



Vereinszeitung des Obst- und Gartenbauvereins Egg – Großdorf

November 2014
80. Ausgabe

Liebe Gartomusleser!

Spät aber doch erscheint unsere letzte Gartomus für heuer. Passend zu diesem wunderschön farbigen Herbst, den wir heuer hatten, haben ich einen Bericht über die Feuerfarben des Herbstes gefunden den ich euch nicht vorenthalten möchte und in verkürzter Form an euch weitergebe. Ebenfalls wünschen wir euch und euren Familien einen wunderschönen Advent und einen guten Jahresabschluss.

Was unsere Augen und unser Herz erfreut, ist für die Bäume ein überlebenswichtiger Vorgang um den Winter zu überstehen. Ohne das Abwerfen der Blätter würden die Pflanzen durch den Wassermangel im Winter verdursten. Das abnehmende Tageslicht und die ersten kühlen Nächte setzen in den Blättern einen Alterungsprozess in Gang. Im Frühjahr und im Sommer überwiegt der grüne Blattfarbstoff CHLOROPHYLL der für die PHOTOSYNTHESE (Erzeugung von Energie aus Kohlendioxid und Wasser) unbedingt gebraucht wird. Um einen Verlust, dieses für die Pflanzen sehr wichtigen Stoffes zu verhindern, zerlegt sie ihn im Herbst fast vollständig in kleinere Bestandteile, die sie aus dem Blatt herauszieht und bis zum nächsten Frühjahr in Zweigen, Stamm oder Wurzeln deponiert! Mit dem Verschwinden des Blattgrüns

kommen nun die anderen Pigmente zur Geltung: Die KAROTINOIDE (gelb, orange, rot) und die XANTHOPYLLE (gelb). Die gelben und orangen Farbstoffe sind nicht so wertvoll wie die grünen, auf jene können die Bäume und Sträucher leichter verzichten.

ROT WIRKT ALS SONNENSCHUTZ:

Die ANTHOCYANE die für das Rotfärben verantwortlich sind, werden im Herbstlaub neu produziert und haben eine wichtige Funktion. Diese roten Farbpigmente dienen der Pflanze als eine Art UV-Filter, ähnlich denen in Sonnenschutzcremen. In den herbstlichen Morgenstunden ist ein Baum Licht- und Kältestress ausgesetzt, der die Fotosynthese – die im Herbst immer noch stattfindet – hemmt. Das Sonnenlicht wird nicht wie üblich in energiereichen Traubenzucker umgewandelt, sondern führt zur Bildung freier Radikaler, die das Blattgewebe zerstören. Die roten Farbpigmente (ANTHCYANE) wirken wie ein Schutzschild dagegen. Da der Herbst im Nordosten der USA und in Kanada besonders sonnenreich ist, produzieren die Bäume dort wesentlich mehr von diesem roten Farbstoff. Es ist dort ein besonders schönes Farbenspiel der Blätter zu beobachten. In unseren Breiten ist es wesentlich öfter bewölkt, daher erübrigt sich ein intensiver Sonnenschutz und die Blätter sind weniger stark verfärbt. Braun als Farbe tritt erst beim Absterben des Blattes auf. Die Ursache dafür ist die Oxidation von Gerbstoffen zu braunen Farbstoffen. Im Spätherbst wird das Laub schließlich abgeworfen – eine Anpassung der Laubgehölze an den Wassermangel im Winter. Wenn der Boden gefriert, bleibt der Wassernachschub aus.

Über die Blätter verdunsten die Bäume einen Großteil des über die Wurzeln aufgesogenen Wassers. Bei einer 100-jährigen Rotbuche sind das etwa 400 l Wasser pro Tag! Die Bäume würden austrocknen, wären sie nicht in der Lage, ihre Blätter abzuwerfen und dadurch die Wasserabgabe zu stoppen. Nach dem Abtransport aller wertvollen Stoffe wird am Grund des Blattstiels ein Trenngewebe gebildet. Dieses unterbindet die Wasserversorgung des Blattes und schafft eine Sollbruchstelle. Ein leiser Windhauch genügt, um das Blatt zu Boden segeln zu lassen. Der Blattabwurf ist gewissermaßen auch eine Entschlackungskur, denn mit den abgeworfenen Blättern werden giftige Stoffwechselprodukte und Umweltgifte entsorgt. Außerdem halten kahle Bäume der Schneelast im Winter besser stand. Die Knospen haben so im

Frühjahr ausreichend Licht für ihre Entwicklung und auch die Frühjahrsblüher am Boden wie Bärlauch und Scharbockskraut profitieren vom offenen Laubdach!

Das Absterben und Vergehen im Herbst ist also eigentlich nur Auftakt zum Neubeginn, ein Atemholen für den nächsten Frühling!

FASZINIEREND – NICHT??

Entnommen aus einem Bericht von Ursula Mauritz

Ausflug ins Hopfenanbaugebiet Hallertau

Am 20. September 2014 durfte ich mit dem OGV Landesverband an einem sehr interessanten Ausflug teilnehmen. Wir fuhren mit 2 knallvollen Bussen in die HALLERTAU. Die Hallertau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt mit 17.800 Hektar. Das Anbaugebiet Hallertau erstreckt sich zwischen München, Ingolstadt, Regensburg und Landshut. Das Hopfenmuseum in Wolnzach veranschaulicht die Geschichte und Faszination des Hopfenanbaus. Wenn man bedenkt dass für 1 Hektoliter Bier 80g Hopfen benötigt wird! Der Hopfen ist eine Kletterpflanze. Er besitzt feine „Klimmhaare“ mit denen er sich an Bäumen, Büschen oder am Hopfengerüst hochrankt. Beim Hopfen gibt es männliche + weibliche Pflanzen. Für den Menschen von Nutzen ist jedoch nur der weibliche Hopfen. Er benötigt nur etwa 70 Tage um auf eine Höhe von 7 – 8 Meter zu wachsen. Unter günstigen Bedingungen bis zu 30 cm pro Tag. Die Gesamtfläche der Blätter einer Hopfenpflanze kann bis zu 20m² betragen. Alle Wurzeln eines einzigen Hopfenstockes können zusammengerechnet bis zu 100m lang werden. Keine andere Pflanze in unseren Breitengraden erreicht dieses Wachstum. Hopfen wird vom Wind (und nicht von Insekten) bestäubt. Deshalb ist seine Blüte eher unauffällig. Um die Wahrscheinlichkeit einer Befruchtung zu erhöhen besteht der Blütenstand des weiblichen Hopfens aus vielen kleinen Blüten mit Fruchtknoten und Narben. Erst bei der Blüte kann man weiblichen und männlichen Hopfen unterscheiden. Die männliche Pflanze bildet eine Rispe mit vielen Staubgefäßen. Die Staubbeutel platzen auf und die Pollen werden vom Wind verweht. Gelangen Hopfenpollen auf eine weibliche Blüte, wird diese befruchtet. Befruchteter Hopfen eignet sich jedoch schlecht zum Bierbrauen. Deshalb muss in Hopfenanbaugebieten der männliche Hopfen per Gesetz ausgerottet werden. Hopfen benötigt ein bestimmtes Klima – grob gesprochen, nicht zu heiß und nicht zu kühl. Außerdem braucht er zur Blütezeit eine bestimmte Tageslänge. Diese darf nicht zu kurz, aber auch nicht zu lang sein. Deshalb wächst Hopfen nur in bestimmten Breitengraden.

Hat der Hopfen eine bestimmte Pflanzenhöhe erreicht, beginnt er zu blühen. Viele kleine Hopfenblüten bilden zusammen einen „Blütenstand“. Innerhalb von etwa 3 Monaten entwickelt sich aus den unbefruchteten Blütenstand die erntereife Dolde. Anschließend verwelkt die Pflanze allmählich, egal ob man die Dolde geerntet hat oder nicht. Der Wurzelstock überwintert im Boden. Im Frühjahr treiben neue Sprösslinge aus. Ein Hopfenstock kann theoretisch 50 Jahre alt werden.

Wenn die Hopfenpflanzen im Frühjahr austreiben bildet eine Pflanze bis zu 50 Triebe und von diesen wird nur einer stehen gelassen, alle anderen werden händisch ausgeschnitten und diese Triebe nimmt man zur Vermehrung. Hopfen wird also nicht gesät. Wer Hopfen neu anpflanzen will, nimmt „Fechser“ und setzt diese in den Boden. Steckt man sie in den Boden, bilden sie Wurzeln und entwickeln sich zum Hopfenstock. Mit dem Spaten wird ein 15 cm tiefes Loch ausgehoben und dann der Setzling eingepflanzt. Setzt man ihn zu tief dann verfault er oder fällt Schädlingen zum Opfer.

Nach 2-3 Wochen treibt der Hopfen aus. Man spricht vom „Junghopfen“. Im ersten Jahr erreicht der Junghopfen in der Regel noch nicht die normale Gerüsthöhe. Er trägt zwar bereits einige Dolde. Um den neuen Stock zu schonen, verzichtet man jedoch auf die Ernte. Schon im zweiten Jahr ist der Stock so wachstumsfähig, dass eine gute Ernte möglich ist. Aus dem „Junghopfen“ ist Hopfen geworden.

UNGEBETENE 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

Hopfensorten:

Ein Unterschied besteht in der Form der Dolden manche sind kugelig, bei manchen stehen die Doldenblätter mehr ab, die Formen der Blätter unterscheiden sich und die Wuchsform der Pflanzen. Noch wichtiger ist der Anteil der Inhaltstoffe. Dann gibt es Sorten, die wesentlich mehr Dolden ausbilden als andere. Ein anderer wichtiger Unterschied besteht im jeweils richtigen Zeitpunkt der Ernte. Manche erntet man sehr früh, 20-25 August manche sehr spät, 10-15 September. Besonders wichtig ist die unterschiedliche Anfälligkeit der Sorten für bestimmte Schädlinge und Krankheiten. Im Hopfenforschungsinstitut werden widerstandsfähige Sorten gezüchtet. Wichtig für die Widerstandskraft der Pflanzen ist es auch, den Dünger in der richtigen Dosierung auszubringen. Dieses Hopfenforschungsinstitut gibt es bereits seit Mitte der 1920er Jahre. Bis heute wird es von der Brauindustrie getragen und arbeitet ganz eng mit den Hopfenbauern zusammen. Ganz zuletzt noch das wichtigste DAS GOLDGELBE HOPFENPULVER „LUPULIN“ beinhaltet alle wichtigen Stoffe für die Bierbrauer. Die Hopfendolde besteht aus mehreren Einzelteilen:

Vorblätter , Deckblätter , Lupulin- Drüsen & Lupulin

Dieses goldgelbe Pulver bildet sich in den Lupulin-Drüsen, die in den Falten der Doldenvorblätter sitzen. Das Lupulin besteht hauptsächlich aus

- AROMASTOFFEN
- BITTERSTOFFEN
- WEITERE INHALTSSTOFFE (z.B. Gerbstoffe, Farbstoffe, Polyphenole)

Diese Stoffe eignen sich hervorragend zum Bierbrauen und für Heilzwecke. Nur wegen des Lupulins ist der Hopfen für den Menschen von Bedeutung.

entnommen von Informationstafeln im Hopfenmuseum

**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



KÜRBIS RISOTTO

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternuss)
400 g Risottoreis
2 Schalotten
4 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
80 g geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer, Muskat und Kürbiskernöl.

Zubereitung:

Den Kürbis schälen (bei Hokkaido nicht notwendig), entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles kurz in Olivenöl andünsten, den Reis hinzufügen und kurz mitdünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen, nun nach und nach die Brühe angießen. Unter stetigem Rühren den Reis al dente garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Kürbiskernöl servieren.

KÜRBISKUCHEN

Zutaten für 12 Portionen:

Mürbteig:	Kürbismasse:
200 g Dinkelmehl	750 g Hokkaido Fruchtfleisch (gewürfelt)
1 TL Weinsteinbackpulver	1 TL Zimt gemahlen
100 g Butter (gewürfelt)	½ TL Ingwer Gemahlen
1 Ei	1 Prise Nelkenpulver
75g Rohrzucker	3 Eier
1 Prise Salz	175 g Rohrzucker
2 TL Zitronensaft	200 g Doppelrahm - Frischkäse
	Staubzucker

Zubereitung:

Aus den Mürbteigzutaten einen glatten Teig kneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen. Kürbiswürfel mit wenig Wasser, (oder im Dampfgarer ohne Wasser) ca. 15 Min. weich garen, dann pürieren und abkühlen lassen. Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Springform(26 cm) einfetten. Teig auf bemehlter Unterlage ausrollen und die Form damit auskleiden,(Rand ca.3 cm. hoch.) Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kürbispüree mit allen restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und auf den Teigboden geben. 60-70 Min. backen und dann 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form lösen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

WÜRZIGER CHUTNEY

Zutaten:

700 g Tomaten, entkernt, gehäutet und gehackt
300 g fein gehackte Äpfel
2 fein gehackte Knoblauchzehen
1 Stück fein gehackte Ingwerwurzel
1 EL Salz, 150 g Rohrzucker, 300 ml Apfelessig,
1 Zimtstange, 10 Nelken, 1 TL Cayennepfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen großen, weiten Topf geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren dicklich einkochen (1 Stunde). *Vorsicht: Topf nur halb füllen, es kann spritzen!* Heiß in vorbereitete Schraubgläser füllen, Gläser auf den Kopf stellen oder 30 Min. bei 90° C einkochen. Die geöffneten Gläser sind im Kühlschrank 4 – 6 Wochen haltbar.

KÜRBISKUCHEN MIT FEINEN GEWÜRZEN

Zutaten:

250 g Kürbis, frisch gegart und püriert (Hokkaido)	115 g weiche Butter
185 g braunen Zucker	2 Eier (Gr. L)
1 TL Orangenabrieb	60 ml Orangensaft
230 g Mehl	1 TL Natron
½ TL Backpulver	½ TL Salz
½ TL Zimt gemahlen	½ TL Nelken gemahlen
½ TL Ingwer gemahlen	80 g Walnüsse
1 Prise Muskatnuss gemahlen oder frisch gerieben	Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und in Würfel schneiden, in wenig Wasser (oder im Dampfgarer) weich kochen und pürieren.

Den Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, die Eier zugeben und solange verrühren bis alles gut verbunden ist. In einer Schüssel das Kürbispüree, Orangenabrieb und Orangensaft gut vermischen. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit Natron, Backpulver und den Gewürzen vermischen. Nun abwechselnd die Kürbismischung und die Mehlmischung unter die Buttermischung rühren. Nach Belieben Walnüsse unterheben.

Eine 21x11 cm große Kastenform einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 55 -60 Min. goldbraun backen

Den Kuchen anschließend in der Form 5 Min. ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Mit.Einander
Für unsere Vereine.



X CLUB
Da ist was los.

www.rb.mbw.at

RLB Kommunikation

Fairness, Offenheit und Zusammenarbeit.
Sponsoring ist ein Mit.Einander und braucht das
Zusammenwirken von Leistung und Gegenleistung.
Reden Sie mit uns. Jetzt.

X Raiffeisenbank
Mittelbregenzerwald

Impressum:
Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein EGG-GROSSDORF
www.bgw.at/garten/

Nächste Ausgabe: Februar 2015

