

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



„Das schöne am Frühling ist,
dass er immer gerade dann
kommt wenn man ihn
braucht,“
Jean Paul

März 01/2023 - 107. Auflage



Baumschnittkurs am 18.3.23

um 14 Uhr im Lehr- und
Versuchsgarten in Kammern,
keine Anmeldung nötig

Veranstaltungskalender 2023

<p>Samstag 18. März</p>	<p>Baumschnittkurs Wir treffen uns mit unseren Baumwärttern um 14 Uhr im Lehr- und Versuchsgarten in Kammern. Kurskosten für Mitglieder: 7 € Kosten für Nichtmitglieder 10€ Es ist keine Anmeldung nötig.</p>
<p>Donnerstag 11. Mai</p>	<p>OXYMEL die alkoholfreie, vergessene Heilmethode und ihre Anwendung mit Margit Hofer am 11.05.23 von 14:30 bis 17:30 bei Metzler Käse- Molke. Saurer Honig/Oxymel, bestehend aus Essig, Honig und Kräutern, Beeren oder Früchten, war früher ein beliebtes Heilmittel. Mitzubringen sind Schreibmaterial und 2 kleine Marmeladengläser mit Deckel. Kursbeitrag für Mitglieder: 25€, Nichtmitglieder 28€. Anmeldung bei Monika Simma unter 0664 2456601</p>
<p>Frühling</p>	<p>Markttag Egg Infos dazu folgen</p>
<p>August</p>	<p>Sommerprogramm Eine Kugelbahn, Papierschöpfen oder doch ein kleiner Kinderkochkurs? Das Programm ist noch in Planung und wird in der nächsten Gartomus bekannt gegeben.</p>
<p>Samstag 5. August</p>	<p>Räucherkurs mit Petra Manke Petra ist Dipl. Naturenergetikerin und Wildkräuterguide. Wir treffen uns um 14:30 bei Metzler Käse- Molke. Direkt im Garten wird eine kleine Kräutersammlung stattfinden und gleich besprochen, was, wofür und wie verwendet werden kann. Es wird eine Räuchermischung sowie ein Räucherstick hergestellt. Begrenzte Teilnehmerzahl. Kosten für Mitglieder 49€, Nichtmitglieder 52€. Anmeldung bei Anita Waldner unter 0664/7829337</p>
<p>Freitag 15. September</p>	<p>Exkursion Vetterhof 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>Workshop Fermentieren Grundlagen 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>Sollten noch kurzfristig weitere Kurse dazukommen werdet ihr über Egg- News und das Gemeindeblatt informiert</p>

Altes Wissen neu Entdecken

Stärke dein Immunsystem mit Oxymel

Alte Heilmethoden sind immer mehr in Vergessenheit geraten, weil sie zunehmend durch Produkte aus der Industrie ersetzt wurden. Doch gerade die ursprünglichen Hausmittel können sehr wertvoll für unseren Körper, unser Immunsystem und unseren Geist sein. Mit dieser schon fast vergessenen Rezeptur findet die Heilkunst unserer Vorfahren wieder einen Weg zurück in unseren modernen Küchen, unseren Garten und unseren schnelllebigen Alltag.

Was ich an Oxymel so toll finde ist, dass es ohne Alkohol angesetzt ist und daher anders als Tinkturen kindertauglich ist. Eigentlich kann dieser Sirup für alles Mögliche angewendet werden. Je nachdem, mit was er angesetzt wurde. Er kann vorsorglich genommen werden, um das Immunsystem zu stärken, um akute Krankheiten in Schach zu halten oder Symptome zu lindern. Er wirkt entzündungshemmend und fiebersenkend.

Oxymel besteht zu einem Teil aus Essig und zu drei Teilen aus Honig. Allein diese zwei Bestandteile weisen schon eine ganze Menge an guten Inhaltsstoffen auf. Honig besteht zum großen Teil aus Fruchtzucker und Traubenzucker. Doch enthält er auch Vitamin B1, B2, B6, Vitamin C, Calcium, Eisen, Magnesium, Natrium, Phosphor, Kalium und Zink. Naturtrüber Apfelsaft besteht aus Vitamin A, C, E, B1, B2, B6, Kalium, Natrium, Kalzium, Magnesium, Phosphor, Schwefel, Kupfer, Eisen, Fluor, Silizium. Die zugesetzten Kräuter tun ihr übriges.

Alles Bestandteile, die dem Körper helfen, Abwehrkräfte zu stärken und ihn gut mit Spurenelementen zu versorgen um wieder gesund zu werden und zu Kräften zu kommen.

Die Essig- Honig Tinktur wird nicht nur als Heilmittel verwendet, sondern kann auch prophylaktisch in die Ernährung mit eingebaut werden. So ist es möglich, damit zuckerhaltige Sirups in Erfrischungsgetränken zu ersetzen oder es als Salatdressing oder zu Süßspeisen zu verwenden. Auch für Sportler ist es als isotonisches Getränk geeignet. Als preiswertes Detoxmittel wirkt Oxymel zusätzlich Alterungsprozessen entgegen.

Neugierig geworden?

Wir veranstalten am 11.05.23 einen Kurs mit Margit Hofer zum Thema Oxymel. Sie erklärt uns alles Wissenswertes, wir setzen zusammen ein Oxymel an und haben natürlich auch für einen gemütlichen Austausch noch genügend Zeit.

Text: Monika Simma

Kräuter helfen Gemüse

Eine altbewährte "nützliche Verbindung" im Ökosystem Garten ist jene zwischen Kräutern und Gemüse. Wenn man Kräuter zum Gemüse pflanzt, hat man nicht nur den Vorteil, dass man keine gesonderten Kräuterbeete anlegen muss. Viele Gemüsesorten vertragen sich mit den Kräutern bestens, und die Kräuter sorgen sogar für den Schutz der Gemüsepflanzen. Die einfachste Art, Gemüse und Kräuter in einem Beet zu einem nützlichen Miteinander zusammenzubringen ist, sie in abwechselnden Reihen zu pflanzen. Die abwechselnden Reihen verderben den wenig geschätzten Mitessern nachhaltig den Appetit.

Einige Beispiele:

- Tomatenpflanzen zwischen Thymianreihen sind vor Nacktschnecken sicher
- In einer Monokultur läuft der Kartoffelkäfer gemächlich von Kartoffelstaude zu Kartoffelstaude und schlägt sich den Magen voll. Sind die Reihen jedoch durch Reihen von Kapuzinerkresse oder Kren getrennt, so ist das ein Gräuel für den Käfer
- Wer Basilikum in Reihen mit Zwiebeln setzt, schützt diese vor der Zwiebelfliege
- Die wild wuchernde Minze zwischen den Kohlköpfen- da dürfte so mancher Gärtner zweifelnd den Kopf schütteln. Doch die Wirkung ist klar: Das ätherische Öl der Pfefferminze entwickelt einen starken Duft, der auf den Kohlweißling irritierend und abschreckend wirkt.
- Genauso findet die Spargelfliege den Zwiebelgeruch zum Davonfliegen, und der Thymianduft verdirbt den Blattläusen gehörig den Appetit

UNGEBETENE HAUSGÄSTE?

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG VOM FACHBETRIEB IN DER NÄHE!

Rasch, wirkungsvoll und nachhaltig.



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

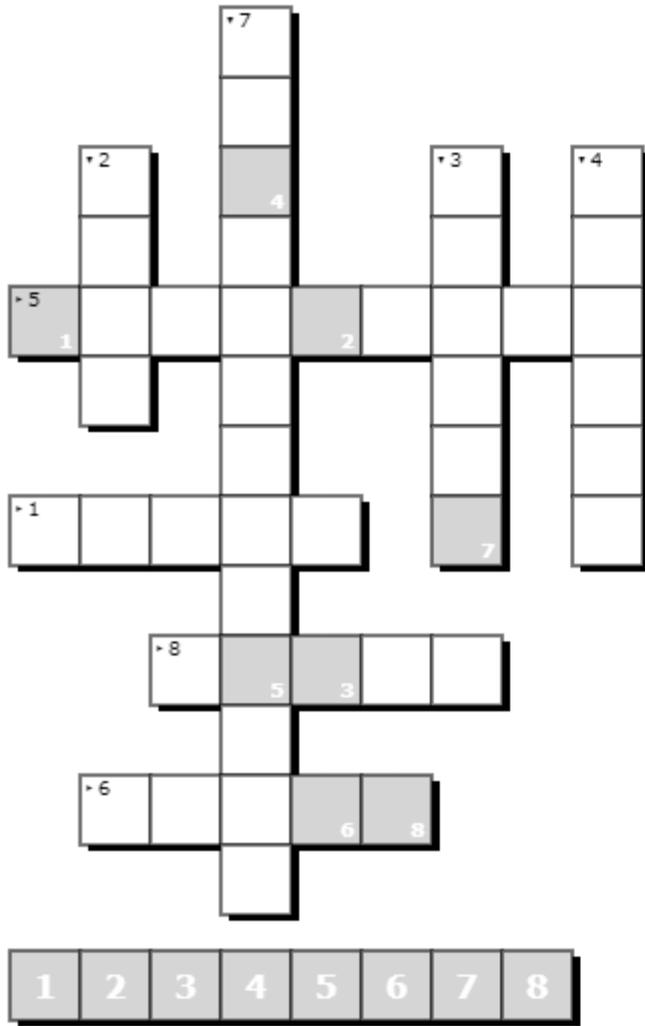


MACHNIK Schädlingsbekämpfung GmbH
Meisterbetrieb

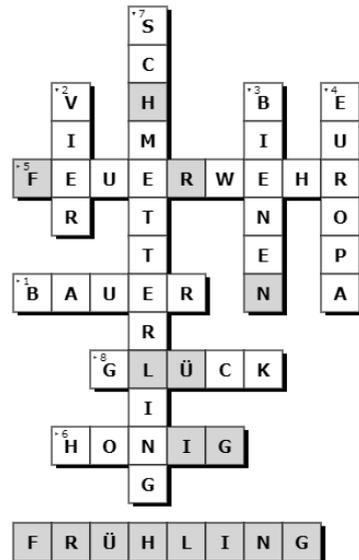
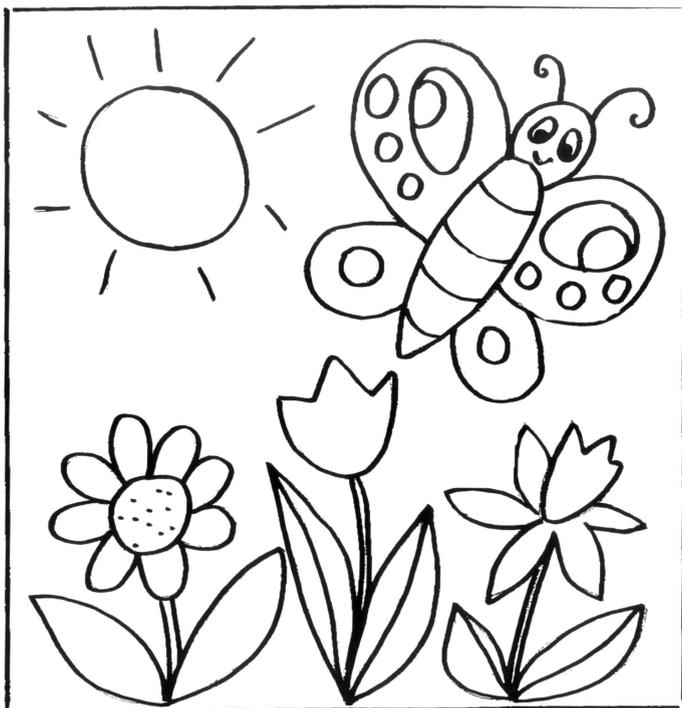
Wirth 424, 6866 Andelsbuch
T. 05512 / 2341 • E. info@machnik.at

Mehr Infos auf unserer Website: www.machnik.at

Für unsere Gartenzwerge



1. Wie wird ein Landwirt noch genannt?
2. Wie viele Mägen hat eine Kuh?
3. Um welche Tiere kümmerts sich ein Imker?
4. Auf welchem Kontinent liegt Österreich?
5. Wen ruft man, wenn es brennt?
6. Was essen Bären sehr gern?
7. Was wird aus der Raupe? Ein...
8. Das Gegenteil von Pech?



Topfenbällchen mit Zimt und Zucker

Ein Rezept für Groß- und Klein, mit vielen Möglichkeiten sich kreativ auszutoben.

Zutaten für ca 25 Bällchen:

60 g	weiche Butter
100 g	Staubzucker
	abgeriebene Schale
	einer unbehandelten Zitrone
	Mark einer Vanilleschote
2	Eier
250 g	Magertopfen
1 Pkg	Backpulver
200 g	Weizenmehl glatt

Kristallzucker und Zimt zum Wälzen
Öl zum Backen



In einer Schüssel Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillemark und Eier gut schaumig rühren. Dann den Topfen zugeben. Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl beimengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig ca ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Frittieren in einer tiefen Pfanne reichlich Öl erhitzen.

Aus dem Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und mit feuchten Händen zu walnussgroßen Kugeln formen. Portionsweise vorsichtig ins heiße Öl geben und unter Wenden ca. 8 Min. goldbraun backen.

Die Bällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Noch warm in Zimtzucker wälzen

Es summt und brummt- der Frühling kommt

Und mit dem Frühling erwachen auch die Insekten wieder. Jedes Jahr aufs Neue ist die Ernte im Herbst von der Bestäubung während der Blüte abhängig. Die meisten von uns denken an die bekannte Honigbiene, als wichtiger Bestäuber. Doch wenn es um das Verbreiten von Blütenpollen geht, sind die Wildbienen unschlagbar. Als Wildbiene gelten alle nicht domestizierten Arten (also alle, außer die Honigbiene), zum Beispiel die Hummel.

Doch um die wilden Schwestern und Brüder der Honigbiene steht es nicht sehr gut. Knapp 53 Prozent stehen in Deutschland auf der Roten Liste, in Österreich sieht die Situation ähnlich aus.

Wusstest du, dass...

- ...Hummeln im gleichen Zeitraum wie eine Honigbiene etwa 3- 5x so viele Blüten besuchen?
- ...es in Österreich fast 700 verschiedene Wildbienenarten gibt? Weltweit sollen es ca 20.000 Arten sein
- ...der Großteil der Wildbienen Einzelgänger sind?
- ...Wildbienen in Böden, Hohlräumen, Pflanzenstängel oder Freibauten nisten?
- ...einige Arten ihre Eier in Schneckenhäusern legen? Manche Arten der Gattung Mauerbiene (*Osmia*) suchen sich verlassene Schneckenhäuser
- ...Wildbienen die Qualität von Erdbeeren verbessern können? Forscher der Uni Göttingen fanden heraus, dass tierisch bestäubte Erdbeerkulturen mehr Fruchtmasse und auch rötere Erdbeeren mit einem besseren Zucker-Säure-Verhältnis produzierten. Für zwei Drittel davon waren Wildbienen zuständig.
- ...Wildbienen kaum Honig produzieren? Im Gegensatz zur Honigbiene, die in Bienenvölkern lebt, müssen die meisten Arten kein Volk über den Winter bringen. Nur einige Hummelarten produzieren manchmal eine "Notration".

Eine Augenweide ist nicht gleich eine Bienenweide

Der Landschaftsökologe Heinz Wiesbauer beschreibt den perfekten Wildbienengarten als eine Mischung, bei der für alle etwas dabei ist: alte Ziegelgemäuer für Mauerbienen, morsches Holz für Holzbienen, abgetretene Bodenstellen für Sandbienen und eine Streuobstwiese für Wildbienenester.

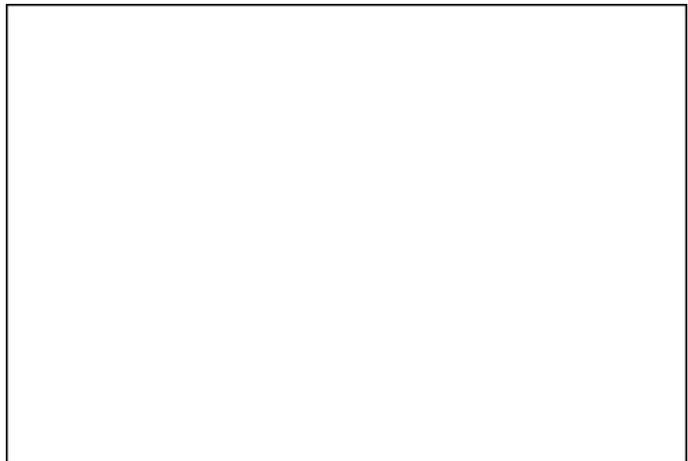
Vielleicht können ja auch wir im eigenen Garten etwas umsetzen.

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: Juni 2023



Quellen: Perma Kultur Der Leitfaden für Einsteiger von Manfred Neuhold, bluehenesoesterreich.at
Rezept: finis-feinstes.at
Fotos: canva

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