

Gartomus



Gartenbegehung am 27. Juni

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Juni - 02/2017 - 90. Auflage



BURGER
vom
GRILL

Juni
Kompostkurs

Veranstaltungskalender 2017

<p>6./8./13. Juni Rosenseminar: Erschaffen Sie ihr Rosenparadies. Treffpunkt Rosen Waibel 18:30 Uhr – 20:00 Uhr. Kostenlos Anmeldung unter Tel.05523/625 41 oder info@rosenwaibel.com</p>	<p>27. Juni Gartenbegehung bei Diana Meusburger Unterbach, Lothar Hammerer Unterbach Treffpunkt 18 Uhr beim Schwimmbad Egg</p>	<p>22. – 24. September Bregenzer Garten.Kultur Strandbad in Bregenz Mit ORF – Biogärtner Karl Ploberger, Kinderprogramm, uvm.</p>
<p>11. Juni Tag der offenen Gartentür von 10 – 17 Uhr, 38 verschiedene Gärten in ganz Vorarlberg. Adressen und Wegbeschreibungen findet ihr auf www.ogv.at</p>	<p>27. Juli Rosensommerpflegekurs Rosen Waibel 18 – 20 Uhr Kosten: 12 Euro Anmeldung unter Tel.05523/625 41 oder info@rosenwaibel.com</p>	<p>23. September Gartenflohmarkt Augarten Gärtnerei Nenzing 9 – 17 Uhr</p>
<p>25. Juni Tag der offenen Gartentür von 10 – 17 Uhr, 47 verschiedene Gärten in ganz Vorarlberg. Adressen und Wegbeschreibungen findet ihr auf www.ogv.at</p>	<p>September Krokusaktion Genaue Infos werden wir über Egg-News und das Gemeindeblatt bekannt geben.</p>	<p>14. Oktober Staudengärtnerei Gaißmayer in Illertissen - Bayern. Gartenflohmarkt Gras & Krempel von 9 – 17 Uhr</p>
<p>Juni Kompostkurs Genaue Infos werden wir über Egg-News und das Gemeindeblatt bekannt geben.</p>	<p>9. - 10. September Home & Garden Salem - Baden-Württemberg beim Schlosspark Salem am Bodensee</p>	<p>15. Oktober 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.

Rezepte

BURGER vom Grill

Burger Brötchen

180g Milch (mindestens 3,5% Fettanteil) **WICHTIG!**
 40g Butter
 15g Zucker
 ½ Würfel frische Hefe
 5g Salz
 330g Mehl (aufteilen in 150g und 180g)
 ½ verquirltes Eigelb in den Teig
 ½ verquirltes Eigelb zum bestreichen
 Sesam zum bestreuen

Milch
 Butter
 Zucker
 Hefe

auf 37° Grad erwärmen (darf nicht zu heiß werden sonst arbeitet die Hefe nicht mehr).

150g Mehl dazu und alles verkneten.

Salz, ½ verquirltes Eigelb und das restliche Mehl in Teilen dazu kneten.

Den Teig eine Stunde zugedeckt in der Schüssel gehen lassen. Dann wieder verkneten und Brötchen zu je ca. 90g formen. Damit die Brötchen ganz flach werden am besten ein Nudelholz verwenden. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und Sesam darüber streuen. Nochmals kurz auf dem Blech 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend bei 180 – 200° Grad im Ofen backen bis sie schön braun sind.

Die doppelte Menge reicht für 10 Brötchen.

Es können auch Röstzwiebeln, Chili oder Rosmarin für verschiedene Varianten in den Teig eingearbeitet werden.



Burger Sauce

2 große Zwiebeln
 etwas Öl
 10 EL Balsamicoessig
 8 EL Honig

Die Zwiebeln klein schneiden und in Öl anrösten. Mit Balsamicoessig aufgießen und etwas der Säure verdunsten lassen. Dann mit viel Honig (ca. 8 EL) verrühren. ca. 1 Stunde köcheln lassen. Für das servieren etwas auskühlen lassen. Umso kühler die Sauce desto zähflüssiger wird Sie.

Burger Patty

500g Rinderhackfleisch
 1TL Salz
 1TL Pfeffer
 1TL Paprika
 ½ TL Koriander, Oregano, Petersilie
 1 gr. Zwiebel, anrösten kurz auskühlen und dazu geben.

Alles mindestens 5 Minuten gut verkneten, damit das Fleisch besser zusammenhält. Aus 130g Hackfleisch Mischung am besten mit einer Burgerpresse oder von Hand zu flachen Burger Pattys formen.

Zusätzlich:

Frühstücksspeck
 Käse
 Rucolasalat
 Tomaten

Das Fleisch auf den Grill legen, in der Zwischenzeit den Speck kross anbraten und die Burger Brötchen leicht anbräunen. Wenn das Fleisch umgedreht wird den Käse darauflegen. Wenn alles fertig ist auf den Brötchen die Burger Sauce verteilen, Fleisch Salat und Tomaten dazu.

Erdbeer - Margaritha

2 EL Erdbeeren
 4 EL Chrushed Ice
 1 Limette
 4 cl Tequila
 Salz

Zuerst mit einer Limetten Scheibe über den Rand des Glases ziehen und diesen ganz leicht anfeuchten. In Salz drücken, bis sich auf der Außenseite ein leichter Salzrand gebildet hat. Es sollte kein Salz ins Glas, sonst schmeckt die Margaritha nicht. Anschließend die Erdbeeren, Chrushed Ice, Tequila und den Saft einer ½ Limette in den Elektromixer und servieren. Es sind viele verschiedene Varianten mit Früchten und auch ohne Alkohol möglich.



Eistee

1 ½ l	Wasser
2 Beutel	Schwarztee
2 Beutel	Pfefferminztee
1	Zitronen
2 EL.	braunen Zucker

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen
Zucker dazu und nach Belieben ziehen lassen.
Die Teebeutel herausnehmen und den Tee erkal-
ten lassen.

Mit Zitronensaft abschmecken.

Im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren Eiswürfel dazu geben.



Besuch im Schattengarten

Eine kleine, aber sehr Interessierte Truppe von Gartenliebhabern traf sich am Samstag den 20. Mai um 14:00 Uhr im Schattengarten der Familie Niederer in Dornbirn Mühlegasse. Hermann Niederer konnte dort vor gut 45 Jahren ein ca. 1,2 ha großes Areal erwerben, das mehr oder weniger Wald und eine vermooster, schattiger Bühel war. In jeder freien Minute hat er dort mit seiner Frau Brigitte alle möglichen Schattenpflanzen gesetzt, alte Bäume und Sträucher gerodet und ersetzt durch tropische Gehölze und Bäume aus aller Herren Länder. Ganz verschiedene japanische Ahorne, einen Mammutbaum, bis zu 10 m hoher Bambus und andere exotische Pflanzen gibt es zu bestaunen. Primeln in allen Farben und Variationen und Hostapflanzen, jede Menge Frauenschuhe, verschiedene Farne und Clematisranken, und überall niederer Beinwell - weiß blühend.

An die 1200 verschiedene Stauden und Sträucher sind es, wie uns Hermann Niederer begeistert erzählt hat.

Seit 2003 ist er in Pension und widmet sich seitdem Vollzeit seinem wunderschönen Schattengarten. Nach einem gemütlichen und sehr interessantem Rundgang hat uns seine Frau Brigitte mit Säften und selbstgemachtem Kuchen verwöhnt.

Ein etwas frischer aber wunderschöner und informativer Nachmittag.

Danke allen für euer Dabeisein und Evi Metzler Danke für's organisieren.

Lucia Beck



Was Kompost alles kann

NATÜRLICHER DÜNGER

Kompost ist ein natürlicher Dünger, der bei sachgemäßer Anwendung für ein gesundes Pflanzenwachstum sorgt. Bei einer Überversorgung mit mineralischem Stickstoff (N)-Dünger hingegen wachsen die Pflanzen sehr schnell, die Zellwände sind dünn, die Krankheitsanfälligkeit steigt und der Zellinhalt besteht zum größten Teil aus Wasser. Bei Gemüse macht sich dies in einem faden, wässrigen Geschmack bemerkbar.

SCHÄDLINGSABWEHR UND BODENBELEBUNG

Kräftige, gesunde Pflanzen sind weniger anfällig für Schädlingsbefall. Kompost lebt, und die in ihm enthaltenen Milliarden von Mikroorganismen tragen dazu bei, die für Pflanzen schädlichen Bodenorganismen in Schach zu halten.

BODENVERBESSERUNG

Wegen seiner krümeligen Struktur ist Kompost hervorragend in der Lage, Wasser zu speichern und für einen ausgeglichenen Luftaustausch zu sorgen. Bei starkem Regen wirkt Kompost Verschlammung und Nährstoffauswaschung entgegen. Schwere Böden werden gelockert, sandige Boden werden bindiger. Der Dauerhumusanteil im Kompost macht den Boden anhaltend fruchtbar und wirkt Bodenmüdigkeit entgegen.

Kompost kann nicht nur düngen
*Kompost sorgt für eine gute Krümelstruktur,
 ein besseres Wasserhaltevermögen und
 einen guten Luftaustausch im Boden.*

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

Zwiebel - Knoblauch Sud

(Spritzmittel gegen Läuse)

Benötigt wird:

2 Knollen Knoblauch
2 Stk. Zwiebeln
1 ½ l Wasser

Herstellung:

Den Knoblauch und die Zwiebeln mit der Schale grob zerkleinern und mit dem heißen Wasser übergießen und über Nacht abkühlen lassen.

Zum Spritzen 1:1 mit Wasser verdünnt in eine Sprühflasche abfüllen und die betroffenen Rosen damit spritzen.



**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



Brennnesseljauche

(selbst gemacht - ganz einfach)

Benötigt wird:

mind. ein 10 l Gefäß mit Deckel
1 kg Brennnessel
Wasser
eventuell Steinmehl (gegen den Geruch)

Herstellung:

Das Gefäß wird mit Brennnessel locker gefüllt und mit Wasser aufgegossen

(1 kg Pflanzen auf 10 l Wasser). In die Sonne stellen und täglich umrühren.

Nach zwei Tagen beginnt es zu gären und zu schäumen. Wird der Gestank zu stark, rührt man eine Handvoll Steinmehl ein. Nach zwei Wochen ist die Jauche dunkel, klar und fertig. Verdünnt wird 1:10 bis 1:20.



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

Nächste Ausgabe: September 2017

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

Fotos: Brigitte Waldner, Doris Hammerer

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