

Gartomus



Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

Juni 2015
83. Ausgabe

Der Tauschmarkt

Der Wettergott hatte diesmal ein Einsehen und ließ zeitweise sogar die Sonne scheinen – beim diesjährigen Tauschmarkt am Samstag den 16. Mai im LGV in Kammern. Viele verschiedene Blumen und Stauden wechselten dort ihre Besitzer. Von ganz seltenen Salatpflanzen bis hin zu Holunderbäumen hatten wir fast alles da. (Beim vorletzten Tauschmarkt habe ich einen Kaktus (oder eine Kakteenart) ergattert welcher heuer sogar 3 Blüten produzierte. Wenn sich die Blüte öffnet, erfüllt ihr Duft das ganze Stiegenhaus.)

Ein herzliches Dankeschön an unser Gartenteam und alle anderen freiwilligen Helfer und natürlich auch an die großen und kleinen „Tauschgärtner und Tauschgärtnerinnen“ und an alle die auf einen Kaffee und Kuchen vorbei geschaut haben.

Lucia



REZEPTE DER KUCHENBÄCKERINNEN

Auf mehrfachen Wunsch gibt es in dieser Gartomus die Kuchenrezepte unserer Kuchenbäckerinnen vom Tauschmarkt.

Festliche Zimttorte von Brigitte

Zutaten:

130 g Zucker	Ca. 350 g Kirschen
1 Packung Vanillezucker	250 ml Kirschsafte
80 g Mehl	30 g Kartoffelstärke
1 TL Backpulver	20 g Zucker
4 Eier	1 Prise Zimt
2 TL Zimt	300 g Sahne
200 g gemahlene Nüsse	1 Packung Vanillezucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und über die Eiermasse sieben, Nüsse zugeben und alles unterheben. Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Biskuitmasse in die Form füllen und in den Backofen schieben. (Backofen vorheizen 200 ° C) Dann ca. 25 Minuten lang backen.

Die Kirschen abseihen und aus dem Saft und den übrigen Zutaten einen Pudding kochen. Die Kirschen unterheben und dann alles etwas abkühlen lassen. Den ausgekühlten Boden durchschneiden und auf dem unteren Boden den Tortenreif stellen und die Kirschen darauf verteilen. Die Sahne steif schlagen und auch verteilen. Schlussendlich noch den zweiten Boden darauflegen und andrücken. Die Torte aus der Form lösen und dann noch nach Belieben gestalten.

Feiner Schokoladekuchen von Lucia

Zutaten:

200 g Zartbitter Schokolade
200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
4 Eier
1 gehäufte Esstabelle Mehl
1 ½ Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160° vorheizen. Die Schokolade zerkleinern und mit der Butter in eine Schüssel geben. Im Wasserbad alles schmelzen und gut verrühren. Zucker mit Vanillezucker und Mandeln mischen und unter das Schokoladebuttergemisch rühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut vermengen. Zuletzt das Mehl mit Backpulver und Salz zugeben. Wenn der Teig noch zu flüssig ist, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 160 ° C ca. 40 min. backen.

Tipp: Der Schokoladekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut und dann ist vor allem der Kern noch etwas weich und passt wunderbar zu einer Kugel Eis. Gut verpackt erhält der Kuchen noch mehr Aroma und hält sich bis zu zwei Wochen frisch.

Ringelblumen Muffins von Lucia

Die Ringelblume erfreut Auge und Herz mit ihren leuchtend- gelben und orangen Farbtönen. Sie gilt als Arnika des Gartens. Ihre Blüten sind ein hervorragendes Wundheilmittel und sie schmecken auch in Muffins verpackt.

Zutaten:

2 Esslöffel Ringelblumenblätter
200 ml Milch
280 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
3 Esslöffel Öl
4 Esslöffel Honig

Zubereitung:

Milch aufkochen, Ringelblumenblätter dazugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Das Öl unter die Milch rühren und auf Handwarm abkühlen lassen. Dann die weiteren Zutaten unterrühren. Muffins Formen zu 2/3 füllen und bei 200° ca. 20 min backen.



Linzerschnitten von Herlinde

Zutaten und Zubereitung für 1 Blech:

40 dkg Butter oder Thea und
50 dkg Staubzucker und
6 Eier schaumig rühren
1 Prise Salz
Zimt und Nelkenpulver je eine
Messerspitze
40 dkg geriebene Nüsse oder
Mandeln
4 Esslöffel Rum
50 dkg Mehl
2 kleine Löffel Backpulver unter
die schaumige Masse rühren
2/3 des Teiges aufs Blech strei-
chen, reichlich Johannisbeer-
marmelade darauf geben und
den restlichen Teig als Gitter
aufspritzen.
Bei 180° im vorgeheizten Back-
rohr 35 -45 Minuten backen.



Schmetterlingskuchen von Martha

Zutaten für den Mürbteig:

100 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, 375 g Mehl und 2 TL Backpulver.

Zutaten für den Belag:

140 ml Öl, 200 g Zucker, 4 Eier, ½ l Milch, 1 1/2 Pk. Vanillepudding und 1 kg Topfen.

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei zu einem Mürbteig kneten und auf das Backblech verteilen.

Belag:

Alle Zutaten miteinander verrühren (wird ziemlich flüssig) und auf den Teig geben.

Mit Mandarinen oder mit jedem beliebigen Obst belegen.

Bei 150°C. Heißluft ca. 1 Stunde backen.

Ich habe ihn mit Rhabarber gemacht.

**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



Ein alter Gärtkertipp

Lauch und Sellerie in Reihen nebeneinander gepflanzt – den Sellerie auf die Dämme, den Lauch in die Mulde dazwischen. Das ist eine uralte Methode, die jedoch vielerorts wieder in Vergessenheit geraten ist. Der Regen und das Gießwasser spülen im Laufe der Zeit die Erde vom Damm und legen so den Kragen der Knolle frei und der Lauch profitiert von der frischen Erde und wird ohne Zutun des Gärtners angehäufelt. Das sichert lange weiße Stangen.

Ich habe da in einer Ausgabe von Kraut + Rüben etwas ganz Interessantes gefunden, und zwar:

Salat für Ungeduldige

Salathungrige müssen im Frühjahr oder auch im Sommerloch viel zu lange ohne das frische Grün auskommen. Für das folgende Experiment eignen sich außer allen Salatmischungen auch Rote Beete, Radieschen, Spinat, Mangold oder Senf. Die schnellen Salate säht man in streifenweise ins Beet, entlang der Wege oder noch besser in Töpfe. Weil sie bereits halb-wüchsig geerntet werden, sind sie schnell schnittreif und liefern auf wenig Platz gute Erträge.

- Weil die Samen direkt an Ort und Stelle gesät und nicht mehr versetzt werden sind die zarten Blätter wenige anfällig für Blattläuse
- Wächst der Salat in Pflanzgefäßen oder Blumenkisten, bleibt er meist auch von den Schnecken verschont, vor allem wenn er am Haus, auf Balkon oder Terrasse sprießt
- An geschützten Plätzen verkürzt sich die Wartezeit bis zur Ernte auf nur 3 Wochen, weil die zarten Pflänzchen bei einer Blattgröße von 10-12 cm schon geschnitten werden können.
- Pflückt oder schneidet man nur die äußeren Blätter etwa 3cm über dem Boden, schieben die Pflanzen bald neues Grün nach. Wer wurzeltief erntet, kappt das Herz des Salates und beraubt sich damit weiterer Ernten.
- Bei den meisten Gärtnern sammelt sich im Laufe der Zeit Saatgut, das sein Verfalldatum längst überschritten hat. Salatsamen bleibt aber 4-5 Jahre keimfähig. Doch auch älteres Saatgut eignet sich hervorragend für Schnittsalat. In diesem Fall sät man ein wenig dichter um Ausfälle auszugleichen. Keimen doch mehr Pflänzchen als erwartet, kann man die stärksten ganz vorsichtig aus der Erde lösen und setzt diese in Gefäße mit Erde und drückt die Wurzeln gut an. Nach 2 Wochen können diese ins Gemüsebeet umziehen. Die restlichen Zöglinge bleiben im Aussatgefäß. Die entstandenen Lücken füllt man mit Erde damit keine Wurzeln in der Luft hängen. Die Pflänzchen nutzen den freigewordenen Platz und wachsen zügig weiter, bis sie nach 10 – 14 Tagen erntereif sind.

Königin der Wiesen

ECHTES MÄDESÜSS

Wenn das Mädesüß blüht, schimmern cremeweiße Wolken über feuchten Wiesen, an Bachläufen und Flüssen. Es überragt in Feuchtgebieten mit seiner stattlichen Größe von bis zu 150 cm, Gräser und Kräuter. Der zarte, süße Duft von Mandeln und Honig lockt zahlreiche Insekten an.

Berühmter Wirkstoff:

Aus dem ätherischen Öl der Blütenknospen wurde lange Zeit, reine Salicylsäure gewonnen, die entzündungshemmend und fiebersenkend wirkt. 1897 gelang es einem Chemiker Acetylsalicylsäure im Labor herzustellen. Zwei Jahre später wurde der Markenname Aspirin beim kaiserlichen Patentamt aufgenommen. Darin steht die Silbe „Spir“ für die Spiersäure, wie die Salicylsäure damals noch genannt wurde. In der Naturheilkunde wird Tee aus Mädesüß Blättern wegen seiner schmerzlindernden und schweißtreibenden Wirkung bei Fieber, grippalen Infekten und Kopfschmerzen empfohlen. Auch bei Magen- Darmbeschwerden können die im Mädesüß enthaltenen Wirkstoffe helfen. Von Juni bis August werden die Blüten gesammelt und getrocknet. Sie eignen sich für Tee, gerne auch in Mischungen mit Linden- oder Holunderblüten. Zum Aromatisieren von Gelees oder Getränken lässt man frische Blüten über Nacht in der Flüssigkeit ziehen, anschließend die Blüten abseihen und die Flüssigkeit wie gewohnt weiter verarbeiten. Auch ungeschlagene Sahne nimmt auf diese Weise den honig-mandelartigen Geschmack an, der sehr gut zu Obstkuchen passt.

KLEINE VERWANDTE:

Hierzulande wächst neben dem echten Mädesüß auch das kleine Mädesüß. Wie der Name schon sagt, wird das kleine Mädesüß nur 30 – 80 cm hoch, seine Blüten sind aber dafür doppelt so groß wie beim Echten. Ein weiteres Erkennungsmerkmal ist der Stängel. Beim echten Mädesüß ist er kantig und rot, beim kleinen dagegen rund. Außerdem wächst das kleine Mädesüß ausschließlich an trockenen Standorten, Mager- und halbtrockenen Rasen wo es von Mai bis Juli blüht.



Textliche Anlehnung an einen Artikel aus der Landlust & Bild entnommen aus www.badi-sche-zeitung.de/gesundheit-ernaehrung/pflanzliches-aspirin-echtes-maedesuess

Der LGV

Der Lehr- und Versuchsgarten sowie auch die Pflanzen die beim Tauschmarkt erworben wurden stehen momentan in voller Blüte. Hier ein paar Bilder davon.



Oben

Die vorher erwähnte Kakteenblüte vom vorletzten Tauschmarkt

Mitte

Die gerade geschlüpften Libellen am Teich im LGV



Unten

Der Blumentrog des LGV



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.

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
Mittelbregenzerwald

RLB Kommunikation

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

Nächste Ausgabe: September 2015

