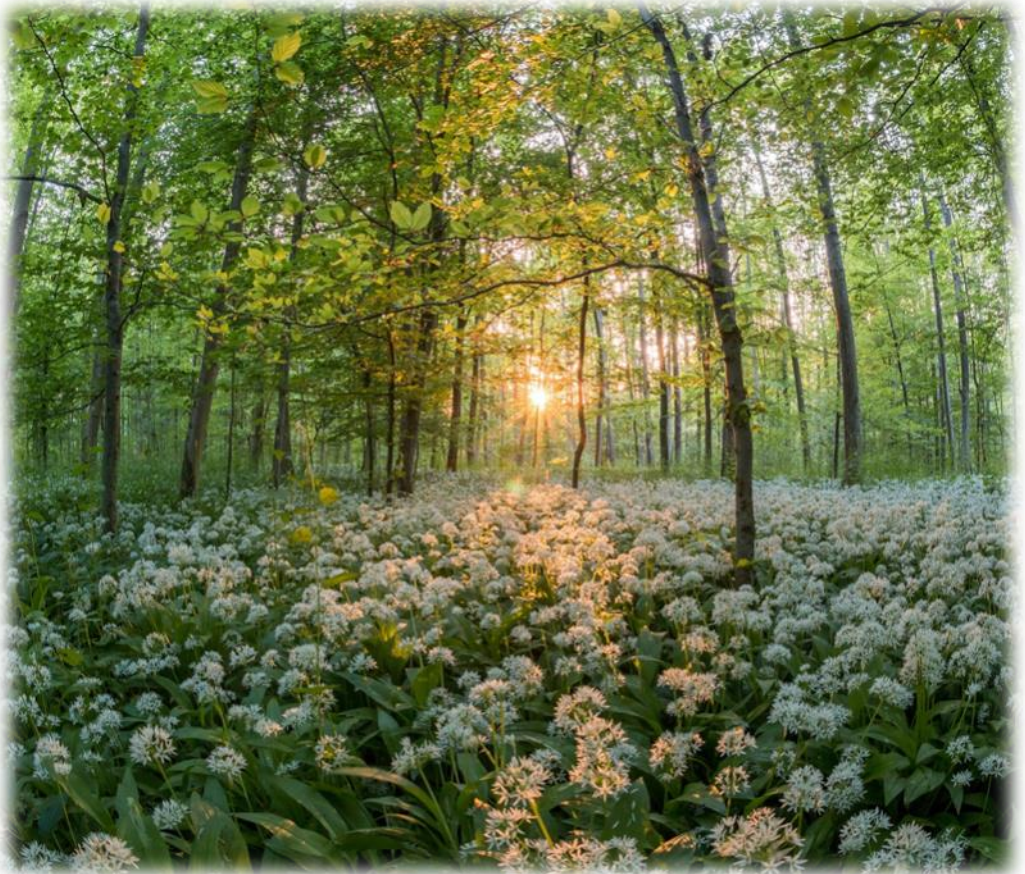




Mitglied des Landesverbandes der
Salzburger Obst- und Gartenbauvereine

GARTENPOST

22. Jahrgang, 3. Ausgabe - Frühjahr 2026



Liebe Vereinsmitglieder!

Der Duft des Frühlings hält Einzug und ein neues Vegetationsjahr mit seinen Herausforderungen wartet schon auf uns. Je nach Witterung kann man noch Beete auflockern, Kompost aufbringen, blühende Tulpen und Narzissen düngen, Rosen (sobald die Forsythien blühen) und Stauden zurückschneiden.

Nur die Frühjahrsblüher schneiden wir erst nach der Blüte zurück.

Auch im Schaugarten wartet wieder viel Einsatz und Arbeit auf uns. Man kann den fleißigen Mitarbeitenden nicht genug danken. Durch ihre Ideen und ihren Einsatz werden wir jedes Jahr mit einer Fülle an Blumen, Gemüse, Getreide usw. belohnt.

Wir arbeiten nicht nur im Sommer, sondern nützen auch den Winter um Aktivitäten, Vorträge und Gartentratsch zu planen und zu fixieren. Hier ist unsere Jahres Planung 2026.

Franz Hönegger wird uns bei der Jahreshauptversammlung im März einen spannenden Vortrag halten, im April wird uns Mónica Ladinig die peruanische Küche in Form eines Kochkurses näherbringen und im Mai bekommen wir eine Führung durch den Biohof Pertiller.

Unser Ausflug führt uns heuer zu den Weihenstephaner Gärten nach Freising (Oberbayern), und auf vielfachen Wunsch wird unser Gartentratsch auch dieses Jahr weitergeführt. Es wäre schön, wenn ihr diese Angebote nützt und uns zahlreich besucht.

Ich wünsche euch ein schönes und ertragreiches Gartenjahr.

Eure Obf.-Stv. Doris Kittl

Vorstellung Homepage

Ich möchte dich dieses Mal gern zu einem „besonderen Spaziergang“ einladen. Am Ende dieser Seite findest du die Adresse unserer Homepage. Eingebettet in die Seite des Landesverbandes kannst du dich informieren über unsere Aktivitäten, Workshops, Termine und vieles mehr. Hast du schon mal vorbeigeschaut?

Du wirst verschiedene „Wegweiser“ finden, wo du z.B. die Entstehungsgeschichte des Vereins und des Schaugartens nachlesen kannst.

Willkommen	>	Die Vorstandsmitglieder stellen sich vor.
Vorstand & Kontakt	>	
Über uns	>	Unter Termine kannst du die geplanten Aktivitäten durchstöbern, ebenso die Rückblicke in unseren Bildergalerien.
Termine	>	Besonders die „Baumpflanz Challenge“ im vorigen Jahr ist einen „Klick“ wert.
Bildergalerien	>	
Gartenpost & Infos	>	Ebenfalls sind viele Ausgaben der Gartenpost zu finden und bei Bedarf herunterzuladen.
Anschrift & Kontakt	>	

Schau doch einfach mal „vorbei“ und lass dich überraschen, welche Fülle an Wissenswertem du hier finden kannst. Nicht nur Informationen des OGV Eugendorf, sondern auch die anderer Vereine und des Landesverbandes sind einen „Besuch“ wert.

Wir werden uns natürlich auch weiterhin bemühen, in unserer Gartenpost viele interessante Informationen für euch aufzubereiten.

Herzlichst deine „Gartenpostlerin“ Roswitha



Salzburger Landesverband für
OBST- & GARTENBAU

<https://www.bluehendes-salzburg.at/eugendorf/willkommen/>

Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Schwarzer Hollunder (Sambucas Nigra)

Zahlreiche Märchen und Mythen ranken sich um den Holler. Früher gab es bei vielen Bauernhöfen einen Hollerstrauch, um Haus und Hof zu beschützen. Im Mittelalter war die Hochachtung vor dem Holler so groß, dass die Männer den Hut vor ihm zogen und die Frauen einen Knicks beim Vorbeigehen machten. Es heißt, jedem der den Holler mit Achtung begegnet, beschert dieser Segen und Gesundheit.

In unseren Breiten werden in der Volksheilkunde hauptsächlich die Blüten und die Beeren verwendet.

Die Erntezeit der Blüten ist ca. von Juni bis Juli. Man kann sie zu Sirup, Tee, Tinktur oder auch kulinarisch verarbeiten und für den Wintervorrat trocknen. Dazu schütteln wir die Blüten vorsichtig (damit die Käfer reißaus nehmen können) und legen sie zum Trocknen auf Backpapier. Öfters wenden und wenn sie trocken sind, dunkel und trocken lagern.

Der Blütentee mit seinen ätherischen Ölen, Flavonoiden und Gerbstoffen wirkt antiviral, entgiftend, entzündungshemmend, fiebersenkend, schleimlösend, harntreibend,

Bei Beginn einer Erkältung mit Schnupfen, trockenem Husten, Kehlkopfentzündung, Bronchitis ist ein Tee, erste Wahl.

Zwei gehäufte Teelöffel Blüten werden mit 1/2L heißem Wasser übergossen und 15min. ausgezogen. Drei Tassen täglich genügen. Nicht nur die Blüten, auch die Beeren können wir gesundheitlich und kulinarisch nutzen. Als Saft, Likör, Marmelade, Wein, unterstützen sie unsere Gesundheit.

Die Inhaltsstoffe in den Beeren sind sagenhaft und klinisch bestätigt. Sie stärken das Immunsystem, sind entzündungshemmend, man sagt, sie sind auch lebensverlängernd, regulieren die Darmfunktion, stärken die Nerven, die Augen und der Vitamin C Gehalt ist auch von großer Bedeutung.

Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Hollerbeersirup: Ein Kilo reife Beeren werden von den Stielen befreit und zusammen mit einer großen Tasse kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht, bis sich ein Saft entwickelt hat. Den Sud durch ein Sieb ablaufen lassen und den dadurch entstandenen Saft mit einem kleinen Stück Ingwer, 6 Nelken und 300g Zucker eine Stunde köcheln lassen und in Gläser füllen. Den Sirup kühl lagern und bei Bedarf mit Wasser auffüllen.

Stephen Harrod Buhner schreibt in seinem Buch „Pflanzliche Virenkiller“, dass die antibakteriellen, antiviralen, entzündungshemmenden Komponenten in Wurzeln, Blätter, Stielen, Beeren und Stamm weitaus höher sind als in den Blüten.

Damit die Verträglichkeit gegeben ist, geht es um die Zubereitung und Dosierung. Wichtig ist, dass die Zutaten immer mit kaltem Wasser übergossen und danach zum Kochen gebracht wird. Die Kochzeit beträgt mindestens 35min., damit sich die Blausäure neutralisiert.

Setzt man die Zutaten mit heißem Wasser an, bleibt ein gewisser Anteil an Blausäure erhalten. Am Anfang die Menge vom Tee nur löffelweise probieren, um die Verträglichkeit zu prüfen.

In Asien werden die Stiele, Blätter und Wurzeln benutzt, um gebrochene Knochen zu behandeln.

Dazu werden ca. 20g Blätter mit drei Tassen kaltem Wasser zum Kochen gebracht, bis sich die Flüssigkeit auf eine Tasse reduziert hat. Dieser Auszug wird zwei Wochen jeden Tag im Laufe des Tages getrunken.

Aus der Wurzel wird in derselben Form ein Auszug erstellt und bei arthritischen Entzündungen verabreicht. Es gäbe noch viel zu berichten über den Holler, doch ich glaube das Wichtigste geschrieben zu haben.

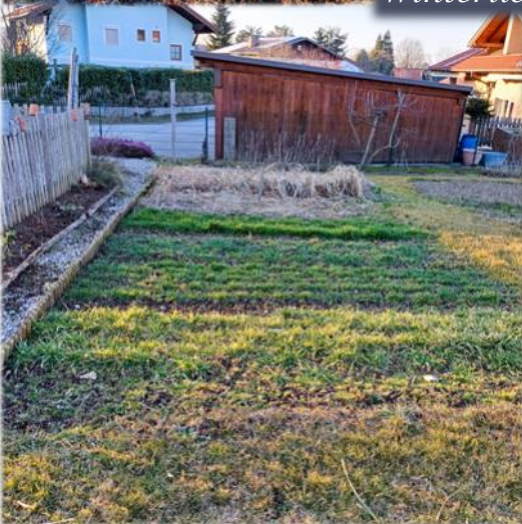


Eure Dipl. TEH Praktikerin, Doris Kittl

Diese Kräuter werden in der Naturheilkunde verwendet und können keinen Arzt ersetzen.



Winterlicher Garten



Sitzung für die Gartenpost



Adventmarkt 2025



Frühlingsrezept

Bärlauch – Käse-Stangerl

125g Mehl
125g Butter
125g Topfen
Salz
125g geriebenen Käse
2 Handvoll Bärlauch oder Wildkräuter
1 Ei zum Bestreichen



Aus Mehl, Butter, Topfen und Salz einen geschmeidigen Teig bereiten und kaltstellen. Den Teig halbieren und rechteckig auswalken. Eine Hälfte mit Ei bestreichen, mit Kräutersalz, Käse und geschnittenen Bärlauch bestreuen und die zweite Teighälfte darüber schlagen.

Ein wenig anwalken und dann in 2 Zentimeter breite Streifen schneiden, eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit Ei bepinseln, evtl. nochmal mit Käse bestreuen und bei 220 Grad ca. zehn Minuten backen.



Fast jeder von uns freut sich jedes Jahr wieder auf den frischen Bärlauch, lässt er sich doch vielseitig in der Frühjahrsküche verwenden. Er gedeiht vor allem in Laubwäldern auf feuchten Böden, wo er manchmal auch massenweise vorkommt.

Leider hat unser beliebter Bärlauch auch einige giftige Doppelgänger. Die Blattunterseite beim Bärlauch ist immer matt.

Maiglöckchen und die im Frühjahr austreibenden Blätter der Herbstzeitlosen haben eine glänzende Unterseite.

Daher sollte man achtsam pflücken und sich über den knoblauchähnlichen Geruch, der beim Reiben der Blätter entsteht, vergewissern.



Riecht die Waldluft nach frischem Bärlauch, ist der Frühling da! *Margit Eisl*

Workshops 2026

10. April

Weltdinner on Tour

18:00 Uhr

Ein Weltdinner bietet die Gelegenheit, andere Kulturen kennenzulernen, einen kritischen Blick auf Nahrungsmittel und ihre Produktion sowie den Fokus auf nachhaltige Ernährungsweise zu richten.

Ein Abend zum Mitmachen, Genießen und Austauschen mit Mónica Ladinig. Wir backen gemeinsam Empanadas, eine Spezialität aus Lateinamerika. Dazu gibt's selbstgemachte Sangria.

Schulküche Mittelschule Eugendorf, Dorf 6

Parkplatz an der Mittelschule, Außenzugang die Stiege hinunter

Beitrag inklusive Material: Mitglieder €10,- Nichtmitglieder €12,-

Anmeldung bei Doris Kittl: Tel. 0699/122 57 061



Führungen am Biohof Pertiller

jeweils 17:00 Uhr

Wimpointweg 1, Eugendorf

Feld- und Betriebsführung inkl. Besichtigung der Folienhäuser. Gustieren und Einkaufen im Hofladen nach der Führung möglich!

Mittwoch, 13. Mai

frisch gesetztes Fruchtgemüse, Grünspargel, Jungpflanzerberatung

Mittwoch, 15. Juli

Fruchtgemüsesaison

(Tomaten, Gurken, Paprika & Co.)

Mittwoch, 23. September

Übergang vom Sommergemüse zu Herbst- und Lagergemüse



Einladung zum Vereinsausflug

Samstag, 27. Juni 2026

Weihenstephaner Gärten - Freising

Treffpunkt, Abfahrt: 07:00 Uhr Parkplatz Mittelschule Eugendorf
Geplante Ankunft in Freising ca. 9:30 Uhr

Hier können wir eigenständig einen Teil der Gartenanlagen besichtigen, diese befinden sich in unmittelbarer Nähe des Bräustübls, wo wir unser Mittagessen einnehmen.

12:00 Uhr: Mittagessen im Bräustübl Weihenstephan

Nach dem Essen gibt es bei Bedarf die Möglichkeit mit dem Bus zum Kleingarten zu fahren.

14:00 Uhr: Führung, ca. 90 Minuten durch den Kleingarten.

Hier erfahren wir allerhand über die Kultur bekannter und seltener Gemüse-, Kräuter und Obstarten.

Im Obstschaugarten können wir uns davon überzeugen, dass Obst auch im kleinsten Garten Platz findet.

Abfahrt ca. 16:00 Uhr zurück nach Eugendorf

Im Preis inbegriffen sind die Busfahrt, Eintritte und Führungen

Kosten: € 52,- für Mitglieder, € 60,- für Nichtmitglieder

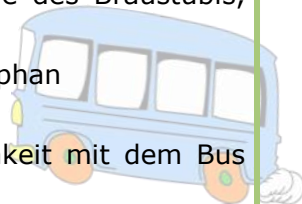
Anmeldung durch Einzahlung des Beitrages bis **15. Juni 2026!**

Volksbank Eugendorf:

Obst- und Gartenbauverein Eugendorf

IBAN: AT68 4501 0000 7111 1827

Verwendungszweck: Ausflug Weihenstephan 2026





Obst- und
Gartenbauverein
Eugendorf

Einladung

72. Jahreshauptversammlung

Freitag, 27. März 2026
19.00 Uhr
beim „Holznerwirt“

Tagesordnung:

Begrüßung

Gedenken

Tätigkeitsbericht 2025

Kassaberichte 2025

und Entlastung der Kassiere

Allfälliges

Anschließend Vortrag:

Rund um den Beerenschnitt

und Errichtung einer Benjeshecke

Referent Franz Hönegger

Gärtnermeister für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung

salzburger
bildungswerk
eugendorf

Auf euer Kommen freuen sich
Obfrau Angela Lindner
und die Vorstandsmitglieder

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Neues, Termine & Informationen 2026

Fr. 27.03. **Jahreshauptversammlung** 19:00 Uhr
beim Holznerwirt

Fr. 10.04. } „**Gartentratsch**“ im Schaugarten 15:00 Uhr
Fr. 08.05. } Gemütliches Beisammensein bei
Fr. 12.06. } Kaffee und Kuchen. Kommt einfach vorbei
Fr. 10.07. } und genießt den Garten und die Gesellschaft!



Di. 04.08. **Feriererlebnis** 09:00 Uhr
„Rätselrallye im Schaugarten“
Anmeldung über die Gemeinde

Sa. 27.06. **Vereinsausflug** zu den Weihenstephaner Gärten

Do. 13.08. *oder* Fr. 14.08. *(je nach Witterung)* 13:00 Uhr
Kräuterbüschel binden im Schaugarten
Information bei Rosi Ramsauer: 06225 / 2114

Sa. 15.08. **„Maria Himmelfahrt“** 09:00 Uhr
Gottesdienst in der Pfarrkirche Eugendorf mit Kräutersegnung,
anschließend Verteilung der Kräuterbüschel

Zum Gedenken



Katharina Pritz + Marianne Kopp + Magda Spruzina

Herausgeber: Obst- und Gartenbauverein
Eugendorf ZVR. 268734227,
für den Inhalt verantwortlich: Angela Lindner.
Layout: Roswitha Freundlinger.
Foto & Grafiken: OGV Mitglieder / Pixabay.
Fotos, die im Schaugarten und bei Vereinsveranstaltungen entstehen, können veröffentlicht werden. Es besteht jederzeit die Möglichkeit (schriftlich bei der Obfrau) Einspruch gegen eine Verwendung zu erheben! Bankverbindung: Volksbank Eugendorf, IBAN: AT68 4501 0000 71111827
eugendorfgov@gmail.com
www.bluehendes-salzburg.at/eugendorf