



Mitteilungen der Landsmannschaft der Donauschwaben in Oberösterreich

Januar, Februar, März, April 2026

IN DIESEM HEFT:

IM GESPRÄCH

Das Museumsteam

EINLADUNG ZUR ERÖFFNUNG

Museum der Donauschwaben

ANKUNFT IN ANDORF

Donauschwäbischer Spaziergang

GEDENKEN LAGER 65

mit Wendelin Wesinger

GRILLFEST

mit der Jugendtanzgruppe
Windsor aus Kanada

SCHWOWISCHE SPEZIALITÄT

Schinkenkipferl von drhom

Museum der Donauschwaben

Erinnerung an die Zukunft

Eröffnung am 3. Juli 2026 in Marchtrenk



Liebe Leserinnen,
Liebe Leser,

Es ist schon fast da ... Das Museum der Donauschwaben öffnet. Am 3. Juli 2026 in Marchtrenk.

Offen und zuversichtlich. Berührbar. Nachhaltig und modern.

Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Zum Festakt. Zur Führung. Zum Mitfreuen. Zum Miteinander Feiern. Zum Erinnern an die Zukunft.

Reservieren Sie den Termin. Und stimmen Sie sich mit uns langsam darauf ein. Wir freuen uns auf Sie!

Bis dahin ist noch viel zu tun. Und das ist auch der Grund, warum diese „Mitteilungen“ so schlank geraten sind. Bald schon erscheint die Juni-Ausgabe in gewohnt vielseitiger Weise mit der beliebten Kulturbeilage.

Worauf wir uns noch freuen?

Unsere „Donauschwäbischen Spaziergänge“ führen uns nach Andorf, wo viele Evakuierte, Vertriebene, Geflüchtete angekommen sind.

Zur Gedenkfeier rund ums Lager 65 heißen wir ehemalige Lagerbewohner:innen wie auch die Nachkommen ehemaliger Fremdarbeiter:innen willkommen.

Besonders freuen wir uns auf die donauschwäbische Jugendtanzgruppe Windsor aus Toronto. Sie wird Gast sein beim Grillfest in Marchtrenk.

Gesegnete Ostertage! Viel Zuversicht und Frieden – uns allen! Das wünscht Ihnen von Herzen

Maria K. Zugmann-Weber

DAG-Vorsitzende, Redaktionsleitung

Ein Blick nach vorn ...

Zum **Donauschwäbischen Spaziergang** in Andorf am Sonntag, 19. April 2026 laden wir herzlich ein.

Die **Gedenkfeier beim Lager 65 mit Maianacht** findet am 31. Mai 2026 statt.

Der **Erinnerungstag der Heimatvertriebenen**, gestaltet vom Verein der Siebenbürger Sachsen, findet am Samstag, 13. Juni 2026 in der Landesmusikschule im Herminenhof statt.

Das **Museum der Donauschwaben** öffnet. Am 3. Juli 2026. Willkommen!

Zum **Grillfest** am 25. Juli 2026 laden wir herzlich ein. Wer Bratwürste mit nach Hause nehmen möchte, der kann jetzt schon bestellen.

Spende 2026 – Mitgliedsbeitrag 2026

Ein großes Danke an Sie, liebe Mitglieder und Spender:innen, für die schon erfolgten Einzahlungen von Mitgliedsbeiträgen und Spenden, denn Bedeutendes wird mit dem „Museum der Donauschwaben“ und der professionellen Dokumentation der Erinnerungen der Erlebnisgeneration realisiert.

Aus verschiedenen Gründen dürfen wir Ihren Mitgliedsbeitrag als „Spende 2026“ verbuchen. Von dem als „Spende 2026“ eingezahlten Betrag werden die ersten € 25 (Ö), € 45 (EU), € 55 (Übersee) für Mitglieder als Mitgliedsbeitrag inkl. Portospesen verbucht.

Damit wir Ihre Überweisung richtig zuordnen können, geben Sie bitte unbedingt den Namen dessen, für den Sie den Mitgliedsbeitrag bzw. die Spende überweisen, und die Adresse (im Textfeld „Verwendungszweck“) an.

Für etwa auftauchende Fragen steht Ihnen unser Kassier Adolf Kottrasch zur Verfügung: E-Mail: adolf.kottrasch@gmx.at, Telefon: +43 650 / 68 11 722

Danke für Ihre Unterstützung. ■

Einladung zur Eröffnung des Museums der Donauschwaben



Liebe Freundinnen und Freunde,
liebe Neugierige und Kunstbegeisterte!

Wir öffnen die Türen eines Ortes, der klein ist, aber voller Geschichten steckt – modern gedacht, nachhaltig gestaltet und so berührbar, wie Kultur nur sein kann.

Es erwarten Sie und euch ein offenes, lebendiges Programm, erste Einblicke in die faszinierende Welt der Donauschwaben, unsere Sonderausstellung „Unter-Rock – Unerhört unerkannt“ und Raum für Begegnungen und Gespräche.

Teilen Sie mit uns diesen besonderen Moment und lassen wir dieses Museum gemeinsam lebendig werden.

Zur feierlichen Eröffnung unseres Museums laden wir herzlich ein.

**Freitag, 3. Juli 2026
um 15:00 Uhr**

**Museum der Donauschwaben.
Erinnerung an die Zukunft**

Neufahrnerstraße 13, 4614 Marchtrenk

Was Sie und euch erwartet:

- Führungen in kleineren Gruppen – damit jede und jeder in Ruhe eintauchen kann
- Ehrengäste, die den Weg dieses Hauses begleitet haben
- Inspirierendes – Reden und Musik
- Eine Kinderecke mit liebevoll gestalteten donauschwäbischen Puzzles u. a
- Ein offenes Programm mit Raum für Begegnungen, Gespräche und erste Eindrücke
- Anstoßen mit Getränken, kleine Köstlichkeiten und viel Humor
- Bei Sonne und Regen – im Zelt geschützt – feiern wir bei jedem Wetter.

Wir freuen uns auf den Eröffnungstag, an dem Jung und Alt zusammenkommen, staunen, entdecken, mit uns feiern und unsere Freude teilen.

Bgm. Paul Mahr

Landesobmann der Donauschwaben OÖ

Erika Wildmann, Kustodin – und das Museumsteam

Günther Huber, Akad. Experte für Kulturvermittlung, Kulturhuberei

Maria K. Zugmann-Weber

Vorsitzende Donauschwaben Österreich (DAG)



Sonderausstellung „UnterRock – Unerhört unerkannt“: So manche/r traute sich ...



Upgecycelt – aus alt mach pffiffiges Neues ...



Die Donauschwaben und die „Kulturhuberei“ – ein gutes Team!

Das Museum der Donauschwaben – Wie siehst du dieses Projekt?



Es ist nicht selbstverständlich, dass für uns Heimatvertriebene, die schon so lange hier sind, das jetzt gemacht wird. Dass das alles aufgerollt wird, ist mit viel Arbeit und mit viel Mühe verbunden. Da wird viel aufgearbeitet.

Hans Fiedermutz



Ich sehe es als meine Aufgabe, dass es Wirklichkeit wird. – Der Kustodenkurs, die Suche nach Mitarbeiter:innen, die Unterstützung von Paul Mahr sind einige wesentliche Bausteine. Und dass wir gut zusammenarbeiten.

Erika Wildmann, Kustodin



Es ist nicht selbstverständlich, dass es sowas gibt. Es gibt ja große Museen der Heimatvertriebenen in Deutschland. Aber das hier ist etwas ganz Spezielles und etwas ganz Besonderes, dieses Museum von Marchtrenk. Mit kleinen Dingen wird viel gezeigt. Es ist ein ganz modernes Museum. Mit wenig wird viel vermittelt. Danke allen Menschen, die dafür was machen.

Elke Fiedermutz



Das ist ein mutiger Schritt sich auf die Wurzeln zu besinnen – Unsere Wurzeln sind so wichtig, dass wir sogar ein Museum gestalten – das berührt viele von uns in der Tiefe.

Andrea Gessert



Es ist an der Zeit, dass sowas passiert. Ich bin so glücklich darüber, dass diese Geschichte sichtbar wird. Wie lange man das verheimlicht hat – auch ich.

Katharina Bauer



Ich finde es hervorragend. Es passt in unsere Zeit. Es ist modern und spricht auch die Jungen an. Eine moderne Fortsetzung der Heimatstuben.

Anita Lehmann-Weinzierl



Das ist total toll, dass alles, was da zusammengetragen wurde, aufbereitet und weitergegeben wird.

Barbara Prinz



Fast hätten wir nicht daran geglaubt, dass es Wirklichkeit wird! Das Museum soll auch den Kindern die Möglichkeit geben, sich mit ihren Wurzeln auseinanderzusetzen.

Karl Heinz Schalek



Einmalig. Es ist ein großer Erfolg, dass wir unsere Geschichte in einem neuen, modernen Museum darstellen können.

Paul Mahr, Landesobmann



Interessant. Wichtig. Notwendig.

Margot Kempf



Unbedingt jetzt, denn irgendwann ist es einfach zu spät. Immer weniger Menschen der Erlebnisgeneration können noch direkt Auskunft geben. Die gesammelten Gebrauchsobjekte aus der alten Heimat bekommen durch das Museum einen neuen Stellenwert.

Katharina Kottrasch



Es zeigt, wie der Traum eines Einzelnen Wirklichkeit werden kann. Weil viele den fast „unmöglichen“ Traum von Paul Mahr mitgeträumt haben, mitarbeiten und Sachen bringen, gibt es jetzt ein modernes Museum der Donauschwaben. Eigentlich unglaublich: Dass ein kleines, ehrenamtlich arbeitendes Team in 8 Jahren ein professionelles Museum und Depot in die Welt bringt.

Maria K. Zugmann-Weber

Was motiviert dich mitzuarbeiten? Was taugt dir?



Ich fühl' mich daheim. Es ist die Verbindung zu der Heimat und Geschichte meiner Ahnen. Ich fühl mich wohl im Team. Da ist eine klasse Zusammenarbeit. Ich fühl mich angenommen, wie ich bin. Und ich lerne wahnsinnig viel dazu.

Barbara Prinz



Ich hab' durch die Gespräche und Diskussionen in unserer Gruppe viel dazu gelernt. Zum Beispiel über Stoffe. Über die verschiedenen Näharten, über Stickereien. Mich fasziniert, dass Erika und meine Kolleg:innen da so vieles wissen. Da kann ich mir viel mitnehmen. Das Thema begleitet mich: Bei verschiedenen Gelegenheiten kommt sofort der Gedanke: Das wäre was fürs Museum.

In der Museumsgruppe geht es oft ganz schön lustig zu – wenn z. B. alte Hüte, Kopftücher, Unterröcke probiert werden. Des is a Gaudi. Es ist viel Gemeinschaft untereinander entstanden.

Margit Fingerhut



Mich motiviert die Freude an der Arbeit, meine Verbundenheit mit Georg, meinem Mann, und mit allen Donauschwaben.

Erika Wildmann, Kustodin



Besonders taugt es mir, wenn die Einzelnen aus ihrem Leben erzählen. Es ist fein miteinander aktiv zu sein und festzustellen, was wir alle Tolles bewirken können.

Katharina Bauer



Ich bin gern dabei. Das Miteinander tut gut und das Gefühl, was bewirken zu können. Das hat Sinn und gibt Sinn, was wir machen.

Anita Lehmann-Weinzierl



Ich lerne die Geschichte kennen, die einen Teil meiner Verwandtschaft prägt. Das Team und das Miteinander taugen mir.

Margot Kempf



Spaß hat mir gemacht, dass wir aus den alten Gegenständen etwas „Neues“ gemacht haben. Ich habe eine Riesenfreude, wenn ich ganz kleine Bilder einscane und durch die hohe Auflösung sogar ganz kleine Details sichtbar werden, die man mit freiem Auge nicht erkennen kann. Das taugt mir wirklich. Respekt auch vor den Fotografen von damals. Unsere Kinder freuen sich sehr, dass wir uns für das Museum so engagieren.

Dietmar Fingerhut



Super ist es! Ich hab eine Maschine gebracht – dann stellte sich heraus, dass es ein Gerät zur Läusebekämpfung ist. Ich lerne soviel dazu.

Katharina Weitmann



Beim Arbeiten und Archivieren kamen Erinnerungen und Geschichten hoch, vor allem an meine Großmutter!

Inge Schalek



Das Zusammensein. Der faire und respektvolle Umgang miteinander. Das Positive, das zu spüren ist. Das an einem Strang ziehen.

Markus Wildmann



Je älter man selbst wird – inzwischen sind wir Urgroßeltern – desto wichtiger erscheint uns, das Leben der Ahnen, unsere Wurzeln, für die nachfolgenden Generationen, natürlich auch für unseren Nachwuchs, zu erhalten.

Adolf Kottrasch



Die Menschen und das von ihnen Erlebte, Erlittene, Geleistete zu würdigen und einen guten Platz zu geben – innerlich und äußerlich, das ist mir ein großes Anliegen.

Maria K. Zugmann-Weber



Um die Geschichte weiter zu erforschen und es möglichst vielen Nachfahren zu erleichtern, ihre Wurzeln zu finden und näher kennenzulernen. Mit Museum und Bibliothek schaffen wir dazu die Basis.

Was mir richtig taugt, ist, dass wir Menschen entdecken, die wir bisher nicht kannten. Dass wir Anlaufstelle sind für den historischen Schatz der Familien, der oft schon 80 Jahre und älter ist. Einen Schatz, den wir dann fürs Museum verwenden können. Diese Vielfalt, auch die schmerzhaften Geschichten, gehören erhalten und weiter erzählt.

Paul Mahr, Landesobmann, Bgm. Marchtrenk ■

„Gedenken Lager 65“ & Maiandacht

Bei der Grotte des Lagers 65

Termin:

Sonntag, 31. Mai 2026
um 15:00 Uhr

Programm:

- Treffen direkt bei der Grotte: Kurze Einstimmung, Gedenken und Gruppenfoto
- Gemeinsamer Spaziergang zur Kirche (ggf. mit Auto)
- Maiandacht in der Kirche am Spallerhof:
Leitung: Maria-Anna Grasböck
- Gemütliches Beisammensein bei Kaffee und Kuchen
- Kleine Foto-Ausstellung im Pfarrheim St. Peter-Spallerhof.

Wir freuen uns auf jede und jeden, die und der noch im Lager gewohnt hat, auf alle mit donauschwäbischen Wurzeln und auf alle Freund:innen und Interessierte. Herzlich eingeladen sind auch ehemalige Fremdarbeiter:innen und deren Nachkommen.



Die Kraft des Lichtes erleben ...

Hinweise:

Bei Schlechtwetter finden wir uns gleich um 15:00 Uhr in der Kirche zur Maiandacht ein.
Adresse Grotte: Kreuzung Einsteinstraße – Kopernikusstraße, 4020 Linz
Adresse Pfarrsaal St. Peter-Spallerhof: Wallenbergstraße 20, (Tungassingerstraße 23a), 4020 Linz

Kontakt und Information:

Katharina Weitmann, Telefon: 0676 / 87 96 14 452,
Verein der Donauschwaben in OÖ,
E-Mail: p.mahr@marchtrenk.gv.at
Wendelin Wesinger, Telefon: 0732 / 37 95 32
(Edelweiss-Trainer und ehemaliger Bewohner des Lagers 65)



Mariengrotte des Lagers 65

DANKE-Feier der Donauschwaben

11.–12. Juli 2026 in Altötting

Samstag, 11. Juli 2026
um 15:00 Uhr

Spiritueller Einstieg mit Vortrag
19:00 Uhr: Dank-Gottesdienst mit Lichterumzug

Sonntag, 12. Juli 2026
um 10:00 Uhr

Festgottesdienst mit Bischof László Böcskei,
Großwardein, Oradea, Rumänien

Donauschwäbischer Spaziergang

Ankunft in Andorf

Mit und für die nächste Generation erkunden wir Orte und Plätze, die für die donauschwäbischen Flüchtlinge bei der Ankunft in Andorf von besonderer Bedeutung waren und heute noch sind. Erzählungen von Zeitzeugen und historische Fakten von Zeitgeschichtlern erwarten uns. Wir freuen uns auf (neue) Begegnungen und Austausch.

Termin:

Sonntag, 19. April 2026
um 14:30 Uhr

Treffpunkt:

Volksfestgelände-Parkplatz, Sportplatzstraße,
4770 Arndorf

Begleitung: Landesobmann OÖ Bgm. Paul Mahr,
Bgm. Karl Buchinger, Hans Joachim Holz,
Bundesobfrau Maria K. Zugmann-Weber

Anmeldung und Auskunft:

Um Sie bei etwaigen Änderungen informieren zu können, ersuchen wir um Anmeldung:

Bis 14. März 2026 bei

Maria K. Zugmann-Weber

E-Mail: mariak.zugmann.weber@gmail.com

Telefon: 0664 / 39 26 464.

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. Erzählungen und Fotos, Scans, von drhom, den Lagern, der Denkmäler sind willkommen. Eingeladen sind Interessierte jeden Alters.

Ziele des dreizehnten

donauschwäbischen Spaziergangs:

- Ankommen donauschwäbischer Flüchtlinge 1944
- 1. Donauschwäbischer Bürgermeister in OÖ: Hans Holz (1967 – 1991)
- Plätze des Ankommens und Niederlassens
- Fotos. Erzählungen. Neues.
- Gemütliches Beisammensein. ■



Ein Schulausflug in Andorf anno 1950



Andorf und seine Kirche

Tag des offenen Museums

Braunauer Heimatstube

Das donauschwäbische Dorf

9. Mai 2026 von 13:30 bis 18:00 Uhr

Johann-Fischer-Gasse 18, 5280 Braunau am Inn ■

MEHR INFORMATION.
MEHR MÖGLICH.



www.land-oberoesterreich.gv.at
hat für jede und jeden etwas:

Aktuelle Infos und Leistungen von A bis Z

Serviceangebote und Förderungen auf einen Klick

Online-Terminvereinbarung für ein schnelles Kundenservice

Einfach zum Top-Job über das Karriereportal

Broschüren rasch und unkompliziert bestellen

E-Government-Dienste nutzen



facebook.com/ooe.gv.at



[@landoberoesterreich](https://www.instagram.com/landoberoesterreich)

www.land-oberoesterreich.gv.at



Grillfest der Donauschwaben 2026

Nicht die Vergangenheit lebt, es ist die Gegenwart

Samstag, 25. Juli 2026
ab 11:30 Uhr bis ca. 16:00 Uhr
Roseggerstraße 67
Hort 2 / Marchtrenk

Wir laden Sie und Euch zu unserem beliebten
GRILLFEST der DONAUSCHWABEN sehr herzlich ein.

Donauschwäbische Spezialitäten wie die „Original Banater“ und
donauschwäbische Mehlspeisen warten auf Sie – und natürlich
Getränke vom Fassbier bis zum Kaffee.

Wir rücken die Gespräche miteinander in den Vordergrund. Mit
der beliebten Tombola und anderen Überraschungen verspricht
dieser Tag ein besonderer Genuss zu werden!

Besonders „schwowisch“ wird's mit der Donauschwäbischen
Tanzgruppe Teutonia Windsor aus Toronto, Kanada um 14.15
Uhr. Sie machen auf Ihrer Europa-Tournee Station bei uns!

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit!



Banater bestellen ...

... für die schwowischen
Festmomente drhom

Unsere Original-Banater-Würste
gibt's wieder zum Mit-nach-
Hause-nehmen.

Preise:

Rohe Banater – 1 Stück: 3,50 €

Rohe Banater – ca. 1 kg: 18,00 €

Bestellung: bis spätestens 30. Juni
2026, vorzugsweise per Mail.

Kontakt: Anita Lehmann-Weinzierl,
Gartenstraße 14, 4064 Oftering
E-Mail: [anita.lehmann.weinzierl@
gmail.com](mailto:anita.lehmann.weinzierl@gmail.com) oder per Telefon: Andrea
Gessert: 0650 / 76 87 333.

Abholung: Direkt beim Grillfest.
Kühlbehältnis bitte mitbringen!

Gesucht:

- Gesucht wird das Todesdatum von Barbara Becherer, geb. Schwendemann, geboren am 1.12.1857 in Hodschag. Sie heiratete 1875 in Hodschag Karl Becherer, geb. am 3. Januar 1854. Gestorben ist sie im Lager Gakowa, vermutlich im Jahr 1946 im Alter von 88 Jahren. Kinder: Franz 1877 (mein Urgroßvater); Karl 1878; Anna (⊙Lutz) 1880; Elisabeth (⊙Kleiner) 1886; Magdalena (⊙Vogrinč) 1889; Eva 1892; Veronika; Maria 1898. Ein Verwandter, Eduard Schwendemann, Jahrgang 1906/07, wohnte in der Josefgasse Wien VIII.
- Wer hat Informationen zu oder kannte Peter Kaliczek oder Katahrina Kuehbauch, geheiratet im Lager Stadl-Paura 1009 oder 1010? Prediger war Michael Walter.
- Wer kann uns ein Lehmziegel-Model nach vorhandenen Plänen herstellen oder schenken?
- Wer hat noch selber Ziegel hergestellt?
- Fotos vom Ankommen und Neubeginn, von der Flucht und den Barackenlagern in Österreich, ersuchen wir ausleihen zu dürfen. Wir scannen sie und geben die Originale zurück.
- Gesucht und angenommen werden donauschwäbische Bücher, Gegenstände von drhom oder vom Ankommen und Neubeginn.

Geschenkt:

- Bücher, Heimatbriefe, Fotos, Lieder oder Gegenstände haben uns dankenswerter Weise für Bibliothek oder Museum überlassen: F. Armbruster, J. Götzendorfer, B. Gratzner, J. Klaffenböck, F. Leitl, Fam. Lind, R. Letsch, Fam. Peschetz, R. Remsing, I. Rutz, G. Sayer, Fam. Schmidt, K. Stadler, J. Thalhammer, K. Wagner-Behr, Fam. Werner, Fam. Wilhelm, R. Zipko.
- Ein großes DANKE auch jenen, die ungenannt bleiben möchten, und besonders jenen, die wir trotz Recherche übersehen haben. – Alles Gute und danke für Ihre Verbundenheit!

Hinweise bitte an die Redaktion:

Maria K. Zugmann-Weber, E-Mail: mariak.zugmann-weber@gmail.com. Telefon: 0664 / 392 64 64

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Landsmannschaft der Donauschwaben in OÖ

Für den Inhalt verantwortlich:
Bgm. Paul Mahr, Landesobmann
Maria-Theresia-Straße 31, 4600 Wels, Österreich
E-Mail: p.mahr@marchtrenk.gv.at
Telefon: 0676 / 63 55 822

Redaktion:
Mag.^a Maria K. Zugmann-Weber, DAG-Vorsitzende
E-Mail: mariak.zugmann.weber@gmail.com
Telefon: 0664 / 39 26 464
Erika Wildmann, E-Mail: erika.wildmann@gmx.at
Telefon: 0676 / 54 59 789

Bankverbindung: BIC: ASPKAT2LXXX
IBAN: AT55 2032 0100 0001 7286

Lektorat: Mag.^a Ingrid Harfmann

Grafik und Editorial Design, Layout, Satz:
Florian Schuster, corridor.at

Herstellung / Druck: Hand-made, Otmar Reitmair

Fotonachweis:

D. Adelberger-Schörghuber, Archiv der Stadt Linz,
Archiv der Landsmannschaft DS in OÖ., E. und H. Fiedermtutz,
G. Huber, J. März, Land OÖ, P. Mahr, Stadtgemeinde Marchtrenk,
G. Sayer, K.-H. Schalek, Stefan-Jäger-Archiv, K. Wagner,
K. Weitmann, W. Wesinger, E. Wildmann, M. Zugmann-Weber

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit schriftlicher Genehmigung durch die Redaktion.

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:

2. Mai 2026

Beiträge an: Maria K. Zugmann-Weber
Robert-Stolz-Straße 21/21, 4020 Linz
E-Mail: mariak.zugmann.weber@gmail.com
Telefon: 0664 / 392 64 64

Schinkenkipferl vun drhom

von Katharina Kottrasch



Zutaten:

- 250 g Topfen 20 %
- 200 g Butter
- 250 g glattes Mehl
- Sauerrahm – ca. 2 EL
- Salz

Fülle:

- 200 g Schinken
- etwas Petersilie oder Kräuter nach Belieben
- Salz, Pfeffer, Paprika
- etwas Sauerrahm – ca. 4 EL
- etwas Fett zum Anrösten
- 1 Ei für die Fülle und 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung Teig

Für den Teig Butter in Mehl (etwas gesalzen) abbröseln, dann den Topfen und den Sauerrahm dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde zugedeckt kühl rasten lassen.

Zubereitung Fülle

In etwas Fett den klein geschnittenen Schinken mit den Gewürzen Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika anrösten (geht auch ohne anrösten). Die erkalte Schinkenmasse mit Ei und Sauerrahm zu einer geschmeidigen Fülle verrühren.

Kipferl formen

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, in Streifen schneiden und daraus Dreiecke schneiden. Oder zu einem Kreis ausrollen und in Tortenstücke nach gewünschter Größe schneiden. Mit Fülle belegen und von der Breitseite her aufrollen, zu Kipferl formen.



Die Kipferl werden auf ein gefettetes oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt, mit verquirltem Ei bestrichen und bei ca. 220 Grad ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb gebacken.

Die saftigen Kipferl können – am besten am gleichen Tag – warm oder kalt serviert werden.



Alternativen

Auf dem ausgerollten Teig werden mit einem Krapfenausstecher (o. ä.) Kreise ausgestochen, die Fülle darauf gegeben und die Teigränder oben zusammengedrückt. Kleine „Packerl“ also. ■



MUSEUM DER DONAUSCHWABEN

ERINNERUNG AN DIE ZUKUNFT



Landsmannschaft
der Donauschwaben
in Oberösterreich



DONAUSCHWÄBISCHE
BIBLIOTHEK
& Archiv Dr. Georg Wildmann



modern • IT-neurolisch • Marchtrenk
AUF DEN PUNKT GEBRACHT



ober
österreich



M
verbund
oö museen



DIE KULTURHUBEREI

www.donauschwaben-ooe.at