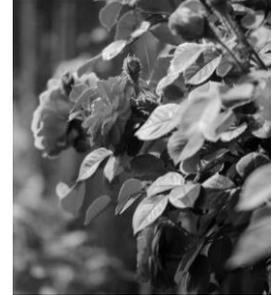


Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



September - 03/2018 - 94. Auflage

Kinder
Nachmittag

Räuchern in den
Raunächten



Veranstaltungskalender 2018

<p>28. September</p>	<p style="text-align: center;">Kindernachmittag mit Magdalena Comper, 13:30 bis 16:30 Uhr. Auf der nächsten Seite ist der Nachmittag genauer beschrieben.</p>
<p>Neue Termine sind 25. September 2. Oktober</p>	<p style="text-align: center;"><u>ACHTUNG Terminverschiebung</u> Kräuter Räucherkurs mit Evelyne Battisti aus Alberschwende 2 Abende, begrenzte Teilnehmerzahl, Kosten 70,00 Im Pfarrhof Großdorf um 19:30 Uhr Anmeldung bitte bei Evi Metzler 0664/5245267</p>
<p>20. Oktober</p>	<p style="text-align: center;">Krokus und Blumenzwiebeln Aktion Wie im letzten Jahr im Großdorf vor dem Spar Markt und dieses Jahr auch in Egg vor dem Spar Markt. Von 8 – 11 Uhr</p>
<p>3. Dezember</p>	<p style="text-align: center;">Räuchern in den Raunächten mit Evelyne Battisti aus Alberschwende. Der Abend findet im Freien statt, bitte warme Kleidung anziehen. Beginn ist um 17:30 Uhr, Treffpunkt beim Pfarrhof Großdorf. Kosten 35,00 Euro pro Person, wir bitte um Anmeldung bei Evi Metzler 0664/5245267</p>



Kindernachmittag

Wunderwelt Natur- Spiel und Spaß im Zauberwald!

Wir verwandeln Bäume in Waldgeister und spielen tolle Spiele mit Elfen und Kobolden.

Wenn wir den Zauberbaum und geheimnisvolle Wildpflanzen gefunden haben, hören wir im selbst gebauten Wald Sofa eine spannende Geschichte und genießen die verzauberte Jause!

Wann: Freitag 28. September
 Treffpunkt: 13.30 Uhr bei der Egger Kirche (Dauer ca. 3h)
 Leitung: Magdalena Comper, Kindergarten Pädagogin,
 angehende Natur Pädagogin
 Kosten: 14 Euro inkl. Jause



Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt!
 Anmeldung bis zum 21. September bei Magdalena 0650/3702976

Wir freuen uns auf viele Kleine Interessierte!

Räuchern in den Raunächten

Weihnacht, **Raunacht** und andere besondere Nächte

Kennt ihr die Bedeutung?

Die Raunächte (Weihnacht bis Dreikönig) wurden von unseren Vorfahren als Zeit zwischen den Zeiten oder außerhalb der Zeit betrachtet. Es wurde geräuchert, orakelt und man setzte Impulse für das kommende Jahr.

Wir tauchen ein in das Brauchtum bzw. die Tradition, Geschichte und Bedeutung der Raunächte und anderer heiliger Nächte.

Mit Evelyne Battisti aus Alberschwende.

Am 3. Dezember 2018

Beginn ist um 17:30 Uhr, Treffpunkt beim Pfarrhof Großdorf.

Kosten 35,00 Euro pro Person, wir bitten um Anmeldung bei Evi Metzler 0664/5245267

Krokus und Blumenzwiebel

Aktion



Da die Aktion im letzten Jahr so gut angenommen wurde und wir den Bienen und uns etwas Gutes tun, wiederholen wie die Aktion in diesem Jahr und haben nun auch verschiedene Blumenzwiebeln im Angebot.

Wir verkaufen diese am Samstag den 20. Oktober 2018 von 8 – 11 Uhr in Egg und in Großdorf jeweils vor dem Spar Markt.

Wir freuen uns auf euch,
der OGV Egg- Großdorf

Eistee mit Pfirsichsirup und Thymian

Zutaten:

Pfirsichsirup:

1 kg Pfirsich gewürfelt
300 ml Wasser
250 g Zucker
Saft einer Zitrone

Eistee:

3-4 TL weißer Tee
1 kl. Zitrone
1 l Wasser
3 El Pfirsichsirup
1 Pfirsich u. 2 Stängel Thymian u. Eiswürfel

Sirup Zubereitung:

Pfirsichwürfel in einen Topf geben , Wasser aufschütten und etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln. Die Flüssigkeit durch eine Sieb schütten, in eine Schüssel abtropfen lassen, die Fruchtstücke nicht ausdrücken, sonst wird es trüb. Die Flüssigkeit zurück in den Topf schütten und zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft solange köcheln bis der Zucker flüssig ist. Den Sirup heiß in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Eistee Zubereitung:

Den weißen Tee mit dem heißen Wasser übergießen und 2-4 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee abseihen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und 4 Stunden stehen lassen. Den Pfirsich und die Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Thymian zum Eistee geben. Noch den Pfirsichsirup und die Eiswürfel dazu, umrühren und fertig.



Rosenvanillezucker

Zutaten:

60 g	Duftrosen – oder Heckenrosenblätter
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Staubzucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote ausschaben, das Mark mit den Duftrosenblättern vermischen und mit der Küchenmaschine möglichst klein zerkleinern. Unter den Staubzucker mischen und zwei Wochen stehen lassen.

Anwendung: Der Rosenvanillezucker kann über Eis, heiße Schokolade, den weihnachtlichen Rumtopf oder auf die Weihnachtskekse gestreut werden. Oder für alle Süßspeisen.



Käse – Zucchini - Röllchen

Zutaten:

1 Packung	Grillkäse (oder ein Käse nach Wahl der nicht zerläuft)
1	Zucchini
1 Paar	Zahnstocher

Zutaten für das Sugo:

5 kleine	Tomaten
1 kleine	Zwiebel
1	Koblauchzehe
1	EL Olivenöl, 5 EL Wasser,
Salz, Pfeffer Thymian und Rosmarin zum Würzen.	

Den Käse in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, die Zucchini in 5 mm starke Streifen schneiden.

Die gewürfelten Tomaten und den gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Wasser zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Thymian Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Wickeln immer zwei Zucchiniestreifen über Kreuz legen und das Sugo darauf verteilen, den Käse mittig darauf legen, die Streifen zu einem Paket einschlagen und mit einem Zahnstocher feststecken. 5-8 Minuten grillen (Grillplatte) bis der Käse weich ist.



Gartenbegehung

Am 3. Juli war Gartenbegehung angesagt.

Von Großdorf wanderten wir über Hinteregg und Oberbad nach Nützlischeinzen zu Franz Sachs und Daniela Kathan, wo wir bereits erwartet und freundlich empfangen wurden.

Franz führte uns durch den Garten mit verschiedenen Beeren und Obstsorten.

Als steirischer Obstkenner hat er natürlich ein paar Spezialitäten in seiner Anlage stehen. Wunderbar auch der Blumenschmuck bei beiden Häusern und der üppige Gemüsegarten.

Bei einer kleinen Jause und Getränken wurde noch eifrig diskutiert. Zu schnell verging die Zeit im Garten und Lucia bedankte sich noch mit einem kleinen Geschenk.

Unsere zweite Station war bei Maria und Gebhard Sinz am Rain. Sie empfingen uns herzlich und führten uns durch ihren mit Liebe gepflegten Garten. Auch hier, Obst und Gemüse in voller Pracht, sowie herrlicher Blumenschmuck rund um's und am Haus. Gebhard zeigte uns noch seinen Kompost (Angelegt nach unserem Kompostkurs) und servierte noch a´selbstgebranntes Schnäpsle. Mit einem kleinen Geschenk verabschiedeten wir uns in der Abenddämmerung von Maria und Gebhard.

Der Heimweg führte uns übers Rainertobel und Wieshalde zurück nach Großdorf.

Ein herzliches Dankeschön noch einmal unseren Gastgebern und den Teilnehmer/innen.

Hans Helbock



**Wer sucht,
der findet bei Egon
was er für den Garten braucht.**

Egon`s Lagerhaus
6951 Lingenau
Tel: 05513/ 304 88
Fax: 05513/ 304 99



Kompostkurs

Ein Dank an den Umweltausschuss der Gemeinde Egg die uns bei der Durchführung und der Werbung sehr Unterstützt haben.

Auch in diesem Jahr war der Kompostkurs sehr gut besucht und der Abend bei Isabella Moosbrugger bei den Gartenfreunden Reuthe – Bezau im Bahnhofsgarten war wieder ein Lehrreicher Abend für uns Teilnehmer.

Wie einfach es sein kann selbst die beste Erde für unseren Garten herzustellen, und das auch noch ohne danach von den Schnecken verfolgt zur werden. Da eine so wie uns Isabella das gezeigt hat, hergestellte Erde keine Fäulnis enthält. Und somit auch keine Schnecken Interesse an unseren Setzlingen haben. Besser geht es nicht.

Aufgrund der großen Nachfrage und Interesse des Umweltausschusses der Gemeinde Egg werden wir auch 2019 wieder einen Kompostkurs anbieten.

Wer möchte kann sich jetzt schon bei Lucia Beck anmelden. Tel. 0664/36 36 565



UNGEBETENE HAUSGÄSTE?

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG VOM FACHBETRIEB IN DER NÄHE!

Rasch, wirkungsvoll und nachhaltig.

Schädlingsbekämpfung im Garten und Haus • Verkauf von Nützlingen, Spritzmitteln und Ködern • Schädlingsbestimmung



MACHNIK Schädlingsbekämpfung GmbH
Meisterbetrieb

Wirth 424, 6866 Andelsbuch
T. 05512 / 2341 • E. info@machnik.at

Mehr Infos auf unserer Website: www.machnik.at



Raiffeisenbank
Mittelbrenzerwald

Regionales Handeln ist entscheidend für unsere Zukunft.

www.guthandeln-gutleben.at

gut handeln
gut leben



Impressum:
Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein Egg-Großdorf
www.ogv.at

Nächste Ausgabe: März/April 2019

Quellen:
Rezepte aus Kraut und Rüben, DIY Hausmittel – Im Jahreskreis – von Eunike Grahofer
Fotos: Brigitte Waldner, Doris Hammerer, Hans Helbock

Diese Gartomus ist auch auf unserer Homepage www.ogv.at unter unserem Verein zu finden.