

Ausgabe 05/
September 2019



Liebe Leserinnen und Leser!

Im Herbst

*Der schöne Sommer ging von hinnen,
Der Herbst, der reiche, zog ins Land.
Nun weben all die guten Spinnen
So manches feine Festgewand.*

*Sie weben zu des Tages Feier
Mit kunstgeübtem Hinterbein
Ganz allerliebste Elfenschleier
Als Schmuck für Wiese, Flur und Hain.*

*Ja, tausend Silberfäden geben
Dem Winde sie zum leichten Spiel,
Die ziehen sanft dahin und schweben
Ans unbewusst bestimmte Ziel.*

*Sie ziehen in das Wunderländchen,
Wo Liebe scheu im Anbeginn,
Und leis verknüpft ein zartes Bändchen
Den Schäfer mit der Schäferin.*

(Wilhelm Busch, 1832-1908)

Mit diesem Gedicht von Wilhelm Busch wollen wir Sie auf den Herbst einstimmen. Auch im Garten und im Baumfeld ist es schön deutlich zu sehen und zu spüren, dass der Sommer sich langsam verabschiedet. Herbst bedeutet ja auch Erntezeit, Zeit, die Früchte der Arbeit zu pflücken und zu sammeln, zu verarbeiten und zu genießen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen alle viele schöne Herbsttage

Der Vorstand

Berichtigung

Hocketse der BI „Schützenswertes Gültstein“

Im Amtsblatt wurde vor zwei Wochen als Veranstalter der Hocketse unter dem Nussbaum der OGV genannt. Vielleicht haben Sie es gelesen und sich darüber gewundert. Veranstalter der Hocketse war die BI und einige Ortschaftsräte, nicht der OGV. Der OGV hat als eines seiner Ziele die Pflege und den Erhalt der Kulturlandschaft in seiner Satzung stehen, hat für die Hocketse auch Zelte und Garnituren zur Verfügung gestellt, möchte sich hier aber politisch nicht positionieren. Der Hinweis im Amtsblatt beruhte wohl auf einem Missverständnis. Wir werden unsere Mitglieder über unsere Vereinsaktivitäten weiterhin auf den gewohnten Wegen informieren (Homepage, Amtsblatt unter „Obst- und Gartenbauverein Gültstein“ und unserer Mitteilungsblatt „drunter&drüber“).



Mispel

Die Echte Mispel (*Mespilus germanica*) ist in unseren Gärten heute ein eher seltener Gast. Noch vor hundert Jahren war das Obstgehölz in vielen Bauergärten zu finden, doch dann geriet die Mispel fast völlig in Vergessenheit. Ihre Herkunft ist nicht eindeutig geklärt, vermutlich liegt ihr ursprüngliches Verbreitungsgebiet in Vorderasien, obwohl ihr lateinischer Name ("*germanica*") nicht gerade darauf schließen lässt. Im Orient kultivierte man die Mispel schon vor 3000 Jahren. Etwa 1000 Jahre später wurde sie schließlich von den Römern nach West- und Mitteleuropa gebracht. Während man im 19. Jahrhundert das Obstgewächs in vielen Bauergärten fand, ist die Mispel heute eher eine Rarität. Erst durch ein zunehmendes Interesse an Wildfrüchten ist das pflegeleichte und robuste Obstgehölz wieder gefragt.

Pflanzung

Mispeln sind recht anspruchslose Gehölze. Sie bevorzugen einen sonnigen, möglichst warmen und geschützten Standort, kommen aber auch in halbschattiger Lage gut zurecht. Der Boden sollte idealerweise mäßig trocken bis frisch und nicht zu nährstoffarm sein. Ideal sind lehmige, tiefgründige und gut durchlässige Böden mit hohem Kalkanteil.

Pflege

Zur Nährstoffversorgung streut man am besten im Frühjahr auf der Baumscheibe zwei bis drei Liter reifen Kompost aus, den man bei jungen Pflanzen auch noch mit einer Handvoll Hornspänen mischen kann. Nach der Blüte ist es wichtig, dass der Boden nicht zu stark austrocknet, sonst werden die Obstgehölze leicht ihre noch unreifen Früchte ab.

Schnitt

Ein Erziehungschnitt, wie er bei den anderen Obstarten üblich ist, fördert die Bildung einer gleichmäßig aufgebauten Krone mit einem kräftigen Mitteltrieb und drei bis vier seitlichen Leitästen. Die Mispel muss nach dem Aufbau der Krone kaum noch geschnitten werden.

Ernte

Gegen Ende Oktober, Anfang November werden die Früchte reif. Sie sind ohne Frosteinwirkung sehr hart und sauer, aber wenn man mit der Ernte bis nach dem Frost wartet und die Früchte einige Wochen lagert, werden sie weich, leicht säuerlich und sehr aromatisch.

Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein

- 29.09.2019 "Schwäbische Kirch" mit Pfarrer i.R. Friedemann Binder
- 29.09.2019 Tag des offenen Ortes
- 03.10.2019 Streuobstaktionstag Kayh und Mönchberg
- 12.10.2019 Mund-Art-Abend im Erholungsheim

Gratinierte Mispeln mit Safran

20-40 Stk. Mispeln (je nach Größe)

Für die Gratinmasse:

- 250 g Quark
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 5 g Vanillezucker
- 50 ml Milch
- 1/2 Briefchen Safran (gemahlen)
- 1 Prise Salz

Die Milch mit dem Safran und dem Salz aufkochen vom Herd nehmen und ziehen lassen. Quark in eine Schüssel geben und mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier trennen, den Dotter unter die Quarkmasse rühren und das Eiklar aufschlagen. Die ausgekühlte Safrankmilch unter die Masse rühren und den Eischnee unterheben. Jetzt die Mispeln halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Gratinform oder feuerfeste Porzellanschälchen mit den Mispeln auslegen. Die Mispeln mit der Gratinmasse gut bedecken. Den Backofen auf 200°C vorheizen und den Gratin möglichst weit oben in den Ofen schieben. Der Gratin ist fertig, wenn es auf der Oberfläche gleichmäßig braun ist. Zum Anrichten mit Puderzucker bestäuben.

