

# Gartomus



Österreichische Post AG  
Info. Mail Entgelt bezahlt



DAS LICHT DES WINTERS IST DIE  
POESIE DER GEDULD.  
Monika Minder

März 01/2021 - 101. Auflage

Jahreshauptversammlung 2021  
Termin noch offen!



30. März  
Obstbaumschnitt  
im OGV Garten

# Veranstaltungskalender 2021

	<h2>Jahreshauptversammlung</h2> <p>Die Jahreshauptversammlung werden wir in diesem Jahr kurzfristig abhalten. Sobald ein Zusammenkommen möglich ist werden dieses Ansetzen und über Egg-News und das Gemeindeblatt den Termin bekannt geben.</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>30. März</b></p>	<h2>Obstbäume richtig setzen und schneiden</h2> <p>Die Marktgemeinde Egg fördert auch 2021 den Kauf von Halb-, Hochstamm und Spalierbäumen (Sorten Birne-, Zwetschge-, und Apfel). Im Rahmen dieser Förderung zeigen wir wie ein Baum richtig gesetzt und geschnitten wird. Wir treffen uns im Lehr- und Versuchsgarten in Kammern, mit unseren Baumwärtern. <b>Um 18:00 Uhr</b> Der Kurs kostet 7,00 Euro für Mitglieder und 10,00 Euro für Nichtmitglieder Es ist keine Anmeldung nötig. Wir bitten jeden, selbst eine FFP2 Maske mitzubringen und den nötigen Abstand von 2 Metern im Garten einzuhalten. Obstbäume bestellen könnt ihr direkt im Kurs oder bei der Bürgerservicestelle der Marktgemeinde Egg bei Jasmin Metzler 05512/ 2216-12.</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>6. Mai</b> <b>15 – 18 Uhr</b></p>	<h2>Jungpflanzen am Markttag in Egg</h2> <p>Wir sind mit einer kleinen Auswahl von selbst gezogenen Jungpflanzen auf dem Markt. Wir zeigen euch unter anderem wie ihr selbst Junge Bäume veredeln könnt. Für den kleinen Hunger zwischendurch haben wir Popcorn in überraschenden Varianten. Lasst euch Überraschen es lohnt sich auf jeden Fall bei uns vorbei zu schauen.</p>
<p><b>Freitag</b> <b>7. Mai</b></p>	<h2>Mischkultur im Hausgarten</h2> <p>Isabella Mossbrugger der Gartenfreunde Reuthe-Bezau erklärt uns ganz einfach und verständlich, was sich im Garten gut verträgt und was nicht. Oder was wird am besten nach Kartoffeln gepflanzt usw. Hier bringt Isabella viel Erfahrung aus dem Schulgarten und dem Gemeinschaftsgarten in Bezau -Reute mit. <b>Wir treffen uns um 8:30 Uhr beim hinteren Parkplatz vom Ampuls</b> Der Kurs kostet 13,00 Euro für Mitglieder und 16,00 Euro für Nichtmitglieder, inkl. Skriptum Anmeldungen bitte bei Lucia Beck 0664 3636565. Max. 15 Personen</p>
<p><b>Samstag</b> <b>12. Juni</b></p>	<h2>Am Wegrand entdeckt – Kräuterwanderung mit Thorsten Probost</h2> <p><a href="http://www.thorsten-probost.at">www.thorsten-probost.at</a></p> <p>Der erste 3 Hauben Koch vom Arlberg Thorsten Probost lädt uns ein, in sein umfangreiches Kräuterwissen der Kräuter am Wegrand einzutauchen und gibt viele Tipps und Tricks. inkl. einem kleinen 3 Gänge- Kräuter Menü von Thorsten und einem Getränk Bitte bringt einen kl. Korb und was zum Schreiben mit. Treffpunkt: <b>Um 14:00 Uhr bei Metzler Molke in Egg, Bruggan.</b> Der Kurs kostet Euro 40,- für Mitglieder Euro 45,-, Nichtmitglieder. Anmeldungen bitte bei Magdalena Metzler Tel. 0676 3289066 oder <a href="mailto:magdalena@molkeprodukte.at">magdalena@molkeprodukte.at</a> max. 17 Personen, Dauer: ca. 14:00 – 17:00 Uhr</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>29. Juni</b></p>	<h2>Gartenbegehung</h2> <p>Dieses Jahr besuchen wir Gärten im Weiler Fallenbach. Treffpunkt 18 Uhr im Fallenbach, nur bei Schönwetter. Wir bitten jeden, selbst eine FFP2 Maske mitzubringen und den nötigen Abstand von 2 Metern im Garten einzuhalten.</p>

<p><b>Dienstag</b> <b>24. August</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Sommerprogramm</b></p> <p style="text-align: center;">Wir sind dabei beim Sommerprogramm Egg-Großdorf 2021. Wir freuen uns auf einen schönen Vormittag mit den Kindern. Dieses Jahr können die Kinder aussuchen was sie bauen möchten, IGELHOTEL, INSEKTENHOTEL, FLEDERMAUSHAUS oder VOGELFUTTERSTATION. <b>Im OGV Lehr-, und Versuchsgarten in Kammern von 8:30 Uhr bis 11 Uhr.</b> <b>Anmeldungen bitte über die Bürgerservicestelle der Gemeinde Egg</b> <b>bei Jasmin Metzler 05512/ 22 16-12</b></p>
<p><b>Samstag</b> <b>28. August</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Pilz Kurs für Anfänger</b> <b>mit Pilzexperte Günther Rigo aus Feldkirch</b></p> <p style="text-align: center;">Dauer: Ca. 09:00 - 15:30 Uhr</p> <p style="text-align: center;"><b>Vormittags</b> Theorie, Vortrag durch Günther Rigo mittels PowerPoint-Präsentation, inkl. Anschauungsmaterial und Skriptum, Dauer ca. 3 Stunden. <b>Mittagspause</b> ca. 1 h, zur freien Verfügung <b>Nachmittags</b> Waldwanderung mit Fundbesprechung. Ende ist <u>ca.</u> 15:30 Uhr. <b>Um 09:00 Uhr Treffpunkt im Feuertehaus Großdorf.</b> <b>Der Kurs kostet Euro für Mitglieder 50 Euro, Nichtmitglieder 55 Euro</b> <b>Anmeldungen bitte bei Doris Hammerer 0664 4557598 max. 20 Personen</b></p>
<p><b>Freitag</b> <b>Mitte</b> <b>September</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Wintergemüse Kurs</b></p> <p style="text-align: center;">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;"><b>Wir treffen uns um 13:30 Uhr beim hinteren Parkplatz vom Ampuls</b> <b>Der Kurs kostet 10,00 Euro für Mitglieder und 15,00 Euro für Nichtmitglieder</b> <b>Anmeldungen bitte bei Hans Helbock 0664 3963098 - Max. 20 Personen</b></p>
<p><b>Freitag</b> <b>22.</b> <b>Oktober</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Knabber Gebäck – Selbst gemacht</b></p> <p style="text-align: center;">Wir zeigen euch wie einfach selbst gemachtes Salzgebäck, Knäckebrot, Kornriegel, Kräcker und Müsli gemacht wird. Als Gesunde Jause oder auch zum Knabbern am Kanapee.</p> <p style="text-align: center;"><b>Treffpunkt: Um 19:00 Uhr in der Küche der Mittelschule Egg.</b> <b>Der Kurs kostet Euro für Mitglieder 15 Euro, Nichtmitglieder Euro 18 Euro</b> <b>Anmeldungen bitte bei Monika Simma Tel. 0664 2456601 oder max. 15 Personen</b></p>

**Wir bitten euch, bei all unseren Veranstaltungen, selbst eine FFP2 Maske mitzubringen und den nötigen Abstand von 2 Metern einzuhalten. Oder die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuelle Corona Maßnahmen einzuhalten.**



# Manja-Gugelhupf

Zutaten:

250g Butter

250g Staubzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Msp. Zitronensäure

5 Eier

250g Mehl

250g geschmolzene Manja

(Haselnuss Creme Riegel mit Schokoglasur –  
im Süßigkeiten Regal zu finden)

½ Pkg Backpulver

Butter mit Staubzucker schaumig schlagen.  
Vanillezucker und Zitronensäure zufügen.  
Nach und nach die Eier einzeln einrühren.  
Geschmolzene Manja unterrühren.  
Zum Schluss Mehl mit Backpulver sieben und  
unterheben.  
In einer befetteten und bemehlten Form ca. 50  
min bei 160° backen.

Quelle: Susis Gugelhupfwelt



## UNGE BETENE HAUSGÄSTE?

### SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG VOM FACHBETRIEB IN DER NÄHE!

Rasch, wirkungsvoll und nachhaltig.

Schädlingsbekämpfung im Garten und Haus • Verkauf von Nützlingen, Spritz-  
mitteln 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](http://www.machnik.at)

## Brotbackmischung für Bierbrot

Reihenfolge der Zutaten für eine 1 Liter-Flasche und ein kleines Glas:

280 g Weizenmehl

200 g Roggenmehl

240 g Weizenmehl

1 Päckchen Sauerteig Extrakt (30g)

1 Päckchen Trocken-Hefe

1 TL Zucker

1 TL Brotgewürz (wahlweise)

20 g Salz

20 g Leinsamen

20 – 30 g Sonnenblumenkerne

Zufügen: 1 Flasche Bier 500 ml

Anleitung (so wie sie auch auf der Flasche stehen sollte):

Den Inhalt beider Gläser in eine große Rührschüssel geben, die Flasche Bier (zimmerwarm) hinzufügen und mit den Knethaken oder der Küchenmaschine für 3 – 4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich gut vom Schüsselrand löst.

Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 kleine Brote oder ein großes Brot formen und im gut bemehlten Gärkorbchen zugedeckt für nochmals 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Entweder in einen heißen Topf oder auf ein Backblech stürzen und mit Wasser bestreichen und evtl. mit etwas Mehl oder Körnern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) für 40 – 50 Minuten goldbraun backen. Wenn das Brot beim Klopfen auf den Boden hohl klingt, ist es fertig! Tipp: eine feuerfeste Schale mit Wasser gefüllt in den Backofen stellen, so geht das Brot schöner auf und bekommt eine knusprige Kruste im Topf gebacken braucht es das nicht.



Quelle: zimtkeksundapfeltarte.com



## Selbstgemachte Deocreme

Deocremes sind zarte Hautschmeichler mit extra starker Wirkung und herrlich cremeartiger Konsistenz! Als Basis dient das wertvolle und sehr hautpflegende Kokosöl. Es sorgt für streichelweiche Achseln und schützt in Kombination mit Natron und ätherischen Ölen zuverlässigen vor unangenehmen Gerüchen.

### Zutaten für einen Tiegel Deocreme

- 60 g natives Kokosöl
- 9 g naturbelassenes Bienenwachs (vegan: 1 TL Carnaubawachs)
- 4 TL Natron
- 4 TL Speisestärke z.B. Kartoffelstärke
- 5 Tropfen ätherisches Teebaumöl
- 5 Tropfen ätherisches Pfefferminzöl
- 10 Tropfen ätherisches Lavendelöl fein

### Zubereitung

Bienenwachs im heißen Wasserbad langsam schmelzen und anschließend Kokosöl, Natron und Speisestärke unterrühren. Aus dem Wasserbad nehmen und unter Rühren abkühlen lassen bis eine cremeartige Konsistenz entsteht. Abschließend die ätherischen Öle einrühren und in Glastiegel füllen.

Anwendung: Zum Auftragen einen Klecks Deocreme in die Hand nehmen und unter den Achseln verteilen. Da Kokosöl ab 25°C flüssig wird, sollte die Deocreme im Sommer kühl gelagert werden.

Achtung: Bei sensibler Haut kann es durch das Natron zu Rötungen kommen. Es kann dann in der Rezeptur auch weggelassen werden.

Quelle: [www.blattunddorn.at](http://www.blattunddorn.at)



# Mischkultur im Hausgarten

## Vorteile der Mischkultur

Die Anbaumethode Mischkultur bringt mehr Vorteile mit als man annimmt. Diese Vorteile wurden aus verschiedenen Beobachtungen und Versuchen erforscht, in unterschiedlichen Klimaregionen der Erde. Es konnte jedoch beobachtet werden, dass sich diese Kombinationen in den verschiedenen Regionen unterscheiden können. Aus Anbauversuchen lassen sich daher Vorteile beschreiben, die sich im Erfolg sichtlich bestätigt haben.

### Die unterschiedlichen Wurzeltiefen

In der Mischkultur werden Pflanzen mit unterschiedlichen Wurzeltiefen nebeneinander kultiviert. Einige Gemüsearten wurzeln nur knapp unter der Oberfläche, andere wurzeln sehr weit in den Boden hinein.

Flachwurzelnende Gemüsearten sind z.B.: Gurke, Radieschen, Salat, Mais und Lauch.  
Tiefwurzelnende Gemüsearten sind z.B.: Tomaten, Bohnen, Kürbis und Artischocke.

Warum wirkt sich die Kombination von Flachwurzeln und Tiefwurzeln nun positiv auf das Wachstum aus? Eine Annahme: würden wir nur flach wurzelnde Pflanzen, oder nur tief wurzelnde Pflanzen nebeneinander pflanzen, so entstünde nach geraumer Zeit in der Bodenschicht ein Nährstoffverlust. Das Regenwasser transportiert bis zu einem Drittel der im Boden vorkommenden Nährstoffe in tieferliegende Bodenschichten. Flachwurzler, die in diesem Bereich nicht hineinwurzeln würden diese Nährstoffe in ihrem Wachstum nicht erreichen. Tiefwurzler dringen sehr tief in den Boden ein, sie binden Nährstoffe, die zu Versickern drohen. Durch ihr Wachstum in den Boden und ihr Durchdringen schaffen sie im Boden „Röhren“, die von anderen Pflanzen genutzt werden um in den einzudringen. Wurzeln in einem Beet Pflanzen tief, so überstehen benachbarte Pflanzen auch Trockenperioden sehr gut. (Weidrich OSB, 2012 S.7)

### Ziel

Unser Ziel im Fruchtwechsel sollte eine enge Fruchtfolge sein. Der Boden sollte nie unbedeckt und frei liegen. Ein Bestand aus Pflanzen schützt den Boden und fördert dadurch die Beschattung des Bodens. Dies kann durch den Anbau einer Vor-, Zwischen-, Haupt-, und Nachkultur erreicht werden.



Ein weiteres Ziel stellt der weite Fruchtwechsel dar. Gemüsearten finden sich erst nach Jahren wieder auf dem gleichen Standort im Beet wieder ein. (Hartleb, Kohldorfer, Payr, & Zehengruber, 2006, S. 61-62)

**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





**Raiffeisenbank**  
Mittelbregenzerwald



**Regionales Handeln ist  
entscheidend für unsere Zukunft.**

[www.guthandeln-gutleben.at](http://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](mailto:ogv-egg-grossdorf@gmx.at)  
[www.ogv.at](http://www.ogv.at)  
ZVR-Zahl: 052232833

Nächste Ausgabe: Juni 2021



Quellen Rezepte : [www.blattunddorn.at](http://www.blattunddorn.at), [zimtkeksundapfeltarte.com](http://zimtkeksundapfeltarte.com), Susis Gugelhupfwelt  
Quelle Bericht: LFI, Die Mischkultur im Bauerngarten - Gärtnern nach dem Vorbild der Natur.  
Fotos: Brigitte Waldner, Hans Helbock

Diese Gartomus ist auch auf unserer Homepage [www.ogv.at](http://www.ogv.at) unter unserem Verein zu finden.