

Gartemus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Wo Blumen blühen, lächelt die Welt.
Ralph Waldo Emerson

Mai 01/2020 - 98. Auflage

Gartenbegehung

im Kräutergarten

SONI, Hittisau

Voraussichtlich

am Donnerstag

17. JULI 2020

13:30 Uhr

SKINFIT AKTION
vom 25. bis 30. MAI

Veranstaltungskalender 2020

<p>Freitag 17. Juli</p>	<p>Kräutergarten SONI, Hittisau Sonja und Reinhold zeigen uns ihren Kräutergarten - SONI Kräuter in Hittisau. Wir bekommen einen besonderen Einblick in den Anbau des Kräutergartens und bereiten anschließend zusammen eine kleine Jause zu. Für Mitglieder 12 Euro, Nichtmitglieder 15 Euro. Treffpunkt ist um 13:30 Uhr beim Ärztehausparkplatz beim Ampuls. Anmeldungen bitte bei Lucia Beck 0664/3636565</p>
<p>Dienstag 25. August</p>	<p>Sommerprogramm Wir sind wieder dabei beim Sommerprogramm Egg-Großdorf 2020. Wir freuen uns jetzt schon auf einen schönen Vormittag mit euch Kindern. Dieses Jahr bauen wir ein IGHOTEL Im OGV Lehr-, und Versuchsgarten in Kammern. Anmeldungen bitte über die Bürgerservicestelle der Gemeinde Egg bei Jasmin Metzler 05512/ 22 16-12</p>
<p>Mittwoch 2. September</p>	<p>Gartenbegehung Leo Simma, Hittisau Wir besuchen Leo Simma - LEO's Landwirtschaft in Hittisau. Er erklärt uns seinen nicht „reinen“ Permakulturhof, bei ihm geht es darum eine Brücke zwischen den <u>Ansätzen</u> der Permakultur zur <u>gesunden</u> Lebensmittelproduktion zu bauen. Dass wir wieder gesunde Lebensmittel im Dorf zur Verfügung haben und dadurch unsere Eigenständigkeit behalten. Wir dürfen uns auf einen spannenden Abend freuen. Treffpunkt ist beim Ärztehausparkplatz beim Ampuls. Um 17:40 Uhr. Dieser Abend kostet 15 Euro inkl. Jause und wird in Partnerschaft mit dem Kneipp Verein Egg-Großdorf veranstaltet, wir bitten um Anmeldung bei Doris Hammerer unter Tel. 0664 455 75 98 Susanne Bayer unter Tel. 0664 41 600 27 ab 18 Uhr erreichbar oder unter kneippaktiv@gmx.at</p>
<p>Donnerstag im September</p>	<p>Metall und Beton Dekorationen Wir verkaufen auf dem Gemeindeplatz in Egg verschiedene Metall Dekorationen und Feuerschalen mit Grillrost von Felder Metall Andelsbuch und viele verschiedene Beton Dekorationen für Haus und Garten. Auf dem Gemeindeplatz in Egg von 14 – 18 Uhr. Wir freuen uns auf Euch!</p>
<p>Mittwoch 23. September</p>	<p>Gartendekoration aus Weiden selbstgemacht Mit Sigrid Schertler und Renate. Wir gestalten kreative Dekorationen für den Garten. Um 18:00 ist Treffpunkt bei Monika Simma in Hintereg 114, bitte eine Gartenschere mitbringen. Der Kurs kostet 22,00 Euro für Mitglieder und 25,00 Euro für Nichtmitglieder inkl. Jause ohne Material. Die Weiden können getrocknet direkt im Kurs nach Verbrauch gekauft werden (Kilo á 6,00 Euro). Maximal 15 Personen. Anmeldungen bitte bei Monika Simma 0664/2456601</p>
<p>Samstag 10. Oktober</p>	<p>Fermentiertes, Einmachen und Einwecken BIOHOF Lingenhel, Doren Agathe vom Biohof Lingenhel in Doren zeigt uns in Ihrer Erlebnisküche das haltbar machen von Gemüse neu Interpretiert mit altem Wissen, das Fermentieren, Einmachen, Einwecken und Haltbarmachen. Einfach und schmackhaft. Mit anschließendem Beisammensitzen und Probieren inkl. Skriptum und Rezepte. Treffpunkt ist um 13:30 Uhr beim Ärztehausparkplatz beim Ampuls. Wir werden um ca. 18:00 Uhr wieder in Egg sein. Der Kurs kostet 56,00 Euro für Mitglieder, Nichtmitglieder 59 Euro, Maximal 15 Personen. Anmeldung bitte bei Monika Simma 0664/24 56 601</p>

Schoko Himbeeren Cheesecake Brownies

Zutaten

5 Eier
220 g Zucker
200 g Butter
200 g Schokolade
180 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

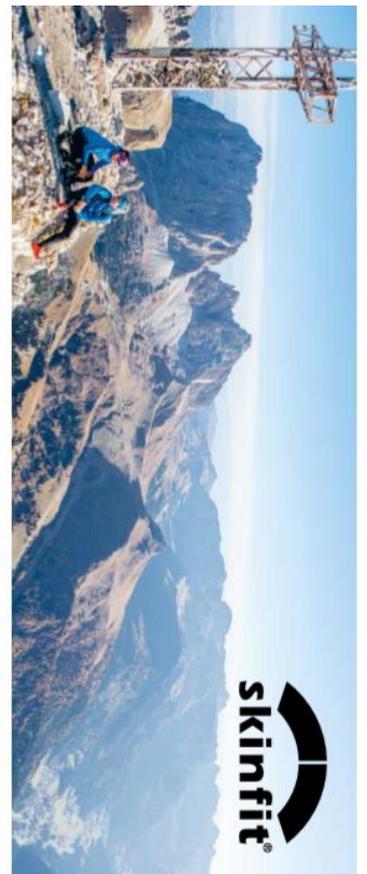
FÜR DAS CREAMCHEESE-TOPPING:

250 g Speisetopfen
300 g Sauerrahm
3 Eier
70 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
350 g frische Himbeeren



Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Butter mit der Schokolade in einem Topf auf dem Wasserbad langsam schmelzen. Die geschmolzene Butter-Schokolade in die Zucker-Ei-Masse einrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver einrühren. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Brownie-Masse eingießen und im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Topfen und die Creme fraîché mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillemark in der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen der Küchenmaschine cremig rühren. Über die Brownie Masse gießen, mit den Himbeeren garnieren und für weitere 40 bis 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



SKINFIT AKTION

Obst- und Gartenbauverein Egg-Großdorf

hat mit Skinfit eine Rabattaktion vereinbart.
Im Zeitraum vom 25.05.2020 - 30.05.2020 erhalten alle
Mitarbeiter/innen auf das reguläre Sortiment einen Rabatt von

15%

Beim Einkauf im Shop ist entweder dieses PDF oder ein Firmeneweis
vorzulegen. Beim Einkauf im Webshop gilt die Aktion durch Eingabe
des folgenden Codes im Warenkorb: OGV/Egg



OGV/Egg

Skinfit Shop Dornbirn
Klostergasse 2 | 6850 Dornbirn
+43(0)5572 890179 | skinfit.dornbirn@skinfit.at

Skinfit Shop Egg
Loos 910, 1.OG, Top 5 | 6863 Egg
03512 20516 | skinfit.egg@skinfit.at

Skinfit Shop Koblach
Hinterfeld 1 | 6842 Koblach
+43(0)5523 52425 49 | skinfit@skinfit.at

Skinfit Shop Nenzing
Bundesstraße 55 | 6710 Nenzing
+43 664 5646757 | skinfit.nenzing@skinfit.at

Webshop und weitere Informationen unter www.skinfit.at



Gänseblümchen - Salz

Das Salz konserviert die aromatischen Blüten. Es sieht nicht nur hübsch aus, sondern versorgt uns das ganze Jahr mit den wertvollen Inhaltsstoffen der kleinen Gänseblümchen.

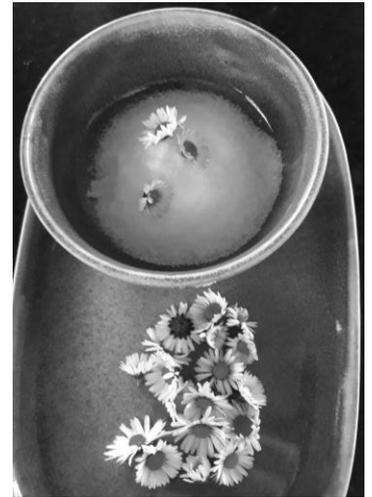
Zutaten für 100g Salz

100 g gutes jodiertes Salz, ca. 20 Gänseblümchen – Blütenköpfchen,
1 Prise Vanille

Alle Zutaten in einem Mörser fein zerreiben oder in einem kleinen Mixer fein zerkleinern.

Auf ein Backpapier streuen und trocknen lassen.

Beim Trocknen bildet das Salz manchmal Klümpchen. Man kann sie im Mörser zerdrücken oder einfach lassen.



Knoblauch – ÖL

für Anti Pastis oder zur Pizza.

Zutaten ein 100 ml Glas:

1 – 2 Knollen Knoblauch, 3 - 4 EL frisch gehackte Kräuter aus dem Garten, 1 TL. Salz,
Olivenöl extra native

Den Knoblauch mit der Presse ins Glas drücken, die Frisch gehackten Kräuter (Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Salbei, Petersilie, usw.) und das Salz dazu, alle gut umrühren.

Mit dem Olivenöl bis zum Rand aufgießen, es soll alles bedeckt sein. Im Kühlschrank lagern und ca. 1 Stunde vor gebrauch auf Zimmertemperatur anwärmen lassen.

Feinschmecker Knäckebrot

(auch als gesunde Jause)

250 g Roggen mehlfein gemahlen
250 g grobe Haferflocken
120 g Sesam
50 g Sonnenblumen oder Kürbiskerne
50 g gehobelte Haselnüsse oder Mandeln
20 g Leinsamen ganz
6 EL Sonnenblumenöl
2 TL Salz
375 g Molke (Milch oder Wasser)



Zubereitung: Der Teig reicht für zwei Bleche, am besten zwischen Backpapier dünn ganz gleichmäßig ausrollen, vor dem Backen Stücke einritzen und bei 250 °C, 7 Minuten backen, auf 180°C zurückschalten und 20 bis 25 Minuten fertig backen.

Der Teig darf nicht mehr feucht sein.

Grissini's

500 g	Dinkelmehl
2 TL	Salz
1 Prise	Zucker
5 g	Hefe
¼ L	Molke (Milch od. Wasser)
30 g	Butter

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, gehen lassen. Den Teig in Stückchen von je 20 g aufteilen und zu bleistiftdicken Rollen formen und auf ein Blech legen. Bei 220 °C backen.



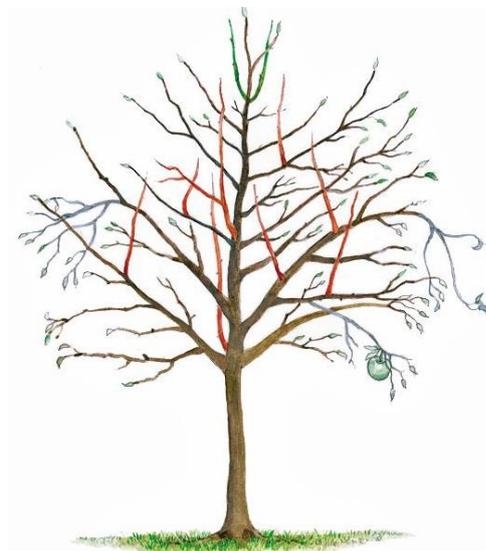
So bleibt der Obstbaum in Form

Ein Erhaltungsschnitt dient dazu, die Fruchtbarkeit zu erhalten und die Fruchtqualität zu fördern. Man entfernt zunächst alle Konkurrenztriebe. Das sind Zweige, die die Spitze des Mitteltriebs und der Leitäste zu überwachsen drohen. Dann werden alle annähernd senkrecht hochwachsenden Triebe, die sogenannten Wasserschosse, entfernt. Zum Verjüngen des Fruchtholzes schneidet man alle herabhängenden, abgetragenen Zweige auf einen jüngeren, vitalen Austrieb zurück.

Dichte Kronen vermeiden - "Durch einen geschnittenen Apfelbaum muss man einen Hut werfen können", besagt eine alte Gärtner-Regel. Ganz so licht muss er nicht sein, aber an der Regel ist trotzdem viel Wahres dran: Je luftiger die Krone, desto geringer ist die Anfälligkeit für Pilzkrankheiten, weil das Laub nach Regenfällen schneller trocknet. Auch die Früchte werden größer und reifen in lichtdurchfluteten Kronen besser aus.

Auf die Saftwaage achten - Eine klassische Obstbaumkrone, Pyramidenkrone genannt, besteht aus einem durchgehenden Mitteltrieb und drei bis vier seitlichen Hauptästen, den sogenannten Leitästen. Bei der Erziehung dieser Kronenform kommt es vor allem darauf an, die Saftwaage einzuhalten. Das bedeutet, dass alle Leitäste ungefähr auf derselben Höhe enden müssen, damit sie sich gleichmäßig entwickeln. Der Mitteltrieb sollte diese um rund 20 Zentimeter überragen.

Steile Triebe tragen nicht - Je steiler ein Trieb steht, desto stärker wächst er. Gleichzeitig reduziert das starke Wachstum die Fruchtbarkeit. Statt solche Triebe einfach abzuschneiden, kann man sie auch in eine flachere Position bringen – durch Herunterbinden oder durch Beschweren mit kleinen Gewichten. So beruhigt sich das Wachstum und anstelle von Triebknospen werden Blütenknospen gebildet.



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

Herbstfloristik Kurs

Lisa, Theresa und Anja haben uns mit Ihren Ideen und Ihrem Können unterstützt. Es sind wieder wunderschöne Kränze und dieses Mal viele verschiedene Dekorationen entstanden. Trotz des kühlen Abends wurde viel gebunden und gesteckt.

Abschließend gab es noch ein paar selbstgemachte Anti Pastis mit frischem Brot und Kuchen.

Danke an Lisa, Theresia und Anja.



SUMM und BRUMM

Insektenhotel

Die gemeinsame Insektenhotelaktion des OGV mit dem Familienverband Egg & Großdorf war ein voller Erfolg. Ein großes „**Danke**“ an den Umweltausschuss der Marktgemeinde Egg die diese Aktion Mitfinanziert hat. 116 Bausätze wurden von Familien bestellt, mit viel Freude zusammgebaut und befüllt – ein wenig Abwechslung und Naturerfahrung im Corona Alltag. Von Vögin, Bruggan bis nach Widin verstreut, bieten die Brutkästen Nist- und Überwinterungsmöglichkeiten für zahlreiche Nützlinge.



Das Insektenhotel war eine coole Sache. Dadurch, dass alle Teile samt Zubehör perfekt vorbereitet waren, konnten unsere Mädels bei allem helfen: Rätseln wie's zusammengehört, zusammenschrauben, Füllmaterial sammeln und befüllen, Schutzgitter „annageln“ und einen passenden Platz suchen. Durch den beigefügten Infozettel haben wir viel Spannendes über die verschiedenen Hotelbewohner und deren bevorzugtes Nestmaterial erfahren. Unsere Mädels hatten viel Spaß und waren mit Feuereifer dabei!

Angelika Schneider



Vielen Dank Behmann Papier für's Taschensponsoring.

**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





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: Juli 2020



Quellen: Skinfit, www.meine-schoener-garten.de,
Rezepte: Doris Hammerer, Biohof Lingenhel, www.cookingcatrin.at
Fotos und Bilder: Brigitte Waldner, Doris Hammerer, Teresa Meusburger, Angelika Schneider, MSG/Sylvia Bespaluk/Sabine Dubb

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