

07/2009

Gültstein



seit 1992

29.07.2009

drüber &

drunter

Liebe Mitglieder, liebe Leserin, lieber Leser,

3 Dinge sind uns aus dem Paradies geblieben: Sterne, Blumen und Kinder!

Kinder sind Augen, die sehen, wofür wir längst schon blind sind.
Kinder sind Ohren, die hören, wofür wir längst schon taub sind.
Kinder sind Seelen, die spüren, wofür wir längst schon stumpf sind.
Kinder sind Spiegel, die zeigen, was wir gerne verbergen.
Wir freuen uns zusammen mit Vereinskamerad Bernd und seiner lieben Frau Manuela zur Geburt von „Jana“.



Clematis

Die Clematis (Waldrebe) gehört zur Gattung der Kletterpflanzen (Gehölze im Garten), stammt aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae) und kommt mit ihren rund 200 Arten vorwiegend nur im gemäßigten Klima von Asien, Amerika sowie Europa vor. Die Waldreben sind meist holzig, manchmal krautig und verfügen über gefiederte Blätter wobei diese bei manchen Clematis abfallen während andere eine stets grüne Farbe aufweisen. Die Kelchblätter besitzen vier bis acht Blütenblätter wobei die Früchte eine silbrig-weiß sind und fedrige Samenzügel besitzen. Die Blüten der Clematis sind je nach ... Sorte weiß, rot, rosa, blau oder violett und haben einen maximalen Durchmesser von 20 Zentimeter. Die Blütezeit ist von Juli bis September und die Ranke der Clematis kann eine Höhe von rund 2 Metern erreichen.

Pflege. An einem sonnigen bis halbschattigen Standort fühlt sich die Waldrebe am wohlsten und sollten am besten an Ost-, und Westmauern gepflanzt werden. Die Eingewöhnungszeit einer Clematis ist relativ lang. Der Boden sollte auf keinen Fall sauer sein, keine Staunässe aufweisen und weder trocken noch sandig sein. Weil die Waldrebe eine sehr durstige Pflanze ist, muss diese regelmäßig bewässert werden und dies sollte besonders in der Frühjahr-, und Sommerzeit geschehen.

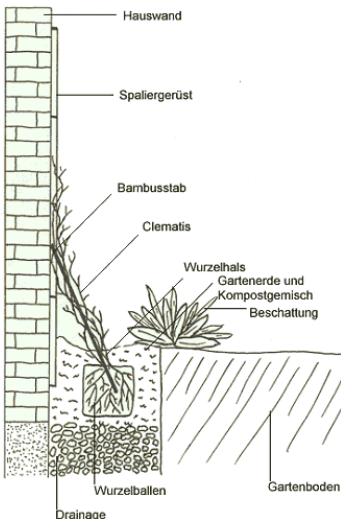
Der Fuss der Clematis sollte mit Mulch abgedeckt werden, damit eine Austrocknung der Wurzel verhindert wird. Steht die Waldrebe im zweiten Jahr, ist es empfehlenswert die Clematis mit organischen Dünger wie kompostierten Stallmist, Hornmehl oder Kompost zu bedüngen.

Pflanzung. Für eine Clematis sollte zur Pflanzung ein maximal halbes Meter tiefes Erdloch gegraben und bei Lehm-, oder Humusboden gegen Staunässe

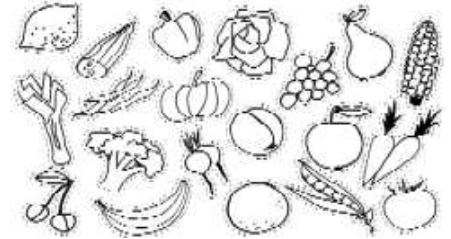
entweder Sand, Schotter oder kleine Steine wie Kiesel eingearbeitet werden. Schließlich wird die Clematis eine Handbreite tiefer eingepflanzt und mit Wasser begossen.

Krankheiten. Die Waldrebe ist besonders von Mehltau bei nassen oder schülwarmen Wetter betroffen aber ist mit Netzschwefel bekämpfbar. Die Krautfäule (Botrytis) taucht besonders in langen Regenzeiträumen im Sommer auf und kann mit Mitteln bekämpft werden, die Kupfer enthalten.

Als dritte Krankheit ist die Clematiswelke zu nennen, die besonders Jungpflanzen bedroht und macht sich dadurch bemerkbar, dass die Blätter welk oder schlaff sind.



Obst & Gemüse als Medizin



Krankheiten mit der richtigen Ernährung vorbeugen und ohne Nebenwirkungen behandeln.

Schadstoffarmes Obst und Gemüse richtig auswählen, zubereiten und lagern. Mit dieser Serie wollen wir laufend übers Jahr berichten.

Heilendes Gemüse - Gurke

Dieses Fruchtgemüse enthält viel Wasser, kaum Kalorien und einiges an Bio-stoffen für die Schönheit. Gurken zählen zu den wenigen Gemüsesorten, die sowohl innerlich als auch äußerlich gesund bzw. schön machen. Es gibt sie in unterschiedlichen Arten.

Herkunft: Ganz genau weiß man es nicht, aber Experten meinen, die Gurke (auch Kukurber genannt) stamme aus Ostindien. Dort erscheint sie nämlich schon in uralten Schriften aus dem 3. Jahrtausend vor Christus. Rund 500 Jahre vor Christus bauten dann Griechen und später auch die alten Römer die Gurke an. Weil die Gurke Wärme braucht und frostempfindlich ist (sie keimt erst bei ca. 10°C), wurde sie bei uns erst zögernd im späten Mittelalter heimisch. Inzwischen ist sie aus unseren Mischsalatellern nicht mehr wegzudenken. Gurken werden heute in der ganzen Welt angebaut und exportiert.

Wirkstoffe: Wichtiger Bestandteil ist Erepsin, ein Enzym, das Eiweiß spaltet und Bakterien sowie Würmer im Darm tötet, außerdem darmreinigend wirkt. Dazu trägt der Wasserreichtum bei (Gurken bestehen bis zu 95% aus Wasser), in dem die Wirkstoffe in physiologisch idealer Form aufgelöst sind. Außerdem ist die Verweildauer im Magen sehr kurz, Gurken erreichen sehr schnell ihren Hauptwirkungsort, die Darmschleimhäute. Wer etwas gewicht verlieren will, findet in Gurken hilfreiche Verbündete: In 100 Gramm sind nur rund 14 Kilokalorien enthalten.



Landet der Rückschnitt auf dem Kompost, können dabei wieder die gefährlichen Pilze der Clematiswelke entstehen.

Imkerverein Herrenberg

Der Imkerverein Herrenberg veranstaltet im kommenden Spätherbst wieder einen Imker-Einsteigerkurs.

Wer sich für dieses interessante Hobby interessiert oder Fragen hierzu hat, wendet sich bitte an „bvherrenberg@web.de“ oder an Ewald Vogel Tel. 07032 - 83894.

P.S.: Ich (verheiratet, 2 Töchter) habe selbst ein paar Bienenvölker.

Was mich an der Imkerei so fasziniert:

In einem Bienenvolk leben Tausende von weiblichen Wesen, und keines widerspricht! Andererseits wird man auch in der Imkerei wieder schnell auf den Boden der Tatsachen zurückgebracht:

Auch in einem Bienenvolk haben die Männer nichts zu sagen!

Gießen bei Hitze

Gießen ist aus der Sicht des Gärtners eine der schwierigsten Aufgaben, denn der Wasserbedarf der Gartenpflanzen kann sehr unterschiedlich sein. Besonders schwierig wird es, wenn im Sommer die volle Sonne auf die Pflanzen prallt und die Blätter sich stark erhitzen. Der Wasserbedarf vieler Pflanzen steigt dann an, trotzdem wäre es töricht, die Pflanzen dann über das Laubwerk zu gießen. Nur wenn es unbedingt nötig ist, dürfen Pflanzen vorsichtig am Wurzelhals bewässert werden, ohne die Blattmassen zu benetzen.

Wassertropfen auf der Blattoberfläche reagieren wie ein Brennglas und würden auch sofort so wirken. Hinzu kommt, dass die stark erhitzten Blätter geradezu einen Schock durch das wesentlich kältere Wasser (womöglich noch Leitungswasser) bekommen.

Im Sommer ist es daher ratsam, bei angesagtem Sonnenschein immer nur in den Morgen- oder Abendstunden zu gießen. Manche Pflanzen, wie zum Beispiel die Tomate, mögen es übrigens generell nicht, wenn sie über das Laub bewässert werden.

Ob Pflanzen überhaupt gegossen werden müssen, überprüft man am besten mit dem Finger, den man kurzerhand in den Boden steckt. Das gilt gleichermaßen für Pflanzen im Garten wie auch bei der Topfkultur. Wenn der Boden oder das Substrat schon sehr trocken ist, bewährt sich ein mehrfaches vorsichtiges Nachgießen. Denn zu große Wassermengen auf einmal kann die Erde nicht aufnehmen und das Wasser würde ablaufen, ohne an die Pflanzenwurzeln zu gelangen.

Hausrezept natürlicher Art (von Vereinskamerad Helmut Krauß)

Wohl dem, der ein edles Tröpfle sein eigen nennen kann.

Wer seinen Vorlauf beim Obst brennen (aus Steinobst, bevorzugt Kirschen) als kuratives Mittel verwenden möchte, sollte sich in diesem Herbst Rosskastanien besorgen.

Diese klein geklopft, im Zweiliter – Einmachglas (oder ähnlichem), zusammen bedeckt mit Vorlauf abgefüllt, ca. 5 Wochen lagern und zeitweise wenden, wird daraus ein wahres gutes Hausmittel zur Regeneration von Muskelkater oder sonstigen Verspannungen.

Der heilende Effekt kommt vom integrierten Blausäuregehalt der die Durchblutung fördert.

Gedacht ist es zum ist es zum Einreiben. Da die Rosskastanien auch den negativen Geschmack des hochprozentigen Schnapses nehmen, kann man sich anschließend getrost unter das Volk begeben.

Vorsicht ist allerdings bei Umschlägen geboten.

Da Alkohol brennende Wirkung hat, sollte er für diesen Einsatz mit Wasser um 50% gestreckt/verdünnt werden. Allergiker sollten sich mit etwas Vorsicht an die Sache ranwagen!

Einkauf: Salatgurken liefert der Frischmarkt das ganze Jahr über. Heimisches Gemüse liegt von März bis Dezember in den Steigen, ansonsten wird Importware angeboten. Die Sortenvielfalt ist erheblich, sie reicht von Delikateß- über Senfgurken bis hin zu Zuckergurken.

Im Gemüefach des Kühlschranks halten sich Gurken ca. 3 Wochen lang. Treibhausgurken sind weitgehend frei von Bitterstoffen, was nicht nur von Vorteil ist, da diese Bestandteile auch einen therapeutischen, darmreinigenden Effekt haben.

Verarbeitung: Freilandgurken enthalten im allgemeinen mehr Bitterstoffe als Treibhausgurken. Die Gurke wird gut gewaschen, unversehrte, fäulnisfreie Schalen können mitgegessen werden. Das Schälen geschieht von der Blüte in Richtung Stiel. Gurken ev. entkernen. Gurkensalat sollten Sie rasch nach dem Schälen und Zubereiten servieren, da er schnell Wasser zieht.

Gesundheitsrezept:

Gurke mit Creme fraiche

Zutaten für 2 bis 4 Personen: 1 mittelgroße Salatgurke, 1 Becher Creme fraiche, 1 EL Dill, Kräutersalz.

Zubereitung: Gurke waschen, schälen und zerkleinern. Creme fraiche mit Dill mischen und mit Kräutersalz abschmecken. Unter die Gurkenstückchen mischen und servieren.

Rank und schlank: Mit Gurken lässt sich jederzeit eine Diät starten, nachdem einem die Sommergarderobe vom Vorjahr wieder passt und man auch in Badehose oder Bikini wieder eine gute Figur macht. Essen Sie einmal pro Tag Salat mit Gurke, und nehmen Sie als Zwischenmahlzeit Gurke pur zu sich. Gurkenscheiben mit etwas Salz und Magerquark als Unterlage sind auch ein prima Brotaufstrich. Schon nach 5 Tagen werden Sie sich deutlich leichter fühlen.

Gärtnerwitz

Treffen sich zwei Schnecken am Waldesrand, sagt die eine zur anderen: "Wieso hast du den ein blaues Auge?" Sagt die andere:

"Stell dir vor, ich jogge im Wald und auf einmal wächst vor mir ein Schwammerl raus!"



Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

E-Mail: ogvguelstein@web.de

01.08.2009 warum, wieso, weshalb, wozu? ... das wollen wir austauschen, klären, verständlich machen, mit einem Schnitt an Kirschenbäumen! Treffpunkt 13 Uhr auf unseren OGV - Wiesen

23.08.2009 60 Jahre OGV Haslach (Programm siehe auch Amtsblatt OGV Haslach)

Mit freundlichen Grüßen
Obst- und Gartenbauverein Gültstein



Schau - Schau - stets zum OGV



so bist Du auch in 2009 wieder schlau