

Gartomus



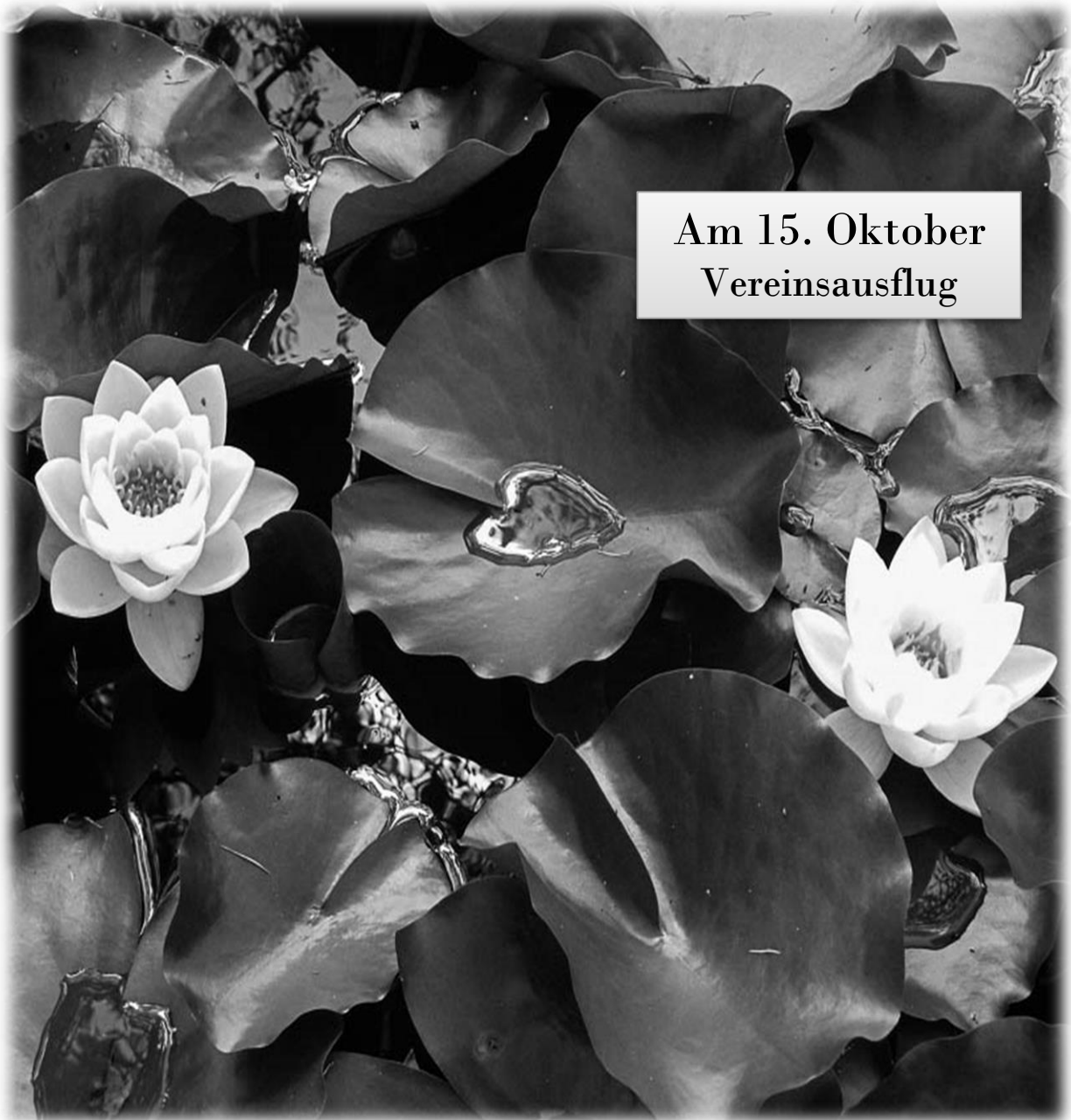
KROKUS Aktion im September

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



September - 03/2017 - 91. Auflage

Am 15. Oktober
Vereinsausflug



Veranstaltungskalender 2017

<p>September Krokusaktion</p> <p>Genaue Infos werden wir über Egg-News und das Gemeindeblatt bekannt geben.</p>	<p>9. - 10. September</p> <p>Home & Garden Salem - Baden-Württemberg beim Schlosspark Salem am Bodensee</p>	<p>22. – 24. September</p> <p>Bregenzer Garten.Kultur Strandbad in Bregenz Mit ORF – Biogärtner Karl Ploberger, Kinderprogramm, uvm.</p>
<p>23. September</p> <p>Gartenflohmarkt Augarten Gärtnerei Nenzing 9 – 17 Uhr</p>	<p>14. Oktober</p> <p>Staudengärtnerei Gaißmayer in Illertissen - Bayern. Gartenflohmarkt Gras & Krempel von 9 – 17 Uhr</p>	<p>15. Oktober</p> <p>Vereinsausflug zum Bauernhaus Museum in Wolfegg zum Apfel und Kartoffeltag</p>

Dunkelgrau – Vereinstermine die von uns organisiert werden.

Hellgrau – Ausflugstipps, die aber nicht von uns organisiert werden.

Kompostierkurs

Am 4.7.2017 waren Mitglieder des OGV Egg und Schwarzenberg bei Isabella in Bezau zum Kompostierkurs geladen. Hierbei erläuterte Isabella warum es so wichtig ist zu kompostieren und warf die Frage in den Raum, warum wir so wertvolle Garten- und Hausabfälle abtransportieren und nicht selbst verwerten und dafür für teures Geld "tote" Erde kaufen.

Der selbst hergestellte Dünger bzw. Humus ist durch nichts zu ersetzen!

Kompostieren ist so einfach, wenn man weiß wie's geht!





So hat Isabella uns im "Anschauungsunterricht" gezeigt, wie richtig kompostiert wird und hat sogleich einen Kompost "angesetzt" und fachkundig genau jeden Handgriff erklärt.

So ist zum Ansetzen eines Komposthaufens vor allem auch genügend Platz wichtig.

Zuerst muss jedoch gesammelt werden:

Isabella hat in einem Sammelbehälter Küchenabfälle gesammelt, fest eingestampft und mit "Seso-fest" bestreut, welches die Fäulnis verhindert. Gartenabfälle werden unter einem Kompostvlies gelagert damit sie trocken bleiben bzw. Rasenschnitt (nass) kann in einem Behälter mit Deckel gesammelt werden.

Zur Kompostierung eignen sich grundsätzlich alle pflanzlichen und tierischen Stoffe - Vielseitigkeit des Ausgangsmaterials für den Kompost ist hierbei gefragt! Es sollen jedoch keine faulenden oder kranken Pflanzen im Kompost verarbeitet werden.

So beginnt Isabella die verschiedenen Materialien (angefangen mit Heu, dann Rasenschnitt, Küchenabfälle, trockene Gartenabfälle usw.) locker zu schichten. Abwechselnd trockene und nasse Materialien werden übereinander geschichtet. Wichtig ist - Kompost braucht Luft (durch zB Strauchschnitt) und so kompostiert sich der Haufen dann fast von allein... Dazwischen streut sie Steinmehl.

Ist der Komposthaufen fertig geschichtet, wird er noch "gegossen" und dann mit Vlies abgedeckt. Laut Isabella soll der Komposthaufen täglich gewendet werden und zwar das was innen ist nach außen und das von außen nach innen wenden, damit alles gleichmäßig kompostiert. Der Komposthaufen soll im Inneren eine Temperatur von ca. 70° erreichen. Ist er zu trocken, weil vermutlich zu viele trockene Materialien (Laub, Stroh usw.) beigemischt wurden, wird er ein wenig gegossen. Die erste Woche wird täglich umgeschichtet, in der zweiten Woche jeden zweiten Tag und in der dritten Woche dann alle 3-4 Tage.

Wir durften dann noch den Garten am Bahnhof bestaunen, wobei uns Isabella erzählte, dass hier nie gegossen wird. Das "Um-und-Auf" sei wohl unter anderem das "Mulchen". Die Vielfalt an verschiedenen Pflanzen, Kräutern, Gemüsen, die miteinander eine Einheit bilden sind wahrlich eine Pracht und der Garten am Bahnhof lässt uns dann doch ein wenig neidisch werden; war jedoch ein Ansporn, im eigenen Garten in der nächsten Saison ein wenig nachzueifern. So endete der Kurs mit einem gemütlichen Hock bei angeregter Fachsimpelei, einem Getränk und selbstgemachtem Brot!

Rezepte

Grüne Minikäsknödel Suppe

2 altbackene Semmel
125ml Milch
3EI grob gehackte Petersilie (im Frühjahr auch mit Bärlauch oder Rucola)
100g geriebener Bergkäse
1 Ei
Salz und Pfeffer
Semmelbrösel nach Bedarf

Die Semmel in feine Scheiben schneiden.

Die Milch erhitzen und die Petersilie darin pürieren. Die „grüne“ Milch über die Semmel gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Käse, das Ei und die Gewürze unter die Semmel mischen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Semmelbrösel untermischen. Mit nassen Händen Walnussgroße Knödele formen, in kochendes Salzwasser (oder im Dampfgarer) geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend in heißer Brühe servieren.

Die Knödele können auch super auf Vorrat eingefroren werden.



Zucchini Laibchen mit Dip

- 1 große Zucchini
- 100g Cornflakes
- 2 Karotten
- 1 Ei

Brösel nach Bedarf

Salz, Pfeffer und Kräuter nach Belieben.

Die Zucchini grob Raspeln und mit etwas Salz bestreuen und durchheben. Dann 10 Minuten stehen lassen. Auch die Karotten fein Raspeln. Anschließend den Saft aus der Zucchini drücken. Die Zucchini und die Karotten zusammen mit den Cornflakes, dem Ei und den Gewürzen und Kräutern vermischen. Je nach Bedarf Brösel untermischen damit sich Laibchen formen lassen. Die laibchen in der Pfanne mit ein bisschen Fett goldgelb braten..

- 1 Gurke
 - 1kl. Naturjoghurt
 - ½ Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Die Gurke schälen und die Kerne entfernen, dann in feine Spalten schneiden.

Zusammen mit dem Joghurt, Creme Fraiche und den Gewürzen abschmecken und zu den Laibchen servieren.



UNGE BETENE HAUSGÄSTE?

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG VOM FACHBETRIEB IN DER NÄHE!

Rasch, wirkungsvoll und nachhaltig.



Schädlingsbekämpfung im Garten und Haus • Verkauf von Nützlingen, Spritzmitteln und Ködern • Schädlingsbestimmung



MACHNIK Schädlingsbekämpfung GmbH
Meisterbetrieb

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

Mehr Infos auf unserer Website: www.machnik.at

Gartenbegehung

Am 27. Juni traf sich eine Gruppe interessierter Gartenfreunde, um in Unterbach zwei Gärten zu besichtigen. So wanderten wir vom Schwimmbad am Radweg entlang zu unserem ersten Ziel bei

Diana und Klaus Meusburger. Diana begrüßte uns und zeigte uns zuerst ihre Hochbeete wo es prächtig wächst und gedeiht, sie erzählte uns auch von den Problemen mit den Maulwurfgrillen. Danach gingen wir in die Obstbunt und bestaunten, (was heuer eher selten ist) die reich tragenden Obstbäume und Beerensträucher. Auch ihr Hühnerhotel wurde von allen gelobt.



Nach einer Stärkung gingen wir weiter zu Sandra und Lothar Hammerer, wo wir durch einen Rosenbogen in ihren Garten eintraten und schon erwartet wurden. Auch hier waren prall gefüllte Hochbeete mit allerlei Gemüse. Verschiedene Stauden und Kräuter umranden die Anlage, wo auch genügend Platz und Spielmöglichkeit für Kinder ist. Zum Abschluss wurden auf der Terrasse bei einer Stärkung noch verschiedene Tipps und Meinungen ausgetauscht, bevor wir unseren Heimweg antraten. Wir bedanken uns bei beiden Gastgebern für die Besichtigung ihrer Gärten und die Stärkung, sowie bei allen die mitgegangen sind recht herzlich.

Uns vom Ausschuss hat es sehr gefreut, dass das Interesse so groß war und ein neues Mitglied unserem Verein beigetreten ist. Danke.



Unser Ausflug im Oktober

Wir möchten euch zu unserem Vereinsausflug am Sonntag den 15. Oktober recht herzlich einladen. Unser Ziel ist das Bauernhausmuseum in Wolfegg, wo die verschiedenen Bauernhäuser besichtigt werden können. An diesem Sonntag findet die große Apfel- und Kartoffelausstellung statt. Etwa 200 Apfel- und ca. 100 Kartoffelsorten werden ausgestellt. Es können auch eigene Äpfel zur Sortenbestimmung mitgebracht werden!

Daneben gibt es eine Ausstellung über die Schwabenkinder und Vorführungen mit alten und neuen Mostpressen, auch altes Handwerk und Geräte gibt es zu bestaunen. Für das leibliche Wohl der Besucher ist natürlich bestens gesorgt. Bei der Heimfahrt machen wir noch eine kleine Einkehrpause, um in gemeinsamer Runde den Tag ausklingen zu lassen.

Im Preis von 25,00 Euro (Mitglieder und Nichtmitglieder) sind die Fahrt und der Eintrittspreis enthalten.

Auf zahlreiche **Anmeldungen bis spätestens 30. September** bei Hans Helbock Tel. 0664 /39 63 098 oder Doris Hammerer 0664/455 75 98 freuen wir uns.

Abfahrt: Großdorf Städele 9:00 Uhr oder Egg Postamt 9:10 Uhr



**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





Regionales Handeln ist entscheidend für unsere Zukunft.

www.guthandeln-gutleben.at

gut handeln
gut leben



Impressum:
Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein Egg-Großdorf
www.ogv.at

Nächste Ausgabe: April 2018

Quellen:
www.mingarta.at
www.bregenzer-gartenkultur.at
www.chefkoch.de
www.ogv.at
www.gaissmayer.de

Fotos: Brigitte Waldner, Hans Helbock, Doris Hammerer

Die Gartomus ist auch auf unserer Homepage www.ogv.at unter unserem Verein zu finden.