



Oktober 02/2025 - 113. Auflage

Fit für den Winter:

Die wichtigsten Gartenarbeiten im Herbst!

Wenn die Tage kürzer werden und das Laub sich bunt färbt, beginnt für Gärtnerinnen und Gärtner eine wichtige Phase: Der Herbst ist die Zeit, den Garten winterfest zu machen – und die Grundlage für ein erfolgreiches nächstes Gartenjahr zu legen.



Nachstehend die wichtigsten Arbeiten zusammengefasst:

Laub – Fluch und Segen

Laub sollte regelmäßig vom Rasen entfernt werden, da es sonst zu Fäulnis und Moosbildung kommen kann. Auf Beeten und unter Sträuchern hingegen wirkt es als natürlicher Frostschutz – eine kostenlose Mulchschicht aus der Natur.

Letzter Rasenschnitt & Düngung

Vor dem Winter darf der Rasen ein letztes Mal gemäht werden – idealerweise auf eine Schnitthöhe von ca. 5 cm. Eine kaliumbetonte Herbstdüngung stärkt die Gräser gegen Frost.

Stauden und Gehölze schneiden

Abgeblühte Stauden können bodennah zurückgeschnitten werden – aber nicht alle! Viele Ziergräser und Samenstände sehen im Winter dekorativ aus und bieten Insekten wertvollen Unterschlupf. Auch Obstbäume dürfen, wenn nötig, jetzt leicht ausgelichtet werden.

Blumenzwiebeln setzen

Der Herbst ist Pflanzzeit für Tulpen, Narzissen, Krokusse und Co. Je früher die Zwiebeln in die Erde kommen, desto besser können sie anwachsen und überwintern.

Beete vorbereiten & mulchen

Gemüsebeete jetzt gründlich säubern, letzte Reste abernten und mit Kompost oder Laub abdecken – das schützt den Boden und versorgt ihn mit Nährstoffen.

Winterschutz nicht vergessen

Empfindliche Stauden, Rosen und Kübelpflanzen brauchen jetzt besonderen Schutz: Jute, Vlies oder Tannenzweige schützen zuverlässig vor Frost und eisigem Wind.

Werkzeuge & Wasserleitungen sichern

Gartengeräte reinigen, ölen und trocken lagern – so bleiben sie lange funktionstüchtig. Wasserleitungen, Regentonnen und Außenhähne unbedingt entleeren, um Frostschäden zu vermeiden.

Unser Tipp:

Ein gut vorbereiteter Garten bedankt sich im Frühling mit kräftigem Austrieb und gesunden Pflanzen. Jetzt investieren – und im nächsten Jahr entspannt durchstarten!

Änderungen im Vorstand des OGV Egg-Großdorf

Bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung des Obst- und Gartenbauvereins Egg kam es zu mehreren Veränderungen im Vorstand und Ausschuss.

Monika Simma wurde zur neuen Obfrau gewählt, Daniela Kathan übernahm das Amt der Schriftführerin. In den Ausschuss wurden Marlene Bechter, Udo Rauch und Gerhard Machnik neu aufgenommen. Sie traten die Nachfolge von Lothar Hammerer und Doris Hammerer an, die ihr Amt als Beiräte niedergelegt haben. Der Verein sprach beiden großen Dank für ihr langjähriges, wertvolles Engagement aus.

Anita Waldner wurde in ihrer Funktion als Kassierin und 1. Obfrau-Stellvertreterin bestätigt. Neu übernahm der bisherige Beirat Gilbert Hammerer die Position des 2. Obfrau-Stellvertreters.

Ein besonderer Dank galt dem bisherigen Obmann Klaus Greinwalder, der den Verein die letzten zwei Jahre mit großem Einsatz geführt hat. Er bleibt dem Ausschuss weiterhin erhalten und wird den OGV auch künftig mit seiner Erfahrung unterstützen.

Ebenso wurde Elena Sutterlüty für ihre engagierte Arbeit als Schriftführerin herzlich gedankt.

Der OGV Egg blickt mit dem neu zusammengesetzten Team motiviert in die Zukunft und freut sich auf viele gemeinsame Aktivitäten rund um Garten, Natur und Gemeinschaft.

Resteküche de luxe - das Beste aus Resten

Am 2. April 2025 durften wir einen ganz besonderen Workshop mit Ingrid Benedikt erleben, die uns mit vielen kreativen und alltagstauglichen Ideen zum Thema „Kochen mit übriggebliebenen Lebensmitteln“ inspiriert hat.

Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, das und alle betrifft - umso schöner war es zu sehen, wie groß das Interesse daran ist. Der Kurs war bis auf den letzten Platz ausgebucht, was uns sehr gefreut hat. Ein herzliches Dankeschön an alle, die dabei waren und mitgemacht haben!



Offener Kühlschrank, Ärztehaus Egg-Gerbe

In diesem Zusammenhang möchten wir auf unseren offenen Kühlschrank im Ärztehaus hinweisen. Dieser steht allen zur Verfügung und ist eine wunderbare Möglichkeit, Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben. Ob überschüssige Ernte, Fehlkäufe, übriggebliebene Reste oder auch gut gemeinte Genussgeschenke, die man selbst nicht braucht - all das findet im offenen Kühlschrank Platz und kann dort von anderen mitgenommen werden.

Lasst uns gemeinsam ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen - jede noch so kleine Geste zählt!



Was darf in den Kühlschrank?

- frische und genießbare Lebensmittel
- Ernteüberschüsse
- abgelaufene Lebensmittel, die trotzdem noch zum Verzehr geeignet sind (Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf überschritten werden, nicht aber das Verbrauchsdatum)
- Einkochtes (frisch abgefüllt, gut verschlossen und mit Inhalt und Herstellungsdatum versehen)

Was darf nicht in den Kühlschrank?

- rohes Fleisch und roher Fisch
- angebrochene Packungen
- Lebensmittel, die offensichtlich schon verdorben sind

Öffnungszeiten: täglich zu den Ordinationszeiten



Gartenbegehung

Wäschtobelgarten, Langenegg

Am Donnerstag, den 5. Juni machten wir uns trotz strömenden Regens abends auf den Weg nach Langenegg, um den Wäschtobelgarten der Familie Katzenmaier zu besichtigen. Kurz nach unserer Ankunft in Langenegg meinte es der Wettergott plötzlich gut mit uns und es hörte auf zu regnen.



Nach einem kurzen, erfrischenden Spaziergang erreichten wir schließlich den liebevoll angelegten Garten von Theresia und Bernd Katzenmaier. Schon beim Betreten des Gartens spürte man die besondere Atmosphäre – eine Harmonie aus Natur, Ordnung und gelebter Leidenschaft. Bernd nahm sich viel Zeit, um uns ausführlich durch die einzelnen Bereiche des Gartens zu führen. Mit großer Begeisterung und fachkundigem Wissen erklärte er die nachhaltige Bewirtschaftung ihres Gartens, der seit dem Jahr 2017 stetig gewachsen ist.



Man konnte deutlich sehen, wie viel Herzblut und Engagement die beiden in ihr kleines Paradies investieren – unterstützt von ihrer Familie, die ebenso tatkräftig mitwirkt. Überall im Garten wuchsen prächtige, saftige Gemüsesorten in großzügigen Mengen: knackige Salate, Erbsen, Karotten, aromatische Kräuter und vieles mehr. Besonders beeindruckend war der umfangreiche BIO-Gemüseanbau, den die Katzenmaiers mit großer Sorgfalt und nachhaltigen Methoden pflegen. Dieses Gemüse wird nicht nur für den Eigenbedarf genutzt, sondern auch regional verkauft und verarbeitet – ein lebendiges Beispiel für umweltbewusstes und zugleich wirtschaftlich sinnvolles Gärtnern.

Doch nicht nur Gemüse wächst in diesem Garten: Bezaubernde Sträucher, duftende Blumen und vielfältige Kräuter ergänzen das Bild und schaffen eine lebendige Vielfalt, die nicht nur Menschen, sondern auch Insekten und Vögel anlockt und fördert. Jeder Winkel des Gartens erzählt eine Geschichte von Naturverbundenheit und liebevoller Pflege.



Nach dem informativen Rundgang hatten wir das große Vergnügen, eine hausgemachte Köstlichkeit von Theresia zu probieren – eine wunderbare Gelegenheit, die frischen Aromen des Gartens direkt auf der Zunge zu erleben. Es war eine herzliche und gemütliche Atmosphäre.



Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals von Herzen bei Theresia und Bernd Katzenmaier bedanken – für ihre Zeit, die Offenheit und die vielen wertvollen Einblicke in ihren Wäschtobelgarten. Die Besichtigung war für uns alle eine Bereicherung und hat uns erneut gezeigt, wie viel Freude, Verantwortung und Liebe in nachhaltigem Gärtnern steckt.

Nerven stärken, Erschöpfung lindern

ROSMARINKEKSE zur Stärkung der Nerven und des Organismus

ZUTATEN für ca. 40 Stück:

- 160 g Butter
- 2 EL möglichst klein gehackte Rosmarinnadeln (frisch oder getrocknet)
- 80 g brauner Zucker
- 200 g Dinkelmehl
- 40 g Stärke
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in einem Topf langsam flüssig werden lassen und möglichst klein gehackte Rosmarinnadeln hinzugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen und anschließend erkalten lassen.
2. Die Rosmarin-Butter mit Zucker, Mehl, Stärke, Eidotter und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig in zwei Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser, je nach gewünschter Keksgröße, formen. In Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank für etwa 2 Stunden kalt stellen.
4. Nun von den Teigrollen ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.



ANWENDUNG:

Ab und zu von den Keksen naschen. Die Rosmarinkekse geben neue Energie, helfen bei Erschöpfung und fördern die Konzentration!

Rezept: Kürbis-Kartoffel Auflauf

Dieser Auflauf ist herzhaft und würzig und vollgepackt mit Hokkaidokürbis, cremigen Kartoffelscheiben und einer dicken, goldbraunen Käsekruste.

Das Beste: Für den einfachen Kürbis-Kartoffel-Auflauf braucht ihr nur eine Handvoll Zutaten, eine Auflaufform und 30 Minuten Vorbereitungszeit!

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Butter
- 1,2 kg Hokkaidokürbis
- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 TL Rosmarin getrocknet
- Muskat gerieben
- 200 g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer



1. Eine große Auflaufform mit Butter fetten und den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Kürbis und Kartoffeln waschen. Kürbis halbieren und entkernen, Kartoffeln ggf. schälen. Beides in sehr dünne, etwa gleichgroße Scheiben schneiden, in die Form geben und salzen.
3. Für die Sauce Knoblauch hacken. Knoblauch, Milch, Sahne, Rosmarin, Muskat, 50 g Käse, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse geben. Noch einmal salzen und pfeffern, dann gleichmäßig mit Käse bestreuen.
4. Ca. 40 Minuten backen, bis das Gemüse gar und der Käse goldbraun ist. Heiß genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen genussvollen Herbstmoment mit diesem köstlichen Kürbis-Kartoffel Auflauf!

Kräuterecke: Pfefferminze, Pfefferminzöl

Mit Pfefferminze kann man sehr viel machen – sowohl in der Küche als auch in der Hausapotheke oder für die Körperpflege.

ANWENDUNGEN IN DER KÜCHE

- 1. Pfefferminztee**
 - frische (handvoll) oder getrocknete Blätter (1-2 Teelöffel) mit heißem Wasser übergießen
 - wirkt erfrischend, beruhigt Magen und Darm
- 2. Erfrischende Getränke**
 - in Wasser, Limonade, Cocktails (z. B. Mojito), Eistee oder Smoothies geben
- 3. Kräuterbutter oder -quark**
 - Pfefferminze fein hacken und in Butter oder Quark einrühren
- 4. Desserts verfeinern**
 - passt gut zu Schokolade, Joghurt, Eis, Obstsalat oder Kuchen
- 5. Salate oder orientalische Gerichte**
 - besonders lecker in Taboulé, Couscous oder Joghurtsaucen (z. B. für Lamm)

HEILANWENDUNGEN

- 1. Verdauungstee**
 - hilft bei Übelkeit, Völlegefühl, Blähungen, Reizdarm
- 2. Kopfschmerz-Linderung**
 - ätherisches Pfefferminzöl auf die Schläfen oder den Nacken tupfen (nicht zu nah an die Augen!)
- 3. Inhalation bei Erkältung**
 - frische Blätter oder Minzöl ins heiße Wasser geben und inhalieren
- 4. Kühlende Umschläge**
 - Pfefferminztee abkühlen lassen, Tuch darin tränken → auf Stirn oder Beine legen bei Hitze oder Fieber



KÖRPERPFLEGE UND HAUSGEBRAUCH

- 1. Minzbad**
 - ein paar Zweige oder Minztee ins Badewasser → wirkt erfrischend und belebend
- 2. Mundspülung**
 - abgekühlter Pfefferminztee als natürlicher Frischekick für den Atem
- 3. Duftsäckchen**
 - getrocknete Blätter in Stoffbeutel → für Kleiderschrank oder Auto
- 4. Natürlicher Insektenschutz**
 - Der Geruch vertreibt Mücken und Ameisen. Du kannst auch Minzöl mit Wasser in eine Sprühflasche geben



HAUSGEMACHTES PFEFFERMINZÖL (FÜR KOPF- ODER MUSKELSCHMERZEN)

Zutaten:

- frische Pfefferminzblätter
- neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Mandelöl)

Zubereitung:

- Blätter leicht zerdrücken und in ein sauberes Glas geben
- Öl darüber gießen, bis die Blätter vollständig bedeckt sind
- Glas verschließen und an einem warmen Ort 2 Wochen ziehen lassen
- abseihen und das Öl in eine dunkle Flasche füllen

Anwendung:

- Bei Kopfschmerzen oder Verspannungen etwas Öl auf die Schläfen oder den Nacken reiben.

ACHTUNG

Pfefferminze wächst schnell und ausdauernd, meist als mehrjährige Pflanze. Sie breitet sich durch unterirdische Ausläufer stark aus, deshalb wird empfohlen, sie in einem Topf oder separaten Beet zu pflanzen, um eine Überwucherung im Garten zu vermeiden.

Kinderecke: Bau dein eigenes Vogelhaus

Was du brauchst:

- Holz (z. B. eine kleine Holzplatte für Boden, 4 Bretter für Wände und Dach)

Maße ungefähr:

Boden 15×15 cm,
Seitenwände 15×20 cm,
Rückwand 15×25 cm,
Dach zwei Stücke 15×15 cm

- Hammer und kleine Nägel (evtl. Erwachsenen-Hilfe!)
- Holzleim (optional)
- Bohrer oder Schraubenzieher (für das Einflugloch)
- Schleifpapier
- Farben und Pinsel (wetterfeste Acrylfarben)
- kleine Schrauben oder Nägel für das Dach
- eine Schnur oder Draht zum Aufhängen (optional)

So geht's:

1. **Holz vorbereiten**
Schleift alle Holzstücke gut ab, damit keine Splitter mehr da sind.
2. **Einflugloch bohren**
Bohrt in eine der Seitenwände oder in die Front ein rundes Loch (Durchmesser ca. 3 cm). Das ist das Einflugloch für die Vögel.
3. **Boden anbringen**
Befestigt den Boden an den vier Wänden, sodass eine kleine Kiste entsteht.
Am besten mit Nägeln oder Schrauben fixieren (Erwachsene helfen dabei).
4. **Dach befestigen**
Das Dach aus zwei Holzstücken zusammenbauen, sodass es spitz zuläuft (wie ein kleines Hausdach).
Anschließend das Dach an der Kiste befestigen, damit Regen gut abläuft.
5. **Bemalen**
Lasst die Kinder das Vogelhaus bunt anmalen – bitte wetterfeste Farben benutzen!
Motive wie Blumen, Bäume oder Vögel machen das Vogelhaus noch schöner.

6. Aufhängen oder aufstellen

Mit Schnur oder Draht das Vogelhaus an einem Baum oder Pfahl befestigen.
Alternativ einfach auf einem stabilen Platz im Garten aufstellen.



TIPPS:

- Stelle das Vogelhaus nicht zu tief auf, mindestens 1,5 Meter über dem Boden ist ideal.
- Nicht direkt in die Sonne oder in den Wind hängen.
- Das Einflugloch sollte nach Osten oder Südosten zeigen, um es vor Regen und Wind zu schützen.



Wir wünschen euch gutes Gelingen und viel Freude mit eurem eigenen Vogelhaus!

Obst und Gemüse richtig lagern

Frisches Gemüse aus dem eigenen Garten schmeckt am besten - allerdings fällt die Ernte oft so reichlich aus, dass man nicht alles sofort verzehren kann. Mit der richtigen Lagerung sind viele Obst- und Gemüsearten aber auch nach mehreren Monaten noch genießbar.

Wenn das Erntegut unverarbeitet gelagert wird, bleiben die Vitamine und Mineralstoffe fast vollständig erhalten.

Welche Methode eignet sich am besten:

GRÜNKOHL

übersteht als klassisches Wintergemüse die kalte Jahreszeit problemlos im Freien - die wohl bequemste Form der Vorratshaltung. Er schmeckt nach ein paar kalten Nächten ohnehin am besten. Geerntet wird möglichst bei frostfreiem Wetter - dann verschließt die Pflanze die Wunden an den Blattansätzen rascher und fault nicht so schnell.

CHINAKOHL

muss vor dem ersten Frost geerntet werden, damit er lagerfähig bleibt. Die Köpfe werden an einem trockenen Herbsttag abgeschnitten, gründlich nach Schnecken abgesucht und die äußeren Blätter entfernt. Die Köpfe werden locker in ein Zeitungspapier gewickelt und aufrecht nebeneinander in Holzkisten gestellt. Bei 2-4 Grad halten sie so bis Jänner.

KERNOBST

gibt bei der Lagerung über Poren in der Schale laufend Ethylen ab. Das sogenannte Reifegas beschleunigt auch den Reifeprozess anderer Obst- und Gemüsearten in der Umgebung - bis zu dem Punkt, an dem sie verderben. Um deren Haltbarkeit zu verlängern, ist es wichtig, sie getrennt von Äpfeln und Birnen aufzubewahren. Zusätzlich sollte der Kellerraum, in dem das Kernobst gelagert wird, möglichst kühl gehalten und im Winter gut gelüftet werden, damit sich das Ethylen verflüchtigt.

ÄPFEL

haben je nach Sorte unterschiedliche Reifezeiten. Die besten Lagersorten sind die Winteräpfel, die oft erst um Weihnachten herum genussreif sind. Nur gesunde Äpfel einlagern - am besten in flachen Kisten auf Zeitungspapier. Sie sollten sich gegenseitig nicht berühren.

WURZELGEMÜSE

wie Karotten oder Rote Beete können schichtweise in Kisten gelegt und mit feuchtem Sand bedeckt werden. Achte darauf, dass sich die einzelnen Möhren dabei nicht berühren. Die Kisten in kühlen, luftfeuchten Kellern aufbewahren.



JOHANNISBEEREN

und andere Beerenarten lassen sich nur in der Gefriertruhe über längere Zeit lagern. Damit die Beeren dabei möglichst unverletzt bleiben, zunächst auf einem Tablett oder Backblech ausbreiten und so in die Gefriertruhe stellen. Sobald die Früchte durchgefroren sind, werden sie in Tüten verpackt - damit wird ein Zusammenklumpen verhindert.

KÜRBISSE

sind eines der wenigen Fruchtgemüse, dass sich lange lagern lässt. Das gilt besonders für spät reifende Sorten, wozu auch der beliebte Hokkaido gehört. Wichtig ist, dass die Früchte unbeschädigt und voll ausgereift sind, erkennbar an der rissigen Schale rund um den Stängelansatz. Außerdem sollten sie hohl klingen, wenn man leicht auf die Schale klopft. Im kühlen Keller, luftig auf Stroh oder Holzwolle gebettet, halten sie mindestens ein halbes Jahr.

ZWIEBELN

werden ganz anders gelagert als die meisten anderen Gemüsearten. Sie brauchen es eher warm und möglichst trocken, wie zum Beispiel auf einem Dachboden. In kühler, luftfeuchter Umgebung treiben sie aus und müssen dann schnell verbraucht werden. Hier ist außerdem die Fäulnisgefahr höher. Traditionell wird das Gemüse mit den eingetrockneten Blättern zu sogenannten Zwiebelzöpfen verflochten und an einer luftigen Stelle aufgehängt.

KNOBLAUCH kann auf die gleiche Art eingelagert werden.

KARTOFFELN

lagert man traditionell in einer Kartoffelkiste im Keller. Die beste Lagerfähigkeit zeigen späte Sorten mit gut ausgereifter Schale. Beschädigte Knollen werden vorher aussortiert. Der Keller muss dunkel sein, damit die Schale nicht vergrünt, außerdem auch kühl und luftfeucht.

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

Raiffeisenbank Mittelbregenzerwald



Wir bitten alle Mitglieder, die den Mitgliedsbeitrag von € 15 noch nicht überwiesen haben, um Einzahlung auf das Konto IBAN AT03 3742 3000 0001 2393. Ein herzliches Dankeschön an alle, die ihren Beitrag bereits geleistet haben!

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich und
Herausgeber: Obst- und
Gartenbauverein Egg-Großdorf

E-Mail: ogv-egg-grossdorf@gmx.at
Homepage: www.ogv.at/ogv-egg-grossdorf
ZVR-Zahl: 052232833

Quellen: Landidee 2021/Nr. 6,
mein schöner Landgarten 11-12/2024,
offener.kuehlschrank.at, kochkarusell.com

Fotos: Daniela Kathan, Monika Simma

Nächste Ausgabe: März/April 2026

