

Obst- und Gartenbauverein Schwaihofen – Eugendorf

Mitglied des Landesverbandes der Salzburger Obst- und Gartenvereine

GARTENPOST

18. Jahrgang, 1. Ausgabe

Juni 2021



*In den kleinsten Dingen
zeigt uns die Natur
ihre allergrößten Wunder*
Carl von Linné

Liebe Vereinsmitglieder!

Die Kraft des Frühlings hat uns erfasst. Wir pflanzen, hegen und pflegen Gemüse, Stauden und Sträucher. Wie geht es euch? Die sich rasch ändernden Zeiten erfordern viel Geduld und Rücksichtnahme von uns. Erholung bietet uns die Natur. Wir lieben die Natur und Mutter Erde, die uns nährt.

Wenn ich mich manchmal frage: „Welchen Beitrag kann ich kleiner Mensch leisten?“, überleg ich: „Wie viele Bienen wohl fliegen müssen, damit unser Gemüse bestäubt wird? Wie oft müssen die Bienen ausfliegen, bis 1 kg wunderbarer Honig gesammelt ist?“

Die Insekten und Bodenlebewesen sind unsere versteckten Helfer im Garten.

Ganz nach diesem Motto werden wir uns um die Auszeichnung „Natur im Garten“ bewerben. Wir bewirtschaften unseren Schaugarten nach den Kriterien:

Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide, Dünger und Torf. Wir haben nur heimische Pflanzen, Stauden und Gehölze und verwenden regionales Saatgut. Wir haben sehr viele Naturgartenelemente: regionale Materialien, Blumenwiese und Kräuterrasen, Stein- und Asthaufen und einen Himmelsteich. Mit Regenwasser, Komposthaufen, Kräutergärten und Beerensträucher erfüllen wir sicherlich die Kriterien.



Wer Ideen für den eigenen Garten möchte, ist herzlich willkommen in unserem Schaugarten. Bei schönem Wetter findet ihr uns Freitag nachmittags von 14:00 bis 17:00 Uhr im Schaugarten, oft auch zu anderen Zeiten. Über Besuch und helfende Hände freuen wir uns immer.

In dieser Gartenpost findet ihr auch wieder Dorli's Kräuterkunde und ein Rezept von Sandra. Wir haben für euch wieder ein paar Veranstaltungen geplant und hoffen auf ein geselliges Zusammensitzen im Herbst. Bis bald im Garten!

Eure Obfrau
Angela Lindner

Vorstellung des Vorstandes - Kassier

Mein Name ist Marcus Kurz, bin verheiratet und habe zwei Töchter.

Ich wohne in unmittelbarer „Nachbarschaft“ mit dem Eugendorfer Schaugarten am Wangerweg.

In meiner Freizeit bin ich gerne mit dem Motorrad unterwegs. Skifahren, Walken, Touren gehen und Fotografieren sind weitere Hobbys.

1990 habe ich als Freiwilliger beim Roten Kreuz Salzburg angefangen und seit 1994 bin ich dort beruflich angestellt.

Seit ca. 2015 bin ich als Kassier des Vereins beim Obst- und Gartenbauverein.



Vorstellung des Vorstandes - Kassier Stv.

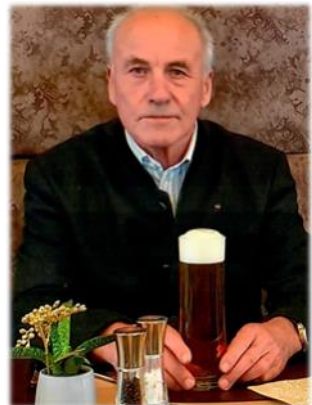
Mein Name ist Herbert Pritz. Ich bin seit 57 Jahren verheiratet und habe 3 Töchter, 4 Enkel und 2 Urenkel.

Seit 52 Jahren lebe ich in Schwaighofen - Sommeregg.

Als Gründungsmitglied des Obst- und Gartenbauvereins bin ich seit Anfang an dabei und war 32 Jahre Kassier.

Beim Aufbau des Schaugartens habe ich viel mitgearbeitet.

Mittlerweile habe ich die Funktion als Kassier Stv. übernommen und will noch weiterhin beim Verein mitarbeiten.



Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Der Löwenzahn (*Taraxacum officinale*)



Kaum hat es sich ein Löwenzahn im Rasen gemütlich gemacht, gibt es Gartenbesitzer, die sofort schauen, um ihn zu entfernen. Sie wissen nicht, wie sehr er in der Volksheilkunde geschätzt wird und er uns mit seiner Heilkraft beschenkt. Durch seinen Reichtum an Mineralstoffen, Vitaminen, Eisen, Kieselsäure und Zink wirkt der Löwenzahn belebend und stoffwechsellagernd auf viele Körperfunktionen. Er darf deshalb in keinem Entschlackungstee fehlen. Außerdem soll er Nieren anregend, Gallenfluss för-

dernd, Leber stärkend, Wasser treibend und ein richtiges Putzteufelchen zwischen den Zellen des Körpergewebes sein. Dadurch können Wasseransammlungen und Ballaststoffe im Körper gelöst werden.

Man verwendet die jungen Blätter von Frühjahr bis in den Spätsommer: Von den klein geschnittenen Blättern werden ca. zwei Teelöffel mit einem viertel Liter heißem Wasser überbrüht, dies lässt man zugedeckt 10 Minuten ziehen. Als Kur trinkt man drei Wochen täglich zwei Tassen. Das Bindegewebe und der übersäuerte Organismus werden es euch danken.

Die Wurzel des Löwenzahns erntet man im Frühjahr oder Herbst. Von der zerkleinerten Wurzel nimmt man 1-2 Teelöffel, übergießt sie mit 1/4l kaltem Wasser und lässt alles einmal aufkochen, von der heißen Herdplatte nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Soll Löwenzahn die Galle unterstützen, dann zwei Tassen täglich 30 Minuten vor den Mahlzeiten trinken. In der Volksheilkunde wird er bei Leberbeschwerden, Milzleiden, Gicht und Altersbeschwerden gerne getrunken.

Neues Altes aus Dorlis Kräuterwelt

Aus den Löwenzahnstängeln bereitet man den „Kärntner Röhrl Salat“. Man schneidet die Stängel wie Schnittlauch und würzt mit einer Salatmarinade, etwas bitter, aber gesund.

Aus den Blüten bereitet man ein wunderbares Gelee. Man braucht ca. 80 Löwenzahnblüten (die grünen Teile schneiden wir ab), die mit 1/2l Wasser 10 Minuten gekocht werden. Danach werden sie abgeseiht und mit Gelierzucker eingekocht.

Eine Handvoll junge Löwenzahnblätter mit zwei Karotten in den Entsafter geben und drei Wochen täglich nach dem Essen trinken. Es soll die Übersäuerung im Körper ausgleichen und sich bei Knochenleiden positiv auswirken

Auch in der chinesischen Medizin wird der Löwenzahn aufgrund seiner Wirkung als Heilmittel bei schmerzenden und geschwollenen Brüsten, Schlangenbisse, Blutgerinnsel der Lunge, Entzündungen der Leber gerne verabreicht.

Wir haben hier ein Heilkraut, das sich für unsere Gesundheit massenhaft zur Verfügung stellt. Wir brauchen nur vor die Türe gehen und ernten.

Gegenanzeigen: Bei Darmverschluss, Entzündung und Verschluss der Gallenwege darf man Löwenzahn nicht anwenden.

Doris Kittl TEH. Praktikerin

Diese Rezepte werden gerne in der Volksheilkunde verwendet und können keinen Arzt ersetzen.

Literaturverweise:
Die Kräuter in meinem Garten
Siegrid Hirsch und Felix Grünberger





Die Gartensaison beginnt





Es gibt viel zu tun



Der Kirschbaum

Die Kirsche galt schon immer als „unheimlicher“ Baum. Darunter tanzten bei Vollmond Geister und Ahnen. Der Vollmond spielte immer eine große Rolle dabei. Früher hat man die Arbeit nach dem Mond gerichtet. Ob das Bäume fällen, die Aussaat am Feld oder bei der Ernte. Auch Hildegard von Bingen richtete ihre „Heilkunde“ nach dem Mond.

Die Kirsche wurde vielen Göttern und Göttinnen geweiht, vor allem denen der Unterwelt. Man sah den Zyklus zwischen Leben und Tod als ein Ganzes. Dafür steht die Kirsche.

Ein Brauch aus alten Zeiten wird heute noch gerne gelebt: Das Schneiden der Barbarazweige am 4. Dezember. Zu Weihnachten sollen sie blühen.

In Japan wird die Kirschblüte schon seit 1000 Jahren verehrt. Auch heute noch ist sie ein Spektakel. Kyoto soll die schönste Blütenpracht haben.

Carl von Linné hat im 18. Jahrhundert Pflanzen in einem Ordnungssystem zusammengefasst. Die Kirsche zählt zu den Rosenblütengewächsen zusammen mit Schlehe, Mandel, Kirschlorbeer, Pflaume, Pfirsich und Marille.



Gartentipp

Heilkunde:

Sie wird heute kaum mehr verwendet. Junge Blätter können im Frühjahr für die Hausteemischung gesammelt werden. Die Fruchtstiele kann man trocknen und dem Hustentee beimischen. Sie helfen, den Schleim zu lösen. Auch bei Blasenentzündung und Durchfall kann der Tee helfen.

Kirschsafft wirkt blutbildend und hilft bei niedrigem Blutdruck.

Das Kirschkernkissen lindert Schmerzen, Krämpfe und hilft bei Muskelverspannungen. Gekühlt im Tiefkühlfach auch bei Prellungen und Schwellungen.

Aus den Früchten werden Saft, Kompott, Kuchen, Likör und Kirschwasser gemacht; ebenso in Wein angesetzt und einfach frisch vom Baum gepflückt genossen.

Also: Blätter im Mai, Juni sammeln und trocknen, Früchte ab Juli genießen und Kerne und Stiele trocknen und für Kissen und Tee verwenden.

Sandra Jessner

Quelle „Die Kräuter in meinem Garten“ – Freya Verlag

Kirsch – Mohneis:

400g Kirschen

60g Mohn

250ml Mandelmilch

1 EL Kokosöl

Kirschen waschen, entkernen und halbieren. Mohn fein mahlen (Mörser oder Mixer)

Alle Zutaten in der Küchenmaschine, mit Stabmixer oder Standmixer zu einer Creme mixen.

In die Eismaschine füllen oder in Förmchen füllen und im Gefrierfach gefrieren lassen.



Seven Cooks

Beeren

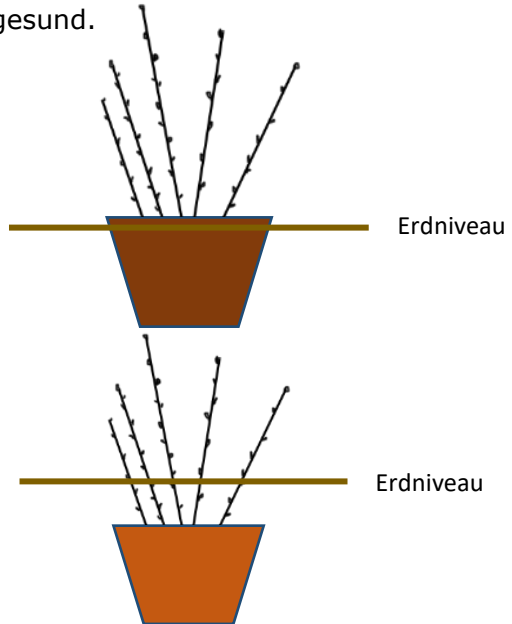
Johannisbeeren in unserem Garten!

Die Frucht vom Strauch genascht oder als Saft, Gelee, Fruchtaufstrich oder Likör verarbeitet, ist einfach eine Köstlichkeit, die uns unser Garten schenkt.

Schwarze Johannisbeeren sind die besten Vitamin-C Lieferanten, die wir in unserem Garten pflanzen können. Die weißen und roten Geschwister sind auch sehr gesund.

Bei der Pflanzung werden die Sträucher um mindestens drei „Augen“ tiefer gesetzt als sie im Topf eingepflanzt sind.

Dadurch wird garantiert, dass in den Folgejahren, nach dem Auslichtungschnitt immer wieder kräftige Stockaustriebe nachkommen.



Der Pflanzschnitt wird immer im Frühjahr durchgeführt, dann werden sie nicht mehr angeschnitten, nur ausgelichtet, 5 bis 6 Triebe pro Jahr (d.h. ein Strauch hat 15 bis 18 Triebe). Alte Triebe werden bodennah abgeschnitten. Mulchen hält die Sträucher unkrautfrei. Als Dünger eignet sich am besten Kompost, aber auch Holzasche oder Biobeerendünger.

Emma Kaserer



Workshops

03.07.2021 09 Uhr **Seifen sieden** mit Sandra
Unkostenbeitrag: Mitglieder 20 €
Nichtmitglieder 25 €
Anmeldung: Tel. 0660/355 85 86

17.07.2021 14 - 17 Uhr **Kleine Hausapotheke** mit Dorli
Grippetropfen, Zeckengel, Oxymel, Venengel . . .
Unkostenbeitrag: Mitglieder 20 €
Nichtmitglieder 25 €
Anmeldung: Tel. 0699/122 57 061

31.07.2021 14 Uhr **Beerensträucher schneiden** mit Emma
Unkostenbeitrag: Mitglieder frei
Nichtmitglieder 10 €

07.08.2021 14 Uhr Ersatztermin

21.08.2021 14 Uhr **Türkranzbinden** aus Natur- und Getreide
Materialien mit Rosi
Unkostenbeitrag: Mitglieder 07 €
Nichtmitglieder 10 €
Anmeldung bis 15.08.2021
unter 0677/637 62 974

28.08.2021 14 Uhr Ersatztermin

Corona bedingt sind die Workshops im Freien und finden nur bei Schönwetter statt. Außerdem besteht Maskenpflicht. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Veranstaltungsort: Schaugarten Eugendorf

Neues, Terminvorschau & Informationen

13.08. oder 14.08.2021 (je nach Witterung)

14 Uhr **Kräuterbüschel binden** im Schaugarten

Aktuelle Information bei Rosi Ramsauer: 06225 / 2114

15.08.2021 09 Uhr **„Maria Himmelfahrt“** Gottesdienst in der Pfarrkirche Eugendorf mit Kräutersegnung, anschließend Verteilung der Kräuterbüschel

Herzlichen Dank an alle Mitglieder, die ihren Mitgliedsbeitrag für 2021 bereits eingezahlt haben. Einige Beiträge sind leider noch ausständig.

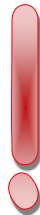
Bitte mit beiliegendem Erlagschein einzahlen!

Bitte um Einzahlung auf unser Vereinskonto:

Volksbank Eugendorf, IBAN: AT68 4501 0000 7111 1827

Der Mitgliedsbeitrag beträgt für:

Einzelmitgliedschaft € 13,- / für Paare € 20,-



Zum Gedenken



Frau Maria Sommerauer ist 99jährig verstorben.

Herausgeber: Obst- und Gartenbauverein
Schwaighofen–Eugendorf ZVR. 268734227, für den
Inhalt verantwortlich: Doris Kittl. Layout: Roswitha
Freundlinger. Foto & Grafiken: OGV / 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 7111 1827
eugendorfogv@gmail.com
www.bluehendes-salzburg.at/eugendorf