohnen, betreut. Bei bester Gesundheit feierte er am 27. Dezember 2007 im Kreise seiner Familie seinen 95. Geburtstag.

**Mathias Pollich feierte seinen 90. und seine Ehefrau
Rosalia Pollich ihren 85. Geburtstag**



Am 6. August 2008 feierte Mathias Pollich in der Ringstraße 9 in 85128 Nassenfels seinen 90. Geburtstag. In Weprowatz wohnten sie in der Hinteren Reihe 31. Sechs Kinder und Schwiegerkinder, neun Enkel, zwei Urenkel, Verwandte und Freunde waren bei der schönen Feier anwesend. Trotz seines hohen Alters pflegt er mit ganzem Stolz seinen Garten, in dem Paprich, Paradeis, Pfefferoni, Knofl und all das andere Gemüse wachsen. Seine Pflanzen zieht er selbst. Kleinere Strecken fährt er auch noch mit dem Auto.

Bei herrlichem Wetter wurde das Fest im Garten gefeiert. Seine Söhne haben gegrillt. Die Gratulanten kamen am laufenden Band: der Bürgermeister, der Pfarrer, der Sparkassendirektor, Nachbarn. Alle überbrachten Glückwünsche und Geschenke. So verging die Zeit wie im Fluge.

Seine Frau Rosalia Pollich geb. Pascht feierte am 6. Juni 2008 ihren 85. Geburtstag. Da sie nicht mehr so gesund ist, hilft ihr ihr Mann sehr viel. Trotzdem bäckt sie noch viel Kuchen wie einst zu Hause, Mag, Nussstrudel, Pitta, gefüllte Oblaten usw. Auch pflegen sie noch Kontakt zu einigen Weprowatzern und so wird viel von früher erzählt.

Die Jubilare grüßen auf diesem Wege alle Weprowatzer Landsleute.

Anna Krämer wurde 80 Jahre alt



Sohn Werner Krämer, Anna Krämer, Schwiegertochter Kirstin Krämer

Am 1. Mai 2008 feierte Anna Krämer im Kreise der Familie ihres Sohnes, umgeben von Verwandten und Freunden ihren 80. Geburtstag. Anna Krämer geb. Gantner wurde am 30. April 1928 als Tochter der Eheleute Adam und Katharina Gantner geb. Pollich in Weprowatz geboren. Die Eltern betrieben Landwirtschaft und wohnten in der Mittelgasse 176. In Weprowatz ging sie auch zur Schule. Im Oktober 1944, nach dem Aufruf zur Flucht, verließ auch die Familie Adam Gantner mit Pferd und Wagen die alte Heimat. Der Weg führte über Ungarn, durch die Tschechei bis in die Nähe von Breslau in Schlesien. Dann kam die Bedrohung von Norden und zusammen mit der schlesischen Bevölkerung ging die Flucht weiter nach Neudorf bei Friedland und danach bis in die Nähe von Linz nach Österreich. Nach dem Ende des Krieges fanden sie im Kreis Biedenkopf in Hessen eine erste Bleibe und bauten sich dort ein Haus. Im Februar 1951 heiratete Anna ihren Jugendfreund aus Weprowatz, Andreas Krämer, der 1950 nach amerikanischer Gefangenschaft und Zwangsarbeit im Kupferbergwerk Bor, nach Sprendlingen entlassen wurde. Die Eltern verkauften ihr Haus und zogen nach Sprendlingen, wo sie sich ein neues Haus bauten. Aus der Ehe ging der Sohn Werner hervor. Mit seiner Ehefrau Kirstin und den Enkelkindern Nadine und den Zwillingen Steven und Dennis wohnen sie im gleichen Haus. Ihren Ehemann verlor sie im Oktober 2006 durch eine kurze schwere Krankheit. Beide waren ihrem Geburtsort Weprowatz sehr verbunden, besuchten alle Heimattreffen und waren auch bei den Reisen nach Weprowatz in den Jahren 2003 und 2005 mit Begeisterung dabei.

Zum 80. Geburtstag von Nikolaus Quintus



Am 13. September 1928 wurde Nikolaus Quintus als Sohn der Bauersleute Nikolaus Quintus und Anna geb. Weißbarth in Weprowatz geboren. Zusammen mit seinen Geschwistern Jakob, Katharina, Anna und Georg wuchs er in der Kirchengasse 67 auf.

Gefeiert hat er seinen 80sten Geburtstag mit seiner Familie in dem Alpengasthof Schneeberg, der in über 1.000 Meter Höhe in Hinterthiersee bei Kufstein liegt. Vom Eisenbahner-Sportverein kamen sie zum Gratulieren und auch die Post-Senioren haben ihr aktives Mitglied nicht vergessen und schlossen sich den guten Wünschen

an. Mit der Bergwandergruppe vom ESV Rosenheim wurde in dem vereinseigenen Bergheim „Waldesruhe“ über Oberaudorf gefeiert.

Auch Nikolaus Quintus war bei zwei Besuchsreisen nach Weprowatz mit dabei. Der Besuch der Bischofsstadt Subotica bei der Reise im Jahr 2007 fand bei ihm besonderes Interesse, da er dort 3 Jahre lang gewohnt und zur Schule gegangen ist.

Wir wünschen dem Jubilar gute Gesundheit, dass er noch viele Jahre in „seine geliebten Berge“ gehen kann.



Geburtstagsgäste

Anna Schall wurde 80 Jahre alt



Am 16. September 1928 wurde Anna Schall geb. Pollich als Tochter von Georg Pollich und Theresia Steinhardt in Weprowatz geboren. Sie wuchs zusammen mit ihrem Bruder Florian und ihrer Schwester Barbara in der Hinteren Reihe 20 auf, wo die Eltern Landwirtschaft betrieben. Nach der Schulzeit traf sie 1945 das Schicksal der Internierung und Zwangsarbeit, davon zwei Jahre im Kupferbergwerk Bor. Vater und Bruder haben den Krieg nicht überlebt. 1948 heiratete sie ihren Jugendfreund Anton Schall. 1951 kehrten sie nach Weprowatz zurück, wo im August die Tochter Ernestine zur Welt kam. Im Juni 1956 übersiedelte die Familie in die Bundesrepublik Deutschland. Eine Arbeitsstelle fand Anna bei der Firma Daimler-Benz in Stuttgart. In der Kath. Kirchengemeinde „Zum Guten Hirten“ in Stuttgart-Stammheim war sie langjähriges Mitglied des Kirchengemeinderats und außerdem viele Jahre Schöffin beim Amts- und Landgericht Stuttgart.

Anna Schall wohnt noch in Stuttgart-Stammheim und erfreut sich guter Gesundheit. Ihren Ehemann Anton Schall verlor sie nach schwerem Leiden am 22. Dezember 2005. Öfter besucht sie auch ihre Tochter Ernestine mit Familie in Ottobrunn bei München. Ihre freundliche, temperamentvolle und kontaktfreudige Art hat sie sich bis heute erhalten.

Aurelia (genannt Reli) Bulatović geb. Michels feierte in Kruščić ihren 70. Geburtstag



An einem Reiterstag, am 22. Mai 1938, wurde Aurelia Michels als Tochter von Matthias und Eva Michels geb. Steinhardt in Weprowatz geboren. Obwohl ein Stammhalter erwartet wurde, war die Freude doch groß, besonders bei der Schwester Barbara. Die Eltern betrieben eine Gastwirtschaft in der Kirchengasse 69. Sie kann sich noch gut an die schönen Hochzeiten und Tanzabende im elterlichen Gasthaus erinnern. Doch dann kam der Krieg und zerstörte

vielen Menschen das Leben. Nach dem Krieg, 1946, wurde sie in die serbische Schule eingeschult ohne ein Wort serbisch zu können. Trotzdem beendete sie erfolgreich die achtjährige Volksschule in Kruščić. Danach besuchte sie die Lehrerbildungsanstalt in Sombor und wurde 1958 Volksschullehrerin. In Kruščić bekam sie gleich eine Stelle und unterrichtete mehrere Fächer in serbischer Sprache. Nach einigen Jahren wurde es ihr ermöglicht, neben dem Unterricht gleichzeitig ein Studium zu absolvieren. In Novi Sad studierte sie deutsch als Fremdsprache und wurde Mittelschul-Deutschlehrerin. Ihr ganzer Stolz war, wenn Schüler von ihr bei Schulwettbewerben in deutscher Sprache oft Auszeichnungen bekamen. Nach 41 Jahren und 4 Monaten Schulunterricht trat sie im Jahre 2000 in den wohlverdienten Ruhestand.

Bei allen drei stattgefundenen Besuchsreisen von Deutschland nach Weprowatz hat sie wertvolle Hilfe geleistet und als Dolmetscherin fungiert. Ihren 70sten Geburtstag feierte sie im Kreise ihrer Familie, mit Sohn Zdravko, Schwiegertochter Lilja und den Enkelkindern Marko und Maria, die ihre größte Freude sind.

Sie grüßt alle Weprowatzer und bedankt sich nochmals herzlich für die Glückwünsche des Heimatortsausschusses Weprowatz zu ihrem runden Geburtstag.

Zwei Siebziger: Jakob und Karl Schweissgut



Jakob und Karl Schweissgut, Jakob Straub

Im Kreise seiner Familie und Nachbarn feierte **Karl Schweissgut** am 30. Mai diesen Jahres seinen 70. Geburtstag.

Geboren wurde er im Jahr 1938 als Sohn des Ehepaares Andreas Schweissgut und Magdalena geb. Zweig in Weprowatz. Nach dem Ende seiner Schulzeit machte er eine Elektriker-Ausbildung in Sombor. Diesen Beruf übte er bis zu seiner Rente aus. Im Jahr 1965 übersiedelte die Familie nach Deutschland. 1968 heiratete er Christine Wagner aus Cervenca. Aus der Ehe gingen zwei Kinder hervor, mittlerweile auch zwei Enkelkinder. 1972 wurde in Winnenden ihr Eigenheim erstellt, in diesem sich die Familie sehr wohlfühlt. Seine ausgedehnten täglichen Spaziergänge mit seinem Hund halten ihn fit.

Auch in Buch am Buchrain wurde am 25. Mai 2008 der 70. Geburtstag von **Jakob Schweisguth** mit seiner Familie und einem großen Freundeskreis gefeiert.

Als ältester Sohn der Eheleute Jakob Schweisguth und Anna geb. Urnauer wurde er 1938 in Weprowatz geboren. Ihren ersten Wohnsitz in Deutschland hatte die Familie in Schleswig-Holstein. 1949 kamen sie nach Moosburg in Oberbayern, wo sie bis 1954 lebten. Danach zogen sie nach München-Trudering, wo die Eltern ein Haus bauten. 1965 wurde in Buch am Buchrain ein Eigenheim gebaut, welches er zusammen mit seiner Frau Elfriede Weitzl, die er 1964 heiratete, und seinen beiden Kindern bewohnt. Doch mittlerweile sind die Kinder längst aus dem Haus. Vier Enkelkinder haben sich eingestellt.

Jakob und Elfriede Schweissguth sind begeisterte Skifahrer und Camper. Hoffentlich können sie ihr Hobby noch recht lange ausüben.

Die Großväter von Karl und Jakob waren Brüder. Leopold Schweissgut war der Großvater von Karl und Matthias Schweissguth der Großvater von Jakob. Beide sind also auf gut weprowatzerisch „Geschwisterkindskinder“. Der dritte im Bunde ist Jakob Straub, dessen Großvater Kaspar Schweissguth ebenfalls ein Bruder dazu war. Er wünscht den Jubilaren alles Gute!

**Zwei Cousinen feierten am gleichen Tag ihren 70. Geburtstag:
Katharina Gantner geb. Rittner in Backnang und
Margaretha Pulst geb. Rittner in Los Angeles**



Katharina Gantner geb. Rittner wurde am 21. Juli 1938 als Tochter von Peter und Elisabetha Rittner geb. Gantner in Weprowatz geboren, wo sie zusammen mit Ihren beiden Brüdern Georg und Peter in der Slowakengasse 118 aufwuchs. Der Vater war Metzger mit eigener Fleischhackerei. 1945 kam die ganze Familie ins Lager in Weprowatz. Der härteste Schicksalsschlag traf sie am 31. Juli 1945: Die Mutter starb im Alter von 29 Jahren.

Daraufhin wurden Katharina und ihre beiden Brüder zu den Großeltern gebracht, die sich dann zusammen mit dem Vater um die drei Kinder kümmerten.

1959 kam Katharina mit dem Vater, Bruder Peter und ihrer Großmutter nach Deutschland, wo sie dann 1960 ihren ebenfalls aus Weprowatz stammenden Ehemann Mathias Gantner heiratete.

Ihren 70. Geburtstag feierte sie am 21. Juli 2008 mit Ehemann Mathias, den Kindern Heribert und Christine und Familien, Schwiegermutter Maria sowie mit Verwandten und Freunden.

Sie ist seit vielen Jahren ein aktives Mitglied der Landsmannschaft der Donauschwaben – Ortsverband Backnang und unterstützt tatkräftig Veranstaltungen wie z. B. das Bratwurstessen, Fisch- und Lammgulasch.



Margaretha Pulst geb. Rittner wurde ebenfalls am 21. Juli 1938 zur gleichen Stunde wie Katharina in Weprowatz als Tochter von Franz Rittner und Margaretha Rittner geb. Gantner geboren. Beide Väter Peter und Franz Rittner waren Brüder und von Beruf Metzger und beide Mütter Elisabetha und Margaretha Gantner waren Schwestern. Außerdem hatte Margaretha auch zwei Brüder Stefan und Richard.

Ihre Eltern betrieben in der Kirchengasse 34 eine Fleischhackerei. Im Anschluss an die Lageraufenthalte in Weprowatz und Gakova kam die Familie 1947 über Ungarn nach Graz in Österreich. Von dort sind sie in den 50er Jahren nach Los Angeles, Amerika, ausgewandert. Dort heiratete sie 1962 den deutschstämmigen Herbert Pulst. Neben zwei Töchtern gehören vier Enkelkinder zur Familie.

An der letzten Weprowatzfahrt im Jahr 2007 hat neben dem Ehepaar Gantner auch das Ehepaar Pulst mit der Enkeltochter Katrina aus Amerika mit Interesse teilgenommen.

Dieter Seiler wurde 60 Jahre alt



Dieter Seiler, am 10. Januar 1948 in Steinhöring in Oberbayern geboren, feierte am 19. Januar 2008 im Kreise seiner Familie, mit Verwandten und Freunden im eigenen Lokal in Weilheim seinen 60. Geburtstag. Über Bad Tölz, München, Backnang, Gaggenau und Murnau kam er im Jahr 1984 nach Weilheim, wo er zusammen mit seiner Ehefrau Monika das Speiserestaurant „Holzwurm“ mit Biergarten in der Münchener Straße erwarb und seither betreibt. Neben den Kindern Swen und Tanja erfreuen sie sich über ihren Enkelsohn Calvin. Auch seine Mutter Barbara Seiler geb. Krämer wohnt jetzt bei ihnen.

Maria Kaldi geb. Schall feierte ihren 60. Geburtstag



Am 19. März wurde Maria Kaldi geb. Schall 60 Jahre alt. Da sie im März mit ihrer gesamten Familie – ihrem Ehemann Heinz Kaldi, den Kindern Stefan und Katrin mit Ehepartnern sowie den 5 Enkelkindern Daniel, Alexander, Jana, Adrian und David – im Urlaub weilte, wurde das Geburtstagsfest am 22. Mai im Kreise von Verwandten und Freunden gebührend gefeiert.

Maria ist die Tochter der aus Weprowatz stammenden Eheleute Adam Schall und Magdalena Seipl, die in der Vorderen Reihe 111 wohnten. Sie wurde 1948 in Künzelsau geboren und im Hohenlohischen verbrachte sie auch die Kindheit. Im Jahre 1956 erfolgte der Umzug nach Backnang, wo sich die Eltern ein Haus bauten.

Professor Dr. Otto Rentz erhielt am 28. April 2008 das Bundesverdienstkreuz für sein unermüdliches Engagement für saubere Luft

Für seine herausragenden Verdienste um den Umweltschutz ist Prof. Dr. Otto Rentz mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt worden. Der Staatssekretär im Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst, Dr. Dietrich Birk, überreichte die Auszeichnung am 28. April 2008 in Karlsruhe.

„Otto Rentz hat sich um unser Land verdient gemacht. Mit der Auszeichnung ehrt Deutschland nicht nur einen brillanten Wissenschaftler, sondern auch einen unermüdlichen Streiter für die Umwelt, der sich weit über seine dienstlichen Pflichten hinaus mit unglaublicher Tatkraft engagiert hat“, sagte Birk.

Rentz habe sich internationale Anerkennung auf den Gebieten Luftreinhaltung, Recycling und Energiewirtschaft erworben. Da verunreinigte Luft nicht an Landesgrenzen halt mache, sei es folgerichtig, dass sich der Wissenschaftler für die Gründung des Deutsch-Französischen Instituts für Umweltforschung engagiert habe. Rentz habe nachgewiesen, dass industrielle Produktion auch unter Einhaltung hoher Umweltstandards möglich und rentabel sein könne.

Otto Rentz wurde 1944 als Sohn der Eheleute Simon Rentz und Theresia geb. Seipl in Weprowatz geboren. Die Familie flüchtete im Herbst 1944 und kam über viele Umwege bis nach Schlesien. Hier rückte die russische Front immer näher und die Flucht ging weiter in Richtung Westen bis nach Hessen. Nach einem längeren Aufenthalt in Hessen fand die Familie letztendlich in Förch bei Rastatt eine neue Heimat. Otto Rentz besuchte nach der Grundschule das Ludwig-Wilhelm-Gymnasium in Rastatt und machte 1963 das Abitur als Jahrgangsbester. Im gleichen Jahr begann er sein Studium über technische Betriebswirtschaft an der Universität Karlsruhe.

Seine Diplomarbeit schrieb er über die Bestimmung des optimalen Standortes für eine Raffinerie. Für die Arbeit erhielt er den Preis der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften der Universität Karlsruhe. Die Diplomhauptprüfung legte er mit Auszeichnung ab. Nach drei Jahren Forschungsarbeit wurde er ebenfalls mit Auszeichnung zum Doktor rer. nat. promoviert. Nach seiner Habilitation von 1979 wurde er 1982 auf eine C 4-Professur für Betriebswirtschaftslehre an der Universität Karlsruhe berufen. Gleichzeitig übernahm er die Leitung des dortigen Instituts für Industriebetriebslehre und industrielle Produktion. Aus der Hand des Bundesinnenministers erhielt er im Jahr 1980 den „Océ-von-der-Grinten-Preis“. Dieser Preis wurde zur Förderung der Wissenschaft auf dem Gebiet des Umweltschutzes gestiftet.

Im Rahmen seiner feierlichen Verabschiedung am 7. Dezember 2007 hielt er im Tulla-Hörsaal der Universität Karlsruhe die Abschiedsvorlesung „57 Jahre Oberrheingraben: Baustellen ohne Ende“. Er beriet unter anderem die Bundesregierung, mehrere Landesregierungen, darunter auch die von Baden-Württemberg, die Europäische Union und die United Nations Economic Commission for Europe.

Diamantene Hochzeit von Jakob und Maria Fischer geb. Luttmann



Am 22. November 2007 jährte sich die Hochzeit von Maria Fischer geb. Luttmann und Jakob Fischer zum 60. Mal. Maria Fischer wurde am 29. September 1930 in Weprowatz geboren, ihr Mann Jakob Fischer am 5. Februar 1929 im Nachbardorf Tscherwenka.

Heute wohnen die Jubilare in 70437 Stuttgart-Rot in der Eschenauer Str. 21 und freuen sich regelmäßig auf die Weprowatzer Heimatblätter. Auch wir Kinder lesen gerne darin.

Nach Flucht und Vertreibung über Wien, Prag, Dresden usw. gelangten beide nach Stuttgart auf den Fasanenhof, wo sie sich bei der Arbeit auf diesem Bauernhof kennen lernten. Aus der Ehe gingen drei Kinder hervor: Karl-Heinz 1948, Silvia 1951 und Eva 1954. Maria und Jakob haben heute 5 Enkelkinder und bereits 4 Urenkel.

Zum Gratulieren kamen auch Stadtrat Maile aus Zuffenhausen sowie die Presse zu meinen Eltern nach Hause. Am 22. November 2007 trafen wir uns in Stuttgart-Rot in der Auferstehungskirche zu einem feierlichen Gottesdienst. Dies war ein ganz besonderer Wunsch meiner Eltern. Anschließend wurde in Markgröningen im Hause von Silvia Scholz geb. Fischer gefeiert.

Wir grüßen alle Weprowatzer recht herzlich.

Goldene Hochzeit von Jakob und Margarethe Urnauer



Am 19. Juli 2008 feierten die Eheleute Jakob und Margarethe Urnauer geb. Meier in Dreieich-Sprendlingen im Kreise von Verwandten und Freunden das Fest der goldenen Hochzeit. Jakob Urnauer stammt aus Weprowatz und seine Ehefrau aus Bulkes, Jugoslawien. Sie haben drei Kinder und fünf Enkelkinder.

Besuch aus Kanada

Magdalena Ufholz geb. Weißbarth mit Ehemann Lorenz Ufholz aus Kanada waren zu Besuch bei Christine Flattinger geb. Weißbarth in München. Mit einem Leihwagen besuchten sie auch die alte Heimat Weprowatz.



*von links: Magdalena Ufholz geb. Weißbarth * 1932, Eva Schlittmeier geb. Plechl * 1933, Christoph Kunter * 1929, Katharina Kunter geb. Weißbarth * 1932, Christine Flattinger geb. Weißbarth * 1931, Lorenz Ufholz * 1929*



v.l. Georg Rittner, Katharina Gantner, geb. Rittner, Peter Rittner

Nachruf auf Frau Katharina Pollich



Im 99. Lebensjahr verstarb am 8. April 2008 Frau Katharina Pollich geb. Blum, Witwe des Arztes Dr. Josef Pollich sen.. Am 7. Februar 1910 wurde sie in Torzsa geboren, wuchs mit einer Schwester und der Mutter bei den Großeltern dort auf, denn der Vater ist während des I. Weltkrieges verstorben. Ihren Ehemann lernte sie als behandelnden Arzt bei einer Lungenerkrankung kennen. Nach der Hochzeit im Jahr 1927 wohnte die Familie bis 1942 in Kucura und danach bis 1944 in Weprowatz. Die Flucht führte die Familie über Ungarn, die Tschechoslowakei, Wien nach Saalfelden in das Salzburger Land. Danach übersiedelten sie 1951 nach Stuttgart-Bad Cannstatt.

Bis ins hohe Alter kam sie regelmäßig mit Sohn und Schwiegertochter zu den traditionellen Bratwurst-, Lammgulasch- und Fischgulasch-Essen zu den Donauschwaben nach Backnang. Bis zwei Jahre vor ihrem Tod versorgte sie ihren Haushalt noch weitgehend allein. Die letzte Zeit verbrachte sie im Altenpflegeheim. Um sie trauern ihre Söhne Dr. Josef Pollich jun. und Viktor Pollich mit Familien.

Zum Tod von Maria Müller geb. Reger



Am 24. Februar 2008 ist Maria Müller geb. Reger nach schwerer Krankheit im Krankenhaus in Rastatt verstorben. Als Tochter von Johann Reger und Barbara geb. Reger kam sie am 5. Juni 1930 in Weprowatz zur Welt und ging auch dort zur Schule. Bereits als 14-jährige musste sie die Schrecken des Krieges erleben. Zusammen mit der Mutter, Schwester und den Großeltern verbrachte sie drei Jahre in den Lagern Weprowatz, Tscherwenka, Werbass und Gakova; dort sind die Großeltern verstorben. 1947 gelang die Flucht über Ungarn nach Österreich. In Linz trafen sie wieder mit dem Vater zusammen. 1950 heiratete sie den aus India stammenden Jakob Müller und im Januar 1952 ist die gesamte Familie nach Brasilien ausgewandert. Dort sind die beiden Söhne Ewald (1954) und Günther (1960) geboren und die Mutter Barbara Reger verstarb 48-jährig. Im Jahre 1962 haben sie sich entschlossen, nach Deutschland zurückzukehren. Zuerst lebten sie ein Jahr lang in der Pfalz und sind dann nach Rastatt umgezogen, wo ihr Mann Arbeit bei der Firma Daimler-Benz fand. Die letzten Jahre wohnten sie in Muggensturm, im Jahr 2004 ist ihr Mann verstorben. Neben den beiden Söhnen trauern 4 Enkel und 3 Urenkel, Verwandte und Freunde um sie.

An der zweiten Reise nach Weprowatz im Jahre 2005 hatte auch Maria Müller geb. Reger und ihre Schwester Magdalena mit Ehemann teilgenommen. Obwohl sie beim Verlassen der Heimat noch jung war und viel in der Welt herumgekommen ist, ist sie im Herzen eine echte „Weprowatzerin“ geblieben. Sie kannte sich im Dorf und den vielen Familien mit den Verwandtschaftsverhältnissen sehr gut aus und konnte allen Auskunft geben. „Das war meine schönste Reise seit vielen Jahren“ waren ihre Abschiedsworte. Möge sie ruhen in Frieden!

IN LOVING MEMORY OF

Anna Ries

March 12, 1915 - July 22, 2008

Visiting:

*Friday 2-4 & 7-9 pm.
Trull Funeral Home &
Cremation Centre*

Funeral Mass

St. Bernard's

*Saturday, July 26, 2008
at 11:00 o'clock.*

Cemetery:

Holy Cross Cemetery

Officiating

Father Gerhard Gruber

"Lord make me an instrument of your peace; where there is hatred, let me sow love; where there is injury, pardon; where there is doubt, faith; where there is darkness, light; and where there is sadness, joy."

"O Divine Master, grant that I may not so much seek to be consoled as to console; to be understood, as to understand; to be loved, as to love; for it is in giving that we receive, it is in dying that we are born to eternal life."

"We have loved her in life: let us not forget her in death."

Todesanzeige in der Zeitung

Anna Ries, geb. Krämer,
ist am 22. Juli 2008 im Alter von 93 Jahren im North York General Hospital friedlich entschlafen. Ihr Ehemann Joseph Ries und ihr Sohn Adam Ries sind ihr schon vorausgegangen. Geliebte Schwester von Eva Weckerle und liebe Tante von Eva Hoyer und Gerda Wekerle, sowie von ihren Großnichten und Großneffen. Freunde können am Freitag von 14-16 sowie von 19-21 Uhr bei Trull North Toronto Funeral Home and Cremation Centre, 2704 Yonge Street, (5 Blocks südlich der Lawrence Ave.) anrufen. Die Trauerfeier findet am Samstag, den 26. Juli um 11 Uhr in der Kapelle der St. Bernard's Gemeinde, 685 Finch Avenue West, North York statt. Spenden können der St. Bernard's Gemeinde gemacht werden.



In liebevoller
Erinnerung

**Sebastian
Heimerl**

* 04. August 1985
† 23. August 2008



Ich bin nicht tot,
ich tausche nur die Hülle,
ich lebe mit Euch
und geh' durch Eure Träume.

Sebastian Heimerl ist am 23. August 2008 im Alter von 23 Jahren durch einen tragischen Unfall ganz unerwartet ums Leben gekommen. Die Beerdigung fand unter ganz großer Anteilnahme der Bevölkerung von Mammendorf statt. Sebastians Großmutter war Eva Schmölz geb. Seiler, seine Urgroßeltern waren Adam und Magdalena Seiler geb. Steinhardt.

*Danke
für
alles*



Michael Rentz

* 16. Okt. 1932
† 19. Sept. 2007

Amelie Weißbarth erhielt Meistertitel

Amelie Weißbarth (Enkelin von Jakob Weißbarth und Urenkelin von Michael und Eva Weißbarth geb. Krämer aus der Mitteltgasse 129) eroberte sich bei den baden-württembergischen Leichtathletik-Meisterschaften am Wochenende, 14./15. Juni 2008, im Frankenstadion in Heilbronn einen Meistertitel beim 400-Meter-Hürdenlauf. Sie startete für LAZ Salamander Kornwestheim-Ludwigsburg. Insgesamt konnten sieben Athletinnen und Athleten vom LAZ Salamander Meistertitel mit nach Hause nehmen – eine prächtige Ausbeute.



Nahm alle Hürden: Amelie Weißbarth.

Bilder: hajo sport foto

„Wie bereits in der Jugendklasse lief Amelie Weißbarth die 400 Meter Hürden technisch einwandfrei. Erst an der letzten Hürde hatte sie leichte Schwierigkeiten. Die aufholende Mannheimerin Caroline Eichberger hielt sie durch eine Energieleistung auf den letzten zwölf Metern auf der Vizemeister-Position. Amelie Weißbarth lief nach 63,25 Sekunden über die Ziellinie.“ schrieb die Stuttgarter Zeitung.

Nach dem Ablegen des Abiturs hat sie ab August 2008 ihr Studium an der Fairleigh Dickinson University in New York begonnen. Ihre Bewerbung um ein Sportstipendium für ein Studium in den USA war aufgrund ihrer sehr guten sportlichen Leistungen erfolgreich.

Bild aus der Ludwigsburger Kreiszeitung vom 16. Juni 2008



Alte Kutsche Weprowatz



1940 Mühlgasse 30

Von links :

Adam Schröder, Margaretha Schröder (geb. Urnauer) mit Kind Katharina,
Jakob Schröder, Nikolaus Schröder



Lajos Szabo



Familie Peter Rittner



Jahrgang 1926



*von links: Josef Keßler, Eva Keßler geb. Steinhardt, Balthasar Schweißgut,
Katharina Schweißgut,*



Kindergartenbild von Jakob Straub



Von Maria Luthmann

Weprowatzer Kalender 2009

Mit alten Bildern und donauschwäbischen Rezepten

Die Rezepte	Seite
Anna Schnitten.....	1497
Bratkürbis.....	1513
Creme Pitten.....	1499
Damenkapritzen.....	1507
Donauwellen.....	1495
Flutten aus Kartoffeln u. Grieß.....	1499
Grieben Pogatschel.....	1515
Käs Knödel.....	1513
Kipfel.....	1503
Kokosecken.....	1501
Linzer Torte fein.....	1511
Londoner Schnitten.....	1497
Mohnnudeln.....	1503
Mohn Pitten.....	1515
Pressburger Kipfel.....	1503
Prinzregententorte.....	1509
Scharfe Krumbiere.....	1511
Schaumrollen.....	1505
Schmarren.....	1513
Schokoladen-Salami.....	1505
Topfenpalatschinken.....	1505

Vielen Dank allen Einsendern der Rezepte.



*Hochzeit Magdi. Schweissguth oo Andreas Schweissguth
 Vorn, Maria Seiler, Konrad Schweissguth. 2)Josef Urnauer, Theresia Urnauer,
 3)Maria Reiter, 4)Hermine König, Eva Schweissguth, Braut Magdalena Schweissgut,
 Andreas Rentz, Bub Edi Weißbarth, Bräutigam Andreas Schweissguth, Magda-
 lena König, Jakob Schmidt, Katharina Sauer, Gisi Szabo, Hans Schweissguth.*

Januar 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Donauwellen

250 Gramm Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach 250 Gramm Zucker und 6 Eier (Gewichtsklasse 2) dazugeben und cremig rühren. 350 Gramm Mehl mit einem Päckchen Backpulver vermischen und unterrühren. Die Hälfte des Teigs mit zwei Esslöffeln Kakao verrühren. Den hellen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, den dunklen Teig darüber geben und glatt streichen. Sauerkirschen (ein Glas 430 Gramm EW) gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Bei 175 Grad (Gas:2) auf mittlerer Einschubleiste 30 Minuten backen, herausnehmen und kalt werden lassen.

Inzwischen die Buttercreme zubereiten: Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch drei Esslöffel abnehmen, die restliche Milch mit 100 Gramm Zucker zum Kochen bringen. 1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepuddingpulver mit drei Esslöffeln von der Milch-Zucker-Mischung glatt rühren, in den Topf geben und alles nochmals aufkochen lassen. Ins kalte Wasser stellen und kalt werden lassen. 15 Gramm Kokosfett bei milder Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen. Zusammen mit 200 Gramm Butter schaumig rühren. Den kalten Pudding löffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen und kühl stellen.

Für den Guss je eine Tafel Vollmilch- und Halbbitterschokolade mit 50 Gramm Plattenfett im Wasserbad auflösen und unter Rühren wieder abkühlen lassen. Der Guss darf nicht mehr heiß, soll aber noch flüssig sein. Die Creme muss kalt sein, damit sich Creme und Guss nicht vermischen. Guss über die Buttercreme gießen und vorsichtig mit der Palette glatt streichen.



Hochzeit Paul Nuss 1908 oo Theresia Schall *1907*

In der Mitte Brautpaar, rechts davon Josef Nuss Anna Nuss geb.Szabo

Februar 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

Anna Schnitten

1 ½ Esslöffel Fett, 15 Esslöffel Mehl, 5 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Rahm, 4 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Natron, alles vermischen, in 3 Portionen auf Backblech (ca. 38 cm x 25 cm) backen.

Füllung: Ein Teil von den gebackenen 3 Teilen verbröseln. 2 Esslöffel Marmelade, 100 Gramm Nüsse, 100 Gramm Rosinen, 2 Esslöffel Kakao und 1 Glas kalte Milch vermengen. 100 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker schaumig rühren, alles vermischen und die restlichen 2 Teile füllen.

Glasur: 4 Eiweiß mit 12 Esslöffel Zucker auf Wasserdampf schlagen. Auf den Kuchen streichen und über Nacht trocknen lassen. Obendrauf kann man eine Schokoglasur oder Schokoflocken streuen.

Londoner Schnitten

Teig: 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Margarine, 200 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, 1 Päckchen Backpulver.

Belag: 9 Eiweiß, 450 Gramm Puderzucker, 450 Gramm gemahlene Haselnüsse. Zuerst Aprikosenmarmelade auf den Teig streichen und die Haselnussmasse obendrauf geben und bei 180 Grad backen (rechteckiges Blech) ca. 25 Minuten.



*Andreas Nuss*1902 beim Pflügen, im Hintergrund Rohbau Sallasch mit Strohhtriste*

März 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Creme-Pitte

Aus Blätterteig 2 Platten backen

Füllung: 5 Eigelb und 5 Esslöffel Zucker schaumig rühren, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver dazugeben und in $\frac{3}{4}$ Liter Milch kochen. 2 Päckchen gemahlene Gelatine auflösen und unter die noch heiße Masse geben. 5 Eiweiß und 5 Esslöffel Zucker zu steifem Schnee schlagen, dann auf kochendem Wasser weiter schlagen, bis er ganz steif ist. 1 Becher Sahne aufschlagen und 1 Päckchen Sahnesteif einrieseln lassen. Dieses alles unter die Creme geben und die Platten füllen. Die obere Platte erst darauf geben wenn die Füllung erkaltet ist. Mit einem Sägemesser vorsichtig schneiden.

Flutten aus Kartoffeln oder Grieß

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, gehackte Petersilie, etwas Pfeffer, 80 Gramm Mehl, 50 Gramm Schweineschmalz, saurer Rahm

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen, stampfen und mit Petersilie, Pfeffer und Mehl vermengen. Esslöffelweise in heißes Schmalz geben, etwas flach drücken und gut durchziehen lassen. Zum Servieren mit Sauerrahm (nach Geschmack mit 1 TL Paprika vermenegt) begießen, da sie ansonsten in der Batschka als „Rachenbicker“ bezeichnet wurden.

Für Grießflutten wird aus 1 l Salzwasser, ca. 2 Tassen Grieß und 150-200 Gramm Butter ein dicker Grießbrei gekocht. Dieser wird dann mit einem in heißem Fett eingetauchten Löffel zu Klößen geformt, mit heißem Fett übergossen und mit gebräunten Semmelbröseln bestreut.



Eva Straub geb. Schweissguth, mit Godl Bingl

April 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Kokosecken

Zutaten: 100 Gramm Margarine, 400 Gramm Zucker, 2 Päckchen Vanillin-zucker, 600 Gramm Mehl, 2 Päckchen Backpulver, 400 ccm Milch, 4 ganze Eier. Teig zu einem Rührteig verarbeiten, auf ein rechteckiges Blech gießen. Backzeit 25 – 30 Minuten bei 180 Grad. Nach Erkalten in Vierecke schneiden.

Glasur: 400 ccm Milch, 200 Gramm Blockschokolade, 300 Gramm Margarine und 400 Gramm Zucker zusammen aufkochen, kalt rühren. Mit Hilfe einer Gabel die Schnitten in die Glasur tauchen. Nach dem Glasieren werden die Teile in 400 Gramm Kokosflocken gewälzt.





*Eva Straub*1920 geb. Schweissguth*

Mai 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Kipfel

1200 Gramm Mehl, 2 Päckchen Hefe, Salz, 2 Esslöffel Zucker, 2 Eier, mit Sahne und Milch verrühren, Hefeteig herstellen und gehen lassen. 8 Kugeln formen. Kugel rund auswalken und dann zu Tortenstückchen auseinander schneiden und Kipfel formen. Mit Eidotter bestreichen und mit Salz und Kümmel würzen. Etwas ruhen lassen. Bei ca. 180 Grad backen.

Mohnnudeln

Aus 500 Gramm Mehl, 3 ganzen Eiern, 1 TL Salz und 1 ½ -2 Esslöffeln lauwarmem Wasser einen Nudelteig herstellen.

Dann 80 Gramm Butter oder Margarine erhitzen, die Nudeln hinein geben. 200 Gramm fein gemahlenen Mohn mit 50 Gramm Zucker oder Honig süßen, zu den Nudeln geben und alles gut vermischen. Das Gericht soll gleichmäßig heiß werden, aber nicht braten. Mit gerösteten Semmelbröseln vermischen und servieren.

Pressburger Kipfel nach altem Rezept

50 Dekagramm Mehl, 80 Dekagramm Butter und 12 Dekagramm Staubzucker werden auf dem Nudelbrett fein abgebröseln, dann gibt man 3 Dekagramm, in ein wenig lauwarmer Milch aufgelöste Germ (Hefe), 1 ganzes Ei und ein wenig Salz dazu, und gießt nach Bedarf mit Milch auf. Der Teig wird hart geknetet. Dann stellt man ihn zum gehen an einen warmen Platz. Danach teilt man den Teig auf kleine, Ei große Teile auf, walkt (rollt) jedes einzelne Stückchen in ein ovales Fleckchen aus, bestreicht sie ganz mit Nuss- oder Mohnfülle, rollt sie zusammen, legt sie auf ein mit Fett bestrichenen Blech und biegt die beiden Enden ein, bestreicht sie mit Ei, lässt sie 10 bis 15 Minuten gehen, bestreicht sie noch einmal mit Ei und bäckt sie in der heißen Bratröhre.



Fronleichnam

Juni 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Topfenpalatschinken

Grundrezept Palatschinken

150 Gramm Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, Backfett.

Topfenfüllung: 1 Eigelb, 75 Gramm Puderzucker, 150 Gramm trockener Topfen (Quark), 50 Gramm in Rum eingeweichte Rosinen, 1 Päckchen Vanillinzucker

Auf jeden Palatschinken 1 EL Füllung geben, zusammenrollen, in eine feuerfeste Form einschichten und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad 5 Minuten erwärmen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Schaumrollen (Schillerlocken)

300 Gramm tiefgefrorener Blätterteig oder selbstbereitet, $\frac{1}{2}$ l Sahne, 2 Eßl. Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Zum Bestreuen: Puderzucker

Tiefgefrorenen Blätterteig auftauen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa 30 cm großen Quadrat ausrollen. Den Teig in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen spiralförmig so um die Formen wickeln, dass sie sich stets ein wenig überlappen. Die Rollen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten backen. Die Schaumrollen sofort von den Formen lösen und abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle geben und die Schaumrollen damit füllen. Mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladen – Salami

150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und 3 Eigelb zusammenrühren. 60 Gramm Blockschokolade geraspelt, 60 Gramm Feigen in Würfel schneiden, 60 Gramm Butterkekse, 60 Gramm Nüsse grob geraspelt, etwas Zitronensaft. Alles zusammenmengen. 1 Oblate in ein feuchtes Tuch einschlagen bis sie gerollt werden kann. Dann die Masse in die Oblate füllen.



Ernte, beim Garbenbinden.

Juli 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Damenkapritzen

Teig: 600 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 2 EL Milch, 1 TL Backpulver, 3 EL saure Sahne, abgeriebene Zitronenschale
Zum Bestreichen: 4 Esslöffel Marmelade
Baiser: 4 Eiweiß, 200 Gramm Zucker
Zum Bestreuen. 200 Gramm grob gehackte Walnüsse.

Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb, in Milch aufgelöstem Backpulver, Sahne und Zitronenschale zu einem Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Den Teig 2 cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, dann auf 180 Grad zurückschalten. Den Kuchen 25 Minuten backen, dann mit Marmelade bestreichen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und den Eischnee bei schwacher Hitze 10 Minuten weiter schlagen. Die Baisermasse über die Marmelade verteilen, mit Nüssen bestreuen und 10 Minuten überbacken.





Beim Getreidemähen mit Maschine, hier wurde ein Pferd vorgespannt.

August 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Prinzregententorte

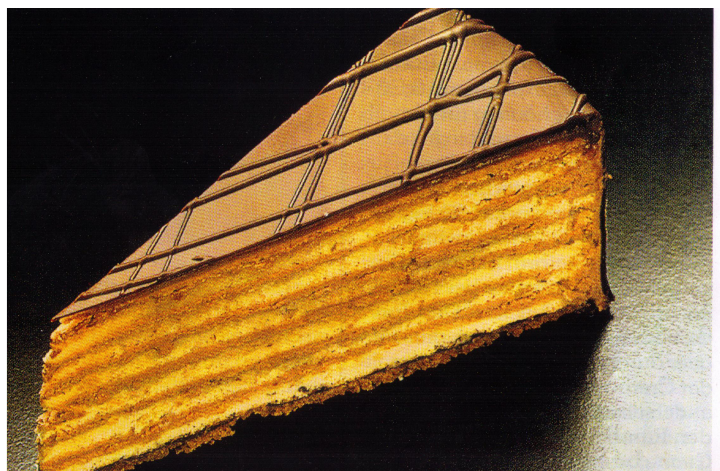
Rührteig: 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 275 Gramm Mehl, 50 Gramm Speisestärke, 1 TL Backpulver

Creme: 4 Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 100 Gramm geriebene Schokolade, 200 Gramm Butter

Glasur: 200 Gramm Schokoladen-Fettglasur

Für die Form: Butter, Mehl Butter mit Zucker (davon 2 Esslöffel wegnehmen) und Eigelb schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Schaummasse häufen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver darüber geben und alles locker unterheben. Einen Springformboden von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben. Nacheinander aus dem Teig 6-7 dünne Böden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 8-10 Minuten backen. Die Tortenböden mit Creme bestreichen und zusammensetzen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte mit der geschmolzenen Schokoladenglasur überziehen.

Creme: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Schokolade auf dem Herd steif schlagen. Auskühlen lassen. Butter schaumig rühren, löffelweise die Creme in die Butter einrühren.





Hanf aufladen

September 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	25	27
28	29	30				

Scharfe Krumbiere

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 2 große Zwiebeln, 30 Gramm Schweineschmalz, 2 gehäufte Esslöffel Edelsüßpaprika, $\frac{3}{4}$ l Wasser, Salz, 1 gehäufte EL Tomatenmark, nach Belieben 1 rote Paprikaschote und durchwachsener Räucherspeck oder frische oder leicht geräucherte Bratwürste.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebeln fein schneiden und im heißen Schmalz anrösten. Paprika dazurühren und schnell mit Wasser aufgießen, damit er nicht bitter wird. Kartoffeln, Salz, Tomatenmark und evtl. gewürfelte Paprikaschote sowie den in fingerdicke Stücke geschnittenen Speck oder Bratwürste in die Flüssigkeit geben und kochen bis die Kartoffeln weich sind.

Linzer Torte fein

15 Dekagramm Butter, 13 Dekagramm Zucker, 2 Eier, 10 Dekagramm fein geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, etwas Zitronengeschmack, 18 Dekagramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, Marmelade.

Die Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann die Eier, Mandeln, Vanillinzucker und Zitronengeschmack nach und nach dazugegeben, zum Schluss das Mehl, welches mit dem Backpulver gut vermischt wurde. Gebe $\frac{2}{3}$ Teile von diesem Teig in die Tortenform, bestreiche dies gut mit einer Marmelade und legen von dem Rest des Teiges ein Gitter über die Torte. Bestreiche mit Ei und backe bei mittelmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde lang. Wenn ausgekühlt, bestreue mit Zucker, dem man $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker beimengt.



*In Tracht zur 150 Jahr Feier Eva Straub*1920 geb. Schweissguth*

Oktober 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Schmarren

Zutaten:

500 Gramm Mehl, 2 Eier, 1 l Milch, 1 Prise Salz, 100-150 Gramm Backfett, Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Den Pfannkuchenteig gießt man ins heiße Fett und bäckt einen dicken Pfannkuchen auf beiden Seiten aus. Dieser wird dann mit Messer und Gabel in sehr kleine Teile geschnitten und unter Rühren weiter gebacken. Schmarren isst man mit Kompott (Dunst).

Bratkürbis

1 Esslöffel Butter auf dem Backblech verteilen, Kürbis (dicke, runde) aufschneiden, Kerne mit einem Esslöffel herauschaben, schälen, in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Blech legen und im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen, dann wenden, mit Zucker bestreuen und fertig backen.

Käs-Knödel

250 Gramm Quark, 100 Gramm Grieß, 50 Gramm Butter, 1 Ei und 1 Prise Salz zusammen rühren, 2 Stunden ruhen lassen, dann Knödel formen und in Salzwasser 15 Min. ziehen lassen. Danach in mit Butter gerösteten Semmelbröseln wälzen. Ergibt 15 Stück.



*Mit Kalb, Schweinen und Geflügel im Hof von Josef Nuss Kirchengasse.
v.l. Andreas Nuss,*1902 Eva Nuss*1908 geb. Gantner, Kath,Nuss*1882 ge. Straub, Josef
Nuss*1878. Vorn Kathy Reffle*1926 geb. Plechl ,Barbara Fritz*1923 geb.Plechl*

November 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Mohn-Pitten

Teig: 350 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Esslöffel Weißwein, 3 Esslöffel Schmand, 1 Teelöffel Backpulver.

Diese Masse zu einem glatten Teig verarbeiten, dann ruhen lassen. In 2 Teile auswellen in der Größe des Blechs (Tepsi).

Füllung: In einem $\frac{1}{2}$ Liter Milch werden 3 Esslöffel Grieß aufgekocht, solange der Grieß kocht gibt man 300 Gramm gemahlene Mohn hinein und lässt die Masse etwas erkalten.

3 Eigelb und 250 Gramm Zucker schaumig rühren und unter die Mohnmasse geben. Dann von 3 Eiweiß festen Schnee schlagen und unter die Mohnmasse ziehen. Die eine Teigplatte ins Blech geben und mit der Mohnfüllung bestreichen. Die Obere Teigplatte vorsichtig darauf geben und mit Eiweiß bepinseln. Backzeit: 1 Stunde bei 160 – 170 Grad.

Grieben Pogatschel

Zutaten: 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 1 Becher Sauerrahm, 2-3 Essl. Weißwein, 300 Gramm Grieben feingehackt, 100 Gramm Butter, lauwarme Milch, Salz.

Einen Hefeteig herstellen, den Teig 2 cm dick auswellen, zusammen schlagen und gehen lassen.

3 x wiederholen. Am Schluss den Teig in Rauten einritzen, ausstechen und mit Paprika bestreuen. Bei 200 Grad 15 Minuten backen.



Näh- oder Stickkurs

v.l. Katharina Schweissgut geb. Scherer, Eva Weißbarth geb. Krämer, Helene Schmich, Elisabeth Wekerle, G. Kobart, Eva Michls, ? Friedrich, Kath. Reger, Bori Lavro, Katharina Pollich, Reger Joschi, Kind Piroschka Reger.

Dezember 2009

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	25	27
28	29	30	31			

Unsere verstorbenen Landsleute

(Todesfälle, die nach Erscheinen von Heft 16 bekannt wurden)

Diese Daten können nur unter Vorbehalt der Richtigkeit wiedergegeben werden, da Übermittlungsfehler nicht auszuschließen sind.

	geboren am	gestorben am
Rosina Bischoff, geb. Rummelfanger Friedrichstraße 40, 76706 Dettenheim-Lidolsheim	23.05.1934	15.01.2006
Peter Rilli, Banater Anger 12, 86830 Schwabmünchen	17.02.1923	10.12.2006
Adam Bissinger, 10, Dempsey Crescent, Willowdale, Kanada	31.03.1921	24.12.2006
Barbara Rentz, geb. Höffner Schulstr. 6, 97999 Igersheim	30.05.1918	10.01.2007
Käthe Rummelfanger, An der Wasserfahrt 67, 38486 Klötzer	17.02.1922	15.02.2007
Katharina Sinn, geb. Laforsch Birkenweg 14, 76706 Dettenheim 1	02.12.1919	13.05.2007
Maria Seene, geb. Reger Tannenweg 16, 76149 Karlsruhe - Neugereut	08.09.1928	22.10.2007
Eva Nuspl, geb. Marth J.-Rid-Str. 8, 86807 Buchloe	11.09.1918	06.11.2007
Franz Rummelfanger, Dorfstr. 35, 39624 Winkelstedt	03.12.1929	11.11.2007
Magdalena Anwander, geb. Remlinger Am Schlößlanger , 80939 München-Freimann	08.02.1931	12.11.2007

Sigmund Jankowski, Ehem. v. Eva Herold Steinriedendamm 22, 38108 Braunschweig	29.05.1929	26.11.2007
Eva Kühner, geb. Kaltner Katzbachweg 56, 38108 Braunschweig	26.06.1920	29.11.2007
Eva Schmölz, geb. Seiler Gartenstraße. 10, 82291 Mammendorf	15.07.1928	25.12.2007
Adam Schmidt, Skokie, Knox Ave, USA	06.01.1913	Anf. 2008
Eva Pascht, geb. Fischer Messostraße 8, 88605 Meßkirch	15.05.1924	16.01.2008
Eva Eckmaier, geb. Gantner Holzgartenstr. 6 d, 85354 Freising	12.12.1920	05.02.2008
Edeltraud Pollich, Ehefrau des Florian Pollich, Buchenweg 8, 85117 Eitensheim	12.02.1937	08.02.2008
Maria Müller, geb. Reger Malscherstr. 2, 76461 Muggensturm	05.06.1930	24.02.2008
Sebastian Schmidt, 718 Coronada Dr., Thiensville, USA	10.03.1921	12.03.2008
Josef Gärtner, Paul-Seitz-Weg 2, 97980 Bad Mergentheim	04.01.1915	29.03.2008
Katharina Pollich, geb. Blum Obere Waiblinger Str. 174, 70374 Stuttgart	07.02.1910	08.04.2008
Julianna Schuster, Hohenlauenstr. 28. 72406 Bissingen	02.11.1926	30.04.2008
Josef Rentz, Albert-Schweitzer-Str. 1, 76706 Liedolsheim	06.08.1927	09.05.2008

Apollonia Straub, geb. Renz Bauernhecken 17, 74589 Satteldorf	20.07.1918	14.05.2008
Eva Heindl, geb. Olah Neue Heimat 10, 93024 Rosenheim	05.03.1929	23.05.2008
Adam Quintus, Jagdstr. 7a, 80639 München	13.10.1932	24.05.2008
Theresia Gfrörer, geb. Weißbarth Truderinger Str. 212, 81825 München	08.04.1928	29.05.2008
Konrad Pischl, Enne-Moser-Gasse 1, A-1220 Wien	18.12.1919	16.06.2008
Anna Halasz, geb. Sigmund Frankenhegy ut. 7, H-2228 Budapest, Ungarn	23.07.1922	19.06.2008
Maria Varay, geb. Pollich Pecs, Ungarn (Fünfkirchen)	23.07.1911	20.06.2008
Anna Riess, geb. Krämer 73 Browning Ave., Toronto, Ontario, Kanada	12.03.1915	22.07.2008
Magdalena Schmidt, Hölzlweg 23, 80939 München	07.03.1920	10.08.2008
Elisabetha Blatt, geb. Pollich Dresdener Ring 15, 71522 Backnang	25.07.1940	17.08.2008
Sebastian Heimerl, Gartenstraße 10, 82291 Mammendorf	04.08.1985	23.08.2008
Sebastian Straub, 261, Strathmore Blvd., Toronto, Kanada	18.08.1924	18.09.2008

WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Herausgeber-Team: Heinz Kaldi, Roßbergstr. 14
71522 Backnang Telefon: 07191/66851
E-Mail: heinz.kaldi@t-online.de
Elfriede Seiler, Eichendorffstr. 8
71686 Remseck Telefon: 07146/20441
E-Mail: helmut.seiler@gmx.de
Günther Weißbarth, Strümpfelbacher Weg 33
71522 Backnang Telefon: 07191/61551
E-Mail: guenther-weissbarth@gmx.de
Alexander Weißbarth, Pankstrasse 45
13357 Berlin Telefon: 030/28034643
E-Mail: hvaw@gmx.de

Bankverbindung: Landesbank Baden-Württemberg
HOA Weprowatz Manfred Kessler/Josef Kessler
Konto Nr. 7605604 BLZ 60050101

Kein öffentlicher Verkauf.

Bezug durch: Heinz Kaldi, Roßbergstr. 14
71522 Backnang Telefon: 07191/66851
E-Mail: heinz.kaldi@t-online.de

Homepage: **www.weprowatz.de**

Jeder Verfasser der Weprowatz Heimatblätter ist für seinen Beitrag selbst verantwortlich und erkennt das Recht zur redaktionellen Bearbeitung an. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgeber-Teams wieder. Für unverlangte Beiträge wird keine Gewähr übernommen; es besteht kein Anrecht auf Veröffentlichung in den Heimatblättern.