

Blick über den Zaun



Obst- und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.

Jahresprogramm 2015

Datum	Programmpunkt
11.-14.06.2015	Jahresfahrt nach Meran
04.08.2015	Teilnahme am Ferienprogramm des Marktes Feucht
04.10.2015	Erntedankfest in Moosbach
10.10.2015	Herbstfahrt „Fisch und Ganspartie“ (Bad Windsheim)
31.10.2015	Weinfest (18:00 Bürgerhalle Moosbach)
27.-29.11.2015	Feuchter Weihnachtsmarkt (OGV-Stand)
06.12.2015	Adventliche Feier entfällt wegen Bau eines Hortes
12.12.2015	Gemeinsame Weihnachtsfeier aller Vereine

Vorschau 2016

Datum	Programmpunkt
09.01.2016	Jahreshauptversammlung
09.-12.6. 2016	Vier-Tagesfahrt in den Elsass

Liebe Gartenfreunde,

das erste halbe Jahr ist um und es ist vieles geschehen:

Hr. Rauch zeigte im Garten der Familie Dietzel nicht nur den richtigen Baumschnitt, sondern auch das Veredeln von Obstbäumen. Er erklärte auch, wie man Bäume pflanzt, düngt, gegen Schädlinge schützt und vieles mehr.



Der Markt Feucht veranstaltete wieder die Aktion "Demma n Dregg weg". Wir haben uns daran mit einer stattlichen Anzahl an Helfern beteiligt. Es wurden die



Gebiete rund um den Bahnhof, Moosbacher Hauptstraße, Ungelstetter Str., Radweg nach Feucht bis Gauchsmühle und Weiherhaus, Kirchenstraße, Ehrenmal und Kirche gesäubert. Die Marktgemeinde spendete dieses Jahr Gegrilltes und Getränke, die bei guter Laune am Brunnen verspeist wurden. Die Aktion führt der Markt schon 10 Jahre durch. Der OGV Moosbach

kann bereits auf 20 Jahre Ortsrandsäuberung zurückblicken. Danke auch für Kuchenspenden von unseren Mitgliedern.

Fleißige Helfer des Obst- und Gartenbauvereins Moosbach machten es möglich, dass der Osterbrunnen an nur einem Tag auch dieses Jahr wieder geschmückt werden konnte.

Danke an die Initiatoren Andrea Zapf und Gudrun Kempa und allen anderen Helfern, sowie den Lieferanten des Grünzeuges.



Am 18.4.2015 konnten wir unser Insektenhotel einweihen. Herr Josef Rauch hat mit viel Liebe und Zeitaufwand das angekündigte „4-Sternehotel“ für Hummeln, Florfliegen, Ohrwürmer usw. gebaut. Bei einer kleinen Feier sagte Herr Rauch: „Die Betten sind gemacht, einziehen müssen sie selber.“ Gerlinde Kotzur bedankte sich mit einem kleinen Präsent. Nach der „Hoteleinweihung“ hat uns Frau Angela Meindl zu einer hervorragend vorbereiteten Kräuterwanderung eingeladen. Fachkundig führte sie uns durch Moosbach und



zeigte den zahlreichen Teilnehmern verschiedene Kräuter und Pflanzen, die den Menschen mit etwas Erfahrung Linderung verschiedener Beschwerden bringen. Wir erfuhren auch, dass Blüten und Blätter in der Küche nicht mehr wegzudenken sind. Es ist eine weitere Führung geplant. Info über die Vereinsnachrichten des „Boten“.



Die schon traditionelle Muttertagswanderung führte uns wieder nach Ungelstetten in "Die Scheune". Bei einem schönen Nachmittag mit Kaffee und Kuchen wurden viele Erinnerungen an Veranstaltungen und Fahrten des OGV ausgetauscht. Jeder der 28 Teilnehmer bekam eine Rose als Muttertagsgeschenk.



Es hat schon Tradition, dass die Sprösslinge unserer Mitglieder zur Geburt einen Baum bekommen. Die kleine Pia unseres Mitglieds Heiko Poppel freute sich über einen Zwetschgenbaum.



An Christi Himmelfahrt fand das zweite Moosbacher Dorffest statt. Alle Moosbacher Vereine beteiligten sich wieder bei der Planung, sowie bei der Durchführung. Der OGV verkaufte in

seinem Stand Schmalzbrote sowie Fisch- und Lachsbrötchen. Bei herrlichem Wetter war das Fest ein voller Erfolg. Die Hauptattraktion war wieder „die gegrillte Sau“. Herzlichen Dank an alle Helfer, die den OGV Moosbach unterstützt haben, dieses Fest zu gestalten.



Als fester Termin bleibt „Christi Himmelfahrt“.

Die Jahresfahrt 2015 führte uns nach Meran. Der erste Tag bestand aus der Anreise und kleinen Erkundungen rund um das Hotel.

Am zweiten Tag standen die Gärten von Schloss Trauttmansdorff auf dem Programm. Nach einer 1 ½ stündigen Führung war noch genug Zeit, die Gärten auf eigene Faust zu erkunden. Die anschließende Weinprobe mit Führung im Schloss Rametz und anschließendem Abendessen im Hotel rundete den Tag ab.

Der dritte Tag war komplett mit einer Dolomiten-Rundfahrt ausgefüllt. Der Abend klang bei lauem Wetter und gutem Essen sehr harmonisch aus. Am vierten Tag fuhren wir über den Achensee wieder zurück.



Unsere Aktivitäten ab Juli (s.a. Jahresprogramm 1. Seite)

Teilnahme am Ferienprogramm der Gemeinde Feucht

Der OGV veranstaltet wieder ein Ferienprogramm für bis zu 12 Kinder im Alter von 7-10 Jahren. Die Familie Merkel hat das Thema „Mit dem Jäger durch den heimischen Wald“ gewählt. Es wird Spiele geben und abschließend wird noch mit Frau Kotzur gegrillt.

Erntedankfest

Der OGV wird auch dieses Jahr das Erntedankfest mit gestalten. Wir werden unsere Erntekrone wieder aufstellen und nach dem Gottesdienst alle zum Kürbissuppenessen einladen. Gerne nehmen wir Spenden von Kürbissen an:

Tel. 09128/5470

Herbstfahrt (Fisch- und Ganspartie)

Die diesjährige Halbtagesfahrt am 10.10. 2015 führt uns nach Bad Windheim ins Freilandmuseum, wo an diesem Tag der „Tag der Regionen“ stattfindet. Wir werden eine Führung anbieten, und danach wieder traditionell Karpfen und Gänse verspeisen. Das aktuelle Programm liegt bei.

Anmeldung bis 02.10.15, Tel.: 09128/5470

Weinfest

Im Juni 2013 führte uns die Jahresfahrt nach Leutschach und Umgebung. Bei einer Wanderung über mehrere Buschenschenken lernten wir in der Buschenschenke Mahorko einige Jäger und Weinbauern kennen. Bereits seit 3 Jahren kommt es zu gegenseitigen Besuchen. Die Weinbauern Gitti und Sepp Wruss, deren Leben von Weinanbau und Gesang geprägt ist, werden unser diesjähriges Weinfest am 31.10.2015 mit steirischer Musik und Gesang, mit Wein, Weinbränden sowie Spezialitäten aus der Steiermark mitgestalten. Gerne können ihre Weine und Brände auch verkostet und käuflich erworben werden. Die Jagdhornbläser Nürnberg Land, unter der Leitung von Hornmeister Harald Gebhardt, werden mit festlicher Jagdmusik und eigenen Vorträgen zum Gelingen eines sicherlich schönen Abends beitragen.

Der Partyservice Bogner aus Moosbach sorgt in bekannter Art und Weise für das leibliche Wohl. Die Vorstandschaft ist davon überzeugt, dass der 31.10. für alle Mitglieder und Freunde des OGV-Moosbach in guter Erinnerung bleiben wird. Es können Tische (keine Einzelplätze) vorbestellt werden. Eine separate Einladung folgt.

Weihnachtsmarkt

Auch dieses Jahr werden wir wieder auf dem Feuchter Weihnachtsmarkt am ersten Wochenende alle 3 Tage vom 27.11. bis 29.11. mit einer "Bude" vertreten sein.

Gemeinsame Weihnachtsfeier

Die gemeinsame Weihnachtsfeier alle Moosbacher Vereine findet wie alle Jahre in der Bürgerhalle Moosbach statt. Es erfolgt eine separate Einladung.

Für die Jahresfahrt 2016 ist eine Viertagesfahrt in den Elsass geplant. Das Programm liegt bei. Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen.

Nutzgärten liegen im Trend.

Viele Gartenbesitzer bauen heute wieder selbst Gemüse oder Obst an. Besonders beliebt sind natürlich frisch geerntete Kräuter aus dem eigenen Garten. Sie sind unverzichtbar in jeder guten Küche und versprechen vielfältigen kulinarischen Genuss. Sinnvoll ist es, die Gewürzpflanzen nahe beim Haus oder in Reichweite zum Grillplatz anzupflanzen. Eine professionell angelegte Kräuterspirale bietet hier die Möglichkeit, auf kleinstem Raum eine Vielzahl verschiedener Gewächse zu ziehen. Durch ihre besondere Bauweise ist es möglich, Küchen-, Gewürz- und Heilkräuter mit ganz unterschiedlichen Standortansprüchen optimale Bedingungen zum Wachsen und Gedeihen zu geben:

im oberen Bereich beim nährstoffarmen, trockenen Standort sollte man Rosmarin, Lavendel, Thymian, Ysop, Oregano, Salbei und 7 Berg-Bohnenkraut und weiter unten im feuchten und nährstoffreichen Boden Zitronen-Melisse, Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Minze pflanzen.

Rosmarin – Kräuter – Kräcker (von Rita Lang)

Zubereitung: 10 Min

Ruhezeit: 15 Min

Backzeit: 20 Min

Ergibt: 50 Stck.

Zutaten:

Öl oder zerlassene Butter, 125 g Mehl, 100 g kalte Butter in Stücke geschnitten, 1 EL saure Sahne, 60 g zerriebener Cheddarkäse, 60 g Parmesankäse in sehr dünne Scheiben geschnitten.

¼ TL Salz, 3 TL Rosmarin, frisch gehackt, 3 TL Schnittlauch frisch gehackt, ½ TL schwarzer Pfeffer.

- Backofen auf 180 Grad, 2 Backbleche mit Butter oder Öl einfetten
- Mehl in eine Rührschüssel sieben, und mit den Fingerspitzen die Butter in das Mehl einkneten bis eine feinkrümelige Masse entsteht.
- Saure Sahne, beide Käsesorten, Salz, Kräuter, und Pfeffer zugeben und mit einem Messer gut durchhacken.



- Die Masse zu einem weichen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und gekühlt 10 – 15 Min ruhen lassen.
- Jeweils 1 gestrichenen TL Teig zu einer Kugel rollen. Kugeln auf die gefetteten Backbleche legen, dabei Platz zum zerlaufen lassen. Kugeln mit einem bemehlten Kabel flachdrücken und 15 – 20 Min. backen, bis eine leicht goldgelbe Farbe entsteht. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kann auf Vorrat gebacken werden, passt sehr gut zu Bier und Wein.

Löwenzahn-Orangen-Marmelade

Die Herstellung geht schnell:
30 dicke, voll aufgeblühte Blüten reichen.

Für die Marmelade Apfelsinen auspressen, ungefähr 850 ml Saft (notfalls geht auch fertiger Saft). Den Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich die gelben Blüten waschen und die kleinen Teilblüten vom Blütenboden zupfen und dazugeben. Mit einem Päckchen Gelierzucker (Verhältnis 2:1) verrühren und etwas mehr als drei Minuten kochen lassen.



Zwischendurch prüfen, ob die Masse fest ist, evtl. etwas länger kochen. Die Marmelade in Gläser füllen, gleich schließen und am besten auf den Kopf stellen, dann geliert es gleichmäßiger.

Die Marmelade schmeckt wunderbar fruchtig, mit der leicht herben Note vom Löwenzahn.

Es ist eine Delikatesse, doch Vorsicht. Die Blüten können von Hunden und Katzen begrüßt sein und auch in Wäldern von Füchsen. Das kann leider gesundheitsschädlich sein trotz der Erhitzung beim Kochen. Seien Sie sehr sorgfältig und dann können Sie die Löwenzahnmarmelade genießen, aber auch Löwenzahnsalat, Löwenzahn ohne Blüten schmeckt wunderbar!



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 Vyhnalek	Fliederweg 3,	Tel:16835
Beisitzer	Gudrun Kempa	Fliederweg 16,	Tel: 726840
Beisitzer	Andrea Zapf	Bierweg 4,	Tel: 3300
Beisitzer	Rita Lang	Schützenstr. 133	Tel: 728999

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	
	Josef Rauch	4909
	Wolfram Tauer	4814

Machen Sie regen Gebrauch von den vereinseigenen Geräten!

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

Bitte an der Info-Kasse bezahlen und vorher den Mitgliedsausweis vorzeigen. Bei OBI Nürnberg Regensburger Str. bitte Vollmacht und Mitgliederausweis 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

Peter Vyhnalek
Fliederweg 3

90537 Feucht Tel.:09128/16835



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