



04/2014

Gültstein



seit 1992

Urlaubszeit ist auch Genusszeit

Vor einem guten Essen
Ein Apfel-Speck-Spieß



Zubereitung

Den Rotwein mit der Gewürznelke, Zimtstange und Zucker aufkochen. Die Blätter eingeweicherter Gelatine im Rotwein auflösen, passieren und in einem kleinen rechteckigen Gefäß erkalten lassen. Anschließend in 1 cm dicke Würfel schneiden. Den Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Apfel g.g.A. ebenfalls in je 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Zutaten abwechselnd auf einem Spieß anordnen.

Zutaten

- 50 ml Südtiroler Vernatsch DOC
- 1 Gewürznelke
- 1 Zimtstange
- 10 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 40 g Südtiroler Speck g.g.A.
- 40 g Südtiroler Apfel g.g.A. (z. B. Jonagold)

Liebe Mitglieder , Leserinnen und Leser

Nach wie vor gibt es die Mitgliedsausweise für Vereinsmitglieder vom LOGL. Wer noch keinen Ausweis hat, welcher zu vergünstigtem Einkauf, sowie verbilligten Eintrittspreisen zu verschiedenen Veranstaltungen dient soll sich bitte an die Vereinsleitung widmen.

Andreas Glasbrenner

Im Zuge der neuen Medien wie Internet und E-Mail wird der OGV Gültstein eine neue Mitgliederliste erstellen. Um diese zu optimieren bitte ich alle Mitglieder uns eine gültige E-Mail Adresse mitzuteilen. Natürlich nur wenn eine vorhanden ist. Dies erleichtert unsere Arbeit in Zukunft enorm. Vielen Dank für eure Unterstützung.

Andreas Glasbrenner

Neubau OGV Schuppen



Vor einigen Tagen konnten wir den Innenputz in unserem neuen Schuppen anbringen. Bei Schweißtreibenden Temperaturen wurde bis spät am Abend gearbeitet. Herzlichen Dank an Wolfgang Dettling und Sebastian Wörn, die auch bei diesen Temperaturen ihre ganze Kraft dem OGV zur Verfügung stellten. Ferner wurde noch um den neuen Schuppen aufgeräumt und alles entsorgt.

Letzte Woche wurde auch die Dachrinne von der Firma Rolf Binder montiert. Nun geht es schon in Richtung Innenausbau, sowie Strom und Wasserverlegung. Fleißige Helfer sind immer willkommen.

Sommerschnitt

Im Juli und August wird der Sommerschnitt an Obstgehölzen durchgeführt. Bei Jungbäumen und Spalieren werden vor allem Konkurrenztriebe sowie kranke und störende Triebe entfernt. Bei stark tragenden Bäumen wird nur ausgelichtet, nicht tragende können durch einen stärkeren Sommerschnitt gefördert werden. Sauerkirschen werden nach der Ernte ausgelichtet und ihr abgetragenes Fruchtholz auf kleine Nebenäste zurückgesetzt.

Der Juli ist auch die Zeit für die Himbeerpflege: Abgeerntete Himbeerruten werden bis zum Boden zurückgeschnitten. Von den Neutrieben lässt man etwa 10 Stück pro laufendem Meter stehen.

Biologische Bekämpfung von Stechmücken

Um wertvolles Trinkwasser zu sparen und um seinen Pflanzen weiches Wasser bieten zu können, wird in den Gärten Regenwasser aufgefangen. Stehende Gewässer - und dazu gehören Pfützen, Teiche und die Inhalte von Regentonnen - dienen allerdings Stechmückenlarven als Kinderstube, bevor sie sich zu diesen Plagegeistern entwickeln, die uns den Grillabend verderben können. Ein biologisches Präparat auf *Bacillus thuringiensis*-Basis (z. B. Stechmückenfrei von Neudorff) schafft Abhilfe: Ein paar Tropfen ins Wasser und die Mückenlarven sterben ab.

Blattläuse bekämpfen

Der Juli ist oft "Blattlausmonat". Nimmt der Blattlausbefall überhand und sind nicht genügend natürliche Gegenspieler wie Florfliegenlarven, Marienkäfer, Schlupfwespen etc. vorhanden, kann mit einem nützlingsschonenden Mittel wie beispielsweise Neudosan (Wirkstoff: Kaliseife) gespritzt werden. Die beste Wirkung wird bei Tropfnassspritzung morgens oder abends bei trockener Witterung erzielt.

Sommerblumen - auch im Topf wahre Schönheiten

Die Balkonkästen sind schon längst alle bepflanzt und auch die Sommerblumenbeete bereits voll. Doch obwohl die Hauptpflanzzeit streng genommen vorbei ist, sieht man beim Gärtner oder im Gartencenter immer wieder Neuheiten, die man gerne ausprobieren und mit nach Hause nehmen möchte. Kein Problem: Wenn man sie in einen Topf pflanzt, findet man immer noch ein Plätzchen, sei es auf dem Balkon, der Terrasse oder zur Zierde des Hauseingangs. Allerdings sollte das Pflanzgefäß nicht allzu klein sein, denn sonst bietet es nicht genügend Speicher für Wasser und Nährstoffe und nicht ausreichend Standfestigkeit. Umtopfen nach dem Kauf ist fast in jedem Fall anzuraten, denn die Töpfe, in denen die Pflanzen herangezogen und verkauft werden, sind fast immer bereits viel zu klein geworden. Wichtig bei der Topfkultur ist in jedem Fall mäßiges, aber regelmäßiges Gießen und Düngen - natürlich immer abhängig vom Standort, dem Wetter und dem Verbrauch der Pflanze. Geeignet für den Topfgarten sind sowohl Ton- als auch Kunststofftöpfe, wobei bei den Tontöpfen öfter gegossen werden muss, bei Kunststofftöpfen dafür aber mehr Vorsicht vor Übergießen geboten ist.

Nach einem Hitzeschlag oder Sonnenbrand leidet die Haut unter Rötungen und Schwellungen, der Körper kämpft neben Schwindel und Kopfschmerzen auch mit einem Flüssigkeitsmangel, der den Kreislauf belastet. [Rosmarin](#) kann hier Abhilfe schaffen. Zunächst einen kühlen Ort aufsuchen, viel Wasser trinken und die betreffenden Hautstellen kühlen. 30 Tropfen Rosmarintinktur, die man leicht selbst ansetzen kann, stabilisieren den Kreislauf. Rosmarin fördert außerdem den Blutfluss und unterstützt die Herz- und Hirndurchblutung.

Rosmarintinktur ansetzen: Zwischen Mai und August die oberen 10 cm der Heilpflanze ernten, die Blättchen von den Stängeln zupfen und möglichst klein schneiden. In ein weithalsiges transparentes Glasgefäß geben und mit Wodka oder Doppelkorn im Verhältnis 1:5 bis 1:10 auffüllen. Das Glas auf die Fensterbank stellen und täglich schütteln. Anschließend die Tinktur filtern und in kleine dunkle Tropfflaschen (aus der Apotheke) abfüllen.

14. August 2014

**Großer Zwetschgenrundgang des Erwerbsobstbaus.
Start 18:00 Uhr im Mönchberger Schuppengebiet**

**Der Obst und Gartenbauverein wünscht allen Mitgliedern, Freunden
und Gönnerinnen einen schönen und erholsamen Urlaub**

Mit freundlichen Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein