

# Gartomus



Österreichische Post AG  
Info. Mail Entgelt bezahlt



Und wenn ich wüsste,  
dass morgen die Welt  
in tausend Stücke zerbräche,  
ich würde heute noch  
einen Baum pflanzen.  
Martin Luther

März 01/2022 - 104. Auflage

Tag der offenen Gartentür  
Gemeinsamer Ausflug am  
19. Juni 2022

29. März  
Obstbaumschnitt - Kurs  
im OGV Garten

# Veranstaltungskalender 2022

<p><b>Dienstag</b> <b>29. März</b></p>	<p><b>Obstbäume richtig setzen und schneiden</b></p> <p><b>Die Marktgemeinde Egg fördert 2022 den Kauf von Halb-, Hochstamm und Niederstammbäumen.</b></p> <p>Im Rahmen dieser Förderung zeigen wir wie ein Baum richtig gesetzt und geschnitten wird. Wir treffen uns im Lehr- und Versuchsgarten in Kammern, mit unseren Baumwärtern. <b>Um 18:00 Uhr</b> <b>Der Kurs kostet 7,00 Euro für Mitglieder und 10,00 Euro für Nichtmitglieder</b> <b>Es ist keine Anmeldung nötig.</b></p> <p><b>Obstbäume bestellen könnt ihr direkt im Kurs oder bei der Bürgerservicestelle der Marktgemeinde Egg bei Selina Steurer 05512/ 2216-12.</b></p>
<p><b>Sonntag</b> <b>19. Juni</b></p>	<p><b>Ausflug am Tag der offenen Gartentür</b></p> <p>der OGV Vorarlberg darf heuer sein 100 Jahr Jubiläum feiern. Zum 100 Jahr Jubiläum werden 100 verschiedene Gärten in Vorarlberg zur Besichtigung angeboten. Wir wählen eine schöne Route durchs Ländle mit Gärten für euch aus, und werden zusammen Mittagessen und später bei Kaffee und Kuchen ausklingen lassen. Wir können sich auf jeden Fall auf ein breites Spektrum verschiedener Gartentypen freuen. <b>Wir treffen uns um 10:00 Uhr beim hinteren Parkplatz vom Ampuls</b> Je nach <b>Anmeldung organisieren wir einen kleinen Bus oder machen Fahrgemeinschaften. Für die Fahrgelegenheit fällt ein Unkostenbeitrag an, für Mittagessen, Kaffee und Kuchen übernimmt jeder selbst die Kosten.</b> <b>Anmeldungen bitte bei Doris Hammerer, 0664 455 7598</b></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>Ende Juni</b></p>	<p><b>Gartenbegehung</b></p> <p>Dieses Jahr besuchen wir Gärten im Weiler Hofstatt, bei Nico Saporitto dürfen wir auf jeden Fall vorbeischauen. Treffpunkt 18 Uhr beim Parkplatz Richtung Hinteregg, nur bei Schönwetter. Denn genauen Termin geben wir im Gemeindeblatt und Egg- News bekannt.</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>23. August</b></p>	<p><b>Sommerprogramm</b></p> <p>Wir sind dabei beim Sommerprogramm Egg-Großdorf 2022. Wir freuen uns auf einen schönen Vormittag mit den Kindern. Für dieses Jahr ist eine Märchenwanderung geplant. <b>Anmeldungen bitte über die Bürgerservicestelle der Gemeinde Egg bei Selina Sturer 05512/ 22 16-12</b></p>
<p><b>Samstag</b> <b>3. September</b></p>	<p><b>Pilz Wanderung mit Pilzexperte</b> <b>Günther Rigo aus Feldkirch</b></p> <p>Dauer: Ca. 09:00 – 12:00 Uhr Waldwanderung mit Fundbesprechung. Da die Wanderung im letzten Jahr so verregnet war hat Günter versprochen dieses Jahr nochmals mit uns auf den Weg zu gehen. <b>Wir treffen uns um 08:50 Uhr beim hinteren Parkplatz vom Ampuls</b> <b>Der Kurs kostet 20 Euro für Mitglieder 25 Euro für Nichtmitglieder</b> <b>Anmeldungen bitte bei Doris Hammerer 0664 4557598 max. 20 Personen</b></p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>13. Oktober</b></p>	<p><b>Markttag in Egg</b></p> <p>Wir haben Stauden aus unseren Gärten und schöne Kleinigkeiten für euch. Für den kleinen Hunger zwischendurch machen wir frische Polsterzipfel mit Süßen Dips.</p>
	<p>Wir planen noch weitere Kurse wie Papier schöpfen mit Samen und Blüten, Blumenbinden, Bodenkultur Kurs uvm. Hier Informieren wir euch über Egg-News und das Gemeindeblatt</p>

## Dinkelbrot mit Ringelblumen (In Brot gebackene Sonnenstrahlen)

### Zutaten:

500 g Dinkelmehl  
1-2 Handvoll trockene Ringelblumenblätter (gemahlen)  
10 g Brotgewürz  
10 g Salz  
15 g frische Germ  
300 g lauwarmes Wasser  
(evtl. noch Wasser nachgießen)

### So wird's gemacht:

Die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Germ dazu bröseln und mit dem Wasser aufgießen. Mit dem Knethacken zu einem Germteig verarbeiten.

Den fertigen Teig ca. 25-30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten.

Den Laib in eine gefettete Kastenform geben. Bei 210°C ca. 40 Minuten backen. Danach sofort aus der Form nehmen.



### Gut zu wissen:

Die Blütenblätter zupfen (nicht die ganze Blüte ernten) und trocknen. Im Dörrgerät bleibt die orangegelbe Farbe gut erhalten.

## Wirsingsuppe mit Currysahne

### Zutaten:

600 g Wirsing  
2 mehlig kochende Kartoffeln  
1 Schalotte oder Zwiebel  
1 EL Butter  
1 EL mildes Currypulver  
1 l Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

### So wird's gemacht:

Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Kartoffeln darin glasig dünsten.

Den Wirsing zufügen, mit Curry bestäuben und einige Minuten dünsten.

Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und die Suppe etwa 20 Minuten zugedeckt garen. Anschließend pürieren. Die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT



## Schnelle aber **BESONDERE Roulade**

(für Ostern oder Muttertag)

Zutaten:

### Teig

6 Eier  
120 g Zucker  
1/2 Pkg. Vanillezucker  
120 g Dinkelmehl  
4 EL getrocknete Ringelblumenblüten

### Creemefüllung

150 g Topfen (Quark)  
30 g Zucker  
1 EL Honig  
50 g Fruchtojoghurt deiner Wahl (z.B. Erdbeere, Heidelbeere,...)  
250 g Sahne  
3-4 EL Marmelade zum Einstreichen (z.B. Brombeere, Zwetschke, Erdbeere,...)



### Zubereitung

Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen. Als Erstes werden die Eier getrennt und das Eiweiß wird zu Eischnee aufgeschlagen. Dotter (Eigelb) und Zucker gemeinsam cremig rühren, bis die Masse weißlich wird. Danach das Mehl und den Eischnee abwechselnd, löffelweise, ganz langsam mit der Hand unterheben. Den Teig sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 2-3 cm dick aufstreichen. Nun den Teig schön gleichmäßig mit Ringelblumenblüten bestreuen. Ab in den Ofen. Backzeit: ca. 7-10 min bei 180°C (Druckprobe: Mit dem Finger leicht auf die Teigmasse drücken, geht die Druckstelle wieder in die Ausgangsposition zurück, ist das Gebäck fertig.) Ist die Roulade fertig, wird diese sofort auf ein vorbereitetes Geschirrtuch gestürzt. Vorsichtig das Backpapier abziehen. (Tipp: Löst sich das Backpapier schwer, dann mit etwas kaltem Wasser bepinseln.) Die Roulade muss jetzt sofort, solange sie noch heiß ist, aufgerollt werden. Im gerollten Zustand abkühlen lassen. Für die Creme alle Zutaten miteinander in einer großen Schüssel cremig aufschlagen. Die ausgekühlte Roulade dünn mit Marmelade bestreichen, mit der gekühlten Creme füllen und wieder zu einer schönen Roulade aufrollen. Jetzt heißt es nur noch genießen! Viel Spaß beim Nachmachen!

Magdalena Metzler

## UNGEWARTETE 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](http://www.machnik.at)

## Frühlingskräuter geben uns Kraft!

Der Frühling steht in den Startlöchern, die Tage werden wieder länger, es wird wärmer, nicht nur an der frischen Luft, sondern auch in unserer Körpermitte. Es zieht uns wieder hinaus in die Natur. Wir achten beim Spaziergang auf den grünen saftigen Weges- oder Waldrand. Dort wachsen viele verschiedene Kräuter! Viele unter ihnen werden als vermeintliche Unkräuter bezeichnet. Doch lassen wir die Brennnessel, das Labkraut, das Hirtentäschel, den Giersch oder auch den Ehrenpreis und viele mehr mal einen Platz finden in unserer Küche.

Die Kräuter des Frühlings geben uns Kraft, Energie, Stärke und sind voller wichtiger Vitamine und Spurenelemente.

Schnelle und einfache Anwendungen von frischen Frühlingskräutern:

- ❖ Lasst uns unsere Hacklaibchen oder die wärmende Gerstensuppe mal mit frischer gehackter Brennnessel verfeinern
- ❖ Der Giersch macht sich gut im selbstgemachten Kartoffelsalat
- ❖ Frischen, blanchierte Löwenzahnblätter nestartig auf einem Teller platzieren und mit knusprig gebratenem Speck anrichten. Mit etwas Essig und Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das perfekte Frühlings-Antipasti.
- ❖ Gehackte Frühlingskräuter können ganz einfach einen Flammkuchen oder eine Gemüsesuppe verfeinern.
- ❖ **17-Kräuter-Pesto:**  
Wiesenkerbel, Schafgarbe, Gänseblümchen, Löwenzahn, Gundelrebe, Pimpinelle, Wiesensalbei, Wilde Möhre, Brennnessel, Taubnessel, Spitzwegerich, Breitwegerich, Scharbockskraut, Vogelmilch, Ehrenpreis, Labkraut, Hirtentäschel – mit Olivenöl, 1 Prise Zitronensäure, Mandeln nach Belieben, Salz, Pfeffer und Chilipulver fein zerkleinern. Fest in ein Glas drücken und mit etwas Öl abdecken.

Magdalena Metzler

Hierzu ein toller Buchtipp (Quellen):  
„Der Giersch muss weg!“ Ulmer Verlag



**„Viele kleine Leute  
an vielen kleinen Orten  
die viele kleine Schritte tun,  
können das Gesicht der Welt verändern.“**

(afrikanisches Sprichwort)

In Vorarlberg gibt es 4000 Hektar private Hausgärten. Für mich fast nicht vorstellbar.  
Zum Vergleich: Die Gemeinde Au hat mit all ihren Alpen und Bergen eine Fläche von 4500 Hektar.  
Die gesamte landwirtschaftliche Ackerfläche in Vorarlberg beträgt rund 2500 Hektar.  
Unser Klima ist im Wandel, lange Trockenperioden, dann wieder lange Regenphasen,  
Stürme und „allad got a Lüftle“.

Jeder von uns kann auch einen großen Beitrag dazu leisten, die Biodiversität im eigenen Garten zu erhöhen oder sogar zurückzubringen.

Darum: rein in die Gummistiefel und raus ins neue Gartenjahr!

Das erste was wir erhöhen sollen ist die Biodiversität. Das heißt je vielfältiger die verschiedenen Lebensräume sind umso besser.

Es geht auch ganz einfach, versprochen, und es bleibt mehr Zeit für Erholung in der Hängematte, weil sich ganz viel von alleine regelt.

Verzichte auf Blumenerde mit Torf. Setze und sähe Wildblumen. Sie sind Nahrung für Bienen, Lebensraum für Kleinlebewesen und Futterquelle für die Vögel im Winter.

Lasse den Rasen etwas länger stehen, das verhindert das Austrocknen des Bodens bei längeren Hitzeperioden, außerdem binden die Blumen und Gräser Feinstaub und Emissionen.

Mulche dein Gemüsebeet, auch da kannst du dir Unkrautjäten und ständiges Gießen ersparen.

Wer eigenes Gemüse, Salat, Beeren und Obst besitzt kann auf lange Transportwege und schlecht bezahlte Arbeit verzichten.

Wildhecken fangen Wind und Stürme ab, sie geben Nist- und Brutraum für Vögel, Verstecke für Igel und beleben den Boden.

Setze einen Baum, du hast eigenes Obst, einen schattigen Platz an heißen Sommertagen, Bäume binden CO<sub>2</sub> und setzen Sauerstoff frei.

Blumen aus dem Bauerngarten, heimische Blumen sie sind an unser Klima gewöhnt, bieten ein reiches Nahrungsangebot und sind Winterquartier für Käfern und Insekten. Wer freut sich nicht über einen bunten Blumenstrauß aus dem eigenen Garten?

Zum Schluss noch eine Anregung. Warum nicht das Carportdach bepflanzen?

Wem das Ganze zu viel auf einmal ist: probiere doch einfach mal ein „wildes“ Eck in deinem Garten wachsen zu lassen und schaue was passiert?!

Ich wünsche euch viel Spaß beim Ausprobieren, meldet euch mit euren Erfahrungen.

Tipps und Tricks sind erwünscht.

Wir würden uns sehr darüber freuen.

Monika Simma

## Rispenhortensie schneiden: 3 häufige Fehler

Jedes Jahr stellt sich erneut die Frage: Wie und wann werden die Hortensien im Garten richtig geschnitten? Um zu verstehen, wann der richtige Zeitpunkt für den Rückschnitt der Pflanzen ist und wie sie ihre Blüten ansetzen, muss man zunächst die Art der Hortensie kennen. Denn Hortensien werden in zwei Schnittgruppen eingeteilt. Teller- und Bauernhortensien (*Hydrangea serrata* und *Hydrangea macrophylla*) sowie die Kletterhortensie (*Hydrangea petiolaris*) gehören zur Schnittgruppe 1 – sie schneidet man nur wenig. Das Entfernen der abgeblühten Triebspitzen ist bei diesen Hortensien-Arten im Großen und Ganzen ausreichend. Die Rispenhortensie (*Hydrangea paniculata*) bildet zusammen mit der Schneeballhortensie (*Hydrangea arborescens*) die Schnittgruppe 2 und wird ähnlich wie viele andere Sommerblüher geschnitten: beherzt und bis auf die Basis. Vergisst man den Schnitt der Rispenhortensie oder geht zu zaghaft ans Werk, bringt man sich um den grandiosen Blütenflor, für den der Strauch so beliebt ist. Damit Ihnen beim Schnitt der Hortensie im Garten keine folgenschweren Fehler unterlaufen, haben wir die wichtigsten Knackpunkte kompakt aufgelistet.

### Fehler 1: Zu schwacher Schnitt

Wer Bauernhortensien im Garten hat, scheut sich vielleicht, bei der Rispenhortensie die Schere anzusetzen. Bekanntermaßen sollten Bauernhortensien nur sehr wenig zurückgeschnitten werden, da sie ihre Blütenknospen schon im Vorjahr anlegen. Schneidet man die Triebe der Pflanzen zu tief ab, bleiben in diesem Jahr die Blüten aus. Bei Rispenhortensien ist es allerdings anders: Sie blühen am neuen Holz. Damit reichlich davon wachsen und Blütenknospen ansetzen kann, muss man zunächst einmal Platz schaffen.



Schneiden Sie bei der Rispenhortensie dazu mit einer scharfen Gartenschere alle alten Triebe relativ kurz über dem Boden ab. Ein oder zwei Augenpaare können jeweils pro Trieb stehen bleiben. Zwar kann man die alten Zweige der Hortensie auch nur einkürzen, statt sie ganz abzuschneiden. Mit den Jahren vergeist die Hortensie dann aber und wird von innen heraus kahl. Auch entwickeln die älteren Zweige nicht mehr so viele und große Blüten wie die neuen, jungen Triebe.

### Fehler 2: Zu einheitlicher Schnitt

Wer es sich einfach machen will, der schneidet alle alten Triebe der Rispenhortensie auf gleicher Höhe radikal ab. Eine schöne Optik ergibt dieser "Hausmeisterschnitt" aber nicht. Die natürliche Wuchsform der Rispenhortensie ist leicht bogig gewölbt – und das sollte man mit einem korrekten Schnitt nachempfinden. Schöner ist es deshalb, in der Mitte der Pflanze einige etwas längere Triebe mit drei bis vier Augen stehen zu lassen und nach außen hin in Stufen bis auf zwei Augen herunter zu schneiden.



Zusätzlich sollte man einige zu dicht stehende Zweige direkt an der Basis herausschneiden, da die Pflanze sonst zu dicht wird. Aus jedem zurückgeschnittenen Zweig entwickeln sich zwei neue Triebe. Um zu verhindern, dass die Pflanze nach ein paar Jahren zum Gestrüpp mutiert, ist regelmäßiges Auslichten der Rispenhortensie eine wichtige Pflegemaßnahme.

### Fehler 3: Zu später Schnitt

Beim Hortensienschnitt kommt es wesentlich auf den richtigen Zeitpunkt an. Hortensien der Schnittgruppe 2 werden entweder im späten Herbst oder frühen Frühjahr geschnitten. Mitte März sollte die Arbeit dann spätestens erledigt sein. Da die Rispenhortensie nach dem Rückschnitt einige Zeit für den Neuaustrieb braucht, wirkt sich ein zu später Schnittzeitpunkt negativ auf die Blüte aus. Je später der Strauch zurückgeschnitten wird, umso später setzt auch die Blüte ein. Haben Sie die Rispenhortensie bereits im Vorjahr oder im Februar geschnitten und es folgt frostiges Wetter, müssen Sie sich übrigens keine Sorgen machen. Rispenhortensien sind wesentlich weniger kälteempfindlich, als Bauernhortensien und frieren nicht so leicht zurück.



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: Juni 2022



Quellen Rezepte: Servus -Naturwissen Gesundheits-Extra 2021, Buch- Florina von Magdalena Metzler  
Quelle Bericht: „Der Girsch muss weg!“ Ulmer Verlag, [www.mein-schoener-garten.de](http://www.mein-schoener-garten.de)  
Fotos: Brigitte Waldner, Magdalena Metzler, Doris Hammerer, „Der Girsch muss weg!“ Ulmer Verlag

Diese Gartomus ist auch auf unserer Homepage [www.ogv.at](http://www.ogv.at) unter unserem Verein zu finden.