

Gartomus

A black and white line drawing of a cheerful cartoon mouse character. The mouse is wearing a wide-brimmed hat and overalls. It is holding the hat in its right hand and a long-handled rake in its left hand. The mouse has a friendly expression with a slight smile and its tongue sticking out.

Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

Februar 2014
77. Ausgabe

Frühjahrsausflug zur Gärtnerei Augarten

Einunddreißig begeisterte Hobbygärtner besuchten bei strahlendem Sonnenschein den Kräutergarten der Firma Kopf in Frastanz. Schon im Bus wurde überlegt, ob im Garten noch ein freies Plätzchen oder kleine Ecke ist, wo ein neu erworbenes Kräuterstößchen seinen Platz findet, damit es sich wohl fühlt. Bereits bei der Fahrt zum Gelände bekamen wir die ersten Einblicke in die Kräuterwelt und bald schon konnte man das „Feeling“ des neuen Gartenjahres spüren. Neben den verschiedensten Kräutern konnten wir auch wunderbares „Selbstgemachtes“ auf dem Markt anlässlich des „Tag der offenen Tür“ bewundern. Es war ein sehr gelungener und wunderschöner Ausflug. Eine Empfehlung für alle Kräuterliebhaber! Und natürlich viel Freude mit den neu erworbenen Schätzen allen „Dabeigewesenen“.

Franziska



Kräuterecke



GIERSCH hat eine Vielzahl von Beinamen. Geissfuss wird er genannt, Gichtkraut oder sogar Erdholler (durch die Ähnlichkeit der Blätter mit Holunder) Giersch kann mit dem giftigen Schierling verwechselt werden, wer aber den dreieckigen Stängel einmal gefühlt hat und sich den typischen Duft gemerkt hat, der kennt ihn sicher. Giersch verbreitet ein ganz eigenwilliges und würziges Aroma. Giersch kann sehr viel Wasser speichern, deshalb finden wir ihn auch am ehesten in Auen, im Schatten unter den Himbeeren, am Waldrand und am Flussufer. Zu Sommerbeginn öffnet er seine Blüten, die dem Kümmel und seinen Verwandten ähnlich sehen. Die Volksheilkunde lobt den Giersch bei Gicht, Rheuma und Arthritis. Die Wirkung soll entgiftend, krampflösend und blutreinigend sein. Junge Gierschblätter schmecken herb-karottenartig und ergänzen Salate, Suppen und Gemüsegerichte. Ältere Sommerblätter erinnern an Petersilie, sie werden als Gewürz in kleinen Mengen verwendet. Giersch bietet sich auch als frisches Wildgemüse an, so wird aus dem lästigen Unkraut eine feine und gesunde Speisenbeilage. Giersch ist oft auch inhaltsstoffreicher und aromatischer Teil der Neun-Kräuter-Suppe, deren Zutaten variieren. Neben Giersch bringen Scharbockskraut (vor der Blüte), Gundelrebe, Gänseblümchen, Brennesselspitzen, Schafgarbe, Wegeriche, Sauerampfer, Löwenzahn, Vogelmiere und Taubnessel Geschmack in diese Frühlingsbotensuppe. Vor allem der Giersch bringt im Frühling wohltuende Pflanzenwirkstoffe auf den Teller, auf die wir schon seit Monaten verzichten mussten.

**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



Marthas Rezepte

PETERSILIEN-RAHMSUPPE

Zutaten : (für 4 Personen)

1 Bund glatte Petersilie, 2 Frühlingszwiebeln, 1 mehlig Kartoffel, 1 EL Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 100 g gekochter Schinken.

Zubereitung:

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Zwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Kartoffeln darin andünsten, mit der Brühe und Sahne aufgießen. Die Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und alles etwa 10 Min. garen lassen. Die Suppe cremig pürieren und erneut abschmecken. Den Schinken würfeln und in die Suppe geben. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.

KNUSPRIGE BRATLINGE

Zutaten: (für 4 Personen)

400 g festkochende Kartoffeln, 4 gelbe Rüben, 2 Bund Wildkräuter (zB Bärlauch, Spitzwegerich, Vogelmilch und Brennessel) 2 Eier, 50 g geriebenen Bergkäse, Kräutersalz Pfeffer, Butterschmalz zum Braten.

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerquetschen. Gelbe Rüben putzen und fein raspeln, Kräuter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln, gelbe Rüben, Kräuter und den geriebenen Käse zu einem Teig verarbeiten. Nach und nach die Eier dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Handteller große Laibchen formen und in der Pfanne in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten. Sofort heiß servieren, dazu passt Kräutertopfen oder ein frischer Wildkräutersalat.

WILDKRÄUTER-SALAT

Zutaten: (für 4 Personen)

8 Handvoll Wildkräuter z.B. Bärlauch, Sauerampfer, Löwenzahn, Gänseblümchen oder Vogelmiere, 1 kleiner Kopfsalat, 3 gelbe Rüben, Kräutersalz, Pfeffer und Essig und Öl.

Zubereitung:

Kopfsalat und Wildkräuter kurz abspülen und trocken schütteln. Gelbe Rüben waschen und in Streifen schneiden. Kräuter in mundgerechte Stücke zerteilen und zusammen mit den Gelben-Rübenstreifen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz anmachen. Vor dem Servieren mit den Blüten der Gänseblümchen bestreuen.

GIERSCH-SEMMELE

Zubereitung:

Eine Handvoll Giersch oder auch mehr kleingeschnittenen Giersch mit einem Teig aus 300 g Mehl (Dinkelmehl), 250 g Topfen, 2 Eiern, ½ TL Salz und 2 TL Backpulver vermischen.

Semmel formen und in Backofen bei 200° ca. 45 Min. backen.

Mit Butter und etwas Bärlauch belegt eine wahre Köstlichkeit und gesund dazu.



LIEBE GARTOMUSLESER!

Ich habe im Jänner dieses Jahres ein 3-tägiges Gartenseminar in Bezau besucht, mit dem bekannten Referenten Rupert Mair. Ich bin heute noch fasziniert mit welcher Einfachheit und Begeisterung uns Rupert 3 Tage geballtes Wissen rund um den Garten vermittelt hat! Ich möchte euch hier in kurzer Form einige hilfreiche Tipps auflisten die ich mit geschrieben habe.

Rupert setzt seine Pflanzen mit einem Joghurtbecher voll Wasser und gießt sie dann nie mehr! Allerdings möchte ich dazu sagen, dass man dafür einen sehr gesunden Boden benötigt, der nie nackt ist, d.h. er ist immer gemulcht oder mit Gründüngung bepflanzt.

ERST WENN DER BODEN LEBT, MUSST DU NICHT MEHR GIESSEN

Brennnesseljauche: darf ab Mitte Mai 1x im Jahr unverdünnt ausgebracht werden, normalerweise aber 1:10 verdünnen.

Kartoffeln: vor dem Setzen mit Gesteinsmehl eingepudert – verhindert Fäulnis. Ebenfalls im Herbst beim Einlagern von Kartoffeln, Karotten und Randig verhindert Steinmehl das Faulen.

Regenwürmer: sind am aktivsten von September bis November und von Februar bis Ende Mai. Den Regenwurm muss man fordern. In einem reifen, fertigen Kompost sind keine Regenwürmer mehr, weil sie dort keine Arbeit mehr haben.

Für die Regenwürmer gilt:

WIE DIE VERPFLEGUNG – SO DIE BEWEGUNG

Vermooster Rasen: Rasen liegen lassen, Biolit (Steinmehl) darauf streuen, die Regenwürmer holen das Gras und durchlüften den Boden. Rasenschnitt zum Mulchen nur trocken ausbringen, am besten geheut! Getrockneter Rasenschnitt kann auch sehr gut zum Kompost dazu gemischt werden.

Holzasche:

- zum Kompost gemischt ist Kali
- kann auf dem Kartoffelacker ausgebracht werden
- und zu den Johannisbeeren

Phazelia (Gründüngung): wird im Herbst gesät, stirbt beim ersten Frost ab, legt sich auf Beet und im Frühjahr ist sie verschwunden.

Sägemehl: zu den Himbeeren macht den Boden dezent sauer.

Kohlweißlinge + weiße Fliege: ein paar Wedel Wermut zwischen die Kohlpflanzen legen.

Lauch: zwischen Erdbeeren oder Karotten gepflanzt – fühlt sich sehr wohl
Wenn man den Lauch Mitte August in der Hälfte (Mitte) abschneidet, wächst er weiter und der Strunk wird noch länger.

Kohlhernie: (Das sind kropfartige Wülste beim Kohl) Nach dem Abernten Roggen säen (statt eine andere Gründüngung) über den Winter lassen, im Frühjahr abschneiden und damit mulchen. Einen leichten Stoppelsturz machen (d.h. nur leicht umgraben und die Wasen umgedreht auf dem Beet liegen lassen und dann wieder Kraut pflanzen.

Gelber Drahtwurm: Der gelbe Drahtwurm ist immer eine Ursache von Fäulnis im Boden. Kartoffelscheiben in den Boden stecken, nach ein paar Tagen ausgraben und mit den Drahtwürmern entsorgen.

Johannisbeeren: Rote + Schwarze nebeneinander ist nicht gut. Bei den schwarzen sollten mindestens 2 Sorten nebeneinander stehen. Johannisbeerbüsche selber ziehen: Einen Kreis im Boden ausstechen, das Loch mit Kompost oder altem Mist füllen. Die Grasscheibe umgekehrt darüber legen. Pro Steckling (helles Holz vom Vorjahr) 5 – 6 Augen ergibt aus einem Trieb ca. 3 Stecklinge Rund um den Kreis in den Boden stecken 4 Augen im Boden und 2 außen. Ende Februar/ Anfang März stecken.



Blattläuse: Die sanfte Waffe gegen Blattläuse ist die Gelassenheit. Natürliche Feinde wie der Marienkäfer warten schon auf ihre Beute. Vermehren sich die Läuse, nimmt auch die Zahl der Marienkäfer zu. Wer warten kann, fördert das natürliche Gleichgewicht. Wem es doch zu viel wird der kann die Triebe einfach abstreifen oder mit einem starken Wasserstrahl abspritzen.

ES GIBT DINGE ZWISCHEN HIMMEL + ERDE DIE DIE LEBENSPROZESSE GEHEIMNISVOLL STEuern!

DER MENSCH AHNT NICHT, WAS ER ALLES NICHT VERSÄUMT, WENN ER EINMAL ETWAS VERSÄUMT.

Lucia

Ein paar interessante Links noch auf Empfehlung von Dr. Haidlen Birnbaumer für online Kräuter- und Pflanzenkauf:

Gartenbau Wagner – www.gartenbauwagner.at

Kräuter und Duftpflanzen – www.ruehlemanns.de

Biobaumschule – www.artner.biobaumschule.de

Nützlingshomepage – www.grünes-tirol.at/nuetzlinge

Schöne Seiten umfangreich und informativ – www.kleingaertnerin.de

Biologischer Pflanzenschutz – www.biohelp.at

Verein Arche Noah – www.arche-noah.at

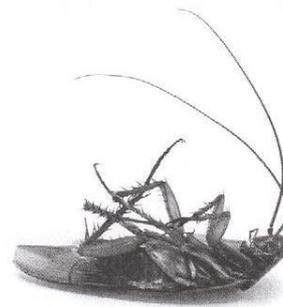
Doris Haidlen-Birnbaumer – www.bin-im-garten.at

Wer interessante Veranstaltungen zum Thema Garten sucht, der kann sich unter der Adresse www.bodenseeakademie.at den Newsletter bestellen.

**KEIN GEPLÜNDERTER
KIRSCHBAUM VERMAG
UNS DAVON ABZUHALTEN,
DOCH WIEDER EIN AM-
SELNEST IM GARTEN ZU
DULDEN..**

Heinz Graupner

UNGEBETENE HAUSGÄSTE?



**SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG
VOM FACHBETRIEB IN DER NÄHE!**

Rasch, wirkungsvoll und nachhaltig.

Schädlingsbekämpfung im Haus und Garten • Arbeiten nach dem HACCP-Konzept mit Online-Dokumentation • Verkauf von Spritzmitteln und Ködern • Schädlingsbestimmung



MACHNIK
Schädlingsbekämpfung GmbH
Meisterbetrieb

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

Mehr Infos auf unserer neuen Website:
www.machnik.at

Mit.Einander
Für unsere Vereine.

CLUB
Da ist was los.

www.rb.mbw.at

RLB Kommunikation

Fairness, Offenheit und Zusammenarbeit.
Sponsoring ist ein Mit.Einander und braucht das
Zusammenwirken von Leistung und Gegenleistung.
Reden Sie mit uns. Jetzt.

Raiffeisenbank
Mittelbregenzerwald

Impressum:
Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein EGG-GROSSDORF
www.bgw.at/garten/

Nächste Ausgabe: Juni 2014

