

Gartemus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Und dann muss man ja auch
noch Zeit haben,
um einfach dazusitzen und
vor sich hin zu schauen.

Astrid Lindgren

September 03/2019 - 97. Auflage



Schöne Erfahrung mit
euch Kindern vom
Sommerprogramm
DANKE

Blumenzwiebeln
AKTION
am Samstag
12. Oktober

Veranstaltungskalender 2019

<p>18. September</p>	<p style="text-align: center;">Herbstfloristikkurs</p> <p style="text-align: center;">mit Anja Helbock (Sennhus Blumenladen), Lisa Metzler (Elfenschuh) und Theresia Flatz (Regreena). Wir binden und stecken Schönes für den Herbst Bitte bringt mit, was ihr in Garten und Natur findet. Es können Steckschwämme, Bindematerial, sowie Blumen usw. im Kurs gekauft werden. Um 18:30 Treffpunkt bei Doris Hammerer, Bruggan 1248. Der Kurs kostet 17,00 Euro für Mitglieder und 20,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause ohne Material Anmeldungen bitte bei Doris Hammerer 0664/4557598</p>
<p>12. Oktober</p>	<p style="text-align: center;">Blumenzwiebel Aktion</p> <p style="text-align: center;">Auch dieses Jahr in Großdorf vor dem Spar Markt Hammerer und in Egg vor dem Spar Markt Greber, jeweils von 8 – 11 Uhr Gerne könnt Ihr größere Mengen bei Lucia Beck vorbestellen und dann direkt am Samstag den 12. Oktober in Egg zwischen 8 – 11 Uhr abholen.</p>



Sauerkraut im Glas

(selbst gemacht - ganz einfach)

Für 5 Gläser á 1 Liter

Zutaten:

4 kg Weißkraut, 80g grobes Meersalz, 10 Lorbeerblätter, 25 Wacholderbeeren

Bei Bedarf: ½ l Apfelsaft oder abgekochtes Salzwasser (7g Salz auf 1/2l Wasser)

- Das Kraut putzen, dabei Strunk und Welkes entfernen und einige der äußeren Blätter für später aufheben. Anschließend den Kohl in feine Streifen schneiden oder dünn hobeln.
- Alles in eine große Schüssel füllen und Salz darüber streuen. Dann mit den Händen vermischen und so lange kräftig drücken, bis Saft austritt.
- Danach die Krautstreifen bis 2 cm unter den Rand in heiß ausgespülte Gläser füllen und dabei festdrücken.
- In jedem Glas 2 Lorbeerblätter und 5 Wacholderbeeren verteilen, anschließend mit der ausgepressten Flüssigkeit begießen, bis das gehobelte Kraut komplett bedeckt ist. Falls das nicht reicht, etwas Apfelsaft oder abgekochtes Salzwasser zugeben.
- Die beiseitegelegten Kohlblätter in passend große Stücke zerteilen und das Kraut bedecken. Dann die Glasränder säubern, und die Gläser mit Glasdeckel und mit abgekochten Gummiringen verschließen.
- Bei Zimmertemperatur 5 Tage gären lassen. Dabei kann Flüssigkeit aus dem Gummi austreten, deshalb die Gläser solange auf einen Teller stellen.
- Danach sind Sie dicht und werden am besten im Keller aufbewahrt.



Grundrezept für Salbe

Zutaten:

100ml Oliven- oder Sonnenblumenöl

10g Bienenwachs (Platten oder Pastillen beim Imker oder in der Apotheke erhältlich)

10g getrocknete oder 20g frische, gut zerkleinerte Kräuter

Zubereitung:

Öl und Kräuter in einem Kochtopf oder im Wasserbad auf ca. 60° - 70°C erwärmen und etwa 20 Minuten unter stetem Rühren ausziehen (zarte Blüten 10 Minuten, harte Wurzeln 60 Minuten).

Öl soll leicht summen, Kräuter nicht frittieren, denn sie geben dann keine Wirkstoffe mehr ab, weil sich die Poren schließen.

Das heiße Kräuteröl durch ein mit einem Leinen- oder Baumwolltuch ausgelegtes Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß gießen und das Bienenwachs dazugeben.

Das Wachs schmilzt erst bei ca. 60°C, eventuell muss das Öl nochmals leicht erwärmt werden.

Den Topf vom Herd nehmen, noch einige Minuten rühren, damit sich die Zutaten gut vermengen. Dann in die vorbereiteten Salbendöschen gießen und mit einem Küchentuch bedecken, damit die Feuchtigkeit verdunsten kann. Wenn die Salben abgekühlt sind, mit dem Deckel verschließen und beschriften (Inhalt und Datum).



Gratinierte Wegerich-Gnocchi

Die Wegerich-Blätter schmecken kräftig nach Grün. Sie geben den Gnocchi Farbe, Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe.

Zutaten für 4 Portionen:

100g junge Wegerich-Blätter (Breit-, Spitz-, oder Mittlerer Wegerich)
 150g Ricotta
 ca. 180g Mehl
 1 Ei
 40g geriebener Parmesan
 1 Knoblauchzehe
 200g Creme fraiche
 ca. 100g würziger Käse
 Pfeffer



Die Wegerich Blätter im Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Ricotta pürieren. Das Püree mit Mehl, Ei und Parmesan zu einem glatten Teig verkneten. Kein Salz in den Teig geben, das verträgt sich nicht mit dem Ei. Teig in Portionen teilen, Rollen formen und 1cm breite Stückchen abschneiden. Mit der Gabel die typischen Gnocchi-Muster hineindrücken. Das Salzwasser wieder zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Bei niedriger Temperatur ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen, halbieren und eine Auflaufform damit einreiben. Creme fraiche leicht salzen, hineingeben und dann die Gnocchi in der Form verteilen. Käse darüber reiben. Im Backofen überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Pfeffer darüber mahlen.

SUMM UND BRUMM

(Wir bauen ein Insektenhotel – Sommer Zeit)

Wir vom OGV haben uns mit dem Programmpunkt "Bau eines Insektenhotels" beim Egger Ferienprogramm Hin und W-egg beteiligt. Unter dem Namen Summ und Brumm durften wir am 27. August 16 Kinder bei uns im Versuchsgarten begrüßen. Unter fachkundiger Anleitung von Sepp und Hans wurden die Insektenhotels mit echten Akku-Schraubern zusammengeschaubt. Wir befüllten sie anschließend mit Aststücken, Holzwolle und Schilfrohren und befestigten das Ganze mit Hasengitter. Zwischenzeitlich hatten sich auch schon einige Bewohner eingemietet. Brigitte verwöhnte uns alle mit einer wunderbaren Jause aus selbstgemachten Brötchen, Käsewürfeln, gefüllten Schinkengipfeln und frischem Gemüse aus ihrem Garten. Alles in allem hatten wir einen unterhaltsamen und lustigen Vormittag und es hat uns sehr gefreut.

Monika Simma



Rosenschnittkurs Teil 2 „Sommerschnitt“

Mit einer ziemlich geschrumpften Gruppe und ein Paar „Neuzugängen“ haben wir uns am Freitag den 5. Juli 2019 zum Sommerschnitt wieder im Garten von Claudia Sutterlüty getroffen. Wir staunten nicht schlecht, wie sich die Rosen nach dem 1. Schnitt entwickelt haben. Regina hat uns dann ziemlich eindrucksvoll gezeigt, wie wir unsere Rosen nach der Blüte zurückschneiden können – dürfen – sollen!!!

Siehe Vorher – Nachher Fotos!

Nach anschließendem Fachsimpeln und wohltuender Erfrischung mit Holdersaft und Gurkenlimonade gingen wohl die meisten von uns mit viel Motivation nach Hause.

Die Gartenschere im Anschlag Richtung Rosenbeet und den Satz von Regina im Ohr: Es wird sehr selten zu viel geschnitten!!!

Vielen herzlichen Dank an Claudia für Ihre großartige Gastfreundschaft.

Lucia Beck



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

Gartenbegehung bei Regreena (Greenzeug)

Ein richtig schöner Haufen sehr Interessierter Gartenfreunde traf sich am 4. Juni beim Schwimmbad in Egg um Regina Metzler's Garten in Andelsbuch zu besuchen.

Bei sehr warmem Wetter wanderten wir über den Radweg nach Haidegg. Regina begrüßte uns ganz herzlich mit erfrischendem Quellwasser aus Krügen, gefüllt mit allen möglichen Kräutern und wunderschönen Blüten. Sie führte uns dann mit Ihrem Partner Philipp durch ihren riesigen, prachtvollen Garten, wo es reihenweise Salate in verschiedensten Sorten (gängige und neuartige), Gemüse in allen Variationen, Kräuter, Bäume, Sträucher usw. zu bestaunen gab.

Eine Entenfamilie gesellte sich zeitweise, etwas schüchtern zu unserer Truppe. Zwei riesige Gewächshäuser gefüllt mit Tomaten, Zucchini, Gurken und allem was etwas wärmebedürftiger ist, stehen auch in ihrem Garten. Eine großzügig angelegte Kompostecke gibt es da auch.

Interessant ist auch die Vermarktung ihres Gemüses. Ein Teil kommt am Morgen frisch geerntet in einen Kühlschrank in ihre Gärtnerei und wird dort verkauft. Ein Teil wird von verschiedenen Gasthäusern in naher Umgebung verkocht und wenn dann etwas übrig bleibt gibt's da noch ihr Gemüsestände am Radweg.

Was mich persönlich sehr fasziniert hat, sind ihre Totholzhecken. Dort schichtet sie alles anfallende Astwerk zu einem kreisrunden Kunstwerk auf (unterstützt mit Pfählen innen und außen) in deren Mitte können sich Brennesseln und alle möglichen Wildkräuter ausbreiten und bieten somit auch Lebensraum für viele Insekten, Schmetterlinge und allem was da so kreucht und fleucht. Alles in allem ein wunderschöner Abend an dem uns Regina und Philipp in Ihr kleines (großes) Paradies blicken ließen.

Vielen Herzlichen Dank für eure Gastfreundschaft und Danke allen interessierten für's mitgehen.

Lucia Beck



**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



Brotbackkurs

Am Samstag den 18. Mai verbrachten wir einen schönen Nachmittag mit Hubert unserem Heizer und Patrik unserem Bäcker im Stocker.

Um 14 Uhr gings mit 6 motivierten Kursteilnehmern los. Patrick erzählte uns viel wissenswertes über Sauerteig, Mehltypen, Gehzeiten und Knetzeiten. In der Zwischenzeit heizte Hubert den Ofen auf 450° Grad. Nach der Gehzeit durften wir die verschiedenen Brotsorten und unsere wunderschönen fünffach Zöpfe, die wir gemeinsam gemacht haben, backen.

Eine Stunde später gings dann schon ans probieren der Brote in gemütlicher Runde. Die Herren spendierten noch einen Käse und einen Schnaps. So ging ein schöner Nachmittag, in dem wir viel Neues gelernt haben, zu Ende.

Ich wünsche allen Zuhause gutes Gelingen.

Danke an Renate Fröwis





**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
ogv-egg-grossdorf@gmx.at
www.ogv.at
ZVR-Zahl: 052232833

Nächste Ausgabe: März 2020

Quellen:
Rezepte: Kraut & Rüben 11/2018, Der Girsch muss weg! Susanne Hansch u. Elke Schwarzer, Anne Marie Bär - Heilpflanzenfachfrau
Fotos: Brigitte Waldner, Doris Hammerer, Hans Helbock, Lisa Metzler.

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