



Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

April 2015  
81. Ausgabe

## GÄRTNEREIBESICHTIGUNG

Am Dienstag den 21. April. 2015 besuchen wir die Gärtnerei Andreas Dür in Alberschwende. Andreas zieht mit seinem Team ein riesiges Sortiment an Blumen, Kräutern und Gemüsepflanzen und davon wird er uns erzählen und uns durch seine "Hallen" führen. Es bleibt auch ein wenig Zeit um zu stöbern und wer mag kann auch schon das eine oder andere langersehnte Pflänzlein mit nach



<http://mingarta.at/item/gartenlaube->

Hause nehmen. Wir treffen uns um 18.30 beim alten Sutterlütyparkplatz und fahren von dort mit Fahrgemeinschaften nach Alberschwende. Wir freuen uns schon auf viele interessierte Gartenfreunde.

## MARTHA'S REZEPTE

### PASTINAKENCREME-SUPPE

#### **Zutaten für 4 Personen:**

500 g. Pastinaken, 1 Kartoffel (mehlig), 200 g. Knollensellerie, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 TL frisch geriebener Ingwer, 1 EL Butterschmalz, 800 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne, 2 EL saure Sahne, Salz und Pfeffer, 100 ml Pflanzenöl (zum Frittieren), Radieschensprossen zum Garnieren.

#### **Zubereitung:**

Gemüse, Schalotte und Knoblauch schälen und von einer Pastinake 20 Scheiben abschneiden. Restliche Pastinaken, Kartoffel und Sellerie in Würfel schneiden, mit kleingehackter Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in heißem Butterschmalz 2 -3 Min. anschwitzen, dann mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren 30 Min. leicht köcheln. Pastinakenscheiben im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen. Zum Schluss Sahne und saure Sahne in die Suppe geben, fein pürieren, mit Pastinakenchips und Radieschensprossen garnieren.

### BÄRLAUCHROULADE MIT SCHINKEN

#### **Zutaten;**

150 g Frischkäse, 150 g Creme fraiche, 1 EL Mehl, 1 Pkg.. Blätterteig (275g), 150 g Schinkenscheiben, 1 Bund Bärlauch, Salz und Pfeffer.

#### **Zubereitung:**

Frischkäse und Creme fraiche glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch waschen und trocken schütteln. Blätterteig ausrollen, mit den Schinkenscheiben belegen und mit der Käsecreme bestreichen, dabei an den Rändern 2 cm. frei lassen. Die Bärlauchblätter gleichmäßig auf der Käsecreme verteilen und leicht andrücken. Anschließend den Teig zu einer Roulade rollen, die seitlichen Ränder einschlagen und festdrücken. Roulade vorsichtig auf das Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im auf 180° C vorgeheizten Backrohr ca. 35 Min. backen, bis die Roulade goldbraun ist.

### KARTOFFEL - BÄRLAUCH – BROT

#### **Zutaten:**

350 g Kartoffeln (halbfest - kochend), 40 g Bärlauch, 400 g Mehl, 200 g Creme fraiche, 50 ml. Milch, 1 Pkg. Trockenhefe, 4 EL Olivenöl und 1 geh. TL Salz.

#### **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Bärlauch waschen, trocken schütteln und nicht zu fein hacken. Mehl, Creme fraiche, Milch, Olivenöl, Kartoffeln, Salz und Bärlauch mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen warmen Ort 40 Min. gehen lassen. Nun den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier Fladen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen, dann die Brote auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen.

## **BÄRLAUCH – SALZ**

### **Zutaten für 1 Portion:**

100 g Bärlauch, 1 kg Salz

### **Zubereitung:**

Den Bärlauch mit dem Mixstab pürieren. Bärlauch und ca. 100 g Salz gut durchmischen, so dass eine relativ flüssige Paste entsteht. Dann in einer Schüssel mit dem restlichen Salz vermengen. Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und unbedingt im Freien trocknen. Das ganze dauert an einem sonnigen Tag etwa 8 Stunden.

**Auf gar keinen Fall im Haus trocknen, es riecht extrem stark.**

## **Bärlauchöl**

### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch, 1 Messerspitze Zitronenschale, 150 ml Sonnenblumen oder Olivenöl

### **Zubereitung:**

Bärlauch Blätter waschen und in der Salatschleuder komplett trocknen. Mit Zitronenschale und Öl in einem Mixer ungefähr 2 Minuten pürieren. 10 Minuten stehen lassen und dann nochmals 1 Minute mixen. Durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter in eine saubere trockene Flasche passieren. Hält verschlossen im Kühlschrank 2-3 Wochen lang. Nicht erhitzen oder zum Braten verwenden. Ideal zum Verfeinern von Salaten, Lamm und Schweinefleisch, Fisch, Reis und Nudelgerichten sowie zu einer Gemüsepfanne.

Gutes Gelingen und Vorsicht beim Bärlauch sammeln !!!

Martha

**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



Es hat sich lange Zeit rar gemacht-das uralte heimische Gemüse, jetzt hält es wieder Einzug bei uns.

## DIE PASTINAKE

Weniger bekannt unter den alten Namen wie Hammelmöhre, Moorwurzel oder Germanenwurzel. Zu Urzeiten wuchsen sie wild auf den Wiesen und standen schon auf dem Speiseplan unserer Ahnen. Als dann die Römer begannen, die Rüben zu zähmen und diese überallhin zu verbreiten, wurden sie gar zum winterlichen Grundnahrungsmittel.

Doch dann ,Mitte des 18. Jahrhunderts, als die ertragreichere Kartoffel, sozusagen als erstes Fastfood der Neuzeit, die Runde machte, geriet der gemächlich wachsende Pastinak ins Hintertreffen und wurde sozusagen "abserviert". Erst die neue Lust an der regionalen Bioküche und die "Slowfood" Bewegung bewirkten, dass diese urige Wurzel mit dem feinwürzigen Geschmack wieder in die heimischen Kochtöpfe zurückkehrte.



<http://www.nachrichten.at/nachrichten/meinung/blogs/kulinarisch/Meine-Liebblings-Wurzel;art86196,1681664>

Wo Gemüse verkauft wird, gibt es die Pastinake mittlerweile auch im Sortiment. Ihr Anbau ist unkompliziert, vorausgesetzt man bringt eine wichtige Zutat mit: GEDULD. Anders als die schnelllebigen Sommerfrüchtchen, die nur ein paar Tage knackig bleiben, wird der Pastinak im Alter immer besser und behält seine Form über viele Wochen. Das zweijährige Gewächs gönnt sich fast das ganze erste Jahr, um Saft und Kraft in seinen rübenartigen Pfahlwurzeln zu speichern, bevor es dann im zweiten Jahr die charakteristischen, bis zu zwei Meter hohen, gelben Doldenblüten bildet.

Zum Winter hin, wenn die Rüben am schönsten sind, ist Erntezeit. Die Wurzeln sind kegelförmig, in weiß-gelblichem Farbton und bis zu 30cm lang und 8 cm dick. Sie ähneln sehr den Petersilienwurzeln. Neben der bewährten Standardsorte "Halblange Weiße" gibt es mittlerweile auch eine Reihe neuer Sorten, wie z.B.: die Bio-Sorte AROMATA, die sehr süß schmeckt. Die Pastinake kommt in allen Gartenböden zurecht, auch in festeren, lehmhaltigen, wo sich Möhren schwertun. Selbst feuchte (nicht nasse) Moorböden sagen ihr zu. Ein tiefgründiger Boden mit entsprechender Aufbereitung ist dem Pastinak aber besonders angenehm, schließlich wollen seine Wurzeln tief hinunter. Achten sie bei der Wahl des Standortes auf die Fruchtfolge. Sie sollten nicht nach Möhren, Petersilie, Sellerie und anderen Doldengewächsen ins Beet, sonst steigt die Gefahr für Krankheiten und Schädlingsbefall. Viel lieber sind dem Wurzelgemüse Vorgänger wie Bohnen und Erbsen, die einen fein aufgeschlossenen Boden hinterlassen.

Was so lange vor sich hin gedeiht, wie der Pastinak, braucht ausreichend Nährstoffe. Gut verrotteter Kompost liefert einen guten Start. Auf keinen Fall sollten sie das Pastinakenbeet mit frischem Kompost oder gar Stallmist versorgen, denn der lockt die Möhrenfliege an, die den Unterschied zwischen Möhren und Pastinak nicht so genau nimmt. Deren Larven fressen braune Gänge in die Rüben und zerstören sie. Der Stickstoffbedarf kann über Hornmehl gedeckt werden, das bei der langen Anbauzeit möglichst in mehreren Gaben verabreicht wird. Sobald die Frühjahrssonne die unkrautfreie, lockere feinkrümelige Erde auf dem Beet etwas erwärmt und abgetrocknet hat, kann man Pastinaken sähen. Bei frühen Saaten ab März sind die stattlichsten Rüben zu erwarten, die Wurzeln späterer Aussaaten (bis Mitte Mai) bleiben entsprechend kleiner.

- Man säht etwa 2 cm tief
- Reihenabstand 30-40 cm
- Nach dem Auslaufen werden die Sämlinge auf 10-15 cm vereinzelt

Der Pastinak kommt nur sehr langsam in die Gänge. Bis das erste Grün hervorspitzt können bis zu 3 Wochen vergehen. Eine Markiersaat mit den schnellen Radieschen ist sehr zu empfehlen. In dieser Zeit sollte der Boden schön locker bleiben und nicht austrocknen. In der platzsparenden Mischkultur bieten sich zum Beispiel frühe Steckzwiebeln oder Schalotten als direkte Nachbarn an. Bevor sich der langsame Pastinak in vollem Grün präsentiert, haben diese das Beet wieder geräumt. Wenn dann die Blätter der Rüben die Lücken schließen, beschränkt sich die weitere Pflege auf gelegentliches Gießen. Die Rüben früher Saaten können schon im September geerntet werden. Allerdings schmecken dann die Wurzeln noch etwas fad nach einer Mischung aus Kartoffeln und Karotten. Geduldige Wurzelgärtner warten mindestens bis nach den ersten Frosträchten. Erst dann wird der Grundgeschmack um eine würzige, leicht süßliche Note bereichert, die etwas an Sellerie und Liebstöckel erinnert. Pastinaken sind Winterspezialisten, die bis im Frühjahr im Beet verweilen können. Eine Abdeckung aus Vlies oder Reisig hält die ärgsten Kahlfröste ab und den Boden offen, sodass man sich nach Bedarf aus dem Beet bedienen kann. Erst wenn die Wurzeln im Frühjahr neu austreiben, und dabei zäh werden, schließt sich das Erntefenster.



<http://schrebraarten.de/baee/4/>

Da frisch geerntete Pastinaken am besten schmecken, spricht nur ein einziger Grund für die Lagerung im Keller: Wühlmäuse. In feuchtem Sand bei möglichst kühlen Temperaturen, am besten knapp über dem Gefrierpunkt lassen sich die Rüben monatelang aufbewahren. Wer Samennachschub Marke Eigenbau will, kann die eine oder andere Wurzel stehen lassen und im nächsten Spätsommer die Samen der Doldenblüte ernten. Selbstversorger tun das Jahr für Jahr aufs Neue, da die Keimbereitschaft bei Pastinakensamen nach einer Saison deutlich nachlässt.

## BÄRLAUCH – DER KNOBLAUCH DER GERMANEN

Die würzigen Blätter sollen die erste Nahrung der Bären nach dem Winterschlaf gewesen sein, behauptet der Volksmund. Jedenfalls wäre jeder Bär nach der würzigen Mahlzeit hellwach und fit für den Frühling. Denn die Blätter enthalten ganz ähnliche Wirkstoffe wie Knoblauch und sind prallvoll mit Vitaminen, Mineralstoffen und schwefelhaltigen ätherischen Ölen angefüllt. Bärlauch verarbeitet man am besten frisch – als Salatgewürz oder zu Pesto. Beim Dünsten der Blätter löst sich ein großer Teil der scharfen Stoffe in Luft aus.



<http://aesundesessen.de/bloa/?p=1841>

## Gezähmte Wilde im eigenen Garten

Viele Plätze sind fürs Sammeln tabu. Wo der Hund Gassi geht, wo Bauern Gülle und Pflanzenschutzmittel ausbringen, wo Füchse umherstreichen oder in Naturschutzgebieten. Wer jedoch diese wilden Kräuter oft zu sich nehmen will, kann sich diese einfach in den Garten holen. Gänseblümchen, Löwenzahn, Gundermann, Brennesseln und Giersch sind meist schon zur Stelle. Falls nicht – Ableger lassen sich sicher irgendwo ausbuddeln. Man kann auch selber Saatgut sammeln. Von Ende Juni bis Anfang August reifen die Samen der Wildblumen. Das Saatgut einfach 1-2 Wochen in Tüten oder Teefiltern aus Papier nachreifen lassen. Dann den Samen einfach im Rasen oder am Rand von Beeten ausstreuen und nur andrücken. Bei Bedarf feucht halten und im nächsten Jahr hast du mit ein wenig Glück eigene Wildkräuter im Garten.

**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](http://www.machnik.at)

## **STAUDEN TEILEN**

Die beste Zeit, Stauden zu teilen ist das zeitige Frühjahr. Wenn an den Staudenhorsten die ersten jungen Austriebe zu sehen sind, werden sie ausgegraben und geteilt. Nach dem Einpflanzen bilden sie wieder zügig neue Wurzeln und Sprossen. Eine Faustregel: Stauden die im Sommer und Herbst blühen, werden im Frühjahr geteilt und Frühjahrsblüher sollte man vor der Blütezeit nicht stören. Sie werden nach der Blüte geteilt. Stauden die im August, September geteilt werden, bilden genug neue Wurzeln, um vor dem Winter an ihrem neuen Standort gut eingewachsen zu sein.

## **NEU KOMBINIEREN.**

Da ist man froh, wenn die lange geplante Rabatte endlich eingewachsen ist, schon soll man wieder teilen und umpflanzen. Damit wird das schöne Bild des Staudenbeets gänzlich über den Haufen geworfen. Die Pflegearbeit des Teilens kann dazu genutzt werden, neue Standorte für die Stauden zu finden, bessere Pflanzenkombinationen auszuprobieren und auf Neues gespannt zu sein. Die prachtvollen Rabatten der Vorzeigegärten haben sich auch nicht in einem Jahr entwickelt. Durch die Arbeit mit den Pflanzen lernt man „seine Stauden“ und deren Wuchsverhalten kennen. Durch Beobachtung sieht man, welche Stauden verjüngt und bearbeitet werden wollen und welche noch Zeit haben. Und falls euch dann noch die eine oder andere Staude übrig ist, bringt sie einfach zum Pflanzentauschmarkt Anfang Mai im Lehr- und Versuchsgarten in Kammern.

DIE SAPHISTEN UND DIE PFAFFEN  
STRITTEN SICH MIT VIEL GESCHREI:  
WAS HAT GOTT ZUERST ERSCHAFFEN  
WOHL DIE HENNE? WOHL DAS EI?

WÄRE DAS SO SCHWER ZU LÖSEN?  
ERSTLICH WAR DAS EI ERDACHT:  
DOCH, WEIL NOCH KEIN HUHN GEWESEN,  
SCHATZ SO HAT DER HASE ES GEBRACHT

Eduard Mörike

**Mit.Einander**  
Für unsere Vereine.

**X CLUB**  
Da ist was los.

www.rb.mbw.at

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

**Raiffeisenbank**  
Mittelbrenzenzerwald

RLB Kommunikation

Impressum:  
Für den Inhalt verantwortlich und  
Herausgeber: Obst- und  
Gartenbauverein EGG-GROSSDORF  
[www.bgw.at/garten/](http://www.bgw.at/garten/)

Nächste Ausgabe: Juni 2015

