



Obst- und
Gartenbauverein
Eugendorf

Mitglied des Landesverbandes der
Salzburger Obst- und Gartenbauvereine

GARTENPOST

23. Jahrgang, 1. Ausgabe - Sommer 2026



Liebe Vereinsmitglieder!

Der Sommer hält Einzug in unsere Gärten. Mit viel Freude sehen wir den Blumen, Stauden und Sträuchern beim Wachsen zu. In den Bauerngärten werden schon eifrig Kräuter und Gemüse geerntet.

Bei unserer Jahreshauptversammlung am 27. März bekamen wir von Herrn Franz Hönegger viele wertvolle Tipps, wie wir Sträucher schneiden sollen.

Ich habe es gleich bei unseren Ribiseln ausprobiert.

Der Kochkurs bei Mónica Ladinig war ebenfalls sehr interessant. Das Austauschen von Rezepten aus anderen Kulturen bringt uns Vielfalt und mehr Verständnis füreinander. Da möchte ich gleich die Einladung aussprechen: Ladet doch mal jemanden ein und kocht gemeinsam, vielleicht könnt ihr da etwas von eurer Erfahrung an Kinder und Freunde weitergeben. Selbst Gekochtes aus frischem Obst- und Gemüse enthält viele wertvolle Nährstoffe.

Für den Sommer und den Herbst haben wir wieder einiges geplant. Besucht uns am 10. Juli zum Gartentratsch im Schaugarten – oder schaut auf unserer Homepage nach, was es Neues gibt.

Am 13. November 2026 wird wieder in vielen Orten der „Tag des Apfels“ gefeiert. An diesem Tag wollen wir das heimische Obst auch in den Schulen verteilen.

Wusstet ihr, dass die Äpfel umso haltbarer und schöner werden, je mehr Samenanlagen befruchtet werden. (*Ihr seht das am Kerngehäuse 5 Kammern mit je 2 Kernen*). Die meisten Apfelsorten brauchen eine Fremdbestäubung. Also viel Arbeit für unsere Insekten.

Bis bald im Garten,
viel Freude und gutes Gelingen
Obfrau Angela

**Wer mithelfen will -
jeden Freitag ab 13:00 Uhr
(bei Schönwetter)
im Schaugarten am Wangerweg**

Mitgliedschaft

Wenn du jemanden kennst, der gerne gärtnergert oder sich für „Natur und Garten“ interessiert, dann lade ihn doch mal zum Gartenratsch ein. Einfach vorbeikommen, nächstes Mal Freitag, 10. Juli ab 15:00 im Schaugarten am Wangerweg 34b.
Wenn's Wetter passt.



Da könnt ihr euch bei Kaffee und Kuchen austauschen, den schönen Garten durchwandern und /oder die Gesellschaft genießen. Es besteht auch immer die Möglichkeit, dem Verein beizutreten und verschiedene Vorteile zu nutzen oder „mit zu garteln“.

Du bekommst mit dem Mitgliedsausweis (derzeit)

10% beim Lagerhaus Eugendorf

5% beim Gartencenter Trapp Neumarkt

Ermäßigung bei Vereinsausflügen oder Veranstaltungen

3 Mal im Jahr unsere Gartenpost

1 Mal im Jahr Fachinfoblatt des Landesverbandes

Herzlichen Dank an alle Mitglieder, die ihren Mitgliedsbeitrag für 2026 bereits eingezahlt haben. Manche Beiträge sind leider noch ausständig!



Bitte um Einzahlung:

beim „Gartenratsch“ im Schaugarten,
wenn ein Erlagschein beiliegt,
online mittels untenstehender Bankverbindung:
Obst- und Gartenbauverein Eugendorf
IBAN: AT68 4501 0000 7111 1827
Der Mitgliedsbeitrag beträgt für:
Einzelmitgliedschaft € 15,- / für Paare € 22,-

Damit wir die Zahlung zuordnen können bitte,

Verwendungszweck oder Zahlungsreferenz angeben:

Name und Beitragsjahr

Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Die Ringelblume *Calendula officinalis*



Wer kennt sie nicht, wenn sie uns im Garten mit ihren gelb-orangen Blüten entgegen leuchtet? Die Rede ist von unserer Ringelblume. In unseren Gärten wird sie gerne als Zierpflanze verwendet. Jedoch können wir sie durch ihre Bitterstoffe, ätherische Öle, Saponine innerlich wie äußerlich in Form als Salbe,

Heilöl, Tinktur oder Tee für unsere Gesundheit nutzen.

Ihre größte Heilkraft entfaltet sie bei Hauterkrankungen. Als Salbe kann sie uns durch ihre entzündungshemmenden vernarbenden, pilztötenden und abschwellenden Eigenschaften bei Krampfadern, blaue Flecken, Zerrungen, Ekzeme, Gürtelrose, Hämorrhoiden gute Dienste leisten. Bevor wir eine Salbe rühren, müssen wir vorher als Basis ein Ringelblumenöl herstellen. Dazu füllen wir ein Glas zur Hälfte mit Ringelblumenblüten und füllen es mit Olivenöl auf. Das Glas wird im Wasserbad erwärmt (max. 60 Grad) und ca. 60 min. lassen wir es dahin köcheln. Damit die wertvollen Inhaltsstoffe der Ringelblume ins Öl übergehen, lassen wir diese noch eine Nacht ziehen. Danach wird abgeseiht, beschriftet und kühl und dunkel gelagert. Man sollte nur die Blütenblätter und nicht die Blütenköpfe im Öl ansetzen, da sich darin die meisten Allergene befinden.

Natürlich können wir das Öl für äußerliche Einreibungen verwenden oder wir rühren uns eine Ringelblumensalbe. Dazu geben wir 100ml Ringelblumenöl und 10gr. Bienenwachs in ein Glas, erwärmt es im Wasserbad, bis das Bienenwachs geschmolzen ist. In Tiegel abfüllen, beschriften und bei kühler Lagerung beträgt die Haltbarkeit bis zu einem Jahr.

Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Die innerliche Einnahme in Form von Ringelblumentee oder Tinktur stärkt unsere Verdauungsorgane, unterstützt uns bei Leber- und Gallenbeschwerden, kann bei Magengeschwüren helfen, auch als Gurgelwasser bei Entzündungen der Mundschleimhaut tut sie uns gute Dienste und durch ihre krampflösenden Eigenschaften ist sie auch bei Periodenkrämpfe einsetzbar.

Als Tee nimmt man 1 Teelöffel Blüten, übergießt mit 200ml heißem Wasser und lässt ihn ca. 10min. zugedeckt ziehen. 2-3 Tassen täglich sind ausreichend. Als Kompressen bei Schürfwunden, Blutergüssen, Hautentzündungen lässt man den Tee 15min. ziehen.

Eine Tinktur erstellt man, indem man ein Glas zur Hälfte mit Blüten, danach zur Gänze mit Korn (ca.40 %) auffüllt. Das Glas an einem warmen Ort stellen und täglich schütteln. Vier Wochen später filtern wir die Tinktur ab und lagern sie kühl und dunkel. Bei Beschwerden sind zwei Mal täglich 10 Tropfen ausreichend. Setzt man Ringelblumen mit 85% Alkohol an, hat man ein natürliches, wunderbares Desinfektionsmittel.

Kulinarisch sind die Blüten in Brotaufstrichen, Suppen Reisgerichten und Kuchen eine Bereicherung.

Bei Korbblütler Allergien und in der Schwangerschaft nicht oral einnehmen.

Eure Doris Kittl

Dipl. TEH Praktikerin

Diese Kräuter werden in der Volksheilkunde angewendet

Und können keinen Arzt ersetzen







Getreide & Co im Schaugarten

Bei uns im Schaugarten wächst nicht nur Getreide.
Rosi erzählt uns was du sonst noch finden kannst.

Hafer (Spelzhafer, Nackthafer)

Hafer unterscheidet sich von den geraden Getreideähren durch Getreiderispen. Spelzhafer wird wegen des größeren Ertrages mehr angebaut, muss aber entspelzt werden. Nackthafer (Sprießkornhafer) wird wegen des niedrigeren Ertrages seltener angebaut.

Er ist aber keimfähiger. Diese Getreidesorte hat kein Klebereiweiß. Haferprodukte gelten als sehr gesund.



Türkische Melisse (Moldawischer Drachenkopf)

Die türkische Melisse hat einen guten Duft, man kann sehr guten Tee machen. Sie hat sehr schöne lila Blüten, darum nehmen wir sie für unsere Kräuterbüschel her. Man kann sie trocknen und in Trockenblumensträuße einbinden.

Brotklee

Wir haben auch einige Reihen Brotklee gesät.
Weiters säen wir einige Beet Reihen Sonnenblumen.

Es werden noch andere wichtige Sorten Kräuter gegenüber vom Getreidefeld angebaut.

Getreide & Co im Schaugarten

Leinsamen (Flachs)

Früher wurde aus den Flachshalmen Leinen für Kleidung und Bettwäsche hergestellt.

Aber auch der Leinsamen ganz oder geschrotet ist sehr gesund für die Verdauung. Auch Leinöl ist sehr zu empfehlen.

Im Schaugarten nehmen wir die Leinsamenhalme mit ausgereiften Samen für die Kräuterbüschel her.



Rotklee

Rotklee und seine Keimspossen enthalten pflanzliche Hormone. Sie sind bei Wechseljahr- Beschwerden wichtig z. B. als Tee. Im Frühjahr kann Rotklee als Untersaat bei Weizen, Dinkel und Roggen gepflanzt werden. Zuletzt muss man die Saat unterarbeiten. Roter Klee ist ein guter Stickstoffsammler.

Ringelblumen

Ringelblumenblüten nehmen wir für Tee, man kann auch eine gute Salbe oder Tinktur machen. Im Schaugarten brauchen wir sie wegen der schönen orangen Blüten fürs Kräuterbüschel.



Weltdinner on tour

Empanadas kochen mit Mónica Ladinig

Essen hält Leib und Seele zusammen und gemeinsam gekocht stärkt es auch unseren Zusammenhalt. Empanadas sind eine Hommage an die Küche der Anden und vereinen Quinoa, Mais und frische Kräuter zu einer herzhaften Köstlichkeit. Perfekt als Snack, für Buffets oder ein gemütliches Essen.



Mónica hat uns auf eine kleine Reise nach Südamerika mitgenommen. Sie vermittelt die Liebe zum Kochen und zur Umwelt. Wir haben mit vielen frischen, regionalen und großteils Fairtrade Zutaten gekocht. Kochen soll nachhaltig und verantwortungsbewusst sein.

Kochen und Essen ist eine Bereicherung für Körper und Seele – es ist mehr als nur Nahrungszubereitung – es ist eine Lebenseinstellung, die Achtsamkeit, Gesundheit und Freude am gemeinsamen Essen fördert.

Mónicas interkulturelle Projekte zielen darauf ab, Brücken zwischen verschiedenen Kulturen zu bauen und den Austausch und das Verständnis zwischen Menschen unterschiedlicher Herkunft zu fördern.

Das ist Mónica an diesem Abend sehr gut gelungen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Kochkurs, bei dem wir Wissen und Freude teilen können.

<https://monicaladinig.at/peruanische-empanadas-anden-empanadas>

Weltdinner on tour

Zutaten für den Teig:

- 1 kg Weizenmehl
 - 250 g Butter (weich)
 - 500 ml kaltes Wasser
- 1 TL Salz, 1 TL Paprikapulver, 1 EL Zucker

Für die Füllung:

- 2 Tassen gekochte Quinoa
 - 100 g Mais, 1 Packung Kuhkäse (gewürfelt)
 - 1 EL Ají Panca oder Paprikapulver
 - 1 EL Petersilie, 5 EL Zwiebelsoße (siehe Rezept unten)
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Oregano, Minze (gehackt)

Zubereitung:

Teig: Mehl, Butter, Salz, Zucker und Wasser zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kühlen.

Füllung: Gekochte Quinoa mit Zwiebelsoße, Gewürzen, Mais und Kräutern vermengen. Abkühlen lassen, dann den Käse untermischen.



Empanadas formen: Teig ausrollen, füllen, zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

Backen: Bei 180 °C 20 Minuten goldbraun backen.

Zwiebelsoße:

Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Paprikapulver und Chili hinzufügen, würzen, mit Wasser ablöschen und leicht einkochen lassen.

Diese Empanadas sind nicht nur lecker, sondern auch ein Genuss für Vegetarier und alle, die die peruianische Küche lieben.

Neues, Termine & Informationen 2026

Führungen am Biohof Pertiller
Wimpontweg 1, Eugendorf

jeweils 17:00 Uhr



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

Mittwoch, 15. Juli Fruchtgemüsesaison
(Tomaten, Gurken, Paprika..)

ANMELDUNG
Marina & Philipp
+43 664 93 00 988
ppertiller@gmx.net

Mittwoch, 23. September Übergang vom
Sommergemüse zu Herbst- und Lagergemüse

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

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“ 10:00 Uhr
Gottesdienst in der Pfarrkirche Eugendorf mit Kräutersegnung,
anschließend Verteilung der Kräuterbüschel

Jahresausklang

04. November 2026
19:00 Uhr Gastagwirt

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:
Obst- und Gartenbauverein Eugendorf, IBAN:
AT68 4501 0000 71111827
eugendorfgov@gmail.com
www.bluehendes-salzburg.at/eugendorf