

Ausgabe 04
August 2019



Liebe Leserinnen und Leser!

Dieses Jahr steht ganz im Zeichen der 1250-Jahr -Feier in Gültstein. Da für unser Jubiläumsjahr viel Engagement und Zeit erforderlich ist, war es in diesem Jahr, was unser Vereinsleben angeht, bisher eher ruhig. Nachdem unsere OGV-Heimat nun fertiggestellt worden ist, haben wir uns an unser nächstes Projekt, die Anlage unseres „Genussgartens“ gemacht. Dazu wurde zunächst die Thujahecke gerodet und rund ums Grundstück wurden Sträucher gepflanzt, die mit ihren verschiedenen Blütenformen und Früchten einerseits Genuss für uns Menschen versprechen und andererseits Nahrung und Lebensraum für viele Tierarten bieten.

Der Motorsägekünstler Michael Tamoszus hat den alten Kirschbaum für uns wunderschön gestaltet und mit den Buchstaben „OGV“ versehen.

Auf der Westseite der OGV-Heimat haben wir Obstbäumchen gepflanzt und mit einer speziellen Saatgutmischung unterpflanzt, die von der Universität Hannover zusammen mit der Firma „Appels Wilde Samen“ für den Obstbau entwickelt wurde und Nützlinge anziehen und gleichzeitig Schädlinge vertreiben soll.

Der Anzahl der Insekten nach, die dort herumschwirren, ist das erste schon mal gut gelungen und da an den Bäumchen kein Schädling zu sehen ist, hat wohl auch die Abwehr gut funktioniert. Künftig werden wir in jeder Ausgabe von „drunter und drüber“ eine Pflanze, die in unserem Garten wächst, vorstellen.

Letzten Donnerstag hat die diesjährige Zwetschgenvorerntebesichtigung bei uns in Gültstein stattgefunden. Es kamen erfreulich viele Interessierte (ca. 100 Personen). Das, was von Manfred Nuber berichtet wurde, war weniger erfreulich: Ohne Zertifizierung können künftig keine Zwetschgen mehr abgeliefert werden, in diesem Falle bleibt nur die Selbstvermarktung.

Die vom Agrarhandel angekündigte Gruppenzertifizierung konnte in diesem Jahr mangels Beteiligung der Teilnehmer leider noch nicht umgesetzt werden. Nach dem Streuobstaktionstag am 03. Oktober wird es zu diesem Thema noch einen Termin geben – sollte sich da wieder niemand finden, der bereit ist, sich an dem aufwändigen Antrag zu beteiligen, wird es in unserer Gegend definitiv keine Chance zur Zwetschgenvermarktung über den Handel geben.

Wasserentnahmestelle

Auf Betreiben unserer Vereinsmitglieder Walter Kegreiß und Rolf Hahn hin wurde eine Wasserentnahmestelle bei der TV-Halle eingerichtet. Die frühere Entnahmestelle an der Ammer konnte nur mit einem Pumpfass genutzt werden, bei der jetzigen Entnahmestelle können mittels eines Schlauches auch Fässer oder Kanister befüllt werden. Im Mai wurde die Entnahmestelle offiziell eingeweiht, Walter und Rolf boten noch weitere Termine an, an denen die Handhabung der Anlage erklärt wurde. Die Teilnahme an einem dieser Termine ist Voraussetzung dafür, dass man selbst Wasser entnehmen darf. Die Schlüssel dazu sind bei Andi Glasbrenner und Günter Wörn gegen einen Unkostenbeitrag von 3 € zu haben. Die Entnahmestelle ist nur für die Bewässerung von neu gepflanzten Obstbäumen in längeren Trockenperioden gedacht.



(gb-Foto Bäuerle)

Holunder

Die Holundersträucher mussten wir nicht erst pflanzen, die kommen entlang des Zaunes zum Reitplatz von ganz alleine und in großer Zahl. Pflanzensoziologen bezeichnen den Schwarzen Holunder als Ruderalpflanze, denn er siedelt sich überall dort an, wo durch menschliche Eingriffe unbewachsene Böden mit hohem Nährstoffgehalt zurückbleiben – sogar im Schatten blüht und fruchtet der Schwarze Holunder zuverlässig. Nur der Boden darf nicht zu trocken sein, da seine Wurzeln überwiegend flach unter der Erde verlaufen. Der Strauch kann Flächen rasch besiedeln, weil Vögel die feinen Samen mit ihren Ausscheidungen kilometerweit verstreuen.

Pflanzung

Wenn Sie Schwarzen Holunder in Ihrem Garten pflanzen möchten, dann beachten Sie, dass er von Haus aus kein Kostverächter ist. Arbeiten Sie daher viel reifen Kompost und zusätzlich Hornspäne oder organischen Volldünger in die Pflanzerde ein. Junge Holundersträucher wachsen in der Regel problemlos an – sogar mit nackten Wurzeln und außerhalb der optimalen Pflanzzeit im Herbst oder im zeitigen Frühjahr. Ist der Strauch zum Pflanztermin schon ausgetrieben, sollten Sie die Triebe kräftig zurückschneiden, damit er über die Blätter nicht zu viel Wasser verliert.

Pflege

Ohne einen regelmäßigen Auslichtungsschnitt altern Holundersträucher rasch. Das zeigt sich daran, dass sie bald nur noch spärlich blühen und weniger Beeren tragen.

Schnitt

Für einen hohen Fruchtertrag muss der Schwarze Holunder regelmäßig geschnitten werden. Die Pflanze bildet im ersten Jahr lange, unverzweigte Triebe, an denen im zweiten Jahr zahlreiche kurze Seitentriebe mit Blüten und Früchten entstehen. Man schneidet die abgetragenen Triebe im Herbst nach der Ernte stark zurück und lässt für die Ernte im nächsten Jahr nur zehn bis zwölf kräftige, neue Ruten stehen. Diese Ruten sollten möglichst dicht an der Basis ansetzen, damit sie alle gleichmäßig versorgt werden.

Sorten

Neben zahlreichen Fruchtarten gibt es auch verschiedene Zierformen des Schwarzen Holunders, beispielsweise die Sorte 'Black Beauty' mit schwarzrotem Laub oder 'Black Lace' mit ebenfalls dunklen, geschlitzten Blättern und rosafarbenen Blüten. Sehr beliebt ist die buntblättrige Sorte 'Albovariegata'. Sie braucht für eine gute Ausfärbung des Laubs allerdings einen regelmäßigen Rückschnitt.

Die nächsten Termine

[www.ogv-guelstein](http://www.ogv-guelstein.de)

- 07.09.2019 Hocketse der BI „Schützenswertes Gültstein“ am Hagenweg/ Sandstegle
- 14./ 15.09. Zwiebelkuchenhocketse der Feuerwehr
- 29.09.2019 "Schwäbische Kirch" mit Pfarrer i.R. Friedemann Binder
- 29.09.2019 Tag des offenen Ortes

Im Frühsommer zeigen sich die flachen, 10 bis 15 Zentimeter breiten, schirmförmigen Trugdolden des Holunders mit zahllosen, weißen Einzelblüten. Sie verbreiten einen süßlichen Duft und sind bei Bienen und anderen Insekten wegen ihres Nektarreichtums äußerst beliebt. Sowohl die Blüten als auch die Früchte des Schwarzen Holunders können in der Küche verwendet werden. Die Blüten sollten Sie möglichst ungewaschen verarbeiten, damit ihr flüchtiges Aroma erhalten bleibt. Deshalb ist es wichtig, dass Sie die Dolden sorgfältig ausschütteln und verlesen, um alle darin sitzenden Insekten zu entfernen. Klassischerweise bäckt man die Blüten zu panierten Küchlein heraus oder verarbeitet sie zu Holunderblütensirup.

Sobald sich alle Früchte blauschwarz verfärbt haben, schneidet man bei der Holunder-Ernte die gesamten Fruchtdolden ab und entfernt anschließend einzelne verdorbene oder noch unreife Beeren. Mit einer Gabel als "Kamm" lassen sich die übrigen Holunderbeeren leicht von den Stielen lösen, um zu Saft, Marmelade oder Gelee weiterverarbeitet zu werden. Sie können sie allerdings auch zunächst samt Dolden einfrieren und im gefrorenen Zustand dann einfach abschütteln. Bis zum Spätsommer entwickeln sich aus den Blüten die Fruchtstände mit den kleinen schwarzvioletten Beeren, die, botanisch gesehen, eigentlich Steinfrüchte sind. Der blutrote Saft enthält neben den Vitaminen A, B und C viel Kalium und Invertzucker. Zum Frischverzehr sind die Früchte allerdings nicht geeignet, denn das enthaltene Sambucin kann dem menschlichen Verdauungstrakt ziemliche Probleme bereiten. Erst beim Erhitzen werden die Substanzen zersetzt.