

Blick über den Zaun



Obst- und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.

Jahresprogramm 2013

Datum	Programmpunkt
19.01.2013	Jahreshauptversammlung
18./19.03.2013	Osterbrunnen schmücken
13.04.2013	Säuberungsaktion/ 13-16 Uhr
April	Spalierobst/Weinstöcke schneiden
11.05.2013	Muttertagswanderung
Mai	Orchideenwanderung
07.06. bis 09.06.2013	Jahresfahrt nach Leutschach Programm innen liegend
August	Ferienprogramm
21.09.2013	Weinfest am Brunnen/ 16.00 Uhr
12.10.2013	Herbstfahrt „Fisch und Ganspartie“
29.11. - 01.12.2013	Feuchter Weihnachtsmarkt (OGV-Stand)
01.12.2013	Adventliche Feier evang. Gemeindehaus/ 15.00 Uhr
14.12.2013	Gemeinsame Weihnachtsfeier aller Vereine

Liebe Gartenfreunde,

auch in diesem neuen Gartenjahr möchten wir Ihnen die Termine für das laufende Jahr bekannt geben. Ebenfalls möchten wir die Ereignisse des vergangenen Vereinsjahres nochmals kurz in Erinnerung rufen, denn nicht alle Mitglieder waren bei der Jahreshauptversammlung am 19.1.2013 anwesend.

- Am 18/19.3. schmückten wir - wie jedes Jahr - den Osterbrunnen.
- Zur Bärlauchwanderung (14.4.) konnten wir wieder viele Gäste begrüßen. Danach trafen wir uns zu einer gemütlichen Kaffeerunde in Ungelstetten
- Am 30.03. wurden unter der Anleitung von Kreisfachberater Hans Peter Renner 5 verschiedene Apfelbäume als Spalier gepflanzt.
- Am 22.4. pflanzte Hr. Silberschneider aus unserer Leutschacher Partnergemeinde 4 Weinstöcke neben dem Brunnen. Die Reben wurden vom Gemeindeverbund Leutschach gespendet.
- Am 12.5. fand wieder unsere traditionelle Muttertagswanderung nach Ungelstetten statt.
- Unsere 2-Tagesfahrt führte uns in den Spreewald und nach Dresden.
- Die Herbstfahrt führte uns mit einem vollen Bus am 13.10. nach Tettau und Lauenstein. Zum traditionellen Fisch und Gansessen ging es nach Rettern.
- Am 2.12. fand wieder unsere adventliche Feier im evang. Gemeindehaus statt. Die gemeinsame Weihnachtsfeier aller Moosbacher Vereine rundete unser Jahresprogramm ab.

Wir gedenken unserer 2012 verstorbenen Mitglieder

✠ Hr. Max Gühr, verstorben am 07.2012

Zwei Babys wurden geboren: Fam. Poppel Tochter Sina
Fam. Schaller Tochter Luisa, der OVG überreichte je ein Obstbäumchen
Herzlichen Glückwunsch noch einmal.

2012 durften wir 14 neue Mitglieder begrüßen
Der Mitgliederstand betrug somit am 1.01.2013 216 Personen.

Herzlich willkommen in unserem Verein!

Ehrung langjähriger Mitglieder

50 Jahre:

- Herr Alfons Geitner
- Herr Hartmut Gottfried
- Herr Georg Kreußel
- Herr Babtist Rittner

25 Jahre

- Herr Ottmar Jungfer

15 Jahre

- Frau Ingeborg Bauer
- Frau Ute Köhler

Gehrt werden die Mitglieder, die bis zum 31.12. die entsprechenden Mitgliedsjahre erreicht haben.



Ich wünsche allen Mitgliedern ein gutes Gartenjahr

Gerlinde Kotzur, 1. Vorsitzende

Unsere Aktivitäten 2013 (s.a. Jahresprogramm 1. Seite)

Osterbrunnen schmücken

Da im vergangenen Jahr viele Eier zerstört wurden, bitten wir um Mithilfe: Wer möchte Eier bemalen? Info bei Heidi Merkel **Tel. 4648**

Zum Schmücken des Osterbrunnens bitten wir Grünzeug (wenn möglich nicht zu große Äste) an den Brunnen zu bringen. Wir freuen uns über viele Helfer, die uns beim Binden der Girlanden und Schmücken, sowie Aufstellen des Osterbrunnens unterstützen.

Wir würden uns freuen, wenn viele Kinder dabei wären.

Bitte Gartenscheren, Rechen und Besen mitbringen.

Säuberungsaktion

Im April veranstaltet der Markt Feucht wieder die Aktion „**Dem`a in Dreeg weg**“. Wir werden uns wieder mit einer Aktion beteiligen. Wir freuen uns über eine große Beteiligung – wenn möglich bitte vorab melden. **Tel.: 5470**

Spalierobst/Weinstöcke schneiden

Im April zeigt uns Hr. Rauch wie man Spalierobst und Weinstöcke richtig schneidet.

Orchideenwanderung

Im Mai laden wir alle Mitglieder zu einer geführten Orchideenwanderung ein. Die Wanderung wird über die Burg Lichtenegg nach Führenried gehen. Zum Mittagessen ist ein Lokal reserviert. Der genaue Termin wird in der Presse sowie auf unserer Internet-Seite veröffentlicht. Um Anmeldung wird gebeten, (für Fahrgemeinschaften und Reservierungen), **Tel.: 5470**

Muttertagswanderung

Die Muttertagswanderung führt uns wieder nach Ungelstetten in „Die Scheune“. Der Treffpunkt ist für Wanderer um 14.00 Uhr, für Radfahrer und evtl. Autofahrer um 14.30 Uhr an der evang. Kirche Moosbach. Es wird ab 15.00 Uhr reserviert. Wir bitten um Anmeldung. Um Fahrgemeinschaften bilden zu können, bitte um Info, wer fahren könnte und möchte.

Tel.: 5470 bis 03.05.2012.

Jahresfahrt nach Leutschach (siehe beiliegendes Programmblatt)

Es sind nur noch wenige Plätze frei.

Über die anderen Aktivitäten berichten wir in der Juli-Ausgabe des „Blick über den Zaun“. Falls wir eine weitere spontane Aktivität unternehmen, werden wir dies kurzfristig über die Presse veröffentlichen.

Für eine rege Beteiligung an den Veranstaltungen, sowie auch Anregungen von Ihnen wären wir sehr dankbar.

Es steht wieder Mal die Renovierung unserer Sitzbänke an. Dafür brauchen wir fleißige Helfer. Bitte bis 31.3. melden (Tel 5470), damit wir die Einsatzplanung durchführen können.

Gartenratgeber

Ein besonderer Hinweis gilt dem Gartenratgeber. Er kann als ein Jahres-Abonnement (12 Hefte) zu 18,41 € bezogen werden. Wenn wir 30 Abonnements zusammen bekommen, so sinkt der Preis auf 13,80 €.

Kartoffelspieße (Rezept für 4 Personen)

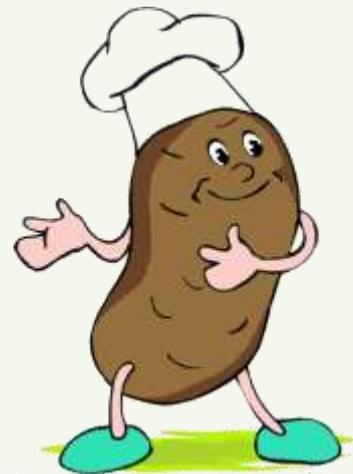
600 g Kartoffel(n) (kleine Frühkartoffeln)
2 Chilischote(n), rote (alternativ Chiliflocken)
2 Knoblauchzehe(n)
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale 8 - 10 Minuten knapp gar kochen. In der Zwischenzeit die Chilies entkernen. Knoblauch und Chilies sehr fein würfeln. Alternativ können auch getrocknete Chilies verwendet werden. Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer in das Olivenöl geben und die heißen Kartoffeln darin schwenken.

Nach dem Abkühlen Kartoffeln auf Spieße stecken und einige Minuten von beiden Seiten auf dem heißen Rost grillen. Die Spieße können sehr gut einige Stunden vor dem Grillen vorbereitet werden.

Die Kartoffeln sind sehr gut als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Gemüse geeignet und schmecken vor allem mit einem Kräuter- oder Bärlauch-Quark sehr gut



Kartoffeln begeistern alle

Die Neugierigen. Die Eigensinnigen. Die Großen. Die Kleinen. Die Hungrigen. Die Gourmets.

Keimfrisch in die Beete, fertig los!

keine Speisekartoffeln sondern nur Saatkartoffel verwenden

Faul herumliegen, das mögen die Knollen nicht. Manche Sorten erwachen schon kurz nach Weihnachten aus dem Winterschlaf und schieben Triebe aus allen Knospen. Doch die dünnen, bleichen Sprossen der Lagekartoffeln brechen leicht und sind deshalb nicht gartentauglich.

Den Umzug ins Beet überstehen nur dicke, kräftige, grüne Triebe (etwa 2 cm lang), die beim Einpflanzen nicht knicken.

Solche kompakten Sprosse bilden Kartoffeln, wenn man sie im März 4-6 Wochen vor dem Legen einzeln in Eierkartons (oder eine flache Kiste) legt und sie so hell wie möglich bei 12 - 14 Grad C antreibt.

Die Mühe lohnt sich, denn Frühaufsteher liefern höhere Erträge als Knollen, die erst im Beet zu treiben beginnen.

3 kg Pflanzkartoffeln reichen für etwa 10 qm.

Sobald der Boden etwa 8 Grad C warm ist, etwa Mitte April bis Anfang Mai, geraten Kartoffeln in Frühlingsstimmung und keimen. Am Gründonnerstag oder Karfreitag gelegte Knollen gedeihen gut, behaupten die Alten, die etwas davon verstehen. Hängen zudem bei dieser Arbeit dicke Wolken am Himmel, deuten Bauern dies als Zeichen, dass dieses Jahr die Knollen besonders gut ausfallen.

Legen der Kartoffeln:

- Den Boden lockern, Wildkräuter wie Quecken, Winden oder Löwenzahn und größere Steine absammeln.
- Etwa 10 cm tiefe, möglichst gerade Furchen im Bode ausheben.
- Abstand zwischen den Reihen: 70 cm.
- Kompost und Dünger in die Furchen streuen.
- Pflanzkartoffeln im Abstand von etwa 35 cm hinein drücken.
- Großzügig Erde über die Knollen schieben.

Was ist noch zu tun?

Schützen: Der Austrieb ist frostempfindlich. Drohen Nachfröste, schützt ein Flies die Blätter vor Erfrierungen.

Jäten: Mit den ersten grünen Kartoffelspitzen erscheinen auch die Wildkräuter. Diese hackt man ab und lässt sie als Mulch liegen. Ein zweiter Vorgang ist im Sommer nötig. Sobald das Blätterdach dicht ist, schneidet es die keimenden Wildkräuter vom Licht ab.

Anhäufeln: Damit die Knollen nicht ergrünen, ziehen Gärtner die Erde rechts und links von der Kartoffelstaude mit Hacke zu einem Wall hoch. Das Licht dringt einige Zentimeter tief in den Boden ein und veranlasst die Knollen Chlorophyll zu bilden, deshalb muss auch angehäufelt werden, wenn die Kartoffeln nicht aus der Erde spitzen.

Düngen: Kompost und Dünger im Pflanzloch versorgen die Erdäpfel mit ausreichend Nährstoffen.

Mulchen: Eine dünne Decke aus Rasenschnitt, Brennesseln oder anderem Grünzeug hält den Boden feucht.

Gesund bleiben: In verregneten Jahren erliegen die Kartoffelstauden reihenweise der Kraut- und Knollenfäule. Die Pilzsporen spritzen mit dem Regenwasser auf die Blätter. Das Wetter kann man halt nicht verändern, aber den Ausbruch verzögert, wer die Kartoffel nicht zu eng legt und den Boden um die Pflanzen mulcht.

Top im Topf

Gute Nachricht für alle, die keinen Garten haben! Kartoffeln gedeihen auch in Kübeln und Wannen, in Säcken und Eimern.

Ab März kann es losgehen: Es eignen sich am besten frühe Kartoffelsorten wie "Christa", "Gloria", oder "Anabelle". Wählen Sie Gefäße, die 15-20 Liter fassen. Am besten sind schwarze Gefäße, da diese sich schnell in der Sonne erwärmen. Löcher in die Gefäße machen. Etwa 30 cm Erde aus einer Mischung aus Kompost und sandiger Gartenerde einfüllen, als Starthilfe eine Handvoll Hornspäne dazugeben. Saatkartoffel auf die Erde legen, leicht andrücken. (in eine 10-Liter Eimer passen 3 Knollen). Die Saatkartoffeln knapp mit Erde bedecken. Sobald die Triebe 10 cm lang sind, behutsam mit Erde auffüllen. Ein paarmal wiederholen, bis der Topf voll ist (wie Häufeln). Brennnesseljauche düngt die Pflanzen.

Eine Knolle, viele Namen:

Nürnberg:	Erpfl	Mannheim:	Grumbeere
Saarbrücken:	Gromber	Erfurt:	Erdapfel
Ingolstadt:	Bumser	Freiburg:	Erppire
Bielefeld:	Iartappel	Leipzig:	Erbern
Siegen:	Gropele	Maingegend:	Bodaggen
Schweiz:	Härdopfel	Österreich:	Erdbirne/-apfel, Eadbian
Frankreich:	pomme de terre	Polen:	Ziemniak
Tschechien:	Brambory	Belgien:	Gromper
Dänemark:	Kartofler	Niederlande:	Aardappelen
Italien:	Tartufoli		

Vorstand Obst und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.

Funktion	Name	Adresse
1. Vorsitzende	Gerlinde Kotzur	Ungelstetter Str.1 Tel: 5470
2. Vorsitzende	Heidi Merkel	Ginsterweg 2 Tel: 4648
KassiererIn	Brigitte Rabius	Fliederweg 1 Tel:7735
Schriftführer	Peter Vyhnaek	Fliederweg 3 Tel:16835
Beisitzer	Gudrun Kempa	Fliederweg 16 Tel: 726840
Beisitzer	Andrea Zapf	Bierweg 4 Tel: 3300

Geräteverleih

Verfügbare Geräte	Leihgebühr pro Gerät und Stunde	
<ul style="list-style-type: none"> • Häcksler • Vertikutierer • Heckenschere • Rollsieb • Bodenfräse • Rasenwalze 	Mitglieder	2,50 €
	Nichtmitglieder	5,00 €
	Ansprechpartner	Telefon
	Josef Rauch	4909
	Wolfram Tauer	4814

Machen Sie regen Gebrauch von den vereinseigenen Geräten!

Alle Mitglieder können bei Baustoff-Bothmann GmbH und Hagebaumarkt in Feucht vergünstigt einkaufen.

Bitte an der Info-Kasse bezahlen und vorher den Mitgliedsausweis vorzeigen

Achtung: Der Mitgliederausweis ist bis einschließlich 2016 gültig

Obst- und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.

Mitglied im Bayerischen Landes-Bezirks und Kreisverband für Gartenbau und Landespflege e.V.

1.Vorsitzende: Gerlinde Kotzur

Ungelstetter Str. 1

90537 Feucht Tel.: 09128 5470



Im Internet unter: <http://www.ogv-moosbach.de>