

# Blick über den Zaun



**Obst- und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.**

## ***Jahresprogramm 2017***

<b>Datum</b>	<b>Programmpunkt</b>
Noch offen	<b>Einweihung Kräuterbankweg</b>
21.-24.9.2017	<b>Jahresfahrt zum Almabtrieb in Meransen - Südtirol</b>
01.10.2017	<b>Teilnahme am Erntedankfest</b> (evang. Kirche Moosbach)
14.10.2017	<b>Weinfest</b> (Bürgerhalle)
18.11.2017	<b>Jahresrückblick</b> bei Kaffee und Kuchen (Bürgerhalle)
1.-3.12.2017	<b>Feuchter Weihnachtsmarkt</b> (OGV-Stand)
17.12.2017	<b>Dorfweihnacht aller Vereine</b>

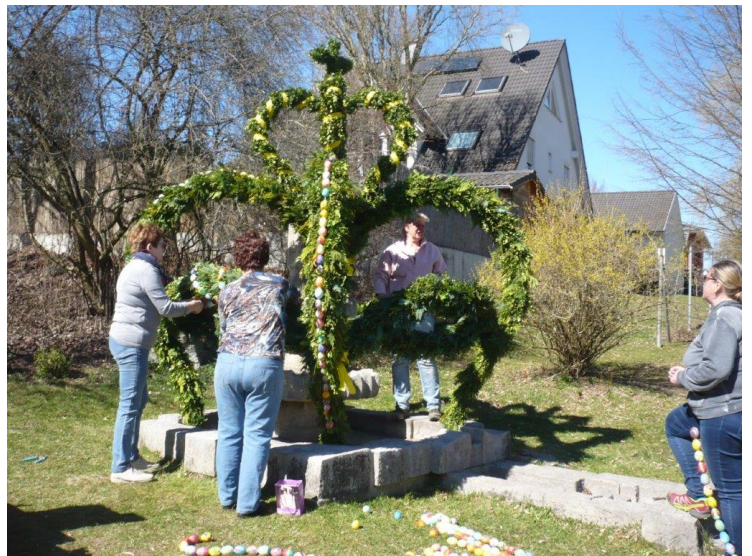
## ***Vorschau 2018***

<b>Datum</b>	<b>Programmpunkt</b>
13.01.2018	<b>Jahreshauptversammlung</b>
10.05.2018	<b>Dorffest</b>
09.06.2018	<b>Ein-Tagesfahrt</b>
13.10.2018	<b>Herbstfahrt</b>

## **Liebe Gartenfreunde,**

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

Der Osterbrunnen wurde am 27. März federführend von Andrea Zapf und Gudrun Kempa mit vielen Helfern wieder an einem Tag geschmückt. Ein herzliches Dankeschön dafür auch den Lieferanten von Grünzeug und Spendern von Kuchen.



Auch dieses Jahr beteiligten wir uns wieder an der Aktion "Demma n Dregg weg". Eine stattliche Anzahl an Helfern hat sich wieder beteiligt (18 Erwachsene und 6 Kinder.). 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 Feucht versorgte die Helfer auch dieses Jahr mit einer Brotzeit und Getränken, die bei guter Laune am Brunnen verspeist wurden.





Die traditionelle Muttertagswanderung führte mit 35 Teilnehmern wieder nach Ungelstetten in "Die Scheune". Bei einem schönen Nachmittag bei Kaffee und Kuchen wurden viele Erinnerungen an Veranstaltungen und Fahrten des OGV ausgetauscht. Nachdem Gerlinde Kotzur ein Gedicht vorgelesen hat, bekamen alle Damen eine Rose als Muttertagsgeschenk.



An Christi Himmelfahrt fand das vierte 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 Lachs-Brötchen. 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.



Der OGV veranstaltete am 02.08. wieder ein Ferienprogramm für bis zu 12 Kinder im Alter von 7-10 Jahren. Die Familie Merkel spaziert unter dem Motto „Mit dem Jäger durch den Wald“ rund um Moosbach mit Spiel und Spaß. Zum Abschluss wurde noch am Mosthaus gegrillt.



## **Unsere Aktivitäten 2017 (s.a. Jahresprogramm 1. Seite)**

### **Kräuterbankweg**

Leider wird es dieses Jahr nicht klappen, den Kräuterbankweg einzuweihen, aber die Schilder werden noch aufgestellt. Die Einweihung mit Kräuterführung wird im Frühjahr je nach Witterung stattfinden.

### **Jahresfahrt**

Zu einer Viertagesfahrt fahren wir 2017 im September zum Almagabtrieb nach Südtirol. Die Fahrt ist bereits ausgebucht.

### **Erntedankfest**

Der OGV wird auch dieses Jahr das Erntedankfest mit gestalten. Wir werden unsere Erntekrone wieder aufstellen und nach dem Gottesdienst am Sonntag den 1.10. alle zum Kürbissuppenessen einladen.

### **Weinfest**

Wir veranstalten alle 2 Jahre ein Weinfest, am 14.10.2017 ist es wieder soweit. Dazu laden wir ab 17.00 Uhr in die Bürgerhalle Moosbach ein. Für Essen und Getränke v.a. Wein ist bestens gesorgt. Neben der beiliegenden Einladung gibt es noch Informationen über die Presse.

### **Jahresrückblick**

Wir laden unsere Mitglieder am 18.11.2017 ab 15.00 Uhr in die Bürgerhalle zu einem Jahresrückblick bei Kaffee und Kuchen ein. Wir wären dankbar für Kuchenspenden.

Bitte unter Tel. 7735 bei Frau Rabius melden.

### **Weihnachtsmarkt**

Auch dieses Jahr werden wir wieder auf dem „Feuchter Weihnachtsmarkt“ am ersten Wochenende alle 3 Tage vom 1.12. bis 3.12. mit einer "Bude" vertreten sein.

### **Gemeinsame Dorfweihnachtsfeier**

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

Wir würden uns freuen, wenn Sie auch Freunde zu unseren Veranstaltungen mitbringen würden

## **Gartentipp für den Herbst**

Viele Gehölze haben im September ihr Wachstum eingestellt. Immergrüne Pflanzen wie Rhododendron, Ilex oder Koniferen können nun umgesetzt werden. Die Zeit bis zu den Frösten ist noch lang genug, damit sie viele Wurzelhaare bilden können. Diese feinen Wurzeln sind entscheidend für ein gutes Anwachsen, denn durch sie nehmen die Pflanzen Wasser und Nährstoffe auf. Starke Wurzeln haben dagegen eher statische Aufgaben. Deshalb so viel feines Wurzelwerk wie möglich an der Pflanze belassen. Bei sommergrünen Pflanzen sollte man bis zum Laubfall warten.

Rosen verlieren ihre Blätter oft vorzeitig. Wenn auf den Blättern schwarze oder rostrote Flecken zu sehen sind, sind sie von einem Pilz befallen. Die Ursache hierfür ist ein Mangel an Wasser und Nährstoffen. Als Gegenmaßnahme sollte die Pflanze mit Hornspänen und Steinmehl gedüngt und regelmäßig ausreichend gegossen werden. Das Wasser möglichst nicht über die Blätter laufen lassen, das begünstigt Pilzkrankheiten wie den Echten Mehltau.

Jetzt können Zwiebeln und Knollen gesetzt werden. Dabei ist die richtige Wahl des Standorts entscheidend. Wichtig ist vor allem der Lichtbedarf, er wird auf dem Etikett durch einen Kreis symbolisiert. Ein weißer Kreis bedeutet volle Sonne, ein schwarzer Schatten. Bei Halbschatten wird der Kreis entsprechend durch einen schwarzen und einen weißen Halbkreis gebildet. Die Pflanzen danken die richtige Standortwahl mit problemlosem Wachstum und reichlicher Blüte.

Wenn der Herbst Einzug hält, bereiten sich die Pflanzen im Garten so langsam auf die kalte Jahreszeit vor. Möchte man noch etwas von den einjährigen Kräutern haben, bevor sie welken, sollten Petersilie, Pfefferminze & Co. abgeerntet werden. Es empfiehlt sich, die Kräuter in den Morgenstunden zu ernten, wenn der Morgentau abgetrocknet ist. Vor dem Mittag enthalten die Pflanzen mehr ätherische Öle.

### **Beeren aus dem eigenen Garten**

Ob Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren - leckere Beerenfrüchte sind beliebt, auch bei vielen Hobbygärtnern. Wer im kommenden Jahr Beeren im eigenen Garten ernten möchte, sollte jetzt mit der Planung beginnen, denn die beste Pflanzzeit ist der Herbst. Lediglich neue Erdbeeren sollten schon im Sommer gesetzt werden. Damit die Ernte reichhaltig ausfällt, müssen Beerensträucher regelmäßig gepflegt und geschnitten werden.

### **Beerensträucher pflanzen und düngen**

Die meisten Beerensorten sind Flachwurzler, ihre Wurzeln sterben bei Sauerstoffmangel schnell ab. Deshalb die Wurzelballen nicht tiefer einpflanzen, als sie im Container standen. Gibt es eine Veredlungsstelle, darf diese nicht mit eingepflanzt werden. Nach der Pflanzung den Boden nicht hacken oder anderweitig tiefgründig bearbeiten. Als Dünger eignet sich Kompost. Wer zusätzlich einen speziellen Beerendünger einsetzt, stärkt die Pflanzen und fördert den Fruchtansatz. Allerdings dürfen Beerensträucher nur sparsam gedüngt werden, da zu viel Stickstoff das Auftreten von Pilzkrankheiten begünstigt. Himbeeren und Stachelbeeren sind für eine leichte Kaliumdüngung mit Holzasche dankbar.



**Himbeeren** gedeihen am besten in einem tiefgründigen, humosen Boden. Staunässe vertragen sie nicht. Um diese zu verhindern, ist es sinnvoll, die Sträucher in ein etwa 20 Zentimeter hohes Hügelbeet zu setzen. Der Abstand in der Reihe sollte etwa 40 bis 60 Zentimeter betragen.

**Johannisbeeren** sind pflegeleicht und auch für kleine Gärten geeignet. Im Gegensatz zu anderen Beerenfrüchten werden sie tief gepflanzt, der Ballen sollte ganz unter der Erde verschwinden. Der Abstand zwischen den Pflanzen sollte etwa 1 bis 1,5 Meter betragen. Rote Johannisbeeren tragen auch gut, wenn sie allein stehen. Bei schwarzen Sorten sollte man mindestens zwei Pflanzen setzen, sonst ist die Ernte sehr überschaubar.

Der Standort hat Einfluss auf den Geschmack: Im Schatten wachsende Beeren sind säuerlicher als die, die in der Sonne groß werden.

**Stachelbeeren** sind ziemlich anspruchslos. Probleme bereitet aber vielen Sorten Mehltau. Zuerst zeigt sich ein weißer Belag an den Triebspitzen und jungen Blättern, später greift der Pilz auch auf die Früchte über. Einzige Hilfe: der komplette Rückschnitt des befallenen Holzes. Wer dieses Problem vermeiden möchte, kauft mehltau-resistente Sorten.

**Blaubeeren** sind grundsätzlich anspruchslos, benötigen aber einen möglichst sauren Boden. Deshalb pflanzt man sie in spezielle Moorbeet-Erde, die auch Rhododendren bevorzugen. Auch bei der Düngung ist Rhododendron-Dünger, sparsam im Frühjahr verabreicht, die richtige Wahl. Beim Gießen nur Regenwasser oder kalkarmes Wasser verwenden.

### **Der richtige Schnitt**

Beerensträucher werden - bis auf wenige Ausnahmen - am besten direkt nach der Ernte beschnitten. Die meisten tragen an jungem Holz die größten und leckersten Früchte, deshalb sollten diese tragenden Triebe nicht älter als drei oder vier Jahre sein. Entfernt werden also insbesondere ältere Triebe. Diese erkennt man an der dunkleren Holzfarbe, junge Triebe besitzen eine helle Farbe. Ein gut aufgebauter Strauch besitzt nicht mehr als acht bis zehn gleichmäßig verteilte Haupttriebe. Wichtig: Nie nur die Spitzen, sondern die sogenannten Ruten tief in Bodennähe abschneiden.

Beim Schnitt von Johannisbeeren kommt es auf die Sorte an: Bei roten Johannisbeeren nur zwei bis drei ältere, verholzte Zweige bodentief entfernen, bei schwarzen auch einige jüngere Triebe abschneiden, sodass etwa acht bis zehn Haupttriebe stehen bleiben.

Schöne reife Beeren an Bäumchen hängen,  
da hilft kein Zaun um den Garten;  
lustige Vögel wissen den Weg!

Eduard Mörike

## Blaubeer-Joghurt-Tiramisu

Zutaten (für 6 kleine Weck-Gläser à 125 ml):

- 100 g Cantuccini
- 12 TL Orangen Likör
- 400 g griechischer (10% Fettanteil) Joghurt
- abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone
- 3 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- Mark einer Schote Bourbon-Vanille
- 250 g frische Blaubeeren



Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Stein oder einem anderen schweren Gegenstand in kleine Stücke klopfen. In die Gläser eine kleine Schicht Cantuccini verteilen und jeweils mit einem Teelöffel Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme den Joghurt mit der Zitronenschale, dem Zitronensaft, dem Honig und dem Vanillemark verrühren. Eine Schicht Creme auf die Cantuccini verteilen und mit Blaubeeren belegen. Darauf eine weitere Schicht Cantuccini, Orangenlikör, Creme und Blaubeeren geben.

## Trifle im Glas mit frischen Himbeeren

Zutaten (für 4 Portionen):

- 200 g Vollkornbutterkekse
- 100 g Butter
- 500 g Magerquark
- 300 ml Sahne-Ersatz
- 100 g Zucker
- 500 g Himbeeren oder andere Beeren
- 25 g weiche Karamell-Bonbons
- 25 g Mandelblätter



Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller zerstoßen. Die Butter zerlassen und mit den Keksbröseln mischen. Den Quark gut abtropfen lassen, in ein Geschirrhandtuch geben und die Restfeuchtigkeit ausdrücken. 250 ml Sahne-Ersatz mit einem Mixer aufschlagen, Quark und Zucker verrühren und löffelweise unterrühren. 50 ml Sahne-Ersatz mit den Karamell-Bonbons erwärmen, sodass eine Soße entsteht. Die Mandelblätter unterheben.

Wie folgt schichten: Je einen Esslöffel Keksbrösel in ein Glas geben und andrücken, dann die Quarkmasse und die Himbeeren dazugeben. Das Ganze einmal wiederholen und mit Keksbröseln bestreuen. Zum Abschluss die Karamellsoße darüber geben. Die Gläser mindestens zwei Stunden durchkühlen lassen.

## 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 Vyhnaiek	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"> <li>• Häcksler</li> <li>• Vertikutierer</li> <li>• Heckenschere</li> <li>• Rollsieb</li> <li>• Bodenfräse</li> <li>• Rasenwalze</li> </ul>	Mitglieder	<b>2,50 €</b>	
	Nichtmitglieder	<b>5,00 €</b>	
	Ansprechpartner		Telefon
	Josef Rauch		4909
	Wolfram Tauer		4814

### Machen Sie regen Gebrauch von den vereinseigenen Geräten!

Herr Zeh kann unter der Tel. 09187 7062297 für Baumschneidearbeiten (gegen Bezahlung) erreicht werden.

**Alle Mitglieder können bei Baustoff-Bothmann GmbH und Hagebaumarkt in Feucht und OBI Schwarzenbruck und Nürnberg Regensburger Str. vergünstigt einkaufen.**

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

**Achtung:** Der neue Mitgliederausweis ist bis einschließlich 2020 gültig

### Obst- und Gartenbauverein Moosbach und Umgebung e.V.

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

**Gerlinde Kotzur**  
**Ungelstetter Str. 1**

**90537 Feucht Tel.: 09128 5470**

**Peter Vyhnaiek**  
**Fliederweg 3**

**90537 Feucht Tel.:09128/16835**



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