

AdventsHeft





03	EDITORIAL
07	VERDAMP LANG HER
08	AUFBAUARBEITEN
10	LICHTERGLANZ STATT KABELSALAT
13	EIN BISSCHEN FRIEDEN
14	GOTTESDIENST
15	ABSCHIED
16	ES WAR ... ERINNERUNGEN AN DIE „GUTE ALTE ZEIT“
18	EXQUISIT ESSEN
22	ALLE JAHRE WIEDER
24	POSTAMT & NIKOLAUS
25	MÄRCHENWANDERUNGEN
26	LASST UNS FROH UND MUNTER SEIN
27	ABENSBERG UNTERM CHRISTBAUM
28	NOVEMBERNEBEL

■ Impressum

Herausgeber

Stadt Abensberg
Stadtplatz 1, 93326 Abensberg
V.i.S.d.P.

1. Bürgermeister Dr. Uwe Brandl

Redaktion

Carolin Wohlgemuth, Silvia Fränkel
Stadt Abensberg

Druck

kelly-druck GmbH, Abensberg

Bildnachweis

Tom Eberl
Brauereigasthof zum Kuchlbauer
De Santis
Gabelsberger
Günther Hauke
Marco Holzhäuser
Kommunale
Kontny
Maria März
pixabay
Röhl
Carolin Wohlgemuth

Titelbild

Carolin Wohlgemuth

Das AdventsHeft als Sonderausgabe der „Abensberger Bürgerinfo“ wird kostenlos an alle Haushalte im Stadtgebiet und die Ortsteile geliefert.

Keine Haftung bei Druckfehlern.



EDITORIAL

Liebe Bürgerinnen und Bürger,

wir präsentieren Ihnen dieses Advents-Heft diesmal unter völlig anderen Vorzeichen, als geplant. Gerne hätten wir Ihnen alle Infos rund um die Weihnachtsmärkte geliefert und die jeweiligen Rahmenprogramme vorgestellt. Doch ein weiteres Mal sind alle Planungen hinfällig. Dieses Heft soll Ihnen trotzdem eine schöne Einstimmung auf die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit bieten. Wir begleiteten den Bauhof bei den umfangreichen Aufbauarbeiten, stellen Ihnen unser Adventssortiment des Herzogskasten-Shops vor und präsentieren in Zusammenarbeit mit örtlichen Gastronomen Rezeptvorschläge für ganz besondere, weihnachtliche Anlässe. Auch sonst haben wir viel Interessantes rund um die Adventszeit für Sie zusammengestellt, beispielsweise einen kleinen Rückblick auf Weihnachten in unserer Stadt vor mehr als hundert Jahren.

Abensberg leuchtet, soviel ist sicher: Die historische Altstadt, die außergewöhnlichen Gebäude der Brauerei Kuchlbauer und erstmals das Roxy Kino funkeln im warmweißen Schein der abertausenden LEDs und schaffen Atmosphäre. Unser Bauhof dekoriert die Stadt seit Wochen, schließlich ist diese Herausforderung ungleich höher, als wenn sich die Dekoration auf die eigenen vier Wände und vielleicht noch den Vorgarten beschränkt. Bis jedes einzelne Lichtlein an seinem Platz sitzt, dauert eben seine Zeit. Damit ist das diesjährige Highlight zum zweiten Mal in Folge allein unsere opulente Beleuchtung, ich hoffe Sie können sie ausgiebig genießen.

Natürlich ist es schade um unsere Weihnachtsmärkte. Der Niklasmarkt war praktisch fast fertig aufgebaut und die Standler standen mit Sack und Pack in den Startlöchern, als die Veranstalter von MiA bewegt die Reiß-



1. Bürgermeister
Dr. Uwe Brandl

leine zogen. Die dramatische Lage ließ nichts Anderes zu. Inzwischen wissen wir, dass alle Weihnachtsmärkte bayernweit untersagt wurden. Die bisherige Impfquote reicht einfach nicht aus. Jetzt sind es wieder die Vernünftigen, die sich einschränken müssen, um das Ruder herumzureißen. In diesen Zeiten ist Impfen ein Akt der Solidarität und der Verantwortung. Etwas alltagstauglicher und praktischer formuliert: Wer wieder den Niklasmarkt unbeschwert genießen und den Gil-lamoos feiern möchte, der lasse sich bitte impfen. Es gibt keinen anderen Weg aus dieser Endlosschleife.

Bleiben Sie dennoch optimistisch, genießen Sie unsere Lichtermeere und natürlich auch den ein oder anderen Glühwein. Unterstützen Sie weiterhin unseren lokalen Handel und die Gastronomie, denn gemeinsam meistern wir auch diese Krise.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit unserem AdventsHeft und eine schöne Advents- und Weihnachtszeit im Kreise Ihrer Lieben. Nehmen Sie sich Zeit für Dinge, die Sie glücklich machen und konzentrieren Sie sich auf das, was wirklich wichtig ist im Leben.

Herzlichst

Ihr Bürgermeister
Dr. Uwe Brandl



Kuppel im Lichterglanz
drunter der Weißbier Franz



A bisserl Schnee wär scho schee,
dann halt ohne Hüttenzauber



Da war immer richtig
viel los am KunstHaus



Mein Gott, eigentlich darf man
gar nicht dran denken



MOST WONDERFUL TIME

Weihnachten ist keine Jahreszeit, es ist ein Gefühl. Und wer noch ein paar Anregungen braucht, um in Stimmung zu kommen, für den haben wir digital was vorbereitet. Auf www.abensberg.de/advent findet Ihr beispielsweise unseren Videoklassiker „Omschberger Märchenstadt Glühwein“ mit Paul Schretzmeier und einige weitere Highlights aus dem digitalen Rahmenprogramm des letzten Jahres. Den ersten Abensberger Rätsel-Adventskalender könnt Ihr Euch ebenfalls dort herunterladen. 24 Kästchen Rätselspaß für Groß und Klein – mit Gewinnspiel. Außerdem gibt es natürlich auch dieses Jahr wieder ein Rahmenprogramm auf Facebook Abensberg entdecken und erleben, wenn auch aufgrund der kurzfristigen Lageänderung in etwas kleinerem Umfang. Dann hoffen wir, dass Ihr Euch so richtig eingrooven könnt auf Weihnachten. Lasst Euch dabei vom Lars Krimes Radio-Gedudel nicht von den wichtigen Dingen ablenken. Nehmt Euch Zeit für all die magischen Momente der Weihnachtszeit: Sternenzauber, Glühwein, verschneite Winterwälder, Weihnachtsklänge, Kaminfeuer, Schneeballschlachten, Lichtermeere, Engelsgesang, Träume, Lebkuchendüfte, Zeit zu schweigen, zu lauschen und in sich zu gehen, und noch mehr Glühwein. Nicht, dass Euch die besinnliche Zeit noch ganz um die Besinnung bringt. Vielleicht holt Euch aber auch einfach jemand einen Zimtstern vom Himmel, wer weiß das schon. In diesem Sinne wünschen wir Euch allen eine frohe, zauberhafte, harmonische, weiße, himmlische, glitzernde, idyllische, märchenhafte, besinnliche, glückliche und prachtvolle Weihnachtszeit!

AUFBAUARBEITEN

Die Kollegen vom Bauhof haben den Niklasmarkt so flott aufgebaut, dass es uns diesmal nicht möglich war, sie dabei zu fotografieren. Deswegen gibt es im folgenden nur Bilder von Team Licht und Strom sowie Team Krippe. Die anderen sind gerade schon wieder dabei, die Hütten aus dem Schlossgarten abzutransportieren. Capo Fritz Ebn nimmts sportlich: "Für uns ist der Niklasmarkt heuer super gelaufen! Wir werten es als Probeaufbau, um für nächstes Jahr in Übung zu bleiben." Humor ist ebn, wenn man trotzdem lacht. Es hilft ja auch nichts.



Team Krippe: Klaus Zinkl, Rolf Rauscher, Toni Radlhammer, Steffi Forstner und Sylwester Schmidt



Unsere Partnerfirma Lichtconcept montiert die Beleuchtung am Hofbräuhaus



Grader wird's nicht: Eingeständnis von Team Christbaum



Schwimmende Krippe in grüner Lagune

LICHTERGLANZ STATT KABELSALAT

Herr der Lichtermeere

Facility Manager – das kann ja jeder. Die Stadt Abensberg aber kann sogar Weihnachtsbeleuchtungsmanager. Seit sie 2011 das Projekt Märchenstadt Abensberg ins Leben gerufen hat und in diesem Zuge die althergebrachte Weihnachtsbeleuchtung aus den 80er Jahren komplett erneuert - naja, man kann schon sagen aufgerüstet hat - ist Klaus Zinkl am Start. Wenn einer Erfahrung mit LED-Lichterketten, Tannengirlanden und dergleichen hat, dann er. Vielleicht rechnet er uns später in seinem Ruhestand mal aus, wie viele Meilen Kabel er im Dienst verlegt hat. Wir haben ihn nach Tipps für alle Hobby-Weihnachtsdeko-Freundinnen und -Freunde gefragt: „Das Wichtigste vorneweg: unbedingt Qualitätsware kaufen. Alles andere rechnet sich nicht. Wir hatten mal einen LED Christbaum, da waren einige Kabelübergänge so fein wie die Haare meiner Frau. Das kann nicht lange gut gehen. Im Freien ist natürlich wichtig, sowieso nur Material für den Außenbereich zu verwenden. Des Weiteren müssen alle Übergangsstellen sauber abgedichtet und dadurch vor Feuchtigkeit geschützt werden, denn bekanntlich ist der größte Feind des Fls das Wasser. Wenn man hier nicht geschickt arbeitet, produziert man sich selbst Ärger ohne Ende. Alles was für ein Objekt benötigt wird, gehört zusammen in eine Kiste. Jede Zusam-



Klaus Zinkl kann praktisch alles, außer den Geschirrspüler einräumen

menstellung ist individuell: Kabelstränge, Trafos, Anschlüsse, Divider usw. Wenn alles, was man braucht, zusammen gelagert und antransportiert wird, dann läuft das wie am Schnürchen. Schließlich hab ich dann bei der Installation gleich alles parat, was ich benötige und muss nicht erst wieder rumsuchen. Alle, die mit Lichterketten arbeiten, können ihre Montage erleichtern, indem sie die Lichterketten wie Kabel auf Trommeln aufrollen. Dann lässt sich das sauber abrollen. Damit spart man sich erheblichen und lästigen Entwirrungs- und Entzwirbelungsaufwand.“ Bei Klaus zählt sich diese Effizienz so richtig aus, schließlich wäre er sonst, wenn alle gerade auf den Gillamoos gehen, immer noch mit der Weihnachtsbeleuchtung vom Vorjahr beschäftigt. Und das will natürlich keiner.

Weibliche Verstärkung

Seit September bei der Stadt und damit zum ersten Mal im Team Weihnachtsbeleuchtung: Steffi Forstner, 30 Jahre aus Abensberg. Die gelernte Elektrikerin arbeitete zuvor bei Elektro Huber. Den Sommer über wird sie schwerpunktmäßig im Freibad eingesetzt, ansonsten soll sie den Bauhof, vor allem Klaus Zinkl, bei Weihnachtsbeleuchtung, Festen und Märkten unterstützen. Im Team des Bauhofes ist sie damit derzeit nach Gärtnerin Jasmin Kaspar die zweite Nutzerin der Damenumkleide. Das Aufgabenspektrum eines Bauhofes gestaltet sich naturgemäß komplett anders und vielfältiger, als bei einem reinen Elektrobetrieb, aber Steffi gefällt die neue Herausforderung. Im Schlossgarten hatte sie zusammen mit Klaus die Vorbereitungen hinsichtlich Stromversorgung und Beleuchtung des Niklasmarktes abgeschlossen, damit die Standbetreiber aufbauen können – eine reine Trockenübung, wie sich im Nachhinein herausstellte. Damit pünktlich zum Wochenende des ersten Adventes Abensberg trotz aller pandemiebedingten Absagen und Widrigkeiten wieder richtig leuchtet, läuft derzeit noch die Montage der abertausend LEDs. Ein weiteres Großprojekt im für sie neuen Jahreslauf, bei dem sie die Fachkenntnisse und Erfahrungen ihrer Ausbildung und vorherigen Tätigkeiten einbringen kann. Dennoch habe sie nicht gedacht, wie viel Arbeit tatsächlich hinter der funkelnden Dekoration steckt: „Früher hab ich mir halt gedacht, das schaut super schön aus, aber die Arbeit dahinter, die nimmt man ja gar nicht wahr.“ Sie hat sich schon gut ins Team eingefügt und ihre neue Tätigkeit macht ihr auch Spaß, „aber“ so räumt sie ein, „an die kalten Finger muss ich mich erst noch gewöhnen.“ Herzlich willkommen im Team, liebe Steffi! Wir hoffen inständig, dass die nächsten Veranstaltungen, die du aufbaust, dann tatsächlich stattfinden.



Steffi & Klaus im Lager



Rollen für die Lichterketten



Toni Buidoghammer

Buidog foan

Toni Radlhammer sorgt für die notwendige Mobilität von Klaus und Steffi bei der Installation der kilometerlangen Lichterketten und Straßenüberspannungen. Da bringt es mit sich, dass er dieser Tage sehr viel Zeit im orangen Traktor verbringt. Dadurch hat er sich nun unverhofft einen Kindheitstraum verwirklicht oder besser, diesen zum Beruf gemacht: Den ganzen Tag Traktor fahren. Toni freut das sehr: „Die Sitz- und Standheizung muss funktionieren, das ist das Allerwichtigste!“ Wir wünschen ihm und vor allem seinen Kollegen weiterhin viel Feingefühl beim Steuern der Kanzel.



EIN BISSCHEN FRIEDEN

Johann Spitzer und der Krippenverein hätten Euch gerne im Rahmen ihrer Ausstellung im Kreuzgang die neuesten Werke präsentiert, die die Teilnehmer des VHS-Krippenkurses erstellt haben. Aber es sollte nicht sein. Immerhin ist nun neben der Schwimmenden Krippe auch die Schiefe Krippe wieder zu sehen. Letztes Jahr machten die geltenden Kontaktbeschränkungen dem Krippenverein das Aufstellen der Schiefen Krippe unmöglich, jetzt konnten sie wieder tatkräftig ans Werk schreiten. Das Ergebnis hat einen Blick über die Mauer am Aventinusplatz auf jeden Fall verdient. Krippenfreunde werden bekanntlich ebenso im Herzogskasten fündig, ein Teil der Dauerausstellung beschäftigt sich mit dem Schaffen des Krippenkünstlers Sebastian Osterrieders und zeigt die Kaiserkrippe und die Grottenkrippe. Einen kleinen Einblick in die Heimatgeschichte bringt der Gastbeitrag von Franz Xaver Osterrieder weiter hinten in dieser Ausgabe, der sich unter anderem mit einer kleinen Geschichte der Krippenstadt Abensberg befasst. Beachtenswert ist dabei vor allem, wie sehr die Krippen mit unserer Stadt historisch verwurzelt sind.

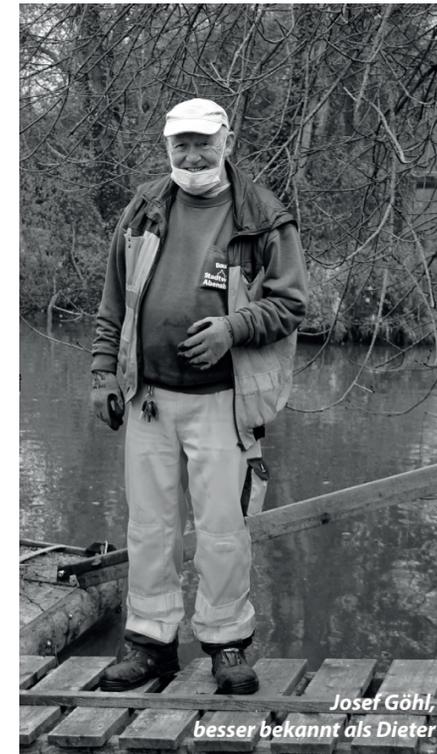
Genießt also Momente der Stille beim Anblick der Krippen. Möge der Frieden der Heiligen Familie auch in Euer Haus einziehen, sodass Ihr heuer die erneut wirklich Stille Zeit (Ihr wisst ja, alles ist relativ) mit Euren Lieben genießen könnt. Und nur nebenbei sei noch an Heinrich Heines Bonmot erinnert: Neben jeder Krippe, worin ein Heiland, eine welterlösende Idee, den Tag erblickt, steht auch ein Ochse, der ruhig frisst.

GOTTESDIENST IM SCHLOSSGARTEN

Wie Pfarrer Georg Birner bereits im Rahmen des Gillamoos-Gottesdienstes ankündigte, soll auch der diesjährige Gottesdienst an Heiligabend wieder im Schlossgarten stattfinden. Florian Krinninger von der Stadtkapelle sagte zu, dass sein Team die festliche Umrahmung übernehmen wird. Die Vorteile liegen auf der Hand: Neben der festlichen Beleuchtung und der Größe des Schlossgartens können hier mehr Menschen teilnehmen als in der Kirche. Zudem ist es bekanntlich risikoärmer an der frischen Luft. Parallel übertragen wir ihn auch diesmal live auf unserer Internet- und Facebookseite für alle, die nicht dabei sein können oder wollen. Anschließend hält Bürgermeister Dr. Uwe Brandl seine Weihnachtsansprache, ebenfalls umrahmt von der Stadtkapelle.

Falls sich an den rechtlichen Vorgaben bis Weihnachten noch was ändern sollte, erfahrt Ihr es ebenfalls im Internet oder über die Heimatzeitung. Ab Heiligabend findet Ihr das Video auf www.abensberg.de/heiligabend und auf Facebook unter Abensberg.de.

15:00 Uhr Kindergottesdienst | 17:00 Uhr Gottesdienst



Schmerzlich vermissen wir unseren Kollegen Josef Göhl, der im Oktober nach kurzer schwerer Krankheit verstorben ist. Dieter, wie ihn alle nannten, ein Urgestein des Bauhofes, lebte für die Stadt. Sein Wirken fand hinter den Kulissen statt, eher unauffällig kümmerte er sich beständig um jene nur scheinbaren Nebensächlichkeiten, die erst auffallen und sogleich massive Probleme verursachen, wenn sie nicht erledigt werden. Fleißig, flott und zuverlässig war er am Werkeln, daran änderte auch die obligatorische Zigarette im Mund nichts, schließlich blieben trotzdem beide Hände frei, für Schaufel und Besen zum Beispiel. Dieter diente als Allzweckwaffe bei den täglichen Herausforderungen im Team des Bauhofes. Aber er war auch die gute Seele: immer und für jeden da, für jeden Scherz zu gebrauchen und scheinbar nie schlecht gelaunt. Noch ganz am Schluss wollte er sich – obwohl schwer krank – statt Krankheit Urlaub im Arbeitszeitjournal eintragen lassen. „Dieter war systemrelevant und kümmerte sich zuverlässig um alles. Er war sowas wie der Hausmeister vom Bauhof: Stets der erste, der gekommen ist und der letzte der gegangen ist,“ sagen seine Kollegen. Der Bauhof war seine Heimat. Sein Arbeitseinsatz bei sämtlichen großen Veranstaltungen und Festen galt für uns als gesetzt, schließlich war er immer anwesend und hat auch an Sonn- und Feiertagen gerne gearbeitet. Dies ist natürlich alles andere als selbstverständlich und wir wissen das sehr zu schätzen. Wir konnten immer – eben auch an Wochenden - auf ihn zählen, wenn wir in letzter Minute noch etwas gebraucht haben – Dieter war ja da. Leider haben wir jetzt irgendwie die Gelegenheit verpasst, uns bei ihm zu bedanken. Dieses eine Mal ging Dieter viel zu früh. Danke für alles, mach's gut, mir seng se.

**Wer im Gedächtnis seiner Lieben lebt, der ist nicht tot, der ist nur fern.
Tot ist nur, wer vergessen wird.**

Joseph Christian von Zedlitz (1790-1862), Der Stern von Sevilla

Unvergessen bleibt auch Edward Tate. Der gebürtige Brite und Wahl-Abensberger lebte seit 1981 hier und gehörte zu vielen unserer Veranstaltungen einfach dazu. Zusammen mit seiner Frau Irmgard Weiß-Tate betrieb er alle Jahre wieder eine Hütte am Niklasmarkt und beteiligte sich auch einige Male am Hüttenzauber sowie regelmäßig am KunstNachtMarkt. Gemeinsam mit seinen Vereinskollegen vom FSV Sandharlanden wirkte der passionierte Bogenschütze am Bürgerfest mit – selbstverständlich standesgemäß im Kilt, in dem er auch stolz am Gillamoosauszug mitmarschierte. Zudem engagierte er sich im Flüchtlingshelfer Kreis und war Stammgast beim Englisch-Stammtisch. Seinen beliebten Sinn für Humor spiegeln seine vielen Posts und Collagen auf Facebook. „This could be the last time“, schrieb er dort unter unserem Post zum Trinkers Konzert im September. Well, unfortunately it was. Wir sind erschüttert und werden Eddie's Witze, Kommentare und überhaupt seine fröhliche Art vermissen. Er war ein Gewinn für jede Veranstaltung. Thank you for Everything and good bye, Sir Eddie, it's been a pleasure.



ES WAR ... ERINNERUNGEN AN DIE „GUTE ALTE ZEIT“

Ein Gastbeitrag von Franz Xaver Osterrieder

Das „Christkind“ war in meiner Jugend eine ganz unbekannt Sache, wohl aber stand der Nikolo als Geschenkgeber in Ehren. In Altbayern ist St. Nikolaus der Schutzpatron der Bierbrauer; er war auch bis nach 1740 Wasser- und Brückenheiliger. Flößer und Schiffer beteten zu ihm. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts wurde St. Nikolaus von dem im Jahre 1729 heiliggesprochenen Johannes von Nepomuk (Beichtvater der Königin Johanna) der Rang als Brückenpatron mit Erfolg streitig gemacht. Am Vorabend des Nikolaustages und des Hl. Abends hatten die armen Abensberger das Recht, bei den Bierbauern um Bier zu bitten, es kamen aber auch die Armen der Umgebung nach Abensberg zum Bierbetteln.

Kinder wurden an diesem Tage mit Nüssen, Birnen und Äpfeln beschenkt, Erwachsene überhaupt nicht. Erst ab 1890 fand das „Christkind“ mit dem Christbaum für Kinder, mit Geschenken für Erwachsene am Heiligen Abend allmählich Eingang und zwar nur durch von Franken zugezogene Familien. Diese aber mussten den Christbaumschmuck aus Nürnberg beziehen. Buchbinder Hartmuth und nachher Karl Kroiß waren die ersten, die den glitzernden Christbaumschmuck und Kinderspielwaren in Abensberg einfuhrten. Nur der Drexler Streidl fertigte schon früher in geringem Umfange Kinderspielwaren aus Holz selbst an. Das meiste Spielzeug bastelten sich die Kinder selbst zusammen.

Es gab fast keine Schaufenster, die als solche anzusprechen waren. Erst als Josef Goldhofer seinen Sohn Ludwig als Uhrmacher ausbilden ließ, baute er in seinem Hause zwei für die damalige Zeit große Schaufenster ein, die viel bestaunt wurden (Anmerkung der Redaktion: Das Goldhofer Haus ist das Haus mit dem Erker in der Babostraße, in dem sich heute der Schwarzbeck befindet). Die Ausstattung der Schaufenster der Abensberger Geschäftsleute unterschied sich daher in der Advents- und Weihnachtszeit nicht nennenswert von der übrigen Jahreszeit. Durch den „Christbaum“ wurde das Gewerbe der Lebzelter und Conditoren stark belebt. War früher deren Hauptsaison Allerheiligen, so wurde sie ab 1890 allmählich die Weihnachtszeit. Als Christbaum nahm man eine Fichte. Diese wurde nur mit



kleinen Äpfeln und vergoldeten bzw. versilberten Nüssen (Fruchtbarkeitssymbol) geschmückt. Auf dem Gipfel des Baumes steckte man einen selbst gefertigten Engel aus Flittergold. Mistelzweige waren als Schmuck und als Symbol unbekannt. Am Fuße des Christbaumes wurde ein aus gedörrten Zwetschgen gefertigter Nikolaus mit großem weißen Bart (das Zwetschgenmandl) gestellt.

Die Wurzeln der Krippenstadt

Wie schon festgestellt, war das Leben der Abensberger Bevölkerung in der Öffentlichkeit sowohl wie auch im Rahmen der Familie und der rein bürgerlichen Gemeinschaft eng mit der Liturgie des Kirchenjahres verknüpft. In besonderer Weise trat dies auch während des Weihnachtsfestes hervor, obwohl der Christbaum vor 1890 in Abensberg und Bezirk fast unbekannt war. In den Jahren 1870 bis 1880 war nämlich so ziemlich jedes dritte Haus im Besitze einer Weihnachtskrippe (Figuren mit Wachsköpfen, Hände und Füße aus Holz vom Drechsler geschnitzt, die Körper mit Stoff bekleidet. Es kam mit einem Mal eine neue Art von Spielwaren auf, die es ermöglichen sollte, dass jedes Haus, und namentlich da, wo es Kinder gab sich seine eigene Krippe zusammenstellte. Angeregt durch den Sieg Deutschlands über Frankreich 1870/71 erschien nämlich eine Menge farbiger Bilderbogen die einzelne Abschnitte dieses Ringens in möglichst drastischer Weise wiedergaben, sie wurden auf dünne Brettchen aufgeklebt und mit der

Laubsäge ausgeschnitten. Bald darauf konnte man auch auf Karton gedruckte Modellierbögen kaufen, mittels derer man Häuser, Kirchen und dann Weihnachtskrippen mit der Schere ausschneiden und nachher zusammensetzen konnte. Nun wurde so ziemlich in jeder Familie eine Weihnachtskrippe hergestellt, die einen möglichst großen Krippenberg, einen Stall, Häuser der Stadt Bethlehem, einen Tempel, zahlreiche exotische Figuren und andere morgenländische Figuren aufwies. Und so sehr war diese Kunst des Familienkrippenbaues im Schwung, dass sogar die Weihnachtskrippe der einen oder anderen Familie mit dem in den Kirchen aufgestellten Krippen wetteifern konnte. So hielten sich, was Größe und künstlerische Ausstattung anlangt, die

Krippe in der Klosterkirche, die des Mesners Monifelder und jene des Schreiners Silberbauer so ziemlich die Waage. Die Klosterkrippe, die zum Teil architektonische Aufbauten und Figuren aus der Zeit vor der Säkularisation aufweist, existiert noch. Was aus der Weihnachtskrippe von Silberbauer geworden ist, konnte ich nicht mehr in Erfahrung bringen. Silberbauer zog um 1884/85 nach München und wird dort seine Krippe vermutlich verkauft haben. Die Krippe des Mesners Monifelder aber wurde nach seinem Ableben im Jahre 1889 der Stadt Abensberg laut Testament vermacht; wer sie jetzt im Besitze hat, weiß ich nicht. Infolge seines hohen Alters war es Monifelder in seinen letzten Lebensjahren nicht mehr möglich, die Weihnachtskrippe aufzustellen (Anmerkung der Redaktion: Stadtarchivar Franz Piendl kann berichten, dass die Monifelder-Krippe, also die ursprüngliche Krippe der Klosterkirche, heute noch in Teilen erhalten ist. Einige Figuren werden alljährlich immer noch im Original in Sankt Barbara aufgestellt, ergänzt mit Figuren neueren Datums). An Prunk und Vielgestaltigkeit wie an Originalität der Auffassung wurden aber alle Abensberger Krippen von der des Schuhmachermeisters Brandl weit übertroffen. Er hielt sich nicht streng an den biblischen Bericht, sondern stellte, um ein möglichst buntes Bild zu bekommen, Karussell und Autos neben den frommen Hirten auf, Eisberge, Gletscher mit Lappen und Rentieren neben den Heiligen Drei Königen usw. Mindestens sechs zwei- und vierspännige Landauer fuhren auf der Landstraße nach Jerusalem oder nach Bethlehem. Und obwohl alle vier genannten großen Krippen öffentlich zugänglich waren – die zuletzt erwähnte wurde jedes Jahr auf dem Aventinusplatz zur Schau gestellt –, so hatte gerade die Krippe Brandls den meisten Besuch zu verzeichnen. Die Jugend war von ihr über die Maßen begeistert. Sie ging nach seinem am 5. Dezember 1917 erfolgten Tode durch Erbschaft in den Besitz seines Neffen, des Dekan Sämmmer, Pfarrer in Niederumelsdorf, über.

Zur Person

Franz Xaver Osterrieder (1869–1949) war der Bruder des bekannten Krippenkünstlers Sebastian Osterrieder. Er wuchs als Abensberger Bäckersohn in der heutigen Osterriedergasse auf, lebte aber später als „Kunstschriststeller“ in München. Seine auffallende Erscheinung durch Rauschbart, Hut mit breiter Krempe und Spazierstock diente in den Zwanzigerjahren des vorigen Jahrhunderts Mün-



chener Karikaturisten als Vorbild. Er selbst hatte – ganz im Stil der Zeit – zeitlebens ein großes Interesse an Heimatgeschichte und blieb seiner Heimatstadt daher stets verbunden. Unter anderem war er Mitbegründer des hiesigen Heimatvereins und Mitbegründer der Sammlung des Stadtmuseums. Mit seinem monumentalen Werk „Es war“ hielt er seine Erinnerungen an seine Zeit in Abensberg fest. Das Werk wurde nie publiziert, ist aber im Museumsdepot des Stadtmuseums erhalten und diente späteren Chronisten als Vorlage. Entsprechend des damaligen konservativen Zeitgeistes sah sich Osterrieder mehr und mehr überfordert, angesichts der immer rasanteren Neuerungen, der fortschreitenden Industrialisierung und der neuen Konsumwelt, in der er sich in München im fortschreitenden 20. Jahrhundert wiederfand. Er idealisierte seine Heimatstadt, indem er ihr zuschrieb, diese habe sich noch mehr Ursprünglichkeit erhalten. Die gute alte Zeit, die sah er hier und da noch aufleuchten. Und zumindest in seiner Kindheit hat er sie wohl auch noch erlebt;) Wir haben den Text an einigen Stellen gekürzt und minimal verändert.

EXQUISIT ESSEN

So kurz vor Weihnachten lohnt sich eine Diät jetzt eh nicht mehr. Kulinarische Köstlichkeiten sind bekanntlich gerade an den Festtagen mit das Wichtigste - neben den Geschenken, die am Tisch sitzen. Also wir meinen explizit nicht die unterm Christbaum, versteht sich. Viele von Euch haben natürlich Ihre eigenen Genusstadien in ihrer Familie. Wir haben dennoch örtliche Gastronomen aus der Stadt und aus den Ortsteilen nach Rezepten gefragt, damit Ihr Euch von den Pro-



fis inspirieren lassen könnt. Vielleicht ist Euch ja auch mal nach etwas Abwechslung auf der festlichen Tafel. Warum nicht bei der Festtagssuppe variieren? Was Süßes geht immer, deswegen gibt es gleich zwei Dessertideen. Und warum Schweinebraten als Hauptgang? Gans klar, neun von zehn Enten empfehlen Krustenbraten zu Weihnachten. Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren Küchenexperten für die Rezepte und wünschen Euch viel Spaß beim Kochen.

Festtagssuppe mit grünen Brätstrudeln



Roswitha & Lisa Röhl
vom Gasthof Röhl in Pullach

Für die Knochenbrühe

500 g Suppenknochen
1 Zwiebel, mit Schale
Wurzelwerk
1 EL Öl
1,5 L Wasser

Suppenknochen waschen. Die Zwiebel waschen und halbieren. Wurzelwerk waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Knochen und Gemüse im Öl kräftig anschwitzen, anschließend vorsichtig mit kaltem Wasser aufgießen. Danach ca. 2 Stunden leise köcheln lassen.

Nach der Garzeit absieben und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern. Das gegarte Wurzelwerk klein schneiden und zugeben

Für die grünen Brätstrudel

250 g Mehl
3 Eier
½ L Milch
Salz, Muskat
30 g Feldsalat oder Spinat
2 EL Wasser

Pfannkuchenteig herstellen. Feldsalat mit Wasser pürieren und unter den Teig rühren. Pfannkuchen in einer Pfanne ausbacken.

Butter schaumig schlagen, Ei unterrühren. Brät und Semmelbrösel nach und nach zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Pfannkuchen dünn mit Brätfülle bestreichen, aufrollen und in eine Auflaufform setzen. Brätstrudel im Ofen (180°C Ober/Unter-Hitze) 20 Minuten backen. Anschließend fein aufschneiden und in der Brühe servieren.

150 g Kalbsbrät
30 g Butter
1 Ei
30 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat

Gutes Gelingen und ein frohes Fest wünscht die Gastfamilie Röhl aus Pullach

Krustenbraten mit Semmelknödel

Zutaten für acht Personen

Für den Braten

2,4 kg Schweineschulter mit Schwarte
6 EL Salz
3 EL Kümmel
6 Zehen Knoblauch

Für die Soße

3 kg gemischte Kalbs- und Schweineknochen
5 große Zwiebeln
4 große Karotten
1 Staudensellerie oder ½ Knollensellerie
Zwiebeln, Karotten, Sellerie walnussgroß schneiden
3 EL Pflanzenöl zum Rösten
1 EL Tomatenmark
6 Zehen Knoblauch
2 EL Kümmel
0,5 L dunkles Bier
Salz, Pfeffer zum Würzen, Wasser zum ablöschen

Für die Semmelknödel

12 geschnittene altbackene Semmeln
1 große Zwiebel
40 g Butter
1 EL Majoran
4 Eier
0,5 L Milch
Ca. 2 EL Salz
1 Kaffeetasse feingeschnittenen Schnittlauch
Evtl. Paniermehl zum Binden

Am Vortag

Knoblauch fein hacken und Schweinefleisch ohne Schwarte mit den Gewürzen und Knoblauch einreiben. Mit Klarsichtfolie einwickeln und kaltstellen.

Am Krustenbraten-Tag

Knochen im Ofen mit Grillfunktion dunkel anrösten. In einem großen Topf das Gemüse mit dem Pflanzenöl anrösten. Wenn das Gemüse eine schöne dunkle Farbe hat - Schwarz ist keine schöne dunkle Farbe!!! - Tomatenmark zugeben und ca. eine Minute mitrösten. Mit ca. 0,2 L Wasser ablöschen und einkochen lassen. Die Knochen und das dunkle Bier zugeben, mit Wasser auffüllen und ca. 4 Stunden köcheln lassen, bei Bedarf wieder mit Wasser auffüllen.

Nachdem die Soße 2 Stunden gekocht hat, das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen mit ca. 2 cm Salzwasser angefüllten Bräter geben und 45 Minuten bei 180° C Umluft im Ofenrohr garen.



Markus Kontny vom
FSV Vereinsheim Sandharlanden

Inzwischen für die Knödel die Semmeln in eine Schüssel geben. Die feingeschnittene Zwiebel mit Butter in einem Topf anschwitzen, mit der Milch aufgießen und einmal aufkochen lassen. Dann über die geschnittenen Semmeln gießen und zugedeckt eine halbe Stunde stehen lassen.

Wenn die Zeit gekommen ist, den Braten aus dem Rohr nehmen, umdrehen und die Schwarte mit einem Messer längs und quer einschneiden - die Schwarte sollte sich leicht einritzen lassen, bitte nur die Schwarte und nicht das Fleisch einschneiden! Den Braten wieder in das Ofenrohr geben und weitere 90 Minuten fertig garen.

Danach Eier, Schnittlauch, Majoran und Salz zu den Semmeln geben und ordentlich vermischen, evtl. mit Paniermehl binden. Mit gut angefeuchteten Händen Knödel mit ca. 100 g formen.

Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel vorsichtig einlegen und zum Kochen bringen. Sind die Knödel einmal aufgeköcht, den Topf bei Seite stellen und zugedeckt stehen lassen.

Nach 4 Stunden zerdrückte Knoblauchzehen und Kümmel 30 Minuten mitköcheln lassen. Soße durch ein Haarsieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig mit Stärke oder Mehl und Öl eindicken.

Nach der Garzeit den Braten aus dem Rohr nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann gegen die Faser aufschneiden mit der Soße und den Knödeln servieren.

Viel Erfolg beim Nachkochen und an Quad'n wünscht Euch Markus Kontny aus dem FSV Vereinsheim Sandharlanden

Bratapfel-Tiramisu

Zutaten für vier Personen

- 550 gr rote Äpfel
- 250 gr Mascarpone
- 150 gr Sahne
- 22 gr Butter
- 50 gr brauner Zucker
- 35 gr gehackte Mandeln
- 65 gr Rosinen
- 30 gr flüssiger Honig
- 65 gr Zimtstreue
- 20 ml Calvados
- 3 Msp. Zimt
- 12 Savoirdi /Löffelbiskuit

Äpfel vierteln in Spalten schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen .

Apfelspalten mit Butter und Zucker in die Pfanne geben und hellbraun karamelisieren lassen. Vier EL Wasser und Rosinen zugeben. Drei Minuten einkochen lassen. Calvados, Zimt und Mandeln unterrühren. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Honig glatt rühren, Sahne unterheben. Savoirdi nebeneinander in eine eckige Form legen. Erst Bratapfelkompott dann die Creme darauf verteilen. Vier Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Zimtsterne zerbröseln und über das Tiramisu geben. Buon Appetito!



Lucia & Adriano vom La dolce vita

Crêpes Suzette mit Safranparfait

Zutaten für 10-12 Personen

Für die Crêpes

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 6 Eier
- 600 ml Milch
- 60 g flüssige Butter

Für das Safraneis-Parfait

- 0,3 g Safranfaden
- 50 ml Weißwein
- 3 Blatt Gelatine
- 4 Eier
- 8 Eigelb
- 120 g Zucker
- 900 ml Schlagsahne
- Mark von 2 Vanilleschoten

Für die Orangensoße

- 300 g Zucker
- 800 ml Orangensaft
- Abrieb von 2 Orangen
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 120 ml Grand Marnier
- 160 g Butter

Zum Garnieren 200 g Orangenfilets, geröstete Mandelblättchen, Puderzucker und Minze

Crêpes-Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten, 30 Minuten ruhen lassen. In Butter dünne Crêpes ausbacken.

Für das Parfait (am besten über Nacht frosten) die Safranfäden kurz in Weißwein aufkochen, 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.

Eier, Eigelbe, Zucker und Vanille warm aufschlagen. Gelatine und Safranfaden mit der Flüssigkeit zugeben, alles kalt (am besten in Eiswasser) rühren, bis es geliert. Ein Drittel der Sahne kräftig dazu rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Masse zügig in die vorbereiteten Formen füllen und einfrieren.

Für die Orangensoße (lässt sich ideal auch schon 1-2 Tage vorher vorbereiten) den Zucker in 100 ml Wasser auflösen und langsam goldgelb karamelisieren. Mit dem zuvor erwärmten Orangensaft nach und nach ablöschen, Zuckerklümpchen verkochen lassen, Orangenabrieb, Zitronensaft und Grand Marnier zugeben etwas einkochen lassen. Zuletzt die Soße mit Butter sämig binden

Die Crêpes zusammenfalten und in der Soße einige Minuten ziehen lassen. Auf Wunsch mit etwas Grand Marnier flambieren. Mit Orangenfilets, Mandelblättchen, Puderzucker und frischen Minzblättchen garnieren.

Guten Appetit wünscht Familie Gabelberger vom Hofcafé.



Veronika Gabelberger vom Hofcafé Gabelberger in Offenstetten



Alexandra & Tom Daxl mit Emma, Konstantin und Leopold

Neuer Glanz in alten Mauern

Wir gratulieren ganz herzlich unserer Kuchlbauer-Wirtsfamilie Daxl, die seit neuestem unter die Hoteliers gegangen ist. Es freut uns sehr, dass sie sich ihren Traum vom Hotel bei uns Mitten im Abensberger Zentrum verwirklicht haben. Nach einer mehr als zweijährigen, umfangreichen Sanierung des Stammhauses der Brauerei Kuchlbauer durch den Eigentümer, konnten sie im November endlich die Türen für Hotelgäste öffnen. Es wurde auch Zeit, die so lange ungenutzten Räumlichkeiten in den oberen Geschossen des Prachtbaus aus dem Dornröschenschlaf zu wecken. Entstanden sind wahre Schmuckstücke, hochmoderne Gästezimmer, die das historische Flair der baulichen Substanz richtig zur Geltung bringen. Beinahe zu schade, um darin nur zu übernachten. „Wir sind stolz darauf unseren Traum endlich leben zu dürfen und zusammen mit unserer Familie und unserem Team freuen wir uns auf zahlreiche Gäste,“ schwärmen Alexandra und Tom Daxl. Wir wünschen ihnen viel Erfolg!

Abensberger Geschäfte und Dienstleister gewähren gegen Vorlage der Karten einen Rabatt von mindestens 3 % und mehr. Zudem gibt es für verschiedene Veranstaltungen der Kulturreihen wie Frühlingsgefühle und Novembernebel Vergünstigungen.

Die Kooperation mit bwm® Systems schafft einen weiteren Mehrwert, denn mehr als 500 Partner sind diesem Leistungspartner-Netzwerk angeschlossen. Somit kann die Karte im Landkreis Kelheim, und darüber hinaus bei Ausflügen in den Bayerischen und Oberpfälzer Wald oder nach Oberbayern verwendet werden. Alle Partner des bwm® Leistungspartner-Netzwerkes finden Sie unter www.bwm-card.de.

Die teilnehmenden Abensberger Betriebe finden Sie unter www.abensberg.de/leben/generationen. Abensberger mit Kind(ern) unter 18 Jahren können ihre persönliche FamilyCard ab dem 1. Dezember 2021 im Herzogskasten abholen. Fragen zur FamilyCard? Wenden Sie sich an Karin Vogt unter 0944 9103 180.

Auf der Karte werden keine persönlichen Daten gespeichert.

FamilyCard & Aventin Kart'n



Claudia Niedersteiner mit Jonas & Andreas Zachmayer

ALLE JAHRE WIEDER

Weihnachtswörter салат

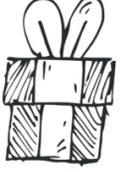
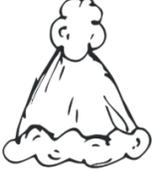
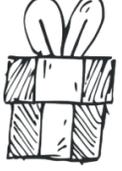
Kannst Du das Buchstabendurcheinander enträtseln?

- | | |
|------------------|-------------------|
| IPKRPE _____ | SKACSUNKRE _____ |
| ECGNSHEKE _____ | BEGLHAIEDNI _____ |
| BCIHUMRTSA _____ | GENLE _____ |
| CIHRTSINKD _____ | NSCHENEMAN _____ |

Mal mich fertig!



SUDOKU

Weihnachtsbäckerei

Welche Zutaten benötigst Du zum Plätzchenbacken? Kreise die zehn richtigen Begriffe ein.



POSTAMT & NIKOLAUS

Das Christkindpostamt nimmt alle Kinderbriefe an, und wie Ihr wisst beantwortet das Christkind jeden Brief. Unser Mitarbeiter des Monats, der Nikolaus, steht am Herzogskasten als allzeit williges Fotomotiv bereit. Eure guten Wünsche könnt Ihr wieder am Wünschebaum vor dem Rathaus aufhängen, beschriftbare Aufhänger dazu gibt es im Herzogskasten kostenlos zum Abholen. Und die Weihnachtsralley des Stadtmuseums wird bestimmt eine riesen Gaudi! Das Rätsel dazu findet Ihr auf www.abensberg.de.



Die Weihnachtsmaus

Die Weihnachtsmaus ist sonderbar (sogar für die Gelehrten), Denn einmal nur im ganzen Jahr entdeckt man ihre Fährten.

Mit Fallen und mit Rattengift kann man die Maus nicht fangen. Sie ist, was diesen Punkt betrifft, noch nie ins Garn gegangen.

Das ganze Jahr macht diese Maus den Menschen keine Plage. Doch plötzlich aus dem Loch heraus kriecht sie am Weihnachtstage.

Zum Beispiel war vom Festgebäck, das Mutter gut verborgen, mit einem mal das Beste weg am ersten Weihnachtsmorgen.

Da sagte jeder rundheraus: Ich hab' es nicht genommen! Es war bestimmt die Weihnachtsmaus, die über Nacht gekommen.

Ein andres Mal verschwand sogar das Marzipan von Peter; Was seltsam und erstaunlich war. Denn niemand fand es später.

Der Christian rief rundheraus: ich hab es nicht genommen! Es war bestimmt die Weihnachtsmaus, die über Nacht gekommen!

Ein drittes Mal verschwand vom Baum, an dem die Kugeln hingen, ein Weihnachtsmann aus Eierschaum nebst andren leck'ren Dingen.

Die Nelly sagte rundheraus: Ich habe nichts genommen! Es war bestimmt die Weihnachtsmaus, die über Nacht gekommen!

Und Ernst und Hans und der Papa, die riefen: welche Plage! Die böse Maus ist wieder da und just am Feiertage!

Nur Mutter sprach kein Klagewort. Sie sagte unumwunden: Sind erst die Süßigkeiten fort, ist auch die Maus verschwunden!

Und wirklich wahr: Die Maus blieb weg, sobald der Baum geleert war, sobald das letzte Festgebäck gegessen und verzehrt war.

Sagt jemand nun, bei ihm zu Haus, – bei Fränzchen oder Lieschen – da gäb es keine Weihnachtsmaus, dann zweifle ich ein bißchen!

Doch sag ich nichts, was jemand kränkt! Das könnte euch so passen! Was man von Weihnachtsmäusen denkt, bleibt jedem überlassen.

James Krüss



MÄRCHENWANDERUNG

MiA bewegt Geschäftsleute haben auch diesmal Märchenschaufenster dekoriert, die einen kleinen Spaziergang durch die funkelnde Altstadt aufwerten. Nach Stand bei Redaktionsschluss können die Märchenführungen mit Abena stattfinden, sie sind ja ausschließlich an der frischen Luft. Abena und ihre Märchenfreunde zaubern erfahrungsgemäß ein Lächeln auf alle Kindergesichter. MiA bewegt erholt sich derweil vom Schock der Absage des fertig organisierten und aufgebauten Niklasmarkt und wünscht allen trotzdem eine schöne Adventszeit und frohe Weihnachten.

Übrigens: Wer die betroffenen Niklasmarkt-Ständler unterstützen möchte, findet Infos dazu auf www.abensberg.de und auf Facebook Abensberg.de. Sie sitzen auf bereits bestellter Ware – vielleicht habt Ihr ja umgekehrt Bedarf.

Rotkäppchen | Schwarzbeck
Der gestiefelte Kater | Schuh Schäffer
Alladin | Regenbogen Glück
Der Froschkönig | Bellibri
Goldmarie und Pechmarie | Pöllinger
Rapunzel | Optikeria
Das tapfere Schneiderlein | Nadelkissen

Märchenwanderung mit Abena
Treffpunkt 16:00 Uhr am Aventinusplatz
Sa 27. November | So 28. November
Sa 04. Dezember | So 05. Dezember
Sa 11. Dezember | So 12. Dezember



Abena mit der Eiskönigin



Abena & Rotkäppchen



Bäckerei Schwarz

LASST UNS FROH UND MUNTER SEIN



Den diesjährigen schlankgewachsenen Christbaum am Stadtplatz spendierte Waltraud Pürkenauer aus Offenstetten, herzlichen Dank! Wenn Ihr für uns einen schönen, potentiellen Christbaum übrig habt, beziehungsweise einen solchen in absehbarer Zeit los werden wollt, dann meldet Euch bitte bei unserem Kollegen Georg Ipfelkofer von den Stadtwerken unter 09443 9103 410. Er ist vorrausschauend auf der Suche nach Christbäumen für die nächsten Jahre. Wusstet Ihr, dass 1925 zum ersten Mal ein elektrisch beleuchteter Weihnachtsbaum den Stadtplatz schmückte? Wir auch nicht, aber unsere Museumsleiterin hat dies unlängst recherchiert. Unter dem damals 12 Meter hohen Baum sang am Heiligen Abend die Liedertafel für und mit den Abensbergern – so, wie es bis 2019 praktiziert wurde.



ABENSBERG UNTERM CHRISTBAUM



Tip

Wer seinen Lieben Zeit und tolle Erlebnisse schenken möchte, ist bei Melanie Schmid im Aventinum richtig. Gerne stellt sie Euch Gutscheine für künftige Veranstaltungen aus. Sie erreichen unsere Kollegin unter 09443 9103 521

Je weiter die Zeit in Richtung des alles dominierenden Datums, dem 24. Dezember, voranschreitet, umso dringlicher stellt sich jedes Jahr dieselbe Frage: Was schenke ich nur meinen Liebsten? Ihr wollt doch nicht etwa Socken schenken, oder? Wir haben hier ein paar Ideen für besondere Geschenkideen mit Bezug zu unserer schönen Stadt.

Eins vorweg: Leider gab es heuer Probleme mit der Lieferung unseres Weihnachtssortiments, aber wir sind zuversichtlich, dass nächste Woche die Ware kommt und Ihr Euch ab Anfang Dezember bei uns eindecken könnt. Wenn es soweit ist, informieren wir jedenfalls via Webseite und Social-Media-Kanäle.

Diesmal gibt es wieder die beliebten Plätzchendosen mit Abensberger Adventsmotiv und die Porzellan-Tassen sind ebenfalls wieder erhältlich. Dazu gibt es brandneue Plätzchenteller, ebenfalls aus Porzellan und allesamt in bewährter Qualität der Firma Granvogel aus dem Landkreis Schrobenhausen. Neu sind schwarze Emaille-Tassen mit dem gleichen Motiv in Weiß. Die Filztaschen gibt es auch wieder.

Übrigens: Im Shop findet Ihr zudem tolle Schmuckstücke, die Goldschmiedemeisterin Stefanie Knörschild exklusiv für uns in Handarbeit fertigte: Anhänger mit Osterrieder Engelsflügerl, das Kreuz der Stadtpfarrkirche oder das historische Stadtwappen. Zudem gibt es Charivari-Sets und passende Anhänger: Spargel, Hopfen und Stadtwappen. Neben Tassen, Gillamoos-Halbe-Krüglerl, Bierdeckel für oben drauf, Regenschirmen, Einkaufstaschen und Postkarten gibt es auch das erste Abensberg-Memo mit vielen Bildern für Memory-Freunde von Klein bis Groß. Schauen Sie doch ab Anfang Dezember vorbei, entweder im Herzogskasten (bitte die evtl. geänderten Öffnungszeiten beachten) oder unter www.abensberg.de/shop.



WEIHNACHTEN

Markt und Straßen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh' ich durch die Gassen,
Alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
Buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
Sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus in's freie Feld,
Hehres Glänzen, heil'ges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!

Joseph von Eichendorff

NOVEMBERNEBEL

18.12.2021	Sa	19:30 Uhr	Aventinum	Helmut Achtner
19.12.2021	So	17:00 Uhr	Kreuzgang	Wamaluru
21.12.2021	Di	19:30 Uhr	Klosterkirche	Bethlehem is überoi
26.12.2021	So	20:00 Uhr	Gasthof Jungbräu	Steffi Denk & Flexible Friends
31.12.2021	Fr	16:30 Uhr	Theater am Bahnhof	Dinner for one
31.12.2021	Fr	17:30 Uhr	Theater am Bahnhof	Dinner for one
31.12.2021	Fr	18:30 Uhr	Theater am Bahnhof	Dinner for one
14.01.2022	Fr	19:30 Uhr	Theater am Bahnhof	Döberl und Hasinger

Unter Vorbehalt. Veranstaltungen bis 17.12.2021 sind bereits abgesagt.

Kartenvorverkauf für alle Veranstaltungen des Novembernebels (außer Theater am Bahnhof) nur im Aventinum bei Melanie Schmid - Mo bis Fr von 9:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Do von 13:30 – 15:00 Uhr. Telefonische Reservierung unter 09443 9103 521 oder per E-Mail an melanie.schmid@abensberg.de.

Änderungen vorbehalten | Aktuelle Infos unter www.abensberg.de | Bitte die aktuellen Corona-Hygieneregeln beachten!