

# Gartomus



Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

**Oktober 2015**  
**84. Ausgabe**



SPÄTSOMMER  
BLAU  
EIN TUPFER GELB  
EIN APFEL GRÜN  
EIN HELLES ROT  
DANN WEISS  
UND ROSA  
WIE VON HECKENROSEN  
UND SCHILLERNDEN  
HAUCHZART  
VON EINEM KÄFER  
DER VORÜBERSCHWIRRT

## **Ausflug zum OGV Wolfurt**

Am Samstag den 19. September 2015 war unser Ausschuss zu Gast im Gartenschopf des OGV Wolfurt. Wir wurden dort sehr herzlich empfangen von Renate Moosbrugger. Was die Wolfurter da mit Hilfe der Gemeinde und großzügigen Sponsoren aus dem Boden gestampft haben ist wirklich großartig. Das Areal ist im Besitz der Gemeinde und wird ihnen kostenlos zur Verfügung gestellt. Da gibt es einen Schulgarten, wo die Volksschüler mit ihren engagierten Lehrern verschiedene Gartenbeete angelegt haben und ihr eigenes Gemüse heranzüchten, welches sie dann auch unter fachkundiger Anleitung gleich im Gartenschopf weiter verarbeiten. Da gibt es aber auch einen Naschgarten und einen Ruheplatz speziell für die Kinder. Ein großer Kartoffelacker ist auch dabei, den die Mitglieder des OGV selber betreuen und sich auch die Ernte teilen. Da gibt es aber auch eine „Kompostieranlage“, wo sie verschiedene Kompostansatzmöglichkeiten ausprobieren und da gibt es auch noch eine Ecke, in der ein Sozialprojekt Platz hat. Und nicht zuletzt diesen traumhaften „Gartenschopf“. Groß genug, um alle Gartenutensilien an den Außenseiten durch abschließbare Schiebetore zu versorgen. An der einen Seite sogar ein Brunnen zur Gerätereinigung. Im Inneren stehen auch die fahrbaren Schnapsbrennereien und diverse Gartengeräte, die im Besitz des OGV sind. Wird der Schopf ausgeräumt, ist Platz genug um dort die Jahreshauptversammlung und diverse Vorträge und Kurse abzuhalten. Das Herzstück dieses Schopfes ist aber sicher die luxuriöse Küche, von der nicht nur wir Frauen begeistert waren. Dank der Großzügigkeit eines Wolfurter Tischlers, der hocheifrig ist, über die „Jugendarbeit“ die der Verein leistet, haben die Wolfurter eine wirkliche „Traumküche“ in ihrem Schopf. An der einen Seite Schränke mit nobelsten Auszügen mit viel Stauraum und Geschirr für ziemlich viele Personen. Die Arbeitsfläche aus schönem schwarzem Stein. Im riesigen Kühlschrank lassen sich die Stellagen sogar auf Knopfdruck auf und ab fahren. Und in der Mitte ein fahrbarer Küchenblock mit großem Herd, der sich auch in der Höhe verstellen lässt, damit auch die kleinsten in den Kochtopf schauen können. Wird der Block nicht gebraucht, lässt er sich problemlos hinter einer Wand versorgen. Diese alle Eindrücke konnten wir anschließend bei einem gemütlichen Hock, einer selbst mitgebrachten Jause und einem guten „Schnäpsle“ vom OGV Wolfurt verdauen. Einen ganz herzlichen Dank an Renate Moosbrugger und Obfrau Helfgard Köb vom Wolfurter Verein.



In diesem Gartenschopf hatten die Wolfurter am 18. September einen Gemüseverwertungskurs mit Dietmar Oberhauser. Großzügig hat uns Renate gleich ein paar Kostproben bereitgestellt und natürlich auch die dazugehörigen Rezepte. Ein paar davon wollen wir auch euch nicht vorenthalten. Zuerst aber noch ein paar praktische Tipps zum Thema Einkochen:

Sauberkeit ist gerade beim Einkochen die wichtigste Voraussetzung. Gläser und Deckel (auch neue) werden vor Gebrauch in heißem Wasser mit Spülmittel gewaschen und dann in heißem Klarwasser nachgespült. Sollte sich in gebrauchten Gläsern Schimmelpilz gebildet haben, zum Beispiel bei feuchtem Keller, müssen diese Gläser einigen Minuten in kochendes Wasser getaucht werden, denn Pilze und Pilzsporen werden erst bei 100 Grad Celsius abgetötet. Die Spülmaschinentemperatur von 60 Grad Celsius reicht dazu nicht aus. Gläser und Deckel vor Gebrauch auf Absplitterungen und Beschädigungen an den Verschlussrändern überprüfen, indem sie diese rundum mit den Fingerspitzen abfühlen. Sollte ein Glas oder Deckel beschädigt sein, so ist dieses Stück zu entsorgen, da es den luftdichten Verschluss gefährdet. Nach meiner Erfahrung sollte man Zucker wenn möglich nicht trocken, sondern als Zuckerslösung zugeben. Nötigen Zucker in kaltes Wasser geben, aufkochen lassen und mit dieser Lösung (aber nicht zu heiß) aufgießen, dann gibt's keinen Ärger mit Schimmelbildung. Andere Süßstoffe werden selbstverständlich ebenfalls in Wasser gelöst und dann eingefüllt. Nach dem Einfüllen den Glasrand abwischen.

*Übernommen von Dietmar Oberhauser*

## REZEPTE FÜRS GLAS

**KÜRBISCHUTNEY****Zutaten:**

1 kg Kürbis	Ca. 350 g Kirschen
2 Stk. Apfel säuerlich	2 Stk. Zwiebel rot
2 Stk. Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
Rote Chilischote	1 Tl. Senfkörner
½ Tl. Koriandersamen (nach Geschmack)	3 Tl. Pimentkörner
1 Eßlöffel Öl	100 g Preiselbeeren frisch
300 ml Balsamico Essig weiß	320 g Rohrzucker
½ Tl. Salz	Pfeffer frisch gemahlen

**Zubereitung**

Kürbis schälen, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Äpfel entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Chilischote ohne Kerne und Trennwände fein hacken. Senf-Koriander und Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen. Öl erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch, Chili und Gewürze zugeben und kurz mitdünsten, bis sie anfangen zu duften. Restliche Zutaten zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten einkochen lassen. Rosmarin entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch heiß in Gläser füllen. Ergibt etwa 3 Gläser mit 250 Milliliter. Passt sehr gut zu Käse und Gegrilltem.

**EINE WEITERE VARIANTE FÜR EIN KÜRBISCHUTNEY****Zutaten:**

2 Stk. Zwiebeln fein würfeln	2 Esslöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Rapsöl	500 g Kürbisfleisch würfelig geschnitten
2 Teelöffel Curry	300 g Gelierzucker 3:1
2 Esslöffel Balsamico weiß	½ Teelöffel Salz

**Zubereitung**

Die Zwiebeln mit dem Tomatenmark farblos anschwitzen, dann den Kürbis dazugeben und mit etwas Wasser bedeckt ablöschen. Köcheln bis der Kürbis und die Zwiebeln weich sind. Jetzt den Gelierzucker dazugeben und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Zum Schluss mit den Gewürzen und dem Essig abschmecken.  
Kürbiskompott nach Omas's Rezept

**RANDIG-APFELSALAT MIT BEISSWURZ (KREN) IM GLAS****Zutaten:**

1 kg Rote Beete geschält und geschnitten	300 g Boskopäpfel geschält & geschnitten
350 ml Weinessig	600 ml Rote Beete Fond
1 Teelöffel Salz	Nelken gemahlen
200 g Rohrzucker	5 Stk. Lorbeerblätter
Geriebener Kren nach belieben	

### **Zubereitung**

Mit den Gewürzen einen Sud herstellen, Randig und Äpfel weich garen, in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. (Also ich würde den Randig zuerst kochen, damit ihr den Randigfond habt. Dann alles zusammen nur noch kurz aufkochen)

### **BOHNEN-MELANZANI AUFSTRICH**

#### **Zutaten:**

120 g Kichererbsen	100 g Bohnen weiß
100 g Melanzani	2 Stk. Spitzpaprika
1 Spritzer Weißweinessig	Kaltgepresstes Öl zum aufmixen
Knoblauchgranulat nach Belieben	Steinsalz
Kreuzkümmel (vorsichtig dosieren)	

#### **Zubereitung**

Kichererbsen und Bohnen mindestens 2 Stunden im Wasser einweichen, dann ohne Salz weichkochen. Zwiebeln in Öl braun rösten. Melanzani und Spitzpaprika im Ofen schmoren. Alles zusammen in einen Turbomixer geben und mit den übrigen Zutaten kräftig aufmixen und abschmecken. Öl nach Belieben nach und nach dazugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zur längeren Haltbarmachung empfiehlt es sich die Gläser im Backrohr bei 80° C etwa 30 Minuten zu erhitzen.

### **APFELKUCHEN IM GLAS**

#### **Zutaten:**

150 g weiche Butter	150 g Zucker
3 Eier	500 g Boskop Äpfel geschält&geschnitten
200 g Mehl	1 Esslöffel Calvados
1 Prise Zimt	1 Prise Backpulver

#### **Zubereitung**

Gläser mit Butter und Mehl ausstreuen, den Backofen auf 160 ° vorheizen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Calvados und Zimt zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Gläser halbvoll mit Teig befüllen und die geschnittenen Äpfel einsetzen. Im Wasserbad 90 bis 100 ° C ca. 60 Minuten je nach Glasgröße backen.

### **NOCH ETWAS LÄSSIGES FÜR UNSERE KIDS (Z.B. ALS DIE ETWAS ANDERE SCHULJAUSE) PIZZABÄLLCHEN**

#### **Zutaten:**

300 g Mehl	250 g Topfen
1 Pack Backpulver	8 Esslöffel Milch
8 Esslöffel Öl	1 Teelöffel Salz 200 g geriebener Käse

#### **Zubereitung**

Nach Belieben : Schinken, Zucchini, Paprika, Mais, ..  
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den geriebenen Käse und den Schinken etc. dazugeben und nochmals gut durchkneten. Kleine Bällchen formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 ° C ca. 30 min backen.

## Einladung zum Vortrag von Rochus Schertler



Nur noch die Welt verändern

Montag, 19. Oktober 2015  
19:31 | ARCHE Egg

Rochus Schertler vom Naturschutzbund zeigt

„Das Ländle und die Gruselschau -  
mit Lebenslust in den  
globalen Umweltwandel“

Kosten: freiwillige Spenden

Rochus Schertler ist zweiter Obmann vom Naturschutzbund. Ihm ist es ein Anliegen, dass wir bewusst und sparsam mit unseren Ressourcen umgehen.

Unter anderem zeigt er uns auf, dass die Welt sich in 108 Stunden um eine Million Menschen netto vermehrt. Das sind 80 Millionen im Jahr und damit mehr, als die Welt schafft, ohne dabei Schaden zu nehmen. Denn natürlich brauchen diese Menschen alle Platz und Materialien. Da kommt die Wirtschaft ins Spiel auch hier wieder Zahlen, dass z. B. eine kleine Zahl von Konzernen die Weltwirtschaft kontrolliert und wie sagte Papst Franziskus: "Diese Wirtschaft tötet".

Was also tun? Hier hat er ein einfaches Rezept. Lasst euch überraschen!

**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



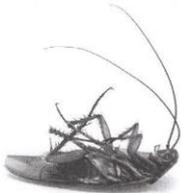
## Gartenbegehung am Mittwoch den 8. Juli 2015

Eine kleine illustre Truppe traf sich um 18 Uhr beim Adler in Großdorf, von wo wir durchs Außerdorf über den Galgen nach Egg Mühle spazierten. Im Außerdorf gab es gleich eine freudige Überraschung. Unsere ehemalige Obfrau Erna erwartete uns mit einer köstlichen Erfri-schung, als Entschuldigung dafür, dass sie nicht mitkonnte. Danke Erna! Im Weiler Mühle erwartete uns schon Hildegard Musolf und führte uns durch ihre Obstbäume. Höchst interessant was es da an verschiedenen Obstsorten gibt. Hildegard hatte sogar ein Heft dabei, wo ihr Mann alles ganz genau aufgeschrieben hat. Weiter ging es (samt Hildegard) zu Gilbert Hammerer. Gilbert und seine Familie haben da ein wahres Obst- und Gemüsepardies rund ums Haus. Jede Menge Obstbäume und darunter allerhand Sorten Hühner. Mitten im Garten ein schönes, großes Glashaus mit üppigen Tomaten und eine riesige Sonnenblume, die durchs Fenster in den Himmel wächst. Daneben eine ganze Reihe Bienenstöcke und etwas näher beim Haus eine ausgediente alte Liftgondel als Kinderspielhaus, rechterhand geschützt an der Stadelwand entlang – Gilberts Kindergarten (da zieht er Beerenstecklinge und junge Bäume heran). Hinter dem Haus, nahe an der Schnapshütte seeeehr üppig tragende Johannisbeersträucher und überall dazwischen Blumen und Kräuter. Wunderschön anzuschauen und natürlich auch jede Menge Arbeit. Mitten im Garten war ein Tisch mit Bänken und Stühlen für uns Besucher aufgebaut, wo uns Katharina mit köstlichen Aufstrichbrötle, Kuchen und selbstgemachten Säften verwöhnte und dazu holte uns Gilbert noch seine geistigen Schätze aus dem Keller und wir durften seine Eigenbrände verkosten. Kompliment Gilbert, an diese feinen Schnäpse und vielen herzlichen Dank für eure Gastfreundschaft. Anschließend, bevor es uns dunkel wurde, durften wir noch über Rosmarie Simma's „Gartohag“ schauen und dann in Herlinde Simmas „Pergola“ noch eine kurze Rast machen, in ihre Gemüsebeete wündern und nebenbei noch ihre lustigen, verschiedenen Hühnerrassen bewundern.

Herzlichen Dank euch Mühlingern, dass wir bei Euch zu Gast sein durften.

Lucia

**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)



**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/](http://www.bgw.at/garten/)

Nächste Ausgabe: April 2016

Österreichische Post AG  
Info. Mail Entgelt bezahlt

