



März 01/2026 - 114. Auflage

Frühlingserwachen: Startschuss für ein blühendes Gartenjahr

Endlich ist er da – der März! Wenn die ersten Sonnenstrahlen den Boden erwärmen und Krokusse sowie Schneeglöckchen bunte Farbtupfer in das noch winterliche Grau zaubern, gibt es für uns Gartenfreunde kein Halten mehr. Die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf und mit ihr startet die geschäftigste Zeit des Jahres.

Zeit für den Frühjahrsputz

Bevor die neue Pracht voll entfaltet werden kann, steht das Aufräumen an. Alte, verdorrte Staudenreste und Gräserstängel können nun entfernt werden. Dabei soll jedoch auf nistende Vögel und kleine Gartenbewohner, die in dichten Hecken oder Laubhaufen noch Schutz suchen, geachtet werden. Sobald die Forsythien blühen, ist zudem der ideale Zeitpunkt für den Rosenschnitt gekommen.

Ab in die Erde: Die ersten Aussaaten

Der März ist der Monat der Direktsaat. Viele robuste Gemüsesorten wie Karotten, Radieschen, Spinat und Erbsen können jetzt direkt ins Beet oder Hochbeet wandern. Für wärmeliebende Kulturen wie Tomaten, Paprika und Chilis beginnt nun die Hochphase der Anzucht auf der Fensterbank oder im Gewächshaus.



Farbtupfer für Balkon und Terrasse

Wer nicht auf die Sommerblüher warten möchte, kann bereits jetzt mit Frühjahrsblühern wie Primeln, Stiefmütterchen und Vergissmeinnicht dekorieren. Diese halten auch leichten Nachtfrost stand und bringen sofort Frühlingsstimmung in jeden Winkel.



Tipp für diesen Monat: Nutzt die Zeit auch für die Bodenpflege. Eine Gabe reifen Komposts versorgt die Beete mit den nötigen Nährstoffen für einen kraftvollen Start in die Saison. Genießt die ersten Stunden im Grünen und lasst euch vom frischen Duft der erwachenden Erde inspirieren.

Wir wünschen euch einen erfolgreichen Start in ein ertragreiches und buntes Gartenjahr!

Jahreshauptversammlung des OGV Egg -

**Donnerstag, 26. März 2026 um
20:00 Uhr im Cafe Egg'spresso in
Egg, Gerbe**

Die diesjährige Jahreshauptversammlung des Obst- und Gartenbauvereines Egg/Großdorf findet am Donnerstag, den 26. März 2026 um 20:00 Uhr im Cafe Egg'spresso (ehemals GH Trude, Schwimmbad) statt.

Tagesordnung:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Gedenken an unsere verstorbenen Mitglieder
3. Genehmigung des Protokolls der JHV 2025
4. Tätigkeitsbericht der Obfrau, Bericht aus dem Lehr- und Versuchsgarten, der Baumwärter, usw.
5. Kassa- und Revisionsbericht - Entlastung
6. Jahresplanung, Gemeinschaftsgarten, Kurse, Ausflüge, usw.
7. Allfälliges
8. Vortrag zum Thema „Gemüse Mischkultur - Gemüse der Zukunft“ von David Punzenberger
9. gemütlicher Ausklang bei einer Suppe

Info: Das Protokoll der letzten Jahreshauptversammlung wird nicht verlesen, sondern in schriftlicher Form aufliegen. Es kann aber vorab auch auf der Homepage www.ogv.at/ogv-egg-grossdorf heruntergeladen werden.

Wir wünschen uns einen regen Austausch von gärtnerischem Wissen, gewünschten Kursen aber auch Ausflügen und vielem mehr!

Auf euer Kommen freut sich der Vorstand des OGV Egg/Großdorf



Mitgliedsbeitrag 2026 - Euro 15,--

Der Mitgliedsbeitrag von Euro 15,-- kann bei der JHV bezahlt werden.

Gerne kann dieser aber auch auf unser Konto bei der Raiffeisenbank Mittelbregenzerwald **AT03 3742 3000 0001 2393** überwiesen werden.

Bei Online-Überweisungen bitten wir im Feld „Zahlungsreferenz“ die Mitgliedsnummer (siehe Adresstikett Gartomus) einzugeben.

Gemeinschaftsgarten

„Wer sein Leben lang glücklich sein will, der werde GärtnerIn.“

Langsam sind sie wieder sichtbar geworden – die Gartenbeete bei der Mittelschule neben dem Sozialzentrum. In den letzten Jahren ist dort ein Gemeinschaftsgarten entstanden. Beete wurden angelegt, bepflanzt, gesät und natürlich auch geerntet.

Eine kleine, bunt zusammengewürfelte Gruppe aus Egg hat sich dort gefunden: Familien, die zuhause keine Möglichkeit haben, eigenes Gemüse, Blumen oder Salate anzubauen, und Menschen, die einfach gerne unter Leuten mit den gleichen Interessen sind. Die Beete und ihre Früchte werden von Spaziergängerinnen und Spaziergängern rund um die Schule bewundert – das erfreut jedes Gärtnerherz.



Wüdrig gwordo?

Es gibt noch freie Beete! Wir freuen uns über neue Mitglieder, die Spaß am Gärtnern und an der Gemeinschaft haben.

Melde dich einfach bei
Monika Simma unter Tel.-Nr. 0664/2456601

Veranstaltungskalender 2026

Baumschnittkurs - Mittwoch, 18. März 2026

Der Schnitt bei Obstgehölzen trägt wesentlich dazu bei, die Fruchtqualität und den Ernteertrag zu steigern. Unsere Baumwärtler zeigen uns den Frühljahrschnitt und geben Tipps zur optimalen Baumpflege im Jahresverlauf. Baumkrankheiten, Schädlinge und der richtige Umgang mit den erforderlichen Werkzeugen werden ebenfalls besprochen.

Wir laden alle Interessierten – auch AnfängerInnen, recht herzlich zu diesem Kurs ein!

Wann: Mittwoch, 18. März 2026, 17:00 Uhr

Treffpunkt: Lehr- und Versuchsgarten des OGV in Egg, Kammern (nach der Fluhbrücke)

Keine Anmeldung erforderlich!

Rosenschnittkurs - Freitag, 20. März 2026 mit Regina Metzler-Mattes

**Wann: Freitag, 20. März 2026,
14:00 Uhr bei Monika Simma, Egg -
Hinteregg**

Kosten: EUR 10,-- für Mitglieder
EUR 15,-- für Nichtmitglieder

Anmeldung bei Monika Simma,
Tel. 0664/2456601

Kompostierkurs - Freitag, 8. Mai 2026

**Wann: Freitag, 8. Mai 2026, 16:00 Uhr bei
Isabella Moosbrugger in Reuthe**

Treffpunkt: Parkplatz hinterm Impulszentrum - wir bilden Fahrgemeinschaften

Kosten: EUR 10,-- für Mitglieder
EUR 15,-- für Nichtmitglieder

Der Kurs findet bei jeder Witterung statt.

Anmeldung bei Monika Simma,
Tel. 0664/2456601

Weidenflechtkurs Engel - Mittwoch, 25. November 2026

Mit Renate Moosbrugger und Sigrid Schertler wird ein wunderschönes Engelmotiv geflochten - vielleicht entsteht da gleich das ein oder andere Weihnachtsgeschenk...

Wir treffen uns um 18:00 Uhr im Feuerwehrhaus in Großdorf. Der Kurs kostet Euro 25,-- für Mitglieder und Euro 30,-- für Nichtmitglieder.

Zusätzliche Kosten für die Weiden der Engel:
Größe 1,55m - EUR 17,-- pro Engel
Größe 1,00m - EUR 14,-- pro Engel

Mitzubringen: gute Baumschere und evtl. Handschuhe
Kursdauer: ca. 3 - 3,5 Stunden

Teilnehmeranzahl begrenzt!

Anmeldung bis 18. November 2026 bei Daniela Kathan, Tel. 0650/5812482



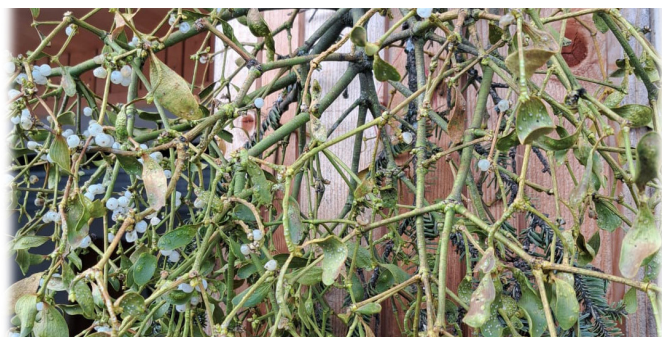
Sollten kurzfristig noch weitere Kurse dazukommen, werdet ihr auf unserer Homepage, unter egg-news und im Gemeindeblatt informiert.

Mistelentfernung bei Obstbäumen

Warum gefährden Misteln Obstbäume?

Misteln sind sogenannte Hemiparasiten, also halbschmarotzende Pflanzen, die ihren Wirten mithilfe von Saugwurzeln Wasser und Nährstoffe entziehen, aber auch selbst Photosynthese betreiben. Die Vitalität der befallenen Bäume nimmt vor allem bei Mehrfachbefall stark ab, es kommt zu einem Abbrechen der Äste und zum Absterben der ganzen Bäume.

Auch wenn Apfelbäume am häufigsten betroffen sind, sind es nicht die einzigen Pflanzen, die von Misteln befallen werden können.



Misteln richtig aus Obstbäumen entfernen - Vorgehensweise:

- **Ansatzstelle finden:** Suche den Punkt, an dem die Mistel aus dem Holz wächst.
- **Schnittstelle markieren:** Etwa 30–50 cm (min. 20 cm) unterhalb der Stelle im gesunden Holz ansetzen.
- **nicht abreißen:** Durch einfaches Herunterreißen entstehen größere Schäden am Ast, da der Halbschmarotzer fest verwurzelt ist.
- **gerade absägen:** Den Ast glatt absägen.
- **Kontrolle:** Prüfe, ob noch Reste der Saugwurzeln erkennbar sind. Falls ja, den Ast weiter zurückschneiden.
- **optional:** Schnittstelle mit Baumwachs oder ähnlichem Mittel behandeln, um Infektionen vorzubeugen.

Die besten Ergebnisse erzielt man im Spätwinter oder frühen Frühjahr, wenn die Misteln ohne Laub gut sichtbar sind und der Baum in der Ruhephase ist.

Rezept: Rhabarber – Würzsauce

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: circa 50 Minuten

ZUTATEN FÜR CA. 6 GLÄSER

- 120 g Zwiebeln
- 200 ml Apfelessig
- 1 TL Zimt
- 4 Sternanis
- 1 Bio-Orange
- 40 g frischer Ingwer
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 400 g brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 kg Rhabarber



1. Zwiebeln fein würfeln. Mit Essig, Zimt und Sternanis in einem großen Topf aufkochen und 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Orange heiß waschen, abtrocknen, 2 TL Schale fein abreiben, 100 ml Saft auspressen. Ingwer dünn schälen und fein hacken.
2. Orangensaft und –schale, Ingwer, Cranberrys und Zucker in den Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze noch 10 Minuten kochen lassen.
3. Rhabarber abziehen, Enden abschneiden und die Stangen in circa 3 cm dicke Stücke schneiden. In den Topf geben und unter Rühren aufkochen. 1 TL Salz dazugeben und bei milder Hitze circa 40 Minuten simmern lassen, bis alles eine dickflüssige Konsistenz hat. Dabei häufig umrühren.
4. Danach sofort randvoll in saubere Schraubgläser abfüllen, verschließen, 5 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und abkühlen lassen. Die Soße mindestens zwei Wochen ziehen lassen.

Sie schmeckt wunderbar zu kaltem Braten, zu Ziegen- und Hartkäse.

Kräuterecke: Spitzwegerich

Diese sehr häufig auftretende Wiesenpflanze, die uns auf Wanderungen und Spaziergängen überall begegnet, kommt auf der ganzen Welt vor.

Spitzwegerich ist eine uralte Heilpflanze und enthält neben Glykosiden auch Zucker und ätherische Öle. Wichtig ist das in ihr enthaltene Lab-Enzym, das sich auch im Magensaft der Säugetiere und des Menschen befindet. Im Zusammenhang mit anderen Säuren bringt dieses Enzym die Milch im Darm zum Gerinnen. Kaliumsalze und Kieselsäure wurden u. a. ebenfalls festgestellt. Spitzwegerich eignet sich daher zum Einsatz, wenn die Atmungsorgane in irgendeiner Form leiden und natürlicher Hilfe bedürfen.

Spitzwegerich-Hustensaft

Zutaten:

- eine Handvoll getrocknete Spitzwegerichblätter
- 1 Zweig getrockneter Thymian
- 5-6 getrocknete Salbeiblätter
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 250 ml Wasser
- 300-250g brauner Zucker oder fester Blütenhonig (Honig erst ab 2 Jahren)

Zubereitung:

Spitzwegerich, Thymian und Salbei mit dem Saft der Zitrone in einem Topf mit Wasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Honig einrühren – nicht über 40 Grad, damit die Wirkstoffe im Honig erhalten bleiben. In ein sterilisiertes Glas füllen und kühl und dunkel aufbewahren. Für längere Haltbarkeit sind die trockenen Kräuter und der hohe Zuckergehalt wichtig.

Anwendung:

mehrmals täglich einen Teelöffel – pur oder in warmem Wasser aufgelöst



Spitzwegerich wirkt entzündungshemmend, desinfizierend und wundheilend und besitzt damit perfekte Eigenschaften juckende Insektenstiche zu lindern. Allantoin hilft dabei, Wunden schneller heilen zu lassen. Es beruhigt Entzündungen und regt die Hautzellen an, neues Gewebe zu bilden. Dadurch kann sich die Haut besser und schneller erneuern.

Spitzwegerich gegen Insektenstiche

Dieser Trick rettet uns jeden Sommer!

Einfach ein frisches Spitzwegerichblatt pflücken, zwischen den Fingern zerreiben oder kurz zerkauen (wenn man mag), sodass der Pflanzensaft austritt. Direkt auf den Insektenstich tupfen oder auflegen – das lindert Juckreiz und Schwellung.

Tipp für unterwegs: Die Blätter lassen sich auch als „Erste-Hilfe-Rolle“ vorbereiten. Einfach sammeln, waschen, trocknen und in ein Baumwolltuch wickeln – ideal für den Wander- oder Windelrucksack.



Spitzwegerich-Tinktur

Zutaten:

- eine Handvoll frische, saubere Spitzwegerichblätter (kleingeschnitten) und
- ca. 100-150 ml Alkohol (mind. 40 % Vol., z. B. Wodka oder Doppelkorn)

Vorgehen:

- Blätter in ein Schraubglas füllen, mit Alkohol übergießen, bis sie bedeckt sind.
- 3-4 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen, dabei regelmäßig schütteln
- abschließend: durch einen Kaffeefilter oder ein Tuch in eine dunkle Flasche abseihen

Anwendung und Wirkung

- **innerlich:** bei Bronchitis, Reizhusten und Entzündungen im Mund-/Rachenraum
Dosierung - 3x täglich 15-30 Tropfen in Wasser
- **äußerlich:** bei Insektenstichen, kleinen Wunden oder Hautirritationen
- **SOS-Spray:** Mischung aus Tinktur und etwas Öl (z. B. Olivenöl) in einer Sprühflasche

Die Tinktur ist bei richtiger Lagerung (dunkel, kühl) mehrere Monate bis zu einem Jahr haltbar.

Kinderecke: Kunterbunte Blumen aus Eierkartons

Was du brauchst:

- Eierkartons
- Fingerfarben oder Wasserfarben
- Pinsel
- bunte kleine Pompons
- Perlen
- Seidenpapier
- Papierdraht
- Papierschere
- Holzstäbe in der gewünschten Länge
- Bastelleim oder Heißkleber

So geht's:

Schritt 1:

Du benötigst von den Eierkartons nur die spitzen Trenner für den Blütenkelch und die Blätter. Du kannst sie vorsichtig herausreißen oder mit einer Schere ausschneiden.

Schritt 2:

Du bringst die Eierkarton Tümmchen in Form. Du kannst dabei Rundungen schneiden oder spitze Blüten, wie du möchtest - es ist alles erlaubt! Kleine Kinder freuen sich hier über etwas Unterstützung.

Schritt 3:

Die grauen Eierkartons werden mit den Fingern oder dem Pinsel in knallige Blüten verwandelt. Innen- und Außenseite werden komplett mit Farbe bemalt und anschließend zur Seite gelegt. Es entstehen großartige Blüten. Die Holzstäbe malst du am besten auch gleich an und stellst sie dann zum Trocknen auf die Seite.

Schritt 4:

Jetzt werden die Stempel und Füllungen der Blumen gebastelt. Dazu werden Streifen aus Seidenpapier zurechtgeschnitten – verwende sie immer doppelt und schneide mit der Schere viele Fransen.

Diese Streifen werden dann eingerollt und direkt in einen Eierkartonkelch geklebt. Mit Heißkleber funktioniert das super. Hier helfen dann größere Hände mit oder es wird ein Bastelleim verwendet. Die Trocknungszeit ist dann dementsprechend länger.

Schritt 5:

Die getrockneten Eierkartonkelche benötigen dann ein Loch an der Spitze, damit du den Holzstiel hineinstecken kannst. Das klapp mit einer spitzen Schere sehr gut.

Schritt 6:

Die Stempel bastelst du aus Papierdraht. Schneide dazu drei Teile und verzwirble die Enden. Mit der Farbe werden die Enden bemalt und die Enden mit Perlen verziert. Oft kann auf ein bisschen Kleber helfen.

Der Stempel wird dann durch den Kelch gesteckt und unten durch das Loch durchgeführt. Von unten wird nun der Holzstiel in den Kelch gesteckt und das Drahtende um den Stab gewickelt. Zur Sicherheit kann noch ein Klecks Heißkleber verwendet werden.



Schritt 7:

Die Kelche können auch einfach mit einem Pompon oder Pfeifenreiniger gefüllt. Bei dieser Variante benötigst du auf jeden Fall den Heißkleber um alles inklusive Stiel zu fixieren.

Schritt 8:

Du kannst natürlich noch weitere Blätterkelche von unten auf den Stiel schieben.

Vielleicht möchtest du zum Beispiel deiner Mama zum Muttertag oder deiner Oma zum Geburtstag usw. einen bunten, immer blühenden Blumenstrauß schenken?



Wir wünschen dir auf jeden Fall viel Spaß beim Basteln!

Unter unseren Füßen - der Boden

Wir sprechen oft über Wetter, Sortenwahl oder Erntemengen. Doch die eigentliche Grundlage für all dessen liegt tiefer, **im Boden**.

Was auf den ersten Blick wie Erde wirkt ist in Wahrheit ein hochkomplexes Ökosystem. In einer Handvoll gesundem Gartenboden leben mehr Organismen als Menschen auf der Erde. Regenwürmer lockern und belüften, Mikroorganismen zersetzen organisches Material, Pilze verbinden Pflanzenwurzeln zu fein verzweigten Netzwerken. Aus abgestorbenem Pflanzenmaterial entsteht Humus, die Grundlage für fruchtbare Böden.



Also ihr seht da unten wird gearbeitet, Tag und Nacht...

Unsere Obstbäume, Beerensträucher und Gemüsepflanzen sind nur so vital wie der Boden, in dem sie wurzeln. Ein lebendiger Boden speichert Wasser in Trockenzeiten, nimmt Starkregen besser auf und versorgt Pflanzen gleichmäßig mit Nährstoffen. Er ist widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten und Stress.

Doch fruchtbarer Boden ist keine Selbstverständlichkeit. Verdichtung, Erosion, einseitige Nutzung und der Verlust organischer Substanz setzen ihm zu. Während sich ein Zentimeter Oberboden über Jahrzehnte bildet kann er in wenigen Jahren geschädigt werden.

Die gute Nachricht: Wir können aktiv etwas für unseren Boden tun.

Eine der einfachsten und wirkungsvollsten Maßnahmen ist die Rückführung organischer Materialien in den Kreislauf durch Kompostierung. Küchenabfälle, Laub, Rasenschnitt und Pflanzenreste sind kein Abfall, sondern wertvoller Rohstoff. Richtig aufgesetzt, entsteht daraus nährstoffreicher Kompost, der Bodenleben fördert, Humus aufbaut und die Struktur nachhaltig verbessert. Kompost ist gelebter Kreislauf. Was im Garten wächst, kehrt in veredelter Form zurück und stärkt neues Wachstum.

Wir bieten deshalb einen Kompostierkurs bei Isabella Moosbrugger in Bezau an. Dort erfahrt ihr praxisnah:

- wie ein guter Kompost aufgebaut wird
- welche Materialien geeignet sind
- wie Rottenprozesse funktionieren und
- wie fertiger Kompost optimal im Garten eingesetzt wird



Denn am Ende gilt: Wer seinen Boden gut behandelt bekommt es vielfach zurück mit kräftigem Wachstum, gesunden Pflanzen und reicher Ernte.

Wir freuen uns auf viele neugierige Gartenfreunde.

UNGEBETENE 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

Raiffeisenbank Mittelbregenzerwald



Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein Egg-Großdorf

E-Mail: ogv-egg-grossdorf@gmx.at
Homepage: www.ogv.at/ogv-egg-grossdorf
ZVR-Zahl: 052232833

Quellen: kostbarenatur.net;
wildwuchsnatur.at;
Landidee Mai&Juni 2017 Nr. 3

Fotos: Daniela Kathan, Monika Simma,
Magdalena Metzler, Gemeindefotos
Egg_CR Karin Nussbaumer

Nächste Ausgabe: September/Oktober 2026

