Liebe Vereinsmitglieder und Freunde des Obst- und Gartenbauvereins Frieding e.V.,

wir freuen uns, Ihnen heute die 4. Ausgabe unserer Zeitschrift
„**Quer Beet mit dem Obst- und Gartenbauverein Frieding e.V.“**
zu überreichen.

Der Garten ist das Aushängeschild eines jeden Gärtners. Wohl nichts anderes auf der Welt hat eine so beruhigende Wirkung und macht so zufrieden wie das Gärtnern, in diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein schönes und erfolgreiches Gartenjahr und hoffen, dass wir mit unseren Beiträgen einen Beitrag dazu leisten können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr Vorstand des

Obst- und Gartenbauvereins Frieding e.V.

Quer Beet

AKTUELLES

Jahreshauptversammlung am 08.02.2012

Bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung standen wieder Neuwahlen an. Gabi Domscheit (Schriftführer) und Rosemarie Fiegert (Beisitzer) standen bei den Neuwahlen nicht mehr zur Verfügung – wir bedanken uns recht herzlich für die geleistete Arbeit. Als neue/alte Schriftführerin konnten wir Rosita Kandlhofer gewinnen und Angelika Kaiser verstärkt unser Vorstandsteam als Beisitzer.

Ebenfalls im Februar waren **Neuwahlen beim Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Starnberg.** Der Kreisverband ist die Dachorganisation für die 25 angeschlossenen Gartenbauvereine im Landkreis Starnberg mit über 4000 Mitgliedern.
Zum 1. Vorstand wurde Anna Elisabeth Neppel gewählt. Wir gratulieren recht herzlich.

AUSBLICK

Unser diesjähriger Ausflug führt uns am 11. August 2012 gemeinsam mit dem Obst- und Gartenbauverein Machtlfing zu den Gartentagen nach Ettal. Der August beschert seit 2007 der Klosteridylle in der Benediktinerabtei Ettal jährlich ein besonderes Erlebnis: Die „**Gartentage Kloster Ettal**“ als Besuchermagnet für Natur- und Gartenfreunde.
Die einmalige Lage des Klosters inmitten der Ammergauer Alpen bietet hierfür eine eindrucksvolle Kulisse für eine derartige Gartenveranstaltung, sodass sich auch die Pater nebst Gemeinde freuen, den Blick hinter die barocken Klostermauern zu gewähren.

Die Einladung zu unserem Ausflug erhalten Sie im Juli –

wir freuen uns auf Ihre rege Teilnahme.

Kleine Kräuterkunde

Zitronenmelisse - Melissa officinalis - Labiatae

Anbau

Zitronenmelisse liebt einen lockeren, gedüngten, humosen und sandigen Lehmboden. Sie sollte in sonnigen, nicht zu trockenen und vor Wind geschützten Lagen stehen.
Gesät wird von Mitte bis Ende April oder aber von Anfang August bis Mitte September direkt im Freiland.
Reihenabstand 40 cm, Aussaatmenge 50 Korn pro laufenden Meter.
Da Zitronenmelisse ein Lichtkeimer ist, darf der Samen nicht mit Erde bedeckt werden. Während der Keimung sollte der Samen immer gut feucht gehalten werden. Da die Zitronenmelisse sehr wärmebedürftig ist, dauert die Keimzeit 21—28 Tage. Werden die Pflanzen im Gewächshaus vorgezogen, dauert es bis zur Keimung nur ca. 14 Tage. Sind die Pflanzen aufgelaufen, werden sie auf 30 cm in der Reihe vereinzelt. Nach dem ersten Schnitt der jungen Triebspitzen gibt man am besten eine Stickstoffkopfdüngung.
Um die Zitronenmelisse in rauhen Lagen vor Frost zu schützen, ist eine Reisigabdeckung empfehlenswert.

Quer Beet

Mit Beginn des Frühjahrs erhalten die Pflanzen noch eine Kopfdüngung und man achtet darauf, dass der Boden immer gut mit Torf oder verrottetem Mist bedeckt ist, um ein zu starkes Austrocknen zu verhindern. Da die Zitronenmelisse zu den flachwurzelnden Pflanzen gehört, darf nur vorsichtig gehackt werden.
Geerntet werden die jungen Blätter und Triebspitzen kurz vor der Blüte, am besten in den frühen Nachmittagsstunden, denn dann ist der Anteil an ätherischen Ölen am höchsten.

Konservierung

Zitronenmelisse kann zwar getrocknet werden, doch verliert sie dann stark an Aroma. Ideal ist es, sie frisch zu verwenden oder in Öl einzulegen.
Auch Einfrieren ist möglich.
Zitronenmelisse findet nicht nur in der Küche Verwendung, sondern wird auch gerne von Bienen angeflogen. Lassen Sie deshalb einige Pflanzen als Bienenweide stehen.

Verwendung in der Küche

Zitronenmelisse gehört zu den wichtigsten Kräutern in grünen Salaten, passt zu Kräutersuppen und Soßen, Obstsuppen, Hülsenfrüchten, zu eingelegten Gurken, Kräuteressig, Kräuterbutter, Mayonnaisen und Quark, aber auch zu Bowle und Kräuterlikör sowie zu Wild- und Pilzgerichten, gebratenem und gekochtem Fisch.
Gut macht sich ein wenig des Aromas zu Kalbsragout, Leber, Pute sowie Aal, Hummer und Hering.
In der Küche wird Zitronenmelisse immer frisch verwandt, darf aber nicht mit gekocht werden. Man gibt es feingeschnitten unter Speisen, wenn ein leichtes Zitronenaroma erwünscht ist.

Verwendung in der Volksheilkunde

Die Zitronenmelisse ist eine alte Heilpflanze und wird bei vielen Krankheiten empfohlen. Ein Aufguss aus den Blättern hilft bei Nervosität, Blähungen, Herzbeschwerden, Schlaflosigkeit, Migräne, Krämpfen in Bauch und Unterleib und kolikartigen Magen- und Darmbeschwerden. Äußerlich wird der Aufguss bei Rheuma, Nerven-, Zahn-, Ohren- und Kopfschmerzen, Quetschungen und Wunden angewandt. Zur Herstellung eines Aufgusses nimmt man 2 - 3 g der frischen oder getrockneten Blätter, übergießt diese mit einer Tasse kochendem Wasser und lässt ihn 3 - 5 Minuten ziehen. Das Ganze wird filtriert und zweimal täglich vor den Mahlzeiten schluckweise getrunken. Frisch gequetschte Blätter wirken kühlend und schmerzstillend bei Bienen- und Wespenstichen.

Verwendung in der Kosmetik

Zusätze von Zitronenmelisse bei Reinigungslotionen, Gesichtswassern und Cremes sind besonders bei trockener und empfindlicher Haut zu empfehlen.
Melissentinktur wird dem Mundwasser zugegeben. Sie gibt einen frischen Atem und desinfiziert auf milde Art den Mund- und Rachenraum. Zur Herstellung der Tinktur gibt man 10 g der getrockneten Blätter in 0,1 Liter hochprozentigen Alkohol, füllt dies in eine dunkle Flasche und bewahrt sie an einem warmen Platz auf. Nach 4 Wochen wird der Sud filtriert und bei Bedarf genommen.

"Heiliger Baum" – Holunder - duftige Blüten zum Heilen und Genießen!

Heiliger Baum

so wurde Holunder im Mittelalter genannt. Das Umhacken eines Holunders galt damals als sicherer Tod. Holunder gehörte in jeden Hausgarten. Hippokrates empfahl Holunder gern als gynäkologisches und harntreibendes Mittel. Die Blätter wurden als Umschläge bei Geschwüren und Entzündungen verwendet und ein aus den Wurzeln gewonnener Wein sollte gegen Wassersucht und Schlangenbisse helfen. Frauen benutzen die schwarzen Beeren zum Haare färben. Bei Steinzeit Ausgrabungen in der Schweiz wurden sogar in Speiseresten Holundersamen nachgewiesen. Also wurden bereits sehr früh die Genüsse von Holunder genutzt.

Verschiedene Sorten

sorgen dafür, dass bereits ab Ende März bis Ende Juli die herrlich duftenden Fliederverwandten blühen. So warten die einen mit großen Blütenschirmen und andere mit kleineren traubenförmigen Blütendolden in weiß bis hin zu einem blassen rosa auf. Auch die Blätter variieren zwischen einfach grün bis zu bronzefarben. Auch gelbfarbene oder filigran eingeschnittene Blätter gibt es inzwischen als interessante Varianten.

Quer Beet

Inhaltsstoffe

Die weißen Blütendolden des Fliederstrauches oder Hollerbusch, wie man den Holunder auch bezeichnet, enthalten schweißtreibende Glykoside, ätherisches Öl, Rutin, Cholin, Fruchtsäuren, Gerbstoffe und viel Vitamin C. Um in den Genuss der Inhaltsstoffe, sowie den herrlichen Duft und Geschmack der Hollerblüten zu kommen, sollten sie ausgereift, also dick mit Blütenstaub behangen geerntet werden.

Holunderlikör:

¼ l gekochter Holundersaft, 1 Tasse frische Beeren, 2 EL Zucker, 1l Zwetschgenwasser, Gewürze(z.B. Zimt, Vanille, Nelken…)
Den Saft mit dem Zucker und den Beeren in eine weithalsige Flasche füllen und mit Zwetschgenwasser übergießen. Verschließen und an einem warmen Ort 6 Wochen ziehen lassen. Abseihen und in Flaschen füllen.

Exotischer Einwanderer – Zucchini

Zucchini, in manchen Ländern auch Courgette oder Zucchetti genannt, gehören zu der großen Familie der Kürbisgewächse (Cucurbita pepo). Botanisch gesehen handelt es sich bei dem ursprünglich aus Mexico, Südamerika und Westindien stammenden Gemüse um die fleischigen Beerenfrüchte einer rasch wachsenden, sehr frostempfindlichen und nicht kriechenden Pflanze.

Zucchiniröllchen mit Lachs (für 4 Personen)

2	m.-große	**Zucchini**
125 g		Lachs, geräucherter, in Scheiben
3 EL		**Olivenöl**
einige Stiele		Dill

Die Zucchini waschen, Spitzen und Stielansätze entfernen und die Zucchini längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben ein wenig salzen und von beiden Seiten in Öl goldgelb und leicht knusprig braten. Die Zucchinischeiben auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Den Dill waschen, trocken schwenken und die Spitzen abzupfen.

Die Dillspitzen auf den Zucchinischeiben verteilen. Den Lachs in Breite der Zucchini zurecht schneiden und darauf legen. Die Zucchini aufrollen und mit Zahnstochern oder Spießchen fixieren - mit Dill garniert servieren.

Quer Beet

Zucchinischiffchen

2	m.-große	**Zucchini**
		Salz und Pfeffer
1	kleine	**Zwiebel(n), klein**
100	g	Schinken, gekocht
1		**Tomate(n)**
125	g	Doppelrahmfrischkäse
2	EL	Milch
1	Pkt.	Kräuter, gemischt u. gehackt

Zucchini längs halbieren, etwas Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Zucchinihälften ca. 5 Minuten kochen, abtropfen lassen, würzen und 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Kochschinken in Streifen schneiden. Tomate häuten, entkernen und kleinschneiden. Alles mit dem Frischkäse und der Milch verrühren nochmals würzen und die Kräuter (TK) unterrühren. Die Zucchinihälften damit füllen, in eine gebutterte Auflaufform geben und im Backofen bei 200° Grad ca. 20 Minuten backen.

Himbeer-Vanille-Schnitten

Zutaten für ca. 30 Stücke:

- 750 g tiefgefrorene Himbeeren
- 300 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 4 Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für je 500 ml Milch; zum Kochen)
- 1/2 l Milch
- 600 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 150 g Butterkekse (30 Stück)
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- Himbeeren und Mini-Butterkekse zum Verzieren
- Zucker zum Bestreuen
- Backpapier
- Frischhaltefolie

Himbeeren mit 100 g Zucker bestreuen, auftauen lassen. Eier cremig rühren, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Mehl, Backpulver und 1 Päckchen Puddingpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Backblech (32 x 39 cm) mit Backpapier auslegen, Masse darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 15-25 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes sauberes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und mit einem weiteren Tuch abdecken, auskühlen lassen. Himbeeren abtropfen lassen, entstandenen Saft dabei auffangen. Saft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. 2 Päckchen Puddingpulver mit ca. 150 ml Flüssigkeit glatt rühren. Restliche Flüssigkeit aufkochen, vom Herd ziehen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Himbeeren unter den Pudding heben, 10 Minuten abkühlen lassen. Himbeermasse auf den Boden geben und glatt streichen. Auskühlen lassen. 1 Päckchen Puddingpulver mit 2 Päckchen Vanillin-Zucker mischen. Mit 100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen, vom Herd ziehen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding direkt mit

Folie abdecken und auskühlen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Pudding glatt rühren und Sahne unterheben. Creme auf die Himbeeren geben und glatt streichen. Butterkekse dicht an dicht auf die Creme legen. Kuchenplatte einmal halbieren und über Nacht kalt stellen. Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Auf den beiden Platten verteilen, glatt streichen und erstarren lassen. Mit einem scharfen, angewärmten Messer in Schnitten schneiden. 200 g Sahne steif schlagen, mit einem Teelöffel Kleckse auf die Schnitten geben. Mit Himbeeren und Butterkeksen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Dekorations-Tipp

Blüten mit Korkenzieherhasel in Glasschale

Für die ganz schnellen haben wir heute einen einfachen Dekorations-Tipp - man nehme zwei bis drei Zweige einer Korkenzieherhasel und lege sie in eine mit Wasser gefüllte Glasschale. Sie können verschiedene Blumen verwenden. Einfach Blumen kürzen und sie zwischen die Zweige stecken, diese stützen die Blumen.
Sehr gut eignen sich auch Pfingstrosen.

Tipps vom Gärtner

Wissenswertes über Rosen:

Das ADR-Zeichen bei bestimmten Rosen steht für " Allgemeine Deutsche Rosenneuheiten Prüfung." Nur Sorten, die die härteste Prüfung der Welt bestehen, wird das ADR Prädikat verliehen.
Bei diesem Verfahren werden Blühfreudigkeit, Blütenaufbau, Farbe Winterhärte, Wuchsform und Duft geprüft. Dieses Verfahren wurde 1950 eingeführt. Seit 1975 steht die Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge im Vordergrund. Deshalb werden die Prüfsorten nicht mit Pflanzenschutzmittel behandelt. Sie werden mindestens drei Jahre an 11 verschiedenen Standorten in Deutschland geprüft.
Nur bei Erreichen einer Mindestpunktzahl erhält eine Neuzüchtung das ADR-Prädikat.
Von mittlerweile 1500 geprüften Sorten tragen derzeit nur 144 diese begehrte Auszeichnung. Zu diesen Sorten gehört u.a. die Strauchrose "Westerland".

Darauf ist beim Kauf von Rosen zu achten:
Kräftige und unbeschädigte Wurzeln.
Frisch, prall und grün aussehende oberirdische Triebe.
Wenn die Oberhaut Schrumpfungsrillen in Längsrichtung zeigt könnte dies ein starker Wasserverlust bei der Lagerung sein.

Quer Beet

Ein guter Rosenstandort sollte immer gut durchlüftet sein. Die Luftbewegung sorgt dafür, dass das Laub nach Regen schnell abtrocknet und beugt dem Befall mit Pilzkrankheiten vor.
Aber es sollte eine leicht windige Lage sein, keine stürmische.

Schädling: Blattrollwespe

Blätter, die sich entlang der Mittelrippe nach unten einrollen sind das typische Bild für den Befall der Blattrollwespe. Durch das Einrollen geht dem Blatt natürlich wertvolle Fläche verloren. Die Blätter vergilben daher und fallen später auch ab. Um die Ausbreitung des Schädlings einzudämmen genügt es, ab Anfang Mai regelmäßig die Rosen auf Befall hin zu kontrollieren und eingerollte Blätter abzuschneiden.

Stauden

Astern - Ideale Ergänzung bzw. Partner zur Kombination sind gleichzeitig blühende gelbe Blumen z.B. Helianthus-Sonnenblume.

Standort: Volle Sonne, nicht austrocknen lassen aber auch nicht zu viel wässern.
Auf ausreichende Nährstoffversorgung achten- Kompost oder Mineraldünger, keinesfalls zu viel Stickstoff durch Kunstdünger zuführen.
Sofort nach der Blüte herunter schneiden.

Helianthus-Sonnenblume

Das ist eine mehrjährige Stauden-Sonnenblume mit kleineren Blüten.
Wunderbar zum Schnitt geeignet. Besonders schön an Zäunen oder vor Wänden als Sichtschutz.
Standort: sonnig – Blüte: VIII - X

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserer Zeitschrift Freude bereitet haben. Die 5. Ausgabe unserer Zeitschrift „Quer Beet“ erscheint im Herbst 2012.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Sommerzeit.

Ihr Vorstand des

Obst- und Gartenbauvereins Frieding e.V.

Impressum:
Herausgeber und Redakteur: Obst- und Gartenbauverein Frieding e.V.
Widdersberger Straße 31
82346 Frieding
Erscheinung: zweimal jährlich

Quer Beet

Dank unserer nachfolgend genannten Sponsoren war es uns möglich diese Zeitschrift zu erstellen. Dafür nochmals ein herzliches „Vergelt`s Gott“. Sollten Sie ebenfalls Interesse haben, an dieser Stelle für Ihren Betrieb zu werben, würden wir uns freuen, wenn Sie uns ansprechen.

Ihr Redaktionsteam: Carola Bauer Tel. 08152/40827 und Anita Groß Tel. 08152/397740

Alles aus einer Hand
I. SCHAUMBERGER
BAUUNTERNEHMUNG
ZIMMEREI
LEONHARDWEG 8·82346 FRIEDING
☎ und Fax 08152/6015
Wir planen und bauen schlüsselfertig

LAND-, FORST-, GARTENTECHNIK
BAUMASCHINEN, MOBILER SERVICE
Kaiser Landtechnik GmbH
Abt-Gregor-Danner-Str. 8
D-82346 Andechs - Rothenfeld
kaiserlandtechnik@t-online.de
www.kaiserlandtechnik.de
Mobil: +49 (0)160 / 9257 4894
Tel.: +49 (0)8152 / 3962 862
Fax: +49 (0)8152 / 3962 863

• Baufeldrodung
• Problembaumfällung
• Lohnhacken
• Hackgutverkauf
ZERHOCH
Holzrecycling
Drösslingerstr.17 • 82346 Frieding
Mobil (sen.) 0172/8213558 • Mobil (jun.) 0173/3908625 • Fax.: 08152/399772
www.zerhoch.eu

Wir sind Ihr sympathischer und
kompetenter Werkstattpartner,
wenn es um Ihr Auto geht.

die Werkstatt GmbH
DIRK LIMPRECHT
Alles rund ums Auto

- Karosserie- und Lackierarbeiten in hauseigener Lackiererei
- Inspektion für alle Marken nach Herstellervorgaben
- Reifendienst und Reifeneinlagerung
- Autoglas und Windschutzscheiben
  u.v.m.

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie von unserem Service rund ums Auto zu begeistern.
Rudolf-Diesel-Straße 10 ·82205 Gilching ·Tel.: 08105-376937E-Mail:info@dieWerkstattGmbH.com