Ausgabe 07/16
November 2016

Gültstein
Obst und Gartenbau
seit 1992

Liebe Leserinnen und Leser!

Das Gartenjahr geht zu Ende, nun haben Garten- und Wiesenbesitzer wieder mehr Zeit, um z. B. zu die Veranstaltungen des OGVs zu besuchen – im November sind es gleich drei: der Vereinsabend mit Helmut Krauß, der Vortrag zum Thema „Baumapotheke“ und natürlich der traditionelle Gültsteiner Weihnachtsmarkt. Herzliche Einladung zu allen Veranstaltungen an alle Mitglieder!
Der Vorstand

November
Solchen Monat muß man loben;
Keiner kann wie dieser toben,
keiner so verdrießlich sein,
und so ohne Sonnenschein!
Keiner so in Wolken maulen,
keiner so mit Sturmwind graulen!
Und wie naß er alles macht!
Ja, es ist ´ne wahre Pracht.
Seht das schöne Schlackerwetter!
Und die armen welken Blätter,
wie sie tanzen in dem Wind
und so ganz verloren sind!
Wie der Sturm sie jagt und zwirbelt
und die durcheinanderwirbelt
und sie hetzt ohn´ Unterlaß;
Ja, das ist Novemberspaß!
(Heinrich Seidel)

Der Garten im November

Nun wird es Zeit, den Garten winterfest zu machen. Auch wenn der Garten endgültig winterfest gemacht und aufgeräumt wird, muss noch lange nicht alles weg. Stauden, die Samenkapseln haben, können stehenbleiben. Sie sind noch etwas Schmuck im winterlichen Garten – besonders, wenn sich Reif auf ihnen ablegt. Aber andere Stauden wie Katzenminze, Frauenmantel oder Beifuß können nun geschnitten werden.
Sowohl Winterbeete als auch die abgeräumten Beete sollten spätestens im November vor Frost geschützt werden.

Veranstaltungen im November

Vereinsabend am 9.11. um 19.30
„Edle Tropfen aus Streuobst“
im Feuerwehrhaus Gültstein
Helmut Krauß, versierter Brenner und Kenner, wird uns an diesem Abend Einblick geben in das Thema „Obstbrennen“. Sie können gerne auch eine Kostprobe von Ihrem eigenen Tröpfle mitbringen, dies wird dann getestet und durch fachmännischen Rat beurteilt.

Vortrag am 16.11. um 20.00
„Baumapotheke“
Vereinshaus Gültstein
Bereits in alten Kräuterbüchern ist die gesundheitsfördernde Wirksamkeit der Bäume vermerkt. Der Lindenblütentee ist heute wohl das bekannteste Mittel. Aber auch die moderne Forschung beschäftigt sich damit, wie vor allem der Aufenthalt in Wäldern und Gärten sich positiv auf die Gesundheit auswirken kann.

Suche/Biete

An alle die im Winter Bäume roden!!!
Suche hohle, dicke Baumstämme / hohle dicke Äste (mind. 20 cm Ø) von Obstbäumen aller Art für Nistkastenbau.
Helmut Plaz, Tel. 75684

Abzugeben:
Brückenwaage mit Schiebegewicht bis 250 Kg
Lescha Gartenhäcksler 220 V
Tel: 01716595071

Kompost und Mulch aus Laubabfällen, Grasschnitt und anderen Gartenabfällen schützen vor Frostschäden und Nährstoffverlust. Diese Abdeckung kommt in einer etwa ein bis zwei Zentimeter dicken Schicht auf die abgeräumten Beete, denn die Mikroorganismen im Boden benötigen eine ausreichende Luftzufuhr, um die Pflanzenteile in nährstoffreichen Humus zu verwandeln. Zu dicke Schichten ersticken den Boden und führen zu Fäulnis.
In den Schattenbeeten unter Bäumen und Sträuchern können Sie das gefallene Herbstlaub ruhig liegen lassen. Schattenstauden und schattenverträgliche Bodendecker sind von ihrem Naturstandort her an eine herbstliche Laubauflage gewöhnt. Den klassischen Beetstauden und dem Rasen rauben die Blätter im Herbst allerdings das Licht. Verteilen Sie das zusammengerechte Laub einfach unter Ihren Bäumen und Sträuchern oder entsorgen Sie es im Kompost. Schwer verrottbares Laub sollte man vor dem Kompostieren besser schreddern. Hierzu zählen zum Beispiel Walnuss-, Eichen-, Kastanien- oder Pappelblätter.
Die Kompostierung ist eine gute Möglichkeit, Herbstlaub zu entsorgen. Es sollte mit anderen organischen Materialien wie Rasenschnitt, kleinen Zweigen oder Küchenabfällen gemischt werden. Der Laubanteil sollte aber nicht mehr als etwa ein Fünftel betragen.
Es gibt mehrere Möglichkeiten, sein Herbstlaub sinnvoll zu verwenden. Zusammengeharkte Laubhaufen an windgeschützten Ecken des Gartens sind wichtige Winterquartiere für Kleintiere. Leicht verrottbares Laub kann auf Beeten verteilt werden. Dadurch sinkt die Frostgefahr. Laub gehört nicht in den Hausmüll – und auch die Biotonne ist meist zu klein.
Kübelpflanzen brauchen nun Frostschutz. Topf-Modelle aus Ton sollten nicht direkt auf dem Boden stehen, damit das Wasser ablaufen kann. Sonst gefrieren die Töpfe und zerspringen. Nicht winterharte Pflanzen im Kübel müssen rein: Schmucklilien, Wandelröschen, Oleander und Zitrusfrüchte sollten frostfrei und hell überwintern.
Wer keinen Wintergarten besitzt, kann auch helle, unbeheizte Kellerräume, Garagen oder Treppenhäuser als Winterquartiere umfunktionieren. Dann sollte aber gewährleistet sein, dass das Thermometer nicht unter die Null-Grad-Grenze sinkt. Grundsätzlich kann man sagen: Je kühler die Überwinterungstemperatur ist, desto dunkler kann auch der Raum sein. Bei einer konstanten Überwinterungstemperatur von null bis fünf Grad kommen manche Arten, wie zum Beispiel Myrte oder Gewürzrinde, übrigens auch ohne Licht aus.

Die nächsten Termine www.ogv-gueltstein.de

08.11.	Delegiertenversammlung in Holzgerlingen
09.11.	Vereinsabend „Edle Tropfen aus der Streuobstwiese“
16.11.	Vortrag „Baumapotheke“ (Kooperation vhs)
25.11.	Gültsteiner Weihnachtsmarkt

Heilpflanze

Quitte (*Cydonia oblonga)*

Die Quitte gehört zur Familie der Rosengewächse. Die ursprüngliche Heimat liegt im östlichen Kaukasus. Erste Nachweise über kultivierte Quitten aus dem Kaukasus reichen 4000 Jahre zurück, in Griechenland findet man sie ab 600 v. Chr., bei den Römern ab 200 v. Chr. In Mitteleuropa wird sie erst seit dem 9. Jahrhundert angebaut, als wärmeliebende Pflanze dort bevorzugt in Weinbaugebieten.
Die Quitte ist außerdem eine Frucht mit großer Heilkraft. Sie stärkt die Verdauung, hilft gegen Erkältungen und lindert Entzündungen der Haut. Vor allem die Samen der Quitte werden in der Volksheilkunde eingesetzt. Von der Quitte werden die Früchte, die Samen und die Blätter als Heilmittel verwendet.
Die Samen und Blätter kann man als Tee anwenden, die Früchte als Mus, Saft oder Honig.
Hinweis zu den Samen: Die Samen müssen unbedingt unzerkleinert verwendet werden, denn in ihrem Innern enthalten die Samen giftige Blausäure.

Quittenspeck

Quitten waschen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Kleinschneiden, in großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln. Quitten in ein großes Sieb schütten, den Saft auffangen und abtropfen lassen (für Gelee). Quitten im Mixer zerkleinern. Püree und Zucker (1 kg : 1 kg)zurück in den Topf geben und unter Rühren einkochen, bis ein dicker, fester Brei entsteht. Diesen in eine Form füllen, glattstreichen und trocknen lassen.