



Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

**November 2016**  
**88. Ausgabe**

## SOMMERABSCHIED

Die Schwalben halten zwitschernd hoch auf dem Kirchturm Rat,  
der Älteste spricht bedächtig: „der Herbst hat sich genaht!“

Schon färben sich die Blätter. die Felder werden leer,  
bald tanzt kein einzig Mücklein, im Strahl der Sonne mehr.

„Seid ihr zur Reise fertig?“ Die Alten zwitschern „Ja!“  
die Jungen fragen lustig: „wohin, nach Afrika?“

Schon schwirrt es durch die Lüfte, verlassen ist das Nest,  
doch alle hält die Liebe an ihrer Heimat fest.

*überliefert von Traudl Bezold*

## MARTHA'S REZEPTE

### Lebkuchen

(wie früher)

#### Zutaten:

1 kg. Mehl, 1 Pck. Lebkuchengewürz, 1 EL. Kakao, und etwas Zimt. (alle Zutaten vermischen)

¼ Liter Kaffee, ¼ Liter Honig, 400 g. Zucker (miteinander heiß werden lassen und auskühlen)

#### Zubereitung:

20 g Hirschhornsalz in der ausgekühlten Flüssigkeit gut auflösen (schäumt), Mehlgemisch, Flüssigkeit und 2 Eier gut verrühren und kühl 12 Stunden rasten lassen. Teig durchkneten, 5 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, und bei 180° 8-10 Min backen.

### Gewürz-Kuchen

Mit Zimtglasur

#### Zutaten: für 8-10 Stücke

200 g Butter, 200 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker, 3 Eier (Kl. M) ,250 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 EL Lebkuchengewürz, 100 ml Milch, 150 g Staubzucker, 1 EL Zimt, 1-2 EL weiße Schokostreusel.

#### Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und in die Masse sieben. Mit der Milch kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform (20 cm lang) füllen und glattstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 45-50 Min (Stricknadelprobe) backen. In der Form ca. 20 Min auskühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Staubzucker mit Zimt und 4-5 EL Wasser glattrühren, den Kuchen damit einstreichen und mit den Schokostreuseln bestreuen

## Bratapfellikör

(für ruhige Advent- und Winterabende)

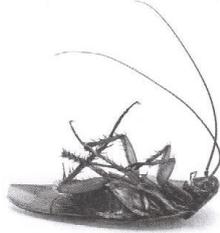
### Zutaten:

8 Äpfel, 400 g Zucker, Mark von einer Vanilleschote, 1 Zimtstange, 1 TL Anis, und 2 Liter Schnaps (Korn, hat keinen Eigengeschmack).

### Zubereitung:

Die ungeschälten Äpfel ohne Kerngehäuse in etwa 10 Spalte schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne (in 2 Etappen), ohne Fett bei mittlerer Hitze, jeweils etwa 15 Min braten. Sie sollen braun, aber nicht schwarz werden (durch das Braten karamellisiert der enthaltene Zucker und es bilden sich Röststoffe). Die Äpfel in ein großes Glas geben, den Zucker, Vanillemark, Zimtstange, Anis und den Kornschnaps dazugeben. Das Glas gut verschließen, mindestens 4 Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen und ab und zu schütteln. Die Äpfel mit einem Tuch leicht ausdrücken und den Likör gefiltert in Flaschen abfüllen.

UNGE BETENE 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)

## WILDHECKE

In Zeiten wie diesen wo das Bienensterben uns alle angeht, hätte ich euch ein paar Vorschläge für eine Hecke, die nicht nur euren Garten vor neugierigen Blicken abgrenzt, sondern auch euer Auge mit üppigem Blühen erfreut und gleichzeitig Nahrung für Vögel, Insekten und viele Kleintiere ist. Zu guter Letzt auch noch essbare Früchte für uns Menschen hergibt, sofern die Vögel noch nicht alles ‚wegstibizt‘ haben. Also weit mehr als nur Sichtschutz. Wenn man heimische Wildgehölze wählt, finden Vögel einen sicheren Platz zum Nisten und reichlich Beeren zum Futtern. Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten holen sich Pollen und Nektar aus den Blüten. Und wir Gärtner erfreuen uns später auch noch am prachtvoll gefärbten Herbstlaub. Vor dem Einsetzen gibt es noch ein paar grundsätzliche Fragen zu klären. Die Endgröße der Gehölze gilt es zu berücksichtigen. Die jungen Sträucher wirken meist schwächlich, doch nach einigen Jahren benötigt eine freiwachsende Hecke rund 3 Meter Breite. Vielleicht könnt ihr euch aber auch mit dem Nachbar einigen und ihr legt eine gemeinsame Hecke an, anstatt einen Grenzzaun aufzustellen. Dann hättet ihr sogar Platz genug um die Gehölze doppelreihig, versetzt oder sogar dreireihig zu pflanzen. Das ist für den Sichtschutz perfekt und die Tiere fühlen sich noch wohler. Wo nicht soviel Platz vorhanden ist, wird einreihig gepflanzt und die anfänglichen Lücken zwischen den Sträuchern werden einfach mit Stauden gefüllt. Sonniger bis halbschattiger Standort bietet die richtigen Voraussetzungen für die gute Entwicklung einer Wildhecke. Im Folgenden ein Vorschlag für eine ca. 15 Meter lange Hecke mit sechs verschiedenen heimischen Gehölzen zwischen denen man ca. 2 Meter Abstand lassen sollte.

Pflanze	Höhe	Blüte
Kornelkirsche	3-6 Meter	März - April
Felsenbirne	1-3 Meter	April- Mai
Rote Heckenkirche	2-3 Meter	Mai - Juni
eingriffeliger Weissdorn	2-6 Meter	Mai - Juni
Hundsrose	3 Meter	Juni
Holunder	3-7 Meter	Juni - Juli

Als erstes blüht die Kornelkirsche im März und bei milder Witterung sogar schon im Februar. Ihre kleinen gelben Blüten erscheinen vor dem Laub und werden von Bienen, Wildbienen und rund 30 anderen Insektenarten sehnlichst erwartet. Denn sie liefern Pollen und Nektar, wenn sonst noch kein großes Nahrungsangebot besteht. Wenn sie im April langsam abblüht beginnt die Felsenbirne ihre weißen Blüten aufsprießen zu lassen, die dann bis Ende Mai erstrahlen. Sie enthalten besonders viel Nektar, sodass der Tisch für die Bienen weiterhin gedeckt bleibt. Die Heckenkirsche und der Weißdorn schließen sich dann von Mai bis Juni an. An ihnen naschen neben Hummeln und Bienen auch Schmetterlinge sehr gerne. Die langen Blütenröhren der roten Heckenkirsche werden hauptsächlich von Faltern besucht, denn sie verströmen einen feinen Duft. Von Juni bis Juli beschließen die Hundsrosen und der Holunder den Blütenreigen. Obwohl die einfachen hellrosa Blütenschalen der Rose keinen Nektar anbieten, locken sie viele Bienen an, die dort Pollen sammeln für ihre Brut. Im dornigen Geäst dieser Straucharten nisten auch sehr gerne Vögel, da sie dort vor Feinden bestens geschützt sind.

Beerig bunt wird's im Herbst.

Wenn die letzten Blütenblätter gefallen sind ist die Show trotzdem noch nicht vorbei! Dann sorgen bereits die ersten Früchte für Farbe und Tierfutter. Im Juli locken schon die dunkelblauen Apfelfrüchtchen der Felsenbirne viele Vögel an. Im August sind dann die roten Beeren der Heckenkirche soweit, dass sich Dompfaff, Kernbeisser und noch weitere gefiederte Gäste zur Ernte versammeln. Die Früchte des schwarzen Holunders färben sich ebenfalls im August ganz dunkel. Um diese begehrten Leckerbissen streiten sich bis zu 60 verschiedene Vogelarten, darunter Amseln, Stare, Mönchsgrasmücke, Nachtigall und so weiter. Im September ergänzen dann die roten Beeren des Weißdorns das Früchtebuffet. Schlusslicht ist die Hundsrose mit ihren Hagebutten, die bis spätestens im Oktober errötet sind. Sie können sehr lange an den Zweigen hängen bleiben, wenn sie nicht schon vorher von Krähen, Elstern, Dohlen, Eichelhähern oder Seidenschwänzen weggepickt werden. Auch Nager freuen sich, wenn sie vom Erntesegen etwas erwischen, schließlich sind Hagebutten mit ihrem hohen Vitamin C Gehalt erstklassige Energiespender. ( 100 g Fruchtfleisch enthalten 300-700 mg Vitamin C. 100 g Orangen dagegen nur 50 mg. Auch Kornel-

kirschen bieten mit 60-120 mg noch mehr als die Zitrusfrüchte) Darum sind diese Wildfrüchte auch für uns so interessant. Kornelkirschen und Felsenbirnen schmecken frisch vom Zweig angenehm süß-säuerlich. Getrocknet kann man sie im Jogurt oder Müsli essen. Aus Kornelkirschen kann man natürlich auch Marmelade machen. (It. Hildegard von Bingen sehr gesund, weil sie viel Vitamin C enthalten 70-125 mg pro 100 g Fruchtmasse) Die Früchte des Weißdorns sind ebenfalls essbar, sie schmecken jedoch etwas mehlig auf der Zunge. Sehr lecker sind sie allerdings zu Marmelade oder Gelee verarbeitet. Holunderbeeren ergeben ebenfalls prima Saft, Gelee und Marmelade. Sie sollten aber auf jeden Fall gekocht werden, da sie ein giftiges Glykosid enthalten, welches, roh genossen, Durchfall und Erbrechen auslösen könnte. Nur die Früchte der Heckenkirche können wir getrost den Vögeln überlassen, die sind für uns Menschen leicht giftig. Umso mehr können wir Gärtner im Herbst das optische Erscheinungsbild der Hecke genießen wenn diese Wildhecke in allen Farben erleuchtet. Wird diese Hecke im Laufe der Jahre dann doch zu dicht werden im Spätwinter einige alte Triebe einfach am Ansatz herausgeschnitten.

*Entnommen aus „Kraut und Rüben“*

**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





Zum Dankesabend der Vorarlberger Landesregierung am 14. September wurden die Obst- und Gartenbauvereine und Imkervereine des Landes nach Frastanz eingeladen. Diese Feier wird jedes Jahr für ehrenamtliche HelferInnen in verschiedenen Vereinen als Dank für die geleistete Arbeit durchgeführt. Nach der Begrüßung im Festzelt der Brauerei Frastanz durch unseren Landeshauptmann Markus Wallner und die Obmänner des OGV und Imkerverein, Markus Amann und Dr. Egon Gmeiner, wurden wir mit Speis und Trank vorzüglich bewirtet. Kabarettist Markus Lindner führte gekonnt durch das Programm, und so kam mit flotter Musik und humorvollen Einlagen gleich so richtig Stimmung auf.

Wir, vom OGV Egg-Großdorf, haben uns sehr gefreut, dass unsere ehemalige Obfrau Erna und unsere fleißigen Helferinnen Rosl und Marianne auch der Einladung gefolgt sind.

Es war ein sehr schöner Abend, den alle ehrenamtlich Tätigen sicher verdient haben. Danke.

Hans

---

Man muss den Dingen die eigene, stille, ungestörte Entwicklung lassen, die tief von innen kommt, und durch nichts gedrängt oder beschleunigt werden kann; alles ist Austragen - und dann Gebären .. Reifen wie der Baum, der seine Säfte nicht drängt und getrost in den Stürmen des Frühlings steht, ohne Angst, dass dahinter kein Sommer kommen könnte. ER KOMMT DOCH! Aber er kommt nur zu den Geduldigen, die da sind, als ob die Ewigkeit vor ihnen läge, so sorglos still und weit ...

Diese Gedanken, finden wir, passen sehr gut für uns Gärtner. In diesem Sinne wünschen wir Euch allen einen guten Jahresausklang. *das Gartomusteam*



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

Nächste Ausgabe: Februar 2017

