

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



„Vom Duft der Blumen
überwältigt zu werden ist
eine köstliche Form der
Niederlage.“
Beverly Nichols

Juni 02/2023 - 108. Auflage



Räucherkurs am 05.08.23
um 14:30 Uhr bei Molke
Metzler im Garten

Veranstaltungskalender 2023

<p>Dienstag 29. August</p>	<p style="text-align: center;">Sommerprogramm</p> <p>Wie vielfältig unsere Natur doch ist! Das möchten wir euch beim Sommerprogramm des OGV bei Magdalena Metzler zeigen. Wir freuen uns, buntes Blütenpapier aus selbst gesammelten Blüten mit euch herzustellen. Während unser schönes Blütenpapier trocknet, lernen wir unter fachkundiger Anweisung, wie wir aus den übrig gebliebenen Blüten einen Lippenbalsam zaubern. Wir treffen uns um 08:30 Uhr bei Metzler Molke, bis um 12 Uhr sind wir dann wieder fertig. Die Veranstaltung ist für alle Kinder zwischen 6 und 14 Jahren. Die Kosten betragen 10€. Wir freuen uns auf einen wohlriechenden Vormittag mit einer feinen Jause und sind gespannt, wer uns auf dieser etwas anderen Kräuterreise begleiten wird.</p>
<p>Samstag 5. August</p>	<p style="text-align: center;">Räucherkurs und Kräutertour mit Dipl. Wildkräuterpädagogin und Dipl. Naturenergetikerin Petra Manke</p> <p style="text-align: center;">von 14:30 bis 19:00 Uhr bei Metzler Käse- Molke.</p> <p>Wir gehen gemeinsam auf eine kleine Kräutertour durch "Metzlers Garten" und entdecken all das wilde Grün, das uns die Natur im Sommer für die Räucherei zeigt. So geht es ums sichere Erkennen, Sammeln und Erfahren, wie die Pflanzen feinstofflich auf uns wirken und wie wir sie für das Räuchern vorbereiten. Danach geht es an alle wichtigen Basics, Tipps und Impulse, wie das für unsere heutige Zeit - modern - umgesetzt werden kann.</p> <p style="text-align: center;">Du brauchst:</p> <p style="text-align: center;">Wetter- entsprechende Kleidung und bestimmt hast du ein sauberes Marmeladenglas mit Deckel (100ml) zuhause, um dein selbst gemischtes Räucherwerk abzufüllen.</p> <p style="text-align: center;">Begrenzte Teilnehmerzahl, Kosten für Mitglieder 49€, Nichtmitglieder 52€ Anmeldungen bei Anita Waldner unter 0664 7829337</p>
<p>Freitag 15. September</p>	<p style="text-align: center;">Exkursion Vetterhof</p> <p>Wir treffen uns in Egg um 15:30 Uhr und fahren gemeinsam zum Hof. Die Führung dauert ca. 60-90 min. Kosten für Mitglieder 17€, Nichtmitglieder 20€ Anmeldung bei Bianca Winder 0664 88671975</p>
<p>Dienstag 17. Oktober</p>	<p style="text-align: center;">Workshop Fermentieren Grundlagen</p> <p style="text-align: center;">Dauer: ca. 2,5 Stunden, Beginn: 19.00 Uhr Küche Mittelschule Egg mit Alexandra Koch Kosten: € 58,- inklusive Verkostung, Materialkosten für Gemüse, 3 Fermentationsgläser mit Beschwerung, Kombucha-Ansatz und Scoby ("Mutter"), Skript mit Infos und Rezepten Anmeldung bei Bianca Winder 0664 88671975</p>
	<p style="text-align: center;">Sollten noch kurzfristig weitere Kurse dazukommen werdet ihr über Egg- News und das Gemeindeblatt informiert</p>

Was tut sich da im Vorstand des OGV?

Wir stellen unseren Senior- Obmann sowie seinen Nachfolger näher vor:

Wir wollen euch in den nächsten Ausgaben jeweils 1-2 Personen, die im Vorstand mitwirken, vorstellen. Wie ist die Verbindung zum Thema Garten/Natur entstanden, welche Pflanzen haben es einem besonders angetan und vieles mehr sollt ihr hier erfahren. Aus gegebenem Anlass starten wir mit Sepp Hammerer und Klaus Greinwalder. Bei der letzten Jahreshauptversammlung im März hat Sepp Hammerer seine Funktion als Obmann niedergelegt und an seinen Stellvertreter Klaus Greinwalder abgegeben.

Josef (Sepp) Hammerer

Da bei Sepp zuhause stets viele Bäume rund ums Haus waren, wurde sein Interesse an den Pflanzen schon früh geweckt. Nach der Pflichtschule wollte er dann seine Leidenschaft auch zum Beruf machen- er wollte Gärtner werden. Doch mit diesem Wunsch waren nicht alle einverstanden und so kam es, dass er doch einen "anständigen Beruf" erlernte, nämlich Tischler. 7 1/2 Jahre im Innenausbau beim Falken sowie 32 Jahre bei Fetz Holzbau kann der mittlerweile frisch pensionierte, gelernte Tischler nachweisen. Auch wenn es mit dem Gärtner als Beruf nichts geworden ist, so hat ihn das Thema doch weiterhin begleitet. 1990-1993 hat Sepp dann die Baumwärter- Ausbildung absolviert. Heute sind in Sepps Garten ca. 50 verschiedene Obstbäume zu finden. Nebenbei hat er diverse Häuser mit Blumen, Kräutern, Gemüse und Obst aus seinem Garten beliefert. In einem guten Sommer (damit ist gemeint, ein Sommer, in dem er auch etwas Zeit für den Garten hatte) brauchte Sepp 250- 300 Gemüse- Setzlinge.

Sepp's Tipp für alle Gärtner/innen:

Nicht allzu genau sein beim Gärtnern, weniger ist oft mehr. Setzlinge recht nahe zusammensetzen, dann muss auch weniger gegossen werden. Je weniger offener Boden, desto besser! Und unbedingt am Morgen gießen- außer man möchte Schnecken züchten.

Sepp's Lieblingspflanze:

Rosen- je dorniger umso besser riechen diese

Und nun nach 28 Jahren als Obmann oder Obmann-Stellvertreter geht Sepp auch im Vorstand sozusagen in Pension. Für sein großartiges Engagement, die vielen Stunden ehrenamtlicher Arbeit und die zahlreichen umgesetzten Projekte hat Sepp das Silberne Ehrenzeichen des Landesverbandes erhalten. Auch wir vom Vorstand sagen nochmal ein herzliches Vergelt's Gott!

Klaus Greinwalder

Klaus, gelernter Maschinenmechaniker, kommt ursprünglich aus Dornbirn. Dort ist auch sein 3800m² großer Garten, den er von seinem Vater übernommen hat. Da er heute in Liechtenstein als Koordinaten-Messtechniker arbeitet, liegt der Garten sozusagen auf dem Heimweg. Als sein Vater in Pension kam, suchte er sich ein neues Hobby- er legte einen Obstgarten an und brannte Schnaps. Ganz nach dem Motto "Wenn, denn körig" entschloss sich Klaus 2011, den Garten von seinem Vater weiterzuführen. Er beseitigte den Großteil der alten Obstbäume, absolvierte den Baumwarter und pflanzte viele neue Bäume. Walnuss, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Marillen und etliche Sträucher Johannisbeeren, Weinreben, Himbeeren, Jostabeeren und Holunder sind heute im kleinen Gartenparadies zu finden. Insgesamt kommt er auf eine stattliche Anzahl von ca. 100 Bäumen. Die Plakette "Natur im Garten" hat er sich wohl verdient- 2 große Totholzhecken, heuer ein neuer Blühstreifen und zukünftig noch ein Teich sollen auch für die kleinen Helfer wie Wildbienen, Vögelchen, Igel und Co Lebensraum schaffen. Durch Gilbert Hammerer, den er beim Baumwarterkurs kennenlernte, kam Klaus dann auch in den Vorstand des OGV. Erst als Beirat, dann für 4 Jahre als Obmann- Stellvertreter und jetzt seit März als neuer Obmann.



Tipp von Klaus für alle Gärtner/innen:

Mehr Mut beim Baumschnitt! Und anschließend die Pflanzen gut beobachten, wie sich diese durch den Schnitt entwickelt.

Für Klaus bedeutet der Garten:

Erholung pur- besonders der Baumschnitt im Frühling, wenn alles austreibt und die Natur wieder erwacht.



Wildkräuter vs. Kulturpflanzen

Ein Inhaltsstoffe- Check

Wer kennt es nicht- in jeder Ecke sprießt der Giersch, wo schöne Zierpflanzen wachsen sollten, kommt immer wieder die lästige Brennessel die besonders jene Gärtner spüren, die zum jäten keine Handschuhe tragen. Doch in den Inhaltsstoffen sind diese Pflanzen unseren Kulturpflanzen oft weit überlegen. Die gute Nachricht: Giersch, Brennessel, Löwenzahn, Gänseblümchen und Co. können auch in unserer Küche Verwendung finden.

Wildkräuter	Magnesium	Calcium	Eisen	Vitamin C	Reineiweiß
Brennessel	71	630	7,8	333	5,9
Löwenzahn	23	50	1,2	115	3,3
Giersch	67	230	4,3	201	6,7

Gemüse	Magnesium	Calcium	Eisen	Vitamin C	Reineiweiß
Kopfsalat	11	37	1,1	13	5,9
Spinat	58	120	4,1	52	2,5

*Mineralstoffgehalt und Vit. C- Gehalt in mg pro 100g essbaren Anteils (Mittelwert)

* Reineiweiß in g pro 100g essbaren Anteils (Mittelwert)

Giersch Pesto

Zutaten:

3 Handvoll Giersch

1 kleine Zwiebel

3 EL Sesam

½ TL Salz

1 EL Pflanzenöl

40ml Olivenöl

Giersch zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, wenn dieser leicht braun ist zum Giersch geben. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Salz, Olivenöl und Zwiebeln zum Giersch geben und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Kartoffel- Giersch- Suppe

Zutaten für 2 Portionen:

400g Kartoffeln, geschält
 1 kleine Zwiebel
 40g Giersch
 500ml Wasser
 1 EL Kräuternessig
 Pflanzenöl zum Anbraten
 Salz, Pfeffer, Muskat



Zwiebel und Kartoffel in kleine Würfel schneiden
 Etwas Öl in einen Topf geben und erhitzen.
 Zwiebeln und Kartoffeln hinzugeben und kurz anbraten
 Wasser dazu geben
 Giersch klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben.
 Das Ganze ca. 10- 15 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
 Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles pürieren.

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

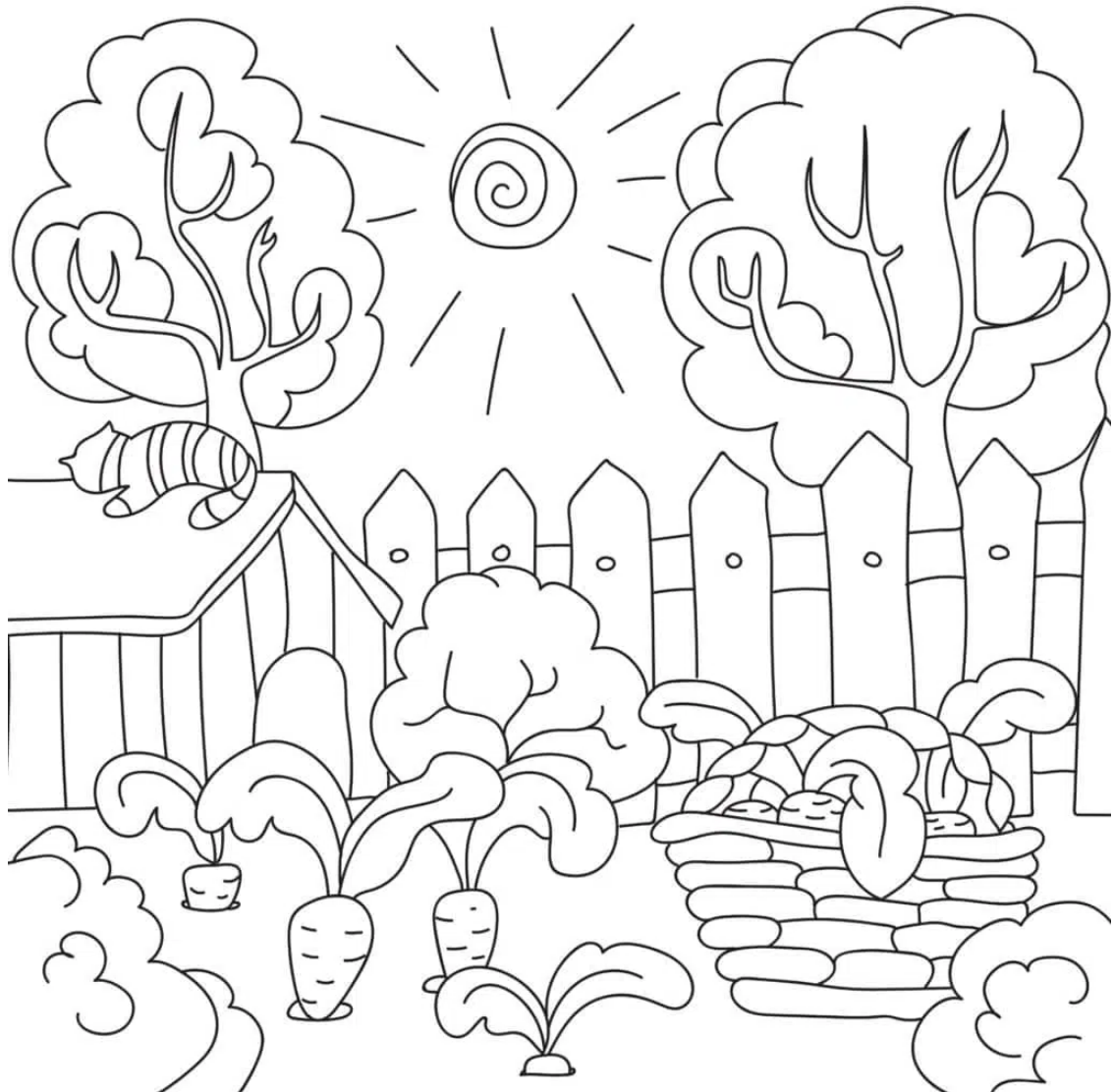
Wirth 424, 6866 Andelsbuch
 T. 05512 / 2341 • E. info@machnik.at

Mehr Infos auf unserer Website: www.machnik.at

Für unsere Gartenzwerge

Was machen Mathematiker im Garten?

Wurzeln ziehen :-)

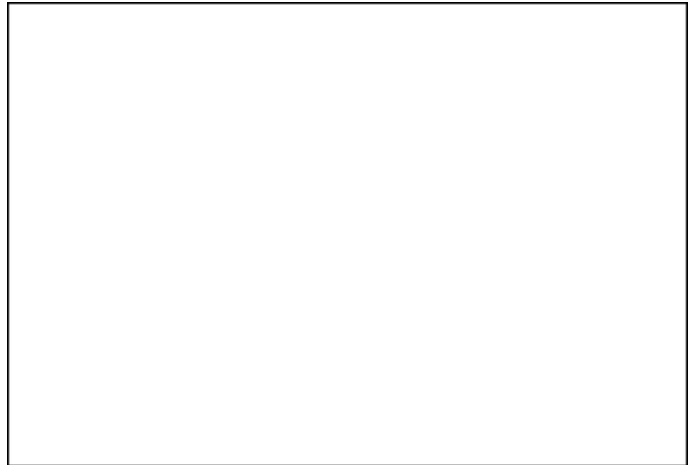


Raiffeisenbank Mittelbregenzerwald



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: September 2023



Quellen: <https://unkraut-liebe.de/ernaehrung/naehrstoffe-wildkraeuter>
Rezepte: www.smarticular.net
Fotos: canva

In **Farbe** ist diese Gartomus auch auf unserer Homepage www.ogv.at unter unserem Verein zu finden.