

08/2009

Gültstein



seit 1992

23.08.2009

drüber &

drunter

Liebe Mitglieder, liebe Leserin, lieber Leser,

Der Sommer neigt sich dem Ende zu und wir freuen uns auf einen tollen Herbst. Zur Einstimmung auf diese schöne Jahreszeit ein passendes Gedicht.

Goldene Welt

Im September ist alles aus Gold,; die Sonne, die durch das Blau hinrollt, das Stoppelfeld, die Sonnenblume, schläfrig am Zaun, das Kreuz auf der Kirche, der Apfel im Baum.

Ob er hält, ob er fällt?

Da wirft ihn geschwind der Wind in die goldene Welt.

„Der Duft ist die Seele der Rosen“

"Unsere Rosen duften!" Garantiert! Um uns den Duft der Rosen näher zu bringen, wurde für uns die Sprache der Düfte, das Flüstern der Rosen, eben der Duft entziffert.

Es ist für uns immer wieder ein Wunder, wie jemand die Nase an eine Rose setzt und sogleich die einzelnen Duftkomponenten entschlüsseln kann.

Das Resultat so einer Arbeit stellen man als Duftpyramide dar, die sich aus einer Spitze (der Kopfnote des Dufts), einem Mittelteil (der Herznote des Dufts) und aus einer Basis (der Grundnote des Dufts) zusammensetzt.

Nur wer den Duft begreift, erkennt die volle sinnliche Schönheit einer Rose. Haben auch Ihnen nicht schon die Worte gefehlt, wenn Sie den Duft einer wunderschönen Rose wahrnehmen?

An was genau erinnerte der erste Eindruck eines Rosenparfums?

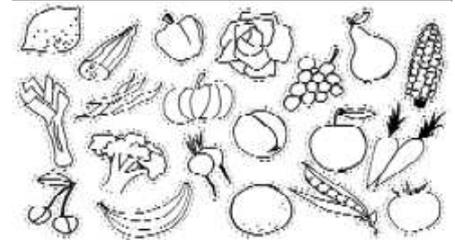
Was waren und sind dessen einzelnen Komponenten?

Was berühmte Nasen, die Duftkreature der großen Parfümmarken künstlich komponieren, das offeriert die Natur in den Duftrosen auf mindestens ebenso vielfältige Weise: ein Universum von Düften, das in unserem Kopf die Türe aufstößt und zu einer rätselhaften Welt von Gedanken und Assoziationen.

Eines ist sicher, wer über Düfte reden kann, der wird sich auch besser erinnern und nachhaltig genießen können.



Obst & Gemüse als Medizin



Krankheiten mit der richtigen Ernährung vorbeugen und ohne Nebenwirkungen behandeln.

Schadstoffarmes Obst und Gemüse richtig auswählen, zubereiten und lagern. Mit dieser Serie wollen wir laufend übers Jahr berichten.

Heilendes Gemüse - Karotte

Was wäre das Leben ohne die Karotte oder gelbe Rübe! Schon als Baby werden wir in Form von süßem Karottenmus mit ihr aufs innigste vertraut gemacht. In der Kindheit bekamen wir sie gewaschen, geputzt und roh als Zwischenmahlzeit in die hand gedrückt. Und später war die Karotte von der Gemüsetafel nicht wegzudenken, solo gekocht oder als Farbtupfer im Grüngemüse.

Herkunft:

Mohrrüben oder Karotten sind ein Wurzelgemüse, dem es mitunter rauen Wetterlagen ausgesprochen gut gefällt. Das sieht man der Karotte auch an, und man merkt es, wenn man in sie hineinbeißt: sehr zellulosehaltig, die Nährstoffe fest darin verpackt, um sie ja nicht preiszugeben. Nur deshalb können die widerstandsfähigen Karotten praktisch das ganze Jahr über angebaut werden.

Wirkstoffe:

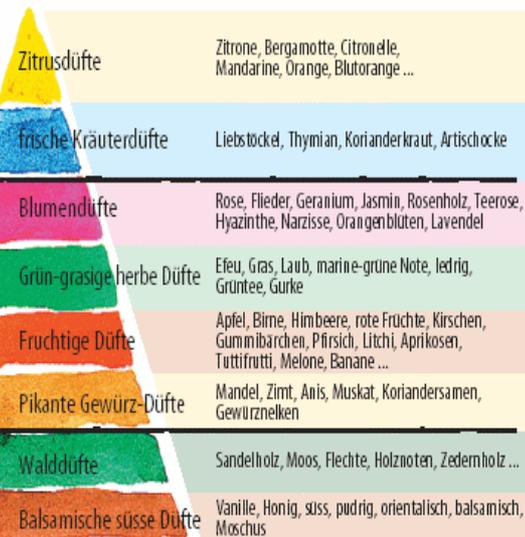
Den wichtigsten erkennt man an der Farbe Orange: Pflanzenfarbstoff Beta-Karotin ist die Vorstufe für das lebenswichtige Vitamin A. Feldhasen sind ganz scharf darauf, um sich in manchmal grimmiger Kälte gegen Infektionen und andere Krankheiten zu schützen.

Und noch einen Trumpf hat die Karotte zu bieten: ihren enormen Reichtum an Selen, dem wichtigsten Spurenelement im Immunsystem.



Kopfnote

Das ist sozusagen der Geist, der Esprit eines Parfums, den wir zuerst wahrnehmen, der sich aber auch am schnellsten verflüchtigt.



Herznote

Die Herznote entspricht dem Kern, der Persönlichkeit eines Parfums, die wir nach der Kopfnote wahrnehmen und die sich weniger schnell verflüchtigt als die Kopfnote.

Grundnote

Die Grundnote beschreibt die Basis eines Parfums, die den anderen Duftnoten hinterlegt ist und auch am längsten anhält.

Zündende Ideen

Können Sie sich an das Rundschreiben vom Januar 2009 erinnern? Nein! Dann schlagen Sie einfach mal nach! Falls nicht mehr vorhanden, finden Sie auch auf unserer Homepage zum Download.

Wir freuen uns auf das was danach kommt.

Thema des Monats: Kraut und Braunfäule

Derzeit ist dies in aller Munde. Ein verregneter Sommer bringt dies wohl mit sich. Was hilft? Grundsätzliche Aussage: Ein Dach über dem Kopf bringt somit (ohne regen) einen wahren Tomatensegen!

Geht's auch anders? In zwei Hausgärten wurden in diesem Jahr Cocktailtomaten der Sorte Philovita neben herkömmlichen Sorten gepflanzt. Und siehe da, rund um die Philovita ist vieles an an der Kraut- und Braunfäule erkrankt, aber diese Sorte hält bis heute Stand.

Beschreibung der Sorte: Sonniger Standort, ideal für den Anbau im Freiland geeignet. Max. drei Pflanzen/m².

Besonderheit: Hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule, sehr guter Geschmack und hoher Zuckergehalt.

Dehner - Tipp: Geizen Sie die Tomate einmal wöchentlich aus. Dadurch erzielen Sie höhere Erträge und sorgen für eine bessere Durchlüftung des Bestandes. Gießen und Düngen Sie reichlich.

Wer noch mehr Tipps zu ähnlichen Themen hat, bitte umgehend melden. Vielleicht finden wir für 2010 auch eine solche Sorte in Normalgröße?).

Beeren und Gemüse aktuell

Tomate: Gewitterregen und kühle Nächte mit Taubildung begünstigen die Kraut- und Braunfäule an den Tomaten. Wenn der Spritzbelag abgewaschen ist oder der neue Zuwachs noch ungeschützt ist, sollten weitere Spritzungen mit Mitteln mit dem Wirkstoff Kupferoktanoat, z.B. Cueva Pilzfrei, oder mit Kupferoxychlorid, z.B. Bayer Kupferkalk, Kupferspritzmittel und Universal Pilz-Frei Kupfer Konz. 45, durchgeführt werden. Mit Cueva Pilzfrei sind maximal 12 Anwendungen je Jahr möglich. Mittel mit dem Wirkstoff Kupferoxychlorid dürfen maximal zweimal in der Kultur bzw. je Jahr zur Anwendung kommen. Nach einer Spritzung mit einem Kupfermittel muss man 7 Tage bis zur nächsten Ernte warten.

Strauchbeeren: Vor allem an Schwarzen Johannisbeeren treten zur Zeit zwei Blattkrankheiten auf, die bei starkem Befall einen vorzeitigen Blattfall verursachen. Die gelb-orange Sporenlager an der Blattunterseite werden vom Johannisbeersäulenrost verursacht. Für die braunschwarzen, eckigen Nekrosen auf den Blättern ist die Blattfallkrankheit verantwortlich. Zur Bekämpfung dieser pilzlichen Schaderreger stehen keine Pflanzenschutzmittel zur Verfügung. Der Johannisbeersäulenrost zählt zu den wirtswechselnden Rostpilzen und befällt neben der Johannisbeere auch z.B. die fünfnadelige Weymouthskiefer. Dort zeigt sich ein Befall durch ein spindelförmiges Anschwellen von Ästen und Stammpartien mit blasenförmigen, gelben Sporenlagern.

Gurke: Die Infektionsgefahr durch den Falschen Mehltau hält an. Wenn noch eine weitere Ernte vorgesehen ist, können die Gurken noch einmal mit Spezial-Pilzfrei Aliette oder Bayer Garten Spezial-Pilzfrei gespritzt werden. Im Jahr sind im Gewächshaus maximal drei, im Freiland maximal vier Anwendungen möglich. Bis zur nächsten Ernte muss eine Wartezeit von 4 Tagen eingehalten werden.

Kohlgemüse: Der Befall durch die Kohlmottenschildlaus, auch Weiße Fliege genannt, nimmt weiter zu. Besonders betroffen sind Chinakohl, Grünkohl, Wirsing und Rosenkohl. Die Parasitierung der Jungtiere durch die Schlupfwespe Encarsia tricolor reicht nicht aus, um den Befall auf niedrigem Niveau zu halten. Deshalb sind weitere Behandlungen mit Neudosan Neu Blattlausfrei oder Schädlingsfrei Naturen erforderlich. Bei beiden Mitteln ist keine Wartezeit vorgeschrieben.

Lauch: Der Flug der Lauchmotte hält an. Lauch muss deshalb weiterhin mit Netzen geschützt werden.

Das Mineral ist Kern eines Enzyms (Glutathio-peroxidase), das auch unsere Körperzellen unerbittlich gegen Feinde schützt.

Einkauf: Frühsorten mit Laub als Bundkarotten sind weniger lange lagerfähig. Karotten gibt es ganzjährig, weil sie in Kühlräumen nahezu unbegrenzt haltbar sind.

Verarbeitung: Das Problem: Die Karotte gibt ihren Reichtum speziell an Karotenen und Selen nicht freiwillig her. Die harten, zellulosehaltigen Karottenzellen wollen gekocht sein, am besten mit der Zutat von ein wenig Fett oder Öl. Die wichtigsten Karotene sind fettlöslich, können ohne Fett auch nicht aus dem Darm ins Blut und zu den Zellen gelangen.

Gesundheitsrezept: Karottenrohkost
Zutaten für 2 bis 4 Personen: 200g Karotten, 1 Apfel, 1 EL Pflanzenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Rosinen.

Zubereitung:

Karotten waschen, putzen und raspeln. Apfel schälen, von Kernen befreien und ebenfalls raspeln. Unter die Karotten mischen. Karotten und Apfel mit Öl und Zitronensaft vermengen, ev. mit etwas Zucker abschmecken. In Schälchen geben und mit Rosinen garnieren.

Biostoffe ergänzen: Um das Beta-Karotin der Karotte in Vitamin A umzubauen, benötigt unser Organismus ausreichend Vitamin E, Eisen, Zink und Schilddrüsenhormone. Insofern sollte man Karotten immer mit Gemüsesorten kombinieren, die reich an Zink oder Eisen sind, oder sie mit Vitamin-E-haltigem (Keim-) Öl servieren.

LOGL – Jahreskalender 2010

Eine Sammelbestellung für Sie läuft bis Ende September. Stück 5,95 €. Auch zum Verschenken geeignet. Nützen Sie diese Möglichkeit über ihren Verein!!!



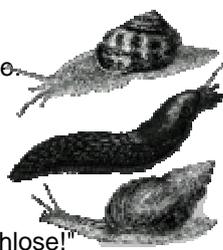
Gärtnerhumor

Zwei Weinbergschnecken sehen eine Nacktschnecke.

Sagt die eine zur anderen:

"Ja, ja, der Orkan von letzter Woche!

Da kommt schon wieder eine Obdachlose!"



Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

E-Mail: ogvguelstein@web.de

02.09.2009	Zwetschgenvorerntebesichtigung des BB Arbeitskreises Erwerbsobstbau (turnusmäßig unterstützt vom OGV Kayh), Näheres wie Uhrzeit im Amtsblatt / Gäubote
12.09.2009	Zwetschgen und Kartoffelfest OGV Herrenberg
17.09.2009	7. Herrenberger Mostseminar Anmeldung über VHS Herrenberg
09.10.2009	Vereinsabend zum Thema: Apfelverkostung (Sorten, Resistenzen, Anbau, Pflegeaufwand) Referent: Manfred Nuber

Mit freundlichen Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein

Schau - Schau - stets zum OGV

