

Ausgabe 03/ 2020
März/ April



Liebe Leserinnen und Leser!

EM

Weit zieht der Winter sich zurück,
es grünen Busch und Bäume.
Das Lied der Nachtigall heißt Glück
im Glanz der Frühlingsträume.

Natur uns schon erahnen lässt
was wir bald nicht mehr missen
und weisend auf das Osterfest
blüh'n leuchtendgelb Narzissen

Anita Menger

Liebe Leserinnen und Leser,

in der Natur ist nichts von der weltumspannenden Corona-Krise zu spüren – es blüht und duftet und summt wie in jedem anderen Jahr. In diesen Zeiten ist ein eigener Garten oder ein Balkon viel wert – die Arbeit in und mit der Natur ist doch eine willkommene Abwechslung im derzeit sehr eingeschränkten Alltag.

Auch die Arbeit in unserem OGV-Garten geht weiter – zurzeit legen wir einen Thymian-Duftweg an. Dazu wurden Thymian-Pflänzchen mit den unterschiedlichsten Duftrichtungen eingepflanzt – im Sommer sind dann alle eingeladen, den Weg entlang zu gehen und Zitrone, Kokos, Orange und anderes mehr zu erschnuppern.

Um die Gestaltung und die Arbeit auf mehr Schultern zu verteilen, freuen wir uns über alle, die sich gerne bei der Planung und Gestaltung einbringen wollen – bitte meldet euch, wenn ihr hier gerne mitmachen wollt, bei Andreas Glasbrenner (Tel. 76984) oder Nicole (Tel. 71171).

Wir freuen uns auf kreative Ideen und tatkräftige Unterstützung!

Der Vorstand

Immer wieder werden wir von einigen Mitgliedern auf das vor einigen Jahren sehr populäre Thema „Effektive Mikroorganismen“ angesprochen. Hierbei handelt es sich um eine Vielzahl verschiedener Mikroorganismen mit unterschiedlichen Eigenschaften. Sie lassen sich in aerobe und anaerobe Mikroorganismen unterscheiden: Aerobe Mikroorganismen wirken auch an der Luft, verbrauchen Sauerstoff und produzieren dabei Stickstoff.

Anaerobe Mikroorganismen wirken unter Luftabschluss, benötigen Stickstoff und geben Sauerstoff ab. Die Effektiven Mikroorganismen ergänzen sich gegenseitig (synergetisch) und ernähren sich teilweise von den Stoffwechselprodukten anderer EM. Bekannt wurden EM durch den japanischen Gartenbauprofessor Teruo Higa. Er stellte die These auf, dass diese spezielle Mischung der Mikroorganismen gut für die Fruchtbarkeit des Bodens ist. Um nun selbst Erfahrungen zu sammeln, habe ich mir zwei Bokashi-Eimer angeschafft. Hier werden die Küchenabfälle versetzt mit EM unter Sauerstoffabschluss fermentiert und anschließend im Garten „vererdet“. Was daraus wird, lest ihr bald hier ☺

Pflanzenkunde

Schlehe

Die Schlehe (*Prunus spinosa*) ist eine kleine heimische Wildpflaume. Ihre herb-sauren Früchte werden erst im Herbst nach den ersten Nachtfrösten mürbe – sind allerdings auch dann immer noch recht sauer. Dennoch wird die Schlehe als Wildobst zur Zubereitung von Konfitüre und aromatischem Likör – dem sogenannten "Schlehenfeuer" – verwendet. Der Arname *spinosa* gibt einen Hinweis auf das Aussehen der Triebe, denn es bedeutet so viel wie dornig oder bedornt. Aus diesem Grund sind Schlehen im Volksmund auch als "Dornstrauch", "Schwarzdorn" oder "Schlehdorn" bekannt. Die Schlehe findet man an sonnigen Waldrändern, in Weinbergen und Feldgehölzen vom Tiefland bis in die Höhenlagen der Alpen.

Wuchs

Schlehen werden im ausgewachsenen Zustand drei bis fünf Meter hoch und können im Alter erheblich in die Breite gehen, da sie viele Wurzelausläufer bilden. Die Hauptäste der sparrig aufrecht wachsenden Sträucher sind sehr kräftig und dichtbuschig verzweigt. Die Rinde der Zweige und Äste ist dunkelbraun bis fast schwarz. Sie hat einen leichten Glanz und ist mit langen Dornen besetzt.

Blüten

Von besonderem Zierwert sind die zahlreichen Blüten. Ab Ende März bis April, also noch vor dem Laubaustrieb, öffnen sich die Knospen. Die Sträucher sind dann so dicht mit kleinen weißen Blüten besetzt, dass sie aus der Ferne aussehen, als seien sie von einer Wolke eingehüllt. Die einzelnstehenden Schalenblüten werden im Durchmesser bis zu 1,5 Zentimeter groß. Sie verströmen einen leichten süßlichen Duft und werden sehr stark von Insekten befliegen.

Früchte

Aus den Blüten entwickeln sich bis zum Spätherbst essbare Steinfrüchte, die an sehr kleine kugelige Pflaumen erinnern. Sie haben eine dünne violett-schwarze Fruchthaut und sind blau gereift. Wilde Vorkommen erreichen eine Fruchtgröße von etwa einem Zentimeter, Kultursorten werden teilweise bis zu zwei Zentimeter groß. Das Fruchtfleisch ist sehr sauer und löst sich nicht vom Stein. Aufgrund des hohen Gerbstoffgehaltes im Fruchtfleisch sind Schlehen erst nach Frosteinwirkung genießbar. Die Früchte werden durch die Kälte weich und die Gerbstoffe abgebaut. Dabei entsteht der typische herb-aromatische Schlehengeschmack. Eine besonders reiche Ernte fährt man vor allem nach langen, warmen Sommern ein. Dann sind pro Strauch Erträge bis zu 30 Kilogramm möglich. Mit einem Dampfensaft lässt sich ein tiefroter Saft gewinnen, aus welchem man einen Sirup oder Gelee zubereiten kann. Tipp: Aus vier Kilogramm Beeren kann man bis zu zwei Liter Saft herstellen. Eine gute Handvoll Schlehen verleiht zudem süßen, aber auch pikanten Gerichten eine feine, herb-fruchtige Note.

Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein

müssen leider ausfallen

Um „Schlehenfeuer“, einen leckeren Likör, selber zu machen, benötigt man

1 l Kirschwasser, 1,5 Tassen Rosinen, 4 Nelken, 1 Vanilleschote, 3 Tassen Honig und 4 Tassen Schlehen

Die Schlehenfrüchte in einem Mörser grob zerstoßen, so dass die Kerne aufspringen. Die Rosinen ebenfalls im Mörser stampfen. Vanillestange aufschlitzen. Alle Zutaten in ein großes Schraubglas füllen und mit dem Kirschwasser oder Klaren übergießen. Gut verschließen und 8 Wochen stehen lassen, dabei gelegentlich schütteln. Danach abseihen und in eine Flasche füllen. Nochmals im Keller 2 Monate lagern. Der Likör bekommt einen noch besseren Geschmack, wenn man die Beeren vor dem Zerstoßen im Backofen etwas antrocknet.

Die Digitalisierung

schreitet voran, auch bei uns, daher freuen wir uns über weitere email-Adressen unserer Mitglieder, um unser Rundschreiben zunehmend per Mail verschicken zu können. Wer es weiterhin in Papierform möchte, erhält das natürlich auch von unseren Austrägerinnen und Austrägern. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle!

email-Adresse bitte an

ogv-guelstein@web.de

