



*Der Frühling küsst den Morgen, fern ab sind meine Sorgen.  
Umschmeichelt mir die Wangen, macht Knospen, wo einst Blätter hängen.  
Da gesellen sich auch Bienen dazu – welche holde und zierliche Ruh!  
Lass mich fallen in der Stimmung Schoß, ach Sorgen, wo bleibt ihr bloß...?*  
Regina Krieger

April – Mai 2023



Datum	Zeit	Ort	Aktivitäten
bis 06.04.		Biobäckerei Wagner	<b>Aktion Solibrot</b> läuft noch bis Karfreitag
Sams., 01.04.	06:30 – ca. 19:00 Uhr	Reisebüro Klosterhuber	<b>Tagesfahrt „Blütenfahrt“ in die Wachau</b> - mit Weinprobe Preis: 52 €. Nähere Infos und Anmeldung bei Evi, Tel. 91800
Sams./So. 01./02.04.	17:00 bzw. 9 u. 11:30	Pfarrkirche	<b>Palmbuschenverkauf</b> vor und nach den Gottesdiensten
Montag, 03.04.	18:00 Uhr	Friedhof	<b>Kreuzwegandacht am Friedhof</b> , gestaltet vom Frauenbund; Treffpunkt an der Aussegnungshalle
dienstags	17:00 Uhr	Kirchplatz	<b>Radtouren</b> bei schönem Wetter
Mittw., 12.04.	09:00 Uhr	Pfarrkirche/ Café Wagner	<b>Gottesdienst</b> („Hausfrauenmesse“) und anschließend <b>Frauenbundstammtisch</b> im Café Wagner
Donnerst., 20.04.	14:00 Uhr	Reisebüro Klosterhuber	<b>Halbtagesfahrt zum Michelbauer</b> , Nähere Infos und Anmeldung bei Evi Wiesner, Tel. 918011 oder 41841
Mittw., 26.04.	18:00 Uhr	Gasthaus Pflieger	<b>Frauenbundstammtisch</b> im Gasthaus Pflieger
Donnerst. 27.04.	19:00 Uhr	Pfarrzentrum	<b>Backkurs „Auszüge und andere süße bayer. Spezialitäten“</b> mit Fannerl Hösamer. Anmeldung bis 20. April unter 08531/ 8167
Freitag, 28.04.	15:00 – 16:30 Uhr	Pfarrzentrum	<b>Chorprojekt für Kinder:</b> Einstudieren der musikalischen Begleitung der Maiandacht am 1. Mai
Samstag, 29.04.	15:00 bzw. 19:00 Uhr	Rottalhalle Rotthalmünster	<i>Veranstaltungstipp: „Pauline – Mut verändert die Welt“ – ein berührendes Familienmusical von „KISI“ über das Leben von Pauline-Marie Jaricot, der Gründerin von „Missio“, die 2022 seliggesprochen wurde. Tickets unter: <a href="http://www.pauline-musical.org">www.pauline-musical.org</a></i>
Samstag, 29.04.	19:00 Uhr	Pfarrkirche Schönburg	<b>Wortgottesdienst zum „Tag der Diakonin“</b>
Montag, 01.05.	18:00 Uhr	Maria am An- ger	<b>Maiandacht</b> , gestaltet vom Frauenbund; bei schlechtem Wetter findet sie in der Pfarrkirche statt.
Freitag, 05.05.	18:00 Uhr	Lourdeska- pelle/ Gasthaus Loher	<b>Maiandacht des Frauenbundes Hartkirchen an der Lourdeskapelle</b> , anschließend <b>gemütliches Beisammensein im Gasthaus Loher</b> ; Wer eine Mitfahrgelegenheit braucht und/ oder Interesse an einer anschließenden Einkehr hat, meldet sich bzgl. Fahrgemeinschaft bzw. Tischreservierung bitte bis 03.05. bei Regina Stillinger (Tel. 2758798 bzw. <a href="mailto:frauenbund.pocking@gmail.com">frauenbund.pocking@gmail.com</a> ).
Mittw., 10.05.	09:00 Uhr	Pfarrkirche/ Café Wagner	<b>Gottesdienst</b> („Hausfrauenmesse“) und anschließend <b>Frauenbundstammtisch</b> im Café Wagner
Mittw., 24.05.	18:00 Uhr	Pizzeria La Locanda	<b>Frauenbundstammtisch</b> in der Pizzeria „La Locanda“



# Herzliche Glückwünsche an alle Geburtstagskinder im Monat April und Mai!



Aus Datenschutzgründen werden die Namen nicht genannt!

## Vorschau:

**Dienstag, 06.06.2023, 7:30 – ca. 19 Uhr, Reisebüro Klosterhuber: „Fahrt ins Blaue“** - Tagesfahrt mit Evi Wiesner und Altbürgermeister Josef Jakob sowie ehemaligen Stadtpfarrer Edi Mayer in eine schöne Gebirgslandschaft; Zeit zum Bummeln und Spazieren, Rundfahrt und Besuch einer besonderen Kirche. Preis: 65 € (darin enthalten sind eine Führung/Schiffahrt bzw. eine Überraschung). Nähere Infos und Anmeldung bei Evi Wiesner, Tel. 918011 oder 41841.

**Jahreshauptversammlung 2023: Mittwoch, 21.06.2023, 19:00 Uhr im „Pockinger Hof“**

Am **Weltgebetstag der Frauen** haben wir mit der evangelischen Gemeinde wieder einen wunderschönen Gottesdienst gefeiert. Maria und Eva-Maria Geyer stellten Taiwan vor und berichteten aus erster Hand viel Wissenswertes über das Land und das dortige Leben. Bei der Kollekte zu Gunsten der Frauen in Taiwan kam die stattliche Summe in Höhe von 206 € zusammen. Herzlichen Dank an alle Spender! Beim anschließenden gemütlichen Beisammensein konnten einige landestypische Speisen und Getränke verkostet werden. Manche Speisen haben besonders gut geschmeckt. Hier die Rezepte dazu. Viel Spaß beim Nachkochen!

### ROTES CURRY

#### ZUTATEN:

- 2 EL RAPS-KERNÖL ODER ERDNUSSÖL
- 1 EL ROTE CURRYPASTE
- 1 KL. GLAS WASSER
- 400 ML KOKOSMILCH
- 800 G GEMÜSE NACH WAHL
- 2 EL FISCHSAUCE
- 2 EL HELLE SOJASAUCE
- 1 EL BRAUNER ZUCKER
- 2 PEPPERONI
- 1-2 KL. SCHARFE CHILLISCHOTEN

#### ZUBEREITUNG:

DIE CURRYPASTE IM HEISSEN ÖL ANBRATEN (SAUTIEREN), KURZ MIT ETWAS WASSER ABLÖSCHEN, NACH UND NACH DIE KOKOSMILCH DAZUGEBEN UND IMMER ERST GUT VERRÜHREN, BEVOR MAN MEHR DAZUGIBT (BRINGT EINE SEHR SCHÖNE ROTE FARBE).

DAS IN STREIFEN GESCHNITTENE GEMÜSE DER WAHL (EGAL WELCHES UND WIE VIELE SORTEN) DAZUGEBEN UND ALLES WIEDER ZUM KOCHEN BRINGEN. ALLES SOLLTE BISSFEST BLEIBEN UND DIE FARBE BEHALTEN (PAK CHOI ODER CHINAKOHL ERST KURZ VOR ENDE DAZUGEBEN).

MIT DER FISCHSAUCE, DER HELLEN SOJASAUCE UND DEM ZUCKER ABSCHMECKEN. PEPPERONI DAZUFÜGEN UND EINE MINUTE WEITERKOCHEN. NACH BELIEBEN UND SCHARFEEMPFFINDEN KLEINGESCHNITTENEN CHILI-RÖLLCHEN EINSTREUEN.

DAS GERICHT HEIß MIT REIS (RASMATI, JASMINREIS ODER THAILÄNDISCHER DUFTREIS) SERVIEREN.

*Aus der Küche Taiwans*



### gebackener Chinakohl

Für 4 Personen

- 600 g Chinakohl in Streifen
- 1 Dose ungezuckerte Kondensmilch
- 80 g geriebener Käse
- 4 EL Reiswein
- ¼ Tasse Brühe
- 2 EL Öl
- Salz
- ½ EL Gemüsebrühe-Pulver

#### Mehlbutter:

- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- ¼ Tasse Mehl

Für die Mehlbutter, das Öl und die Butter in eine Pfanne geben und bei geringer Hitze erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, langsam nach und nach das Mehl einrühren, bis es einer Bohnenpaste ähnelt. Noch 10 min bei geringer Hitze und weiter rühren. Wichtig: nicht mit starker Hitze arbeiten!

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Chinakohl hineingeben und kurz anbraten. Mit dem Reiswein ablöschen. Köcheln bis der Kohl weich ist. Mit Salz würzen. Den Kohl aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Die Mehlbutter, die Kondensmilch, die Abtropfflüssigkeit des Kohls und die Brühe unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. Wenn die Butter andickt, das Gemüsebrühe-Pulver und 30 g vom geriebenen Käse dazugeben. Den Kohl unterheben. In eine Ofenfeste gebutterte Form geben und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Bei 220 Grad im Backofen gold-braun überbacken.