

Gartemus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Das Äußere einer Pflanze ist nur die
Hälfte ihrer Wirklichkeit.
Johann Wolfgang von Goethe

Juli 02/2020 - 99. Auflage

Hin & W-Egg SOMMERZEIT
„Die Mischung macht´s“
Mit dem OGV Egg-Großdorf



Gartenbegehung bei LEO SIMMA
in Hittisau, am Mittwoch 2. September,
Abfahrt 17:40 Uhr zusammen mit dem
KNEIPP Verein Egg - Großdorf

Veranstaltungskalender 2020

<p>Dienstag 25. August</p>	<p style="text-align: center;">Sommerprogramm</p> <p style="text-align: center;">Wir sind wieder dabei beim Sommerprogramm Egg-Großdorf 2020. Wir freuen uns jetzt schon auf einen schönen Vormittag mit euch Kindern. Dieses Jahr bauen wir ein IGEHOTEL Im OGV Lehr-, und Versuchsgarten in Kammern. Anmeldungen bitte über die Bürgerservicestelle der Gemeinde Egg bei Jasmin Metzler 05512/ 22 16-12</p>
<p>Mittwoch 2. September</p>	<p style="text-align: center;">Gartenbegehung Leo Simma, Hittisau</p> <p>Wir besuchen Leo Simma - LEO's Landwirtschaft in Hittisau. Er erklärt uns seinen nicht „reinen“ Permakulturhof, bei ihm geht es darum eine Brücke zwischen den <u>Ansätzen</u> der Permakultur zur <u>gesunden</u> Lebensmittelproduktion zu bauen. Dass wir wieder gesunde Lebensmittel im Dorf zur Verfügung haben und dadurch unsere Eigenständigkeit behalten. Wir dürfen uns auf einen spannenden Abend freuen. Treffpunkt ist beim Ärztehausparkplatz beim Ampuls. Um 17:40 Uhr. Dieser Abend kostet 15 Euro inkl. Jause und wird in Partnerschaft mit dem Kneipp Verein Egg-Großdorf veranstaltet, wir bitten um Anmeldung bei Doris Hammerer unter Tel. 0664 455 75 98 Susanne Bayer unter Tel. 0664 41 600 27 ab 18 Uhr erreichbar oder unter kneippaktiv@gmx.at</p>
<p>MARKTTAG Donnerstag 3. September 15 – 18 Uhr</p>	<p style="text-align: center;">Metall und Beton Dekorationen</p> <p style="text-align: center;">Wir sind auf dem MARKT und haben für euch, auch viel Selbstgemachtes aus dem Garten. Lasst euch überraschen.</p> <p>Metall Dekorationen und Feuerschalen mit Grillrost von Felder Metall Andelsbuch und viele verschiedene Beton Dekorationen für Haus und Garten. Auch die Backmischungen die wir im Rahmen des Sommerprogramm mit den Kindern gemacht haben, werden am Markt verkauft. Auf dem Gemeindeplatz in Egg von 15 – 18 Uhr. Wir freuen uns auf Euch!</p>
<p>Mittwoch 23. September</p>	<p style="text-align: center;">Gartendekoration aus Weiden selbstgemacht</p> <p style="text-align: center;">Mit Sigrid Schertler und Renate. Wir gestalten kreative Dekorationen für den Garten. Um 18:00 ist Treffpunkt bei Monika Simma in Hintereg 114, bitte eine Gartenschere mitbringen. Der Kurs kostet 22,00 Euro für Mitglieder und 25,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause ohne Material. Die Weiden können getrocknet direkt im Kurs nach Verbrauch gekauft werden (Kilo á 6,00 Euro). Maximal 15 Personen. Anmeldungen bitte bei Monika Simma 0664/2456601</p>
<p>Samstag 10. Oktober</p>	<p style="text-align: center;">Fermentiertes, Einmachen und Einwecken BIOHOF Lingenhel, Doren</p> <p>Agathe vom Biohof Lingenhel in Doren zeigt uns in Ihrer Erlebnisküche das haltbar machen von Gemüse neu Interpretiert mit altem Wissen, das Fermentieren, Einmachen, Einwecken und Haltbarmachen. Einfach und schmackhaft. Mit anschließendem Beisammensitzen und Probieren inkl. Skriptum und Rezepte. Treffpunkt ist um 13:30 Uhr beim Ärztehausparkplatz beim Ampuls. Wir werden um ca. 18:00 Uhr wieder in Egg sein. Der Kurs kostet 56,00 Euro für Mitglieder, Nichtmitglieder 59 Euro, Maximal 15 Personen. Anmeldung bitte bei Monika Simma 0664/24 56 601</p>

Erdbeer-Shrub – "Drinking Vinegar"

Schmeckt am besten mit Mineralwasser gespritzt oder auch mit einem Schluck Gin versetzt.

Ein Shrub ist eine Mischung aus Früchten, Zucker und Essig

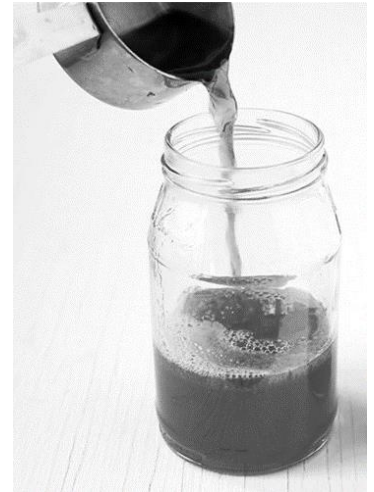
Dieses süß-säuerliche Getränk mit sirupartiger Konsistenz, das auch als "Drinking Vinegar" bezeichnet wird, gibt es in den USA bereits seit Jahrhunderten. Siedler aus England brachten diese Technik zur Haltbarmachung von Früchten in ihre neue Heimat mit.

Dort wurden Shrubs mit Wasser verdünnt getrunken oder dienten als Zutat für hochprozentigere Getränke.

Mit dem richtigen Mischverhältnis der Zutaten und dem pH-Wert konnten Shrubs lange haltbar gemacht werden.

Zutaten für 360 ml Shrub

240 g sehr reife Erdbeeren
 220 g feiner Kristallzucker
 120 ml Weißwein- oder Rotweinessig



Die Erdbeeren waschen, entstielen und zerkleinern. Kleine Erdbeeren vierteln, große achteln.

Die 240 g in den Zutaten beziehen sich auf das geputzte Gewicht.

Die Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Zucker vermengen. Dabei ruhig ein paar Erdbeeren andrücken. Die Mischung mindestens 2 Stunden (gerne auch länger oder über Nacht im Kühlschrank) zugedeckt ziehen lassen, zweimal zwischendurch umrühren.

Der Zucker sollte sich nach dieser Zeit bereits aufgelöst haben und die Erdbeeren in einer sirupartigen Flüssigkeit schwimmen.

Die Erdbeeren absieben. Es sollten rund 240 ml Erdbeersirup entstehen. Die abgeseibten Erdbeeren passen gut als Zutat in Smoothies oder können als Marmelade verwendet werden.

Den Fruchtsirup mit dem Essig mischen. Das gängige Mischverhältnis besagt die Zugabe derselben Menge Essig wie Fruchtsirup. Hier wird die halbe Menge (120 ml) verwendet, was immer noch einen gut säuerlichen und keineswegs süßen Shrub ergibt.

Wer möchte, kann den Shrub noch mit Kräutern oder Gewürzen wie Minze, Thymian, Pfefferkörnern oder Ingwer ergänzen.

Mango-Cheesecake mit Fruchtspiegel - ohne Backen

Zutaten für eine Springform (24 cm)

Boden:

150 g Weiße Mango Maracuja Schokolade
(Ritter Sport Sommeredition)
25 g Butter
50 g Cornflakes
50 g gemahlene Mandeln

Füllung:

1 große oder zwei kleine weiche und reife Mango
6 Blatt Gelatine
250 g Skyr Natur (Vanille) festeres Naturjoghurt findet ihr in jedem Kühlregal
400 g Frischkäse (Ricotta)
200 ml Sahne
100 g Puderzucker
Abrieb und Saft einer Zitrone
1 EL Vanille-Extrakt

Fruchtspiegel:

1 Dose Mango (230 g Abtropfgewicht)
2 EL Zitronensaft
4 Blatt Gelatine

Deko:

Mandelplättchen geröstet
geriebene Schokolade
Sahne



Zubereitung

Die Springform mit Backpapier auslegen oder gut einölen. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkrümeln. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad mit der Butter schmelzen. Cornflakes, gemahlene Mandeln, Butter und Schokolade mischen. Die Mischung in die Springform geben. Mit einem Löffelrücken gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Tortenboden kaltstellen.

Mango mit einem Sparschäler schälen, vom Kern lösen und in Spalten schneiden. 150 g davon mit dem Pürierstab fein pürieren. Sahne steif schlagen und kaltstellen. Skyr mit Puder- und Vanillezucker, fein abgeriebener Schale der Zitrone und Zitronensaft glatrühren. Frischkäse unterrühren. Gelatine in Wasser einweichen, dann ins Mangopüree geben, damit erhitzen und auflösen. Gelatinemischung mit einem Schneebesen unter die Ricottamasse rühren und kaltstellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Schlagsahne unterheben und erneut kaltstellen.

Mangostücke auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 1 cm zum Rand hin frei lassen. Cheesecake-Masse gleichmäßig einfüllen und glattstreichen. Torte mindestens 2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zwischenzeitlich die Mango aus der Dose abtropfen lassen, pürieren und mit dem Zitronensaft verrühren. Gelatine in Wasser einweichen, dann in einem Topf mit dem Mangopüree erhitzen, so dass sich die Gelatine auflöst.

Auf der Cheesecake-Masse verstreichen und weiter kühlen.

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen. Nach Belieben noch mit ein paar Klecksen Sahne, ein paar angerösteten Mandelplättchen und etwas geriebener Schokolade verzieren.

Hin & W-Egg SOMMERZEIT

Die Mischung macht´s

Wir haben uns sehr gefreut das sich so viele für diesen Tag angemeldet haben. Die Mädchen waren mit viel Eifer und Interesse dabei, es wurde Preiselbeer Marmelade, Kirschenkompott und Marillen – Röster eingekocht. Mit viel Einsatz wurden die Backmischungen zusammengestellt und in die Gläser gefüllt. Spaß hat ihnen auch das gestalten und binden der Etiketten gemacht. Es durfte sich jede eine Backmischung mit den Früchten dazu aussuchen, zum daheim probieren.

Wir hoffen es schmeckt allen und am MARKT Tag am Donnerstag den 3. September von 15 – 18 Uhr dürft ihr euch über einen Linzerkuchen, Rührkuchen, Beckerkuchen und Muffins freuen. Die die Mädchen euch zum Verkauf anbieten werden.



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

Pflanzen gesucht für unseren Schulgarten in der Mittelschule Egg

Wir suchen für den Schulgarten folgende Pflanzen:

Baum: Mispel

Stauden und Sträucher:

Hibiskus,	Färberdistel,	Holder,
Wurmfarn,	Gelber Sonnenhut,	Rhabarber,
Hennastrauch,	Frauenmantel,	Liguster;
Pfingstrosen,	Ginster,	Färber – Mädchenauge

Kräuter und Heilpflanzen:

Malve,	Schafgarbe,	Purpurglöckchen,
Echte Kamille,	Kornblume,	Wegwarte,
Indianernessel,	Krapp (Färberröte),	Johanniskraut,
Echte Betonie,	Blutweiderich	Beinwell,
Boretsch	Goldrute	

Samen:

Mohn,	Blauer Mais,	Färberdistel,
Ringelblume,	Kosmeen	Mangold



Bitte meldet euch bei Monika Simma Tel. 0664 24 56 601.
Wir freuen uns den Garten mit euren Pflanzenspenden zu gestalten.



**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



FERMENTIEREN

„Was ist das und Warum?“

Fermentiertes Gemüse ist mehr als die Summe seiner probiotischen, nährstoffreichen und konservierenden Eigenschaften. Ja, meistens wird das Interesse am Thema Fermentation bzw. Milchsäuregärung durch diese drei Aspekte geweckt, aber mal ehrlich: Das reicht nicht. Zu wissen, dass ein Lebensmittel gesund ist, bedeutet noch lange nicht, dass man es essen will. Den dazu muss man auf fermentiertes Gemüse richtig Appetit haben. Und hier kommt der Geschmack ins Spiel: Einzig und allein das tolle Aroma sorgt dafür, dass man fermentiertes gerne isst. Durch das fermentieren entwickeln sich vollkommen neue, unbekannt vielschichtige und dichte Aromen, und der Geschmack jedes neuen Ansatzes ist einzigartig. Aber Egal wie gut es schmeckt: Wenn es sich nach einem anstrengenden Tag nicht schnell und einfach zubereiten lässt, dann schafft es dieses Lebensmittel nicht auf den Teller. Genau hier spielt das fermentieren seine Stärke aus: Sie können nämlich immer dann köstliche und nährstoffreiche eingelegte Gemüse machen, wenn Sie Zeit haben. Und Sie dann später einmal nichts Frisches im Gemüsefach vorfinden oder keine Zeit zum Kochen haben, bedienen Sie sich einfach aus dem fermentierten Vorrat, um von jetzt auf gleich Beilagen, Salate oder andere Gerichte auf den Tisch stellen zu können. Fermentiertes ist also nichts anderes als das Perfekte Convenience Food!



2009 suchten Kirsten K. und Christopher Shockey eine Möglichkeit wie sich ihre Farm im Süden von Oregon (USA) selbst tragen könnte. Es sollte etwas sein das neu in der Region war, also beschlossen Sie es mit Sauergemüse zu versuchen. Zwei Jahre später besaßen Sie eine Küche mit zwei in den Hang eingebauten Gärräumen. Sie hatten sich einen treuen Kundenstamm aufgebaut indem Sie ihre Waren auf Märkten, lokalen Lebensmittel- und Feinkostläden anboten, Kurse gaben und Restaurants belieferten.

Man konnte Sie also durchaus als erfolgreich bezeichnen: Sie besaßen ein kleines, wachsendes Landwirtschaftsunternehmen und verarbeiteten regionales Biogemüse zu Lebensmitteln, die den Leuten schmeckten.

Sie sagen über sich selbst: Wir experimentieren für unser Leben gerne und genießen es, die Farben und Aromen der Gemüsekombinationen zu erleben, die – manchmal geplant, manchmal aus Zufällen heraus – gemeinsam im Gärtopf landen. Deshalb beschlossen wir, unser Wissen weiterzugeben.

Vielleicht haben wir dein Interesse geweckt, mal was Neues (statt Sauerkraut) auszuprobieren.

Wir bieten euch am Samstag den 10. Oktober einen Fermentier Kurs auf dem Biohof Lingenhel in Doren an. Hier zeigt uns Agathe ihre persönlichen Erfahrungen und Rezepte.

Anmeldung bei Monika Simma 0664 24 56 601.



Impressum:
Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein Egg-Großdorf
ogv-egg-grossdorf@gmx.at
www.ogv.at
ZVR-Zahl: 052232833

Nächste Ausgabe: Sep.- Okt. 2020

Quellen:
Rezepte: derstandart.at – Ursula Schersch, zimtkeksundapfeltarte.com
Fotos und Bilder: Ursula Schersch – Der Standart, Brigitte Waldner, Doris Hammerer, Monika Simma, Tessa Kramser
Artikel: Fermentieren von Kirsten K. und Christopher Shockey, Löwenzahn Verlag

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