

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



2026
Feine
Rezepte

Für eine kulinarische Auszeit.

Grundkalender 2026

Das Jahr 2026 des Gregorianischen Kalenders ist ein Gemeinjahr mit 365 Tagen.

Das Julianische Jahr 2026 ...

beginnt am 14. Jänner 2026 (Greg.) und endet am 13. Jänner 2027.

Das Jüdische Jahr 5786 ...

begann am 23. September 2025 und endet am 11. September 2026.
Am 12. September 2026 beginnt das Jüdische Jahr 5787.

Das Islamische Jahr 1447 ...

begann am 27. Juni 2025 und endet am 16. Juni 2026.
Am 17. Juni 2026 beginnt das Islamische Jahr 1448.

Bewegliche Feste 2026

Aschermittwoch	18. Februar	Dreifaltigkeitssonntag	31. Mai
Ostersonntag	05. April	Fronleichnam	04. Juni
Christi Himmelfahrt	14. Mai	Herz-Jesu-Fest	12. Juni
Pfingstsonntag	24. Mai	1. Adventssonntag	29. November

Von Weihnachten bis Aschermittwoch sind es 55 Tage = 7 Wochen und 6 Tage
Länge des Faschings 42 Tage = 6 Wochen
Es sind 2 Sonntage nach Epiphanie (Dreikönigstag), man nennt diese auch Faschingssonntage.
Jahreswochen (nach der neuen katholischen Zählung) sind 33,
Fastenanfang am 19. Februar, Fastenende am 04. April, Fastendauer 45 Tage.

Jahreszeiten 2026

Frühlingsanfang	20. März, 15:46 Uhr MEZ
Sommeranfang	21. Juni, 09:26 Uhr MEZ
Herbstanfang	23. September, 01:06 Uhr MEZ
Winteranfang	21. Dezember, 21:51 Uhr MEZ

In Österreich gelten nachstehende Feiertage

01. Jänner (Neujahr)	15. August (Mariä Himmelfahrt)
06. Jänner (Hl. 3 Könige)	26. Oktober (Nationalfeiertag)
01. Mai (Ostermontag)	01. November (Allerheiligen)
01. Mai (Staatsfeiertag)	08. Dezember (Mariä Empfängnis)
14. Mai (Christi Himmelfahrt)	25. Dezember (Christfest)
25. Mai (Pfingstmontag)	26. Dezember (Stefanitag)
04. Juni (Fronleichnam)	

Feiertagsruhegesetz vom 28. Juni 1967, Bundesgesetzblatt 1967, Nr. 264

Tierkreiszeichen

Steinbock	Wassermann	Fische	Widder
Stier	Zwillinge	Krebs	Löwe
Jungfrau	Waage	Skorpion	Schütze

Mondphasen

Neumond	zunehmender Mond
Vollmond	abnehmender Mond

Sommerzeit 2026 *vorbehaltlich EU-Beschluss

Beginn	29. März 2026 (Uhr +1 h stellen)
Ende	25. Oktober 2026 (Uhr -1 h stellen)



Für eine kulinarische Auszeit.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



01

JANUAR 2026

1	Do	Neujahr	KW 1	
2	Fr			
3	Sa			
4	So			
5	Mo		KW 2	
6	Di	Heilige 3 Könige		
7	Mi			
8	Do			
9	Fr			
10	Sa			
11	So			
12	Mo		KW 3	
13	Di			
14	Mi			
15	Do			
16	Fr			
17	Sa			
18	So			
19	Mo		KW 4	
20	Di			
21	Mi			
22	Do			
23	Fr			
24	Sa			
25	So			
26	Mo			
27	Di		KW 5	
28	Mi			
29	Do			
30	Fr			
31	Sa			



12
Stück

Bauernkrapfen

Oberösterreich

Vorbereitungszeit: 35 min • Ruhezeit: 20 min • Zubereitungs-/Garzeit: 15 min • Gesamtzeit: 1 h 10 min

Zutaten:

0,5 Würfel frische Hefe; 21 g
250 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
20 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
75 g geschmolzene Butter
Butterschmalz; zum Ausbacken
Mehl; für die Arbeitsfläche
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln und in der Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hinein gießen, mit dem Zucker, den Eiern, Salz und etwa 50 g Butter zu einem weichen, geschmeidigen Hefeteig verkneten.
2. Vom Teig 12 Nudeln abstechen, zu kleinen Kugeln formen, mit flüssiger Butter bepinseln und abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.
3. Anschließend mit in Butter getauchten Fingern ausziehen, dabei den Teigrand durch die Hand gleiten lassen, sodass in der Mitte ein dünnes Fenster entsteht. Die Küchlein in das heiße Schmalz (ca. 170 °C) gleiten lassen und portionsweise ausbacken. Dazu die Küchlein 1–2 mal mit heißem Fett übergießen, 1–2 Minuten goldbraun backen und vorsichtig wenden, sodass kein Fett in die Mitte gelangt und die Fenster hell bleiben. 1–2 Minuten auch auf der zweiten Seite goldbraun backen. Gut abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren..



4
Portionen

Grammelknödel

Oberösterreich

Zubereitungszeit: 30 min • Garzeit ca.: 40 min • Kühlzeit ca.: 15 min • Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/4 Handvoll Majoran
1–2 EL Sonnenblumenöl
250 g Grammeln
Pfeffer, aus der Mühle
1 Eigelb
30 g Grieß
125 g Kartoffelstärke
Muskat, gerieben
2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 25 Minuten weich kochen. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Majoran abrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Grammeln darin kurz rösten. Die Zwiebeln und den Knoblauch unterrühren und kurzbraten. Den Majoran unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Grammelmasse beiseite stellen, abkühlen lassen, zu 8 kleinen Bällchen formen und ca. 15 Minuten tiefkühlen.
3. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb, den Grieß und die Kartoffelstärke zugeben. Alles mit Salz und 1 Prise Muskat würzen, gut vermengen und zu einem geschmeidigen Kartoffelteig verkneten. Evtl. die Stärkemenge ein wenig variieren.
4. Den Teig in ca. 8 Portionen teilen, zu kleinen Fladen formen, jeweils mit der Grammelmasse füllen und die Fladen zu Knödeln formen. Die Knödel in siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen, herausnehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren. Nach Belieben Sauerkraut dazu reichen.

01



JANUAR 2026

100-jähriger Kalender

Der Jänner fängt mit Kälte an, am 07. schneit es, dann wieder kalt bis zum 15., es folgt mildes Wetter, Schnee und Regen bis zum 23., dann wieder mild.

Lostage

10. Januar
An Agathe Sonnenschein bringt viel Korn und Wein.

15. Januar
St. Paulus kalt mit Sonnenschein, wird das Jahr wohl fruchtbar sein.

30. Januar
Bringt Martina Sonnenschein, hofft man auf viel Frucht und Wein.

Bauernregeln

So viele Tropfen im Januar, so viel Schnee im Mai.

Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer gerne heiß.

Januar ganz ohne Schnee tut Bäumen, Bergen und Tälern weh.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



02
FEBRUAR 2026

1 So		☉ 🌙
2 Mo	KW 6	☉ 🌙
3 Di		☉ 🌙
4 Mi		☉ 🌙
5 Do		☉ 🌙
6 Fr		☉ 🌙
7 Sa		☉ 🌙
8 So		☉ 🌙
9 Mo		☉ 🌙
10 Di	KW 7	☉ 🌙
11 Mi		☉ 🌙
12 Do		☉ 🌙
13 Fr		☉ 🌙
14 Sa	Valentinstag	☉ 🌙
15 So		☉ 🌙
16 Mo	Rosenmontag	KW 8 ☉ 🌙
17 Di	Faschingsdienstag	☉ 🌙
18 Mi	Aschermittwoch	☉ 🌙
19 Do		☉ 🌙
20 Fr		☉ 🌙
21 Sa		☉ 🌙
22 So		☉ 🌙
23 Mo		KW 9 ☉ 🌙
24 Di		☉ 🌙
25 Mi		☉ 🌙
26 Do		☉ 🌙
27 Fr		☉ 🌙
28 Sa		☉ 🌙



4
Portionen

Geschmorte Putenkeule
Burgenland

Vorbereitungszeit: 20 min • Zubereitungs-/Garzeit: 1 h 40 min • Gesamtzeit: 2 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:
1 Putenoberkeule;
ausgelöst, ca. 1,2 kg
2 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer; aus der Mühle
800 g Kartoffeln; klein
2 kleine Stangen Lauch
1 Karotte
1 Stange Staudensellerie
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
2 EL Petersilie; gehackt

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Putenkeule waschen und trockentupfen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin von jeder Seite kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Im Backofen ca. 1,5 Stunden schmoren.
4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren.
5. Karotte schälen, Lauch und Sellerie putzen, waschen und alles in Stücke schneiden. Das Gemüse nach ca. 15 Minuten zur Putenkeule geben und ebenfalls salzen und pfeffern.
6. Nach weiteren 15 Minuten Tomatenmark und Lorbeerblätter zufügen. Mit 250 ml Wasser ablöschen und zu Ende garen. Das Gemüse ab und zu umrühren.
7. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Ofengemüse anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



4
Portionen

Himbeer-Cocktail zum Valentinstag
Burgenland

Vorbereitungszeit: 5 min • Gesamtzeit: 5 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:
1½ Handvoll Himbeeren
80 ml Cassislikör
2 EL Zitronensaft
500 ml Sekt; gut gekühlt

Zubereitung:
Himbeeren verlesen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Cassis und Zitronensaft vermischen und auf 4 Sektschalen (ca. 200 ml) verteilen. Mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

02



FEBRUAR 2026

100-jähriger Kalender

Anfangs trüb, am 04. Schönwetter, dann wieder ungemütlich, am 08. und 09. sehr große Kälte, weiterhin kalt bis zum 12., es folgt Regen und warmes Wetter, das bis zum 27. dauert, anschließend, Frost, Regen und Schnee.

Lostage

18. Februar
Friert's um Simeon ganz plötzlich, bleibt der Frost nicht lang gesetzlich.

21. Februar
Der St. Felix zeigt an, was 40 Tag' wir für Wetter han.

28. Februar
St. Roman hell und klar, bedeutet ein gutes Jahr.

Bauernregeln

Heftiger Nordwind im Februar vermelden ein fruchtbar Jahr.

Wenn's der Hornung gnädig macht, bringt der Lenz den Frost bei Nacht.

Wenn's im Februar nicht schneit, schneit's in der Osterzeit.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



03
MÄRZ 2026

1 So		🐰
2 Mo		kw 10 🐰
3 Di		🌙 🐰
4 Mi		🐰
5 Do		🐰
6 Fr		🐰
7 Sa		🐰
8 So		🐰
9 Mo		kw 11 🐰
10 Di		🐰
11 Mi		🌙 🐰
12 Do		🐰
13 Fr		🐰
14 Sa		🐰
15 So		🐰
16 Mo		kw 12 🐰
17 Di		🐰
18 Mi		🐰
19 Do		● 🐰
20 Fr	Frühlingsbeginn	🐰
21 Sa		🐰
22 So		🐰
23 Mo		kw 13 🐰
24 Di		🐰
25 Mi		🌙 🐰
26 Do		🐰
27 Fr		🐰
28 Sa		🐰
29 So	Palms., Somrztbg.*	🐰
30 Mo		kw 14 🐰
31 Di		🐰



Salzburger Nockerln (vegetarisch)
Salzburg

Vorbereitungszeit: 30 min • Backzeit: 15 min • Gesamtzeit: 45 min • Schwierigkeitsgrad: mittel

- Zutaten:**
5 Eiweiß
40 g Puderzucker
4 Eigelb
1 Vanilleschote; Mark
20 g Mehl
10 g Speisestärke
30 g Butter
2 EL Vanillezucker
150 ml Milch
Puderzucker; zum Bestäuben

- Zubereitung:**
1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Die Masse schlagen, bis sie glänzt und schnittfest ist.
2. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillemark verrühren. 3 EL Baisermasse unterrühren. Die restliche Baisermasse dazugeben, Mehl und Speisestärke darübersieben und vorsichtig unterheben.
3. Die Milch erwärmen und den Vanillezucker darin auflösen.
4. Ein ovale Auflaufform mit Butter einstreichen und die Milch hineingießen.
5. Mit einem Teigschaber vier bis fünf große Nocken aus der Masse formen und nebeneinander in die Auflaufform setzen.
6. Auf mittlerer Schiene im Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Salzburger Bierfleisch mit Spätzle
Salzburg

Zubereitungszeit: 30 min • Garzeit ca.: 1 h 45 min • Schwierigkeitsgrad: leicht

- Zutaten:**
1 kg Rindergulasch
2 Zwiebeln
5 frische Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
1 EL Mehl
250 ml helles Bier
ca. 200 ml Fleischbrühe
1 Stengel Petersilie
1 Stück Zitronenschale
2 EL Frisch gehackte Petersilie
1 EL Zitronenabrieb
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

- Für die Spätzle:**
400 g Mehl
4 Eier
Salz
Muskat
2 EL Butter

- Zubereitung:**
1. Das Gulaschfleisch waschen und trocken tupfen.
2. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
3. Das Fleisch in heißem Öl kräftig anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch untermengen und mitbraten. Mit dem Mehl stauben und mit dem Bier ablöschen. Etwas Fleischbrühe angießen, die Petersilie und die Zitronenschale mit in den Topf geben und zugedeckt ca. 1,5 Stunden leise schmoren lassen. Ab und zu umrühren und nach Bedarf die Brühe angießen.
4. Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, 1 TL Salz, Muskat und etwa 100 ml Wasser einen schwer reißenden Teig rühren, der aber nicht zu fest sein sollte. Abschlagen bis er Blasen wirft. Den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb drücken. Nach zwei bis drei Minuten sind die Spätzle fertig, dann herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in heißer Butter schwenken.
6. Zum Schluss die Petersilie und den Zitronenabrieb zum Fleisch geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Spätzle angerichtet servieren.

03
— ♦ —

MÄRZ 2026

100-jähriger Kalender

Wärme und Regen dauern bis zum 10., am 11. und 12. zwei schöne Tage, es folgt Regen bis zum 25., nun wird es schön warm bis Ende März, am letzten Tag ist es wieder kühl.

Lostage

5 März
Friert es auf Virgilius, im Märzen Kälte kommen muss.

7 März
Perpetua und Felizitas, die bringen uns das erste Gras.

15. März
Lukretia feucht, bleiben die Kornsäcke leicht.

Bauernregeln

Auf Märzenregen folgt kein Sonnensegen.

Märzenstaub und Märzenwind guten Sommers Vorboten sind.

Lässt der März sich trocken an, bringt er Brot für jedermann.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



04
APRIL 2026

1	Mi	
2	Do Gründonnerstag	☉ ♎
3	Fr Karfreitag	♎
4	Sa	♋
5	8. Ostern	♋
6	Mo Ostern	kw 15 ♋
7	Di	♊
8	Mi	♊
9	Do	♏
10	Fr	☾ ♏
11	Sa	♏
12	8.	♏
13	Mo	kw 16 ♏
14	Di	♏
15	Mi	♏
16	Do	♏
17	Fr	● ♏
18	Sa	♏
19	8.	♏
20	Mo	kw 17 ♏
21	Di	♏
22	Mi	♏
23	Do	♏
24	Fr	☾ ♏
25	Sa	♏
26	8.	♏
27	Mo	kw 18 ♏
28	Di	♏
29	Mi	♎
30	Do	♎

Eier-Muffins mit Spargel, Kirschtomaten und Halloumi



12
Stück

Eier-Muffins mit Spargel, Kirschtomaten und Halloumi (vegetarisch) Ostern

Zubereitungszeit: 20 min ▪ Blanchieren ca.: 4 min ▪ Backen ca.: 25 min ▪ Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

150 g grüner Spargel
Salz
Öl, für die Förmchen
100 g Kirschtomaten
100 g Halloumi
1 Bund Schnittlauch
8 große Eier
2 EL geriebener Parmesan
Pfeffer, aus der Mühle
1 Prise geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

1. Den Spargel waschen, putzen und im unteren Drittel schälen. Die Stangen in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Backofen auf 185°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Vertiefungen eines Muffinblechs mit Öl einfetten.
3. Die Tomaten waschen und vierteln. Den Halloumi in Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Etwa einen EL davon zum Servieren zur Seite geben. Die Eier mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren.
4. Spargel, Tomaten, Halloumi und Schnittlauch mischen und in das Blech verteilen. Die verquirlten Eier darüber gießen und die Muffins im Ofen 20–25 Minuten backen.
5. Aus dem Formen lösen, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und noch warm servieren.



8
Stück

Eier-Küken im Kressebeet Ostern

Vorbereitungszeit: 15 min ▪ Zubereitungs-/Garzeit: 10 min ▪ Kühlzeit: 30 min ▪ Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

8 Eier
80 g Mayonnaise
2 TL Senf, mittelscharf
Salz
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
1/2 Karotte
Pfefferkörner, grün; eingelegt
Kresse; nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und noch warm pellen. Abkühlen lassen.
2. Dann oben einen Deckel abschneiden und das Eigelb vorsichtig herauslösen. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Mayonnaise und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beides ca. 30 Minuten kühlen.
3. Inzwischen aus der Karotte kleine 'Schnäbelchen' schneiden.
4. Die Eigelbmasse mithilfe eines Spritzbeutels (mit glatter Tülle) als Körper und Kopf in die Eier spritzen. Je zwei Pfefferkörner als Augen und ein Stück Möhre als Schnabel eindrücken.
5. Die Eierdeckel aufsetzen und die Küken nach Belieben in Kresse gesetzt servieren.

04



APRIL 2026

100-jähriger Kalender

Kalt, trocken und fortwährend ungemütlich bis zum 24., besonders am 16. und 17. große grimmige Kälte, die alles Grüne gefrieren lässt, ab 24. bis Ende des Monats schönes, warmes Wetter.

Lostage

8. April
Wenn's viel regnet
am Amantiustag,
ein dürrer Sommer
folgen mag.

15. April
Am 15. April
der Kuckuck singen soll
und müßte er singen
aus einem Baum, der hohl.

27. April
Hat St. Peter
das Wetter schön,
kannst du Kohl
und Erbsen sä'n.

Bauernregeln

Je eher im April
der Schlehdorn blüht,
je früher der Bauer
zur Ernte zieht.

Aprilschnee
bringt Gras und Klee.

Blüht die Eiche vor der Esche,
gibt es eine große Wäsche.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



05

MAI 2026

1	Fr	Staatsfeiertag	☉ 🗓️
2	Sa		🗓️
3	So		🗓️
4	Mo		kw 19 🗓️
5	Di		🗓️
6	Mi		🗓️
7	Do		🗓️
8	Fr		🗓️
9	Sa	Europatag	🌙 🗓️
10	So	Muttertag	🗓️
11	Mo		kw 20 🗓️
12	Di		🗓️
13	Mi		🗓️
14	Do	Christi Himmelfahrt	🗓️
15	Fr		🗓️
16	Sa		● 🗓️
17	So		🗓️
18	Mo		kw 21 🗓️
19	Di		🗓️
20	Mi		🗓️
21	Do		🗓️
22	Fr		🗓️
23	Sa		🌙 🗓️
24	So	Pfingsten	🗓️
25	Mo	Pfingsten	kw 22 🗓️
26	Di		🗓️
27	Mi		🗓️
28	Do		🗓️
29	Fr		🗓️
30	Sa		🗓️
31	So		☉ 🗓️

Tafelspitz mit Gemüse, Kren und Schnittlauch



Tafelspitz mit Gemüse, Kren und Schnittlauch

Wien

Vorbereitungszeit: 30 min • Zubereitungs-/Garzeit: 2 h • Gesamtzeit: 2 h 30 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

- Zutaten:**
- 1,2 kg Tafelspitz
 - Salz
 - 2 Nelken
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Zwiebel
 - 400 g Kartoffeln, festkochend
 - 2 Karotten
 - 200 g Knollensellerie
 - 1 Stange Lauch

zum Garnieren

- frisch geriebenen Kren
- Schnittlauch; in Röllchen

Zubereitung:

1. Den Tafelspitz abbrausen und trockentupfen. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen lassen und das Fleisch hineinlegen. Wieder aufkochen lassen und den Tafelspitz herausnehmen. Kalt abschrecken und in den ausgespülten Topf legen. Mit kaltem Wasser bedecken. Salzen und die geschälte mit Nelken und Lorbeer gespickte Zwiebel dazugeben. Aufkochen lassen und 1,5–2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Sollte noch Schaum entstehen, diesen mit einem Schaumlöffel abnehmen.

2. Währenddessen die Kartoffeln, Karotten, Sellerie und den Lauch waschen und schälen bzw. putzen und in etwa gleich große Stücke oder Scheiben schneiden. Das Gemüse während der letzten ca. 45 Minuten mit zum Tafelspitz geben, der immer mit Wasser bedeckt sein sollte. Falls nötig Wasser nachgießen.

3. Die Brühe zum Schluss abschmecken und die gespickte Zwiebel wieder entfernen. Das Fleisch in Scheiben geschnitten mit dem Gemüse und etwas heißer Brühe anrichten. Mit frisch geriebenem Kren und Schnittlauch bestreut servieren.

4
Portionen



Altwiener Backfleisch mit Kren und Gurkensalat

Wien

Zubereitungszeit: 25 min • Wartezeit ca.: 10 min • Frittieren ca.: 15 min • Schwierigkeitsgrad: leicht

- Zutaten:**
- 150 g Mehl
 - Salz
 - 2 EL mittelscharfer Senf
 - ca. 175 ml Milch
 - 2 Eier
 - 1 große Salatgurke
 - 120 g Sauerrahm
 - 1 EL frisch gehackter Dill
 - 1–2 EL Zitronensaft
 - Pfeffer, aus der Mühle
 - 600 g gegarter Tafelspitz
 - 2 EL frisch geriebenen Kren
 - Pflanzenöl, zum Frittieren

Zubereitung:

1. Das Mehl in einer Schüssel mit einer Prise Salz, dem Senf und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier zufügen und gut unterrühren. Der Teig sollte dickflüssig vom Schneebesen fließen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

2. Für den Salat die Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Salzen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Den Sauerrahm mit dem Dill, Salz, Zitronensaft und Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Gurken untermischen.

3. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit dem Kren vermengen. Portionsweise unter den Backteig mengen, mit einer Gabel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in heißem Öl (ca. 170°C) jeweils 4–5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Gurkensalat servieren.

4
Portionen

05
— ♦ —

Mai 2026

100-jähriger Kalender

Das schöne warme Wetter dauert bis zum 05., dann ist es drei Tage windig und rau, vom 08. bis 18. des Monats warm, trocken, große Hitze, die das Wachstum der Pflanzen behindert, am 20. kalt und Nachtfrost, ab 24. schöne warme Tage.

Lostage

3. Mai
Wie's Wetter
am Kreuzauffindungstag,
bis Himmelfahrt
es bleiben mag.

16. Mai
Heiliger Johann Nepomuk,
treib uns
die Wassergüß zurück.

31. Mai
Wer Hafer sät an Petronell'
dem wächst er
gut und schnell.

Bauernregeln

Wenn im Mai
die Wichteln schlagen,
läuten sie von Regentagen.

Ein nasser Mai
schafft Milch herbei.

Regen im Mai
bringt fürs ganze Jahr
Brot und Heu.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



06
JUNI 2026

1	Mo	KW 23	☀️
2	Di		☀️
3	Mi		☀️
4	Do	Fronleichnam	☀️
5	Fr		☀️
6	Sa		☀️
7	So		☀️
8	Mo		☾ ☀️
9	Di	KW 24	☀️
10	Mi		☀️
11	Do		☀️
12	Fr		☀️
13	Sa		☀️
14	So		☀️
15	Mo		● ☀️
16	Di	KW 25	☀️
17	Mi		☀️
18	Do		☀️
19	Fr		☀️
20	Sa		☀️
21	So	Sommerbeginn	☾ ☀️
22	Mo	KW 26	☀️
23	Di		☀️
24	Mi		☀️
25	Do		☀️
26	Fr		☀️
27	Sa		☀️
28	So		☀️
29	Mo	KW 27	☀️
30	Di		○ ☀️



Lammkarree mit Rhabarber-Gurken-Couscous

Grillzeit

Vorbereitungszeit: 30 min • Marinierzeit: 2 h • Zubereitungs-/Garzeit: 30 min • Gesamtzeit: 3 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:
2 Lammkarrees;
à ca. 400 g, mit langen Knochen
2 EL Kräuter; Rosmarin, Thymian
oder Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen
1–2 EL Olivenöl
Salz
350 ml Gemüsebrühe
175 g Couscous; Instant
2–3 Stangen rotstieliger Rhabarber
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
1 kleine Gurke
1–2 EL Weißweinessig
1 EL Honig
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
1 Msp. Zimtpulver
0,5 Handvoll frische Kräuter;
z.B. glatte Petersilie, Minze,
Thymian

5. Den Grill auf hohe direkte Temperatur vorheizen, das Lammkarree von der Fleischseite für 2–3 Minuten scharf angrillen. Nun die Temperatur stark herunterregeln, sodass 130 °C indirekt erreicht werden. Das Lammkarree auf der Seite der Knochen grillen, bis eine Kerntemperatur von 55–60 °C erreicht ist. Um diese Temperatur im Blick zu behalten, empfehlen wir ein Grillthermometer.
6. Die Lammkarrees nach der Garzeit noch ca. 10 Minuten mit Folie bedeckt ruhen lassen, dann in einzelne Koteletts schneiden.
Den Couscous auf Teller verteilen, die Lammkoteletts darauf anrichten, noch leicht salzen, pfeffern und servieren.

Zubereitung:
1. Das Fleisch parieren.
2. Die Kräuter fein hacken, den Knoblauch pressen. Alles mit dem Olivenöl vermischen und das Lammkarree damit bestreichen. Zugedeckt für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen die Brühe in einem Topf aufkochen. Den Couscous in einer Schüssel damit übergießen, 7–10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und alles fein würfeln. Die Gurke waschen, putzen, streifig schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin kurz anschwitzen. Den Rhabarber zugeben, noch 2 Minuten mit angehen lassen, dann mit dem Essig ablöschen. Den Pfanneninhalt und die Gurke zum Couscous geben. Honig und das übrige Öl ergänzen und alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Die frischen Kräuter abrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Ebenfalls untermischen und den Couscous abschmecken.



Gegrillter Fenchel mit Bulgursalat (vegetarisch)

Grillzeit

Vorbereitungszeit: 20 min • Ruhezeit: 10 min • Zubereitungs-/Garzeit: 8 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
6 EL Olivenöl
200 g Couscous
1 EL Tomatenmark
500 ml heiße Gemüsebrühe
Salz
Pfefferkörner; aus der Mühle
1 Spitzpaprika, rot
1/2 Gurke
2 Zitronen, Bio
2–3 Fenchelknollen
2 TL Fenchelsamen
1/2 TL Paprikapulver, geräuchert
4 EL gehackte Kräuter;
Dill und Petersilie

Zubereitung:
1. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. In 2 EL Olivenöl in einem Topf andünsten. Couscous und Tomatenmark zugeben und mit der Brühe auffüllen. Zur Seite ziehen und abgedeckt ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Den Deckel entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Couscous ausdampfen lassen.
2. Paprika und Gurke waschen, putzen und beides in kleine Würfel schneiden. Die Zitronen waschen, trocken tupfen, von einer Frucht die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden. Zitronenabrieb und -saft mit Paprika und Gurke zum Couscous geben, gut vermischen und ziehen lassen.
3. Den Fenchel waschen, putzen und längs mit Strunk in Spalten schneiden. Mit restlichem Öl, Fenchelsamen und Paprikapulver vermischen. Die Zitronenscheiben dazu geben.
4. Den Fenchel und Zitronenscheiben auf dem Grill unter Wenden in ca. 8 Minuten garen. Beides mit dem Couscous auf Tellern anrichten und mit Kräutern bestreuen. Mit Pfeffer übermahlen und servieren.



JUNI 2026

100-jähriger Kalender

Fängt schön an, von 03. bis 09. folgt Regen, danach Frühnebel und schöne Tage bis zum 13., dann gibt es Regenwetter bis zum 23., anschließend wieder schön bis zum Ende des Monats, zuletzt gewittrig.

Lostage

1. Juni
Ist's am Fortunatstag klar, so
verheißt's ein gutes Jahr.

10. Juni
Hat Margarete
keinen Sonnenschein,
kommt das Heu
nie trocken rein.

29. Juni Johannisnacht
St. Peter und Paul klar,
bringt ein gutes Jahr.

Bauernregeln

Was im Juni nicht wächst,
gehört in den Ofen.

Wenn im Juni
der Nordwind weht
das Korn zur Ernte
trefflich steht.

Gibt's im Juni Donnerwetter,
wird gewiss
das Getreide fetter.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



07
JULI 2026

1	Mi		
2	Do		
3	Fr		
4	Sa		
5	So		
6	Mo	kw 28	
7	Di		
8	Mi		
9	Do		
10	Fr		
11	Sa		
12	So		
13	Mo	kw 29	
14	Di		
15	Mi		
16	Do		
17	Fr		
18	Sa		
19	So		
20	Mo	kw 30	
21	Di		
22	Mi		
23	Do		
24	Fr		
25	Sa		
26	So		
27	Mo	kw 31	
28	Di		
29	Mi		
30	Do		
31	Fr		



Ritschert Kärnten

Vorbereitungszeit: 20 min • Zubereitungs-/Garzeit: 1 h 45 min • Gesamtzeit: 2 h 5 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

- Zutaten:**
200 g Rollgerste
200 g Bohnen, weiß, getrocknet
400 g Bauchspeck, geräuchert
2 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
1 Stange Staudensellerie
3 Stängel Petersilie
Salz
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle

- Zubereitung:**
1. Gerste und Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.
2. Bauchspeck trockentupfen, mit Lorbeer und Piment in einen Topf legen. Mit 1,5 l Wasser auffüllen und aufkochen. Bei milder Hitze und halb aufgelegtem Deckel ca. 1 Stunde simmern lassen.
3. Inzwischen Möhren und Petersilienwurzel schälen. Karotten in Scheiben (nach Belieben mit Buntmesser) schneiden, Petersilienwurzel würfeln. Lauch, Sellerie und Petersilie abbrausen, Lauch und Sellerie putzen und ebenfalls klein schneiden. Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
4. Bohnen und Gerste abtropfen lassen, zum Fleisch geben und weitere 25 Minuten köcheln. Dann Gemüse ergänzen und alles zusammen ca. 20 Minuten fertig garen. Dabei nach Bedarf Wasser ergänzen.
5. Vor dem Servieren Lorbeer, Piment und Fleisch herausnehmen, Fleisch klein schneiden und zurück in den Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

4
Portionen



Reindling Kärnten

Vorbereitungszeit: 30 min • Ruhezeit: 1 h 45 min • Backzeit: 45 min • Gesamtzeit: 3 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

- Zutaten:**
Für die Füllung
100 g Rosinen
5 EL Rum
80 g Butter; geschmolzen
80 g Zucker
2 TL Zimtpulver
- Für den Teig**
500 g Mehl
ca. 200 ml Milch
50 g Zucker; und für die Form
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Zitronenabrieb, Bio
50 g Butter; weich, und für die Form

- 6.** Den Reindling ca. 45 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen.

- Zubereitung:**
1. Für die Füllung Rosinen mit Rum mischen, leicht erwärmen und ziehen lassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 4 EL Milch mit 1 EL Zucker und Hefe verrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand vermischen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend alles mit übrigem Zucker, Salz, restlicher Milch, Ei, Zitronenabrieb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt weitere ca. 45 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Gugelhupfform (ca. 24 cm Ø) mit Butter fetten und mit Zucker austreuen.
4. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) auswalken. Mit Butter bepinseln, mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Längs aufrollen und leicht ineinander verdreht in die Form legen. Abgedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Ofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

16
Stück

07



JULI 2026

100-jähriger Kalender

Anfangs große Hitze, am 04. und 05. Donner und Regen, am 06. und 07. Heuwetter, von 08. bis 12. Regenwetter, es folgt ein einziger schöner Tag, dann wieder Regenwetter bis zum 21., dann gibt es schöne Tage aber kühle Nächte bis zum 26., am 27. und 28. Donner und Regen, anschließend wieder warm bis zum Ende des Monats.

Lostage

9. Juli
An St. Kilian
säe Wicken und Rüben an.

25. Juli
Wenn es zu Jakobi regnet,
so regnet es den Weibern
in den Backtrog.

31. Juli
So wie Ignaz stellt sich ein,
wird der nächste Januar sein.

Bauernregeln

Juli schön und klar,
gibt ein gutes Bauernjahr.

Bringt der Juli heiße Glut,
so gerät der September gut.

Ein tüchtig Juligewitter
ist gut für Winzer
und Schnitter.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



08
AUGUST 2026

1	Sa	
2	So	
3	Mo	kw 32
4	Di	
5	Mi	
6	Do	
7	Fr	
8	Sa	
9	So	
10	Mo	kw 33
11	Di	
12	Mi	
13	Do	
14	Fr	
15	Sa	Mariä Himmelfahrt
16	So	
17	Mo	kw 34
18	Di	
19	Mi	
20	Do	
21	Fr	
22	Sa	
23	So	
24	Mo	kw 35
25	Di	
26	Mi	
27	Do	
28	Fr	
29	Sa	
30	So	
31	Mo	kw 36



Selleriestrudel

Vorarlberg

Vorbereitungszeit: 45 min • Backzeit: 1 h • Gesamtzeit: 1 h 45 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 kg Staudensellerie
150 g Kochschinken
1 Zwiebel
3 Eier
200 g Frischkäse
50 g Crème fraîche
50 g Bergkäse; gerieben
1 EL frisch gehackter Thymian
Salz
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
Muskat
400 g Blätterteig
Mehl; zum Arbeiten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Sellerie waschen, putzen und in Stücke schneiden. Schinken würfeln. Zwiebel fein würfeln.
2. Ein Ei trennen und das Eigelb mit 2–3 EL Wasser verrühren. Die restlichen Eier mit dem Eiweiß, dem Frischkäse, der Crème fraîche, dem Bergkäse und Thymian vermengen. Den Sellerie, den Schinken und die Zwiebel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und die Füllung auf dem Teig verteilen.
4. Die Ränder von ca. 2 cm frei lassen und mit ein wenig Eigelb bepinseln. Den Teig zu einem Strudel aufrollen. Die Ränder gut andrücken.
5. Mit dem restlichen Eigelb bepinseln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 1 Stunde goldbraun backen.
6. Kurz ruhen lassen und in Stücke geschnitten servieren.



Riebel mit Apfelmus

Vorarlberg

Vorbereitungszeit: 30 min • Ruhezeit: 5 h • Zubereitungs-/Garzeit: 30 min • Gesamtzeit: 6 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

600 ml Milch
1 TL Butter
1 TL Salz
300 g Weizengrieß; bzw. Vorarlberger Riebelgrieß
1 EL Butterschmalz
1 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 Zimtstange
4 EL Zucker; und zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Die Milch in einem Topf aufkochen, Salz und Butter zugeben, dann den Grieß einrühren und alles zugedeckt mindestens 5 Stunden oder über Nacht quellen lassen.
2. Für das Apfelmus die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit 250 ml Wasser, Zitronensaft, Zimtstange und Zucker in einen Topf geben. Alles aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten weich garen, bis die Äpfel zerfallen. Die Zimtstange entfernen, dann alles durch ein Sieb streichen (oder durch die Flotte Lotte passieren). Das Apfelmus mit Zucker abschmecken und auskühlen lassen.
3. In einer gusseisernen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Grießmasse zufügen und langsam knusprig braten, dabei mit einem Holzspatel immer wieder in kleine Stücke zerteilen (»riebeln«). Den Riebel auf Teller verteilen und das Apfelmus in Schälchen separat dazu reichen.

08



AUGUST 2026

100-jähriger Kalender

Fängt mit großer Hitze an, ab 04. Regen und starkes ungewöhnliches Sturm Wetter bis 12., nach einem schönen Tag folgt wieder unstetes Wetter bis 21., dann wechselhaft schön und regnerisch bis 26., anschließend wieder schön und warm.

Lostage

7. August
St. Afra im Regen, kommt dem Bauern ungelegen.

10. August
Lorenzi gut, einen schönen Herbst verheißen tut.

13. August
Wie das Wetter an Hippolyt, so es mehrere Tage geschieht.

Bauernregeln

Je dicker die Regentropfen im August, je dicker wird auch der Most.

Im August blüht der Schnee für den nächsten Winter, wenn weiße Wolken ziehen.

Der Tau tut dem August so not, wie jedermann das täglich Brot.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



09		
SEPTEMBER 2026		
1 Di		☾
2 Mi		☾
3 Do		☾
4 Fr		☾ ☾
5 Sa		☾ ☾
6 So		☾
7 Mo	kw 37	☾
8 Di		☾
9 Mi		☾
10 Do		☾
11 Fr		☾ ☾
12 Sa		☾
13 So		☾
14 Mo	kw 38	☾
15 Di		☾
16 Mi		☾
17 Do		☾
18 Fr		☾ ☾
19 Sa		☾
20 So		☾
21 Mo	kw 39	☾
22 Di		☾
23 Mi	Herbstbeginn	☾
24 Do		☾
25 Fr		☾
26 Sa		☾ ☾
27 So		☾
28 Mo	kw 40	☾
29 Di		☾
30 Mi		☾

Kürbis-Frischkäse-Aufstrich auf Vollkornbaguette



Kürbis-Frischkäse-Aufstrich auf Vollkornbaguette

Steiermark

Vorbereitungszeit: 20 min • Zubereitungs-/Garzeit: 20 min • Gesamtzeit: 40 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

250 g Kürbisfruchtfleisch;
z. B. Hokkaidokürbis
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
60 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
Salz
Pfeffer; aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer

Außerdem

1/2 Baguette, Vollkorn
4 Radieschen
100 g Räucherkäse; schnittfest
2 EL Kürbiskerne;
nach Belieben geröstet
1 TL Thymian; gehackt

Zubereitung:

1. Das Kürbisfruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.
2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Kürbis dazugeben und ca. 2 Minuten mitgaren. Brühe angießen, alles aufkochen und den Kürbis zugedeckt in 10–15 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf noch etwas Brühe ergänzen. Vom Herd nehmen, Topfinhalt fein pürieren und auskühlen lassen.
3. Anschließend den Frischkäse untermixen und den Aufstrich mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und abschmecken.
4. Baguette in Scheiben schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Stifte, Räucherkäse in Streifen schneiden.
5. Baguettescheiben dick mit dem Kürbis-Frischkäse-Aufstrich bestreichen, mit Käse, Radieschen und Kürbiskernen toppen. Mit etwas Thymian bestreuen und servieren.

4
Portionen



Backhendl mit Kartoffelsalat

Steiermark

Vorbereitungszeit: 30 min • Zubereitungs-/Garzeit: 40 min • Marinierzeit: 30 min • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für den Kartoffelsalat
200 g Kartoffeln, festkochend
Salz
1 Zwiebel
50 ml Sonnenblumenöl
1 TL Knoblauchflocken
50 ml Kräuternessig
50 ml Gemüsebrühe
1 Salatgurke
50 g Feldsalat
2 EL Senf, Vollkorn
1 EL Limettensaft
1 TL Honig
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
3 EL Kürbiskernöl

Für das Backhendl

1 ganzes Hendl;
küchenfertig, ca. 1 kg
4 Eier
100 g Buttermilch
1 Prise Kokosblütenzucker
Salz
50 g Kürbiskerne
50 g Cornflakes
300 g Semmelbrösel
200 g Mehl
250 g Butter
50 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ein paar Minuten anschwitzen. Knoblauchflocken fein mörsern und zugeben. Alles mit Essig und Brühe ablöschen und kurz aufkochen. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen.
3. Die Gurke waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Feldsalat verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Beides mit dem Senf vorsichtig unter die Kartoffeln heben. Den Salat mit Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Hendl zerlegen, Flügel, Keulen und Brust auslösen. Die Brust in vier Stücke schneiden. Die Keulen am Gelenk teilen und die Knochen vorsichtig herauslösen.
5. Eier, Buttermilch, Kokosblütenzucker und 1 TL Salz in einer Schüssel verrühren. Die Hendlteile darin 30 Minuten einlegen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eiermischung aufbewahren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Dann mit den Cornflakes grob hacken und mit den Semmelbröseln in einem tiefen Teller vermengen. Das Mehl in einen zweiten tiefen Teller geben.
6. Die Hendlteile im Mehl wenden, durch die Eiermischung ziehen und in der Bröselmischung panieren. Die Butter mit dem Öl in einer großen, tiefen Pfanne aufschäumen lassen. Die panierten Hendlteile darin portionsweise bei mittlerer Hitze in ein paar Minuten goldbraun ausbacken. Dabei ständig in Bewegung halten und mit dem Fett übergießen. Den Salat mit Kürbiskernöl beträufeln, mit dem Backhendl anrichten und sofort servieren.

4–6
Portionen

09



SEPTEMBER 2026

100-jähriger Kalender

Anfangs schönes Wetter, am 03. und 04. starker Regen, dann Schönwetter bis 09., es folgen Gewitter und Schönwetter bis zum 19., ab 20. bis zum Monatsende wieder starker Regen.

Lostage

5. September

Lorenz im Sonnenschein, wird der Herbst gesegnet sein.

11. September

Wenn's an Protus nicht näßt, ein dürre Herbst sich erhoffen läßt.

26. September

Sankt Cosmas und Sankt Damian fängt das Laub zu färben an.

Bauernregeln

Viel Nebel im September über Tal und Höh', bringt im Winter tiefen Schnee.

Wenn Bucheckern geraten wohl, Nuss- und Eichbaum hängen voll, so folgt ein harter Winter drauf, und es fällt der Schnee zuhauf.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



10
OKTOBER 2026

1	Do		☾
2	Fr		☾
3	Sa		☾ ☼
4	So		☼
5	Mo	kw 41	☼
6	Di		☼
7	Mi		☼
8	Do		☼
9	Fr		☼
10	Sa		● ☼
11	So		☼
12	Mo	kw 42	☼
13	Di		☼
14	Mi		☼
15	Do		☼
16	Fr		☼
17	Sa		☼
18	So		☾ ☼
19	Mo	kw 43	☼
20	Di		☼
21	Mi		☼
22	Do		☼
23	Fr		☼
24	Sa		☼
25	So	Sommerzeitende*	☼
26	Mo	Nationalfeiertag	○ ☼
27	Di		kw 44 ☼
28	Mi		☼
29	Do		☼
30	Fr		☼
31	Sa		☼

Speckknödel mit Pilzsauce



4
Portionen

Speckknödel mit Pilzsauce
Tirol

Vorbereitungszeit: 30 min • Ruhezeit: 30 min • Zubereitungs-/Garzeit: 20 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:
250 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1 EL Butter
6 Semmeln; vom Vortag
250 ml Milch
2 Eier
Salz
2 EL Petersilie; gehackt
50 g griffiges Mehl;
oder Semmelbrösel

Für die Pilzsauce
400 g Pilzmischung; z.B. Steinpilze,
Eierschwammerl, Champignons
1 Zwiebel
3 EL Pflanzenöl
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer, weiß
Muskat
1/4 l Gemüsebrühe;
oder Geflügelbrühe
125 ml Schlagobers
1–2 EL Zitronensaft
Schnittlauch; in Röllchen,
für die Garnitur

Zubereitung:
1. Für die Knödel den Speck fein würfeln und auslassen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen, das abtropfende Fett auffangen.
2. Die Zwiebel fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Die Semmeln klein würfeln, im abgelaufenen Speckfett kurz rösten, dann in eine Schüssel geben.
3. Die Milch mit den Eiern verquirlen, salzen und über die Semmelwürfel gießen. Die Zwiebel mit der Petersilie und den Speckstückchen unter die Semmelmasse mengen.
4. Die Masse etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Das Mehl über die Knödelmasse streuen, untermengen, mit feuchten Händen 8 gleichgroße Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und darin 15–20 Minuten garziehen lassen (nicht mehr kochen lassen!).
5. Für die Pilzsauce die Pilze putzen, große Exemplare halbieren der vierteln, kleine ganz lassen. Die Zwiebel fein würfeln, in Öl andünsten, die Pilze zugeben und kurz mitbraten.
6. Alles mit dem Mehl bestäuben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zuletzt die Brühe und das Schlagobers angießen.
7. Die Pilzsauce ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Knödeln servieren.



4
Portionen

Kaspessknödel in der Suppe
Tirol

Vorbereitungszeit: 20 min • Ruhezeit: 10 min • Zubereitungs-/Garzeit: 5 min • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:
1/2 Zwiebel
1/4 Apfel
125 g Toastbrot
50 g Bergkäse; am Stück
50 g Graukäse; am Stück
70 ml Milch
1 Ei, L
Salz
1/4 TL Zitronenabrieb, Bio
Muskatnuss; frisch gerieben
1 EL Petersilie; gehackt
1 EL Schnittlauch; in Röllchen
1 Knoblauchzehe; fein gewürfelt
50 g Weißbrotbrösel
5 EL braune Butter
1 l Rinderbrühe
Salz
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
250 g Suppengrün; Karotte,
Lauch, Knollensellerie
2 EL Schnittlauch; in Röllchen

Zubereitung:
1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 80 ml Wasser kurz aufkochen lassen und in ein Sieb abgießen.
2. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Toastbrot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel, Apfel und Toast in einer großen Schüssel mischen. Beide Käsesorten entrinden und grob dazu reiben.
3. Die Milch einmal aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Das Ei mit der Milch verquirlen und mit Salz, Zitronenabrieb und Muskat würzen. Über die Toastmischung gießen, Petersilie, Schnittlauch und Knoblauch dazugeben und alles gut vermischen. Die Masse abgedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Aus dem Teig acht kleine Bratlinge formen und in den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne in der Butter von beiden Seiten leicht bräunen und auf Küchenpapier abtupfen.
5. Die Brühe aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sämtliches Gemüse waschen, ggf. putzen oder schälen und in feine Julienne schneiden. Diese für 3–4 Minuten in der Brühe bissfest gar ziehen lassen.
6. Je zwei der Kaspessknödel in tiefen Tellern anrichten und mit der Suppe auffüllen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

10



OKTOBER 2026

100-jähriger Kalender

Es gibt Regen bis 07., 08., dann folgen zwei schöne warme Tage, von 09. bis zum 14. trüb, warm und regnerisch, dann wieder Schönwetter bis 16., es folgt großer Regen bis zum 23., dann wieder schön bis zum 29., anschließend nebelig und trüb.

Lostage

6. Oktober
St. Bruno, der Kartäuser,
läßt Fliegen in die Häuser.

15. Oktober
Zu Theres
beginnt die Weinles'.

31. Oktober
St. Wolfgang Regen,
verspricht ein Jahr
voll Segen.

Bauernregeln

Hilft der Oktober
nicht mit Sonne,
hat der Winzer keine Wonne.

Viel Nebel im Oktober,
viel Schnee im Winter.

Im Oktober Sturm und Wind,
uns den frühen Winter kündigt.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



11

NOVEMBER 2026

1 So	Allerheiligen	
2 Mo	Allerseelen	kw 45
3 Di		
4 Mi		
5 Do		
6 Fr		
7 Sa		
8 So		
9 Mo		
10 Di		kw 46
11 Mi	Martinstag	
12 Do		
13 Fr		
14 Sa		
15 So		
16 Mo		kw 47
17 Di		
18 Mi		
19 Do		
20 Fr		
21 Sa		
22 So		
23 Mo		kw 48
24 Di		
25 Mi		
26 Do		
27 Fr		
28 Sa		
29 So	1. Advent	
30 Mo		kw 49

Karpfen in Mohnpanade mit Kartoffelsalat



Karpfen in Mohnpanade mit Kartoffelsalat

Niederösterreich

Vorbereitungszeit: 25 min • Zubereitungs-/Garzeit: 40 min • Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

800 g Kartoffeln, festkochend
4 Lauchzwiebeln
ca. 200 ml Gemüsebrühe
3 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
100 ml Rapsöl
60 g Mohn; gemahlen
60 g Semmelbrösel
2 Eier
4 Karpfenfilets; küchenfertig
2 TL Zitronensaft
2 EL Mehl

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und ca. 30 Minuten garkochen. Anschließend schälen und abkühlen lassen.
2. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Mit der Brühe, Essig und Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der Brühe übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen, alles mit 2 EL Öl vermischen und abschmecken.
3. Mohn mit Semmelbröseln vermischen. Auf einem weiteren tiefen Teller Eier verquirlen.
4. Karpfen mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl, dann in den verquirlten Eiern wenden und mit der Mohn-Brösel-Mischung panieren. In einer Pfanne im übrigen heißen Öl auf beiden Seiten je 4–5 Minuten goldbraun ausbacken.
5. Fisch auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat servieren. Dazu z.B. Zitronenscheiben und Remoulade reichen.

4

Portionen



Mohnnudeln mit Marillenkompott

Niederösterreich

Vorbereitungszeit: 35 min • Zubereitungs-/Garzeit: 45 min • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für die Mohnnudeln
600 g Kartoffeln, mehligkochend
150 g Mehl; und zum Arbeiten
1 Ei
1 Eigelb
50 g Zucker
Salz
80 g Butter
4 EL Mohn; gemahlen
4 EL Puderzucker

Für das Kompott

500 g Marillen
2 EL Zitronensaft
2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und ca. 30 Minuten gar dämpfen. Leicht abkühlen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und vollständig ausdampfen lassen.
2. Inzwischen Marillen kurz überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und in Spalten schneiden. 200 ml Wasser mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Marillenspalten zugeben, aufkochen, dann von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
3. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Eigelb und Zucker vermischen und zu einem formbaren Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu etwa fingerdicken, spitz zulaufenden Röllchen formen. In knapp siedendem, leicht gesalzenem Wasser 5–6 Minuten garziehen lassen.
4. Butter und Mohn in einer Pfanne heiß werden lassen. Nudeln gut abtropfen lassen und unter die Mohn-Butter schwenken. Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Dazu das Kompott servieren.

4

Portionen

11



NOVEMBER 2026

100-jähriger Kalender

Schönes Wetter bis 03., am 04. und 05. stark windig, nach zwei Regentagen wieder schön, aber zeitweise neblig trüb bis zum 15., ab 16. kommt Frost, meist trüb und frostig bis zum 27., dann Regenwetter bis zum Ende des Monats.

Lostage

3. November

Bringt der Hubertus
Schnee und Eis,
bleibt's den ganzen
November weiß.

15. November

Der heilige Leopold
ist dem Altweibersommer hold.

27. November

Friert es auf Virgilius,
im Märzen Kälte kommen muss.

Bauernregeln

Wenn der November
blitzt und kracht,
im nächsten Jahr
der Bauer lacht.

Gefriert im November
schon das Wasser,
wird der Januar umso nasser.

Donnert's im November gar,
so folgt ein gesegnetes Jahr.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm



12
DEZEMBER 2026

1	Di		
2	Mi		
3	Do		
4	Fr		
5	Sa		
6	So	2. Advent, Nikolaus	
7	Mo		kw 50
8	Di	Mariä Empfängnis	
9	Mi		
10	Do		
11	Fr		
12	Sa		
13	So	3. Advent	
14	Mo		kw 51
15	Di		
16	Mi		
17	Do		
18	Fr		
19	Sa		
20	So	4. Advent	
21	Mo	Winterbeginn	kw 52
22	Di		
23	Mi		
24	Do	Heiliger Abend	
25	Fr	Christtag	
26	Sa	Stefanitag	
27	So		
28	Mo		kw 53
29	Di		
30	Mi		
31	Do	Silvester	

Schmorbraten mit Kohlsprossen und Speckknödeln



Schmorbraten mit Kohlsprossen und Speckknödeln Weihnachten

Vorbereitungszeit: 4 h 15 min • Marinierzeit: 48 h • Zubereitungs-/Garzeit: 5 h • Schwierigkeitsgrad: schwer

Zutaten:
Für den Braten
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
800 ml Rotwein, trocken
100 ml Weinessig
1 Prise Zucker
2 Lorbeerblätter
1 TL Lebkuchengewürz
1,5 kg Rinderschmorbraten
4 EL Öl
3 TL Tomatenmark
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Speckknödel
200 ml Milch
4 Semmeln; altbacken
65 g Bauchspeck, geräuchert
35 g Butter
½ Bund Petersilie
2 Eier

Außerdem
1 kg Kohlsprossen
65 g Saucenlebkuchen
1 Prise Zucker
10 g Speisestärke
50 g Mandeln; gehackt
1 Honiglebkuchen; zerbröseln

11. 2 EL Öl und 35 g Butter erhitzen, Kohlsprossen 1–2 Minuten braten, würzen.
12. Knödelrolle auswickeln, in 8 Scheiben schneiden. Fleisch aufschneiden, mit Knödeln, Kohlsprossen und Sauce anrichten. Mit Petersilie garnieren, evtl. Mandeln und zerbröselten Lebkuchen darüberstreuen.

Zubereitung:
7. 1,5 Zwiebeln schälen, Suppengrün putzen und grob würfeln.
2. Für die Marinade Rotwein, Essig, Zucker, Lorbeerblätter und Lebkuchengewürz mischen und aufkochen, das Suppengemüse zufügen.
3. Rindfleisch trockentupfen, mit Marinade und Gemüse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei öfter wenden.
4. Fleisch aus der Marinade nehmen, Marinade durchsieben. Braten mit Salz einreiben, in 3 EL Öl rundum anbraten, herausnehmen. Gemüse anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark zugeben, kurz rösten. Fleisch zurücklegen, mit Marinade ablöschen, aufkochen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Stunden garen.
6. Für die Knödel lauwarme Milch über gewürfelte Semmeln gießen, 30 Minuten einweichen. Restliche Zwiebel und Speck fein würfeln, Speck auslassen, 15 g Butter und Zwiebel zugeben, glasig dünsten. Petersilie hacken, mit Speck-Zwiebel-Mischung und 2 Eiern zur Semmelmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Masse gut kneten, 30–40 Minuten ruhen lassen. In ein feuchtes Tuch geben, Rolle formen, Enden zubinden. In Salzwasser ca. 30 Minuten ziehen lassen.
8. Kohlsprossen putzen, vierteln, 5–8 Minuten in Salzwasser garen, abgießen.
9. Braten aus dem Sud nehmen, Sud durchsieben, zurück in den Bräter geben. Saucenlebkuchen zugeben, Sauce ca. 12 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
10. Stärke mit 4–5 EL Wasser anmischen, in die Sauce einrühren, aufkochen, 1 Minute köcheln.



Ganslsuppe mit Knödeln Weihnachten

Zubereitungszeit: 45 min • Garzeit ca.: 1 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:
Für die Brühe:
1 Zwiebel
2 Karotten
300 g Knollensellerie
250 g Lauch
1 EL Pflanzenöl
400 g Gänseklein, z. B. Flügel und Innereien (ohne Leber)
1 TL Pfefferkörner
½ TL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt

Für die Einlage:
150 g Möhren
100 g Staudensellerie
150 g Lauch
3 EL Gänseschmalz
2 EL Mehl
200 ml Schlagobers

Für die Knödel:
300 g Semmelbrösel
150 ml Milch
150 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 EL frisch gehackte Petersilie
Muskat
2 EL frisch geschnittene Petersilie, zum Garnieren

Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:
7. Für die Brühe Zwiebel schälen, halbieren und mit Schnittfläche nach unten in Öl anrösten. Karotten, Sellerie und Lauch grob schneiden, zugeben und mit 800 ml Wasser aufgießen. Gänseklein in Wasser einlegen, aufkochen. Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Salz und Pfeffer zugeben, bei kleiner Hitze ca. 45 Min. mit Deckel köcheln.
2. Für die Einlage Karotten, Sellerie und Lauch fein würfeln, 2–3 Min. in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen.
3. Brösel mit Milch vermengen, 15 Min. quellen lassen. Butter schaumig rühren, Ei und Eigelb einarbeiten, Brösel und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 30 Min. kalt stellen, kleine Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.
4. Brühe abseihen, Fleisch vom Knochen lösen, klein schneiden. Gänseschmalz erhitzen, Petersilie und Mehl einrühren, Brühe zugeben und mit Schneebeesen glatt rühren. Schlagobers einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Gemüse und Fleisch zugeben, in Schüsseln mit Knödeln anrichten und mit Petersilie garnieren.

12



DEZEMBER 2026

100-jähriger Kalender

Es wintert. Auf den nassen Boden fällt viel Schnee, von 02. bis 04. ungestümes Wetter, sehr windig, von 06. bis zum 18. hellt es auf, am 19. wird es kalt, dann folgt Regen in den Niederungen, aber auch Schnee, weiße Weihnachten sind möglich, ab 29. Schnee und eisige Kälte.

Lostage

2. Dezember
Wenn's regnet
am Bibianetag,
regnet's vierzig Tag'
und eine Woche danach.

17. Dezember
Ist St. Lazarus nackt und bar,
macht einen linden Februar

26. Dezember
Windstill muss St. Stephan sein,
soll der nächste Wein gedeih'n.

Bauernregeln

Dezember, kalt mit Schnee
tut dem Ungeziefer weh.

Ist der Dezember
wild mit Regen,
dann hat das nächste Jahr
wenig Segen.

Donnert's im Dezember gar,
kommt viel Wind
im nächsten Jahr.

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm

Jahresübersicht 2026

*Vorbehaltlich EU-Beschluss

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Do Neujahr	1 So Brigitta	1 So David	1 Mi Hugo	1 Fr Staatsfeiertag	1 Mo Silke 23	1 Mi Theobald	1 Sa Alfons	1 Di Verena	1 Do Werner	1 So Allerheiligen	1 Di Natalie
2 Fr Gregor 1	2 Mo Alfred 6	2 Mo Karl 10	2 Do Gründon.	2 Sa Boris	2 Di Armin	2 Do Jakob	2 So Stefan	2 Mi René	2 Fr Gottfried	2 Mo Allerseelen	2 Mi Bibiana
3 Sa Genofeva	3 Di Blasius	3 Di Friedrich	3 Fr Karfreitag	3 So Philippus	3 Mi Karl	3 Fr Raimund	3 Mo Lydia 32	3 Do Gregor	3 Sa Ewald	3 Di Hubert 45	3 Do Gerlinde
4 So Angela	4 Mi Andreas	4 Mi Kasimir	4 Sa Isidor	4 Mo Florian 19	4 Do Fronleichnam	4 Sa Ulrich	4 Di Johannes	4 Fr Iris	4 So Franz v. A.	4 Mi Karl	4 Fr Barbara
5 Mo Emilie 2	5 Do Adelheid	5 Do Dietmar	5 So Ostern	5 Di Sigrid	5 Fr Winfried	5 So Lätizia	5 Mi Oswald	5 Sa Albert	5 Mo Attila 41	5 Do Emerich	5 Sa Gerald
6 Di Hl. 3 Könige	6 Fr Dorothea	6 Fr Fridolin	6 Mo Ostern	6 Mi Antonia	6 Sa Norbert	6 Mo Maria Theresia	6 Do Berta	6 So Beate	6 Di Melanie	6 Fr Christina	6 So 2. Advent, Nikolaus
7 Mi Raimund	7 Sa Richard	7 Sa Reinhard	7 Di J. B. de la Salle	7 Do Silke	7 So Robert	7 Di Willibald 28	7 Fr Albert	7 Mo Regina 37	7 Mi Markus	7 Sa Carina	7 Mo Ambrosius 50
8 Do Erhard	8 So Johannes	8 So Julian	8 Mi Beate 15	8 Fr Ida	8 Mo Giselbert 24	8 Mi Eugen	8 Sa Dominik	8 Di Adrian	8 Do Simeon	8 So Gottfried	8 Di Mariä Empf.
9 Fr Julian	9 Mo Erich 7	9 Mo Franziska 11	9 Do Waltraud	9 Sa Europatag	9 Sa Europatag	9 Do Veronika	9 So Edith	9 Mi Edgar	9 Mi Edgar	9 Mo Theodor 46	9 Mi Valerie
10 Sa Wilhelm	10 Di Wilhelm	10 Di Emil	10 Fr Engelbert	10 So Muttertag	10 Mi Diana	10 Fr Engelbert	10 Mo Astrid 33	10 Do Isabella	10 Sa Viktor	10 Di Leonie	10 Do Diethard
11 So Paulin	11 Mi Theodor	11 Mi Theresia	11 Sa Stanislaus	11 Mo Gangolf 20	11 Do Paula	11 Sa Olga	11 Di Klara	11 Fr Helga	11 So Jakob	11 Mi Martinstag	11 Fr Daniel
12 Mo Ernst 3	12 Do Gregor	12 Do Beatrix	12 So Julius, Hertha	12 Di Pankratius	12 Fr Leo	12 So Felix	12 Mi Radegund	12 Sa Guido	12 Mo Maximilian	12 Do Christian	12 Sa Johanna
13 Di Jutta	13 Fr Gerlinde	13 Fr Paulina	13 Mo Martin 16	13 Mi Servatius	13 Sa Antonius	13 Mo Heinrich 29	13 Do Markus	13 So Tobias	13 Di Eduard 42	13 Fr René	13 So 3. Advent
14 Mi Felix	14 Sa Valentinstag	14 Sa Mathilde	14 Di Valerian	14 Do Chr. Himmelf.	14 So Burkhard	14 Di Roland	14 Fr Maximilian	14 Mo Albert 38	14 Mi Burkhard	14 Sa Alberich	14 Mo Johannes v. K.
15 Do Arnold	15 So Siegfried	15 So Klemens	15 Mi Waltmann	15 Fr Sophie	15 Mo Lothar 25	15 Mi Egon	15 Sa M. Himmelf.	15 Di Dolores	15 Do Theresia	15 So Leopold	15 Di Christiane 51
16 Fr Marcellus	16 Mo Rosenmontag	16 Mo Hilarius 12	16 Do Bernadette	16 Sa Johannes	16 Di Benno	16 Do Carmen	16 So Stefan	16 Mi Kornelius	16 Fr Hedwig	16 Mo Margarete 47	16 Mi Elke
17 Sa Antonius	17 Di Faschingsdi. 8	17 Di Gertrud	17 Fr Eberhard	17 So Walter, Pascal	17 Mi Adolf	17 Fr Gabriele	17 Mo Gudrun 34	17 Do Robert	17 Sa Rudolf	17 Di Gertrud	17 Do Lazarus
18 So Regina, Uwe	18 Mi Aschermittw.	18 Mi Eduard	18 Sa Werner	18 Mo Erich 21	18 Do Markus	18 Sa Friedrich	18 Di Helene	18 Fr Lambert	18 So Lukas	18 Mi Roman	18 Fr Gatian
19 Mo Mario 4	19 Do Bonifatius	19 Do Josef	19 So Leo, Gerold	19 Di Ivo	19 Fr Juliana	19 So Justa	19 Mi Julius	19 Sa Wilma	19 Mo Paul 43	19 Do Elisabeth	19 Sa Benjamin
20 Di Fabian	20 Fr Leo	20 Fr Frühlingsbeg.	20 Mo Wilhelm 17	20 Mi Elfriede	20 Sa Florentina	20 Mo Margarete 30	20 Do Bernhard	20 So Fausta	20 Di Wendelin	20 Fr Felix	20 So 4. Advent
21 Mi Agnes	21 Sa Petrus	21 Sa Alexandra	21 Di Konrad	21 Do Hermann	21 So Sommerbeg.	21 Di Daniel	21 Fr Maximilian	21 Mo Jonas 39	21 Mi Ursula	21 Sa Amelie	21 Mo Winterbeginn
22 Do Walter	22 So Isabella	22 So Elmar	22 Mi Leonidas	22 Fr Rita	22 Mo Rotraut 26	22 Mi Verena	22 Sa Regina	22 Di Moritz	22 Do Salome	22 So Cäcilia	22 Di Jutta 52
23 Fr Heinrich	23 Mo Otto	23 Mo Otto 13	23 Do Georg	23 Sa Renate	23 Di Edeltraud	23 Do Brigitta	23 So Rosa v. L.	23 Mi Herbstbeginn	23 Fr Ute	23 Mo Klemens 48	23 Mi Johannes
24 Sa Franz v. Sales	24 Di Matthias 9	24 Di Katharina	24 Fr Marian	24 So Pfingsten	24 Mi Joh. d. Täufer	24 Fr Christina	24 Mo Michaela 35	24 Do Gerhard	24 Sa Anton	24 Di Jasmine	24 Do Heiliger Abend
25 So Eberhard	25 Mi Walpurga	25 Mi Judith	25 Sa Markus	25 Mo Pfingsten	25 Do Dorothea	25 Sa Jakob	25 Di Patricia	25 Fr Klaus	25 So Somrztende.*	25 Mi Katharina	25 Fr Christtag
26 Mo Timo. u. Titus	26 Do Alexander	26 Do Emmanuel	26 So Helene	26 Di Philipp 22	26 Fr Johann u. Paul	26 So Anna	26 Mi Miriam	26 Sa Eugenia	26 Mo Nationalftg.	26 Do Konrad	26 Sa Stefanitag
27 Di Gerhard 5	27 Fr Leander	27 Fr Haimo	27 Mo Petrus 18	27 Mi Augustin	27 Sa Harald	27 Mo Rudolf 31	27 Do Monika	27 So Vinzenz v. P.	27 Di Sabine 44	27 Fr Celine	27 So Fabiola
28 Mi Manfred	28 Sa Roman	28 Sa Johanna	28 Di Ludwig	28 Do Wilhelm	28 So Ekkehard	28 Di Innozenz	28 Fr Augustin	28 Mo Dietmar 40	28 Mi Simon	28 Sa Jakob	28 Mo Theodor 53
29 Do Valerius		29 So Palmsonntag, Sommerzeitbeg.*	29 Mi Roswitha	29 Fr Erwin	29 Mo Peter, Paul	29 Mi Martha	29 Sa Sabine	29 Di Michael	29 Do Melinda	29 So 1. Advent	29 Di Thomas
30 Fr Martina		30 Mo Amadeus 14	30 Do Hildegard	30 Sa Ferdinand	30 Di Otto 27	30 Do Ingeborg	30 So Felix	30 Mi Viktor	30 Fr Alfons	30 Mo Andreas 49	30 Mi Felix
31 Sa Emma		31 Di Cornelia		31 So Petra		31 Fr Ignatius	31 Mo Raimund 36		31 Sa Weltspartag		31 Do Silvester

Ferientermine 2026

Redaktioneller Stand per Januar 2025

Semesterferien			Osterferien	Pfingstferien	Sommerferien		Herbstferien	Weihnachten
Bgld., Ktn., Sbg., T, Vbg.	NÖ, W	OÖ, Stmk.	alle Bundesländer	alle Bundesländer	Bgld., NÖ, W	Ktn., OÖ, Sbg., Stmk., T, Vbg.	alle Bundesländer	alle Bundesländer
10.02.–15.02.	03.02.–08.02.	17.02.–22.02.	12.04.–21.04.	07.06.–09.06.	28.06.–30.08.	05.07.–06.09.	27.10. – 31.10.	24.12. – 06.01.2027

Landespatrone

Schulfreie Tage in Österreich

Hl. Josef	Hl. Florian	Hl. Rupert	Hl. Martin	Hl. Leopold
19. 03.	04. 05.	24. 09.	11. 11.	15. 11.
Ktn., Stmk., T, Vbg.	OÖ	Sbg.	Bgld.	W, NÖ

Jahresübersicht 2027

*Vorbehaltlich EU-Beschluss

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Fr Neujahr	1 Mo Brigitta 5	1 Mo David 9	1 Do Hugo, Irene	1 Sa Staatsfeiertag	1 Di Silke, Simeon	1 Do Theobald	1 So Alfons	1 Mi Verena, Ruth	1 Fr Werner	1 Mo Allerheiligen	1 Mi Natalie
2 Sa Gregor 53	2 Di Alfred	2 Di Karl, Ines	2 Fr Franz	2 So Boris	2 Mi Armin, Eugen	2 Fr Fabiola, Jakob	2 Mo Stefan 31	2 Do René, Ingrid	2 Sa Bianca	2 Di Allerseelen44	2 Do Bibiana, Jan
3 So Genofeva	3 Mi Blasius	3 Mi Friedrich	3 Sa Richard	3 Mo Philippus 18	3 Do Karl	3 Sa Raimund	3 Di Lydia	3 Fr Gregor	3 So Ewald, Udo	3 Mi Hubert, Silvia	3 Fr Gerlinde
4 Mo Angela 1	4 Do Andreas	4 Do Kasimir	4 So Isidor	4 Di Florian, Guido	4 Fr Christa	4 So Ulrich, Berta	4 Mi Johannes	4 Sa Ida, Iris	4 Mo Franz v. A. 40	4 Do Karl, Karla	4 Sa Barbara
5 Di Emilie	5 Fr Adelheid	5 Fr Dietmar, Olivia	5 Mo Vinzenz 14	5 Mi Sigrid, Jutta	5 Sa Winfried	5 Mo Lätizia 27	5 Do Oswald	5 So Albert	5 Di Attila, Meinolf	5 Fr Emerich	5 So 2. Advent
6 Mi Hl. 3 Könige	6 Sa Dorothea	6 Sa Fridolin	6 Di Sixtus	6 Do Chr. Himmelf.	6 So Norbert, Kevin	6 Di Maria Theresia	6 Fr Berta, Gilbert	6 Mo Beate 36	6 Mi Melanie	6 Sa Christina	6 Mo Nikolaus 49
7 Do Raimund	7 So Richard	7 So Reinhard	7 Mi J. B. de la Salle	7 Fr Silke, Gisela	7 Mo Robert 23	7 Mi Willibald	7 Sa Albert, Juliana	7 Di Regina, Ralph	7 Do Markus	7 So Carina	7 Di Ambrosius
8 Fr Erhard	8 Mo Rosenmontag	8 Mo Julian 10	8 Do Beate	8 Sa Ida, Klara	8 Di Giselbert	8 Do Eugen, Edgar	8 So Dominik	8 Mi Adrian	8 Fr Simeon, Laura	8 Mo Gottfried 45	8 Mi Mariä Empf.
9 Sa Julian	9 Di Faschingsdi. 6	9 Di Franziska	9 Fr Waltraud	9 So Muttertag	9 Mi Grazia	9 Fr Veronika	9 Mo Edith 32	9 Do Edgar	9 Sa Günther	9 Di Theodor	9 Do Valerie
10 So Wilhelm	10 Mi Aschermittw.	10 Mi Emil	10 Sa Engelbert	10 Mo Gordian 19	10 Do Diana	10 Sa Engelbert	10 Di Astrid	10 Fr Isabella, Niels	10 So Viktor, Samuel	10 Mi Leonie	10 Fr Diethard
11 Mo Paulin 2	11 Do Theodor	11 Do Theresia	11 So Stanislaus	11 Di Gangolf	11 Fr Paula, Alice	11 So Olga, Oliver	11 Mi Klara, Susanna	11 Sa Helga, Felix	11 Mo Jakob 41	11 Do Martinstag	11 Sa Daniel, David
12 Di Ernst	12 Fr Gregor	12 Fr Beatrix	12 Mo Julius 15	12 Mi Pankratius	12 Sa Leo, Guido	12 Mo Felix 28	12 Do Radegund	12 So Guido	12 Di Maximilian	12 Fr Christian	12 So 3. Advent
13 Mi Jutta	13 Sa Gerlinde	13 Sa Paulina	13 Di Martin, Ida	13 Do Servatius	13 So Antonius	13 Di Heinrich	13 Fr Markus	13 Mo Tobias 37	13 Mi Eduard	13 Sa René, Eugen	13 Mo Lucia 50
14 Do Felix	14 So Valentinstag	14 So Mathilde	14 Mi Valerian	14 Fr Bonifatius	14 Mo Burkhard 24	14 Mi Roland	14 Sa Maximilian	14 Di Albert	14 Do Burkhard	14 So Alberich	14 Di Johannes v. K.
15 Fr Arnold	15 Mo Siegfried 7	15 Mo Klemens 11	15 Do Waltmann	15 Sa Sophie, Sonja	15 Di Lothar, Vitus	15 Do Egon	15 So M. Himmelf.	15 Mi Dolores	15 Fr Theresia	15 Mo Leopold 46	15 Mi Christiane
16 Sa Marcellus	16 Di Juliana	16 Di Hilarius	16 Fr Bernadette	16 So Pfingsten	16 Mi Benno	16 Fr Carmen	16 Mo Stefan 33	16 Do Kornelius	16 Sa Hedwig, Gallus	16 Di Margarete	16 Do Elke, Adelheid
17 So Antonius	17 Mi Silvinus	17 Mi Gertrud	17 Sa Eberhard	17 Mo Pfingsten	17 Do Adolf, Alena	17 Sa Gabriele	17 Di Gudrun	17 Fr Robert, Ariane	17 So Rudolf	17 Mi Gertrud, Hilda	17 Fr Lazarus
18 Mo Regina, Uwe3	18 Do Simeon	18 Do Eduard	18 So Werner	18 Di Erich, Felix20	18 Fr Markus	18 So Friedrich	18 Mi Helene	18 Sa Lambert	18 Mo Lukas 42	18 Do Roman	18 Sa Gatian
19 Di Mario, Marius	19 Fr Bonifatius	19 Fr Josef	19 Mo Leo, Gerold16	19 Mi Ivo, Yvonne	19 Sa Juliana	19 Mo Justa 29	19 Do Julius, Sebald	19 So Wilma, Igor	19 Di Paul, Frieda	19 Fr Elisabeth	19 So 4. Advent
20 Mi Fabian	20 Sa Leo	20 Sa Frühlingsbeg.	20 Di Wilhelm	20 Do Elfriede	20 So Florentina	20 Di Margarete	20 Fr Bernhard	20 Mo Fausta 38	20 Mi Wendelin	20 Sa Felix, Edmund	20 Mo Holger 51
21 Do Agnes	21 So Petrus	21 So Palmsonntag	21 Mi Konrad	21 Fr Hermann	21 Mo Sommerbeg.	21 Mi Daniel, Stella	21 Sa Maximilian	21 Di Jonas	21 Do Ursula, Ulla	21 So Amelie	21 Di Ingo, Ingomar
22 Fr Walter	22 Mo Isabella 8	22 Mo Elmar 12	22 Do Leonidas	22 Sa Rita	22 Di Rotraut 25	22 Do Verena	22 So Regina	22 Mi Moritz	22 Fr Salome	22 Mo Cäcilia 47	22 Mi Winterbeginn
23 Sa Heinrich	23 Di Otto, Romana	23 Di Otto	23 Fr Georg, Jürgen	23 So Renate	23 Mi Edeltraud	23 Fr Brigitta, Birgit	23 Mo Rosa v. L. 34	23 Do Herbstbeginn	23 Sa Ute, Severin	23 Di Klemens	23 Do Johannes
24 So Franz v. Sales	24 Mi Matthias	24 Mi Katharina	24 Sa Marian	24 Mo Dagmar 21	24 Do Johannes d. T.	24 Sa Christina	24 Di Michaela	24 Fr Gerhard	24 So Anton, Gilbert	24 Mi Jasmine, Flora	24 Fr Heiliger Abend
25 Mo Eberhard 4	25 Do Walpurga	25 Do Gründon.	25 So Markus, Erwin	25 Di Miriam	25 Fr Dorothea	25 So Jakob	25 Mi Patricia, Elvira	25 Sa Klaus	25 Mo Ludwig 43	25 Do Katharina	25 Sa Christtag
26 Di Timo. u. Titus	26 Fr Alexander	26 Fr Karfreitag	26 Mo Helene 17	26 Mi Philipp, Alwin	26 Sa Johann, Paul	26 Mo Anna 30	26 Do Miriam	26 So Eugenia	26 Di Nationalftg.	26 Fr Konrad, Kurt	26 So Stefanitag
27 Mi Gerhard	27 Sa Leander	27 Sa Haimo	27 Di Petrus, Zita	27 Do Fronleichnam	27 So Harald	27 Di Rudolf	27 Fr Monika	27 Mo Vinzenz v. P.	27 Mi Sabine	27 Sa Celine, Oda	27 Mo Fabiola 52
28 Do Manfred	28 So Roman	28 So Ostern, Sommerzeitbeg.	28 Mi Ludwig, Hugo	28 Fr Wilhelm	28 Mo Ekkehard 26	28 Mi Innozenz	28 Sa Augustin	28 Di Dietmar 39	28 Do Simon, Alfred	28 So 1. Advent	28 Di Theodor
29 Fr Valerius		29 Mo Ostern	29 Do Roswitha	29 Sa Erwin	29 Di Peter, Paul	29 Do Martha, Olaf	29 So Sabine	29 Mi Michael	29 Fr Melinda	29 Mo Friedrich 48	29 Mi Thomas
30 Sa Martina		30 Di Amadeus 13	30 Fr Hildegard	30 So Ferdinand	30 Mi Otto	30 Fr Ingeborg	30 Mo Felix 35	30 Do Viktor	30 Sa Alfons	30 Di Andreas	30 Do Felix, Hermine
31 So Emma		31 Mi Cornelia		31 Mo Petra 22		31 Sa Ignatius	31 Di Raimund	31 So Somrztende.*			31 Fr Silvester

Bewegliche Festtage nach dem Gregorianischen Kalender

mit * gekennzeichnete Jahre sind Schaltjahre

Jahr	2026	2027	2028*	2029	2030	2031	2032*	2033	2034	2035
Aschermittwoch	18. Feb.	10. Feb.	01. März	14. Feb.	06. März	26. Feb.	11. Feb.	02. März	22. Feb.	07. Feb.
Ostersonntag	05. April	28. März	16. April	01. April	21. April	13. April	28. März	17. April	09. April	25. März
Christi Himmelfahrt	14. Mai	06. Mai	25. Mai	10. Mai	30. Mai	22. Mai	06. Mai	26. Mai	18. Mai	03. Mai
Pfingstsonntag	24. Mai	16. Mai	04. Juni	20. Mai	09. Juni	01. Juni	16. Mai	05. Juni	28. Mai	13. Mai
Fronleichnam	04. Juni	27. Mai	15. Juni	31. Mai	20. Juni	12. Juni	27. Mai	16. Juni	08. Juni	24. Mai
Erster Adventsonntag	29. Nov.	28. Nov.	03. Dez.	02. Dez.	01. Dez.	30. Nov.	28. Nov.	27. Nov.	03. Dez.	02. Dez.
Länge des Faschings/Tage	42	34	54	38	58	50	35	54	46	31

Ihre Werbefläche
303 x 60 mm

Mondkalender 2026

1	1 Do	2 Fr	3 Sa	4 So	5 Mo	6 Di	7 Mi	8 Do	9 Fr	10 Sa	11 So	12 Mo	13 Di	14 Mi	15 Do	16 Fr	17 Sa	18 So	19 Mo	20 Di	21 Mi	22 Do	23 Fr	24 Sa	25 So	26 Mo	27 Di	28 Mi	29 Do	30 Fr	31 Sa
2	1 So	2 Mo	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 Sa			
3	1 So	2 Mo	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 Sa	29 So	30 Mo	31 Di
4	1 Mi	2 Do	3 Fr	4 Sa	5 So	6 Mo	7 Di	8 Mi	9 Do	10 Fr	11 Sa	12 So	13 Mo	14 Di	15 Mi	16 Do	17 Fr	18 Sa	19 So	20 Mo	21 Di	22 Mi	23 Do	24 Fr	25 Sa	26 So	27 Mo	28 Di	29 Mi	30 Do	
5	1 Fr	2 Sa	3 So	4 Mo	5 Di	6 Mi	7 Do	8 Fr	9 Sa	10 So	11 Mo	12 Di	13 Mi	14 Do	15 Fr	16 Sa	17 So	18 Mo	19 Di	20 Mi	21 Do	22 Fr	23 Sa	24 So	25 Mo	26 Di	27 Mi	28 Do	29 Fr	30 Sa	31 So
6	1 Mo	2 Di	3 Mi	4 Do	5 Fr	6 Sa	7 So	8 Mo	9 Di	10 Mi	11 Do	12 Fr	13 Sa	14 So	15 Mo	16 Di	17 Mi	18 Do	19 Fr	20 Sa	21 So	22 Mo	23 Di	24 Mi	25 Do	26 Fr	27 Sa	28 So	29 Mo	30 Di	
7	1 Mi	2 Do	3 Fr	4 Sa	5 So	6 Mo	7 Di	8 Mi	9 Do	10 Fr	11 Sa	12 So	13 Mo	14 Di	15 Mi	16 Do	17 Fr	18 Sa	19 So	20 Mo	21 Di	22 Mi	23 Do	24 Fr	25 Sa	26 So	27 Mo	28 Di	29 Mi	30 Do	31 Fr
8	1 Sa	2 So	3 Mo	4 Di	5 Mi	6 Do	7 Fr	8 Sa	9 So	10 Mo	11 Di	12 Mi	13 Do	14 Fr	15 Sa	16 So	17 Mo	18 Di	19 Mi	20 Do	21 Fr	22 Sa	23 So	24 Mo	25 Di	26 Mi	27 Do	28 Fr	29 Sa	30 So	31 Mo
9	1 Di	2 Mi	3 Do	4 Fr	5 Sa	6 So	7 Mo	8 Di	9 Mi	10 Do	11 Fr	12 Sa	13 So	14 Mo	15 Di	16 Mi	17 Do	18 Fr	19 Sa	20 So	21 Mo	22 Di	23 Mi	24 Do	25 Fr	26 Sa	27 So	28 Mo	29 Di	30 Mi	
10	1 Do	2 Fr	3 Sa	4 So	5 Mo	6 Di	7 Mi	8 Do	9 Fr	10 Sa	11 So	12 Mo	13 Di	14 Mi	15 Do	16 Fr	17 Sa	18 So	19 Mo	20 Di	21 Mi	22 Do	23 Fr	24 Sa	25 So	26 Mo	27 Di	28 Mi	29 Do	30 Fr	31 Sa
11	1 So	2 Mo	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 Sa	29 So	30 Mo	
12	1 Di	2 Mi	3 Do	4 Fr	5 Sa	6 So	7 Mo	8 Di	9 Mi	10 Do	11 Fr	12 Sa	13 So	14 Mo	15 Di	16 Mi	17 Do	18 Fr	19 Sa	20 So	21 Mo	22 Di	23 Mi	24 Do	25 Fr	26 Sa	27 So	28 Mo	29 Di	30 Mi	31 Do

☾ **ZUNEHMENDER MOND**
Der Körper lagert Wasser ein, er ist empfänglicher für heilende und stärkende Mittel, auch für die Kalorienzufuhr.



FEUERTAGE
- Wärmetage
- Fruchttage
- Eiweißtage
Herz, Kreislauf

○ **VOLLMOND**
Starker Energieumschwung, daher oftmals Gereiztheit am Tag, Schlaflosigkeit.



WASSERTAGE
- Blatttage
- Kohlehydrattage
Geschlechtsorgane

☾ **ABNEHMENDER MOND**
Tage der Entschlackung und Entgiftung. Zeit für Operationen, Körperpflege und Lymphdrainagen.



LUFTTAGE
- Lichttage
- Blütentage
- Fetttage
Schulter, Arme, Hände

● **NEUMOND**
Tage der Reduktion, Fastentage, Radikalschnitte bei kümmerlichen, kranken Pflanzen.



ERDTAGE
- Kältetage
- Wurzeltage
- Mineralientage
Knie, Knochen, Haut

Internationale Feiertage 2026

Copyright by  Modell 249, Redaktioneller Stand 1/2025 - Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!
Haberkorn Kalender GmbH, Kramlehnerweg 6, 4060 Leonding, Austria, Mail: office@haberkorn-kalender.at

Austria (Österreich)

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Staatsfeiertag
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 4. 6. Fronleichnam
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 26.10. Nationalfeiertag
- 1.11. Allerheiligen
- 8.12. Mariä Empfängnis
- 25.12. Christtag
- 26.12. Stefanitag

Belgien

- 1. 1. Neujahr
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 11. 7. Feiertag der Flämischen Gemeinschaft*
- 21. 7. Nationalfeiertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 20. 9. Feiertag der Wallonischen Gemeinschaft*
- 27. 9. Feiertag der Französischen Gemeinschaft*
- 1.11. Allerheiligen
- 11.11. Waffenstillstandstag
- 15.11. Tag der Deutschen Gemeinschaft*
- 25.12. Weihnachten

Bosnien-Herzegowina

- 1., 2. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige*
- 7. 1. Weihnachten (orth.)*
- 14. 1. Neujahr (orth.)*
- 1. 3. Tag der Unabhängigkeit*
- 20.–22. 3. Ramazan Bayrami*
- 5., 6. 4. Ostern*
- 12., 13. 4. Ostern (orth.)*
- 1., 2. 5. Tag der Arbeit
- 9. 5. Tag des Sieges*
- 27.–30. 5. Kurban Bayrami*
- 1.11. Allerheiligen*
- 25.11. Staatsfeiertag*
- 25.12. Weihnachten*

Bulgarien

- 1. 1. Neujahr
- 3. 3. Nationalfeiertag
- 10. 4. Karfreitag (orth.)
- 11. 4. Karsamstag (orth.)
- 12., 13. 4. Ostern (orth.)
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 6. 5. Georgstag
- 24., 25. 5. Tag der Kultur
- 6., 7. 9. Tag der Vereinigung
- 22. 9. Tag der Unabhängigkeit
- 24.–26.12. Weihnachten
- 28.12. Weihnachten

Deutschland

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige*
- 8. 3. Internationaler Frauentag*
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Maifeiertag
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 4. 6. Fronleichnam*
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt*
- 3.10. Tag der Deutschen Einheit
- 31.10. Reformationstag*
- 1.11. Allerheiligen*
- 18.11. Buß- und Bettag*
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Frankreich

- 1. 1. Neujahr
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 8. 5. Tag des Sieges
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 14. 7. Nationalfeiertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 1.11. Allerheiligen
- 11.11. Waffenstillstandstag
- 25.12. Weihnachten

Griechenland

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Dreikönigstag
- 23. 2. Rosenmontag (orth.)
- 25. 3. Nationalfeiertag
- 10. 4. Karfreitag (orth.)
- 12., 13. 4. Ostern (orth.)
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 31. 5. Pfingsten (orth.)
- 1. 6. Pfingsten (orth.)
- 15. 8. Mariä Entschlafung
- 28.10. Tag des "Nein"
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Italien

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige
- 5., 6. 4. Ostern
- 25. 4. Tag der Befreiung
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 2. 6. Nationalfeiertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 1.11. Allerheiligen
- 8.12. Mariä Empfängnis
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Kroatien

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 30. 5. Staatsfeiertag
- 4. 6. Fronleichnam

- 22. 6. Tag des antifasch. Kampfes
- 5. 8. Tag der heimatlichen Dankbarkeit
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 1.11. Allerheiligen
- 18.11. Heldengedenktag
- 25.12. Weihnachtstag
- 26.12. Stephanstag

Luxemburg

- 1. 1. Neujahr
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 9. 5. Europatag
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 23. 6. Nationalfeiertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 1.11. Allerheiligen
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Niederlande

- 1. 1. Neujahr
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 27. 4. Königstag
- 5. 5. Tag der Befreiung
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Norwegen

- 1. 1. Neujahr
- 2. 4. Gründonnerstag
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 17. 5. Nationalfeiertag
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Polen

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Dreikönigstag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 3. 5. Nationalfeiertag
- 24. 5. Pfingsten
- 4. 6. Fronleichnam
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 1.11. Allerheiligen
- 11.11. Tag der Unabhängigkeit
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Portugal

- 1. 1. Neujahr
- 17. 2. Karnevalsdienstag*
- 3. 4. Karfreitag
- 5. 4. Ostern
- 25. 4. Tag der Befreiung
- 1. 5. Tag der Arbeit

- 4. 6. Fronleichnam
- 10. 6. Nationalfeiertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 5.10. Errichtung der Republik
- 1.11. Allerheiligen
- 1.12. Wiederherstellung der Unabhängigkeit
- 8.12. Mariä Empfängnis
- 25.12. Weihnachten

Rumänien

- 1., 2. 1. Neujahr
- 24. 1. Tag der Vereinigung
- 10. 4. Karfreitag (orth.)
- 12., 13. 4. Ostern (orth.)
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 31. 5. Pfingsten (orth.)
- 1. 6. Pfingsten (orth.), Kindertag
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 30.11. Andreasnacht
- 1.12. Nationalfeiertag
- 25., 26.12. Weihnachten

Schweden

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 14. 5. Christi Himmelfahrt
- 24. 5. Pfingsten
- 6. 6. Nationalfeiertag
- 20. 6. Mittsommertag
- 31.10. Allerheiligen
- 25.12. 1. Weihnachtstag
- 26.12. 2. Weihnachtstag

Schweiz

- 1. 1. Neujahr
- 2. 1. Berchtoldstag*
- 6. 1. Heilige 3 Könige*
- 16. 2. Fasnachtsmontag*
- 17. 2. Fasnachtsdienstag*
- 19. 3. Josephstag*
- 3. 4. Karfreitag*
- 5. 4. Ostern
- 6. 4. Ostern*
- 1. 5. Tag der Arbeit*
- 14. 5. Auffahrt
- 24. 5. Pfingsten
- 25. 5. Pfingsten*
- 4. 6. Fronleichnam*
- 1. 8. Bundesfeier
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt*
- 20. 9. Eidgenössischer Dank-, Buß- und Bettag*
- 1.11. Allerheiligen*
- 8.12. Mariä Empfängnis*
- 25.12. Weihnachtstag
- 26.12. Stephanstag*

Serbien

- 1., 2. 1. Neujahr
- 7. 1. Weihnachten (orth.)
- 15.–17. 2. Staatsfeiertag
- 10. 4. Karfreitag (orth.)

- 11. 4. Karsamstag (orth.)
- 12., 13. 4. Ostern (orth.)
- 1., 2. 5. Tag der Arbeit
- 11.11. Waffenstillstandstag

Slowakei

- 1. 1. Neujahr, Gründungstag
- 6. 1. Dreikönigsfest
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 8. 5. Tag des Sieges über den Faschismus
- 5. 7. Cyrill und Methodeus
- 29. 8. Nationalaufstandstag
- 1. 9. Tag der Verfassung
- 15. 9. Mariä Schmerzen
- 1.11. Allerheiligen
- 17.11. Tag der Freiheit und Demokratie
- 24.–26.12. Weihnachten

Slowenien

- 1., 2. 1. Neujahr
- 8. 2. Tag der Kultur
- 5., 6. 4. Ostern
- 27. 4. Tag des Widerstandes
- 1., 2. 5. Tag der Arbeit
- 24. 5. Pfingsten
- 25. 6. Tag der Staatlichkeit
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 31.10. Reformationstag
- 1.11. Allerheiligen
- 25.12. Weihnachten
- 26.12. Tag der Unabhängigkeit und Einigkeit

Spanien

- 1. 1. Neujahr
- 6. 1. Heilige 3 Könige
- 19. 3. Josephstag*
- 2. 4. Gründonnerstag*
- 3. 4. Karfreitag
- 5. 4. Ostern
- 6. 4. Ostern*
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 15. 8. Mariä Himmelfahrt
- 12.10. Nationalfeiertag
- 1., 2.11. Allerheiligen
- 6., 7.12. Tag der Verfassung
- 8.12. Mariä Empfängnis
- 25.12. Christtag

Tschechien

- 1. 1. Neujahr
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 8. 5. Tag des Sieges
- 5. 7. Cyrill und Methodeus
- 6. 7. Flammentod Jan Hus
- 28. 9. Nationalfeiertag Hl. Vaclav
- 28.10. Tag der Unabhängigkeit
- 17.11. Freiheitstag
- 24.–26.12. Weihnachten

Türkei

- 1. 1. Neujahr
- 20., 22. 3. Ramazan Bayrami
- 23. 4. Nationale Souveränität und Kindertag
- 1. 5. Tag der Arbeit und Solidarität
- 19. 5. Gedenktag an Atatürk, Jugend- und Sporttag
- 27.–30. 5. Kurban Bayrami
- 15. 7. Tag der Demokratie
- 30. 8. Tag des Sieges
- 29.10. Tag der Republik

Ungarn

- 1. 1. Neujahr
- 15. 3. Tag der Revolution
- 3. 4. Karfreitag
- 5., 6. 4. Ostern
- 1. 5. Tag der Arbeit
- 24., 25. 5. Pfingsten
- 20. 8. Nationalfeiertag
- 23.10. Volksaufstand-Gedenktag
- 1.11. Allerheiligen
- 25.12. Weihnachtstag
- 26.12. Stephanstag

USA

- 1. 1. New Year's Day
- 19. 1. Martin Luther King's Birthday
- 16. 2. George Washington's Birthday
- 25. 5. Memorial Day
- 19. 6. Juneteenth
- 3., 4. 7. Independence Day
- 7. 9. Labor Day
- 12.10. Columbus Day
- 11.11. Veterans Day
- 26.11. Thanksgiving Day
- 25.12. Christmas Day

Vereinigtes Königreich

- 1. 1. New Year's Day
- 2. 1. New Year's Day*
- 17. 3. St. Patrick's Day*
- 3. 4. Good Friday
- 5., 6. 4. Easter
- 4. 5. May Bank Holiday
- 25. 5. Spring Bank Holiday
- 12., 13. 7. Battle of Boyne*
- 3., 31. 8. Summer Bank Holiday*
- 30.11. St. Andrew's Day*
- 25.12. Christmas Day
- 26., 28.12. Boxing Day

* Feiertage mit regional unterschiedlicher Gültigkeit