

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Es sind die kleinen Dinge im Leben,
auf die es ankommt.
George Bernard Shaw

September 03/2021 - 103. Auflage



**Knabbergebäck –
selbst gemacht
Freitag 22. Oktober**

Veranstaltungskalender 2021

<p>Freitag 24. September</p>	<p style="text-align: center;">Wintergemüse Kurs</p> <p>Martin Bereuter vom OGV Buch zeigt uns bei ihm Daheim auf was es beim Wintergemüse setzen ankommt. Was er aus den letzten Jahren beim Anbau von Wintergemüse gelernt hat und auf was zu achten ist.</p> <p style="text-align: center;">Wir treffen uns um 13:30 Uhr beim hinteren Parkplatz vom Ampuls</p> <p style="text-align: center;">Der Kurs kostet 10,00 Euro für Mitglieder und 15,00 Euro für Nichtmitglieder</p> <p style="text-align: center;">Anmeldungen bitte bei Hans Helbock 0664 3963098 - Max. 20 Personen</p>
<p>Freitag 22. Oktober</p>	<p style="text-align: center;">Knabber Gebäck – selbst gemacht</p> <p>Wir zeigen euch wie einfach selbst gemachtes Salzgebäck, Knäckebrot, Kornriegel, Kräcker und Müsli hergestellt wird.</p> <p style="text-align: center;">Als Gesunde Jause oder auch zum Knabbern am Kanapee.</p> <p style="text-align: center;">Treffpunkt: Um 19:00 Uhr in der Küche der Mittelschule Egg.</p> <p style="text-align: center;">Der Kurs kostet für Mitglieder 15 Euro, Nichtmitglieder Euro 18 Euro</p> <p style="text-align: center;">Anmeldungen bitte bei Monika Simma Tel. 0664 2456601 oder max. 15 Personen</p>

Wir bitten euch, bei all unseren Veranstaltungen, die aktuellen COVID-19 Regel einzuhalten.

Egger Gemüse - ein Gemeinschaftsgarten entsteht!

Am 19. Juni war es soweit, der Egger Gemeinschaftsgarten wurde mit den ersten Gärtner/innen zwischen der Mittelschule und dem Sozialzentrum Egg angelegt. Die fleißigen Gärtner/innen sind seit Juni fleißig bei der Arbeit und das gesetzte gedeiht bestens. Wie auch in unseren Hausgärten kommt es zu Ernteeinbußen da nicht alles so viel nässe verträgt. Aber wir sind froh hiermit unseren Anfang gemacht zu haben. Und bedanken uns bei allen helfenden Händen und allen Mitdenkenden und Unterstützer/innen.

DANKE



Sommerprogramm 2021

Mit viel Freude waren auch in diesem Jahr die Kinder dabei, als es hieß es wird wieder gebaut. Schmetterlingshäuser oder Fledermaushäuser sind entstanden. Es wurde fleißig gebohrt, geschraubt und geknetet. Es sind auch Samenbomben und eine Wald - Kugelbahn entstanden.

Danke an Euch alle!



Mischkultur im Hausgarten

mit Isabella Moosbrugger, Kurs vom 28. Mai 2021

Am gefühlt ersten wirklich schönen Frühlingsvormorgens trafen sich 14 Interessierte Gärtnerfrauen im Bahnhofsgarten in Bezau.

Isabella begrüßte uns ganz herzlich auf der Terrasse der Lebenshilfe, wo alles schon sehr liebevoll hergerichtet war. Fast zwei Stunden hat sie uns spannendes über Mischkultur, Fruchtfolge im 3 Jahresrhythmus, Gartenplanung, gute und schlechte Nachbarn erzählt.

Alle unsere Fragen hat sie beantwortet und uns von ihren Erfahrungen berichtet. Von Stark -, Mittel -, und Schwachzehrern erzählt und von Gewürzen und Kräutern die im Gemüsebeet gepflanzt werden und somit zur Pflanzengesundheit beitragen. Nebenbei hat Sie uns mit sehr leckerem selbstgemachten Kräutersirup verköstigt. Zuletzt noch eine Motivationsgedanke von Isabella:



Lass dich nicht unterkriegen, denn Erfolg ist nichts Endgültiges, Misserfolge nichts Fatales. Was zählt ist der Mut, weiterzumachen!



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



Unsere kleine aber feine Gartenbegehung war Wetterbedingt kühl und frisch. Danke hier an unsere Gärtnerinnen und Gärtner Barbara und Norbert Sohler und Martha und Hans Helbock im Fallenbach, für den Blick über den Gartenzaun. Wir hatten einen gemütlichen Abend.

Kräuter - Pesto

Zutaten:

300 Bund	Kräuter (nach Wahl und Geschmack)
30g	Sonnenblumenkerne
4 Stk.	Knoblauchzehen
1 Msp.	Muskatnuss
60 ml	Olivenöl
60 g	Parmesan (gerieben)
	Salz und Pfeffer

So wirds gemacht:

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und abzupfen. Den Knoblauch schälen, grob hacken und in einen Mixer geben. Öl, Sonnenblumenkerne und Parmesan begeben und pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



Kräuterwanderung

Kräuter am Wegesrand - mit Thorsten Probst

Eine Kräuterwanderung der besonderen Art, durften wir mit Thorsten Probst (Haubenchef und Kräuterexperte) im Juni erleben.

Seine Freude an der Natur, das Wissen über Kräuter und seine Liebe & Hingabe zum Kochen, haben uns alle begeistert. Rund um die Gedenkstätte Elias Brügl machten wir uns gemeinsam auf die Suche nach Kräutern am Wegesrand. Viel Altbewährtes, aber auch neu Interpretiertes wurde gefunden, bestaunt und von Thorsten ausführlich erklärt. Unsere Körbe waren gefüllt mit: Wiesenschaumkraut, Ampfer, Holunder, Spitzwegerich, Rotklee, Hirtentäschel, Wicken, Schafgarbe und vieles mehr. Es war außergewöhnlich anzusehen, wie Thorsten sich mit seiner kleinen Sichel kurz in einer Wiese bückte und schon wieder ein Kraut mit vielen Geschichten, Rezepten und Mythen in der Hand hielt. Nach getaner Arbeit wurden wir mit einem kleinen Kräutermenü verköstigt. Wir alle waren erstaunt, wie Thorsten mit wenig, aber dafür ausgewählten regionalen Zutaten und ein paar Kräutern, ganz einfach tolle Gerichte zaubern kann. Es war ein gemütlicher, geselliger Nachmittag mit viel Neuerlerntem über Kräuter, die jeder beim einem Spaziergang finden kann.



Vogelbeeren - kandiert oder mit Schokolade

Zutaten:

200g Vogelbeeren
300 ml Wasser
300 g Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
Staubzucker
dunkle Schoko für den Überzug

So wirds gemacht:

Wasser, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und zum Kochen bringen. So lange köcheln, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Danach die Vogelbeeren hinzufügen und für etwa eine halbe Stunde weichkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die Beeren abseihen, die Gewürze entfernen und den Saft noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, die Beeren wieder hinzufügen und zugedeckt wieder über Nacht stehen lassen. Das wiederholt man an den nächsten 5 Tagen. Am letzten Tag abseihen, die Beeren auf einen Teller legen und für einige Stunden trocknen lassen. Danach mit Staubzucker bestreuen und darin wälzen oder sie in der geschmolzenen Schokolade tauchen und in Gläser füllen.
Haltbarkeit: in Gläsern abgefüllt einige Monate.



Wintergemüse – Rosenkohl

Rosenkohl kann bis in den Winter hinein geerntet werden und ist mit seinen nussigen "Mini-Kohlköpfen" ein schmackhaftes und sehr Vitamin-C-reiches Wintergemüse.

Rosenkohl ist winterfester als andere kopfbildende Kohlarten. Je nach gewünschtem Erntezeitpunkt gibt es unterschiedliche Sorten. Traditionelle Sorten entfalten ihren nussig-süßlichen Geschmack erst über den Winter. Das liegt am Traubenzucker: Durch Photosynthese bilden die grünen Stauden im Winter bei kalten Temperaturen Traubenzucker. Diese geschmacklose Stärke wird in den Knospen in aromatische Zuckerstoffe umgewandelt, reichert sich dort an und macht den für den Mini-Kohl typischen Geschmack aus, zudem ist Rosenkohl das Vitamin-C-reichste Wintergemüse von allen und übertrumpft sogar den Grünkohl. Er enthält außerdem einen beachtlichen Anteil an pflanzlichem Eiweiß, B-Vitaminen und Mineralien wie Kalzium, Magnesium und Eisen. Fruchtfolge und Mischkultur: Generell sollten Kohl-Arten frühestens wieder nach drei Jahren auf demselben Beet und nicht mit anderen Kohlgewächsen zusammen angebaut werden. Als ausgesprochene Nachkultur kann Rosenkohl gut nach Frühkartoffeln, Bohnen und Erbsen gepflanzt werden. Ernte und Verwertung: Je nach Sorte kann ab Herbst geerntet werden, wenn die Röschen etwa walnussgroß und noch fest geschlossen sind. Die Ernte kann bei winterharten Sorten bis zum Frühjahr portionsweise erfolgen. Sie sollten immer am Strunk entlang – bei traditionellen Züchtungen von unten nach oben – ernten und immer die dicksten Knospen zuerst pflücken. Wenn Sie Rosenkohl einfrieren möchten, ist eine rechtzeitige Ernte, und zwar bevor die äußeren Blätter durch den ersten Frost beschädigt werden, wichtig.





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 - April 2022

Quellen Rezepte: Aromatischer Wald – Doris Kern, gutekueche.at
Quelle Bericht: mein-schoener-garten.de
Fotos: Hans Helbock, Lucia Beck, Monika Simma, Brigitte Waldner, Doris Hammerer, gutekueche.at, mein-schoener-garten.de

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