



Landet der Rückschnitt auf dem Kompost, können dabei wieder die gefährlichen Pilze der Clematiswelke entstehen.

### Imkerverein Herrenberg

Der Imkerverein Herrenberg veranstaltet im kommenden Spätherbst wieder einen Imker-Einsteigerkurs.

Wer sich für dieses interessante Hobby interessiert oder Fragen hierzu hat, wendet sich bitte an „bvherrenberg@web.de“ oder an Ewald Vogel Tel. 07032 - 83894.

P.S.: Ich (verheiratet, 2 Töchter) habe selbst ein paar Bienenvölker.

### Was mich an der Imkerei so fasziniert:

In einem Bienenvolk leben Tausende von weiblichen Wesen, und keines widerspricht! Andererseits wird man auch in der Imkerei wieder schnell auf den Boden der Tatsachen zurückgebracht:

Auch in einem Bienenvolk haben die Männer nichts zu sagen!

### Gießen bei Hitze

Gießen ist aus der Sicht des Gärtners eine der schwierigsten Aufgaben, denn der Wasserbedarf der Gartenpflanzen kann sehr unterschiedlich sein. Besonders schwierig wird es, wenn im Sommer die volle Sonne auf die Pflanzen prallt und die Blätter sich stark erhitzen. Der Wasserbedarf vieler Pflanzen steigt dann an, trotzdem wäre es töricht, die Pflanzen dann über das Laubwerk zu gießen. Nur wenn es unbedingt nötig ist, dürfen Pflanzen vorsichtig am Wurzelhals bewässert werden, ohne die Blattmassen zu benetzen.

Wassertropfen auf der Blattoberfläche reagieren wie ein Brennglas und würden auch sofort so wirken. Hinzu kommt, dass die stark erhitzten Blätter geradezu einen Schock durch das wesentlich kältere Wasser (womöglich noch Leitungswasser) bekommen.

Im Sommer ist es daher ratsam, bei angesagtem Sonnenschein immer nur in den Morgen- oder Abendstunden zu gießen. Manche Pflanzen, wie zum Beispiel die Tomate, mögen es übrigens generell nicht, wenn sie über das Laub bewässert werden.

Ob Pflanzen überhaupt gegossen werden müssen, überprüft man am besten mit dem Finger, den man kurzerhand in den Boden steckt. Das gilt gleichermaßen für Pflanzen im Garten wie auch bei der Topfkultur. Wenn der Boden oder das Substrat schon sehr trocken ist, bewährt sich ein mehrfaches vorsichtiges Nachgießen. Denn zu große Wassermengen auf einmal kann die Erde nicht aufnehmen und das Wasser würde ablaufen, ohne an die Pflanzenwurzeln zu gelangen.

### Hausrezept natürlicher Art (von Vereinskamerad Helmut Krauß)

*Wohl dem, der ein edles Tröpfle sein eigen nennen kann.*

*Wer seinen Vorlauf beim Obst brennen (aus Steinobst, bevorzugt Kirschen) als kuratives Mittel verwenden möchte, sollte sich in diesem Herbst Rosskastanien besorgen.*

*Diese klein geklopft, im Zweiliter – Einmachglas (oder ähnlichem), zusammen bedeckt mit Vorlauf abgefüllt, ca. 5 Wochen lagern und zeitweise wenden, wird daraus ein wahres gutes Hausmittel zur Regeneration von Muskelkater oder sonstigen Verspannungen.*

*Der heilende Effekt kommt vom integrierten Blausäuregehalt der die Durchblutung fördert.*

*Gedacht ist es zum ist es zum Einreiben. Da die Rosskastanien auch den negativen Geschmack des hochprozentigen Schnapses nehmen, kann man sich anschließend getrost unter das Volk begeben.*

*Vorsicht ist allerdings bei Umschlägen geboten.*

*Da Alkohol brennende Wirkung hat, sollte er für diesen Einsatz mit Wasser um 50% gestreckt/verdünnt werden. Allergiker sollten sich mit etwas Vorsicht an die Sache ranwagen!*

**Einkauf:** Salatgurken liefert der Frischmarkt das ganze Jahr über. Heimisches Gemüse liegt von März bis Dezember in den Steigen, ansonsten wird Importware angeboten. Die Sortenvielfalt ist erheblich, sie reicht von Delikateß- über Senfgurken bis hin zu Zuckergurken.

Im Gemüefach des Kühlschranks halten sich Gurken ca. 3 Wochen lang. Treibhausgurken sind weitgehend frei von Bitterstoffen, was nicht nur von Vorteil ist, da diese Bestandteile auch einen therapeutischen, darmreinigenden Effekt haben.

**Verarbeitung:** Freilandgurken enthalten im allgemeinen mehr Bitterstoffe als Treibhausgurken. Die Gurke wird gut gewaschen, unversehrte, fäulnisfreie Schalen können mitgegessen werden. Das Schälen geschieht von der Blüte in Richtung Stiel. Gurken ev. entkernen. Gurkensalat sollten Sie rasch nach dem Schälen und Zubereiten servieren, da er schnell Wasser zieht.

### Gesundheitsrezept:

*Gurke mit Creme fraiche*

**Zutaten für 2 bis 4 Personen:** 1 mittelgroße Salatgurke, 1 Becher Creme fraiche, 1 EL Dill, Kräutersalz.

**Zubereitung:** Gurke waschen, schälen und zerkleinern. Creme fraiche mit Dill mischen und mit Kräutersalz abschmecken. Unter die Gurkenstückchen mischen und servieren.

**Rank und schlank:** Mit Gurken lässt sich jederzeit eine Diät starten, nachdem einem die Sommergarderobe vom Vorjahr wieder passt und man auch in Badehose oder Bikini wieder eine gute Figur macht. Essen Sie einmal pro Tag Salat mit Gurke, und nehmen Sie als Zwischenmahlzeit Gurke pur zu sich. Gurkenscheiben mit etwas Salz und Magerquark als Unterlage sind auch ein prima Brotaufstrich. Schon nach 5 Tagen werden Sie sich deutlich leichter fühlen.

### Gärtnerwitz

Treffen sich zwei Schnecken am Waldesrand, sagt die eine zur anderen: "Wieso hast du den ein blaues Auge?" Sagt die andere:

"Stell dir vor, ich jogge im Wald und auf einmal wächst vor mir ein Schwammerl raus!"



### Die nächsten Termine

[www.ogv-guelstein.de](http://www.ogv-guelstein.de)

E-Mail: [ogvguelstein@web.de](mailto:ogvguelstein@web.de)

01.08.2009 warum, wieso, weshalb, wozu? ... das wollen wir austauschen, klären, verständlich machen, mit einem Schnitt an Kirschenbäumen! Treffpunkt 13 Uhr auf unseren OGV - Wiesen

23.08.2009 60 Jahre OGV Haslach (Programm siehe auch Amtsblatt OGV Haslach)

Mit freundlichen Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein



Schau - Schau - stets zum OGV



so bist Du auch in 2009 wieder schlau