

SiedlerZEITUNG

MAGAZIN DES ÖSTERREICHISCHEN SIEDLERVERBANDES

€ 3,- | WINTER 2020/2021



Weihnachtsbäckerei

Fenster abdichten

Gut geplante Küchen

Gartenschere
im Vergleich

Dörrhüttl-Roas

Neues Beratungsservice für Sanierungen in Wien

HAUSKUNFT – die Sanierungsberatung für Häuser mit Zukunft

Auch Gebäude kommen in die Jahre. Sanieren ist dann notwendig und bietet gleichzeitig eine Chance für langfristig qualitätsvolles Wohnen. Mit dem Slogan „Wir geben Hauskunft!“ startete am 1. Oktober 2020 in Wien ein kostenloses Beratungsservice für Sanierungen. Hauskunft unterstützt EigentümerInnen von Wohnungen, Wohnhäusern und Eigenheimen in allen Projektphasen – von der ersten Idee bis hin zur gelungenen

Umsetzung. Das Beratungsteam beantwortet unabhängig und praxisnah Fragen zu den Themen Bauen, Energiesparen, Wohnkomfort und Förderungen in der Sanierung – von der Dämmung über die Haustechnik bis zum Schutz vor Hitze im Sommer, von der Planung bis zur Materialwahl im Innenausbau.

Auf der Homepage (www.hauskunft-wien.at) findet man aktuelle Informationen und Beispiele für gelungene Sanierungen, wie etwa ein Wohnhaus in Wien-Währing aus den 1920er-Jahren, bei dessen Sanierung die

Materialien nach ökologischen und baubiologischen Aspekten ausgewählt wurden, oder ein neu begrünter Innenhof und eine gelungene Sockelsanierung bei einem Mehrparteien-Wohnhaus im 7. Bezirk.

Terminvereinbarung:

Mo bis Do: 9.00–15.00 Uhr

Fr: 9.00–12.00 Uhr

Tel. 01/402 84 00

E-Mail: office@hauskunft-wien.at

Persönliche Beratung (nach Voranmeldung):

Di: 9.00–12.30 Uhr

Do: 12.30–16.00 Uhr

Ab sofort 10 plus 1 % Rabatt bei OBI

Der Baumarkt OBI bietet seit einiger Zeit die heyOBI App an. Personen, die sich diese App auf ihr Handy laden, erhalten 1 % Rabatt. Mit der Installation der App können ÖSV-Mitglieder ab sofort statt dem bisherigen 10 %-Rabatt nun 10 % + 1 % Vergünstigung bekommen. Bei Vorweis der Siedlervereinskarte erhält man einen Coupon-Code, der auf die heyOBI App zu installieren ist. Dann braucht das Mitglied ein Jahr lang die Karte nicht mehr vorzuweisen, es genügt das Vorzeigen der App am Handy. Ursprünglich wollte OBI den Rabatt für ÖSV-Mitglieder mit Einführung der App streichen, Präsident Löschl konnte jedoch durch

Hartnäckigkeit diese neue Kooperation erzielen. Sollte ein Mitglied kein Handy besitzen, auf dem man die heyOBI App installieren kann, unterstützt der Siedlerverein beim Erwerb eines günstigen Mobiltelefons und Tarifs bei Magenta. Die Funktionärinnen und Funktionäre werden diesbezüglich vom Verband laufend geschult. Nähere Informationen erhalten Sie in den Büros in OÖ und Wien.

Jetzt App downloaden und registrieren!



Aktion für Mitglieder

Schlauchschal als Maske

Die multifunktionale Schlauchschal-Maske ist ab sofort in den Büros zu € 5,- erhältlich. Dieser Schlauchschal kann sowohl als Mund-Nasen-Schutz als auch als wärmendes Stirn- oder Halsband verwendet werden.



Spenden für den Katastrophenfonds

Wir danken den Spendern herzlich und rufen gleichzeitig dazu auf, auch im Jahr 2021 weiterhin und verstärkt zu spenden!

SV Kremsmünster.....€ 100,-

DER PRÄSIDENT BERICHTET

Was den Siedlerverband bewegt

Liebe Siedlerinnen und Siedler!

Die Zeit vergeht schnell. Es ist nun schon wieder drei Jahre her, dass wir die Mitgliedskarten umgestellt haben und deren Gültigkeitsdauer verlängerten. Wir haben die neuen Karten bereits gedruckt und diese sind zu Ihnen unterwegs. Das Erscheinungsbild hat sich etwas geändert, damit wir die Namen besser platzieren konnten. Ein Vorteil ist der neue QR-Code auf der Karte: Sollte man einmal nicht wissen, wo wir überall Vergünstigungen erhalten, so braucht man nur den QR-Code zu scannen und sieht sofort die aktuelle Rabattliste von ganz Österreich. Wir haben den Vereinen auch angeboten, die Betreuer Nummer auf der Karte anzugeben, um eine sofortige Zuordnung und eine/n Ansprechpartner/in zu erkennen.

Dieses Jahr war es mein Ziel, für die Siedlerinnen und Siedler eine passende Gartenschere zu finden. Ich habe eine Rosen- und Gehölzschere ausgewählt, die aus Ganzstahl geschmiedet ist und auch gut in der Hand liegt. Die Gartenschere

SKS6 erfüllt meine Ansprüche und ich konnte einen guten Preis für unsere Mitglieder verhandeln: Die Qualitäts-Schere können Sie in den Büros um € 25,- (etwa 35 % günstiger als der aktuelle Marktpreis) und die Ersatzklinge um € 5,- erwerben ... vielleicht auch ein nützliches Weihnachtsgeschenk? Da wir immer wieder auch von Mitgliedern angesprochen wurden, ob wir nicht Masken haben, gibt es auch hier ein Angebot für Sie. Wir haben uns für einen multifunktionalen Schlauchschal entschieden, den man nicht nur als MNS verwenden kann, sondern in der kalten Jahreszeit auch als wärmendes Stirn- oder Halsband (erhältlich für € 5,- in den Büros des ÖSV – siehe auch Seite 2).

Viele Mitglieder nehmen mittlerweile die Bezahlung des Beitrags mittels SEPA-Zahlungsanweisung in Anspruch. Das entlastet die Funktionäre enorm und hilft dem Verein. Sollten Sie noch keinen Abbucher eingerichtet haben, so wenden Sie sich bitte an Ihre Kassiere.

Ich möchte mich zum Jahreswechsel bei allen Funktionärinnen und Funktionären und bei euch, liebe Mitglieder, recht herzlich für den Zusammenhalt bedanken und wünsche allen viel Gesundheit und Erfolg im neuen Jahr 2021!

Euer Präsident
Helmut Löschl

INHALTSVERZEICHNIS

Hauskunft – neue Sanierungsberatung in Wien, Mitgliederaktionen, Spenden	2
Aktuelles aus dem Verband	3
Honig, Zimt und Mandelkern – Weihnachtsbäckerei	4
Regeln fürs Lebkuchen-Backen	6
Köstliche Lebkuchen-Rezepte	7
Bericht der Kassierin	9
Baumharz für Weihrauch und Salben	10
Kohlenstoffmonoxid – Gefahr in der Heizsaison	12
Rechtsberatung: Dachlawinen, Schneewächten & Co	13
Die richtige Sanierung	14
Abdichten von alten Fenstern	16
Zeit für die Küchenplanung	18
Technik im Trend: Gartenscheren im Vergleich	20
Rubrik „Quer durch den Gemüsegarten“	22
Gartenkalender für den Winter	23
Das Dörrhüttl wird wiederentdeckt	26
Dörrhüttl-Roas und andere Unternehmungen der GartenfachberaterInnen	28
Gute Schwammerln: Schmetterlings-Tramete	29
Aktuell aus den Vereinen	30
Termine, Impressum	39
Zu guter Letzt: Urban Jungle versus Blüten-Nostalgie	40

Redaktionsschluss der nächsten
Ausgabe: 5. Jänner 2021

Erscheinungstermin:
Mitte März 2021

Beiträge und Fotos senden Sie bitte
an: office-ooe@siedlerverband.at



Honig, Zimt und Mandelkern ...

Beliebt seit Generationen: Kekse, Busserln und Lebkuchen

Was wäre die Adventzeit ohne den Duft von Vanille, Honig und Orangen? Mit dem Trend zu regionaler Küche und dem (auch Corona-bedingten) Rückzug in die eigenen vier Wände feiert selbst gemachte Weihnachtsbäckerei ein köstliches Comeback.

Der Vorteil von süßen Spezialitäten aus der eigenen Küche ist nicht nur, dass man genau Bescheid weiß über die Zutaten; man kann diese auch nach Belieben abändern und ergänzen – hier ein paar Nüsse dazu, dort das Marzipan weglassen und da ein wenig Zucker durch Honig ersetzen. Jedenfalls verzichtet das private Backen immer auf künst-

liche Konservierungsstoffe, gehärtete Fette und andere Zusätze, die fast allen Backwaren aus industrieller Fertigung beigemischt sind. Als so genannte „Dauerbackwaren“ sind Kekse bei kühler Lagerung problemlos mehrere Wochen lang haltbar ... das gilt aber natürlich nur dann, wenn sie nicht in der Zwischenzeit aufgegessen wurden!

Selbst gemachte Weihnachtsbäckerei, von Keksen aller Art über Vanillekipferln bis Christstollen, eignet sich auch ideal als Geschenk – sogar für Leute, die „schon alles haben“. Was sonst kann die Wertschätzung besser zum Ausdruck bringen als die Zeit und Kreativität, die es fürs Backen und liebevolle Verpackung braucht?



Lange Tradition

In ihrer Rezeptsammlung „Kekse – Lebkuchen – Teegebäck“ verweist Elisabeth Ruckser auf die mehr als 100-jährige Tradition von Keksen: „Im Jahr 1919 wurde das Wort, das in unseren Ohren so verheißungsvoll nach süßem Vergnügen klingt, erstmals in der 9. Auflage des Duden erwähnt. Und somit vom englischen ‚cakes‘, wo es ursprünglich herkam, offiziell ins Deutsche übertragen. Wo es sich bis heute auch gleich in zwei Geschlechtern gehalten hat: als österreichisch ‚das‘ und für Deutschland ‚der‘ Keks.“

Noch deutlich älter als Kekse ist der Lebkuchen. Seine jahrhundertelange Beliebtheit lässt sich bis in den Alten Orient und in die Küchen der römischen Kaiserzeit zurückverfolgen. Als „leb(e)kucche“ ist er

im Mittelhochdeutschen aus dem 13. Jahrhundert bekannt. Lebkuchen wird meist mit Honig gesüßt und wurde in seinen europäischen Anfängen hauptsächlich von Mönchen zubereitet – damals allerdings nicht nur zur Weihnachtszeit.

Damit Lebkuchen sein volles Aroma entfalten kann, legt man das frische Backwerk für ein paar Tage auf ein Gitter und bedeckt es mit einem Tuch. Danach bleibt der Lebkuchen wochenlang weich und saftig, wenn man einige Apfelschalen mit in die Keksdose packt.

Wertvolle Zutaten

Bei den Zutaten lohnt sich der Griff zu Rohstoffen aus heimischem Anbau. Walnüsse beispielsweise, die in vielen Keksen und Kipferln nicht fehlen

dürfen, kauft man bevorzugt direkt ab Hof, bei Bauernläden, oder man erntet sie überhaupt gleich im eigenen Garten. Auch die Marmelade aus Eigenproduktion übertrifft in Sachen Natürlichkeit und Geschmack jedes Produkt aus dem Supermarkt; wer Selbstgemachtes nicht zur Verfügung hat, sollte zumindest auf Bio-Qualität achten.

Andere wichtige Zutaten fürs Backen, die so manchen süßen Köstlichkeiten erst das typische Weihnachts-Aroma verleihen, wachsen jedoch nicht in unseren Breiten. Dazu gehören vor allem Gewürze wie Zimt, Vanille, aber auch Kakao bzw. Schokolade, Orangen und vieles mehr. „Wenn schon nicht heimisch, dann zumindest biologisch und fair“, lautet dabei die Devise.

red karger/Dieser Artikel entstand in Kooperation mit dem Servus-Verlag und der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“.



BUCHTIPP

Ob zum Kaffee, als Nachtisch oder einfach aus Spaß am Backen: Backschul-Gründerin und Autorin Elisabeth Ruckser hat sich quer durch Bräuche und Backstuben inspirieren lassen und eine Sammlung von Rezepten zusammengetragen.

Mit vielen Tipps für die Praxis und Wissenswerten zu Aufbewahrung, Zutaten und Geschichte der Rezepte liest sich das Buch wie eine ganzjährige Reise durch die Welt der kleinen süßen und pikanten Knabbereien. Denn vom Tokajer Kipferl über Lebkuchen-Kreationen und Hollerbusserl bis hin zum salzigen Zwiebel-Speck-Taler haben Kekse längst nicht nur zur Weihnachtszeit Saison.

Elisabeth Ruckser:
Kekse – Lebkuchen – Teegebäck

Servus 2018, 184 Seiten, € 25,-
ISBN: 13 9783710401824

6 Goldene Regeln fürs Lebkuchen-Backen

1 Pottasche (Kaliumkarbonat) und Hirschhornsalz sind die typischen Backtriebmittel. Sie werden jeweils in etwas Flüssigkeit aufgelöst und kommen getrennt voneinander in den Teig, da sich die Triebwirkungen sonst aufheben. Wird Hirschhornsalz verwendet, sollten die Teige eher flach ausgerollt werden, damit das entstehende Ammoniak gut entweichen kann.

2 Die klassische Gewürzmischung für Lebkuchen enthält Zimt, Gewürznelken, Piment, Anis, Korianderkörner, Kardamom, Macis („Muskatblüte“ bzw. der Samenhülle der Frucht des Muskatnussbaumes) und Muskatnuss, je nach

Geschmack auch Sternanis, Ingwer, Vanille und Pfeffer. Die Gewürze werden fein vermahlen verwendet.

3 Zum Backen den Lebkuchen auf Backtrennpapier legen, Papier evtl. vorher mit etwas Mehl stauben. Früher wurden Bleche mit duftendem Bienenwachs eingerieben, um ein Ankleben zu verhindern.

4 Für weichen Lebkuchen den Teig ja nicht zu lange backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, solange es noch weich ist. Bei Rezepten mit viel Zucker und wenig Fett härtet der Lebkuchen generell schneller aus.

5 Guter Lebkuchen braucht Zeit. Der Teig sollte zumindest eine Nacht, besser zwei Nächte reifen. Erst vor dem Backen wird er mit Eiern, Gewürzen und den restlichen Zutaten vermischt.

6 Lebkuchen gibt es in vielen Erscheinungsformen: Er kann ausgestochen, als Platte gebacken oder auf Oblaten gesetzt werden. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Milch, nach dem Backen mit Glasur oder Honigwasser, oder er wird in Schokolade getunkt. Besonders Glanz erhält Lebkuchen durch Gummi arabicum.

Tipps von Elisabeth Ruckser



KÖSTLICHE REZEPTE

von Elisabeth Ruckser

Am besten Zutaten aus heimischem bzw. aus biologischem und fairem Anbau verwenden

Elisen-Lebkuchen

(Mengenangaben für 24 Stück)

Zutaten für den Teig:

½ TL Hirschhornsalz,
1 EL Rum, 50 g Orangeat,
20 g Zitronat,
150 g geriebene Mandeln,
100 g geriebene Haselnüsse,
40 g Mehl, 1 Prise Salz,
20 g Lebkuchengewürz,
120 g Marzipanrohmasse,
4 Eiklar, 200 g Feinkristallzucker,
24 Oblaten mit 7–9 cm Durchmesser

Zutaten für die Glasur: 1 Eiklar,
60 g Staubzucker, 1 EL Zitronensaft,
150 g Schokoglasur

Zeitaufwand: 1 Stunde plus
24 Stunden zum Rasten und Trocknen

ZUBEREITUNG: Das Hirschhornsalz in 1 EL Rum auflösen. Orangeat und Zitronat sehr fein hacken, mit

Mandeln, Nüssen, Mehl, Salz und Lebkuchengewürz mischen. Marzipan würfeln und mit 1 Eiklar, 50 g Zucker und dem gelösten Hirschhornsalz glattrühren. 3 Eiklar mit den restlichen 150 g Zucker zu cremigem Eischnee schlagen. Marzipan locker unter den Eischnee heben und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Masse 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Aus der Masse mit einem Esslöffel Portionen abstechen und in der Mitte der Oblaten zu einer Halbkugel formen. Die Lockerheit des Teiges sollte dabei nicht verloren gehen. Die Lebkuchen weitere 12 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Elisen-Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, in den Ofen schieben,

die Temperatur auf 150 °C senken und etwa 25–30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft glattrühren und die Hälfte der fertigen Lebkuchen damit bestreichen. Die restlichen Lebkuchen auskühlen lassen und dann mit geschmolzener Schokoglasur bestreichen.

Lebkuchen-Mobile

(Mengenangaben für 40 bis 50 Stück)

Zutaten für den Teig: 250 g Honig,
100 g Zucker, 350 g Roggenmehl,
¼ TL Nelkenpulver,
¼ TL gemahlener Ingwer,
½ TL gemahlener Kardamom,
1 Prise gemahlene Muskatblüte,
2 TL gemahlener Zimt,
½ TL abgeriebene Orangenschale,
½ TL abgeriebene Zitronenschale,
¼ TL Hirschhornsalz



Elisen-Lebkuchen – teils mit Schoko-, teils mit Zitronenglasur



Fast zu schön zum Essen: Lebkuchen-Mobile

Außerdem: 200 g Staubzucker,
1 Spritzer Zitronensaft,
1 TL versprudeltes Eiklar

Zeitaufwand: 1½ Stunden plus
12–24 Stunden zum Rasten

ZUBEREITUNG: Honig und Zucker in einem kleinen Topf so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Roggenmehl in einer Schüssel mit den Gewürzen, der Zitruschale und dem Hirschhornsalz vermischen. Den warmen Honig locker untermischen und alles auf einer Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Lebkuchenteig 12–24 Stunden mit einem nassen Tuch bedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bestaubten Fläche 3–5 mm dick ausrollen und verschiedene

Formen ausstechen. In jeden Lebkuchen ein etwa 3–5 mm großes Loch stechen. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und

im Ofen auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Staubzucker, Zitronensaft und Eiklar



Ungewöhnlich: Der Erdäpfel-Lebkuchen kommt aus dem Spritzsack.

Ihr Gartenprojekt vom Marktführer für Garten und Haus

Garten Haus
GmbH



Jetzt 10% Mitgliederrabatt sichern

www.gartenhaus.at/siedlerverband

*Der 10% Mitgliederrabatt gilt exklusiv für Mitglieder des Siedlerverbands und auf Produkte der Marken Alpholz, CARLSSON, Terrando und Finntherm auf www.gartenhaus.at

Werbung

glattrühren und durch ein feines Sieb passieren. Die Glasur in ein Papierstanitzel füllen und die Lebkuchen mit feinen Verzierungen dekorieren!

Erdäpfel-Lebkuchen

(Mengenangaben für 30 Stück)

Zutaten für den Teig

200 g mehliges Erdäpfel, 60 g Orangeat, 40 g Zitronat, 20 g kandierter Ingwer, 3 Eier, 350 g feiner Rohrzucker, 25 g Lebkuchengewürz, 250 g fein gemahlene Haselnüsse, 2 TL Backpulver, 200 g glattes Mehl

Zutaten für die Glasur: 85 g Schokoladekuvertüre, 70 ml Schlagobers

Außerdem: 1 Muffinform mit 5 cm großen Mulden, 30 passende Papierförmchen

Zeitaufwand: 2 Stunden

ZUBEREITUNG: Erdäpfel in der Schale weichkochen und ausdampfen lassen. Orangeat, Zitronat und Ingwer fein hacken. Die Eier mit Zucker und Lebkuchengewürz mit dem Handmixer cremig-schaumig rühren. Die Erdäpfel schälen, durch eine Presse drücken und löffelweise unter die Eiercreme rühren. Das Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Haselnüsse, Backpulver und Mehl sorgfältig mischen. Mit der Erdäpfelcreme sowie dem gehackten Orangeat, Zitronat und Ingwer mit dem Knetbalken des Handmixers zu einer weichen Masse verarbeiten. Den Teig in einen Spritzsack mit einer großen Sterntülle füllen. Die Papierförmchen in die Mulden der Backform setzen. Den Teig einspritzen und die Lebkuchen ca. 15 Minuten lang backen. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen. Für die Glasur Schlagobers aufkochen und Schokolade darin zerschmelzen lassen. Etwas auskühlen lassen und jeweils ein kleines Hauberl auf die Lebkuchen löffeln.

Rezepte aus dem Buch „Kekse – Lebkuchen – Teegebäck“, siehe Buchtipps Seite 7

Die Verbandskassiererin berichtet

Gut gerüstet für die nächsten 100 Jahre!

Geschätzte Funktionärinnen und Funktionäre, liebe Mitglieder!

Auch in diesem Jahr haben wir wieder viel umgesetzt, um die besten Möglichkeiten für unsere Mitglieder zu schaffen. Das neue Büro in Oberösterreich und auch das Stammhaus in Wien sind nun für die Zukunft bestens gerüstet und optimal vernetzt. Natürlich haben wir dafür Geld in die Hand nehmen müssen, jedoch zeigt sich bereits, dass uns diese Infrastruktur schon langsam auch bei den diversen Regiezahlungen Gut haben beschert.

In der Corona-Lockdown-Phase im Frühjahr arbeiteten unsere lieben Angestellten im Home-Office und waren dadurch für unsere Mitglieder erreichbar; dafür mussten nur noch die richtigen Headsets angeschafft werden. Denn auch die Möglichkeit der Fernverwaltung wurde ja bereits 2019 durch unsere EDV-Abteilung vorbereitet.

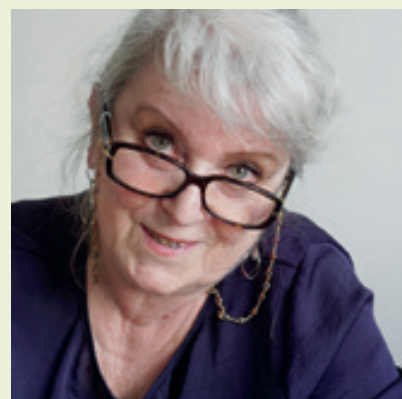
Ich möchte die Gelegenheit nutzen, Danke zu sagen: unserem Präsidenten, der ständig unterwegs ist, um neue Vorteile für unsere Mitglieder einzuholen; unserem Redaktionsteam für die gelungene Zeitung; unseren Funktionärinnen und Funktionären, die sich ehrenamtlich für den Österreichischen Siedlerverband einsetzen; unseren Angestellten in den Büros, die tolle Arbeit leisten und auch immer „gut drauf“ sind, auch wenn die Kommunikation manchmal ein bisschen schwierig wird; und nicht zuletzt natürlich unseren lieben Mitgliedern, die

uns die Treue halten – nur so kann der Österreichische Siedlerverband bestehen!

Mit Stolz erwarten wir die Veranstaltung „100 Jahre Österreichischer Siedlerverband“, die sehr feierlich im Rathaus in Wien stattfinden wird. Der Termin wird je nach aktueller Corona-Situation festgelegt.

Ich freue mich übrigens immer, wenn mich Mitglieder anrufen, weil sie Fragen bezüglich unserer Finanzen haben oder weil sie einfach nur wissen wollen, was in anderen Siedlervereinen und Bundesländern passiert.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Jahresausklang und uns allen natürlich ein gutes neues Jahr – es kann nur besser werden!



Euse Hedwig Sauerzapf
Verbandskassiererin

Baumharz für Weihrauch und Salben

Der goldene Schatz unserer Wälder

Auf einem Waldspaziergang im Winter lässt sich mit etwas Geduld Baumharz sammeln. Daraus entsteht die heilsame Pechsalbe oder man verwendet es beim Räuchern als Weihrauch-Komponente.



Wer kennt ihn nicht, den Duft des Waldes? Wenn der Wind mit aller Kraft kleine Ästchen von Fichten, Tannen und Kiefern aus luftiger Höhe zu Boden befördert hat, dann ist das unsere Chance. Zerreibt man bei dieser Gelegenheit die Nadeln zwischen den Fingern, eröffnet dies ein ungeahntes Dufterlebnis. Tannennadeln verströmen ihr unverkennbares Aroma, Fichtennadeln haben einen angenehm zitronigen Duft und der Geruch der Kiefernadeln erinnert an den

Sauna-Duft „Latschenkiefern-Öl“. Es ist aber auch immer die Erinnerung an Advent und Weihnachten dabei.

Räuchern als Aromatherapie

Eine Möglichkeit, diesen Duft einzufangen, ist das Räuchern von Baumharz. Räuchern zählt zu den ältesten Formen der Aromatherapie, dieses Ritual gibt es in jeder Kultur, mit unterschiedlichsten Zwecken. Es ist seit tausenden Jahren Bestandteil

von religiösen Zeremonien und magischen Ritualen, aber auch für den täglichen Hausgebrauch auf der ganzen Welt zu finden. Man räucher-te, um die Ahnen anzurufen, bat um Glück und Wohlstand oder um böse Geister von Haus und Hof fernzuhalten. Schon unsere Vorfahren, die Kelten und auch die Germanen, lebten sehr bewusst. Sie waren eins mit der Natur, verstanden ihre Zeichen und Sprache. Jeder Stein, jeder Baum und jede Wasserquelle hatte in deren Weltsicht ein Bewusstsein, eine Seele.



Wo Äste abgebrochen wurden, tritt Baumharz aus und lässt sich mit einer Dose und etwas Geduld auffangen.

Sammeln von Baumharz

Wenn man bei einem Waldspaziergang den Blick auf die Stämme richtet, erkennt man an einzelnen Bäumen kleine und größere goldene, braune oder weiße Tropfen. Dort, wo der Wind zu sehr gewütet hat und große Äste abgebrochen sind, tritt das begehrte Baumharz aus. „Waldweihrauch“ wurden diese klebrigen, aromatischen Tropfen früher genannt.

Zum Harz-Sammeln im Winter braucht man einen flachen Holzspatel, eine Dose, alte Baumwoll-Handschuhe und viel Zeit. Das oft noch klebrige Harz wird vorsichtig vom Stamm gelöst – ohne den Baum zu verletzen – und zwar immer nur so viel, dass dem Baum auch noch Harz als Schutz für seine Wunde bleibt. Unbedingt sollte man vor dem Sammeln die Waldbesitzer um Erlaubnis fragen.

Trockene Tropfen kann man als heimischen Weihrauch, auch Nordischer Weihrauch genannt, verwenden. Eine gute Qualität duftet herrlich und kann mit jedem teuren, orientalischen Weihrauch (Harze von Weihrauchbäumen) mithalten.

Heilsame Pechsalben

Weiche, noch klebrige Harztropfen kann man 1 bis 2 Jahre in einer Schachtel trocknen lassen oder zu einer traditionellen Pechsalbe, einem altbekannten Hausmittel, verarbeiten. Eine Salbe aus Fichtenharz wirkt entzündungshemmend und zusammenziehend. Die unterschiedlichen Salben werden bei Erkältungen, Verspannungen oder als Zugsalbe verwendet.

Weitere Informationen dazu finden Sie in Kräuterbüchern, aber auch Ihr Arzt oder Apotheker hat gute Ratschläge dazu.

Christa Pucher,
Gartenfachberaterin und Kräuterexpertin

Rezept für eine Nordische Weihrauch-Mischung

Zutaten: 1 EL getrocknete Nadeln von Fichte oder Tanne, 1 TL Fichtenharz, je 1 EL trockene, geschnittene Kräuter (Kräuterbuschen), Rosenblüten, Lavendelblüten.
Zum Räuchern braucht man eine feuerfeste Schale, Sand, Räucherkohle, Räucherzange, Kräuter und getrocknete Harze (Heimischer Weihrauch).

Hinweis: Achtung! Nur essbare Kräuter (Teekräuter) oder fertige Räuchermischungen aus dem Handel nehmen. Man darf zum Räuchern keine giftigen Pflanzen verwenden! Giftige Pflanzen führen zu Sinnestäuschungen, hypnotischen Zuständen, Halluzinationen bis zur Atemlähmung, die zum Tod führen kann. Zu den giftigen Pflanzen zählen etwa Eiben, Thujen, Goldregen, Pfaffenhütchen, Seidelbast und viele mehr. Asthmatiker und Schwangere sollten vor dem Räuchern in jedem Fall mit dem Arzt Rücksprache halten.

So wird geräuchert: Will man mit weniger Rauch in Räumen räuchern, (Rauchmelder in den Wohnungen bedenken) dann verwendet man Aroma-Duftlampen mit Teelicht. Die Rauchentwicklung ist dann nicht so stark, die feinstoffliche Energie der Kräuter und Harze wirkt hauptsächlich über den Duft wie bei der Aroma-Therapie mit Ölen und Wasser.



Rezept für eine Pech-Salbe aus Fichtenharz

Zutaten: 30 g frisches, weiches Fichtenharz, 80 g Speiseöl, 8 g Bienenwachs

Tipp: Verwenden Sie alte Haushaltsutensilien oder Zeitungspapier als Unterlage, denn die klebrigen Bestandteile lassen sich nicht entfernen. Klebrige Finger können mit ein paar Tropfen Speiseöl gereinigt werden.

Zubereitung: Fichtenharz und Speiseöl in einem Marmeladenglas im Wasserbad erwärmen (das dauert bis zu 2 Stunden). In dieser Zeit gehen die lipophilen Bestandteile des Harzes ins Öl über. Rindenreste und nicht lösliche Stoffe bleiben als Klumpen übrig und werden in ein weiteres Marmeladenglas mittels Baumwolltuch oder Teesieb abgeseiht. In die gereinigte Harz-Öl-Mischung wird das Bienenwachs eingerührt, bis die richtige Konsistenz der Salbe erreicht ist. Sollte die Salbe zu fest geraten sein, wieder erwärmen und Öl tropfenweise nachgießen. Noch warm in sterile Tiegel (mit Alkohol gereinigt) abfüllen, ohne Deckel abkühlen lassen, dann kühl lagern.

Hinweis: Nicht alle Menschen vertragen die ätherischen Öle der Harze auf der Haut; besser vorher eine kleine Probe machen. Sollte es zu einer allergischen Reaktion (z. B. Hautrötung) kommen, die Salbe nicht anwenden.



AUF NUMMER SICHER

CO: Die Gefahr lauert in der Heizsaison

Kohlenstoffmonoxid ist ein giftiges Gas mit besonderer Gefährlichkeit: Man kann es nicht riechen, man kann es nicht sehen und schon ein kleiner Anteil in der Atemluft führt zu schweren Gesundheitsschäden oder sogar zum Tod.

Weil Kohlenstoffmonoxid (auch kurz Kohlenmonoxid genannt) nicht einmal Atemnot auslöst, entwickelt der menschliche Körper keine Warnwirkung bzw. keinen Warneffekt. Das macht dieses Gas mit der chemischen Formel CO so extrem gefährlich. Besonders in der Heizsaison kommt es immer wieder zu schweren Unfällen durch Kohlenmonoxid.

Wie entsteht Kohlenstoffmonoxid?

„Bei der unvollständigen Verbrennung von Kohlenwasserstoffverbindungen verbindet sich ein Teil des Kohlenstoffes mit Sauerstoff zu Kohlenstoffmonoxid“, ist auf der Homepage www.co-vergiftung.at des Spezialisten Richard Pyrek zu lesen. Bei Rauch- und Abgasfängen kann

es aus verschiedenen Gründen dazu kommen, dass diese nicht „ziehen“, also die Abgase nach draußen leiten. Dann wird der Verbrennung zu wenig Sauerstoff zugeführt, und das giftige Gas wird freigesetzt. CO ist etwas leichter als Luft, hochentzündlich und äußerst giftig beim Einatmen.

Bereits eine Konzentration von 0,1 Volumsprozent in der Atemluft wirkt nach längerem Einatmen tödlich, und selbst geringere Werte – etwa 0,01 Volumsprozent oder 100 ppm – führen langfristig zu chronischen Erkrankungen an Herz und Nerven; das Gas kann auch Kinder im Mutterleib schädigen. Bei 1 Volumsprozent tritt der Tod innerhalb von 1 bis 3 Minuten ein.

Ursache

Die Ursachen für Unfälle mit Kohlenstoffmonoxid sind vielfältig. Nachträglich eingebaute Dunstabzüge stehen als Verursacher an erster Stelle. Nach undurchdachten Sanierungen oder dem Abdichten von Fenstern und Türen ohne entsprechendes Raumluf-Konzept kann Verbrennungsluft fehlen. Verschmutzungen an Feuerstätten und Abgasaustritts-Wächtern können ebenso zu CO-Austritt führen wie ein Abgas-Rückstau, der entsteht, wenn es draußen wärmer als im Innenraum ist. Auch 5-Liter-Durchlauf-Wasserheizer ohne Fanganschluss produzieren Abgase, die in zu kleinen Räumen Unfälle auslösen können. Und schließlich begünstigen auch bauliche



Beim Umbau ist auf ein sinnvolles Raumluf-Konzept zu achten.



Kohlenmonoxid, die unsichtbare Gefahr – CO-Warngeräte können Leben retten.

Mängel CO-Unfälle; etwa, wenn bei einem Dachboden-Ausbau oder anderen Umbauten der Rauchfang beschädigt wird. Nicht zuletzt wird Grillen im Winter immer beliebter; viele Menschen wollen auch in der kalten Jahreszeit nicht auf den Genuss von gegrillten Speisen verzichten. Der Grill unter freiem Himmel ist ja auch kein Problem, doch wer bei Regen, Schnee oder Wind dann doch etwa in die Garage ausweicht, wo das Kohlenmonoxid nicht abziehen kann, riskiert damit sein und vielleicht noch andere Leben.

Vorbeugen ist sicher

Auch Nicht-Fachleute können die drohende Gefahr durch Gas-Feuerstätten erkennen: Eine Flamme, die mehr gelb als blau brennt, Rußbildung, Verschmutzungen, Verfärbungen im, am oder rund um das Gasgerät, ungewöhnliche Geräusche und auffälliger Geruch sind Alarmzeichen! Die einfachste und sicherste Vorbeugung ist daher die regelmäßige Wartung von Gasgeräten und Rauchfängen. Zusätzlich kann ein CO-Warner einen akuten Störfall melden (geeignete CO-Melder finden Sie unter shop.feuerwehr.at). Zudem gilt: Niemals in einen Gärkeller oder in einen Pellets-Lagerraum gehen, ohne vorher jemandem Bescheid zu geben und ein Warngerät mitzunehmen.

red korrer/Informationen: Richard Berger, Österreichischer Bundesfeuerwehrverband

Der CO-Warner gibt Alarm! – Was tun?



- **Verlassen Sie unverzüglich die Wohnung!**
- **Warnen Sie Nachbarn!**
- **Helfen Sie Kindern und alten Menschen beim Verlassen des Hauses!**
- **Wählen Sie sofort den Notruf der Feuerwehr: 122!**

ALLES WAS RECHT IST

Der Rechtsberater informiert

Dachlawinen, Schneewächten & Co

Ausmaß und Umfang einer Schneelast sind zu prüfen

Eigentümer von Gebäuden, die im Ortsgebiet an der Straße liegen, sind verpflichtet, überhängende Schneewächten, Eis und Ansammlungen von Schnee vom Dach zu entfernen. Die StVO (Straßenverkehrsordnung) meint damit Dachlawinen, die auf eine öffentliche Straße abgehen könnten. Nach ständiger Rechtsprechung gelten die gleichen Pflichten auch für den Nachbarschafts-Bereich, d.h. wenn Dachlawinen auf einen anderen Privatgrund abgehen könnten.

Zu den Vorkehrungen, die „vernünftigerweise erwartet werden können“, zählen zum Beispiel Warnstangen, Schnee-Rechen am Hausdach oder das Abschaufeln des Schnees. Ob eine einzelne Maßnahme ausreicht oder ob mehrere Schutzvorkehrungen zu treffen sind, hängt von den örtlichen Verhältnissen im Einzelfall ab (Witterung, Lage des Gebäudes, Bauart/Steilheit des Daches, etc.). Der Hauseigentümer darf dritte Personen mit der Durchführung der Sicherungsmaßnahmen (gegen Entgelt) beauftragen; damit wird auch die Haftung beim Eintritt

eines Schadens übertragen. Die Verpflichtung für die Dach-Sicherung kann nicht ohne weiteres auf andere Objekte als Gebäude übertragen werden: Die Schneelast auf einem an der Grenze stehenden Baum wäre anders zu beurteilen. Unmittelbare Immissionen (etwa das Herabfallen von Schnee) sind hinzunehmen, wenn es sich um bloße Elementar-Ereignisse handelt, die ohne menschliches Zutun eintreten. Fällt Schnee vom Baum auf die Nachbarliegenschaft, bestehen keine Ansprüche auf Unterlassung oder Schadenersatz.

Zu bedenken bleibt aber, dass die Schneelast bei Bäumen, die bereits krank oder angegriffen sind, auch Äste abbrechen lassen kann. Ist eine entsprechende Gefahr erkennbar, muss der Eigentümer des Baumes alle Vorkehrungen zur Hintanhaltung eines Schadens treffen.

Es empfiehlt sich daher, auch bei anderen Objekten als Gebäuden Ausmaß und Umfang einer Schneelast zu prüfen und im Zweifel zu vermindern – etwa durch Abkehren, Abschütteln, etc.



FRYSK & FRYSK
Rechtsanwalts-Partnerschaft
Wagramer Straße 81/1, 1220 Wien
NEUES DONAUZENTRUM
Telefon: 01/203 23 80, 01/203 51 80
Telefax: 01/203 77 60
E-Mail: ra@frysak.net

Dr. Ulrich Frysak steht als Partner der Frysak & Frysak Rechtsanwalts-Partnerschaft und als rechtsfreundlicher Vertreter des Österreichischen Siedlerverbandes für ein rechtsfreundliches Einschreiten nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung gerne zur Verfügung.

Die richtige Sanierung

Wärmedämmung und Heizungstausch zahlen sich aus

*Sanieren spart
Heizkosten
und schont die
Umwelt*

Sanierte Gebäude bieten höheren Wohnkomfort und verursachen geringere Heizkosten. Außerdem tragen Sanierungsmaßnahmen zum Klimaschutz bei.

Meist werden einzelne Sanierungsmaßnahmen bei über zwanzig Jahre alten Gebäuden notwendig. Baumaterialien und Dämmstandards verbessern sich laufend, neue Niedrigstenergie-Häuser benötigen heute zum Beheizen nur mehr rund ein Drittel der Energie von herkömmlichen Gebäuden. Nehmen Sie bezüglich einer möglichen Anzeigepflicht des Sanierungsvorhabens unbedingt Kontakt mit der Wohngemeinde auf!

Wann ist eine Sanierung sinnvoll?

Als Faustregel gilt: Dividiert man die jährlichen Heizkosten durch die Quadratmeteranzahl der beheizten Fläche und erhält dabei einen Wert größer als 10 Euro, sollte man Wärmedämm-Maßnahmen setzen. Eine umfassende Sanierung ist meist die beste Lösung und könnte zum Beispiel so aussehen:

- Kellerdecke mit 8 bis 14 cm Wärmedämmung (ev. von unten)
 - Oberste Geschoßdecke mit 30 bis 35 cm Wärmedämmung
 - Fenster mit Dreifach-Wärmeschutzverglasung ($U_w = 0,7$ bis $1,0 \text{ W/m}^2 \text{ K}$ – Wärmedurchgangskoeffizient für das gesamte Fenster)
- Es können aber auch schrittweise einzelne Maßnahmen gesetzt werden. Empfehlenswert ist dabei folgende Reihenfolge:
- 1. Oberste Geschoßdecke dämmen:** Diese Maßnahme (30 cm Dämmung) bringt mit relativ geringen Kosten häufig die größten Einsparungen.
 - 2. Fenster sanieren:** Manchmal lassen sich Fenster auch mit einfachen Maßnahmen wie Einstellen der Beschläge oder Erneuerung der Dichtungen sanieren. Eventuell kann auch ein Glastausch sinnvoll sein (siehe auch Seite 16 und 17).
 - 3. Fenstertausch:** Beim Fenstertausch sollte auf einen möglichst kleinen U-Wert der Fenster geachtet werden. Den besten Wärmeschutz bietet Dreischeiben-Wärmeschutzglas mit Glas-U-Werten von $U_g = 0,5$ bis $0,7 \text{ W/m}^2 \text{ K}$.
 - 4. Kellerdecke von unten dämmen:** Mindestens 10 cm zusätzliche Wärmedämmung an der Unterseite der Kellerdecke schafft Abhilfe bei „kalten“ Fußböden.
 - 5. Außenwände dämmen:** Idealerweise verbinden Sie eine notwendige Fassadenerneuerung mit einer Wärmedämmung der Außenwände. Nicht nur aus Energiespargründen, sondern auch aus bauphysikalischen Erwägungen ist eine Mindestdämmstärke von 14 bis 20 cm empfehlenswert.



Rudolf Hödl Bau
hoedlbau.at

Langjähriger Familienbetrieb aus Wien



- Sämtliche Baumeisterarbeiten
- Koordinierung auf Baustellen
- Holzriegel und Innenausbau
- Isolierungen
- Zu- und Umbauten

- Fassaden aller Art
- Rost- und Holzanstriche
- Eternitbeschichtungen
- Kamine
- Dachdeckungen aller Art

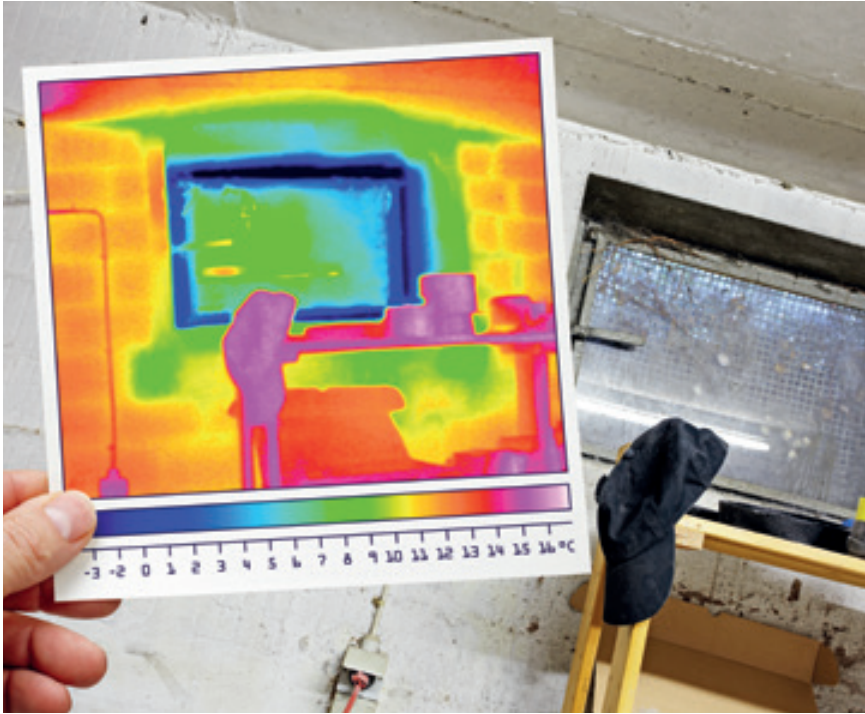
- Poolbau
- Wintergarten
- Terrassen und Gartenwege
- Gartenzäune
- Mauern

Rufen Sie uns an: 01 / 20 20 777

Gerne auch per E-Mail an: office@hoedlbau.at

Kostenlose Fachberatung!
Auch Kleinarbeiten!
Faire Angebote!

Rudolf Hödl Bau GmbH - Baumeister & Dachdeckermeister | Schillingstraße 7, 1220 Wien | Tel 01 20 20 777 Fax 01 20 20 788 E-Mail office@hoedlbau.at



Mit einer Wärmebildkamera lässt sich eine Gebäude-Thermografie anfertigen, die die Schwachstellen aufdeckt. Dann ist Handlungsbedarf!

6. Warmwasserbereitung im Sommer von der Heizung trennen:

Wird Warmwasser im Sommer mit der Heizungsanlage bereit, ist der Heizkessel dafür in der Regel zu groß dimensioniert und damit unwirtschaftlich. Idealerweise werden Sonnenkollektoren zur Warmwasserbereitung im Sommer genutzt und nur im Winter wird die Heizungsanlage verwendet.

7. Heizung sanieren: Auch ohne Heizungstausch lassen sich mit einfachen Maßnahmen Verbesserungen erzielen, wie z.B. durch Dämmen der Verteilleitungen, Einbau einer modernen Regelung und von Thermostatventilen, durch einen Pufferspeicher oder durch den Einbau von effizienten Umwälzpumpen in Verbindung mit hydraulischer Einregulierung und Einstellen der Heizwassertemperatur (Heizkurve).

8. Heizkessel tauschen: Nach erfolgter Sanierung des Hauses ist der Energiebedarf wesentlich geringer und der Heizkessel meist

überdimensioniert. Bei einer Heizungserneuerung bietet sich der Umstieg auf erneuerbare Energieträger an. Beachten Sie die derzeit sehr attraktiven Heizungstausch-Förderungen!

Gut & umweltfreundlich dämmen

Ausreichende Dämmung hilft wesentlich mit, Heizkosten zu senken und ein behagliches Wohnklima zu schaffen. Dazu ist es erforderlich, dass man gut – das heißt mit entsprechender Stärke – dämmt.

Die Auswahl an Dämmstoffen ist groß. Es ist wichtig, den für den jeweiligen Einsatzbereich richtigen Dämmstoff auszuwählen: Die Dämmung im Kellerbereich muss zum Beispiel andere Eigenschaften haben als jene an der Außenwand. Oft werden aus Gesundheits- und Umweltschutzgründen ökologische Dämmstoffe bevorzugt, die aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wurden. Zu den ökologischen Dämmstoffen zählen u.a. Flachs, Hanf, Holzfaser-Dämmplatten, Kork, Schafwolle, Stroh und Zellulose. Der Einsatz

von ökologischen und nicht-mineral-ölbasierten Dämmstoffen wird finanziell unterstützt, in Oberösterreich beispielsweise im Rahmen der Wohnbauförderung bei Neubau und Sanierung.

Die Umweltbelastung und der Energiebedarf bei der Herstellung ökologischer Dämmstoffe sind geringer, die Entsorgung ist unproblematisch bzw. eine Wiederverwendbarkeit ist gegeben. Ökologische Dämmstoffe geben keine Schadstoffe an die Innenraumluft ab, manche können sogar geringe Mengen an Schadstoffen aus der Raumluft aufnehmen und neutralisieren. Sie tragen so zu einem guten Raumklima bei.

Nutzen Sie die kostenlose und produktunabhängige Energieberatung bei allen Energiefragen rund um Bauen, Sanieren, Heizen und Wohnen: einfach mittels Internet-Formular (www.energiesparverband.at), per E-Mail (beratung@esv.or.at) oder telefonisch (0800/205 206) anfordern!

red schu/Quelle: OÖ Energiesparverband

Abdichten von alten Fenstern

Zugluft, schwitzende Scheiben und Eisblumen sind ein Zeichen

Wenn kalte Luft bei undichten Fenstern hineinzieht, blühen die Eisblumen. Das kann an fehlenden oder beschädigten Dichtungen liegen oder an schlecht eingestellten Fenstern.

Durch die Sanierung oder Erneuerung undichter Fenster und Türen mit energiesparenden Wärmeschutzverglasungen und Dichtungen werden die Energieverluste erheblich verringert, der Schallschutz verbessert und die Wohnbehaglichkeit erhöht. Sind die vorhandenen Rahmen noch brauchbar, kann sich eine Sanierung lohnen.

Undichte Fenster verursachen nicht nur hohe Energieverluste, die Zugluft senkt auch den Wohnkomfort enorm. Das Abdichten der Fugen zwischen Rahmen und Fensterflügel erfolgt mit Dichtbändern oder Silikon-Hohlprofil-Dichtungen, die geklebt oder eingefräst sind. Der Durchmesser der Dichtungen richtet sich nach den jeweiligen Falzfugen.

Möglichkeiten der Abdichtung

Die einfachste und kostengünstigste Sanierungsvariante ist das Aufkleben von Silikon-Dichtungsbandern, die in verschiedenen Stärken erhältlich sind. Sie sollten nicht zu dick sein, damit die Fenster nach dem Dichten noch gut schließen. Ebenfalls gut bewährt haben sich Aluschienen mit dauerelastischen Silikonfugen. Der Vorteil ist, dass die Schiene im Fensterstock montiert wird und der Fensterflügel nicht gefräst werden muss.

Eine aufwändigere Lösung stellt das Einfräsen von Hohlprofil-Dichtungen dar. Dazu werden die Fensterflügel vom Tischler ausgebaut und in der Werkstatt bearbeitet.

Der größte Energiespareffekt wird durch den Tausch der Innenflügel-fenster gegen Wärmeschutzglas-Fenster erreicht. Die vorhandene Verglasung wird dabei gegen ein Wärmeschutzglas getauscht. Die Wärmeverluste über die Scheibe können um bis zu 70 % gesenkt werden, und die Kosten liegen etwa 30 % niedriger als beim Einbau neuer Fenster. Für eine eventuelle Förderung ist die Mindestanforderung an den Ug-Wert zu beachten (max. 1,1 W/m²K, Stand: Juni 2020).

Damit die Dichtungen lange erhalten bleiben, also nicht verspröden, kann Silikonspray oder spezielle Pflegemilch verwendet werden. Beachten Sie, dass bei Räumen mit Feuerstellen gewährleistet sein muss, dass nach



Mit Dichtungsbandern lassen sich Fenster kostengünstig sanieren.



Bei Kastenfenstern soll die Dichtigkeit von innen nach außen abnehmen.



Bildet sich Kondenswasser, müssen die Ursachen geklärt werden.

der Fugendichtung noch genügend Verbrennungsluft in die Räume gelangt!

Alte Kastenfenster

Das Abdichten von Kastenfenstern ist einfach selbst zu bewerkstelligen und günstig. Hier gilt die Devise: Die Dichtheit soll von innen nach außen abnehmen. Bringen Sie die Dichtungsbänder immer am Innenflügel an. Dadurch verhindern Sie, dass warme, feuchte Luft zu den kalten Außenflügeln gelangt und dort kondensiert. Sie erkennen das am Feuchtigkeits-Niederschlag an der Fensterscheibe. Wenn es sehr kalt ist, blühen dort Eisblumen. Die Kondensfeuchte kann den Holzrahmen schädigen und zu Schimmelbildung führen. Wenn die Außenflügel auch abgedichtet werden, sollte diese Dichtung weniger dicht als an den Innenflügeln sein. Dafür eignet sich eine sogenannte Schlagregen-Dich-

tung: Sie verhindert das Eindringen von Wasser bei starkem Regen. Durch die weniger dichten Außenflügel können geringe Feuchtigkeitsmengen nach außen entweichen.

Neuere Fenstergeneration

Auch bei Fenstern, bei denen zwei Glasflächen miteinander verbunden sind, kann die Dichtung nachlassen. Diese lässt sich mitunter nicht selbst erneuern und es muss ein Fenster-Fachmann gerufen werden. Sind Fenster in einer Gemeindewohnung oder Genossenschaftswohnung betroffen, sind in der Regel auch die Gemeinden oder Genossenschaften für den Tausch der Dichtungen zuständig.

Richtig eingestellte Fenster

Die Einstellungen der Fenster müssen einerseits nach dem Einbau vorgenommen werden und andererseits, wenn das Fenster verzogen ist.

Verzogene Fenster können folgende Störungen verursachen:

- Der Fensterflügel schleift am Fensterrahmen.
- Das Öffnen oder Schließen ist nur mit Kraftaufwand möglich.
- Das Fenster muss zum Öffnen oder Schließen angehoben oder heruntergedrückt werden.
- Der Fenstergriff steht bei geschlossenem Fenster nicht mehr waagrecht oder bewegt sich schwergängig.
- Das Fenster schließt nicht mehr vollständig dicht ab.

Geschickte Personen können diese Einstellungen selbst durchführen; ansonsten werden Fenster-Fachleute damit beauftragt. Bei Gemeinde- und Genossenschaftswohnungen sind die entsprechenden Gemeinden bzw. Gesellschaften in der Regel für Einstellungskorrektur zuständig.

red schu/Quellen: die umwelt-beratung, OÖ Energiesparverband



Wo dichte Fenster Wärme behalten

Heizen Sie nicht Ihr erspartes Geld beim Fenster raus

Mit den einzigartigen Dichtungssystemen von G&S Dichtungsprofi Heizkosten sparen



Wussten Sie, dass undichte Fenster und Türen Ihre Heizkosten stark steigen lassen? Wahrscheinlich schon. Die Spezialisten von G&S Dichtungsprofi haben die perfekte und kostengünstige Lösung für Ihr Problem! Seit Jahrzehnten werden PVC-freie Silikonkautschuk-Dichtungen eingebaut und somit stark an der CO₂-Reduzierung sämtlicher Haushalte und

Unternehmen mitgeholfen. Man kann tatsächlich behaupten, dass die Dichtungsprofis aus Fraham/Eferding schon vor Jahrzehnten den Klimaschutz ernst genommen haben, wo andere noch nicht einmal daran gedacht haben.

Kein Fenstertausch nötig!

Lassen Sie sich auf alle Fälle ein Angebot machen, bevor Sie sich

teure Fenster anschaffen. In 95% der Fälle ist die Neuanschaffung nicht nötig. Sparen Sie viel Geld bei der Investition in Ihre Zukunft und später massiv bei den Heizkosten.

Die Spezialdichtungen schützen übrigens vor Zugluft, Lärm und Staub. Zusätzlich bietet die Fachfirma auch den Einstell- und Beschlägeservice sowie sämtliche Beschlägereparaturen von Fenstern und Türen an. Die Montage erfolgt ohne großen Aufwand, ohne Schmutz und bei Ihnen vor Ort. „Wir wissen über die Qualität und Funktion unserer Spezialdichtungen und geben daher 10 Jahre Garantie“, so Geschäftsführer Johann Gruber zur Redaktion.

Die zehn wichtigsten Kundenvorteile auf einen Blick!

1. Die ideale Lösung um Fenster und Türen zu sanieren
2. Keine klemmenden Fenster und Türen
3. Alle Fenster und Türen sind leichtgängig und 100% dicht
4. Kein teurer Fenstertausch oder Fensterwechsel
5. Lärmreduktion und Energiekostensenkung bis zu -25%
6. Besseres Wohn- und Raumklima - Stoppt Zugluft, Schall und Staub
7. Sanierung ohne Schmutz
8. Einbau unserer Dichtungen erfolgt vor Ort
9. Umfangreiches Beschlägeservice
10. PVC freie Silikonkautschuk-Dichtung

G&S DICHTUNGSPROFI
Tel.: 07272/7166
Hauptstr. 41, 4070 Eferding/Fraham
office@dichtungsprofi.at
www.dichtungsprofi.at

Werbung

Zeit für die Küchenplanung

Investitionen gut überlegen und Schritt für Schritt ans Ziel

Was ist eine gute Küche und was macht diese aus? Küchenfront, Korpus, Beschläge, Spüle, Armatur und Arbeitsplatte – neben Einbaugeräten gilt es, vieles zu bedenken. Gute Planung und Beratung machen sich bezahlt.

Die Küche ist das Herz des Hauses: keine Party, bei der nicht alle in der Küche landen, der schnelle Kaffee am Morgen, der Plausch beim Kochen, die Telefonate, auf der Arbeitsplatte sitzend, ... Der Stellenwert der Küche als Zentrum zeigt sich vor allem in der offenen Küche. Über 20 Prozent der Menschen in Österreich wohnen in einer wandlosen Kombination aus Kochen, Essen und Wohnen. Müsste man dafür in bestehenden Gebäuden nicht Mauern abtragen, wären es sicher noch mehr.

Mittlerweile entwickelt sich die Küche immer mehr zum Wohnraum; sie muss hohen ästhetischen Ansprüchen genügen. Drei große Trends lassen sich beobachten: schönes Holz, innovative Oberflächen und

Küchensysteme, die so flexibel sind, dass der Raum-Grundriss keine Rolle mehr spielt. Küchen aus nachhaltigen, natürlichen Materialien sind besonders gefragt. Holz macht wohnlich, stiftet Behaglichkeit und reguliert das Raumklima. Kein Wunder, dass Holz einen wahren Siegeszug in der Küche feiert. Bei der Auswahl der Küche sollte aber nicht rein auf das Erscheinungsbild der Fronten geachtet werden. Auch die leichte Pflege der Materialien spielt eine wesentliche Rolle, und ebenso wichtig ist ein Installationsplan. „Schon in der Rohbauphase ist die richtige Installation entscheidend. Bevor Sie mit Rohbau, Umbau oder Renovierung beginnen, sollten Sie ein fertiges Konzept für Ihre Küche haben“, empfiehlt Küchenproduzent Johann Breitschopf.

Was bedeutet Küchen-Ergonomie?

In der Küche verbringt man sehr viel Zeit. Deshalb soll auch die Ergonomie nicht vernachlässigt werden. „Der Fachbegriff Ergonomie ist heute in aller Munde“, schreibt Olaf Günther in seinem Küchenplaner und stellt sich die Frage, ob hier alle wohl das Gleiche meinen. „Drehte sich bisher alles um die Küche, soll sich nun die Küche um den Menschen drehen. Was auch immer ich in meiner Küche tue, es muss mit Leichtigkeit ablaufen. Im Vordergrund steht das optimale Handling in einer optimal gestalteten Küchenumgebung.“

Das sieht auch Johann Breitschopf so: „Mit einfachen Tricks, wie der optimalen Arbeitshöhe und einem höher gesetzten Geschirrspüler,



können Rückenschmerzen vermieden werden. Das Planen von kurzen Wegen und richtigen Abläufen in der Küche stellt ein wichtiges Kriterium dar.“

Genügend Arbeitsfläche und Stauraum

Der Platzmangel bei der Arbeitsfläche wird besonders dann ersichtlich, wenn mehrere Gänge gekocht werden. Eine größere Arbeitsfläche verhilft zu mehr Struktur in der Küche und kann somit einen reibungslosen Ablauf beim Kochen garantieren. Um bei kleinen Küchen das Optimum an Arbeitsfläche herauszuholen, ist manchmal ein wenig Tüftelei nötig. Auch eine gute Beleuchtung ist in der Küche essenziell. Alle Arbeitsflächen sollen gut ausgeleuchtet sein, um bei jeder Tageszeit die Küche benutzen zu können.

„Bei der Küchenplanung wird oft auf die Kleingeräte vergessen“, weiß Johann Breitschopf aus Erfahrung, „diese benötigen aber sehr viel Platz, den man für andere Küchenhelfer benötigen würde. Daher lautet unsere Empfehlung, bereits bei der Küchenplanung abzuschätzen, wie viele Kleingeräte man besitzt und wo diese ihren Platz haben sollen.“

Praktische Helfer

Alle, die kochen, wissen: Eine gut sortierte Lade für die wichtigsten

Kräuter und Gewürze bringt enorme Erleichterung im Küchenalltag. Dabei unterstützen einfache Ladeninnenlösungen sowie Außenelemente, ideal platziert, den optimalen Komfort in der Küche.

Wer keine Speisekammer besitzt, sollte unbedingt einen Apothekerschrank einplanen. So kann nicht nur ganz einfach und übersichtlich, sondern auch praktisch für Ordnung bei den Lebensmitteln in der Küche gesorgt werden.

Empfehlenswert ist ein Mülltrennsystem. Ein einzelner Müllbehälter erschwert die Mülltrennung und schafft zusätzlichen Aufwand beim Entsorgen. Die nachhaltige und praktische Variante eines Mülltrennsystems wird meistens unter der Spüle in einer Lade integriert und



Johann Breitschopf ist Inhaber des gleichnamigen österreichischen Familienunternehmens. Seit 60 Jahren werden im Werk in Steyr Qualitätsküchen hergestellt und sind garantiert „Made in Austria“.

sorgt somit für eine praktische Handhabung. Beim Spülbecken sollte man – wenn irgendwie möglich – eine Mindestbeckengröße von 50 x 40 cm einplanen, damit auch ein Backblech ohne Probleme gereinigt werden kann. *red schu.*



BUCHTIPP

Die sorgfältige Planung Ihrer Küche ist ein absolutes Muss. Denn Fehler, die in der Planungsphase gemacht werden, sind später meist gar nicht mehr oder nur sehr kostspielig zu korrigieren. Im Ratgeber „Clever Küchen kaufen“ erfahren Sie, welche Punkte Sie bei der Küchenplanung unbedingt berücksichtigen sollten und wie Sie schnell und leicht zu Ihrer perfekten Küchenlösung kommen.

Heinz G. Günther & Olaf Günther
Clever Küchen kaufen

Perfekt planen, Qualität erkennen und vergleichen, den günstigsten Preis herausholen, Verlag Günther Net Publishing, 11. aktualisierte Auflage, ISBN 978-3-947557-11-0, € 20,60
Infos unter: www.cleverkuechenkaufen.de
Bestellmöglichkeit: www.gnp-verlag.de

DER DIREKTE WEG ZUR KÜCHE.

Breitschopf



www.breitschopf.at

Werbung

Die Auswahl an Gartenscheren ist riesig – welche ist die richtige?

TECHNIK IM TREND

Gartenscheren im Vergleich

Wann und wie im Garten der Schnitt erfolgt, darüber scheiden sich manchmal die Geister; auch darüber, welche Schere sich am besten eignet. Johann Hamedinger, Obmann des Siedlervers eins Ohlsdorf, berichtet über seine Erfahrungen.

Wer sich eine Gartenschere zulegen möchte, sieht sich einer riesigen Auswahl gegenüber. Die einen Produkte locken mit günstigen Preisen, andere werben mit ausgeklügelter Technik. Doch welche Schere ist nun die richtige?

Grundsätzlich sollten alle Gartenscheren eine optimale Handanpassung und Ergonomie, unterschiedliche Griff-längen, -breiten und Greifmaße haben, perfekt positionierte Schließmechaniken besitzen und für Rechts- und Linkshänder geeignet sein. Zweikomponenten-Griffe haben einen sicheren und angenehmen Halt in der Hand.

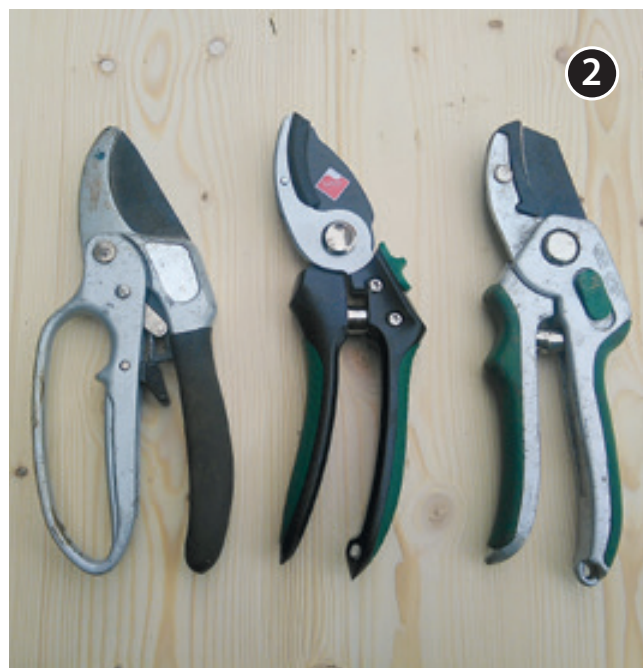
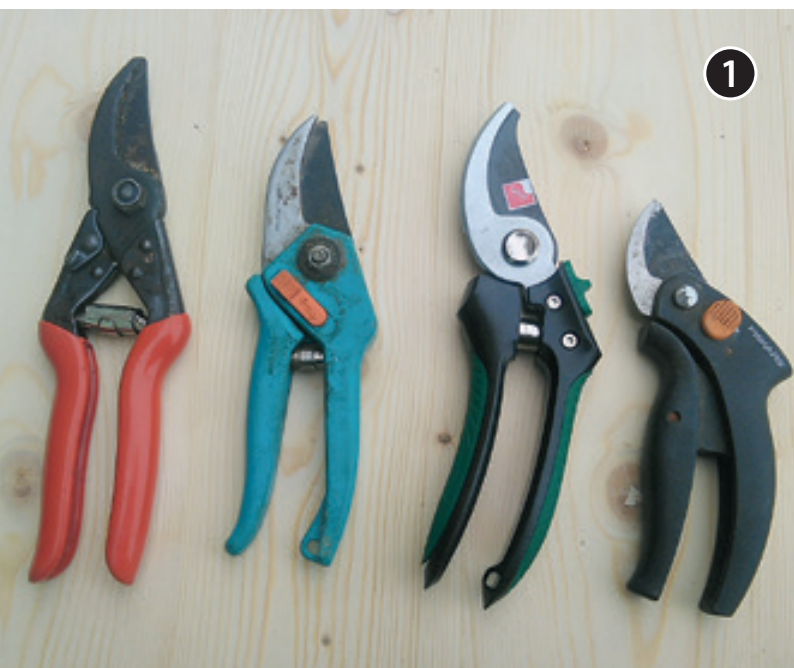
Bypass- oder Amboss-Gartenschere?

Beim Schneiden von frischem Holz ist eine zweischneidige Schere (Bypass-Schere) zu empfehlen (**Bild 1**). Ihre scharfen, präzisionsgeschliffenen Messer gleiten aneinander vorbei. Dadurch ermöglichen sie einen schonenden Schnitt in Stammnähe, der besonders bei jungen und kleinen Ästen und Zweigen ideal ist. Zur Überprüfung einer scharfen Klinge bzw. eines scharfen Schnittes ist der Schreibpapiertest zu empfehlen. Dabei wird ein Schreibpapier mit der Bypass-Schere geschnitten. Lässt sich der Schnitt ähnlich wie mit einer Papierschere durchführen, sind das Messer und die Führung in Ordnung.

Bypass-Scheren sind für Rechts- und Linkshänder geeignet. Eine Arretierung sorgt außerdem für ein gefahrloses Aufbewahren der Schere.

Amboss-Scheren (**Bild 2**) verkanten nicht so leicht, quetschen aber die zu trennenden Äste oder Triebe stärker, weil sie nur eine Schneide haben. Da das Gegenstück (Amboss) außerdem relativ breit ist, kann man nicht direkt am Ansatz abschneiden, so dass ein kleiner Stummel stehen bleibt. Amboss-Scheren gelten grundsätzlich als robuster als Bypass-Scheren und werden für hartes, trockenes Holz verwendet.

Amboss- und Bypass-Scheren können eine Ratsche bzw. Übersetzung nutzen.



Ratschenscheren (im Bild 2 links) vermindern den Kraftaufwand in der Hand deutlich, wodurch sich auch stärkere Äste in einem Arbeitsschritt beschneiden lassen.

Für besondere Zwecke

Scheren für Weinreben weisen sehr schlanke Klingen auf und eignen sich hervorragend für das Beschneiden der Weinreben, können aber auch zum Auslichten von Rosenstöcken verwendet werden.

Spezielle Astscheren sind große Zweihandscheren (man benutzt hier immer beide Hände), die dicke Äste mit wenig Kraftaufwand beschneiden können (Bild 3). Auch hier gibt es

wieder sowohl Bypass- als auch Amboss-Scheren und es gilt das gleiche wie bei den Handscheren.

Mit Akku-Unterstützung

Akku-Astscheren unterstützen den Anwender bei seiner Arbeit ungemein (Bild 4). Natürlich sind diese Scheren deutlich teurer als die herkömmlichen Scheren. Wer allerdings eine Astschere oft verwendet (wie Gartenfachberaterinnen und -fachberater) kann deutlich angenehmer und weitaus schneller die Bäume schneiden. Ein Akku-Tragegurt am Rücken mindert das Gewicht. Die Schere hat dadurch ein normales, gewohntes Gewicht in der Hand. Verlängerungen ermöglichen, dass

der Schneidekopf um bis zu zwei Meter ausgefahren werden kann. Dadurch lassen sich Bäume auch noch in einer Höhe von ca. 2,5 m vom Boden aus beschneiden. Die Unfallgefahr (Absturz von Leitern) kann dadurch stark minimiert werden.

Auf alle übrigen speziellen Scheren wird nicht weiter eingegangen, da ihre spezielle Anwendung am besten in jedem Fachgeschäft erklärt werden kann. Genauso wurde bewusst keine Markenempfehlung abgegeben, da jede Schere ihre Funktion und Berechtigung hat.

Obmann Johann Hamedinger, SV Ohlsdorf (Der Siedlerverein Ohlsdorf informiert bei Baumschnittkursen auch über Werkzeuge und Geräte.)

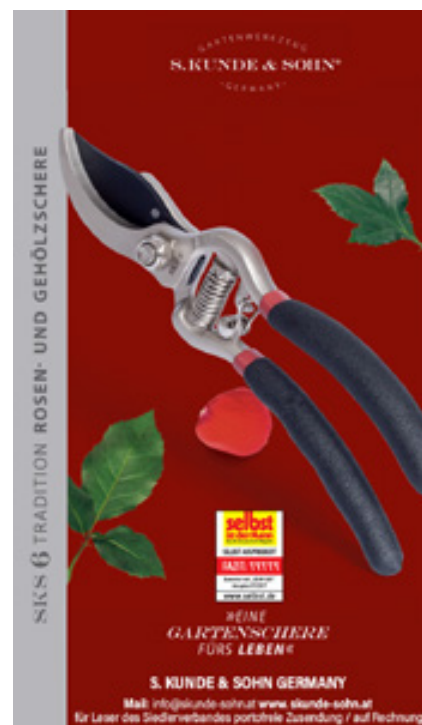


Sonderpreis für Mitglieder



Qualitäts-Gartenschere

Die Gartenschere SKS6 ist ab sofort in den Büros zu € 25,- (etwa 35 % günstiger als der aktuelle Marktpreis) und die Ersatzklinge um € 5,- erhältlich.



Wir kriegen nie mehr kalte Füße.

Für immer kuschelig warm: Mit Vitatherm, dem Premium-Heizöl aus Österreich. mein-vitatherm.at

Die beste Wahl für heute & morgen.

vitatherm

Ihr Vitatherm Partner:

Kreuzmayr GmbH
0800/222 810 22
www.kreuzmayr.at

Ministerial KREUZMAYR
Der Umwelt zuliebe



Gartenkalender für den Winter

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

Der Gartenfachberater schaut genauer hin



Zurück ins Gartenglück

Von Willi Frickh

*Daheim
spielt sich
das Leben
ab!*

Mit dem Lockdown hat sich der Blick vieler Menschen nach innen gerichtet, hin zu den wahren Werten. Die eigenen vier Wände sind zu einem Nest, einem Platz der Geborgenheit geworden. Zum Homeoffice kam das Schaffen von Zonen der Ruhe und Erholung in Haus und Garten hinzu. Das eigene Zuhause fungierte als Schule, Fitnessstudio und Restaurant, und aus dem Garten wurde eine Wellness-Oase und ein Urlaubsort.

Der Ausbau schneller Internetverbindungen erlebt durch das Arbeiten zu Hause und durch den Wunsch nach Unterhaltung einen Boom. Es ist zu erwarten, dass sich junge Leute, die sich die hohen Mieten in der Stadt kaum leisten können, wieder verstärkt in ländlichen und

an die Stadt angrenzenden Gebieten ansiedeln. Neben dem Wunsch nach eigenem Obst und Gemüse oder sogar nach Selbstversorgung haben in den vergangenen Monaten noch weitere Gartentrends an Bedeutung gewonnen: drinnen gärtner und draußen wohnen; vertikal, also in die Höhe gärtner; Wasser im Garten als Naturteich, Pool oder Whirlpool; gemeinsames Garteln, aber mit Abstand, lässt sich beim Generationengärtner oder beim Garten-Sharing verwirklichen; dazu kommt ein eindeutiger Trend zum naturnahen Garteln mit Wildkräutern und Blumenwiesen, wassersparend mit trockenheitsresistenten Pflanzen, üppig blühend mit vielen einheimischen Blumen und Blütenhecken. Einheits-Thujengrün und graue Kies-Gräser-Wüsten waren gestern.

Amerikanische Winterbeere, eine Stechpalmenart (*Ilex verticillata*)

Jänner 2021

Ernte in der kalten Jahreszeit

Wenn der Boden nicht gefroren ist, kann laufend geerntet werden. Frischer Feldsalat und Spinat etwa erweitern den Speiseplan im Winter. Auch Porree kann man jetzt noch ernten und vielseitig verwenden. Kohl ist ein sehr gesundes Gemüse und Sprossenkohl schmeckt erst nach den ersten Frösten besonders gut. Minus 5 bis 10 °C halten die scheinbar filigranen Senfkohlarten wie 'Mizuna' oder 'Red Giant' gut aus. Wenn es wieder warm wird, wachsen diese sogenannten Asiasalate gleich weiter. Ob im Gewächshaus, im Frühbeet, im Balkonkisterl oder auf dem Beet, sie sorgen mitten im Winter für frisches, aromatisches Blattgrün.



Rüben oder Blattgemüse?

Bei uns wurden aus der wilden Rübse (Rübsamen) Speiserüben wie Wasser-, Mai-, Herbstrüben, Teltower Rübchen oder Stielmus gezüchtet. Die Chinesen entwickelten sie zu feinen Blattstielgemüsen wie Chinakohl, Pak Choi und Senfspinat. Die meisten Arten und Sorten lassen sich einfach kultivieren und wachsen auch in der kalten Jahreszeit.

Hinweise zum Lesen des Kalendariums

☾ Wassermann
♊ Fische
♈ Widder
♉ Stier
♊ Zwillinge
♋ Krebs

♌ Löwe
♍ Jungfrau
♎ Waage
♏ Skorpion
♐ Schütze
♑ Steinbock

Begünstigte Tage:

♂ Blatt
♂ Frucht
♂ Wurzel
♂ Blüte

● Neumond

○ Vollmond

☾ zunehmender Mond, erstes Viertel

☾ abnehmender Mond, letztes Viertel

Die **PFLANZZEIT** ist mit **grünen Balken** dargestellt.

1	Freitag Neujahrstag	🍎	☾	Viel Glück im neuen Jahr! Obstgehölze an frostfreien Tagen schneiden, abnehmenden Mond nutzen.
2	Samstag	🍎	☾	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
3	Sonntag	🥕	♍	Eingelagertes Obst und Gemüse regelmäßig auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
4	Montag	🥕	♍	Pastinaken, Schwarzwurzeln und Topinambur können an frostfreien Tagen geerntet werden.
5	Dienstag	🌸	☾	Futterplätze für Vögel pflegen – verschiedene Samen und Körner locken unterschiedliche Vogelarten an.
6	Mittwoch ☾ 10.38 Uhr, Dreikönigstag	🌸	☾	Machen Sie Spaziergänge in frischer Winterluft – achten Sie in den Gärten auf schöne Winterblüher!
7	Donnerstag	🍃	♍	Chicorée zum Antreiben einpflanzen.
8	Freitag	🍃	♍	Kräuter, Keime und Sprossen auf der Fensterbank ziehen – sie liefern Vitalstoffe für den Winter.
9	Samstag	🍃	♍	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
10	Sonntag Hl. Agathe	🍎	♊	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
11	Montag	🍎	♊	Winterschnitt an Weinreben, nur an frostfreiem Tag. 14.31 Uhr: Ende der Pflanzzeit
12	Dienstag	🥕	☾	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
13	Mittwoch ● 06.01 Uhr	🥕	☾	Gartengeräte wie Gartenschere, Hacke, Rechen, Grabgabel warten und pflegen.
14	Donnerstag	🌸	☾	Azaleen kühl und hell stellen und mit kalkfreiem Wasser gießen.
15	Freitag St. Habakuk	🌸	☾	Kaltkeimer können jetzt gesät werden.
16	Samstag	🍃	♊	Winterportulak und Vogerlsalat können an schneefreien milden Tagen geerntet werden.
17	Sonntag St. Antonius	🍃	♊	Zimmerpflanzen gleichmäßig feucht halten.
18	Montag	🍎	☾	Edelreiser von Obstgehölzen bei zunehmendem und aufsteigendem Mond (18.–20.1.2020) schneiden.
19	Dienstag	🍎	☾	Obstbäume und Sträucher, falls notwendig, von Schneelasten befreien.
20	Mittwoch ☾ 22.03 Uhr, St. Fabian & St. Sebastian	🍎	☾	Lehm-Kalk-Anstrich an den Baumstämmen kontrollieren und eventuell nachbessern.
21	Donnerstag Hl. Agnes	🥕	☾	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
22	Freitag St. Vinzenz	🥕	☾	Wurzelsellerie im Warmen säen.
23	Samstag	🌸	♊	Lager Räume und Winterquartiere regelmäßig lüften.
24	Sonntag	🌸	♊	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
25	Montag	🌸	♊	Gartenplan für das neue Gartenjahr erstellen. 19.53 Uhr: Beginn der Pflanzzeit
26	Dienstag St. Timotheus	🍃	☾	Kresse und Rucola auf der Fensterbank säen.
27	Mittwoch	🍃	☾	Keime und Sprossen als Vitalkraftquellen laufend ziehen.
28	Donnerstag ☾ 20.17 Uhr	🍎	☾	Leimringe kontrollieren und säubern, denn Frostspanner sind auch jetzt noch unterwegs.
29	Freitag	🍎	☾	Abnehmenden Mond für Obstgehölzschnitt auf Fruchtansatz nützen, aber nicht unter 4 °C schneiden.
30	Samstag	🥕	♍	Inventur beim Saatgut durchführen und bei Bedarf neues Saatgut bestellen.
31	Sonntag St. Virgilius	🥕	♍	In den Wintermonaten die Pflanzen nur mäßig gießen.

1	Montag			Im Frühbeet feinen Maschendraht als Wühlmaus-Schutz einbauen.
2	Dienstag Maria Lichtmess			Spätblühende Sträucher bei abnehmendem Mond schneiden, um die Blüte zu fördern.
3	Mittwoch St. Blasius			Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
4	Donnerstag 18.38 Uhr			Kopfsalat, Schnitt-, Pflück- und Asiasalate im Frühbeet oder Glashauss säen und pflanzen.
5	Freitag			Chicorée- und Löwenzahnwurzeln zum Antreiben einpflanzen.
6	Samstag Hl. Dorothee			Abnehmenden Mond für Obstgehölzschnitt auf Fruchtansatz nützen – aber nicht unter 4 °C schneiden.
7	Sonntag			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! 21.53 Uhr: Ende der Pflanzzeit
8	Montag			Knollensellerie im Warmen säen.
9	Dienstag Hl. Apollonia			Inventur des Saatguts – bei Bedarf neues Saatgut bestellen. Gartengeräte warten und pflegen.
10	Mittwoch			Futterplätze für Vögel pflegen – verschiedene Samen und Körner locken unterschiedlichste Vogelarten an.
11	Donnerstag 20.07 Uhr			Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
12	Freitag			Frühbeete mit abgelegtem Mist-Laub-Gemisch und Gartenerde auffüllen.
13	Samstag			Kräuter, Kresse und Rucola auf der Fensterbank säen.
14	Sonntag St. Valentin			Keime und Sprossen ziehen; sie liefern wertvolle Vitalstoffe im Winter.
15	Montag Rosenmontag			Leimringe von den Obstbäumen abnehmen.
16	Dienstag Faschingsdienstag			Obstgehölze mit Kompost und Effektiven Mikroorganismen versorgen.
17	Mittwoch Aschermittwoch			Eingelagertes Obst und Gemüse regelmäßig auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
18	Donnerstag			Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
19	Freitag 19.48 Uhr			Radieschen als Mischkultur mit Salat im Frühbeet säen.
20	Samstag			Gräser rechtzeitig vor dem Neuaustrieb zurückschneiden. Kaltkeimer können jetzt noch gesät werden.
21	Sonntag			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
22	Montag Petri Stuhlfeier			04.54 Uhr: Beginn der Pflanzzeit In Glashauss und Frühbeet Salate pflanzen.
23	Dienstag			Spinat, Schnittsalat und Asia-Salate säen.
24	Mittwoch St. Matthias			Kohlrabi und Frühlkohlsorten im Frühbeet säen oder pflanzen.
25	Donnerstag			Fruchtgemüse wie Paradeiser, Paprika und Melanzani im Warmen säen.
26	Freitag			Dicke Bohnen im Freiland säen.
27	Samstag 09.18 Uhr			Knollensellerie im Warmen vorziehen.
28	Sonntag			Pastinaken im Freiland säen.

Am 14. Februar ist Valentinstag und die Gelegenheit für einen Blumengruß!

Februar 2021

Lavendelheide und Rhododendron gießen

Im Februar bläst der Wind oft stark von Osten und trocknet dabei die Blätter der immergrünen Gehölze aus. Dann leiden Rhododendren, Kirschlorbeer oder die Lavendelheide (*Pieris japonica*) unter Wassermangel und vertrocknen im Extremfall. Besonders gefährdet sind die im Herbst frisch gepflanzten Immergrünen, vor allem in Pflanztrögen und Kübeln. Diese sollte man so aufstellen, dass sie vor starker Sonneneinstrahlung und austrocknenden Winden geschützt sind. Gegossen wird bei mildem Wetter, wenn der Wurzelraum nicht gefroren ist.



Sand bei Lagergemüse nachfeuchten

Wenn man die Gemüsevorräte kontrolliert, sind jene Rüben und Knollen von Karotten (Möhren), Roten Rüben (Rohren) und Sellerie zuerst zu verbrauchen, die schon auszutreiben beginnen. Sind sie in Kübeln mit Sand gelagert, sollte bei zu trockenen Kellern (was meist der Fall ist) der Sand etwas nachgefeuchtet werden. Dann halten die Wurzeln noch lange.

Sommerblühende Gehölze schneiden

Sommerflieder (*Buddleja*) und Hibiskus werden jetzt geschnitten, wenn das nicht schon im Herbst passiert ist. Bis auf die verholzten Teile nimmt man auch die Blauraute (*Perovskia*) und die Säckelblume (*Ceanothus*) zurück. Ebenso ergeht es den Freilandfuchsien und dem Indigostrauch. Sogar einen radikalen Verjüngungsschnitt vertragen die Herbstblüher recht gut.

März 2021

Kaltstart oder warme Füße?

Wenn sich der Boden erwärmt, wird es Zeit, Samen und Jungpflanzen in die Erde zu bringen. Karotten, Radieschen und Petersilie können schon sehr bald gesät werden, denn sie keimen schon ab 2 °C Bodentemperatur. 7 °C brauchen die Samen und die Pflänzchen von Salat. Kohlgewächse, Sellerie und Lauch mögen es schon etwas wärmer. Erleben sie einen Kälteeinbruch, dann schossen sie, d.h. sie wachsen aus und beginnen zu blühen. Nie vor den Eisheiligen und dann nur, wenn es warm genug ist, kommen die „Südländer“ ins Freie. Gurken, Zucchini, Tomaten, Paprika, Fenchel und Radicchio fühlen sich erst über 20 °C wohl.

Italienische Kräuter zurückschneiden

Salbei und Thymian werden weit ins alte Holz geschnitten, aus dem sie dann neu austreiben. Oregano wird gleich ganz über dem Boden gekappt. Lavendel wurde ja schon im Herbst geschnitten, allerdings nicht ganz ins alte Holz, und bei Rosmarin, der unsere Winter immer öfter draußen überlebt, schneidet man nur das Dürre weg.



Klassische Mischkultur

Verschiedene Pflanzen fördern sich gegenseitig – sei es, dass sie mit ihrem Geruch Schädlinge auch vom Nachbarn fernhalten, wie bei Zwiebeln und Karotten, sei es, dass sie sich im Nährstoffbedarf ergänzen oder dass sie sich durch unterschiedliche Wuchsrichtungen nicht in die Quere kommen. Wer Platz und Nährstoffe optimal nutzen will, erkundigt sich nach den guten Nachbarn in einer Mischkulturtafel.

Texte Gartenkalender: Willi Frickh, Gartenfachberater

1	Montag			Staudenbeete von abgestorbenen Pflanzenteilen säubern und Stauden durch Stockteilung vermehren.
2	Dienstag			Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
3	Mittwoch Hl. Kunigunde			Im Frühbeet Salate und Frühlkohllarten säen und pflanzen.
4	Donnerstag			Salat und Frühlkohlgewächse im Freiland pflanzen und mit Folientunnel oder Vlies vor Nachtfrost schützen.
5	Freitag			Dicke Bohnen und Zuckererbsen im Freiland säen.
6	Samstag 02.31 Uhr			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
7	Sonntag			Gartenbeete mit Grabgabel lockern – Unkraut samt Wurzeln jäten. 03.21 Uhr: Ende der Pflanzzeit
8	Montag			Karotten, Petersilienwurzeln und Rote Rüben säen und gleichmäßig feucht halten.
9	Dienstag			Für den Rosenschnitt den abnehmenden Mond nützen. Sommerblumen säen.
10	Mittwoch 40 Märtyrer			Rosen-Austriebsspritzung mit Zinnkrautpräparat alle zwei Wochen wiederholen.
11	Donnerstag			Blütenstauden jetzt noch bei abnehmendem Mond zurückschneiden.
12	Freitag St. Gregor			Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
13	Samstag 11.22 Uhr			Schnecken abends, morgens oder nach dem Regen sammeln, Bretter als Köder auflegen.
14	Sonntag			Vorgezogene Sämlinge ca. 10 Tage vor dem Pflanzen stundenweise tagsüber im Freien abhärten.
15	Montag			Obstbäume, Beeresträucher und Erdbeeren mit frischem Kompost und Urgesteinsmehl versorgen.
16	Dienstag			Brennnesseln für Spinat, Suppe, Smoothie ernten und Jauche als Dünger ansetzen.
17	Mittwoch			Stützvorrichtungen bei Obstgehölzen reparieren und erneuern.
18	Donnerstag			Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
19	Freitag St. Josef			Im Gewächshaus ausreichend lüften, um Befall durch Blattläuse oder Weiße Fliege zu vermeiden.
20	Samstag Frühlingsbeginn			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
21	Sonntag 15.42 Uhr, St. Benedikt			13.19 Uhr: Beginn der Pflanzzeit Glashaus und Frühbeet ausreichend lüften.
22	Montag			Verschiedene Sorten Blattsalate, Brokkoli, Karfiol und Frühlkraut pflanzen.
23	Dienstag			Basilikum pikieren und regelmäßig entspitzen, damit sich kräftige Pflanzen entwickeln.
24	Mittwoch			Beerengehölze im Container können jetzt gut gepflanzt werden. Fruchtgemüse pikieren.
25	Donnerstag Mariä Verkündigung			Gurken, Zucchini, Kürbisse und Melonen im Warmen säen.
26	Freitag			Saatkartoffeln zum Vorkieimen in flache Kisten mit feuchten Holzspänen schichten.
27	Samstag St. Rupert			Frühkarotten, Pastinaken und Radieschen säen. Palmbüsche binden.
28	Sonntag 19.49 Uhr, Palmsonntag, Beginn der Sommerzeit			Vorgezogene Sommerblumen pikieren. Kresse für das Osternest säen!
29	Montag			Dahlien in Töpfen vorziehen. Gladiolenknollen vor dem Pflanzen 12 Stunden in Wasser einweichen.
30	Dienstag			Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig! Gemüsebeete mit Grasschnitt mulchen.
31	Mittwoch			Blattkräuter wie Melisse, Minze, Petersilie und einjährigen Majoran pflanzen.

Das Dörrhüttl wird wiederentdeckt

Traditionelle Konservierung draußen im Obstgarten

Tauchen Sie ein in das alte Wissen der Obstveredelung durch Trocknen und Dörren und lassen Sie sich vom Obstexperten Klaus Strasser und vom Dörrhüttl-Spezialisten Rudolf Aumüller dafür begeistern.

Fast einsam steht das kleine Hüttl wie ein Kinderhaus mitten im Obstgarten, unten gemauert und oben mit Holzaufbau. Es ist nahe am Wohnhaus platziert, aber doch so weit weg, um keine Gefahr fürs Gebäude zu sein. Wenn man genauer hinsieht, bemerkt man eine kleine Rauchsäule aus der Rückseite aufsteigen: Offensichtlich wird es beheizt, und Funkenflug könnte einen Brand auslösen. Einen Rauchfang sucht man vergebens, das hätte früher eine (Steuer-)Abgabe verursacht, die man mit einem kleinen Trick umging: Man ließ den Rauch links und rechts der Feuerstelle durch zwei Rauchzüge entweichen und das ist bis heut' so geblieben.

Loderndes Feuer über mehrere Tage

Doch wozu dient dieses schon etwas in die Jahre gekommene Hüttl? Es sieht aus wie ein Backhaus oder eine Selche, aber es handelt sich um ein traditionelles Dörrhüttl, das früher auf keinem Bauernhof fehlen durfte. Dörrhütten waren einst lebensnotwendig, um auch im Winter wichtige Vitamine und Grundnahrungsmittel vorrätig zu haben und um Obst lange haltbar zu machen.

Heute findet man die früher in unseren Obstgärten so verbreiteten Hütten kaum noch. Nur wenige haben überdauert und selbst diese werden fast nie genutzt,

um herrliches Dörrobst zu produzieren. Zu mühsam ist es, das Feuer tagelang regelmäßig am Brennen zu halten, um über mehrere Tage eine konstante Temperatur von etwa 50 bis 70 °C im Trockenraum zu gewährleisten. Da muss man auch nächtens aufstehen, um nachzulegen. Und das muss gelernt sein: Kein großes Feuer, sondern ein leicht loderndes soll es sein, das durch Verbrennen großer Holzblöcke erreicht wird. Es garantiert eine gleichmäßige Wärme, um die Äpfel, Birnen, Zwetschken oder Beeren optimal zu trocknen, ohne dass dabei die gesunden Inhaltsstoffe verloren gehen.



Meister der Dörrhüttln

In Bad Goisern hat es sich Rudolf Aumüller zum Ziel gesetzt, Dörrhüttln als Kulturgut der Allgemeinheit wieder näherzubringen und sie so vor dem Vergessen zu retten. Er spürte im Bezirk Gmunden noch bestehende Dörrhütten auf und dokumentierte deren Geschichten und Historien in zwei kleinen Büchern unter dem Titel „Dörrhüttl-Pass I und II“. Regelmäßig lädt er zur „Dörrhüttl-Roas“ quer durch seinen Heimatort Bad Goisern. So konnten die wenigen noch bestehenden Hütten vor dem weiteren Verfall bewahrt werden.

Besonders erfreulich ist es, dass in den vergangenen Jahren dank seiner Mithilfe auch mehrere neue Dörrhüttln nach altem traditionellem Vorbild aufgebaut wurden. Einen optimalen Bauplan und fachliche Unterstützung bei der Errichtung erhält man jederzeit bei ihm. Für die Erhaltung dieser alten Tradition opfert Rudolf Aumüller gerne seine ganze Freizeit.

Informationen unter: www.doerren-in-goisern.at oder Tel. **Rudolf Aumüller: 0676/642 91 90**

Traditionelle Kletz'n

Am bekanntesten sind die sogenannten Kletz'n, getrocknete Birnen. Sie waren früher im Winter Energiespender bei der schwerer Feld- und Waldarbeit oder „g'sunde Jaus'n“ beim beschwerlichen Schulweg. Vor allem waren Kletz'n in der Küche ein wichtiger Zuckerersatz, da Zucker kaum verfügbar oder leistbar war. Die säurearmen, sehr zuckerreichen Birnen eigneten sich neben Äpfeln und Zwetschken besonders gut zum Dörren.

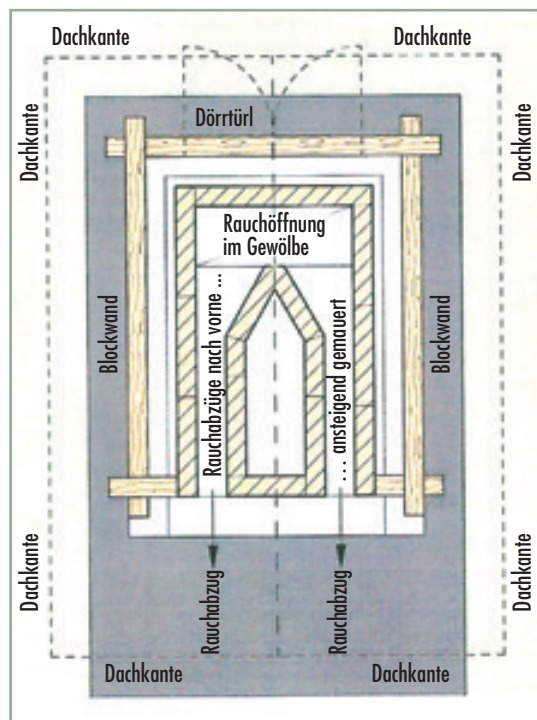
So wird gedörzt

Im indirekt beheizten Dorrraum wird das Obst auf Dörrobretter in möglichst gleichmäßig großen Stücken eng nebeneinander aufgelegt, mit der Schnittstelle nach oben. Die Früchte sollen einander nicht berühren. Immer wieder gilt es, das Obst zu wenden und die Bretter umzuschichten. Je nach Obstsorte, Größe, Luftfeuchtigkeit und Hitze kann das Dörren durchaus ein paar Tage dauern. Das Dörrobst ist fertig, wenn es sich zäh und lebern anfühlt. Unter 15 % Restfeuchte wird Bakterien und Schimmelpilzen die Lebensgrundlage entzogen und die Früchte sind besonders gut haltbar. Während man früher die Trockenfrüchte in Dörrkästen im luftigen, dunklen Dachboden aufbewahrte, wird heute die Lagerung in verschraubbaren Gläsern oder dichten Plastikdosen empfohlen. Das Trockenobst nimmt sonst wieder die Umgebungsfeuchtigkeit auf oder wird von Dörrobstmotten befallen. Aufgrund der technischen Möglichkeiten und des geringeren Bedarfs an Dörrobst werden heute die benötigten Haushaltsmengen mit praktischen elektrischen Dörroapparaten getrocknet. Diese sind bereits um wenig Geld erhältlich. Der Energieverbrauch ist überschaubar, und im Vergleich zu alternativen Aufbewahrungsarten von Obst und Gemüse wie Einfrieren ist Dörren viel effektiver.

Klaus Strasser, Gartenfachberater und Betreiber des Obst-Sorten-Garten Ohlsdorf OSOGO



Die Birnen werden für den Dörroapparat zunächst in Spalten und dann in 8 x 8 mm kleine Würfel geschnitten. Für Kletz'n bereitet man halbe Mostbirnen vor.



Das „Goiserer-Dörrhüttl“ von Rudi Aumüller. Oben: Frontansicht; unten: Grundriss Ebene 2

Effektive Mikroorganismen für Blumen, Obst & Gemüse

Effektive Mikroorganismen helfen auf biologische Weise, den natürlichen Kreislauf wieder herzustellen, sie fördern das Bodenleben und die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen.

www.multikraft.com



Werbung

Die Dörrhüttl-Roas der Gartenfachberater

Am 15. August 2020 trafen sich die Gartenfachberater, um sich unter der fachlichen Führung von Rudolf Aumüller auf eine kulturelle Reise zu den letzten traditionellen Dörrhüttln in Bad Goisern aufzumachen. Manch spannende Geschichte zu den oft 100 Jahre alten Hüttln, die er im Laufe der Jahre von den Besitzern

erfahren hatte, konnte der Dörrhüttl-Spezialist auf dieser Wanderung erzählen.

Bei strahlendem Sonnenschein, trotz prophezeitem Regen, führte der Weg an sechs der traditionellen Kulturdenkmäler vorbei, die ohne ortskundigen Experten übersehen worden wären. Nur wenige Dörrhütten

werden noch bestimmungsgemäß verwendet, aber zumindest dank des neu erwachten Interesses für kommende Generationen erhalten.

Der interessante Gartenfachberater-Ausflug fand schließlich in einer Dorfwirtschaftsstube einen gemütlichen Ausklang, wo das Erlebte noch für viel Gesprächsstoff sorgte. *Klaus Strasser*



Rudolf Aumüller (im Bild unten links mit Kappe) erklärt die Tradition der Dörrhüttln.



Frisch restauriertes Dörrhüttl ...

Unterwegs mit der Gartenakademie

Betriebsbesichtigungen bei Blumen Bergmoser in Frankenmarkt und bei Naturteichbau Sailer waren heuer unter Einhaltung der gültigen COVID-Regeln möglich.

Im Obstsortengarten Ohlsdorf wurde praktisch der letzte Schulungstag des Gartenfachberater-Kurses in zwei Etappen nachgeholt.



... und Blick hinein. Auf Brettern wird das Obst gleichmäßig aufgelegt.

NARRISCH GUTE SCHWAMMERLN

Die Schmetterlings-Tramete

Universal talent unter den Pilzen

Kaum ein Pilz unserer Heimat wurde und wird so vielseitig verwendet wie dieser schöne Holzbewohner. Bei der Krebstherapie machte er als Medikament „Krestin“ eine Weltkarriere, für Floristen ist er ein geschätztes Deko-Schwammerl und in der Mode sorgt er für Accessoires auf Hüten. Wer die Schmetterlings-Tramete (*Trametes versicolor*) als Brosche trägt, will seine Naturverbundenheit zum Ausdruck bringen.

Heil- und Vitalpilz

Während der auch als Schmetterlingsporling bezeichnete Pilz in Asien und bei Indianerstämmen Süd- und Mittelamerikas seit Jahrhunderten sehr erfolgreich als Heilmittel genutzt wird, findet der Europäer nach wie vor kein rechtes Verhältnis zu ihm – und das, obwohl er der bestuntersuchte Vitalpilz der Welt ist! Mittler-

weile wird er bzw. sein Myzel in großen Mengen gezüchtet. Als Heilpilz schlicht auch unter „Coriolus“ bekannt, ist er ein in unseren Wäldern häufiger, jedoch kaum beachteter – geschweige denn geachteter oder bekannter – Pilz. Welch eine Gering-schätzung für einen der heilkräftigsten Pilze der Welt!

Die Schmetterlings-Tramete hält bestimmte Viren nieder und ist antibakteriell. Als Begleitung von Chemo- oder Strahlentherapien reduziert sie Nebenwirkungen. Das Medikament „Krestin“ wird vor allem als Immunstimulans eingesetzt.

Verwendung als Tee und Vitalpulver

Tee und Pulver vom Schmetterlingsporling lassen sich sehr einfach herstellen. Da dieser Pilz völlig harmlos ist und auch roh verzehrt werden kann,

bietet er sich für die Eigenernte geradezu an. Alle Fruchtkörper mit noch reinweißer bis cremeweißer Unterseite sind verwendbar. Wegen der zähen Konsistenz empfehle ich, für die Ernte ein Messer zu verwenden. Stiele werden, falls vorhanden, am besten sofort abgeschnitten und die möglichst trockenen Fruchtkörper in ca. 4 mm dicke Streifen geschnitten. Die Streifen erst an der Luft trocknen und dann im Backrohr oder in einem Dörrautomaten nachtrocknen. Zum Mahlen müssen die Stücke oder ganzen Pilze knackig trocken sein! Dann lassen sie sich gut in einem Universal- oder Gemüsemixer schreddern. Alternativ können sie auch in einer feineren Kaffeemühle gemahlen bzw. pulverisiert werden. Von der Lagerung ganzer getrockneter Pilze ist dringend abzuraten, da sie fast immer von Hartpilzkäfern und Roggen- oder Kornmotten befallen werden.

Für Tee pro 0,5 Liter Wasser ca. 10 g Pilzpulver verwenden. Das Pulver mit kaltem Wasser übergießen und einrühren, dann langsam erwärmen und schließlich 15 Minuten köcheln lassen. Der Tee kann mit Honig gesüßt oder mit Kräuter- und Früchte-tees verfeinert werden.

Eine ganz andere Verwendung findet der Vitalpilze für mich und meine Gesundheit. Während der Pilzsuche oder Wanderung kaue ich gerne eine frisch gepflückte Schmetterlings-tramete wie einen Kaugummi. Die zähe Konsistenz erlaubt ein langes Kauvergnügen dieses „Wald-Kaugummi“.

Michael Pucher,
Gartenfachberater und Pilzkenner





SV SIEDLUNG AUHOFFER TRENNSTÜCK

EIN GEDENKSTEIN FÜR 100 JAHRE SIEDLERVEREIN SAT

Am Samstag, dem 19. September 2020, fand im 13. Wiener Gemeindebezirk eine Feier anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Siedlung „SAT“ (Siedlung Auhofer Trennstück) sowie des gleichnamigen Siedlervereins statt. Bei sonnigem Herbstwetter und unter Einhaltung der herrschenden COVID-Regeln nahmen über 130 Personen an der Veranstaltung teil. So konnte SV-Obfrau MMag. Dr. Karin Koroschitz die Bezirksvorsteherin Mag. Silke Kobald und deren Stellvertreter KR Christian Gerzabek, Stadtrat Dr. Markus Wölbitsch, den Präsidenten des ÖSV Helmut Löschl, den Vizepräsidenten der LL Wien Günther Titz, den Obmann der Heimatrunde St. Hubertus Ing. Horst Zecha und seinen Stellvertreter Ing. Christian Gold sowie Pater Bernhard Weis von der Pfarre St. Hubertus als Ehrengäste begrüßen.

Aus Material der Lainzer Mauer war ein Gedenkstein errichtet worden, der durch Obfrau Koroschitz gemeinsam mit Bezirksvorsteherin Kobald enthüllt wurde. Pater Weis segnete im Anschluss den Stein und die Bewohnerinnen und Bewohner der Siedlung.

Mag. Kornelia Pommer trug einen kurzen Ausschnitt aus der umfangreichen und geschichtlich interessanten Festschrift des Siedlervereins „SAT“ vor, die sie verfasst hatte. Präsident Löschl dankte den Funktionärinnen und Funktionären für ihr Engagement und brachte in einer kurzen Ansprache die Funktion und Bedeutung des Österreichischen Siedlerverbandes zum Ausdruck. Vizepräsident Günther Titz (LL Wien) überreichte Mag. Kornelia Pommer sowie Ing. Gold von der Heimatrunde St. Hubertus eine Urkunde in Anerkennung für

die aufwendigen Behördenwege, die zur Errichtung des Gedenksteines erforderlich waren. MMag. Dr. Koroschitz erhielt für ihre langjährige Tätigkeit als Obfrau des Siedlervereins SAT eine Ehrenurkunde. Die Gedenkstein-Enthüllung wurde mit einem Sekttempfang entsprechend gefeiert.



Unter Einhaltung der herrschenden COVID-Regeln nahmen über 130 Personen an der Veranstaltung teil.



Von rechts nach links: Obmann Günther Titz, Landesorganisation Wien, ÖSV; Präsident Helmut Löschl, ÖSV; Mag. Kornelia Pommer, Verfasserin der Festschrift



Von links nach rechts: Verbandskassierin Hedwig Sauerzapf, ÖSV; Obmann Günther Titz, Landesorganisation Wien, ÖSV; Obfrau MMag. Dr. Karin Koroschitz (Siedlerverein Auhofer Trennstück); Präsident Helmut Löschl, ÖSV; Pfarrer Pater Bernhard Weis (Gesellschaft des Katholischen Apostolates); Mag. Silke Kobald, Bezirksvorsteherin Hietzing; KR Christian Gerzabek, Bezirksvorsteherin-Stellvertreter Hietzing; Stadtrat Dr. Markus Wölbitsch-Milan



BLÜHENDES GARTENFEST IN WELS

Vom 11. bis 13. September fand in Wels das „Blühende Gartenfest“ statt. Trotz strenger Corona-Auflagen nahmen viele Aussteller an dieser Messe teil. Die Landesorganisation OÖ beteiligte sich mit einem Obst- und Beerenstand von und mit den Pomologen Gabi und Klaus Strasser vom OSOGO Obstgarten. Unter anderem wurde auch eine Obstausstellung mit über 100 alten Apfel- und Birnensorten präsentiert, um die Besucherinnen und Besucher zu überzeugen, dass ihre alten Sorten auch weiterhin einen Platz im Obstgarten haben.

Auch viele Arten von Beeren und Pflaumen mischten sich in die Riege der ausgestellten Stücke. Auf besondere Aufmerksamkeit und allgemeines Wohlgefallen stieß die in den vergangenen Jahren viel gepflanzte Obsthecke: Diese Art von Apfelhecke benötigt nicht viel Platz und trägt schon im ersten Jahr reichlich Früchte. Auch dem Vortrag von Klaus Strasser lauschten viele Messebesucher und stellten danach noch viele interessante Fragen zum Thema Obstentwicklung und -pflege.



Wer kann der Vielfalt alter Apfel- und Birnensorten widerstehen?



Verdiente Pause für Gabi und Klaus Strasser

EHRUNG FÜR BGM.A.D. RUDI PRINZ

Bei der letzten Funktionärssitzung des **SV Weißkirchen** teilte Rudi Prinz mit, dass er aus gesundheitlichen Gründen seine Funktion zurücklegen würde. Diese Entscheidung fiel ihm sicher nicht leicht! Als damaliger Bürgermeister und Gründungsmitglied hat Rudi dem Siedlerverein 36 Jahre seine ganze Unterstützung geboten. So fiel in seine Funktionsperiode als Bürgermeister auch die Bereitstellung eines Grundstücks für den Siedlerverein Weißkirchen. Damit schuf er die Voraussetzung für die Errichtung eines eigenen Heimes am jetzigen Standort. Wir danken ihm für seine großzügige Unterstützung und langjährige Hilfe beim Siedlerverein!



In Würdigung seiner Verdienste für das Siedlerwesen überreichte Präsident Helmut Löschl am 7. Oktober im Beisein von Obmann Peter Hofer an Rudi Prinz eine Ehrenurkunde für besondere Verdienste und die „Große Goldene Ehrennadel“. Wir wünschen unserem Rudi für die Zukunft alles erdenklich Gute, Glück und vor allem viel Gesundheit!



Reges Interesse herrschte beim Obst- und Beerenstand von OSOGO.



SV AN DER SALZBURGER STRASSE

„NATUR IM GARTEN“ EROBERT DIE SIEDLERGÄRTEN

Ein Mitglied des SV An der Salzburger Straße hat die Kernkriterien für naturnahes Gärtnern – den Verzicht auf Torf, auf Pestizide und auf chemisch-synthetische Dünger – bereits erfüllt. Auch sämtliche Anforderungen wie etwa Naturgarten-Elemente und die Einhaltung von Bewirtschaftungs- und Nutzungsgarten-Richtlinien setzt Schriftführerin Elfriede Wukonig in ihrem Garten um.

Die „Natur im Garten“-Plakette ist ein sichtbares Dankeschön für die Förderung der tierischen und pflanzlichen Vielfalt, also dem Garteln gemeinsam mit der Natur. Bei Elfriede Wukonig ist die Freude über die Auszeichnung für naturnahes Gärtnern groß!



SV GALLNEUKIRCHEN

„DEN MENSCHEN EIN LICHT GEBEN“

Unter diesem Motto bastelten Kinder beim Ferienspiel der Stadtgemeinde bei der Aktion des SV Gallneukirchen fleißig wunderschöne Laternen. Mit Mund-Nasen-Schutz und Desinfektionsmittel ging es Corona zum Trotz unter Anleitung von erfahrenen Handwerkern des Vereins ans Werk. Heinz Hörschläger hatte die Rohteile schon so weit veredelt, dass am Ende alle ihr hochwertiges Werkstück nach Hause tragen konnten. Der größte Dank für die Mühen im Vorfeld: die begeisterten Kindergesichter!



Beim Ferienspiel entstanden kunstvolle Laternen für lichtvolle Nächte.

SV HINZENBACH

HERBSTWANDERUNG

Am 20. Oktober 2019 wanderten 41 Mitglieder des SV Hinzenbach bei herrlichem Herbstwetter in Haibach. Ausgang der Wanderung war der Ortsplatz, dann ging es Richtung Grub über Gemersdorf nach Freudenthal zur Labstelle.

Nach der Stärkung führte der Weg durch das Fuchsbachtal weiter nach Obergrub und Haibach zum Gasthaus Tilly. Bei einem gemeinsamen Mittagessen ließ man den Wandertag gemütlich ausklingen.



Gut gestärkt geht's munter weiter!

BEZIRKSORGANISATION LINZ-STADT

„NATUR IM GARTEN“ AUF DEM VORMARSCH

„Natur im Garten“ findet immer mehr Anklang im Bezirk Linz-Stadt: Die ersten Plaketten sind bereits vergeben; weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Gartenfachberater-Stammtischs sind bereits zur Gartenbesichtigung angemeldet.

Für die „Natur im Garten“-Plakette gilt es bestimmte Kriterien zu erfüllen. Informationen gibt es beim Stammtisch (jeden 2. Donnerstag im Volkshaus Dopplpunkt, Leonding), bei den Gartenfachberater/innen und direkt unter www.gartenland-ooe.at.



Bei Bezirks-Gartenfachberaterin Helga Wagenleitner vom SV Traun/Ödt ist das Gartentor bereits mit der Email-Plakette von „Natur im Garten“ geschmückt.

SV LOSENSTEIN

DANKBAR FÜR DEN GEMEINSAMEN WEG

Viele Jahre hat Oswald Krug den SV Losenstein mitgeprägt. „Ossi“ war im Jahr 1965 Gründungsmitglied, wurde zwei Jahre später Gartenfachberater und 1978 Obmann des Vereins. Sein Engagement für Vergünstigungen, Aktionen, Ausflüge und Veranstaltungen schien grenzenlos. Auch nach seiner schweren Erkrankung und dem Rücktritt als Obmann blieb Ossi dem SV Losenstein treu verbunden. Oswald Krug starb im August im 83. Lebensjahr; der Verein wird ihn immer in freudiger und dankbarer Erinnerung behalten.



Oswald Krug hinterlässt Spuren, die dem SV Losenstein noch lange den Weg weisen werden.



Bitte beachten
Sie auch die
Termine auf
SEITE 39

SV MARCHTRENK

NISTKÄSTEN BAUEN

Bei der Ferienpass-Aktion der Stadt Marchtrenk lud der Siedlerverein Mitte August zum Nistkästen-Bauen ein. Zwei Gruppen mit je 10 Kindern – eine COVID-19-bedingte Begrenzung – waren mit Feuereifer bei der Sache und stellten ihr handwerkliches Geschick unter Beweis. Dementsprechend groß war die Freude über die gelungenen Nistkästen, die stolz mit nach Hause genommen wurden.



Unter fachlicher Anleitung entstanden Nistkästen, auf die die Kinder zu Recht stolz waren.

SV NEUKIRCHEN – ESCHENAU

30 JAHRE SV NEUKIRCHEN AM WALDE – ESCHENAU

Bei der 30. JHV des SV Neukirchen – Eschenau berichtete Obmann Leopold Ranzmaier über die zahlreichen Aktivitäten wie Faschingsumzüge, Baumschnitt-Kurse, Feste der zwei Gemeinden und Vorträge.

Seit der Gründung wurden mehr als 40 Geräte für die Nutzung durch die rund 400 Mitglieder gekauft; ganz neu ist ein Hochgrasmäher speziell für Blumenwiesen und Obstbaumgärten. Großer Dank gebührt Gerätewart Herbert Hofinger und seiner Frau für den Verleih und die Wartung der Geräte.



Der Bürgermeister von Neukirchen, Raphael Hofinger, dankte dem Vorstand für die gute Zusammenarbeit und verlieh im Namen der Marktgemeinde die Ehrennadel in Gold an Herbert Hofinger, Hubert Ritberger und den Gründungsobmann Leopold Ranzmaier. Aufgrund der Corona-Vorschriften musste der SV Neukirchen – Eschenau auf eine größere „Geburtsfeier“ verzichten. Doch immerhin konnte ein dreitägiger Ausflug ins Kleinwalsertal unternommen werden.

SV MICHELDORF



Die Mitglieder des Vorstandes vor dem Zubau des Vereinsheims.

SV ANSFELDEN

DRAUSSEN IST ES SICHER

Bedingt durch die COVID-19-Situation führte der SV Ansfelden ausschließlich Veranstaltungen im Freien mit Anzahlbeschränkung durch; das wird wohl noch einige Zeit so bleiben. Zum Beispiel gab es im September einen Besuch im Botanischen Garten, professionell begleitet durch GFB Christoph Papula. Im Oktober organisierte Walter Schönecker eine Rundwanderung im Gebiet Ansfelden.

Zusätzlich sind für das Jahr 2021 zwei Tagesausflüge und eine Kurzreise in Österreich vorgesehen.

SV NEUHOFEN – KEMATEN – PIBERBACH

EIN SAFTIGER SPASS

Mit Traktor, Anhänger und vielen freudig aufgeregten Kindern startete die Saft-Party des SV Neuhofen – Kematen – Piberbach Richtung Rath. Dort vergnügten sich die Kleinen beim Klettern, Weitwerfen, am Wuzzeltisch oder in der Spiele-Runde. Der Höhepunkt war eine kleine Wanderung, bei der Obfrau Gisi mit tatkräftiger Hilfe der Kinder ein ungewolltes Heubad nehmen musste ...

Nach der Rückkehr klang der Nachmittag bei Broten mit selbstgemachter Marmelade aus.



Gut geplant und bestens betreut: Die Saft-Party 2020 im Rahmen der Ferienpass-Aktion war ein voller Erfolg!



SV MATTIGHOFEN

AN DIE BEEREN!

Der SV Mattighofen plant für das Jahr 2021 einen Kurs, bei dem es um den richtigen Schnitt bei Zier- und Beerensträuchern geht.

SV ST. FLORIAN UND UMGEBUNG

1.000 MITGLIEDER ... UND MEHR!

Auch wenn feierliche Ehrungen in diesem Jahr leider nur im kleinsten Kreis stattfinden konnten, freut sich der SV St. Florian und Umgebung doch sehr, dass 2020 die magische Marke von 1.000 Mitgliedern überschritten wurde. Diese stattliche Zahl konnte nur durch den unermüdlichen Einsatz und die stetige Mitgliederwerbung von Obmann-Stv. Hubert Auinger erreicht werden. In den vergangenen drei Jahren wuchs der Verein um nahezu 500 Mitglieder – das ist österreichweit einzigartig!



Es wird spannend! Das 999. Mitglied aus St. Marienkirchen: Mina und Ismail Amet mit Bgm. Ing. Bernhard Fischer.



Machten den Tausender komplett: Die Mitglieder Ulrike und Werner Kislinger aus St. Florian mit Bgm. Bernhard Brait, SV-Obmann Stefan Fuchs und seinem Stellvertreter Hubert Auinger.



Knapp verfehlt: Das 1001. Mitglied aus Brunnenthal: Johanna Baumann und Gerhard Grundnig mit Bürgermeister Roland Wohlmuth.

SV SCHLÜSSLBERG

PLATZ FÜRS GERÄTEHAUS

Nach jahrelanger Suche nach einem Standort für ein Gerätehaus konnte der SV Schlüssberg mit Bgm. Klaus Höllerl eine Übereinkunft treffen. An der Nordseite des alten Kindergartens steht dank der Zustimmung aller Gemeinderats-Mitglieder ein passendes Grundstück zur Verfügung. 2021 soll die Errichtung in Holzbauweise beginnen, was später noch einen weiteren Ausbau erlaubt. Der Vorstand hofft auf tatkräftige Unterstützung durch die Mitglieder!

IN GEDENKEN

Ein langjähriger Funktionär des SV Schlüssberg, Helmut Stefan, ist völlig überraschend an seinem 68. Geburtstag gestorben. Er war Sprecher des Überwachungsausschusses, Mithelfer beim Grillfest und führte für Gutgespart die Betreuung im Bezirk Grieskirchen Eferding durch. Der Siedlerverein wird ihn sehr vermissen!



Helmut Stefan

SV ROITHAM AM TRAUNFALL

IMMER WIEDER BASTELN, BITTE!

Beim Ferienprogramm 2020 lud der SV Roitham zur Herstellung von Eichhörnchen-Futterhäuschen. Christian Bischof hatte die Teile optimal vorbereitet; so konnten die Kinder voller Eifer mit Hammer, Schraubenzieher, Leim und Pinsel werken. Zum Abschluss gab es Saft, belegte Semmeln und köstliches Eis, gespendet von Kerstin Bischof. Den freiwilligen Helfern Christian Aigner, Georg Pichlmann, Otto Gärtner, Christian, Michael, Fredi, Manfred und Ingrid sei Danke gesagt.



Mit einer Beschränkung auf 15 Kinder und ausreichend Abstand entstanden Futterhäuser für Eichhörnchen, umweltfreundlich eingelassen mit Bienenwachs. Der Wunsch der Kinder für 2021: Wieder etwas basteln aus Holz!

SV WEISSKIRCHEN

3. PLATZ FÜR DIE STOCKSCHÜTZEN

Bei der Ortsmeisterschaft der Stockschützen erreichte das Team des SV Weißkirchen im August den 3. Platz.

**SV SCHÖRGENHUB**

Hermine Endl feierte in diesem Jahr ihren 99. Geburtstag. Obmann Walter Fastlabend gratulierte persönlich, und der Vorstand hofft, auch noch den 100er gemeinsam mit dem rüstigen Mitglied feiern zu dürfen!



Wir wünschen allen unseren Mitgliedern ein friedliches, feierliches, fröhliches Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches und virenfreies Jahr 2021!

Die Vorstandsmitglieder, Funktionärinnen und Funktionäre aller Siedlervereine

ÖSV-GARTENAKADEMIE**Gartenfachberater-Kurs mit Hindernissen**

20 Tage vor Beginn musste der Kurs wegen der steigenden Zahl an Corona-Infektionen im Bezirk Schöding auf 9. Jänner 2021 verschoben werden. Die 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer können es kaum erwarten, mehr über Obst, Gemüse und Zierpflanzen zu erfahren.

Inzwischen gibt es regelmäßig theoretischen Lernstoff per distance learning, aber je länger es dauert, umso gespannter sind alle schon auf die praktischen Übungen. Die Gartenakademie hofft, den Kurs im Jänner auch wirklich starten zu können. Das hängt natürlich davon ab, welche Verordnungen dann gelten und ob alle Regeln eingehalten werden können.

Neue E-Mail-Adresse: wilhelm@frickh.eu



Dieses Bild zeigt einen Vortrag von Andreas Aichinger im Rahmen der Gartenfachberater-Ausbildung. 2021 wird die Sitzordnung mit mehr Abstand geplant werden müssen.

SV SCHLÜSSELHOF

Ein 3-Tages-Ausflug führte den SV Schlüsselhof im August zu den südsteirischen Weinstraßen und nach Graz. Die 36 Teilnehmerinnen und Teilnehmer – davon 10 aus Haag in NÖ – genossen die Fahrt, die von Busfahrer Hans und seiner Gattin Silvia bestens betreut wurde, sehr. Danke auch an das Bus-Unternehmen!

SV STEYR-GLEINK**SCHWIMMENDES BIER**

Der traditionelle Vereinsausflug führte den SV Steyr-Gleink im September an den Inn. In Schöding startete die Fahrt mit dem 1. Brauerei-Schiff Europas, zuvor gab es noch eine beeindruckende Vorführung über das Bierbrauen (Kanonenbräu) – selbstverständlich mit Verkostung. Per



Schiff ging es durch den Inn-Durchbruch bis Passau/Ingling und zurück. Mit einer Besichtigung der Barockstadt Schöding und einem gemütlichen Beisammensein im Gasthof „Zur Bums'n“ fand der Ausflug sein Ende.

Strahlendes Herbstwetter begleitete den SV Steyr-Gleink beim traditionellen Vereinsausflug.

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: 5. Jänner 2021

Verspätete Texte, Bilder und Termine können nicht mehr berücksichtigt werden!



LANDESORGANISATION NIEDERÖSTERREICH

LANDESKONFERENZ 2020

Auf Einladung des SV Velm hielt die Landesorganisation Niederösterreich am 3. Oktober in Velm die Landeskongress 2020 ab.

Landesobfrau Christa Käfer konnte im Gasthaus J & O neben den ordentlichen Delegierten aus den NÖ Siedlervereinen auch prominente Gäste begrüßen, darunter Bgm. Ing. Ernst Wendl aus Himberg, ÖSV-Präsident Helmut Löschl, Alt-ÖSV-Präsident Gerhard Köstlinger, Vizepräsident und Landesobmann Steiermark Werner Zinkl, Vizepräsident und Landesobmann Wien Günter Titz, ehem. Landesobmann-Stv. Otto Jarolin und Mag. Gabriele Elias-Kreiner (vormals Redakteurin).

Dem Gedenken an verstorbene Mitglieder folgte eine Ansprache von Bürgermeister Ing. Wendl, der das

gute Zusammenwirken von Gemeinde und Siedlerverein betonte.

Nach den Berichten von Kassier Harald Stöckl und Rechnungsprüfer Ing. Johann Binder über den Berichtszeitraum September 2019 bis September 2020 erfolgte die einstimmige Entlastung von Kassier und Vorstand.

Die Siedlervereine Gmünd, Oberwaltersdorf und Wr. Neudorf erhielten für die meisten neu geworbenen Mitglieder je eine „Goldene Rose“ und eine Urkunde.

Auszeichnungen mit dem Großen Goldenen Ehrenzeichen des ÖSV für Verdienste um die Landesorganisation NÖ gingen an Otto Jarolin, Rudolf Dania, Johann Pribyl,

Johann Stoik und posthum an Hermann Sperrer.

Die Neuwahl des Vorstandes (Wahlbeauftragter: Gerhard Köstlinger) erfolgte einstimmig:

- Landesobmann: Kurt Scharon
- LO-Stv.: Johann Pribyl und Udo Schuster
- Kassier: Erwin Swoboda; Kassier-Stv.: Hans Schneier
- Schriftführer: Uwe Iking; Schriftführer-Stv.: Erwin Fassl
- Rechnungsprüfer: Ing. Johann Binder, Rudolf Dania und Johann Stoik

Landesobmann Scharon bedankte sich für das Vertrauen in die neue Landesleitung und betonte die Hoffnung auf eine gute Zusammenarbeit innerhalb der Siedler-Gemeinschaft.



Der neue Vorstand der Landesorganisation Niederösterreich setzt sich wie folgt zusammen:

- 1 Landesobmann: Kurt Scharon
- 2 Landesobmann-Stellvertreter: Udo Schuster MSc
- 3 Landesobmann-Stellvertreter: Hans Pribyl
- 4 Schriftführer: Uwe Iking
- 5 Schriftführer-Stellvertreter: Erwin Fassl
- 6 Kassier: Erwin Swoboda
- 7 Rechnungsprüfer: Ing. Johann Binder
- 8 Rechnungsprüfer: Rudolf Dania
- 9 Präsident des ÖSV Helmut Löschl



Der alte Vorstand wurde verabschiedet, von links nach rechts:

- Ehemaliger Landesobfrau-Stv. Rudolf Dania
Präsident Helmut Löschl
Ehemaliger Landesobfrau-Stv. Otto Jarolin
Ehemalige Landesobfrau Christa Käfer
Helene Sperrer (Gattin des verstorbenen Landesobfrau-Stv. Hermann Sperrer)
und dahinter Landesgartenfachberater Hans Pribyl



SV STADT TRAIISKIRCHEN

IDEEN AUS TOLLEN GÄRTEN

Der SV Stadt Traiskirchen besuchte 2020 die „Kittenberger Erlebnisgärten“ und die „Garten Tulln“, wo nach einer Begrüßung mit Beethoven-Melodien und Springbrunnen-Fontänen vor allem die Aussicht vom Holzturm auf Blumen, Pflanzen und die Donau-Auen beeindruckten. Gartenberater Hansi Grein lud abschließend auf einen Umtrunk zum „Kleinötscher“. Und die Grünanlagen bei Kittenberger muss man einfach gesehen haben! Mit vielen Gartenideen für das nächste Jahr ging es zurück nach Traiskirchen.



Der SV Traiskirchen holte sich spannende Gartenideen in Tulln und Schilfern.

SV AM NEUFELD

HEURIGENBESUCH IN MÖDLING

Am 5. September ging es für den SV Am Neufeld bei herrlichem Wetter und natürlich unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen zum Heurigen. Die Mehrzahl fuhr mit dem Fahrrad, einige kamen mit dem Auto. Die Fahrradrouten erstreckten sich von Schwechat über Himberg nach Achau, dann weiter nach Biedermannsdorf und Wiener Neudorf bis Mödling.



Beim Heurigen Pferschy und Seper konnte man sich mit köstlichen Speisen und Getränken laben.

Die Siedlerzeitung freut sich über alle Beiträge von Mitglieder-Vereinen!

FÜR DRUCKFÄHIGE BILDER BENÖTIGEN WIR:

- Fotos mit hoher Auflösung (300 dpi, keine Fotos aus dem Internet!)
- eigene Foto-Dateien: keine Einbindung in Word-Dokumente!
- Motivauswahl: aussagekräftige Bilder, max. 15 Personen auf einem Bild, da diese sonst nicht erkennbar sind
- 3 bis 5 Fotos zur Auswahl senden; pro Verein kann jedoch nur 1 Foto veröffentlicht werden
- Bildrechte müssen bei Ihrem Siedlerverein liegen

BITTE, BEACHTEN SIE BEI IHREN TEXTEN:

- Word-Dokumente mit maximal 500 Anschlägen inkl. Leerzeichen
- zusätzliche Ankündigungen von Veranstaltungen auf den Terminseiten möglich (jeweils für die 3 Monate nach dem Erscheinungstermin)
- Erscheinungstermin berücksichtigen: Sind die Informationen 2 Monate nach Redaktionsschluss noch aktuell?
- Bitte keinen Schwerpunkt auf Familien-Nachrichten wie Geburten, Hochzeiten, Todesfälle!
- jeden Beitrag mit „SV Name, Bundesland“ kennzeichnen

Redaktionsschluss: 5. Jänner 2021
Erscheinungstermin: Mitte März 2021

Beiträge und Fotos
senden Sie bitte an
office-ooe@siedlerverband.at

SV HAIDERSHOFEN

BESINNLICHES BASTELN

„Basteln für Allerheiligen“ stand beim SV Haidershofen im Oktober auf dem Programm. Da nur wenige Mitglieder kamen, konnten die geltenden Corona-Regeln problemlos eingehalten werden. Unter Anleitung von Sonja Fürschuss entstanden wirklich respektable Gestecke. Kaffee, Tee und Kuchen wurden am jeweiligen Bastelplatz konsumiert. Herzlicher Dank gilt der Gastgeber-Familie Angelika und Martin König sowie der Kursleiterin Sonja Fürschuss!



Mit Kreativität und Geschick wurden attraktive Gestecke für Allerheiligen geschaffen.



SV GMÜND



28 Mitglieder reisten im August in die Schweizer Bergwelt. Höhepunkte der vier Tage waren der Besuch des Lago Maggiore und die Fahrt mit dem Bernina-Express von St. Moritz nach Tirano.

IN GEDENKEN AN
DIE RETTERIN DES SV GMÜND

Vor knapp 40 Jahren, 1981, rettete Hildegard Voith den SV Gmünd vor der Auflösung. Bis 2004 fungierte die Gemeinderätin als Obfrau; unter ihrer Leitung wuchs der SV von rund 60 Personen zu einem der größten Vereine im Bezirk. Nun ist Hildegard Voith mit 94 Jahren verstorben.

„Mit ihr hat uns ein ehrenhaftes Vorstandsmitglied verlassen; sie wird uns sehr fehlen,“ betont Obmann Rudolf Holzmüller betroffen.



Hildegard Voith

AKTUELL AUS DEN VEREINEN



STEIERMARK

SIEDLERVEREIN GRAZ UND UMGEBUNG

REISEN UND REDEN

Sonnenschein begleitete den zweitägigen September-Ausflug des SV Graz und Umgebung ins Burgenland. Nach einer lustigen Schiffsrundfahrt auf dem Neusiedler See führte ein Bummelzug die Mitglieder von Mörbisch nach Rust zur Weinverkostung. Letzter Programmpunkt war das Dorfmuseum in Mönchhof. Außerdem traf man sich am zweiten Samstag im Oktober zur Diskussionsrunde.

Bei der Überraschungsfahrt am 11. Oktober ging es nach Neuberg an der Mürz zu der im Kaiserhof etablierten Glasmanufaktur, um die Glaskünstler bei der Herstellung der zerbrechlichen Kunstwerke zu beobachten und zu bewundern.



AKTUELL AUS DEN VEREINEN



BURGENLAND

SV FORCHTENSTEIN-PARADIES

BADEGENUSS

Aufgrund der Corona-Pandemie musste der SV Forchtenstein-Paradies die Jahresversammlung absagen – wichtiger ist allerdings, dass alle Mitglieder hoffentlich gesund geblieben sind und weiter bleiben! Umso erfreulicher war die rege Beteiligung an der zusätzlichen Feuerlöscher-Aktion. Im Sommer lud der See richtig fein und sauber zum Baden ein – Dank und Lob dafür an die Gemeinde! Jetzt gilt es, die Mobilheime gut abzusichern und gut über die Herbst- und Wintermonate zu kommen.

SV ERHOLUNGSGEBIET NEUFELDER-SEE

GESUNDER SOMMER

Glücklicherweise ohne Corona-Infektionen hat der Siedlerverein den Sommer verbracht. Da man nicht so viel reisen konnte, waren heuer viel mehr Parzellenbesitzer auf dem Mobilheimplatz. Alle Feste wurden abgesagt, aber immerhin konnte heuer wieder eine Reduktion der Betriebskosten erwirkt werden. Auch die Pacht für April, als der Platz gesperrt war, wurde refundiert.

Termine für JÄNNER, FEBRUAR & MÄRZ

Die Planung von Veranstaltungen ist derzeit eine schwierige und heikle Sache. Alle hier angeführten Veranstaltungen finden daher nur dann statt, wenn sie den gesetzlichen Bestimmungen zum jeweiligen Termin entsprechen. Bitte, beachten Sie immer die aktuellen Informationen Ihres Siedlervereins!

JÄNNER

Samstag, 9. Jänner, 15.00 Uhr, SV Graz und Umgebung, Filmvorführung, Gasthaus Fasching

FEBRUAR

Samstag, 13. Februar, 15.00 Uhr, SV Graz und Umgebung, Kabarett-Nachmittag, Gasthaus Fasching

Samstag, 27. Februar, 13.00–16.00 Uhr, SV Gallneukirchen, Baumschnittkurs (Theorie und Praxis), Gasthaus Landerl; Anmeldung per E-Mail erforderlich: robert.gartenfachberater@gmail.com

MÄRZ

Samstag, 13. März, 15.00 Uhr, SV Graz und Umgebung, Jahreshauptversammlung, Gasthaus Fasching

Freitag, 19. März, 13.00 Uhr, SV Micheldorf, Baumschnitt-Kurs mit Willi Frickh

Samstag, 20. März, 15.00–17.00 Uhr, SV Schwarzlackenau, Bücher-Flohmarkt

Sonntag, 21. März, 15.00–17.00 Uhr, SV Schwarzlackenau, Bücher-Flohmarkt

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber: Österreichischer Siedlerverband, ZVR-Zahl 112293288 (Verbandspräsident Helmut Löschl), 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1d, Telefon 01/545 12 86, E-Mail: siedlerverband@siedlerverband.at; DVR: 0556378

Redaktion: Willi Frickh, Johann Hamedinger, Helmut Löschl, Leopold Prammer, Veronika Schubert (redaktionelle Leitung); E-Mail: redaktion@siedlerverband.at

Lektorat & redaktionelle Mitarbeit: Doris Korger, Kortexter Kommunikation GmbH, www.kortexter.at

Mondkalender: Elisabeth Mitteregger

Konzept & Produktion: Ing. Veronika Schubert, Medienbüro Garten, www.medienbuero-garten.at

Gestaltung & Satz: GSB – Grafikdesign Smitty Brandner

Druck: Leykam Druck GmbH & Co KG, 7201 Neudorf, Bickfordstraße 21

Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung des Herausgebers oder der Redaktion übereinstimmen. Aus Gründen der leichten Lesbarkeit verzichten wir auf geschlechtsspezifische Formulierungen.

Anzeigenverwaltung: Österreichischer Siedlerverband, 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1d, Tel.: 01/545 12 86, E-Mail: gabriele.fichtner@siedlerverband.at

OFFENLEGUNG gemäß Mediengesetz § 25: Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Web-Adresse auffindbar: www.siedlerverein.at | Grundlegende Richtung des Magazins: Periodisch erscheinende Zeitschrift des Österreichischen Siedlerverbandes, der Interessensvertretung der Siedler, Eigenheim- und Seeparzellenbesitzer Österreichs mit dem Ziel, den Mitgliedern neben einschlägigen Artikeln die Tätigkeit des Verbandes, der Landesleitungen, der Bezirksorganisations und der Vereine zur Kenntnis zu bringen. Hinweis: Aus Gründen der leichten Lesbarkeit verzichten wir auf geschlechtsspezifische Formulierungen.

BILDQUELLEN: Cover: Vadym/Adobe Stock, S. 2: Halfpoint/Adobe Stock, S. 2: OBI, Helmut Löschl privat, S. 3: privat, S. 4, 5 und 7, 8: Eisenhut&Mayer (aus dem Buch „Kekse-Lebkuchen-Teegebäck“/Verlag Servus/Benevento), S. 6: Vadym/Adobe Stock, S. 10 und 11: Christa Pucher, S. 12: beide maho/Adobe Stock, S. 13: Ulrich Frysak, S. 15: links: Ingo Bartussek, rechts: Marco2811/beide Adobe Stock, S. 16: links: Africa Studio, Mitte: Johnmerlin, rechts: Paul Maguire/alle Adobe Stock, S. 18 und 19: Breitschopf GesmbH & Co KG, 20 und 21: Johann Hamedinger, S. 22 Amerikanische Winterbeere, eine Stechpalmenart (Ilex verticillata): V. J. Matthew/Adobe Stock, Porträt: Willi Frickh privat, S. 23 bis 25: Willi Frickh, S. 26 bis 27: OSOGO (Klaus Strasser), Illustration: Rudolf Aumüller, S. 28: oben links: Klaus Strasser, rechts Hochformat: Michael Pucher, unten links und Mitte: Helmut Löschl, Kasten: Willi Frickh, S. 29: Michael Pucher, S. 30 bis 38: zur Verfügung gestellt von den Siedlervereinen, S. 39: Oliva Reisen, ausgenommen rechts unten: Tortuga/Adobe Stock, S. 40: unten: svetazi/Adobe Stock, Porträt: Rita Newman

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 5. Jänner 2021



Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling!

EU Ecolabel : AT/028/005

21. BIS 27. JUNI 2021

Lavendelreise Côte d'Azur und Provence

Die Gartenreise 2021 führt uns durch die Region Provence-Alpes-Côte d'Azur. Hier verstecken sich viele Gartenschätze, eingebettet in die wunderbare Landschaft der Provence:

TAG 1: Ankunft und Besichtigung der Stadt Cannes; **TAG 2:** Menton, Garten Serre de la Madone und Grasse; **TAG 3:** Nizza und Eze; **TAG 4:** Gorges du Verdon, Moustiers Sainte-Marie und Valensole; **TAG 5:** Avignon, Isle sur la Sorgue und Fontaine de Vaucluse; **TAG 6:** Luberon: Gärten & Wein; **TAG 7:** Saint Tropez und Abflug, Abschied im berühmten Saint Tropez direkt am Meer, Heimflug.

Anmeldung & Infos:

Direkt bei OLIVA Reisen
Warnhauserstraße 10
8073 Feldkirchen
bei Graz, Austria
Tel. 0316/29 109 52
E-Mail: mail@olivareisen.at

Mit Corona-Stornierungs- und Umbuchungssicherheit!
Alle Details finden Sie in der letzten Siedlerzeitung (Herbst 2020)!

Sparen mit dem ÖSV-Hunderter – Spezialpreise für ÖSV-Mitglieder

Pro Person im Doppelzimmer € 1.685,- statt € 1.785,-

Pro Person im Einzelzimmer € 1.895,- statt EUR 1.995,-

Kleine Reisegruppe:
20–25 Personen

Sollte sich die Situation mit dem Corona-Virus nicht so entwickeln, wie wir es heute hoffen, stehen den ÖSV-Mitgliedern spezielle Lösungen bei unserem Reisepartner OLIVA zur Verfügung (Umbuchungen oder Stornierungen).





Veronika
Schubert

ZU GUTER LETZT

Urban Jungle versus Blüten-Nostalgie

„Wir wohnen draußen und gärtnern drinnen“, sagt Gartenfachberater Willi Frickh diesmal in seiner Rubrik*). Im Winter wohnen wir zwar weniger draußen, obwohl Grillen im Schnee im Trend liegt. Aber das Zimmergart'1 erlebt eine Renaissance mit ganz unterschiedlichen Formen. Während die nostalgischen Blütenpflanzen wie Azaleen, Zykamen und Usambaraveilchen nach einer Pause im Abseits wieder begehrte Mitbewohner werden, füllen junge Pflanzenfreaks ihre Studentenwohnungen mit derart vielen Blattpflanzen, dass sie kaum noch einen Fuß in die Türe bekommen.

Fensterblatt und Elefantenohr

Die Bewegung „Urban Jungle“ hat sich zu einem regelrechten Hype entwickelt; im Internet findet man eine Urban-Jungle-Blogger-Seite und auf Instagram wird um die Wette gepostet. Üppig begrünte Wohnzimmerecken sieht man da, Regale mit künstlicher

Beleuchtung voll Töpfchen mit Arten von Fensterblatt (*Monstera*), Blattschmuckbegonien, Elefantenohr (*Alocasia*), Ufopflanzen (*Pilea*) und von der Decke baumelnde Grünstängel oder Tradeskantien. Die sogenannten Influencer sind zu „Plantfluencern“ mutiert. Haben Sie schon einmal vom Monstera-Monday gehört? Da werden neben der Grünpflanze auch noch allerhand Waren präsentiert, die mit den typischen „Fensterblättern“ verziert sind, wie T-Shirts, Tassen, Schmuck. Ob das noch alles im grünen Bereich ist? Eines jedenfalls steht fest: Nicht nur Corona lässt Zimmerpflanzen digital erblühen. Erst kürzlich eröffnete in bester Wiener Lage in der Neustiftgasse auf zwei Etagen das Calienna, ein käuflicher Stadt-Dschungel mit Buchangebot und Kaffeebar.

Omas Blütenrausch sorgt für Furore

Vielleicht nicht oder noch nicht ganz so trendig ist der Weg zurück zur Nostalgie am Fensterbrett.

Die Erinnerung an die Zeit unserer Großmütter, die liebevoll ihre Fensterbänke hegten und pflegten, holt uns trotzdem ein. Diese einfühlsame Fürsorge, die alles und jedes zum Blühen bringen konnte, strahlte damals Zuversicht und schlichtes Glück aus. Und schön waren die duftenden Alpenveilchen (*Cyclamen*) und Zimmer-Almrausch (Azaleen) allemal.

Bei meiner Oma gab es auch das hingebungsvoll über die Untertasse gegossene Usambaraveilchen mit samtigen Blättern, und meine Urgroßmutter zog jeden Winter Amarellis zwischen den Doppelfenster. Drinnen zu gärtnern ist eben ein gutes Gefühl, egal in welcher Generation und in welchem Jahrhundert!

*) Rubrik „Der Gartenfachberater schaut genauer hin“ auf Seite 22. Weitere Infos zur „Nostalgie am Fensterbrett“ finden Sie auch in der Dezember-Ausgabe des Magazins „Servus in Stadt und Land“.

Österreichische Post AG
MZ 022033722 M

Österreichischer Siedlerverband, 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1 d/16/1