

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



*Ein kleines Blümchen
auf schlankem Grün,
so zärtlich stehts im Raum.
Ringsum beginnts zu blühn.*

M.B. Hermann

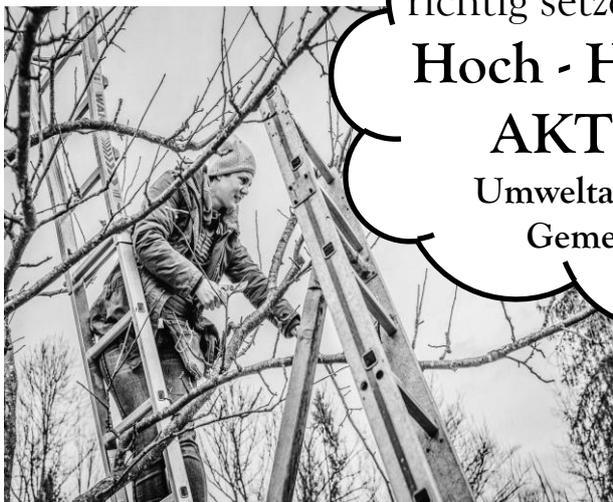
März- 01/2019 - 95. Auflage



Obstbäume
richtig setzen-schneiden.

Hoch - Halbstamm

AKTION des
Umweltausschuss der
Gemeinde Egg



**Rosenschnittkurs im
April mit Regreena**

**SKINFIT Aktion -15%
vom 15 - 20. April**

Veranstaltungskalender 2019

<p>4. April</p>	<p>Obstbäume richtig setzen und schneiden</p> <p>Die Gemeinde Egg fördert heuer den Kauf von Hoch- sowie Halbstämmen. Im Rahmen dieser Förderung möchten wir euch zeigen wie ein Baum richtig gesetzt und geschnitten wird. Wir zeigen auch wie Bäume veredelt werden.</p> <p>Wir treffen uns im Lehr- und Versuchsgarten in Kammern mit unseren Baumwärtern. Um 18:30 Uhr</p> <p>Der Kurs kostet 7,00 Euro für Mitglieder und 10,00 Euro für Nichtmitglieder</p> <p>Es ist keine Anmeldung nötig.</p> <p>Obstbäume bestellen könnt ihr direkt beim Kurs oder bei der Bürgerservicestelle Egg.</p>
<p>12. April</p>	<p>Rosenschnittkurs</p> <p>mit Regina Metzler, um 14 Uhr, im Garten von Claudia Sutterlüty in der Hub gegenüber des Sägewerk Sutterlüty</p> <p>inkl. Sommerschnittkurs, Anfang Juni</p> <p>Der Kurs kostet 12,00 Euro für Mitglieder und 15,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause</p> <p>Maximal 20 Personen. Anmeldung bitte bei Doris Hammerer 0664/4557598</p>
<p>Mai</p> <p>Der genaue Termin wird im Gemeindeblatt bekannt gegeben.</p>	<p>Kompostkurs</p> <p>in Zusammenarbeit mit dem Umweltausschuss der Gemeinde Egg</p> <p>Bei den Gartenfreunden Reuthe-Bezau mit Isabella Moosbrugger</p> <p>Um 18:00 Treffpunkt in Egg beim Wälderpark</p> <p>Der Kurs kostet 7,00 Euro für Mitglieder und 10,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause</p> <p>Maximal 20 Personen. Anmeldungen bitte bei Lucia Beck 0664/3636565</p>
<p>18. Mai</p>	<p>Brot - Sauerteigbackkurs</p> <p>Mit Hubert Ratz im Hauseigenen Brotbackofen UmweltPlus geprüft. Es wird auch gezeigt wie ein Sauerteig angesetzt wird. Der Kurs dauert ca. vier Stunden.</p> <p>Wir treffen uns um 14:00 bei Hubert im Stocker</p> <p>Der Kurs kostet 35,00 Euro für Mitglieder und 38,00 Euro für Nichtmitglieder</p> <p>Anmeldung bis 11. Mai, bitte bei Evi Metzler 0664/5245267</p>
<p>4. Juni</p>	<p>Gartenbegehung</p> <p>wir besuchen Regina Metzler (Regreena) in Ihrem Garten am Fahrradweg in Andelsbuch. Wir Wandern über den Radweg zu Regina in den Garten.</p> <p>Für alle Interessierte. Um 18:30 Uhr beim Schwimmbad Egg</p> <p>Es ist keine Anmeldung nötig.</p>
<p>Anfang September und Anfang Oktober</p>	<p>Von der Frucht ins Glas (Schnaps herstellen)</p> <p>Wir bieten einen zwei Tages Kurs an, angefangen vom, Schnaps brennen und auf Trinkstärke herabsetzen. Je nach Obstertrag im kommenden Jahr wird der Kurs an zwei Samstagen einmal Anfang September und einmal Anfang Oktober stattfinden. Treffpunkt ist bei Gilbert Hammerer in der Mühle 40, um 14:00 Uhr. Der Kurs kostet 22,00 Euro für Mitglieder und 25,00 Euro für Nichtmitglieder, Maximal 10 Personen. Anmeldung bitte bei Gilbert Hammerer 0664/8503119 oder gilbert.hammerer@doppelmayr.com</p>
<p>18. September</p>	<p>Herbstfloristik Kurs</p> <p>mit Anja Helbock (Sennhus Blumenladen), Lisa Metzler (Elfenschuh) und Theresia Flatz (Regreena).</p> <p>Wir binden und stecken Schönes für den Herbst</p> <p>Bitte bringt mit, was ihr im Garten und Natur findet.</p> <p>Es können Steckschwämme, Bindematerial, sowie Blumen usw. im Kurs gekauft werden.</p> <p>Um 18:30 Treffpunkt bei Doris Hammerer, Bruggan 1248.</p> <p>Der Kurs kostet 17,00 Euro für Mitglieder und 20,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause ohne Material</p> <p>Anmeldungen bitte bei Doris Hammerer 0664/4557598</p>

Pfingstrosen einmal anders

Pfingstrosen im Naturgarten- standfeste Insektenmagnete

Die Pfingstrose, botanisch *Paeonia* und daher in Fachkreisen häufig als Päonie bezeichnet, gehört zu den ganz großen Stars unter den Blütenstauden. Kaum ein Garten kommt ohne diese Edelgewächse aus, welches übrigens trotz des deutschen Namens nicht zu den Rosengewächsen zählt, sondern einer eigenen Familie – den Pfingstrosengewächsen – zugerechnet wird.

Wir unterscheiden hauptsächlich zwischen drei leicht voneinander abzugrenzenden Gruppen von Pfingstrosen:

An erster Stelle sind hier die klassischen Bauernhortensien (*Paeonia officinalis*) zu erwähnen, die in Mitteleuropa schon seit vielen Jahrhunderten kultiviert werden und hierzulande tatsächlich meist um Pfingsten herum blühen. Sie sind robust, extrem ausdauernd, werden maximal einen halben Meter hoch und haben stets nur eine einzelne Blüte an jedem Stängel.

Die zweite wichtige Gruppe sind die Edel- bzw. Staudenpfingstrosen, botanisch als *Paeonia lactiflora* bezeichnet. Edelpfingstrosen können gut und gerne doppelt so hoch werden wie die Bauerpfingstrosen und bilden fast immer verzweigte Stängel mit jeweils mindestens drei Blüten aus. Ihre Blütezeit beginnt vergleichsweise spät im Frühsommer.

Als dritte im Bunde konnten sich die *Paeonia suffruticosa*-Hybriden einen guten Namen machen. Bei ihnen handelt es sich um die verholzende Strauchpfingstrosen. Strauchpfingstrosen werden in Asien schon seit langer Zeit gezüchtet und können je nach Sorte bis zu zwei Meter hoch und ebenso breit werden.

In Europa sind die spätestens seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt. Hierzulande wachsen viele Sorten dieser Gruppe anfangs nur zögerlich und brauchen häufig ein paar Jahre, um sich am Standort „einzuleben“.

Pfingstrosen im Naturgarten

Unabhängig davon, welcher Gruppe eine Pfingstrose angehört, haben wir im Allgemeinen ein ganz klares Bild vor Augen, wie eine Pfingstrosenblüte auszusehen hat: Sie soll groß sein, stark duften und vor allem muss sie dicht gefüllt sein. Diese ballförmige Blütenform scheint derart typisch für Pfingstrosen zu sein, dass man leicht vergisst, dass sie eigentlich nicht dem Naturell entspricht, sondern ein Kunstprodukt menschlicher Zuchtbemühungen ist.

Kaum eine Blume bildet in ihrer Ursprungsform gefüllte Blüten, denn die zusätzlichen Blütenblätter behindern die erfolgreiche Bestäubung durch Insekten und verringern somit die biologische Fitness der betroffenen Spezies. Wilde Pfingstrosen haben schalenförmige oder flach ausgebreitete Blüten, die aus lediglich fünf Blütenblättern besteht. Mutationen mit gefüllten Blüten treten in wilden Pfingstrosenbeständen nur sehr selten auf und verschwinden über kurz oder lang wieder, es sei denn, ein aufmerksamer Pflanzensammler entdeckt sie zufällig und pflanzt sie in sein grünes Refugium, wo die natürliche Auslese nicht so stark einwirken kann. Man nimmt an, dass die ersten gefüllten Pfingstrosen in unseren Gärten aus solche seltenen Naturfindlinge zurückgehen.

Heute zeigt sich in der Gartenwelt ein starker Trend hin zum Naturgarten. Viele Gartenbesitzer wollen keine überzüchteten Pflanzen mit Riesenblüten mehr, sondern erfreuen sich lieber am unentstellten Charme einer Wildblume. So kam in den letzten Jahren zunehmend auch den Wildformen der Pfingstrose etwas mehr Aufmerksamkeit zu, weil sie nicht nur zauberhaft aussehen. Sondern im Gegensatz zu den Zuchtformen praktischerweise auch nicht gestützt werden müssen. Viele Staudengärtnereien haben sich darauf eingestellt und führen inzwischen auch Pfingstrosen-Wildformen in ihrem Sortiment. Im Folgenden möchten wir euch einige besonders gartenfreundliche *Paeonia* – Spezies näherbringen.

Wilde Pfingstrosen trifft man am ehesten auf Bergwiesen oder in kargen Steppengebieten. Eine der häufigsten europäischen Art ist die Korallen-Pfingstrose, botanisch *Paeonia mascula* (1) Ihren deutschen Namen verdankt sie der großen Leuchtkraft ihrer rosaroten Blüten, die ihr auch im Garten einen hohen Zierwert verleiht. In naturnahen Steingartenanlagen fühlt sich die Korallen-Pfingstrose am wohlsten und blüht – einmal angewachsen – von Jahr zu Jahr üppiger. Mit ihrer einfachen Blütenform lockt sie im Mai unzählige Insekten an, die zum Beobachten einladen.



Ein regelrechter Insektenmagnet ist auch die vergleichsweise zierliche Dill-Pfingstrose (*Paeonia tenuifolia*) (2), welche in zum Teil riesigen Vorkommen die Steppen Südostasiens und Russlands verschönert. Dill-Pfingstrosen deshalb, weil ihre Blätter in zahlreiche feine Segmente zerteilt sind, sodass der Vergleich mit Dill naheliegt. Die kleinen, blutroten Blütenschalen dieser Art kommen dadurch hervorragend zur Geltung.

Wer auf der Suche nach einer kleinen, langsamen wachsenden Pfingstrose ist, die etwas Fingerspitzengefühl verlangt, wird an dieser Art eine schöne Herausforderung finden, die alle Mühe wert ist.



Eine andere Wildart mit auch fein zergliedertem Blattwerk, ist die höhere, relativ einfach zu pflegende Art ist beispielsweise *Paeonia veitchii* (3). Ihre Blätter teilen sich in jeweils neun schmale Fiedern und erinnern auf den ersten Blick an einen Fächerahorn. Die großen flachen Blüten wirken bei dieser Art papierdünn und weisen am häufigsten einen blassen Magentaton auf. Im Garten hat sich *Paeonia veitchii* als sehr anpassungsfähig erwiesen und kann auf einer Vielzahl von Standorten gedeihen. Vom halbschattigen Steingarten bis hin zum vollsonnigen Staudenbeet.



Die schönsten Strauchpfingstrosen – Wildlinge

Die bisher genannten Pfingstrosen waren alles staudenartige Pfingstrosen, die sich im Herbst vollkommen in die Erde zurückziehen. Die Strauchpfingstrose bildet dagegen verholzende Triebe aus und zieht sich im Herbst nicht zurück. Diese Triebe dürfen im Herbst auf keinen Fall stark zurückgeschnitten werden.

Die Strauchpfingstrosen – Wildformen sind meist weniger empfindlich. Eine schöne Art mit weißen Blüten ist die *Paeonia rockii* aus China. Ihre Blüten erreichen einen Durchmesser von bis zu 25 cm und sind in der Mitte kastanienfarbig. Bis zu zwei Meter groß wird die *Paeonia lutea*, mit 6 cm Blüten Durchmesser kleiner, aber mit der gelben Farbe sehr auffällig. Die *Paeonia delavayi* ist im Wuchs sehr ähnlich hat aber eine satte weinrote Blüte.

Die beiden Arten *Paeonia delavayi* und *Paeonia lutea* haben eine hängende Blütenhaltung.

Fazit

Wer es leid ist, dass die Gartenpfingstrosen jedes Jahr aufs Neue aufwendig gestützt werden müssen, dem seien die ungefüllten, wilden Pfingstrosen wärmstens empfohlen. Mit ihrem puristischen Wuchs und dem standfesten Wuchs bringen sie eine unbeschwertere Leichtigkeit in den Garten.

regreena
...natürlich anders!

Pesto - Stern aus Backen mit Christina

Zutaten für Süßer Germteig - Grundrezept

250 g lauwarmer Milch
 1 Ei
 7 g Salz
 625 g Mehl
 1 Würfel Germ
 100 g zimmerwarme Butter
 (100 g Zucker) den ganzen Zucker nur bei einer süßen
 Füllung verwenden



Zubereitung:

Die Milch mit dem Ei, dem Salz und dem Zucker vermischen, anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln und zum Abschluss die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen und danach je nach Wunsch weiterverarbeiten.

Den Teig in drei Teile teilen. Jedes Teil zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugeln rund ausrollen (ca. 30 cm). Die Hälfte der Füllung auf dem ersten Teil verteilen. Den zweiten Teil darauflegen und mit dem Rest der Füllung bestreichen. Die dritte Teigplatte darauflegen und 14-mal Kreisförmig einschneiden. Jeweils zwei Teile gegeneinander verdrehen und nach drei Umdrehungen zusammendrücken.

Die fertige Blume auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Heißluft 30 Minuten backen.



Pesto, Mandelfülle oder Topfenfülle

Pesto:

100 g Pinienkerne, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
 200 g getrocknete Tomaten oder Rucola, Basilikum, Spinat, oder Kräuter nach Wahl

Für die Füllung die Tomaten, Pinienkern und das Öl mit dem Standmixer zerkleinern, es kann eventuell auch mehr Öl nötig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mandelfülle:

150 g Milch, 30 g Zucker, 200 g ger. Mandeln

Für die Füllung die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Mandeln dazu mischen.

Topfenfülle:

2 Eier, 80 g Zucker, 500 g Topfen
 Für die Füllung Eier mit Zucker und Topfen gut verrühren.

Rhabarber - Mandel - Torte

Biskuit:

4	Eier
1 Prise	Salz
175 g	Zucker
160 g	Mehl

Füllung:

500 g	Rhabarber
250 ml	Wasser
1 Pkg.	Vanillepuddingpul.
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Butter
50 g	gem. Mandeln
50 g	Zucker
500 ml	Sahne
1 Pkg.	Vanillezucker

Backen:

175° Heißluft vorheizen
etwa 20 Minuten

Eier trennen und Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb unter den Eisschnee ziehen. Das gesiebte Mehl unterheben und backen.

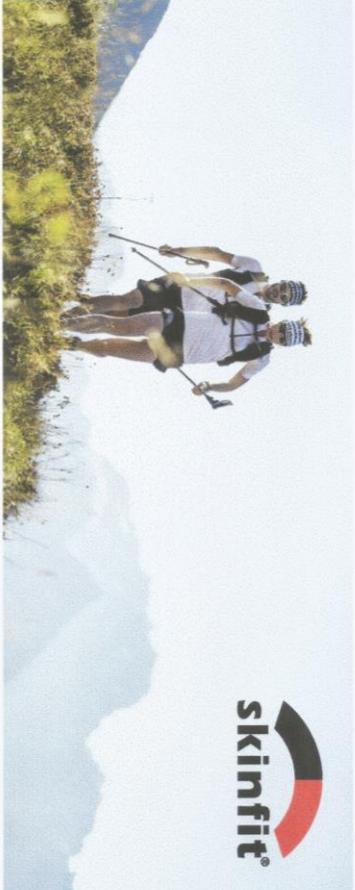
Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Von 250 ml Wasser, 6 EL abnehmen, mit Puddingpulver und 20 g Zucker verrühren. Rhabarber mit dem restlichen Wasser, restlichen Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten kochen und mit dem angerührten Puddingpulver binden, auskühlen lassen.

Biskuitboden mit dem Löffel aushöhlen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand stehen lassen. Butter erhitzen, die Hälfte des Biskuitinners zerkrümeln, mit Zucker, Vanillezucker und den gemahlenden Mandeln in der Butter rösten und dabei öfters wenden.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Rhabarbermasse in den ausgehöhlten Boden füllen. Die Hälfte der Sahne darauf streichen und den Tortenrand mit der restlichen Sahne verzieren. Geröstete Krümel auf der Torte verteilen und mit Sahne verzieren.

Abschnitt zum Einlösen der 15%, bitte in den Skinfit Shop mitnehmen.





OGV Egg-Großdorf

hat einen Mitglieder Benefit mit skinfit® vereinbart.

Skinfit® Aktion
In der KW16 von 15.-20.04.2019
erhalten alle Mitglieder einen Rabatt von

15%

Die Legitimation im Shop erfolgt mittels Vorzeigen dieses PDF oder der Vorlage eines Firmenausweises.

Skinfit Shop Koblach
Hinterfeld 1 | 6842 Koblach
t +43 5523 52425 - 49 | skinfit.koblach@skinfit.at

Skinfit Shop Dornbirn
Kostergasse 2 | 6850 Dornbirn
t +43 5572 890179 | skinfit.dornbirn@skinfit.at

Skinfit Shop Nenzing
Bundesstrasse 55 | 6710 Nenzing
t +43 5525 63815 | skinfit.nenzing@skinfit.at

Skinfit Shop Egg
Loos 910 | 1. OG | Top 5 | 6863 Egg
t +43 5512 20516 | skinfit.egg@skinfit.at

www.skinfit.at






Der Räucherkurs mit Evelyne Battisti

Wir trafen uns im September 2018 zu zwei spannenden Abenden im Pfarrhof in Grossdorf zum Thema Räuchern.

Wir durften mit Evelyne eine Welt der Düfte und Sinne entdecken. Wir hörten viel über indische Göttinnen, über Neuanfänge und alten Dingen ein gutes Ende zu geben, den Jahreskreis und natürlich über das Brauchtum vom Räuchern. Zusammen machten wir einige Räucherproben. Wir rochen den angenehmen, aromatischen Duft des Weihrauches, das vanilleartigen Aroma der Styraxbäume und den feinen dezenten zitronigen Duft des Dammar.

Am zweiten Abend erfuhren wir über die Räucherwirkung vom heimischen Räucherwerk, was bei einer wirkungsvollen Hausräucherung zu beachten ist und dass wir bei einer selbst Räucherung unsere Füße nicht vergessen sollen. Das der Holunder eine segnende Wirkung haben soll, ist mir an diesem Abend besonders in Erinnerung geblieben und wir in meiner Räuchermischung für das neue Jahr sicher nicht fehlen.

Danke Monika für deinen Beitrag

Monika Simma

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

**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





Raiffeisenbank
Mittelbregenzerwald



**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

Nächste Ausgabe: Mai/Juni 2019



Quellen:
Rezepte: Backen mit Christina, Kuchen backen mit Christina, Lieblingsrezepte Kuchen & Torten, von den Schwarzenberger Bäuerinnen
Fotos: Brigitte Waldner, Doris Hammerer. Grünes Tirol Mai/Juni 3/2015
Artikel: Pfingstrosen - Grünes Tirol Mai/Juni 2015

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