

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



„Der Herbst ist ein zweiter
Frühling, in dem jedes Blatt
eine Blume ist.“
Albert Camus

September 03/2022 - 106. Auflage



Markttag am 13.10.2022
Stauden, Polsterzipfel und
allerhand- komm vorbei!

Veranstaltungskalender 2022

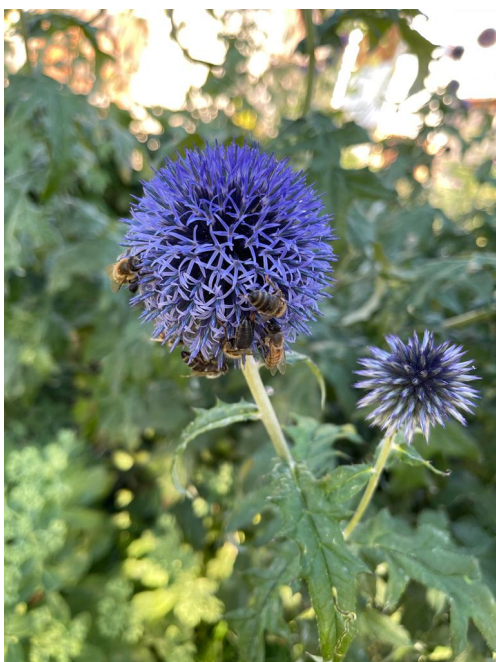
<p>Freitag 16. September</p>	<p>Exkursion Vetterhof Wir treffen uns in Egg um 16 Uhr und fahren gemeinsam zum Hof. Die Führung dauert ca 60-90 min. Kosten für Mitglieder 17€, Nichtmitglieder 20€ Anmeldung bei Bianca Winder 0664 88671975</p>
<p>Donnerstag 13. Oktober</p>	<p>Markttag in Egg Wir haben Stauden aus unseren Gärten und schöne Kleinigkeiten für euch. Für den kleinen Hunger zwischendurch machen wir frische Polsterzipfel mit süßen Dips. Komm vorbei!</p>
<p>Freitag 11. November</p>	<p>Sauerteig- oafach backa mit Julia Bachmann in Schwarzach um 19 Uhr, Kosten 70 Euro für Mitglieder, 72 Euro für Nicht-Mitglieder inkl. Materialkosten und Leihschürze. Die eigenen Backwerke sowie ein Roggen- Sauerteigansatz und ein italienischer Weizen- Sauerteigansatz (inkl. Weck- Gläser) können anschließend mit nach Hause genommen werden. Gebacken wird ein Roggen- Sauerteigleib, süße Lievito Madre Zöpfele und Sauerteigbrötle. Begrenzte Teilnehmerzahl Bei großer Anfrage findet ein Folgetermin statt Anmeldungen bis spätestens 01.11.22 bei Doris Hammerer 0664 4557598</p>
	<p>Sollten noch kurzfristig weitere Kurse dazukommen werdet ihr über Egg- News und das Gemeindeblatt informiert</p>

Gartenbegehung am 18.07.2022

Starten durften wir unseren Ausflug bei Michaela Fink und Reiner Metzler. Die zwei Wildkräutersammler haben einen naturbelassenen wilden, wie auch gleichzeitig gepflegten Kräutergarten mit viel Bienen- sowie Insektenpflanzen. Aus dem Stehgreif geben sie sogleich jede Menge Praxistipps, Beispiele für die Wirkung der Pflanzen und Anwendungsgebiete. 2 Ladewagen Heu wurden als Mulchschicht im Garten verteilt, auch zur Vorbereitung der Beete für das nächste Jahr wird schlicht und einfach ganz viel Heu auf der Fläche verteilt, wo später neue Pflanzen wachsen sollen. Im Sommer sind Michaela und Reiner meist auf Bergwiesen anzutreffen, wo sie Wildkräuter sammeln und zuhause dann verarbeiten. Tinkturen, Oxymel, Fermentiertes und Honig aus eigener Produktion sind nur einige Beispiele, was hier alles entsteht. Jeder durfte sogleich ein Oxymel zum Probieren aussuchen. Ob Migräne, Herz- Kreislaufbeschwerden oder Schlaflosigkeit- für fast jedes Problem findet sich ein Präparat, welches Linderung verschaffen kann. Da es noch so vieles zu erfahren gibt, doch die Zeit so schnell fortschreitet, machen wir gleich aus, dass es im Winter einen Folgetermin geben soll, bei dem auf die Herstellung der Produkte näher eingegangen wird.

Anschließend spazieren wir zu Wilma und Herbert Schmidinger bei denen die üppige Blumenpracht sowie der Gemüsegarten (besonders die geschätzt 5m hohen Stangenbohnen) aus allen Nähten platzt. Die Hochbeete sind zum Schutz vor Schädlingen mit feinen Netzen abgedeckt. Zwischen Salat und Kräutern wachsen wunderschöne violette Blütenkugeln bei denen wir erst beim zweiten Anblick entdecken, dass es sich um blühenden Lauch handelt. Natürlich konnten wir uns nicht verkneifen, nach dem Geheimnis der Stangenbohnen zu fragen. Die Antwort scheint ganz simpel zu sein: Champignonerde. Diese kommt im gesamten Gemüsegarten zum Einsatz. Zum Schluss dürfen wir noch "a Schnäpsle" unter dem Pavillon im Garten mit wunderschönem Blick in die Egger- Berge nehmen- a supr Plätzle zum vrwilo.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Michaela und Reiner sowie Wilma und Herbert für die Möglichkeit, ihre kleinen Paradiese anzuschauen und die fachlichen Infos!



Tee aus dem Garten Gesunder Genuss

Wenn draußen die Temperaturen sinken, stehen heiße Getränke hoch im Kurs, vor allem, wenn man den Tag mit Gartenarbeit verbracht hat. Ein Kräutertee sorgt dann für ein wohliges Gefühl und hat je nach Wahl der Zutaten zum Beispiel auch eine entspannende Wirkung oder unterstützt das Immunsystem dabei, eine sich anbahnende Erkältung zu bekämpfen.

Auch wenn man einen wohlschmeckenden Tee bereits aus einer Zutat aufbrühen kann, ist die Mischung aus verschiedenen Kräutern und Blüten ein besonderer Genuss - und es macht außerdem Spaß, immer wieder neue Geschmackskombinationen auszuprobieren.

Gut harmonisieren beispielsweise Melisse und Zitronenverbene mit Lavendelblüten. Ein Tee daraus hat zudem eine entspannende Wirkung und ist daher das perfekte Getränk nach einem stressigen Tag. Minze lässt sich unter anderem mit Süßholz kombinieren und ist wohltuend für den Magen. Wem das Aroma der Pfefferminze zu intensiv ist, wählt stattdessen Nana-Minze. Durch ihren geringen Mentholgehalt hat sie einen milderen Geschmack. Wenn einen hingegen bei herbstlichem Schmuddelwetter der Husten plagt, ist ein Tee aus Thymian, Fenchel und Anis, gesüßt mit ein wenig Honig, das Getränk der Wahl.



Ein Tee für kühle Tage

Zutaten:

20 g Pfefferminze, 10 g Zitronenverbene, 10 g Basilikum, 10 g Oregano, je 10 g Holunder-, Malven- und Ringelblumen-Blüten.

Zubereitung:

Pro Tasse 1 EL der Teemischung entweder von Hand oder im Mörser zerkleinern. Die Kräutermischung mit 250 ml heißem Wasser übergießen und abgedeckt 5-10 Minuten ziehen lassen.

Ofenkürbis mit Ziegenkäse, Honig & Rosmarin

Zutaten für 4 Portionen:

1 Hokkaidokürbis

200 g Ziegenfrischkäse

4 EL Honig

2 Rosmarinzweige

Salz, Pfeffer



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen, entkernen und in zwei Zentimeter dicke Spalten schneiden.

Die Spalten auf ein Blech legen. Den Ziegenkäse darüber zerbröseln. Den Honig darüber träufeln. Die Rosmarinzweige abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Über Kürbis und Käse verstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten im Ofen backen.

UNGEWÜNSCHTE 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

Vetterhof in Lustenau

Seit über 300 Jahren bewirtschaftet unsere Familie schon Lustenauer Boden. In den 70ern haben sich Alfons und Matilde Vetter, die Großeltern von Simon, für eine alternative Form der Landwirtschaft entschieden und nahmen so in Westösterreich eine Vorreiterrolle im Biolandbau ein.

Der Hof

Mitte der 90er Jahre wurde es uns dann auf unserem Hof im Zentrum von Lustenau zu eng. Gemeinsam mit dem renommierten Architekten Roland Gnaiger haben wir unseren neuen Hof Mitten im Vorarlberger Rheintal, genauer genommen im Ried zwischen Dornbirn und Lustenau, geplant und gebaut. 1996 sind wir dann mit Sack und Pack (oder mit Kindern und Rindern) umgesiedelt und bewirtschaften seither inmitten des „Central Park“ der Rheintalstadt unsere Felder.

Kraut und Rüben

Auf unseren Feldern wachsen je nach Saison die unterschiedlichsten Kulturpflanzen. Von der Artischocke über Pak Choi und Pastinaken bis hin zu Zucchini bauen wir fast alles Gemüse, das in Mitteleuropa wächst, auf unserem Hof an. Vorarlberg ist aufgrund der hohen Niederschlagsmenge in Sachen Gemüseanbau eine sehr anspruchsvolle Region. Deshalb bauen wir einen Teil von unserer Ernte (wie Tomaten, Paprika, Gurken, Melanzani, etc.) auch in unseren – wohlgemerkt unbeheizten - Folientunneln an. Als Bio-Betrieb verwenden wir keinerlei chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel und düngen auch unsere Pflanzen nicht mit leichtlöslichem Mineraldünger. Stattdessen hilft uns Kompost und eine vielseitige Fruchtfolge mit Zwischenfrüchten und Gründüngungspflanzen, halten unsere Felder fruchtbar.

Direktvermarktung

Seit 2013 liefern wir unsere Produkte - neben dem Verkauf in unserem Hofladen und auf Wochenmärkten – über unsere eigene Gemüsebox.

Besonders schön am lokalen Direktvertrieb finden wir, dass dadurch ein direkter Kontakt zu den Kunden möglich ist. Und wir ein Stück weit Unabhängigkeit genießen können. Da nehmen wir gerne den Mehraufwand, den die Direktvermarktung mit sich bringt, in Kauf.

Unsere Produkte sind auf dem Dornbirner Wochenmarkt, in unserem Hofladen und über unsere Gemüsebox erhältlich. Zudem sind unsere Produkte über ausgewählte Stellen erhältlich, wie dem Bottas in Lustenau usw.

Hin und wieder (eigentlich ziemlich oft, wenn wir ehrlich sind) kommen wir auch auf die Idee, etwas Verrücktes auszuprobieren. Das machen wir dann auch. So findet ihr seit ca. zwei Jahren unseren Vodka aus Vorarlberger Bio-Dinkel in unserem Hofladen. Oder ganz neu auch unseren wunderbaren Gin – mit feinstem Wacholder von unseren Alpen und Ingwer aus eigenem Anbau.

vetterhof

Exkursion Freitag 16. September 22

Wir treffen uns in Egg um 16 Uhr und fahren gemeinsam zum Vetterhof.

Die Führung dauert ca 60-90 min.

Kosten für Mitglieder 17€, Nichtmitglieder 20€

Anmeldung bei Bianca Winder 0664 88671975

Der Gemeinschaftsgarten

Seit Juni 2021 gibt es das Projekt "Gemeinschaftsgarten" im Pfister. Recht spontan wurde ein Stück Wiese in einen Garten "umgebaut" und wir haben mit 5 Parteien begonnen. Die erste Gartensaison verlief auch dank der Unterstützung einiger OGV- Ansprechpartner erfolgreich. In 2022 haben wir zum einen das Frühjahr genutzt, um z.B. etwas über Fruchtfolge zu lernen und auch das Gartenjahr zu planen. Zum anderen haben wir die Fläche vergrößert- inzwischen sind es 9 Beete, 8 davon belegt. Außerdem haben wir mit dem Anpflanzen von "Grumpora" und Weißkohl zwei Gemeinschaftsprojekte gestartet.

Das Projekt Gemeinschaftsgarten hat das Glück, gemeindeeigenen Boden nutzen zu dürfen. Um unsere Allgemekosten zu decken (Werkzeuge etc.) haben wir eine Beetmiete von 3€/m² und Jahr eingeführt. Für die Zukunft steht die Stärkung des Wortes "Gemeinschaft" im Gemeinschaftsgarten an, außerdem werden wir überlegen, wie wir in Zukunft die gemeinschaftlichen Beete nutzen möchten. Die Zusammenarbeit mit dem OGV wurde im Jahr 2022 ausgebaut und soll weiter intensiviert werden.

Für das nächste Gartenjahr freuen wir uns über weitere Interessenten!

Fehlt auch dir der Platz oder die Möglichkeit, dich mit Blumen, Kohl, Kraut, Rüben und allem, was sonst so wächst und gedeiht, zu entfalten? Dann melde dich einfach bei einem Vorstandsmitglied oder schreib uns unter ogv-egg-grossdorf@gmx.at

Auch im OGV- Garten nach der Fluhbrücke gibt es Beete, die wir gerne in der nächsten Gärtner-Saison zur Verfügung stellen.



Spätgemüse ernten und einlagern

Wenn die Nächte kühler und die Tage merklich kürzer werden, heißt es, die Ernte einzuholen. Und wo Kohl und Rüben Platz gemacht haben, sät man noch einige frosthafte Gemüse und pflanzt Salat für das Frühjahr.

Mangold

ist eines der vielseitigsten Blattgemüse. Die knackigen Stiele können wie Spargel zubereitet werden, die aromatischen Blätter verwendet man wie Spinat, etwa in einer herzhaften Lasagne. Bricht oder schneidet man jeweils die äußeren Stängel, dauert die Ernte bis zum ersten Frost.

Herbstrüben

sind mit der Mairübe verwandt. Spätestens Anfang September gesäte Sorten wie "Golden Ball" werden ab Ende Oktober geerntet. Und wie Mairüben können auch Herbstrüben im Balkonkasten gezogen werden, die Knollen bleiben dabei aber kleiner.

Kürbisse

müssen ins Haus, bevor die ersten Nachfröste drohen. Wichtig ist trockenes, sonniges Erntewetter. Längere Regenperioden verkürzen die Lagerdauer. Optimal zum Aufbewahren ist ein 12-17 Grad kühler Raum. Bei höheren Temperaturen werden die Früchte faserig, zudem droht Lagerfäule.

Wirsing

für die Herbst- und Winterernte bildet normalerweise feste, runde und robuste Köpfe. Die historische Züchtung "Eisenkopf" nimmt eine Mittelstellung zwischen zartem Butterkohl und robustem Winterwirsing ein. Die lockeren Köpfe mit den blasigen Blättern eignen sich aber nicht zum Einlagern.

Knollensellerie

sollte vor dem Einlagern so lange wie möglich auf dem Beet bleiben. Bei der Ernte kürzt man die Wurzel mit einem Messer ein und dreht anschließend das Laub von Hand knapp über der Knolle ab.

Rosenkohl

unterscheidet man Sorten für die Herbststernte, etwa "Brigitte", und Züchtungen wie "Igor", die im Winter auf dem Beet ausharren. Um die Röschenbildung zu beschleunigen, darf Herbst-Rosenkohl entspitzt werden, bei Winter-Rosenkohl sollte man auf diese Maßnahme verzichten - dadurch wird dieser frostempfindlich.

Kartoffeln

sollten immer nach Sorten getrennt und im kühlen, dunklen Keller nicht zusammen mit anderen Gemüsearten oder Obst eingelagert werden. Kleine Mengen bewahrt man besten in gut stapelbaren Kisten auf.

Rote Beten

wachsen an milden Herbsttagen noch kräftig weiter. Die Entwicklung dicker, saftiger Knollen kann gefördert werden, in dem man das Gießwasser bis Mitte September alle zwei bis drei Wochen mit einem Schuss Brennessel- oder Beinwell Jauche anreichert.

Herbst- und Wintergemüse möglichst spät ernten, denn nur voll ausgereifte Wurzeln, Knollen oder Kohlköpfe bewahren ihren Geschmack und bleiben fest. Wartet man dagegen zu lange, entwickeln Möhren lästige Wurzelhaare, Kohlrabi und Rotkohl neigen zum Aufplatzen. Als optimale Lagertemperatur gelten 1-5 Grad bei möglichst hoher Luftfeuchtigkeit.



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
ogv-egg-grossdorf@gmx.at
www.ogv.at
ZVR-Zahl: 052232833

Nächste Ausgabe: März 2023

Quellen: Mein schöner Landgarten 10/21, Vetterhof
Rezept: Ratgeber Frau und Familie 10/19
Fotos: Elena Fetz, Canva

In **Farbe** ist diese Gartomus auch auf unserer Homepage www.ogv.at unter unserem Verein zu finden.