

SiedlerZEITUNG

MAGAZIN DES ÖSTERREICHISCHEN SIEDLERVERBANDES

€ 3,- | HERBST 2024



**Erdäpfelschmaus
aus eigener Ernte**

Birnenvielfalt

Perlhühner

Baumschutzgesetz

Vernetzungstreffen auf der Landesgartenschau Kirchheim

Gemeinsame Themen und internationale Zusammenarbeit

Am 22. Juni 2024 fand das Siedlertreffen des Landesverbandes Bayern des Verbandes Wohneigentum auf der Landesgartenschau in Kirchheim statt. Mit dem zuständigen Bürgermeister Stephan Keck, Ulrich Reinwald (Vorsitzender des Bezirkes Mittelfranken) und dem Vizepräsidenten Franz Lohner führten wir interessante Gespräche über die Gartenschau und die Mitgliederentwicklung. Nach der Landesgartenschau bleibt dort ein großartiger grüner Park als Naherholungsgebiet für die Zukunft erhalten, besonders für die Jugend, denn gleich im Anschluss an das Gar-

tenschaugelände entstand ein Gymnasium für tausende Schülerinnen und Schüler. Die Themen „Natur im Garten“ und „Artenvielfalt“ sind wie bei uns auch in Bayern wichtig. Gartenfachberaterin Julia Ciriacy-Warntrup zeigte sich von der Plakette „Insektenfreundlicher Garten“ des Siedlerverbands und deren Förderung beeindruckt. Ein gemeinsamer Streifzug durch die Landesgartenschau Kirchheim inspirierte die Fantasie für zukünftige Gärten und festigte die internationale Zusammenarbeit.

Helmut Löschl



(v.l.n.r) Ulrich Reinwald (Vorsitzender des Bezirkes Mittelfranken), Stephan Keck (Bürgermeister von Kirchheim), Helmut Löschl (Präsident des Österreichischen Siedlerverbands), Franz Lohner (Vizepräsident des Landesverbandes Bayern des Verbandes Wohneigentum).

Was ist der Handwerkerbonus?

Der Handwerkerbonus wird oft mit dem Reparaturbonus verwechselt. Der Reparaturbonus fördert Reparaturen von Elektrogeräten mit bis zu 200 Euro und Kostenvoranschläge mit bis zu 30 Euro (Infos: www.reparaturbonus.at). Der Handwerkerbonus hingegen fördert Handwerkerleistungen im Zeitraum vom 1. März 2024 bis 31. Dezember 2025.

Die Obergrenze beträgt 2.000 Euro für 2024 und 1.500 Euro für 2025 pro Person und Haushalt. Über 7.000 Anträge wurden bereits in den ersten 24 Stunden eingereicht.

Seit Juli können Sie die Förderung für Arbeitsleistungen rund um Siedlergarten und Haus auf www.handwerkerbonus.gv.at beantragen. Die Förderung beträgt 20 % der förderfähigen Kosten. Die Arbeit muss von einem in Österreich befugten Unternehmen erbracht werden.

Förderfähige Arbeiten umfassen: Dach- und Fassadenerneuerungen, Fensteraustausch, Malerarbeiten, Elektro-, Sanitär- und Heizungsinstallationen, maßgeschneiderte Tischlerarbeiten, Wintergarten- und Terrassenüberdachungen, Loggia-Verglasungen, Versorgungsleitungen, Dach- und Fassadenbegrünungen, Gartengestaltung und Poolrenovierungen. Auch Arbeiten im Zusammenhang mit Hausbau und Wohnraumschaffung werden gefördert. Die Beantragung erfolgt mit der



ID-Austria über das Internet. Bei Online-Anträgen ohne ID-Austria müssen Lichtbildausweis, Handwerkerrechnung (als PDF) und ein Zahlungsnachweis hochgeladen werden. Falls Sie keine Möglichkeit haben, den Antrag digital einzubringen, können Nachbarn, Verwandte, das Gemeindeamt oder der Handwerksbetrieb Sie dabei unterstützen. Prüfen Sie bitte vorher, ob Ihr Gemeindeamt diesen Dienst anbietet, und vergessen Sie nicht, Rechnung(en), Lichtbildausweis, Meldenachweis, Zahlungsnachweis und Ihren IBAN bereitzuhalten.

Peter Blanc

Bei Fragen wenden Sie sich an:
handwerkerbonus@bhag.gv.at,
www.handwerkerbonus.gv.at,
Tel. +43 5 05 06 - 859 333
oder den Siedlerverband
(peter.blanc@siedlerverband.at).



**Zeigt her
eure Gärten!**



Ab 2025 gibt es auch in Oberösterreich Tage der offenen Gartentür. Mit Natur im Garten und dem Landesobst- und Gartenbauverein erstellen wir eine Liste der schönsten Gärten Oberösterreichs.

Wenn Sie Ihren Garten herzeigen möchten, bitte anmelden:
office-ooe@siedlerverband.at

DER PRÄSIDENT BERICHTET

Was den Siedlerverband bewegt

Liebe Siedlerinnen und Siedler!

Nach einem sonnigen Sommer mit „viel Energie“ im Bereich der Photovoltaik folgt nun im Herbst die Erntearbeit im Garten. Unter anderem werden Erdäpfel und Birnen geerntet und verarbeitet, um gut gerüstet in den Winter zu gehen (siehe ab Seite 4).

Unsere neue Plakette für den insektenfreundlichen Garten wurde bereits über 100 Mal vergeben und der Zuspruch reißt nicht ab. Es freut mich, dass wir hier einen Beitrag zum Erhalt der so wichtigen Artenvielfalt leisten. Bewerben Sie sich auch weiterhin so zahlreich wie bisher, wir werden diese Aktion auch in den kommenden Jahren weiterführen.

Durch die Zusammenarbeit mit „Natur im Garten“ und dem Obst- und Gartenbauverein ist es uns gelungen, bereits einige private Gärten für das kommende Jahr als Schaugärten für Sie zugänglich zu machen. Das Motto unserer Zusammenarbeit lautet: „Wir arbeiten für die Natur, im Einklang mit der Natur“. Auf unserer neuen Homepage

www.offener-Garten.at können Sie die Schaugärten sehen. Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie Ihren Garten gerne an ein oder zwei Tagen im Jahr für Interessierte zugänglich machen möchten (siehe Seite 2, Kasten).

Auch die Arbeiten für die Landesgartenschau in Schärding schreiten zügig voran und ich kann Ihnen jetzt schon versprechen, dass diese Gartenschau ein echtes Erlebnis sein wird.

Da die Gerätewarte bei den Siedlervereinen sehr gefordert sind und auch die Kassierinnen und Kassierer viel Aufwand mit dem Geräteverleih haben, sollen neue Partner des ÖSV die Abwicklung erleichtern und vereinfachen. Gerhard und Michael Strasser haben eine App entwickelt, mit der die zur Auswahl stehenden Geräte via Handy oder PC jederzeit gefunden, angesehen und reserviert werden können. Beim Zurückbringen der Geräte besteht die Möglichkeit, den Instandhaltungsbeitrag direkt über die App zu leisten. Auch lassen sich für den Verein selbst alle Daten über das Verleihgerät abrufen – jede Reparatur und jeder Verleih ist hier gelistet. Die App ist für alle Mitglieder unserer Siedlervereine kostenlos. Nähere Infos finden Sie auf Seite 14 und natürlich bei den Verbandsfunktionärinnen und -funktionären.

Ich wünsche einen erholsamen Herbst mit schönen Stunden!
Helmut Löschl, Präsident



INHALTSVERZEICHNIS

Vernetzungstreffen, Was ist der Handwerkerbonus?	2
Aktuelles aus dem Verband	3
Kartoffeln, die Alleskönner aus der Erde	4
Erdäpfelküche	7
Expertenwissen: Tafel- und Mostbirnen	8
Mein Platz für Tiere: Das Perlhuhn	10
Rechtsberatung: Ansprüche bei einem Verkehrsunfall	11
Der klimaneutrale Haushalt	12
Neue Kooperation mit Toolies (App für Werkzeugverleih)	14
Siedlerreise an die Amalfiküste	15
Österreichweites Gesetz für die Baumhalterhaftung	16
Vizepräsident/LO Wien: Neues Baumschutzgesetz in Wien	17
Unfallversicherung für Mitglieder	17
Gute Schwammerln: Maronenröhrling	18
Die Siedler-KINDERseite	19
Rubrik „Quer durch den Gemüsegarten“	20
Gartenkalender für den Herbst	21
Technik- und Gartenforum: Das tut dem Rasen(mäher) gut!	25
Aktuell aus den Vereinen	26
ÖSV Gartenakademie	34
Termine, Impressum	35
Zu guter Letzt: Einkoch!	36

Redaktionsschluss der nächsten
Ausgabe: 3. Oktober 2024

Erscheinungstermin: 11. Dezember 2024

Beiträge und Fotos aus dem letzten
Quartal sowie Termine für Jänner
bis März 2025 senden Sie bitte an:
office-ooo@siedlerverband.at

Vergrabene Schätze

Kartoffeln, die Alleskönner aus der Erde

Von der giftigen Schönheit aus Übersee zum gesunden Sattmacher aus der Region – so lässt sich der Werdegang der Kartoffel in Mitteleuropa in aller Kürze beschreiben. Die vielfältige Knolle im Porträt.



In Südamerika werden Erdäpfel schon seit mehreren Jahrtausenden gegessen, doch in Europa kennt man sie erst seit rund 500 Jahren. Während sich die spanischen Seefahrer den fernen Kontinent mit

Gewalt aneigneten, eroberte die Pflanze im Gegenzug die Herzen unserer Vorfahren zuerst als Zierpflanze. Die Blüten bezauberten viele Menschen, die Knollen hingegen galten als ungenießbar,

ja sogar giftig. Erst nach einiger Zeit überzeugten sie durch ihre Nahrhaftigkeit und den einfachen Anbau und lösten in vielen Gegenden alte Getreidesorten als Hauptnahrungsmittel ab.



Genial vital

Die Beliebtheit hat bis heute gute Gründe. Die optisch unscheinbaren Knollen sind äußerst gesund, weil sie außer den Vitaminen B und C auch wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Mangan, Eisen, Kupfer und Kalium enthalten. Da diese Stoffe dicht unter der Schale eingelagert sind, sollte man Erdäpfel am besten ungeschält auf den Tisch bringen oder die Schale wirklich nur hauchdünn entfernen. Auch beim Kochen samt Schale gehen viele Vitalstoffe verloren! Aus diesem Grund ist das Garen über Dampf dem Kochen in Wasser vorzuziehen.

Den vielen positiven Eigenschaften steht aber ein hartnäckiges Vorurteil gegenüber. Es lautet: Erdäpfel machen

dick. Dabei haben 100 g gerade einmal 80 kcal – das ist weniger als ein Drittel der gleichen Menge Weißbrot. Was tatsächlich aufs Gewicht schlägt, ist oft die Zubereitungsart, beispielsweise das Frittieren in reichlich Fett oder das kräftige Würzen mit Salz. Pommes frites, Chips und Co sind aber zum Glück nicht die einzigen Möglichkeiten, die Knolle zu verarbeiten. Die Palette reicht von Suppen über Püree, Röst- und Bratkartoffeln, Salat, Eintöpfen und Aufläufen bis zu Erdäpfelteig für pikante und süße Speisen.

Abseits von diesen Köstlichkeiten auf dem Teller können Erdäpfel auch noch mehr: Sie lassen sich bei etlichen Beschwerden zur Linderung einsetzen. Wer unter übermäßiger Magensäure leidet, kann diese mit Kartoffelsaft binden; das ist auch bei Unpässlich-



Kartoffel-Kniffelei

1. Wie nannten die Inkas die Kartoffel?

- A) Mama
- B) Papa
- C) Chacha

2. Wer befahl den Anbau von Erdäpfeln im Waldviertel?

- A) Karl VI.
- B) Maria Theresia
- C) Joseph II.

3. Friedrich II. griff zu einer ungewöhnlichen Maßnahme, um die Bauernschaft für den Kartoffelanbau zu gewinnen. Wodurch weckte er – erfolgreich – die Neugier der Menschen?

- A) Er ließ seine Kartoffelfelder von Soldaten bewachen, um die Bauern zum Stehlen zu verleiten.
- B) Er ließ bei Hof Kartoffeln servieren, um sie als Speise für Adelige begehrenswert zu machen.
- C) Er schrieb einen Wettbewerb aus, bei dem für die Ernte der größten Kartoffeln ein Ende der Leibeigenschaft winkte.

4. Mit welchem Gemüse ist die Kartoffel nicht verwandt?

- A) Tomaten
- B) Melanzani
- C) Zucchini

5. Von wem stammt der Satz: „Vor lauter Globalisierung und Computerisierung dürfen die schönen Dinge des Lebens wie Kartoffeln oder Eintopf kochen nicht zu kurz kommen“?

- A) Irmgard Griss, eh. Präsidentin des OGH (2007–2011), Abg.z.NR (2017–2019)
- B) Angela Merkel, eh. deutsche Bundeskanzlerin (2005–2019)
- C) Greta Thunberg, Gründerin der Umweltschutz-Bewegung „Fridays for Future“

Lösungen zum Kartoffel-Quiz

1-B) 2-B) 3-A) 4-C) 5-B)

keiten im Magen- und Darmbereich hilfreich. Darüber hinaus können Hals- bzw. Brustwickel mit gegarten und samt Schale zerdrückten Erdäpfeln gegen Bronchitis und Halsschmerzen eingesetzt werden. Manche Menschen haben mit solchen Wickeln auch gute Erfahrungen bei Bauchschmerzen gemacht.

Aus eigener Ernte

Beim Anbau für den Eigenbedarf sind neben normalen Beeten und Hochbeeten auch Kartoffeltöpfe, Kartoffelpyramiden und Kartoffeltürme sowie -kisten beliebt, da sie Platz sparen und gleichzeitig ein Gestaltungselement darstellen, das immer üppiger grünt, je länger die Pflanze wächst. Bei all diesen Anbaumethoden wird jeweils weitere Erde aufgeschüttet, sobald der Austrieb etwa 10 cm hoch ist. Weil sich in den Blattachseln der Triebe neue Wurzeln und somit auch neue Knollen bilden, wachsen die Erdäpfel somit in mehreren Schichten übereinander. Abgesehen von früh reifenden Sorten und den kleinen, besonders zart schme-

ckenden Frühkartoffeln oder „Heurigen“, die bereits ab Mai oder Juni erhältlich sind, ist die Hauptzeit für die Erdäpfelernte genau jetzt, also Ende September und im Oktober.

Im eigenen Garten achtet man besonders auf das Laub der Pflanzen. Etwa drei Wochen, nachdem das oberirdische Grün abgestorben ist, sollten die Knollen eine so feste Schale aufweisen, dass geerntet werden kann. Das optimale Werkzeug dafür ist eine Grabgabel. Damit wird die ganze Pflanze leicht hochgehoben und dann aus dem Boden gehoben. Nach dem Entfernen der Laubreste werden die Knollen abgesammelt. Am besten lagerfähig bleiben Erdäpfel, wenn man sie nach dem Abschütteln der Erde auf dem Beet liegend trocknen lässt. Nur Knollen mit unverletzter Schale sind lagerfähig; alle anderen sollten möglichst bald in der Küche landen.

Erdäpfel lagern am liebsten in völliger Dunkelheit. Keller oder fensterlose Räume mit niedriger Temperatur und ohne zu viel Feuchtigkeit bieten optimale Bedingungen. Wärme und

Licht würden dazu führen, dass die Knollen austreiben, womit sie nicht mehr zum Verzehr geeignet sind.

Bunt ist Trumpf

„Festkochend“, „vorwiegend festkochend“ und „mehlig“ – so lauten die gängigen Kategorien im Supermarkt, dabei stünde eine enorme Sortenvielfalt zur Verfügung. Im Privatbereich lässt sich hier einiges ausprobieren. So bietet etwa der Verein Arche Noah aus Schiltern, der sich der Erhalt von Artenvielfalt verschrieben hat, mehr als 150 Saatgut-Raritäten an, die sich in Geschmack, Form und Farbe unterscheiden. Farbe? Ja, es gibt tatsächlich nicht nur Kartoffeln mit gelbem Fleisch, sondern auch Sorten mit blauem, weißem und rosa Innenleben. Vor allem Kindern macht das Gärtnern und Kochen besonders großen Spaß, wenn sie sich an bunten Kartoffeln versuchen dürfen. Das Saatgut kann man bei Arche Noah im Frühjahr online bestellen.

red kor (Quelle: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/kartoffelsammlung/)



Links: Schon die Jüngsten haben Freude an Anbau und Ernte von Erdäpfeln. Rechts: Bei Arche Noah kann man aus mehr als 150 Kartoffelsorten wählen.

INTERNATIONALE ERDÄPFELKÜCHE

Die österreichische Küche versteht es, Erdäpfel praktisch in jedem Menügang gekonnt in Szene zu setzen. Von der samtig-cremigen Suppe bis zu flaumigen, süßen Schupfnudeln reichen die bekannten Rezepte. Diesmal blickt die SiedlerZeitung über die Grenzen: Was macht man anderswo aus Kartoffeln?

Italien/Spanien: Frittata

Zutaten: ½ kg festkochende Erdäpfel, 1 große Zwiebel, 1 roter Paprika, 120 g Käse (Manchego, Schafkäse oder Pecorino), Olivenöl, 4 Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter (z.B. Oregano, Basilikum oder Petersilie), ev. etwas Chorizo oder Eselsalami

Zubereitung: Gegarte, ungeschälte Erdäpfel in kleine Stücke schneiden (auch Reste vom Vortag lassen sich damit schmackhaft verwerten!). Zwiebel fein würfeln, Paprika entkernen und in kurze Streifen schneiden. Schafkäse etwas zerbröseln bzw. Hartkäse reiben. Eier verquirlen, Käse daruntermischen und würzen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig braten. Erdäpfel, Paprika und ev. Wurst zugeben und kurz anbraten. Mit der Eiermischung übergießen, leicht anbacken und auf kleiner Flamme zugedeckt fertiggar, bis die Eier zur Gänze gestockt sind.

Mit Kräutern bestreuen und warm servieren.



Griechenland: Moussaka

Zutaten: 1 kg festkochende Erdäpfel, 2 Auberginen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, etwas Olivenöl, ½ kg Faschiertes, 2 Dosen gehackte Tomaten, Oregano, Salz, Pfeffer, Zimt, Käse; Béchamelsauce

Zubereitung: Erdäpfel samt Schale bissfest garen. Auberginen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf Küchenpapier auflegen und beidseitig salzen; nach etwa 20 Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder im Backrohr auf Backpapier (ohne Öl) leicht bräunen. Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in Olivenöl andünsten. Faschiertes darin braten, gehackte Tomaten zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und gut durchköcheln lassen. Das Zimtpulver ist wichtig für den originalen Geschmack! Eine Béchamelsauce zubereiten und Käse reiben. In eine gefettete Auflaufform jeweils die Hälfte der Erdäpfelscheiben, Fleisch und Auberginen schichtweise einlegen; Vorgang mit der restlichen Hälfte wiederholen. Mit Béchamelsauce übergießen und geriebenen Käse darüberstreuen. Im Backrohr etwa 50 Minuten goldbraun backen (Ober-/Unterhitze: 180 °C; Umluft: 160 °C).



Schweden: Schwedische Kartoffeln

Zutaten: 1 kg Kartoffeln – nicht zu klein, 250 g Butter, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Rosmarinadeln, grobes Meersalz, Kreuzkümmel, Pfeffer/Cayennepfeffer

Zubereitung: Die rohen Erdäpfel gründlich waschen und abtrocknen. Erdäpfel mit einem scharfen Messer ca. alle 3 mm fein einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Erdäpfel auf ein Backblech mit Backpapier legen. Knoblauch feinst hacken, Rosmarin abzupfen, ev. hacken. Backofen bei Umluft auf 250 °C vorheizen. Die Butter vorsichtig schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Knoblauch, Rosmarin, Kreuzkümmel, (Cayenne-) Pfeffer und Salz einrühren, ca. 5 Minuten in der warmen Butter durchziehen lassen. Die Erdäpfel mit der Hälfte der Butter bepinseln und ins Backrohr schieben. Nach 25 Minuten mit der restlichen Butter einpinseln und weitere 25 Minuten backen (Backzeit hängt auch von der Größe der Knollen ab). Mit Meersalz bestreuen. Wer sie reichhaltiger zubereiten möchte, kann die Zwischenräume der aufgeschnittenen Erdäpfel mit Schinken, Wurst oder Lachs füllen.



Wo der Bartl den Most holt

Expertenwissen über die Tafel- & Mostbirnen

Der süße aromatische Geschmack und das meist schmelzende Fruchtfleisch der Tafelbirnen begeistert nicht nur unseren Obstexperten Klaus Strasser. Saft macht man aber unbedingt aus Mostbirnen.



Birnenbäume gehören zu den edelsten Obstgehölzen und können bis zu 300 Jahre alt werden. Die hohe Fruchtqualität fordert aber auch ihren Preis, viele Sorten sind Mimosen und haben höchste Ansprüche an Boden und Klima. Sie sind Sonnenanbeter und richtig wohl fühlen sie sich im Weinbauklima. In den rauerer Gegenden Österreichs ließen sich viele gute Speisebirnen bisher nur an einer geschützten sonnigen Wand kultivieren. Bisher? – Jawohl! Der Klimawandel hat hier eine Veränderung bewirkt.

Birnen einst und heute

Der Anbau von Birnen erfordert spezielle klimatische Bedingungen. Birnenbäume sind empfindlich

gegenüber Spätfrösten, die Blüten und junge Früchte schädigen können. Die Pflege der Birnenbäume umfasst regelmäßiges Schneiden, Bewässern und Düngen. Der Schnitt fördert das Wachstum und die Fruchtbildung, während die Bewässerung besonders in trockenen Perioden wichtig ist. Die Düngung erfolgt vorzugsweise im Frühjahr, um das Wachstum zu unterstützen. Spätfröste, extreme Wetterbedingungen und der Befall durch Schädlinge wie den Birnenblattsauger oder den Birnenrost können den Ertrag erheblich mindern. Die Forschung konzentriert sich daher auf die Entwicklung resistenter Sorten und nachhaltiger Anbaumethoden. Dazu gehört die integrierte Schädlingsbekämpfung, der Einsatz von

Nützlingen und die Anpassung der Anbautechniken an veränderte klimatische Bedingungen.

Gesundheitliche Aspekte

Birnen sind nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Sie enthalten zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe, darunter Vitamin C, Vitamin K, Kalium und Ballaststoffe. Der hohe Wassergehalt macht Birnen zu einem erfrischenden Snack, der gleichzeitig die Flüssigkeitszufuhr unterstützt.

Die Ballaststoffe in Birnen fördern die Verdauung und können dazu beitragen, das Risiko für Darmkrankheiten zu verringern. Leider liegen



Birnenbäume machen sich auch als Spalier gut, hier eine besondere Augenweide.



Der Blüte im Frühjahr folgt die reiche Ernte im Herbst.

sie deswegen aber auch schwer im Magen, wenn man zu viele auf einmal isst! Darüber hinaus haben Birnen einen niedrigen glykämischen Index, was sie zu einer geeigneten Frucht für Menschen mit Diabetes macht. Ihre antioxidativen Eigenschaften unterstützen das Immunsystem und können Entzündungen entgegenwirken.

Saft und Most

Auch wenn die Produktion von Most an Bedeutung verloren hat, steigt mittlerweile wieder die Nachfrage, vor allem nach Qualitäts- und sorten-

reinen Mosten. Da aber bereits Millionen von Bäumen gerodet wurden, ist es ein schwieriges Unterfangen, hochqualitatives Rohmaterial zu bekommen. Auch die Nachfrage nach Süßmost (Birnsaft) aus unbehandelten Streuobstbeständen steigt wieder ständig.

Wussten Sie, dass geschmacklich guter Birnsaft ausschließlich aus Mostbirnen gepresst wird? Speisebirnen haben vorwiegend Zucker, aber viel weniger Aromastoffe. Die adstringierende Eigenschaft (Adstringenz ist das trockene, raue Mundgefühl, das durch den Kontakt von Tanninen mit Proteinen in der Mundschleimhaut verursacht wird) verschwindet durch die Erhitzung bei der Pasteurisierung, übrig bleiben die Aromastoffe. Viel von diesem Wissen ist leider verloren gegangen, und so werden die hochwertigen Mostbirnbäume oft nicht beerntet, die Früchte nicht verwertet und stattdessen die Bäume umgeschnitten. Stellen Sie sich unsere Kulturlandschaft ohne die landschaftsprägenden Streuobstbäume vor! Und was wäre eine gute Jause ohne ein Stamplerl Williams-Schnaps?

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



Weniger bekannt ist die Tollbirne.



Obstsortenausstellungen zeigen die große Vielfalt.

Empfehlenswerte Birnensorten



WILLIAMS CHRIST

Reife: Mitte Aug. – Anfang Sept.

Verwendung: Frischverzehr, Konservierung, Birnenbrand

CONFERENCE

Reife: Ende Sept. – Nov.

Verwendung: Frischverzehr, Lagerung, Kochen und Backen

BOSCS FLASCHENBIRNE

Reife: Anfang Okt.

Verwendung: Frischverzehr, Desserts, Kochen

CLAPPS LIEBLING

Reife: Mitte Aug. – Ende Aug.

Verwendung: Frischverzehr, Konservierung

GUTE LUISE

Reife: Ende Sept. – Okt.

Verwendung: Frischverzehr, Kompott, Backen

FORELLENBIRNE

Reife: Mitte Okt. – Ende Nov.

Verwendung: Frischverzehr, Dekoration

HERZOGIN ELSA

Reife: Ende Sept. – Okt.

Verwendung: Frischverzehr, Desserts, Dörren, Schnaps

Energie die überzeugt. Pellets von Kreuzmayr.

Jetzt Pellets
bestellen unter
0800 222 810 oder
kreuzmayr.at/pellets.

KREUZMAYR
Energie mit Sympathie



Werbung

MEIN PLATZ FÜR TIERE

Die Perle unter den Hühnern

Als eine der ältesten domestizierten Vögel waren Perlhühner lange Zeit vergessen, bevor man sie wiederentdeckte. Kein Wunder – sind sie doch nicht nur genügsam, sondern auch äußerst nützlich und auffallend hübsch.

Ein Hingucker-
Geflügel mit
Mehrwert!

Perlhühner werden der Familie der fasanenartigen Hühnervögel zugeordnet. Der Anfang der Domestikation wird in Ägypten vermutet, wo das Guinea-Perlhuhn anscheinend während des frühen Altertums noch wild vorkam. Auch die Phönizier und Griechen hielten Perlhühner, noch bevor das Haushuhn in Europa bekannt wurde. Im Römischen Reich waren sie eine beliebte Delikatesse, weil sie ein besonders zartes und aromatisches Fleisch liefern.



Das Perlhuhn: wachsam und ständig unterwegs auf Futtersuche

Mit dem Ende der Römerzeit verschwanden allerdings auch die Perlhühner aus Europa.

Das Guinea-Helmpersilchuhn gilt als die Stammform der heute bekannten Perlhühner. Nachdem die Portugiesen im 15. und 16. Jahrhundert im Rahmen ihrer Seefahrten Perlhühner aus Westafrika mitgebracht hatten, erfolgte die Domestikation auf unserem Kontinent ein zweites Mal. Ihre Bedeutung blieb aber wegen ihres weiterhin sehr aktiven Wesens und ihrer lebhaften Lautäußerungen recht gering.

Seinen Namen verdankt das Perlhuhn den winzigen weißen Punkten im Gefieder, die wie zahlreiche Perlen wirken. Heute kennt man rund zehn Farbschläge, teilweise mit markanter Perlung, teilweise aber auch mit eher reduzierter Zeichnung. Da sich das Perlhuhn mit anderem Geflügel, etwa Enten oder Gänsen, vergesellschaftet, dient es der Rassenvielfalt und schmückt die bunte Vogelschar.

Beachtlicher Mehrnutzen

Perlhühner sind tagaktiv und halten sich ausschließlich auf dem Boden auf. Dort suchen sie fast permanent nach Nahrung, die sowohl aus pflanzlicher als auch aus tierischer Kost besteht. Sie fressen Obst und Gemüse, aber auch Schneckeneier, Insekten aller Art, Würmer, Spinnentiere sowie gelegentlich kleine Wirbeltiere.

Die Jagd nach Schneckengelegen und Bodenlebewesen ist auch ihr besonders hervorzuhebender Nutzen im Garten. Mit einem Fertigfutter für Hühner, nach Möglichkeit ergänzt durch eine Körnermischung – hier eignet sich beispielsweise Vogelfutter – sind Perlhühner ausreichend versorgt.

Die Zucht der Vögel mit dem auffälligen Gefieder ist ähnlich jener von Hühnern. Die Legeleistung variiert

Woher kommen die „Perlen“?

Der zoologische Name *Numida meleagris* für das Perlhuhn nimmt Bezug auf die griechische Sagenfiguren von Iasons Argonauten, die das Goldene Vlies raubten. Meleagros starb nach einem heftigen Familienzweist, worauf seine Schwestern in Hühnergestalt bittere Tränen über ihren toten Bruder weinten ... und diese Tränen wurden zu Perlen in ihrem Gefieder.



sehr stark, als Durchschnitt gelten zwischen 20 und 50 Eier im Jahr. Die Brutdauer beträgt 27 bis 30 Tage, jedoch brüten sie in unseren Breiten relativ selten. Versteckmöglichkeiten und absolute Ruhe sind Voraussetzungen, dass die Zucht gelingt, denn Perlhühner sind äußerst schreckhaft. Die Küken sind sehr frohwüchsig (d.h. sie wachsen schnell und gesund bei einer hohen Überlebensrate) und mit etwa 5 Monaten ausgewachsen.

Zart im Geschmack

Wie schon die Römer in der Antike, weiß auch die französische Küche das Perlhuhn als eine der begehrtesten Geflügelsorten zu schätzen. Neben dem feinen Geschmack überzeugt das Fleisch auch durch seinen hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen der Gruppe B. Und auch die Eier der Perlhühner schmecken ausgezeichnet; sie sind etwas größer als jene von Zwerghühnern und haben eine dickere Schale.

Lautstärke beachten

Die oft lauten Rufe der Perlhühner sind auf jeden Fall ein Entscheidungskriterium, bevor man die attraktiven Hühnervögel im eigenen Garten halten möchte; für eng bebautes Siedlungsgebiet sind Perlhühner deshalb nicht geeignet.

Andererseits könnte das stimmfreudige Geflügel sogar als eine Art Alarmanlage gegen Einbrecher, Katzen, Ratten und Co fungieren. Das Federkleid mit den unzähligen Punkten wird als besonderer Schmuck für Hüte und Kleidung eingesetzt, und vor allem in Afrika besitzen die Federn auch heute oft noch eine spirituelle Symbolik.

Haben Sie Fragen?
Schreiben Sie, bitte an
unseren Experten Erich Koller:
redaktion@siedlerverband.at

Erich Koller, Kleintierflüsterer,
Zucht- und RÖK-Preisrichter

ALLES WAS RECHT IST

Die Rechtsberaterin informiert

Verkehrsunfall: Ansprüche von Geschädigten

Wichtig: Die Dokumentation vom Unfall und dessen Folgen.

Trifft jemanden, der einen Unfall verursacht hat, auch das Verschulden daran, dann haben Geschädigte eine Vielzahl von Ansprüchen. Die wichtigsten betreffen:

1. Schadenersatz

Erstattungsfähig sind etwa Fahrzeug- und Sachschäden sowie Mietwagenkosten.

2. Schmerzensgeld und Behandlungskosten

Bei Verletzungen kann man von der schuldhaften Person Schmerzensgeld für körperliche und seelische Schmerzen beanspruchen. Darüber hinaus sind u.a. Kosten für medizinische Behandlungen, Physiotherapien, Pflegeleistungen oder sonstiger Mehrbedarf grundsätzlich ersatzfähig. Auch für Beeinträchtigungen, die erst später auftreten oder dauerhaft bleiben, haftet die schuldhafte Person.

3. Verdienstentgang

Führt der Unfall zur Arbeitsunfähigkeit, kann ein Anspruch auf Ersatz des Verdienstentganges bestehen. Dies gilt grundsätzlich auch für haushaltsführende Personen.

4. Verunstaltungsentschädigung

Wird durch den Unfall das äußere Erscheinungsbild der geschädigten Person wesentlich und nachhaltig verunstaltet – z.B. durch Narben –, kann dafür Ersatz verlangt werden.

5. Ersatzansprüche im Todesfall

Im tragischen Fall eines tödlichen Unfalls haben die Hinterbliebenen etwa Anspruch auf Trauerschaden, Beerdigungskosten und Unterhaltszahlungen.

Als Frist für die Geltendmachung von Ansprüchen gelten 3 Jahre ab Kenntnis von Schaden und schuldhafter Person.

TIPPS: Melden Sie den Unfall unverzüglich bei der Polizei und bei der eigenen Haftpflichtversicherung. Suchen Sie bei Personenschäden umgehend eine ärztliche Ordination oder ein Krankenhaus auf, um die Verletzungen dokumentieren zu lassen. Anzuraten sind zudem ein Schmerztagebuch und Fotos von Verletzungen. Wenn möglich, machen Sie Fotos vom Unfallort, notieren Sie Namen möglicher Zeuginnen und Zeugen und erstellen Sie ein Gedächtnisprotokoll über das Unfallgeschehen. Bewahren Sie sämtliche Unterlagen, Rechnungen und Belege sorgfältig auf, um Ansprüche belegen zu können.



Mag. iur. Eva Maria Seeburger



Unsere Kanzlei unterstützt Sie gerne bei der Durchsetzung oder Abwehr von Ansprüchen. Die Rechtsanwälte unserer Kanzlei stehen Ihnen im Zuge eines persönlichen Gesprächs nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung gerne zur Verfügung.

Gute Karten für den klimaneutralen Haushalt

Die Energiewende ist längst angekommen

Weltweit beschleunigt sich die Ablöse des alten fossilen Energiesystems, die Kosten für neue Energietechnologien sinken und zugleich stehen zahlreiche Förderungen zur Verfügung.

Elektrische Energie aus Photovoltaik und Windkraft gehört inzwischen zu den kostengünstigsten Stromerzeugungstechnologien. Akkus für die Stromspeicherung werden fast im Monatsrhythmus günstiger. Vollautomatische Pelletsheizungen, solarthermische Anlagen, Holzöfen und Wärmepumpen lösen Kohle-, Öl- und Gasheizungen ohne Komfortverlust ab. Die Installation wird sogar mit bis zu 75 % der Investitionskosten von Bund und Ländern gefördert.

Photovoltaik für klimaneutrales Zuhause

Durch die Möglichkeit, auf dem Dach Sonnenenergie ohne CO₂-Emissionen in Strom zu verwandeln, kann ein Haushalt einen Teil seines eigenen Strombedarfs decken und

gleichzeitig seinen ökologischen Fußabdruck verringern. Für mindestens 25 Jahre liefert eine PV-Anlage kostenfreien Sonnenstrom. Die Kombination von PV-Anlage und Stromspeicher ermöglicht es, den tagsüber produzierten PV-Strom zwischenspeichern und für Tagesrandzeiten verfügbar zu machen, an denen Strom im Haushalt benötigt wird. Zusätzlich kann ein Elektroauto direkt mit PV-Strom geladen werden.

Verbraucher können aber auch aktiv werden, indem sie Strom flexibel konsumieren, je nachdem, ob es gerade zu wenig oder zu viel davon gibt. Mit einem intelligenten Energiemanagementsystem bzw. einem zeitabhängigen Tarif kann man Geld sparen, da nur dann die Waschmaschine in Betrieb genommen oder das E-Auto geladen wird, wenn die



Sonne auf die eigene PV-Anlage scheint oder es gerade ein Überangebot an Strom gibt und der aktuelle Tarif günstig ist. Haushalte können so immer stärker zu sogenannten Prosumern statt nur Konsumenten werden. Das bedeutet, ein Gebäude ist nicht nur Energieverbraucher, es kann auch selbst Strom erzeugen, speichern, einspeisen – und sogar an die Nachbarn liefern: Über so-

Weiterführende Links

Eine Energiegemeinschaft ist im einfachsten Fall der Zusammenschluss von mindestens zwei Teilnehmern zur gemeinsamen Produktion und Verwertung von Energie. Denkt man daran, selbst eine Energiegemeinschaft zu gründen, dann hilft die Website der Österreichischen Koordinierungsstelle für Energiegemeinschaften beim Klima- und Energiefonds weiter:

<https://energiegemeinschaften.gv.at>

Angesichts des überwältigenden Angebots verliert man mitunter den Überblick. Wenn es um Förderungen für den Heizungswechsel oder die thermische Gebäudesanierung geht, hilft die Website der Kommunalkredit weiter:

<https://www.umweltfoerderung.at/privatpersonen/raus-aus-oel-und-gas>



Wenn die Sonne scheint, wird das E-Auto geladen und die Waschmaschine läuft.

nannte Energiegemeinschaften ist es möglich, den Strom etwa aus der eigenen PV-Anlage über das Netz zwischen einzelnen Haushalten zu teilen.

E-Fuels & Wasserstoff zum Heizen?

Was das Heizen betrifft, stellen sich manche Menschen die Frage, ob es überhaupt sinnvoll ist, alte Öl- und Gasheizungen durch Systeme wie Pelletkessel, Solarthermie oder Wärmepumpen zu ersetzen. Wird es nicht in absehbarer Zeit genug E-Fuels und grünen Wasserstoff geben, mit denen man die alten Heizungen auch weiter betreiben kann? Leider nein! Zwar kann man E-Fuels, also flüssige klimaneutrale Energieträger auf Basis von erneuerbarem Strom, ebenso wie erneuerbaren Wasserstoff heute schon produzieren, jedoch nur unter großem Energieeinsatz und zu sehr hohen Kosten.

E-Fuels und Wasserstoff werden in unserem Energiesystem vor allem dort zum Einsatz kommen müssen, wo es keine Alternative gibt. Man wird mit ihnen Flugzeuge betreiben und hohe Temperaturen in der Industrie erzeugen. Doch für wasserstoffbetriebene Autos oder E-Fuels in Ölheizungen wird es nicht annähernd genug davon geben. Für Haushalte wäre dieser Einsatz außerdem viel zu teuer.

Energiesparen für den Klimaschutz

Ein wichtiger Pfeiler für den klimaneutralen Haushalt ist das Energiesparen. Will man weniger Energie verbrauchen, lohnt es sich, zuerst auf den Wärmebedarf zu achten und diesen zu optimieren. Ein durchschnittlicher österreichischer Haushalt verbraucht die Hälfte seiner Energie für Wärme in Form von Heizung und Warmwasser. Mit thermischer Gebäudesanierung kann deshalb viel gewonnen werden. Priorität hat dabei meistens die Isolierung der obersten Geschosdecke, gefolgt vom Tausch oder von der

Sanierung der Fenster. Der Bund stellt dafür ansehnliche Förderungen bereit.

Um als Haushalt klimaneutral zu werden, steht eine Fülle von Energielösungen zur Verfügung: Solarthermische Anlagen für Warmwasser und Photovoltaik auf dem Dach für Strom, Pelletheizkessel oder Holzöfen für die Raumwärmeversorgung,

Wärmepumpen usw. Dazu gibt es eine Reihe von Effizienztechnologien für den sparsamen Umgang mit Energie. Diese Technologien machen ein Haus zumindest ein Stück weit energieautark, teilweise sogar zu einem kleinen Kraftwerk, das seine Umgebung mitversorgen kann.

*Johannes Schmidl & Judith Brockmann
(Erneuerbare Energie Österreich),
Lisa Grün (Photovoltaic Austria)*



Photovoltaikanlagen auf dem Dach sind eine kostengünstige Möglichkeit zur Stromerzeugung.



Jetzt einlagern!

Jetzt vita holz Pellets lose bestellen



Bestell- & Servicehotline
unter 0810 240 240



wav.verkauf@waermeaustria.com



Wärme Austria liefert von
6 Standorten in Österreich
vita holz Pellets lose



Wir sind jetzt auch
auf WhatsApp



Werbung

Neue Kooperation mit Toolies



Die Zusammenarbeit zwischen dem Siedlerverband und den App-Entwicklern von toolies bringt frischen Wind in die Werkzeugausleihe für Vereinsmitglieder. Noch ist die Auswahl der zu verleihenden Geräten lange nicht komplett, sie wächst aber stetig.

Einfach und effizient

Mit toolies wird das Ausleihen von Werkzeugen zum Kinderspiel. Kein langes Suchen mehr – man hat sofort den Überblick!

Transparenz für alle

Egal, ob Werkzeuge ausleihen oder verleihen – die App zeigt den Verfügbarkeitsstatus in Echtzeit. Keine Missverständnisse mehr!

Kostenlos für Mitglieder mit Siedlervereinskennzahl

Die Mitglieder können toolies kostenlos nutzen, wenn die Werkzeuge des Vereins in toolies eingestellt sind. Nach Eingabe der Siedlervereinskennzahl (erhältlich vom Verein) ist toolies frei nutzbar.

Rasch installiert

Um die App zu installieren und Hilfe bei der Registrierung zu haben, melden Sie sich, bitte, bei den Obleuten Ihres Vereins.



Wo dichte Fenster Wärme behalten Fenster und Türen abdichten & sparen.

Senken Sie jetzt Ihre Heizkosten ganz ohne aufwendige Umbauten, dank unserer innovativen Fensterdichtung aus Silikon-Kautschuk von G&S Dichtungsprofi.

**SICHERN Sie sich noch heuer ihren
HANDWERKERBONUS** Bis zu 2.000€ sparen!



Heizen Sie kein Geld beim Fenster raus!

Nutzen Sie die Gelegenheit für eine kostenlose Beratung

Wir bieten eine kostengünstige und dauerhafte Lösung mit unseren Dichtungssystemen aus PVC - freien Silikonkautschuk.

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 Silikon-Kautschuk-Dichtung

DICHTUNGS
FENSTERDICHTUNGEN • BESCHLÄGESERVICE
PROFI



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

22. BIS 27. APRIL 2025

Amalfiküste – Rausch aus Farben und Düften

Gärten und italienisches Flair im Frühling

Üppiger Oleander und duftende Zitronenbäume: Der Golf von Neapel präsentiert sich dank seines milden Klimas und der fruchtbaren Vulkanerde wie ein Garten Eden, besonders blütenreich im Frühling. Kommen Sie zur schönsten Jahreszeit mit in eine von der Natur verwöhnte Region Italiens! Auch 2025 bietet der Österreichische Siedlerverband seinen Mitgliedern wieder eine Reise mit ÖSV-Vorteil an.

PROGRAMM:

TAG 1: Ankunft und Besichtigung von Neapel

Vormittags gemeinsamer Flug von Wien nach Neapel. Fahrt mit dem Privatbus in die Stadt, wo wir ein Willkommens-Mittagessen in einer bewährten Pizzeria genießen. Danach unternehmen wir eine Panorama-Stadtrundfahrt durch Neapel. Am späten Nachmittag Weiterfahrt zu unserem 4* Superior Grand Hotel Hermitage an der Amalfiküste, Sorrent. (-/M/A)

TAG 2: Ischia – Giardini de La Mortella und Kakteengarten Giardini Ravino

Nach dem Frühstück Überfahrt mit dem Schnellboot auf die Insel Ischia. Besichtigung der Giardini de La Mortella, eines legendären Gartens in einem ehemaligen Steinbruch. Anschließend besuchen wir den Kakteengarten Giardini Ravino, wo wir unsere Mittagspause mit einem Light Lunch und Kaktusfeigencocktail genießen. (F/L/A)

TAG 3: Ravello – Amalfiküste – Villa Cimbrone und Privatgarten

Fahrt entlang der berühmten Amalfitana hinauf nach Ravello, das hoch über dem Meer liegt. Besichtigung der Gärten der Villa Cimbrone, gefolgt von einem Besuch eines besonderen Privatgartens mit faszinierenden Glyzinen. Zum Abschluss genießen wir ein Antipasti-Buffer mit Wein. (F/L/A)

TAG 4: Tramonti – Conca dei Marini – Positano

Heute geht es in das Tramonti-Gebiet. Besichtigung eines versteckten Privatgartens. Nachmittags Besuch des malerischen Ortes Positano inklusive einer Küstenvilla und eines Welcome Drinks. Zeit zur freien Verfügung für Spaziergänge. (F/-/A)

TAG 5: Pompeji und Vesuv

Wir tauchen tief in die Geschichte ein: Führung durch die Ausgrabungen von Pompeji. Mittagessen auf dem Weingut Tenuta delle Lune, gefolgt von einer Besichtigung und Weinverkostung. Nachmittags Fahrt auf den Vesuv und Wanderung zum Kraterrand. (F/M/A)

TAG 6: Zitronengarten und Heimreise

Nach dem Frühstück Fahrt nach Sant'Agnello und Besichtigung eines Zitronenhains mit Verkostung des typischen Zitronenlikörs „Limoncello“. Fakultatives Mittagessen und Heimreise. (F/-/-)



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



Pro Person im Doppelzimmer € 1.799,- statt € 1.899,-
Pro Person im Einzelzimmer € 2.069,- statt € 2.169,-

Kleine Reisegruppe: 20–25 Personen

Anmeldung & Infos:

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

Österreichweites Gesetz für die Baumhalterhaftung

Um Angstschnitte, Baumverstümmelungen oder gar Rodungen künftig zu verhindern, gibt es seit kurzem ein neues Gesetz. Was dieses beinhaltet, bringt die Juristin Michaela Jana Löff auf den Punkt.

Seit 1. Mai 2024 gibt es erstmals eigene gesetzliche Bestimmungen für Schäden, die durch einen Baum verursacht werden. Erfasst sind nur Personen- und Sachschäden, die durch Umstürzen eines Baumes oder Herabfallen von Ästen verursacht werden. Ein Baumhalter, also in der Regel der Eigentümer oder Pächter des Grundstücks, auf dem der Baum steht, ist dann schadenersatzpflichtig, wenn die erforderliche Sorgfalt bei der Prüfung und Sicherung eines Baumes vernachlässigt wurde.

Zuvor wurden Bäume von der Rechtsprechung wie Bauwerke behandelt, was oft den Anschein erweckte, besonders nachteilig für Baumhalter zu sein. Mit der neuen Rechtslage wird nun auf die Besonderheiten von Bäumen ausdrücklich Bedacht genommen. Ziel des Gesetzgebers ist es, das vorsorgliche und unnötige Fällen von Bäumen wie auch ein

Zurückschneiden, das die Substanz beeinträchtigt, zu verhindern. „Angstschnitte“ und „Baumverstümmelungen“, um einer möglichen Haftung zu entgehen, sollen der Vergangenheit angehören.

Ein wesentlicher Aspekt der neuen Bestimmung ist die Berücksichtigung der Besonderheiten von Bäumen. Für die Beurteilung, ob die erforderliche Sorgfalt eingehalten wurde, nennt das Gesetz Kriterien wie den Standort des Baumes und die damit verbundene Gefahr, Größe, Wuchs und Zustand des Baumes sowie auch die Zumutbarkeit von Prüfungs- und Sicherungsmaßnahmen. Künftig ist auch das besondere Interesse an einem möglichst naturbelassenen Zustand des Baumes zu berücksichtigen. Das Gesetz nennt als Beispiele Bäume, die Naturdenkmäler sind oder in Nationalparks stehen.

Eine Verbesserung für Baumhalter bringt auch der Wegfall der sogenannten Beweislastumkehr, wie sie für Bauwerke gilt. Es gelten nun ausdrücklich die allgemeinen Regeln des Zivilrechts: Der oder die Geschädigte muss beweisen, dass der Baumhalter seine Sorgfaltspflichten verletzt hat.

Es gibt leider auch ein erstes tragisches Beispiel, auf das die neuen Regelungen anzuwenden sind: Bei schweren Unwettern im Juli 2024 wurden in Oberösterreich etliche Personen durch herabfallende Äste eines als Naturdenkmal geschützten Baumes verletzt.

Wie die Gerichte in diesem konkreten Fall entscheiden werden und ob mit dem neuen § 1319b ABGB eine gleichzeitig praktikable und gerechte Haftungsregelung geschaffen wurde, bleibt abzuwarten.



Mag. Michaela Jana Löff

ist seit mehr als 25 Jahren als Juristin im Bundesdienst mit zivil-, verwaltungs- und

strafrechtlichen Rechtsfragen befasst. Sie ist als Tochter des Obmanns eines Siedlervereins in Stadlau und als Bezirksvorsteher-Stellvertreterin der Donaustadt mit den Anliegen des Siedlerverbands gut vertraut.

Vizepräsident und Wiener Landesobmann Peter Blanc informiert

Das neue Baumschutzgesetz in Wien

Das Wiener Baumschutzgesetz schützt Bäume ab 40 cm Stammumfang (gemessen in 1 m Höhe). Für das Fällen solcher Bäume ist eine Bewilligung notwendig, ausgenommen sind die meisten Obstbäume. Nach einer Fällung muss mindestens ein Ersatzbaum gepflanzt werden. Bewilligungsgründe sind: Alter des Baumes, Pflegemaßnahmen, Gefährdung oder Bauvorhaben.

Die Novelle 2024 zielt darauf ab, mehr Bäume zu schützen und höherwertige Ersatzpflanzungen zu gewährleisten. Es werden nun größere Ersatzbäume mit einem

Stammumfang von 16 bis 18 cm vorgeschrieben. Der Begriff „Obstbaum“ wurde präzisiert, um mehr Arten wie z.B. den Schwarzen Holunder zu schützen. Die Erhaltungsfrist für Ersatzpflanzungen wurde von fünf auf zehn Jahre verlängert.

Die Ausgleichsabgabe für nicht gepflanzte Ersatzbäume wurde von 1.090 Euro auf 5.000 Euro erhöht. Dies soll die Abholzung von Bäumen auf Baugrundstücken reduzieren. Verbandspräsident Helmut Löschl versuchte, Erleichterungen für unsere Wiener Siedlergärten zu erwirken; die Novelle wurde jedoch so beschlossen.



Ing. Peter Blanc, Vizepräsident und Landesobmann von Wien

Bei weiteren Fragen steht unser Wiener Gartenberater **Walter Vanicek** zur Verfügung:
Tel. 0660/4222 584
E-Mail: info@allesgruen.at

Unfallversicherung für Mitglieder des ÖSV



Optimal versichert dank ÖSV: Die Ersparnis beträgt ein Vielfaches des Jahres-Mitgliedsbeitrages!

Eine der größten Leistungen des ÖSV ist das Angebot des Unfallkompaktschutzes für Mitglieder und deren Angehörige zu einer einmalig günstigen Prämie. Der Schutz gilt rund um die Uhr, ein ganzes Jahr lang, für Jung und Alt, für Beruf und Freizeit – wo übrigens zwei Drittel aller Unfälle passieren. So sind beispielsweise immer mehr Siedlerinnen und Siedler mit E-Bikes unterwegs. Laut Statistik Austria ist dabei leider die Gefahr eines Unfalls mit schweren Verletzungen sehr groß. Während andere Anbieter Unfallversicherungen mit einer Jahresmindestprämie

von € 150,- pro Person anbieten, können ÖSV-Mitglieder und ihre Angehörigen eine Unfallversicherung für nur € 12,- Jahresprämie pro Person abschließen. Allein aus diesem Grund macht sich eine Mitgliedschaft bezahlt!

Die besonderen Vorteile des Unfallkompaktschutzes:

- **Jeder Versicherte bestimmt durch Vervielfachung seiner Prämie (bis maximal zum 10-fachen) selbst die Höhe der Versicherungsleistung. Eine Anmeldung ist für die ganze Familie möglich – namentliche Bekanntgabe notwendig.**
- **Keine Gesundheitsfragen, keine Altershöchstgrenze**

- **Keine längerfristige Bindung, gilt jeweils vom 1.1. bis 31.12. eines Jahres, verlängert sich durch neuerliche Einzahlung um ein weiteres Jahr**
- **Versicherungsschutz 24 Stunden, 365 Tage im Jahr, weltweit**
- **Invaliditätsleistung bereits ab 1 %**
- **Kosten für Hubschrauberbergung inkludiert**



So einfach geht's: Nutzen Sie für die Unfallversicherungsprämie den Erlagschein im Einzahlungsprospekt oder Ihr E-Banking. Bitte unbedingt angeben: die **Namen** und **Geburtsdaten** aller Personen, die versichert werden sollen, und die **Adresse** des Einzahlers!

NARRISCH GUTE SCHWAMMERLN

Maronenröhrling: Mit Sicherheit köstlich

Dem Steinpilz ähnlich und ebenbürtig

Der Maronenröhrling ist wohl der bekannteste essbare Filzröhrling – und mehr als „essbar“: Er ist ein wirklich beehrter Speisepilz. Doch bevor man ihn genießen kann, ist äußerste Vorsicht angebracht. Denn gerade von Menschen, die sich mit Pilzen (noch?) nicht so gut auskennen, wird der Maronenröhrling oft mit anderen Schwammerln verwechselt.

Nicht verwechseln!

Da wäre zunächst der bittere Gallenröhrling zu nennen, dem er täuschend ähnlich sieht. Dieser Pilz trägt seinen Namen nicht umsonst; ein einziges Exemplar verdirbt aufgrund seiner Bitterkeit das gesamte Pilzgericht. Wirklich gefährlich wird es allerdings, wenn es zu einer Verwechslung mit dem sehr giftigen Satansröhrling kommt. Manche halten den Maronenröhrling auch für einen Steinpilz, was zumindest in der Küche nicht wirklich schlimm wäre. Sammeln Sie nur junge, frische Fruchtkörper! Mit fortschreitendem Alter werden die Maronenröhrlinge weich und sind oft auch schon von Maden zerfressen. Sie sollten im Wald bleiben, um mit ihren Sporen für den Fortbestand zu sorgen.

In der Schwammerlküche

Dem Steinpilz ist der Maronenröhrling nicht nur vom Aussehen ähnlich, sondern auch hinsichtlich Aroma, Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten ebenbürtig. Sehr zu empfehlen sind etwa junge Pilze als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten. Mit Knoblauch und Petersilie in Butter geschwenkt, schmecken sie besonders köstlich. Sie machen sich aber auch gut als Ergänzung zu Salaten, wenn man sie kurz blanchiert und dann untermischt. Maronenröhrlinge eignen sich außerdem hervorragend zum Trocknen, Einfrieren oder auch Einlegen.

Allerdings ist dieser Pilz ein leidenschaftlicher Cäsium- und Rubidiumsammler (EU-Grenzwert für Lebensmittel von 600 Becquerel pro Kilogramm) und man findet je nach Region unterschiedliche Belastungen vor. Meistens kann man den Pilz aber unbedenklich sammeln, wenn man keine großen Mengen pro Jahr verspeist.

Michael Pucher, Gartenfachberater und Pilzkenner



Wer Maronenröhrlinge nicht gut kennt, sollte diese nur gemeinsam mit einem Pilzkenner sammeln.

Wie? Wo? Wann?

NAME: Maronenröhrling
(*Xerocomus badius*)

HUT: kastanienbraun, samtig, 4–15 cm, im jungen Zustand kugelig, später ausgebreitet und flach gewölbt

OBERSEITE: bei Feuchtigkeit glänzend, schmierig

UNTERSEITE: gelbe, später grünlich-gelbe Röhren; bei Druck blaue Verfärbung

STIEL: anfangs bauchig, dann zylindrisch, an der Stielbasis schmaler werdend; faserige, bräunliche Längsstreifung **Achtung:** niemals rote, weiße oder braune netzartige Struktur (siehe Verwechslungsgefahr)!

FLEISCH: beim Durchschneiden allmählich blau-grün anlaufend

VORKOMMEN: in Österreich weit verbreitet, auch in den Alpen, hauptsächlich in Nadelwäldern; bevorzugt alte Fichtenbestände

SAISON: Hauptsaison Mitte September bis November (vor Frostbeginn); in feuchten Sommern bereits im Juni/Juli

NICHT VERWECHSELN!

SATANSRÖHRLING
(*Buletus satanas*)
giftig!

BITTERER GALLENRÖHRLING
(*Tylopilus felleus*)
ungenießbar!

STEINPILZ
(*Buletus edulis*)
essbar

Die Siedler-KINDERseite

WENN DU DAS WEISST, HAST DU DIE NASE VORN!



Dein Kohl reinigt sich selbst!

Deine Katze reinigt sich selbst, aber dafür muss sie schon etwas tun. Der Grünkohl aber macht gar nichts dafür. Das Phänomen der Unbenetzbarkeit und Selbstreinigung ist faszinierend! Um das zu prüfen, brauchst du: Grünkohlblätter (möglichst frisch), Wasser, Tuch, Spülmittel, Mehl

Und so geht's:

- Etwas Wasser auf ein Grünkohlblatt aufbringen: Es formt sich sofort zu einem großen Tropfen und läuft ab, ohne zu haften. Die Oberfläche bleibt dabei trocken.
- Etwas Mehl auf das Blattstäuben: Der aufgebrachte Wassertropfen nimmt es mit sich. – Das Grünkohlblatt reinigt sich durch seine Wachsschicht ganz einfach selbst.
- Das Blatt etwas abreiben, dann erst mit Wasser benetzen: Die Wachsfläche ist dadurch zerstört, das ganze Blatt benetzt sich mit Flüssigkeit und kann sich auch nicht vom aufgebrachten Mehl befreien.
- Wasser mit Spülmittel auf ein Grünkohlblatt aufbringen: Das Spülmittel bewirkt eine chemische Veränderung der Waskristalle. Auch dann werden die Blätter benetzbar.



So schaut's aus! Der Krautkopf



Schneide Rotkraut oder Weißkraut in der Mitte durch. Die einzelnen Krautblätter sind auf engstem Raum dicht gepackt. Botaniker sehen die Köpfe als Blattknospe, da sich die Blätter ja nicht entfalten. Wird der Krautschädel der Länge nach halbiert, tritt ein schöner Baum mit dichtem Geäst zutage. Werden die Köpfe quer halbiert, erscheint ein Muster ähnlich einer gefüllten Rose.

TIPP: Krautköpfe eignen sich als Stempel. Dazu die Köpfe am Vorabend in ca. 1 cm dicke Scheiben (Stempel) schneiden. Quer durchgeschnittene Köpfe ergeben „Rosenstempel“, längs durchgeschnittene „Baumstempel“.

BUCHTIPP

Die Gemüsedetektive



Bohne & Co. auf der Spur – mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten durch das Jahr.

Mit etwas Fantasie wird aus Gemüse mehr als nur ein gesundes Nahrungsmittel: Hier wird gebastelt, gemalt, gekocht, gespielt, gerätselt, gefärbt und experimentiert.

Ökotopia Verlag, 144 Seiten
ISBN 978-3-86702-015-2



Gartenkalender für den Herbst

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

Der Gartenfachberater schaut genauer hin



Smart Gardening

Von Willi Frickh



Die Rasenroboter werden immer besser und die Bewässerungssysteme immer „klüger“. Gerade ist die nächste technische Gartenrevolution im Gange: An den Wurzeln der Bäume und an den Blättern werden Sensoren angebracht; die messen die Feuchtigkeit, den pH-Wert, die Sonneneinstrahlung und auch, ob Schädlinge auftreten. Untereinander mit dem Internet der Dinge vernetzt, liefern sie Daten, die mit komplexen Algorithmen analysiert werden. Gezielt wird die Wasserzufuhr gesteuert, die Düngermenge berechnet und Pestizide (!) werden verabreicht.

Spätestens hier stellt sich für uns als „Naturgarten-Fangemeinde“

die Frage, wie klug so ein smarter Garten wirklich ist: hohe Anschaffungskosten, technische Störfälligkeit, hoher Energiebedarf der Künstlichen Intelligenz und schon wieder chemische Pflanzenschutzmittel! Wer auf grüne und umweltfreundliche Gartenlandschaften hofft, wird noch mehr Monokulturen zwischen Schotterflächen sehen, die dann halt „klug“ bewässert werden.

Lassen wir uns helfen, wo es nötig ist, etwa mit einem Rasenroboter, wenn wir vom Rasenmähen Kreuzweg kriegen. Aber lassen wir die Künstliche Intelligenz nicht über unseren Garten bestimmen – sondern die Natur!

Oktober 2024

Sprossenbrokkoli

Nach der Ernte der großen „Blume“ wachsen aus den Blattachsen noch drei- bis viermal Sprossen nach, die man ernten kann. Das ist zumindest bis zum ersten Frost möglich. Manche Pflanzen überstehen sogar diesen und wachsen in milden Wintern weiter. Es gibt auch eigene Wintersorten.



Spannende Erdnussernte

Wenn die krautigen Erdnussstauden gelb und welk werden, ist Erntezeit. Man zieht die Pflanze, die zu den Hülsenfrüchten gehört, aus dem sandig-humosen Boden oder nimmt die Grabgabel zu Hilfe. Schüttelt man die Erde ab, sollten etwa 20 der hellbraunen Doppelnusschalen an den Wurzeln hängen bleiben. Die dürfen noch zwei Wochen trocknen. Man darf gespannt sein, wie viele zum Rösten in der Pfanne übrigbleiben, wenn man Saatgut fürs nächste Jahr behält ...

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	Dienstag	Erntedankfest	♏	♊	Knollensellerie samt grünem Laub stehend in Sand-Erd-Mieten einlagern.
2	Mittwoch	20.50 Uhr	♏	♋	Bei Mond am Knoten, Mond in Erdferne und kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
3	Donnerstag		♏	♌	Staudenbeete überarbeiten, mittels Stockteilung Stauden verjüngen und vermehren.
4	Freitag		♏	♍	Mit dem Ende der Vogelschutzzeit (1.3.–30.9.) startet die Heckenschnittzeit. Bedeckten Tag wählen!
5	Samstag		♏	♎	Endivien samt Wurzelballen ins abgeerntete Glashaus oder Frühbeet setzen.
6	Sonntag		♏	♏	Immergrüne Hecken, die jetzt gepflanzt werden, treiben im Frühjahr bereits gut an.
7	Montag		♏	♐	Jetzt im Oktober ist Hauptpflanzzeit für Obstbäume und -sträucher.
8	Dienstag		♏	♑	Tomatenlaub auslichten, damit die Früchte genügend Sonne bekommen.
9	Mittwoch	St. Dionysius	♏	♒	11.39 Uhr: Ende der Pflanzzeit. Frostempfindliches Wurzelgemüse nachts mit Vlies schützen.
10	Donnerstag	20.56 Uhr	♏	♓	In kühlen Lagen Karotten und Rote Rüben in Sandmieten einlagern.
11	Freitag		♏	♈	Pastinaken, Schwarzwurzeln und Topinambur können über den Winter im Beet bleiben.
12	Samstag		♏	♉	Im August gepflanzte Balkonblumenstecklinge ins Glashaus oder ins helle Winterquartier stellen.
13	Sonntag		♏	♊	Rosen anhäufeln und mit Reisig schützen. Laubkompost für Moorbeete anlegen.
14	Montag		♏	♋	Frostempfindliches Blattgemüse nachts mit Vlies vor Frost schützen.
15	Dienstag	Hl. Theresia	♏	♌	Winterportulak und Asiasalate ins Glashaus oder Frühbeet säen.
16	Mittwoch	St. Gallus	♏	♍	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! Fallobst regelmäßig aufsammeln.
17	Donnerstag	13.28 Uhr	♏	♎	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig! Hokkaidokürbisse vor den Frösten einlagern.
18	Freitag	St. Lukas	♏	♏	Kompostbeschleuniger fördern die Umwandlung von Gartenabfällen in wertvolle Komposterde.
19	Samstag		♏	♐	Pastinaken, die im Beet überwintern und im 2. Jahr geerntet werden, mit Laub schützen.
20	Sonntag	St. Wendelin	♏	♑	Einen Haufen aus Gehölzschnitt und Laub als Winterquartier für nützliche Igel errichten.
21	Montag		♏	♒	Vogelnistkästen jetzt vor dem Winter gründlich mit Wasser reinigen.
22	Dienstag		♏	♓	00.51 Uhr: Beginn der Pflanzzeit. Beete mit Vogelsalat, Spinat, Tatsoi gleichmäßig feucht halten.
23	Mittwoch	St. Severin	♏	♈	Bei Nachfrösten Endivien, Radicchio und Spinat mit Vlies schützen.
24	Donnerstag	10.04 Uhr	♏	♉	Hauptpflanzzeit für Obstbäume – Baumpfahl setzen und vor Wildfraß schützen.
25	Freitag		♏	♊	Beerengehölze und Wildobst wie Felsenbirne und Dirndl pflanzen.
26	Samstag	Osterr. Nationalfeiertag	♏	♋	Abgeerntete Ruten von Sommerhimbeeren entfernen, Junggruten für die nächstjährige Ernte aufbinden.
27	Sonntag	Ende der Sommerzeit	♏	♌	Wurzelgemüse in Sandmieten einlagern, dazwischengestreutes Steinmehl verhindert Schadbefall.
28	Montag		♏	♍	Knoblauch setzen. Äpfel getrennt von Kartoffeln lagern, da diese sonst austreiben.
29	Dienstag		♏	♎	Bei Mond am Knoten und in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig! Palmen ins Winterquartier bringen.
30	Mittwoch		♏	♏	Bei offenem Boden können noch Frühlingsblumenzwiebeln gepflanzt werden.
31	Donnerstag	St. Wolfgang, Reformationstag	♏	♐	Bei wurzelnackten Rosen vor dem Pflanzen die Wurzeln um 1/3 einkürzen und 24 h wässern.

1	Freitag ● 13.48 Uhr, Allerheiligen	☀	♍	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
2	Samstag Allerseelen	☀	♍	Chicoréewurzeln zum Antreiben in Kübeln pflanzen, kühl und dunkel stellen.
3	Sonntag	🍎	♊	Erdbeerbeete mit Laub oder Stroh abdecken, dann treiben die Pflanzen im Frühjahr schneller an.
4	Montag	🍎	♊	Obstbäume pflanzen, jedoch Marillen und Pfirsiche erst im Frühjahr pflanzen.
5	Dienstag	🍎	♊	16.18 Uhr: Ende der Pflanzzeit. Gepflanzte Bäume mit Pföcken stabilisieren, vor Wildfraß schützen.
6	Mittwoch St. Leonhard	🌱	♋	Knoblauch kann jetzt noch für die Frühjahrsernte gesteckt werden.
7	Donnerstag	🌱	♋	Rote Rüben, Karotten, Kren und Sellerie in Sand-Erdmieten einlagern.
8	Freitag	🌸	♋	Kübelpflanzen in die Winterquartiere bringen.
9	Samstag ☾ 06.57 Uhr	🌸	♋	Kletterrosen verjüngen, indem die langen alten Triebe zurückgeschnitten werden.
10	Sonntag	🌱	♋	Gartenteich und Wasserläufe von Falllaub und abgestorbenen Pflanzen reinigen.
11	Montag St. Martin	🌱	♋	Endivien samt Wurzeln in Sand-Erdmieten im Erdkeller oder Gewächshaus einlagern.
12	Dienstag	🍎	♋	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
13	Mittwoch	🍎	♋	Abgeerntete Beerensträucher auslichten und mit frischem Kompost versorgen.
14	Donnerstag	🌱	♋	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
15	Freitag ☉ 22.30 Uhr, St. Leopold	🌱	♋	Pastinaken und Schwarzwurzeln im Freiland mit Laubabdeckung schützen.
16	Samstag Hl. Gertrud	🌸	♋	Hochstämmchen wie Rosen schützend einpacken.
17	Sonntag	🌸	♋	Zimmerpflanzen wie Efeutute mäßig gießen, da sie keine Staunässe vertragen.
18	Montag	☀	♋	09.51 Uhr: Beginn der Pflanzzeit Babyleaf-Salate im Topf oder im Balkonkasten säen.
19	Dienstag Hl. Elisabeth	☀	♋	Kohlsprossen und Grünkohl bleiben über den Winter im Beet. Brokkoli, Wirsing und Kraut einlagern.
20	Mittwoch	☀	♋	Rucola und Schnittsalat in Schalen, Töpfen und Balkonkästen säen.
21	Donnerstag	🍎	♋	Bei offenem Boden Obstbäume und Beerengehölze pflanzen. Mispeln erst nach den ersten Frösten ernten.
22	Freitag	🍎	♋	Die Ruten der Herbsthimbeerstauden nach der Ernte bodennah abschneiden.
23	Samstag ☾ 02.29 Uhr	🌱	♋	Gartengeräte und -werkzeug reinigen und warten.
24	Sonntag	🌱	♋	Sand-Erdmieten für Wurzelgemüse sanft feucht halten, damit sie nicht austrocknen.
25	Montag Hl. Katharina	🌱	♋	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
26	Dienstag St. Konrad	🌸	♋	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig! Kamellen kühl stellen, im Winter mäßig gießen.
27	Mittwoch	🌸	♋	Duftschneeball auf einen halbschattigen Standort pflanzen. Rosen anhäufeln und mit Reisig abdecken.
28	Donnerstag	🌱	♋	Kresse, Kräuter, Babyleaf-Salate und Sprossen im Warmen ziehen.
29	Freitag	🌱	♋	Adventskranz und Adventschmuck kreieren. Kohlsprossen anhäufeln, laufend größere Röschen ernten.
30	Samstag St. Andreas	🌱	♋	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig! Spinat, Endivien und Vogerlsalat ernten.

November 2024

Karotten ernten, Karotten säen

Fast schon eine Ganzjahrespflanze ist die Karotte in unseren Gärten. Außer in sehr frostigen Lagen muss sie gar nicht mehr in den Keller gebracht und in Sand gelagert werden: Sie bleibt einfach draußen und wird nach Bedarf bis spätestens Ende März geerntet. Dann wird sie hart und zäh und beginnt zu blühen. Gleichermäßen kann man jetzt Karotten säen. Die wachsen oft besser an als im Frühling.

Herbsthimbeeren schneiden

Nach der Ernte und wenn das Wetter noch zur Gartenarbeit verleitet, werden Herbsthimbeeren knapp über dem Boden abgeschnitten. Wer ein paar der schönsten Ruten stehen lässt, kann sich schon früher über Früchte freuen. Diese dann zweijährigen und früher fruchtenden Ruten können allerdings anfälliger für Krankheiten und Schädlinge sein.



Am Meer daheim

Der winterharte Meerkohl (*Crambe maritima*), auch Strandkohl, mit seiner Pfahlwurzel und den harten, gekräuselten Blättern ist ein Halophyt, eine Pflanze, die sehr tolerant gegenüber Versalzung ist. Er ist nicht mit dem uns bekannten Kohl verwandt. Im Frühling wird der austreibende Spross mit einem darübergestülpten Tongefäß gebleicht und als Delikatesse ähnlich wie Spargel zubereitet. Blätter und Stängel werden verwendet und die Blütenstände sind der „ewige Brokkoli“. Der Kaltkeimer wird ab jetzt in eine Schale gesät, die im März auf die Fensterbank oder ins Gewächshaus kommt.



Dezember 2024

Steckrüben für Eintopf, Mus und als Pommes

Ein typisches Wintergemüse sind die dicken Rüben mit süßlich-herbem Geschmack. Die Kohlrüben in Weiß oder mit weiß-lila Schale gibt es auch als Mairüben. Die gelbfleischige Variante kann man für hummusartige Aufstriche verwenden oder wie Pommes frites zubereiten. Damit steht einer vielleicht ungewöhnlichen, aber regionalen Beilage zum Weihnachtsmenü nichts mehr im Wege.

Chinesische Winterblüte

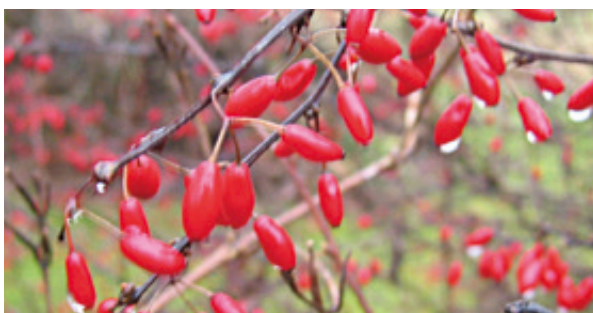
Vanillekipferln im Garten? Nein! Was da so gut riecht, ist ein Gewürzstrauch, der 2–3 Meter hoch wird. Die halboffenen Sternblüten von *Chimonanthus praecox*, der Chinesischen Winterblüte, verströmen bei uns ab Dezember herrlichen Vanilleduft. Allerdings: Unter –10 °C frieren die Blüten ab, um im nächsten Jahr wieder zu kommen, wie seit 40 Jahren im Botanischen Garten Frankenburg.



Berberitzen – besser als ihr Ruf

Einst sehr beliebt als stachelige Abgrenzung zu Nachbarn waren Berberitzen. Der Sauerdorn ist durch die meist rötlichen Blattfärbungen recht attraktiv. Die Heckenbrüter unter den Vögeln lieben ihn nach wie vor, weil die langen Dornen Feinde verlässlich abhalten. Die süßsauren Beeren enthalten viel Vitamin C und sind heilkräftig.

Texte Gartenkalender: Willi Frickh, Gartenfachberater



1 Sonntag ● 07.23 Uhr, 1. Advent		♂	Obstbaumstämme mit Lehm-Zinnkraut-Algenkalk-Anstrich vor Frostschäden schützen.
2 Montag		♂	22.10 Uhr: Ende der Pflanzzeit. Obstlager auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
3 Dienstag		♂	Eingelagertes Wurzelgemüse regelmäßig auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
4 Mittwoch Hl. Barbara		♂	Kirschzweige ins Wasser stellen, dann blühen sie zu Weihnachten.
5 Donnerstag		♂	Pampasgras zusammenbinden, damit das Herz vor Nässe geschützt ist.
6 Freitag St. Nikolaus		♂	Um eine Vielfalt an Vögeln zu füttern, verschiedene Samen und Nüsse auslegen.
7 Samstag		♂	Schnittlauch erst nach den ersten Frösten zum Antreiben ins Haus holen.
8 Sonntag ☾ 16.28 Uhr, 2. Advent, Mariä Empfängnis		♂	An frostfreien Tagen können Vogerlsalat und Spinat geerntet werden.
9 Montag		♂	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! Mangold anhäufeln und mit Laub schützen.
10 Dienstag		♀	Edelreiser von Obstgehölzen bei zunehmendem und aufsteigendem Mond schneiden.
11 Mittwoch		♀	Gelagerte Kürbisse regelmäßig in der Küche einplanen.
12 Donnerstag		♂	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig! Gehölzschnitt-Mulch schützt Bodenorganismen.
13 Freitag Hl. Lucia		♂	Christbaum kurz vor Vollmond schneiden, damit die Nadeln lange am Baum bleiben.
14 Samstag		♂	Zweijährige wie Stockrosen, Goldlack und Marienglockenblume bei Schneemangel mit Laub abdecken.
15 Sonntag ☉ 10.03 Uhr, 3. Advent		♂	20.22 Uhr: Beginn der Pflanzzeit! Misteln kurz nach Vollmond schneiden.
16 Montag		♂	Sprossen, Keime und Kräuter auf der Fensterbank ziehen – sie sind wertvolle Vitalstofflieferanten.
17 Dienstag St. Lazarus		♂	Blattkräuter und Babyleaf-Salate im Warmen ziehen. Moosfarn umtopfen und gleichmäßig feucht halten.
18 Mittwoch		♂	Bei offenem Boden und mildem Klima können weiterhin Obstgehölze gepflanzt werden.
19 Donnerstag		♂	Fruchtmumien von den Bäumen holen, um die Verbreitung des Moniliapilzes zu vermeiden.
20 Freitag		♂	Winterrettiche, Rote Rüben, Kren und Ingwer stärken das Immunsystem.
21 Samstag Hl. Thomas, Winteranfang		♂	Gesammelte Samen sortieren und beschriften. Gartenwerkzeug reparieren, pflegen und warten.
22 Sonntag ☾ 23.19 Uhr, 4. Advent		♂	Von den eingelagerten Roten Rüben die frischen Blattspitzen für Smoothies verwenden.
23 Montag		♂	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! Zimmerpflanzen regelmäßig gießen.
24 Dienstag Heiligabend		♂	Frohe Weihnachten! Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
25 Mittwoch 1. Weihnachtstag		♂	Samenstände von Blütenstauden stehen lassen, sie dienen Vögeln als Nahrung und sind dekorativ.
26 Donnerstag 2. Weihnachtstag, Hl. Stefan		♂	Grünkohl entwickelt sein delikates Aroma erst, wenn er einmal gut durchgefroren war.
27 Freitag		♂	Grünpflanzen aus beheizten Räumen in der Dusche sanft lauwarm beregnen.
28 Samstag		♂	Leimringe an den Obstbaumstämmen kontrollieren.
29 Sonntag		♂	Bei Zitruspflanzen an Neumond die Schädlingsbekämpfung durchführen.
30 Montag ● 23.28 Uhr		♂	05.38 Uhr: Ende der Pflanzzeit! Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
31 Dienstag St. Silvester		♂	Viel Freude, Glück und Segen im Neuen Jahr!

Wie funktioniert nachhaltiges Kompostieren im Herbst?

Im Herbst fallen viele Ernterückstände und Laub an, die durch Bokashieren in wertvollen Dünger verwandelt werden können. Anders als bei der herkömmlichen Kompostierung, die durch sauerstoffliebende Mikroorganismen erfolgt, nutzt Bokashieren die Fermentation zur schnellen Umwandlung in Dünger. Dabei entstehen Vitamine und Antioxidantien, die das Bodenleben anregen und das Immunsystem der Pflanzen fördern.



SCHRITT-FÜR-SCHRITT ANLEITUNG

- Schichten Sie die gesammelten Materialien (3–5 cm) je nach Feuchtigkeit entweder pur oder verdünnt mit Multikraft Kompost Starter (1 Liter Kompost Starter pro m³) in einen Komposter.
- Achten Sie darauf, alles luftdicht abzudecken, idealerweise mit heller Kompostierfolie. So gewährleisten Sie eine erfolgreiche Fermentation ohne Sauerstoff, die nach etwa 6 Wochen abgeschlossen ist.
- Da der Bokashi-Dünger einen sauren pH-Wert hat, empfehlen wir, erst 2 Wochen nach dem Ausbringen des Düngers zu pflanzen oder zu säen. Alternativ können Sie den frischen Bokashi auch etwa 30 cm von den Pflanzen entfernt eingraben.



Hochbeete MADE IN AUSTRIA

- In vielen Größen und Formen erhältlich
- Inkl. Schneckenkatz und Wühlmausgitter
- Qualitativ hochwertig und langlebig
- Kein Wartungsbedarf
- Einfacher Aufbau durch vormontierte Komponenten

IDT
Industry Design Trading GmbH



office@idt-gmbh.at

9130 Poggersdorf
Wirtschaftspark 14

www.idt-gmbh.at



Gartenfachberater
und ÖSV-Technik-Experte
Hans Hamedinger

AUS DER VEREINSWERKSTATT

Das tut dem Rasen(mäher) gut!

Ein gleichmäßig schöner und gesunder Rasen ist vielen SV-Mitgliedern ein wichtiges Anliegen. Aber nicht nur das Grün selbst, auch der Rasenmäher braucht Pflege.

Ist ein spezieller Dünger für den Rasen im Herbst sinnvoll?

Die Sommerhitze bedeutet Stress für den Rasen; daher ist der beste – und meiner Meinung nach auch wichtigste – Zeitraum für die Düngung Ende September bis Mitte November. Es gibt dann wieder mehr Feuchtigkeit durch Morgentau und Regen, und der Dünger kann somit auch leichter aufgenommen werden.

Wichtig ist ein Blick auf die Zusammensetzung: Mit niedrigerem Stickstoffanteil (N) und höherem Kalianteil (K) ist die Graspflanze gut versorgt. Kali unterstützt das Wurzelwachstum, stärkt die Zellen in den Grashalmen und führt zu einem gesünderen und grüneren Rasen im nächsten Frühjahr. Ich persönlich verwende ausschließlich organische Dünger, denn diese sind unproblematisch beim Ausbringen und schonen das Bodenleben. Auf den meisten Düngerpäckungen sind die notwendigen Mengenangaben pro m² angegeben. Mehr sollte man keinesfalls nehmen!

Wir wollen auf einem Teil unseres Gartens gern eine Blumenwiese wachsen lassen. Können wir diese Fläche dann mit unserem „normalen“ Rasenmäher mähen?

Blumenwiesen benötigen eine völlig andere Pflege als Rasen. Die Unterschiede beginnen schon beim Boden: Die Gräser und Blumen brauchen einen mageren Boden, um gut zu wachsen; daher darf der Boden auf keinen Fall gedüngt werden. Zuvor sollten Sie auch überlegen: Wie hoch

soll die Wiese werden? Wie oft wollen Sie mähen? Wiesengräser können bis zu einem Meter hoch werden. Dann ist ein Hochgrasmäher am besten geeignet. Achten Sie dabei auf ein Gerät mit genügend Leistung, damit Sie eine große Fläche in einem Arbeitsgang mähen können – das ist wichtiger als die Schnittbreite. Bei sehr hohem Gras ist es oft von Vorteil, einen Balkenmäher zu verwenden.

Während beim Mähen eines Rasens ein Fangkorb am Rasenmäher die Arbeit deutlich erleichtert, ist das bei der Blumenwiese kontraproduktiv. Denn damit sich die Gräser durch Selbstaussaat vermehren können, sollte das Mähgut einige Tage liegen bleiben.

Wie und wo ist mein Rasenmäher im Winter am besten aufgehoben?

Handrasenmäher müssen nur gereinigt und etwas eingeölt werden. Es empfiehlt sich, bei dieser Gelegenheit gleich auch das Messer nachzuschleifen.

Benzinbetriebene Rasenmäher sollten auf alle Fälle gründlich gereinigt werden. Alle drehenden Messerteile werden mit einem ölhaltigen Spray eingesprüht. Auch der Luftfilter wird gereinigt oder getauscht. Das Motoröl sollte zumindest kontrolliert, eventuell auch getauscht werden. Wenn Sie einen Grasfangkorb verwenden, muss auch dieser von Staub und Grasresten befreit werden. Prüfen Sie das Messer, ob es während der Gartensaison

eventuell beschädigt wurde und ob es für das nächste Jahr noch scharf genug ist. Ist das nicht mehr der Fall, sollten Sie das Messer schärfen – ob Sie das selbst erledigen oder einer Fachwerkstätte übergeben, bleibt Ihnen überlassen.

Akkubetriebene Rasenmäher oder Rasenroboter benötigen grundsätzlich die gleichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten wie benzinbetriebene Geräte (außer Motoröl). Allerdings sollten Sie auch den Akku vor dem Winter etwas aufladen: Ein Ladestand etwa um 80 % wäre sinnvoll. Wenn es möglich ist, sollte der Akku geschützt vor Frost gelagert werden.



MÖGE UNS EIN LICHT AUFGEHEN

WAS IST LICHTVERSCHMUTZUNG?

Straßenlaternen, Gebäudebeleuchtungen und Licht von Schaufenstern und Reklame machen die Nacht im Siedlungsraum beinahe zum Tag. Das stört zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, für die insbesondere unsere Parks und Gärten wertvoller Lebensraum sind.

Smarter Umgang mit Licht

Zu viel oder stark gestreutes Licht verwirrt nachtaktive Tiere wie Fledermaus, Nachtfalter und Glühwürmchen bei der Futter- oder Partnersuche und stört Zugvögel bei der Orientierung. Unzählige Insekten fliegen „wie die Motte in das Licht“ und verenden. Ein reflektierter Umgang mit Licht ist des-

halb wichtig, denn die fast unbeachtet verlöschende Ressource Dunkelheit ist lebenswichtig für Mensch und Natur.

Gut für Gesundheit und Umwelt

- Wo immer es möglich ist, gilt: Licht aus!
- Montieren Sie Leuchtmittel möglichst niedrig; der Lichtkegel soll stets nach unten gerichtet sein, um eine breite Streuung des Lichts zu verhindern. Sogenannte Full-Cut-Off-Leuchten sind optimal.
- Wählen Sie geschlossene Leuchtkörper, damit das Gehäuse nicht zur Insektenfalle wird.

• Verzichten Sie auf die Beleuchtung von Bäumen, Hecken oder Gartenteich – denn dort leben zahlreiche Tiere! Fassaden und Swimmingpools sollten ebenso nicht angestrahlt bzw. beleuchtet werden.

• Kaufen Sie vor allem für den Außenbereich Leuchtkörper mit langwelligem, gelbem Licht mit dem Farbton „Warmweiß“ (unter 3.000 Kelvin).

• Selbst kleine Solarlämpchen sind für nachtaktive Tiere im dunklen Garten problematisch. Achten Sie deshalb darauf, dass auch diese Leuchtmittel abgeschaltet werden können, wenn Garten und Balkon gerade nicht genutzt werden.



Das Gartentelefon

Tipps rund um den Garten sowie Informationen zu Kriterien und Anmeldung für die Plakettenvergabe finden Sie auf der Homepage www.gartenland-ooe.at oder am OÖ-Gartentelefon unter der Telefonnummer **0732/7720 1 7720**.

JUBILÄEN

SV WELS – 75 JAHRE

2 FESTE FÜR EINEN GEBURTSTAG

Mit dem Weinfest am Samstag, 29. Juni, und dem Sommerfest am darauffolgenden Sonntag feierte der SV Wels mit neuem Obmann Kurt Feichtinger sein 75-jähriges Bestandsjubiläum gleich doppelt. Über 30 Funktionär*innen und Ehrenamtliche trugen dankenswerterweise zum Gelingen des Festes bei. Zum Feiern waren auch Bürgermeister Dr. Andreas Rabl und GR Silvia Huber

mit einer Abordnung gekommen. Außerdem unter den Gratulantinnen und Gratulanten: die Vizepräsidentin der Landesorganisation Elisabeth Leitner sowie Delegationen der Nachbarvereine SV Krenglbach-Wallern und SV Sipbachzell. Musiker „Karl von Müllner“ unterhielt die Gäste mit toller Musik, und da auch das Wetter mitspielte, waren die Jubiläumsfeiern ein voller Erfolg.



SV LANZENDORF – DOPPELJUBILÄUM

80 ODER 85? – DOPPELT HÄLT BESSER!

Am Sonntag, dem 14. April 2024, fand – endlich und mit 4 Jahren Verspätung! – die aufgrund der Corona-Pandemie verschobene Jubiläumsfeier „80 Jahre Siedlerverein Lanzendorf“ statt. Der Verein nahm das zum Anlass, gleichzeitig auch den 85. Geburtstag der Vereinsgründung, die bereits 1939 erfolgte, zu begehen.

Das Fest im Alfred-Leiner-Volkshaus in Lanzendorf begann mit der Begrüßung der Anwesenden durch SV-Obfrau Christa Käfer und Grußworten der Ehren Gäste, Ing. Johann Binder von der Landesorganisation NÖ und Bürgermeisterin Silvia Krispel. Ein Film, der anlässlich des Jubiläums im Jahr 2020 gedreht wurde, gab Einblick in die Tätigkeiten, Veranstaltungen und Feste des Siedlervereins im Laufe eines Jahres.

Viele Gäste nutzten die Möglichkeit, im Volkshaus auch die Ausstellung von Natur im Garten zu besuchen. Beim anschließenden gemütlichen Mittagessen herrschte gute Stimmung, und zum fröhlichen Ausklang fand bei Kaffee und Kuchen die traditionelle Tombola statt.



V.l.n.r.: Bürgermeisterin Silvia Krispel, Ing. Johann Binder (Landesorganisation NÖ), Josef Schiefer, Obfrau Christa Käfer, Karl Köllnhöfer, Franz Kustak



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



SV ALBERNDORF

DANKE IN GOLD

Am 4. Mai fand die Mitgliederversammlung des SV Alberndorf statt, die ganz im Zeichen der Neuwahl des Vorstandes stand. Johann Ganglberger wurde einstimmig zum neuen Obmann gewählt. Sein Vorgänger Franz Schwaiger war über 40 Jahre im Verein in verschiedenen Funktionen aktiv und 24 Jahre lang Obmann.

Für seine herausragenden Leistungen wurde er von Präsident Helmut Löschl mit dem goldenen Ehrenzeichen gewürdigt.

Zudem gab es auch zahlreiche Ehrungen für langjährige Mitgliedschaften.

Goldenes Ehrenzeichen für Franz Schwaiger (links)



SV AN DER SALZBURGER STRASSE

GUT GEFRAGT IST HALB GEGÄRTNERT

Statt einem Baumschnittkurs bot der SV An der Salzburger Straße seinen Mitgliedern heuer eine Gartenfragestunde an. Warum wirft meine Zucchini die schönen Früchte ab? Warum treibt meine Zitruspflanze auf einmal ganz andere Blätter aus? Auf Fragen wie diese gaben Bezirks-GFB Helga Wagenleitner, GFB Elfriede Wukonig und Gartenmeister Stefan Binder kompetente Antworten. Weiters ging es um Kräuter und ihre Besonderheiten, über Vertikutieren, Gießfehler, Mehltau und andere Pflanzenkrankheiten.



Trotz tropischer Temperaturen eine entspannte Gruppe

SV ARBING

ALLE JAHRE WIEDER

Der Baumschnittkurs des SV Arbing, heuer im Garten von Obmann Markus Steininger, war ein voller Erfolg! Ein Danke gebührt Andreas Huch vom SV Pregarten für den lehrreichen und interessanten Kurs.

Beim Tag der offenen Gartentür in Violettas Herzgarten, der trotz Regens wieder sehr gut besucht war, war der Andrang am Buffet eine Herausforderung – auch hier heißt es Danke an alle, die mithalfen.

Den gelungenen Veranstaltungen werden heuer noch drei weitere folgen ...



Süßes Buffet beim Tag der offenen Gartentür

SV BRAUNAU-LAAB

ALLES GUTE, GUTE SEELE!

Frau Resi Guttenbrunner wurde zu ihrem 82. Geburtstag von BZ-Obmann Georg Lettner zum Ehrenmitglied auf Lebzeiten ernannt. Resi, die seit 53 Jahren Mitglied beim SV Braunau-Laab ist, hat sich in dieser Zeit zur guten Seele des Vereins entwickelt. Durch ihre Tätigkeit, unter anderem bei der Geräteausgabe, ist sie jedem Mitglied bekannt und ans Herz gewachsen. Nach über 38 Jahren Arbeit im Vorstand legt sie nun alle ihre Tätigkeiten nieder. Resi wird im Vorstand sicher fehlen, aber sie bleibt dem Verein ja als gute Nachbarin erhalten.



SV HOCHBURG-ACH/ÜBERACKERN

BUNTES AUSFLUGSPROGRAMM

Herrliches Wetter und ein abwechslungsreiches Programm waren die Zutaten für den Ausflug des SV Hochburg-Ach/Überackern am 8. Juni. 33 Mitglieder besuchten die Erlebnisgärtnerei Bergmoser in Frankenmarkt, unternahmen eine Schifffahrt auf dem Attersee mit Ausblicken auf Seevillen und das Bergpanorama des Schafberges und nahmen an einer Brauereiführung in der Bierschmiede teil – Verkostung von Bierspezialitäten inklusive. Dieser Ausflug bot für jeden Geschmack das Richtige.

**Redaktionsschluss der nächsten
Ausgabe: 3. Oktober 2024**

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



Bitte beachten
Sie auch die
Termine auf
SEITE 35

SV HINZENBACH

BELLA ITALIA

Bei prächtigem Wetter unternahm der SV Hinzenbach eine Reise nach Lerici in Italien. Von dort aus besuchte man den Nationalpark in Riomaggiore, Manarola, Vernazza (den reizvollsten Ort der Cinque Terre), den Marmorsteinbruch Carrara, Saranza, Sestri Levante, die Stadt der zwei Meere und Rapallo.

Auf dem Programm standen Schiff-fahrten von Rapallo nach Santa Margherita, Portofino, San Fruttuoso und Portovenere – alles zusammen wunderbare Erlebnisse und Eindrücke!



SV INNVIERTTEL MITTE

HERBST AM HOF

Beim kulinarischen und kreativen Herbstmarkt „Herbst am Hof“ am 28. September wird der SV Innviertel Mitte mit einem Infostand den Siedlerverein präsentieren (Mosauerhof, Altheim, Weidenthal 2). Für alle Workshops in der Mosauerei bekommen SV-Mitglieder 10 % Ermäßigung; ebenfalls 10 % Rabatt gibt es bei „Let's do it Schweigerer“ in Mattighofen.



SV KREMSMÜNSTER

STROM VOM DACH

Bei der letzten Vorstandssitzung beschloss der SV Kremsmünster den Ankauf einer Photovoltaik-Anlage. Anfang März erfolgte die Montage auf dem Dach des Vereinshauses, und seit 1. April wird Strom produziert. Die Anlage mit einer Gesamtleistung von rund 15 KW wurde von einem heimischen Unternehmen geliefert und montiert; auch die elektrische Inbetriebnahme erfolgte durch eine örtliche Firma. Danke an alle, die zur erfolgreichen Abwicklung des Projekts beigetragen haben!

SV ST. MARIEN

MAIBAUM MIT MOSTKOST

Am 28. April verband der SV St. Marien das traditionelle Maibaumaufstellen mit der 1. Nöstlbacher Mostkost von Samareiner Mösten aus Nöstlbach Nord, Stein und Oberndorf. Dank heimischer Produzenten hat das veredelte Obst wieder an Wert gewonnen; unter den verschiedenen Geschmacksrichtungen fanden alle ihren Lieblingsmost. Die musikalische Umrahmung kam von der Musikkapelle JSTM unter der Leitung von Hans-Georg Gutternigg.



Alle Teilnehmer (F. Ort-bauer, C. Roiser, A. Zehet-ner, J. Baumgartner) wurden mit einer Urkunde und Sachpreisen belohnt; im Bild: Sieger Friedrich Ortbauer

SV OFTERING

ZITRONENDUFT UND MÄRCHENBURG

Im Mai besuchte der SV Oftring die Zitrustage in der Orangerie von Schloss Schönbrunn. Nach dem Mittagessen im historischen Biedermeier-Restaurant ging es mit dem Bus zur Burg Liechtenstein. Die Stammburg der Fürsten von Liechtenstein zählt zu den seltenen romanischen Profanbauten in Europa und erinnert ans Märchen von Rapunzel, die ihren Zopf vom Erker des mächtigen Turms herablässt. Bei der Führung erfuhr man viel Interessantes über das Fürstenhaus und die wechselvolle Geschichte der Burg.



SV METTMACH

AUSFLUG MIT PAPA

Ein schwerer Schicksalsschlag traf Mitglieder des SV Mettmach. Im Alter von nur 32 Jahren verstarb Sabine Höfler, womit die junge Familie die Mutter beziehungsweise Ehefrau verlor. Mit einer Spende in Höhe von € 800,- konnte der Siedlerverein zumindest finanzielle Unterstützung leisten. Nun freuen sich zwei Mädchen auf einen Ausflug mit Papa.



SV-Obmann Johann Burgstaller bei der Spendenübergabe

SV KRENGLBACH – WALLERN

GUT BESUCHTER FRÜHSCHOPPEN

Beim diesjährigen Frühschoppen am 16. Juni konnte der SV Krenglbach-Wallern neben zahlreichen Mitgliedern auch Vizebürgermeister Jürgen Steinkogler sowie Abordnungen und Obmänner von angrenzenden Siedlervereinen begrüßen. Fürs leibliche Wohl gab es Gegrilltes, Getränke und selbstgemachte Mehlspeisen; für die musikalische Unterhaltung sorgte „Rudi“. Danke an alle Gäste und Helfer*innen der gelungenen Veranstaltung!



SV ROITHAM AM TRAUNFALL

GEBURTSTAG

Am 27. Mai gratulierten der Obmann des SV Roitham am Traunfall, Michael Hofpointner, sowie sein Stellvertreter und gleichzeitig Obmann des Pensionistenverbandes Alfred Gruber der langjährigen Gerätewartin Marianne Kaser zum 90. Geburtstag.



SV PINSDORF

BAUMSCHNITT IN DER PRAXIS

Am 14. April organisierte der SV Pinsdorf einen Kurs über „Baumschnitt in der Praxis“. Bei Familie Daniel Fürst zeigte Gartenfachberater Andreas Aichinger, wie man Obstbäume aller Altersklassen zurückschneidet, und versorgte die 15 Teilnehmer*innen mit wichtigen Hinweisen und Tipps. Anschließend wurde bei einem kleinen Imbiss noch eingehend diskutiert.

SV SCHLÜSSELHOF – TASCHELRIED – ENNSLEITE

AM UFER DES GARDASEES

40 Mitglieder des SV Schlüsselhof–Taschelried–Ennsleite unternahmen Ende Mai eine 4-Tages-Fahrt an den Gardasee. Stationen der Reise waren Riva, Garda, Monte Baldo mit der Felsenkirche Santa Maria della Corona, Lazise und Malcesine, bevor es über das Pustertal und durch den Felbertauern- und Bosrucktunnel wieder zurückging. Mit dabei waren außerdem eine Bootsfahrt nach Limone und eine Weinverkostung. Dem Wetter zum Trotz benötigten die Mitreisenden kein einziges Mal einen Regenschirm!

SV SCHLÜSSLBERG–TRATTNACHTAL

AKTIVE STÖBLER

Im Herbst 2023 plante der SV Schlüssberg–Trattnachtal das Freigelände vor dem Vereinsgebäude – und seit dem Frühjahr 2024 ist es nun alle 14 Tage fest in den Händen der Stöbler. Wem das nichts sagt: Bei diesem Team sport geht es darum, Keulen möglichst zielgenau zu werfen.

„Rasenmäher“ Herbert Pötzl sorgt immer für beste Platzverhältnisse und erhält dafür ein herzliches Dankeschön. Und wie es sich gehört, kommt anschließend auch die Gemütlichkeit nicht zu kurz.



SV ST. FLORIAN – UMGEBUNG

FRÜHSCHOPPEN FÜR GUTEN ZWECK

Beim heurigen Benefiz-Frühschoppen erwirtschaftete der SV St. Florian–Umgebung wieder ein beachtliches Ergebnis. Der Reinerlös wurde an Gerhard Lautner, Einrichtungsleiter der Lebenshilfe Münzkirchen, übergeben. Der Siedlerverein bedankt sich bei allen, die diese Aktion so einmalig unterstützten.



SV SIPBACHZELL

GEMEINSAM FEIERN

Auch heuer durfte der SV Sipbachzell Mitglieder und Vereinskollegen am Sportplatz Sipbachzell mit Speis und Trank beim Siedlerfest verwöhnen. Bei Sonnenschein und guter Laune wurde bis in die späten Abendstunden gefeiert. Besonderer Dank gilt Fußballobmann Mario Boschinger für die zur Verfügung gestellte Location sowie allen, die mitgeholfen, gesponsert und konsumiert haben! Nun heißt es: Bis zum nächsten Jahr!



SV TRAUN – DIONYSEN

VERDIENTE EHRENMITGLIEDSCHAFT

Bei der JHV im April wurde der Vorstand des SV Traun–Dionysen mit Obfrau Renate Prammer bestätigt. Bürgermeister Koll informierte über aktuelle Vorhaben der Stadt. Unter den vielen langjährigen Mitgliedern und ehrenamtlich Engagierten, die geehrt wurden: Rudolf Radlingmayr, seit 50 Jahren dabei, früher Obmann und immer noch Funktionär, sowie Alfred Gastelsberger, 90, Mitglied seit 30 Jahren und 20 Jahre lang aktiv. Beide Herren erhielten nun die Ehrenmitgliedschaft.



V.l.n.r.: Bezirksvorsitzender Helmut Enzenebner, Alfred Gastelsberger, Rudolf Radlingmayr, Renate Prammer

SV TRAUN-OEDT

GUT GERÜSTET

Am 5. Juli organisierte der SV Traun–Oedt eine Überprüfung von Handfeuerlöschern. Viele Mitglieder und Freunde des Siedlervereins nutzten diese Möglichkeit zur gesetzlich vorgeschriebenen Überprüfung ihrer Löschgeräte im zweijährigen Rhythmus: Mit der Prüfung von 428 Geräten hatte die Fa. Zinnsmeister gut zu tun.

SV TRAUN-WEST

GEMEINSCHAFT BELEBEN

Bei der Generalversammlung Ende März wurde Ines Kleinfelder zur neuen Obfrau des Siedlervereins Traun–West gewählt. Ihr Vorhaben lautet, den „Geist der Gemeinschaft weiter zu beleben“. Ein herzlicher Dank ging an ihre Vorgängerin Gertraud Stadler für die umsichtige Führung des Vereins, der im August 1964 gegründet wurde und heute 370 Mitglieder zählt.



Viel Erfolg der neuen Obfrau Ines Kleinfelder!

SV TRAUNAU

HEISSES FEST

Beim jährlichen Siedlerfest des SV Traunau – diesmal am 29. Juni – trotzten wieder zahlreiche Gäste den hochsommerlichen Temperaturen. Es war ein gemütlicher Nachmittag und Abend mit köstlichen selbstgebackenen Kuchen von unseren fleißigen Siedlerinnen und Siedlern, schmackhaften Bio-Bratwürsteln, guter Live-Musik und natürlich kühlen Getränken.

Der Verein dankt dem Organisationsteam und den tüchtigen Helferinnen und Helfern für die gelungene Veranstaltung!



SV UNTERWEITERSDORF

KRAFT DER KRÄUTER

Die bekannte Wildkräuterexpertin Karoline Postlmayr war am 1. Juli auf Einladung von Rosi Engleitner zu Gast beim SV Unterweikersdorf. Obmann Edi Ganhör konnte über 80 Interessierte begrüßen. Frau Postlmayr informierte über das köstliche „Unkraut“ vor der Haustür und wie man damit Allergien, Muskel- und Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit, Müdigkeit, Wadenkrämpfen und anderen Beschwerden natürlich zu Leibe rückt.

V.l.n.r.: Karoline Postlmayr, Edi Ganhör, Rosi Engleitner



Beiträge von Mitglieder-Vereinen!

BITTE BEACHTEN:

- Pro Siedlerverein 1 Beitrag mit 1 Foto möglich.
- 3 bis 5 Fotos zur Auswahl senden – Vorgaben siehe Homepage!
- Text im Format Word, max. 500 Anschläge inkl. Leerzeichen senden.
- Bitte beachten: Sind die Informationen zum Erscheinungstermin noch aktuell?
- Ankündigung von Veranstaltungen auf den Terminseiten: jeweils für die 3 Monate nach dem Erscheinungstermin
- Jeden Beitrag mit „SV Name, Bundesland“ kennzeichnen

Redaktionsschluss: 3. Oktober 2024

Erscheinungstermin: 11. Dezember 2024

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



SV AM NEUFELD

VIELE PFLANZEN & VIEL EHR'

Am 5. Mai lud der SV Am Neufeld zu einer Pflanzenbörse und zum sogenannten Kaffeeplauscherl. Dabei konnten verschiedene Arten von Pflanzen erworben, eingetauscht oder selbst vorbeigebracht werden, bevor es zur Stärkung mit Kaffee, Kuchen und erfrischenden Getränken ging.

Die Jahreshauptversammlung fand heuer am 11. Juni statt. Dabei wurde Mag. (FH) Anton Frühwirth, der den Verein von 1992 bis 2017 leitete, zum Ehrenobmann ernannt.

Obfrau Inna Mlada mit Ehrenobmann Anton Frühwirth



SV BREITENFURT

UNTERWEGS IN NIEDERÖSTERREICH

Am 25. Mai unternahm der SV Breitenfurt einen Ausflug zur Franzensburg in Laxenburg. Nach dem Mittagessen ging es nach Lanzendorf zum Schieferhof, wo Christa Käfer, ehemalige langjährige Landesobfrau von NÖ, und ihr Mann Josef Schiefer zu einem Rundgang mit Verköstigung von Hanf-, Leindotter- und Schwarzkümmel-Produkten einluden. Beim Heurigen Hössl in Brunn am Gebirge fand der Tag einen fröhlichen Ausklang.



NÖ SV GUNTRAMSDORF

BELIEBTE STELZENTAGE

Bei bestem Wetter fanden auch dieses Jahr wieder die bekannten Stelzentage des SV Guntramsdorf Unterm Eichkogel statt. Neben knusprigen Stelzen lockten auch köstliche Schnitzerln, g'schmackige Erdäpfelpuffer und traumhafte Nachspeisen. Franky Martin verführte mit stimmungsvoller musikalischer Unterhaltung die zahlreichen Gäste dazu, das Tanzbein zu schwingen.

Lust aufs nächste Treffen mit besonderen Schmankerln? Am besten gleich die Knödeltage am 28. & 29. September vormerken! (Tischreservierung & Vorbestellungen: Karin Schestak, Tel. 0699/111 027 21)



Köstlich knusprig!

SV GABLITZ

HÜHNERGLÜCK IM GARTEN

Claudia Fritzenwanker und Horst Kaufmann, Vorstandsmitglieder im SV Gablitz, halten seit 2010 zehn Hühner und einen Hahn, die im vielfältig gestalteten Garten ein glückliches und artgerechtes Leben führen. Bewusst wurden traditionelle, robuste Rassen gewählt. Claudia sieht viele Vorteile für den Garten: Der Boden wird durch das Scharren gelockert, er wird gedüngt, und so haben viele Schädlinge keine Chance. Und im Winter lieben die Hühner die Eier der Nacktschnecken ...



Claudia mit Sussexhuhn, Horst mit Nackthalshuhn (Foto: Fritzi Weiss)

SV HUBERT-SCHNOFL-SIEDLUNG

AUSSERORDENTLICH INTERESSANT

Die a.o. JHV des SV Hubert-Schnofl-Siedlung am 19. April stand ganz im Zeichen zahlreicher Ehrungen von Mitgliedern und langjährig im Vorstand Aktiven. Außerdem gab es einen interessanten Vortrag von Natur im Garten zum Thema „Gärten klimafit machen“.



SV PERCHTOLDSDORF

KULTUR, TRADITION UND NATUR

Für den Gartenbau- und Siedlerverein Perchtoldsdorf ging es am 7. Juni beim Vereinsausflug zur Friedensburg in Schlaining, um dort mehr über die politische, wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung des Burgenlandes zu erfahren. Weitere Programmpunkte waren das Töpfermuseum in Stoob, „Marias Gartenparadies“ in Horitschon und der Abschluss beim Heurigen in Deutschkreutz. Eine gelungene Mischung aus Einblick in die Kultur und Tradition des Burgenlandes, Naturgenuss und geselligem Beisammensein!



SV STADTRANDSIEDLUNG AN DER BREITENLEER STRASSE

ES GEHT UMS MITEINANDER

Der SV Stadtrandsiedlung an der Breitenleerstraße feierte am 8. Juni ein wunderschönes, stimmungsvolles Sommerfest. Die Besucherinnen und Besucher erfreuten sich an deftigem Essen, hausgemachten Mehlspeisen und süffigen Getränken. Es ist immer wieder schön zu sehen, wie wichtig solche Treffen doch sind, um den Kontakt zu den anderen Siedlerinnen und Siedlern – ob alteingesessen oder neu hinzugezogen – zu fördern. So freuen sich schon alle auf das Sturmfest am Samstag, dem 21. September.

SV LIESINGTAL

SPANNUNG UND GENUSS

Die Steiermark rief, und der SV Liesingtal kam – im Mai und mit dem Bus. Erstes Ziel war die Riegersburg mit einer spannenden Burgführung, danach konnten die Mitfahrenden beim Mittagessen im Seehaus gemütlich zusammensitzen. Eine „Schoko-Genuss-Tour“ in der Schokoladenfabrik Zotter bildete den Abschluss des Tagesausflugs.



SV INZERSDORF-STADT

STIFT LILIENFELD UND WEISSER ZOO

Am 15. Juni ging es für 29 Teilnehmer*innen mit dem SV Inzersdorf-Stadt per Bus zum Stift Lilienfeld mit einer sehr interessanten Kirchenführung. Gestärkt vom anschließenden köstlichen Mittagessen, fuhr man weiter zum Tierpark Weißer Zoo nach Kernhof. Das lustige Kameltheater und die Informationsshow über die weißen Tiger bildeten den Höhepunkt. Zum Abschluss gab es vor der Heimfahrt noch Schmankerln bei gemütlichem Zusammensein. Der Ausflug war ein Genuss für alle, die dabei waren.



SV SCHWARZLACKENAU

HUNDE-SIEDLERTREFFEN

Im Mai fand das Hunde-Siedlertreffen des SV Schwarzlackenu statt. Mica, Letti, Ivo, Mädi, Stella und Co tollten im Garten des Vereinsheims herum, während sich Frauerl und Herrl entspannten. Man hatte sich bei Kaffee und köstlichem Apfelstrudel viel zu erzählen. Auch die tierische Rasselbande wurde mit Lieblingsleckerlis verwöhnt – bei allen Zwei- und Vierbeinern ist die Freude auf das nächste Treffen groß!

Sprechstunden: 19.10., 16.11., 14.12., jeweils 15.00–17.00 Uhr

SV NORDRANDSIEDLUNG

NEUER (EHREN-)OBMANN

Bei der Generalversammlung am 6. April – wie immer gut besucht – fanden heuer Neuwahlen statt, für die der bisherige Obmann Gottfried Krause nach fast 30-jähriger Tätigkeit nicht mehr kandidierte. Ing. Peter Blanc, Landesobmann und Vizepräsident des ÖSV, bedankte sich für den langjährigen Einsatz mit der Ernennung zum Ehrenobmann auf Lebenszeit. Zum neuen Obmann wurde Johann Bachner gewählt.



Der neue Vorstand (v.l.n.r.): Irene Kaller, DI(FH) Petra Baier, Obmann Johann Bachner, Ing. Herbert Gleixner, Johann Mandt, Helga Farkas, DI Andreas Prattengeier (nicht auf dem Bild: Mag. Roman Pojar, Rechnungsprüfer)

SV POLIZEISIEDLUNG INZERSDORF UND SV WIENERFLUR

GEMÜTLICH-INFORMATIVER ABEND

Die neue Obfrau Christine Mraz eröffnete das Fest der Siedlervereine Polizeisiedlung Inzersdorf und Wienerflur mit einer Gedenkminute und einem Nachruf für den im Jänner 2024 verstorbenen Obmann Johann Cermak.

Bezirksvorsteher Gerald Bischof und Techn. Oberamtsrat Wolfgang Ermischer sprachen über Neues im 23. Bezirk, darunter die Renaturierung des Liesingbachs und das Trennsystem für Regenwasser und Abwasser.

Eine Vertreterin des Landeskriminalamts hielt einen Vortrag über „Einbruchsschutz und sicherheitsorientiertes Verhalten“ mit wichtigen Informationen zum umfassenden Thema neuer Formen von Kriminalität wie Trickbetrug im Internet, am Telefon oder per E-Mail. Wesentlicher Tipp: Nicht unter Druck setzen lassen und nicht emotional reagieren. Anschließend beantwortete der „Grätzpolizist“ zahlreiche Fragen.



SV KAPFENBERG

EINE ANDERE WELT

Das Gesäuse spricht: „Ich bin Nationalpark, UNESCO Global Geopark und Weltkulturerbe, die großartigste und mannigfaltigste Felsenge der österreichischen Alpen ... eine andere Welt!“



Ausflug ins Gesäuse

Am 24. Mai erkundete der SV Kapfenberg Teile dieser Welt, etwa das Forstmuseum Silvanum in Großreifling, wo sich alles um den Wald und seine Geschichte dreht, sowie das Museum Hochquellenwasser in Wildalpen und die Kläfferquelle, von der täglich bis zu 217 Millionen Liter steirisches Wasser nach Wien befördert werden.

SV GRAZ UND UMGEBUNG

AB IN DEN SÜDEN

Einige Mitglieder des SV Steiermark urlaubten 6 Tage in Kroatien. Auf dem Programm standen eine Führung durch die malerische Altstadt von Trogir, eine Schifffahrt zur Koralleninsel Zlarin, der Besuch einer Korallenschmuck-Herstellung, ein Ausflug auf die Insel Krpanj – Mekka der Schwammzucht und des Tauchens – sowie eine Panoramafahrt per Schiff vor Primošten.

Südliches Lebensgefühl gab es aber auch beim Besuch eines Bio-Zitrusgartens mit über 300 Zitrusgewächsen in Kärnten.



Kurzurlaub in Primošten, Kroatien

Gartenwissen mit der ÖSV-Gartenakademie

Die spannenden Sommerseminare gehen mit der großen Apfelverkostung am **21. September** im Obstsortengarten Ohlsdorf zu Ende. Am **3. Oktober** geht es zum „Fachtag BIO“ auf den Biohof Wild-Obermayr in Niederneukirchen. Der nächste Gartenfachberaterkurs beginnt am **12. Oktober**; für den übernächsten Kurs mit acht intensiven Thementagen in Perg, der

im **Herbst 2025** startet, kann man sich bereits anmelden. Alle Anmeldungen: office-ooe@siedlerverband.at

„Insektenfreundlicher Garten“ boomt

Die Bezirksgartenfachberaterinnen und -berater waren schon eifrig in den Gärten unterwegs, um die Plaketten zu vergeben. In der dazugehörigen

Broschüre (siedlerverband.at – Verband – Downloads) gibt es viele Anregungen, was man noch alles für die Artenvielfalt im Garten tun kann.

Haben Sie die Plakette schon?

Schmetterlinge, Hummeln & Co. fühlen sich auch in Ihrem Garten wohl? Mit unserer Plakette an Ihrem Gartenzaun geben Sie ein Bekenntnis ab, dass hier „mit der Natur“ gegartelt wird und nicht gegen sie. Einfach ein Mail an eines unserer Büros senden: siedlerverband@siedlerverband.at oder office-ooe@siedlerverband.at. Danach zahlen Sie 25 Euro ein und erhalten die Plakette.



Boden, Staudengarten, Kräuter und Gemüse, Pilze und Apfelverkostung – das waren bzw. sind die Themen des Weiterbildungs-Workshops (im Bild: Christa Puchers „Garten ohne Gießen“).



Termine für OKTOBER, NOVEMBER & DEZEMBER

Bitte, beachten Sie immer auch die aktuellen Informationen Ihres Siedlervereins!

OKTOBER

Freitag, 4. Oktober, ab 17.00 Uhr,
SV Oftering, Geräteschau;
ab 19.00 Uhr: Vortrag Gabriele
Wild-Obermayr, Naturfreundehaus

Samstag, 5. Oktober, 14.00 Uhr,
SV Breitenfurt, Mitgliederversammlung
mit Vortrag „Natur im Garten“,
Gasthaus Kühmayer (Anmeldung:
uwe.iking@chello.at)

Samstag, 5. Oktober, ab 15.00 Uhr,
SV Schwarzlackenau, Oktoberfest

Montag, 7. Oktober, ab 18.00 Uhr,
SV Taufkirchen an der Pram,
Stammtisch, Vereinsheim

Donnerstag, 10. Oktober, 18.30 Uhr,
Vortrag „Marillenpapst“ Sepp Mayr:
„Frostfeste Marillen im eigenen Garten“,
Volkshochschule Perg (Anmeldung bis
Ende September, Tel. +43 50 6906 4787,
E-Mail: perg@vhssoe.at)

Samstag, 12. Oktober, ab 15.00 Uhr,
SV Graz u.U., Diskussion und Kastanien-
braten, Gasthaus Fasching, Graz,
Vinzenz-Muchitsch-Straße 5

Sonntag, 13. Oktober, SV Hinzenbach,
Wandertag

Sonntag, 13. Oktober, SV St. Florian u.U.,
mobiles Mostpressen beim Alpaca-Hof
Hanslauer

NOVEMBER

Montag, 4. November, SV St. Florian
u.U., 1. Räucherabend zu den
Raunächten, mit Kräuterpädagogin
Marianne Hacker

Samstag, 9. November, ab 15.00 Uhr,
SV Graz u.U., Diavortrag, Gasthaus
Fasching, Graz, Vinzenz-Muchitsch-
Straße 5

15.–22. November, SV Hinzenbach,
Wellness-Woche in Moravske

Samstag, 23. November, SV Rannersdorf,
Adventpunsch

Samstag, 23. November, SV Traun–Oedt,
Oedter Weihnachtsmarkt

Samstag, 30. November, ab 10.00 Uhr,
SV An der Salzburger Straße,
Adventmarkt, Ortsplatz Doppl
(Kartoffelspiralen, Kinderpunsch und
Alkoholisches)

Samstag, 30. November, 14.00–18.00 Uhr,
SV Schwarzlackenau, Adventmarkt

Samstag, 30. November, ab 16.00 Uhr,
SV St. Marien, Adentmarkt, Siedlerhaus

DEZEMBER

Sonntag, 1. Dezember, 14.00–18.00 Uhr,
SV Schwarzlackenau, Adventmarkt

Samstag, 7. Dezember, ab 15.00 Uhr,
SV Graz u.U., Jahresabschlussfeier,
Gasthaus Fasching, Graz, Vinzenz-
Muchitsch-Straße 5

Samstag, 7. Dezember, 16.00–21.00 Uhr,
SV Arbing, „Ein Winterabend in
Violettas Herzgarten“

Samstag, 7. Dezember, 17.00 Uhr,
SV Schlüßlberg–Trattnachtal,
Punschstand, Siedlerverein

Sa & So, 7. & 8. Dezember, SV Gablitz,
Punsch und Waffeln am Weihnachts-
markt, Kirchenplatz Gablitz

Sa & So, 7. & 8. Dezember,
14.00–18.00 Uhr, SV Schwarzlackenau,
Adventmarkt

Sonntag, 8. Dezember, ab 16.00 Uhr,
SV Guntramsdorf, Gospelkonzert mit
Stella Jones & The Golden Gospel
Singers, Pfarrkirche St. Jakobus

Fr, Sa & So, 13., 14. & 15. Dezember,
14.00 Uhr, SV Guntramsdorf, Advent-
und Kunsthandwerkmarkt mit Rahmen-
programm und Köstlichkeiten, Siedler-
halle (Fr & Sa bis 20.00 Uhr, So bis
18.00 Uhr)

Sa & So, 14. & 15. Dezember,
SV Krenglbach–Wallern, Christbaum-
verkauf, Ortsplatz Krenglbach

Samstag, 21. Dezember,
14.00–18.00 Uhr, SV Schwarzlackenau,
Weihnachtspunsch

Korrektur zur SiedlerZeitung Sommer 2024:

Im Rezept für die Topfentorte fehlten leider zwei
Zutaten. Hier die vollständige Zutatenliste:

250 g Heidelbeeren; 220 g Mehl, 110 g Butter,
1 Eidotter, 50 g Zucker; 375 g Topfen,
150 g Zucker, 3 Eier, 1,5 Pkg. Vanillezucker,
1 Biozitrone (Abrieb), 375 ml Schlagobers

Wir bitten um Entschuldigung!

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber:

Österreichischer Siedlerverband, ZVR-Zahl
112293288 (Verbandspräsident Helmut Löschl),
1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1d,
Tel. 01/545 12 86, E-Mail: siedlerverband@
siedlerverband.at; DVR: 0556378 | **Redaktion:**
Willi Frickh, Johann Hamedinger, Helmut Löschl,
Veronika Schubert (redaktionelle Leitung);
E-Mail: redaktion@siedlerverband.at | **Lektorat**
& **redaktionelle Mitarbeit:** Kortexter Kommu-
nikation, 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. **Anzeigenverwaltung:**
Österreichischer Siedlerverband, 1050 Wien,
Siebenbrunnengasse 1d, Tel. 01/545 12 86,
E-Mail: birgit.canaval@siedlerverband.at

BILDQUELLEN: Cover: denisk999/Adobe Stock,
S.2: oben: Doris Löschl, unten: pressmaster/
Adobe Stock, S.3: Georg Hofer, S.4: Image'in/
Adobe Stock, S.5: oben: links: rodimo Pavel,
rechts: Halfpoint, unten: Karina Baumgart/alle
Adobe Stock, S.6: links: Halfpoint/Adobe Stock,
rechts: Verein Arche Noah, S. 7: links: grinchi,
Mitte: O.B., rechts: ricka_kinamoto/alle Adobe
Stock, S.8 und 9: OSOGO (Klaus Strasser),
S.10: links: sharkolot und rechts: Pixabay,
S. 11: Porträt: Wagner Virnbauer, S. 12: oben:
proPelletsAustria, unten: links: Stefan Schwei-
hofer/Pixabay, rechts: Bububácsi/Pixabay,
S. 13: Sonnenkraft, S. 14: toolies, S. 15: Oliva
Reisen (v.o.n.u. Pixabay (1), Adobe Stock (3)),
shutterstock (5 (Matlak), 6) & Medienbüro Garten
(2,4), S. 16: Pixabay, Porträt: privat, S. 17: Porträt:
privat, S. 18: Michael Pucher, S. 19: Illustrationen:
Kasia Sander, Freisteller: EM Art/Adobe Stock,
S. 20: eyetronic/Adobe Stock, Porträt: privat,
S. 21: Peter Treibenreif, S. 22 bis 23: Willi Frickh,
S. 24: eyetronic/Adobe Stock, Produktbild:
Multikraft, S. 25: Porträt: privat, unten: bogdan-
hoda/Adobe Stock, S. 26: links: anterovium,
rechts: Victoria/beide Adobe Stock, 27 bis 34:
zur Verfügung gestellt von den Siedlervereinen,
S.34: Willi Frickh, S. 36: Porträt: Georg Hofer,
unten: elmowski/Adobe Stock



**Erscheinungstermin der nächsten
Ausgabe: 11. Dezember 2024**

Bitte sammeln Sie Altpapier
für das Recycling!

EU Ecolabel : AT/053/005



Veronika
Schubert

ZU GUTER LETZT

Eingekocht! Was Geschmack erzählt

„Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel“, sagt der Paradeiserkaiser mit theologischen Wurzeln aus dem Burgenland – er, der seinen Früchtetraum in der Vielfalt der Tomaten gefunden hat. Aber da gibt es noch mehr im Garten! Wer jetzt den süßen Duft des Herbstes riecht, möchte den Sommer in Gläsern einfangen.

Zuerst ist es der feuchte Geruch der Erde an kühler werdenden Tagen, an denen der Morgentau die Früchte an Bäumen und in Beeten frisch hält.

Dann verströmt das reife Obst und Gemüse seine Süße, wenn die Temperatur gegen Mittag die Erntekörbe aufzuheizen beginnt. Es ist eine frisch gepflückte Süße; eine, die beim Naschen alles festhält, was der Sommer versprochen hat. Um schließlich gemischt mit Zucker zu süßen Marmeladen oder sauer eingelegten Pickles zu werden.

Saures von der Oma

Eingerext hat früher vor allem unsere Oma, und das erlebt heute eine Renaissance. Sauerkraut im Holzfass, Zucchini im Glas und die Kirschen auch, die waren natürlich nicht sauer.

Haltbarmachen war immer schon ein Festival in der Herbstküche und wer es tut, der empfindet nach getaner Arbeit dieses unsägliche Glück eines Eichhörnchens.

Buntes im Schrank

Der Schrank, die Kammer – vollgefüllt mit Köstlichkeiten aus eigener Ernte, schillernd in verschiedenen Farben: von fruchtigem Orange über leuchtendes Rot bis zum gedämpften Hollerkoch-Lila. Dazwischen gelbe und grüne Gemüsestückerln zwischen Dillkraut und Co. geschlichtet.

Der Löffler und Liebe im Glas

Vor „ein paar Jährchen“ habe ich meinem Mann die Süße in seinem Leben versprochen. Dazu muss man wissen, dass er ein Löffler ist: einer, der beim Frühstück täglich Marmelade isst. Aber er streicht nicht einfach sein Brot, sondern er löffelt aus dem Glas auf das Brot, und zwar Bissen für Bissen. Das steigert den Verbrauch gewaltig und obwohl ich es nicht gerne sehe, kommt es auch immer wieder vor, dass er direkt löffelt. Somit braucht er einen Gläservorrat Marmelade wie kein anderer in unserer Familie. Marillen sind sein Elixier, nicht zu viel Zucker, nicht zu stark geliert, perfekt zum Löffeln eben. Klar, die Marillen habe ich schon eingekocht, dieses Jahr und in den vielen vergangenen Jahren unserer Ehe. Vielleicht lässt sich ja auch die Liebe in Gläser abfüllen und auf diese Weise haltbar machen?

Fachplaudereien und Gartenreise-Splitter finden Sie auf meiner Facebook- und Instagram-Seite.

Österreichische Post AG
MZ 02Z033722 M
Österreichischer Siedlerverband, Siebenbrunnenfeldgasse 1 d/16/1, 1050 Wien
Retouren an Postfach 555, 1008 Wien