

Gartomus



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt



Genieße die kleinen Dinge
sie machen das Leben großartig.
(Unbekannt)

SEPTEMBER 03/2020 - 100. Auflage



Veranstaltungskalender 2020

<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 Hinteregg 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>

Homöopathie für Pflanzen

Wie alles begann

In der Behandlung von Pflanzenkrankheiten oder als Pflanzenschutz wurde dir klassische Homöopathie bislang nur am Rande wahrgenommen. Einige verwegene probierten dies und das. Es waren vor allem einige Winzer, die es satt hatten, im Weinbau exzessiv zu spritzen. In einer Zeitungsreportage wurde z.B.: von einem Winzer im Südtirol berichtet, der den Weinbau ausschließlich mit klassisch- homöopathischen Einzelmitteln und Pflanzenbrühen betreibt und dadurch Spitzenweine und Spitzenpreise hervorbringt.

In meinem Buch „Homöopathie für Pflanzen“ bemühe ich mich, die Anwendung von homöopathischen Arzneien im Garten so verständlich und einfach wie möglich zu beschreiben.

Vor dreizehn Jahren hatte ich mit einer Arnica Behandlung die Initialzündung im eigenen Garten. Auf dem Markt hatte ich einen Rittersporn gekauft, der mir aber beim Einpflanzen runterfiel und der Hauptstängel knickte ab und hing nur noch an Pflanzenfäden. Die Pflanze habe ich darauf hin mit einer Arnica Mischung begossen und staunte nicht schlecht als am nächsten Tag der Rittersporn aufrecht dastand. Die verletzte Stelle sah noch leicht bräunlich aus aber sie blühte wieder. Wichtig ist mir, dass unsere schöne Welt in Zukunft vielleicht mit deutlich weniger chemischen Pflanzenschutzmitteln auskommt. Das schont die Umwelt und den Geldbeutel.

Aus dem Buch von C. Maute „Homöopathie für Pflanzen“

Im Frühjahr 2021 haben wir Christiane Maute zu einem Vortrag beim OGV Egg-Großdorf zu Gast.



Gartenbegehung bei LEO Simma

Am 02. September besuchten wir mit 20 anderen OGV Mitgliedern den Permakulturhof von Öko-Rebell Leo Simma in Hittisau.

Alles über ganzheitliche und nachhaltige Kreislaufwirtschaft im Einklang mit der Natur. Für uns als Junggärtner waren die Themen die an diesem Abend angesprochen wurden sehr inspirierend.

„Für die Erde sorgen, für die Menschen sorgen und gerecht teilen“. Genau das lebt der naturbewusste Aktivist Leo. Nach der Gartenbegehung gab es eine kurze Pause. Wir wurden von Leo's Sohn David kulinarisch verwöhnt. Es gab die berühmten leckeren Käsfladen und dazu Salate – selbstverständlich aus dem eigenen Garten.

Gut gestärkt durften wir dann in der wunderschönen und urigen Hütte Platz nehmen und uns von Leo's Worten verzaubern lassen. Eine Präsentation über wertvolle und wichtige Themen (Glyphosat, regionale Strukturen, Saatgutvermehrung, Garten Eden Projekt,...)

„Beginnen wir bei uns selbst, im privaten Umfeld... Unabhängig unser Leben selbst gestalten... Global denken und regional handeln...“

Ja, mit diesen Worten hat Leo Recht und unsere Herzen erobert.

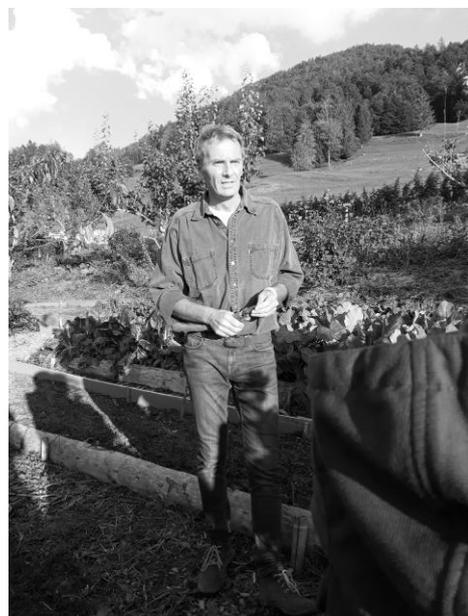
Zum Abschluss durften wir noch seinen neuen Hofladen anschauen. Liebevoll bis ins kleinste Detail durchdacht hat er dieses Projekt.

„Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!“ stand auf einer seiner Präsentationsfolien drauf!

Für uns ist Leo Simma ein wahrer Weltverbesserer. Mein Mann Florian und ich waren begeistert. Auch unsere Tochter Amalia hatte sichtlich Spaß an dieser Gartenbegehung und hat mit ihren 11 Monaten fröhlich dazwischen gebrabbelt. Wir als „zuazogene“ Egger haben uns sehr wohl gefühlt unter euch OGVlern und waren positiv überrascht, dass wir sogar den Einen oder Anderen kannten. Darum am Ende des Abends der Entschluss, dass wir dem OGV Egg beitreten möchten. So wie schon damals meine liebe Oma Hildegard Feuerstein, deren Garten wir jetzt bewirtschaften dürfen.

Vielen Dank an den OGV Egg für diesen wunderschönen und informativen Abend.

Familie Winder vom Haus Sonnblick im Rain



„Ketchup“ - selbstgemacht

Zutaten:

750 g passierte Tomaten	1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken,
1 Zwiebel	1 Scheibe frischen Ingwer,
1 Knoblauchzehe	1 TL. Senfkörner, 3-4 schw. Pfefferkörner,
1 kleines Stück Stangensellerie	1 sehr kleines Stückchen Zimtstange
100 ml weißer Balsamico oder Apfelessig	
100 g weißer oder brauner Zucker	
1-2 TL. Salz	

Zubereitung:

Wer hat kann auch gerne aus den frischen Tomaten im Garten die passierten Tomaten herstellen, dafür 1 kg frische Tomaten verwenden. Die Frischen Tomaten enthäuten und die Stielansätze entfernen und in grobe Stücke Schneiden und ca. 50 – 60 Minuten köcheln lassen, dann alles passieren.

Die Zwiebel würfeln und zusammen mit kleingeschnittenen Knoblauch und dem Stangensellerie ein paar Minuten andünsten. Dann die passierten Tomaten dazu geben. Die Gewürze in einem Gewürzsäckchen zusammen in den Topf geben und ca. 30 Minuten einkochen lassen. Die Gewürze entfernen und nun alles zusammen durch eine Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. In einem Topf den Essig, Zucker, Salz und die Tomatensauce weiter einkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles noch heiß in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

Kühl und Dunkel lagern. Nach dem öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 -3 Wochen genießen.



Zucchini Chutney

Zutaten:

3 kg Zucchini
 1 kg Zwiebeln
 8 TL Salz
 3 EL Senf
 750 ml Kräuteressig
 1 kg brauner Zucker
 4 EL Mehl
 3 EL Paprikapulver
 3 EL Currypulver
 2 EL Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini und die Zwiebeln aufschneiden, Salz zugeben, vermischen und über Nacht stehen lassen. Am Nächsten Tag das Wasser abgießen und das Zucchini-Zwiebel Gemisch in einem Topf geben.

Senf, Kräuteressig und Zucker zugeben. Bei regelmäßigem rühren 90 Minuten kochen lassen. Die Masse pürieren.

Mehl, Paprikapulver, Curry und Cayennepfeffer mit wenig Wasser anrühren und in die Zucchini-Masse einrühren.

Alles 10 Minuten köcheln lassen. Das Chutney heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Schmeckt sehr gut zu Käse oder als Dip.



**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



Hin & W-Egg SOMMERZEIT

„Igelhotel“

Wir haben uns in diesem Jahr mit den Kindern zum Bau eines Igelhotels bei uns im Lehr-, und Versuchsgarten in Kammern getroffen.

Die Kinder waren wieder mit viel Eifer dabei und konnten es kaum erwarten fertig zu werden. Was auch sehr gut geklappt hat, in Zweierteams haben sie zusammengeholfen und es problemlos in kürzester Zeit geschafft. Diejenigen die Lust hatten konnten ihr Igelhotel noch anmalen und verschönern.

Für den Einzug des Igels werden Igelhotels mit etwas Laub im Herbst bestückt und im Garten aufgestellt.

Wir hoffen natürlich, dass die vielen Igel in Egg diese Hotels zu schätzen wissen und auch einziehen.



Es hat viel Freude mit euch gemacht!!



regreena
...natürlich anders!

Kräutergartenbesichtigung bei „SONI“ in Hittisau

Am Freitag den 17. Juli waren wir eingeladen den BIO zertifizierten SONI Kräutergarten zu besichtigen.

Eine beachtliche Truppe von interessierten Gartenfreunden hat sich um 14:00 Uhr in Hittisau eingefunden.

Reinhold und seine Tochter Sonja begrüßten uns im relativ neu erbauten Gartenhaus, mit einer sehr erfrischenden Kräuterlimonade. Das Gartenhaus mit Schauraum auf der einen Seite, Küche auf der anderen und überdachter Terrasse spielt auch als Seminarraum (fast) alle Stücke. Wir waren auch sehr überrascht, was da, so versteckt mitten im Zentrum von Hittisau, alles angebaut wird. Riesige mit Stahl eingerrahmte Kräuterbeete stehen da in Reih und Glied.

Von aussen, Liebevoll abschirmt auf der einen Seite mit Sträuchern und Beerenstauden und südseitig mit einem hohen Erdwall, übersät mit Blumen und Wildkräutern als Bienenweide. Eine wahre Pracht. Da uns das Wetter nicht ganz hold war, ging die Führung durch den Garten ziemlich zügig und wir trafen uns wieder im Gartenhaus. Dort hat uns

Reinhold allerlei Interessantes über den Anbau, das Ernten und Trocknen und über die Lagerung der Kräuter erzählt und unsere Fragen beantwortet. Währenddessen hat uns Sonja mit sehr, sehr leckeren Aufstrichen, Ringelblumenbutter mit Zimt und köstlichem (von ihrem Mann) selbstgebackenem Brot und noch mehr Kräuterlimonade verwöhnt. Es war ein wirklich interessanter, gemütlicher Nachmittag.

Danke Sonja und Reinhold für eure Gastfreundschaft und
Danke Magdalena für die Idee und´s organisieren.



Lucia Beck

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



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
ZVR-Zahl: 052232833

Nächste Ausgabe: März - April 2021



Quellen:
Rezepte: Der fortschrittliche Landwirt (Zeitschrift), Buch – Eingemacht Wundervolle Vorratsküche von Ulrike Hagen, Löwenzahn Verlag
Fotos und Bilder: Brigitte Waldner, Doris Hammerer, Bianca Winder, www.remedia.at
Artikel: Homöopathie für Pflanzen, Christiane Maute, Narayana Verlag

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