



03/2015

Gültstein



seit 1992

Fest am 3. Mai 2015

### Liebe Leserinnen und Leser!

Nach wie vor gibt es die Mitgliedsausweise für Vereinsmitglieder vom LOGL. Wer noch keinen Ausweis hat, welcher zu vergünstigtem Einkauf, sowie verbilligten Eintrittspreisen zu verschiedenen Veranstaltungen dient soll sich bitte an die Vereinsleitung wenden.

**Andreas Glasbrenner**

### Lehrfahrt des OGV Gültstein

Der OGV Gültstein veranstaltet auch in diesem Jahr wieder eine Lehrfahrt. Unsere Ziele in diesem Jahr sind die Sprudelfabrik Ensinger und die Gartenschau in Mühlacker. Bei der Firma Ensinger sind wir bereits zu einer Führung angemeldet. Dort werden wir alles über die Herstellung und Abfüllung der verschiedenen Produkte erfahren. Am Nachmittag werden wir dann die Gartenschau in Mühlacker besuchen. Dort kann dann jeder nach Lust und Laune verweilen. Wie gewohnt werden wir den Tag bei einem gemeinsamen Essen ausklingen lassen.

**Anmeldung bei Andreas Glasbrenner Tel. Nr. 0162 4128926 oder unter [www.ogvgueltstein.de](http://www.ogvgueltstein.de)**

### Rückblick Blütenwanderung und Eröffnung des Streuobstpfades

Die diesjährige Blütenwanderung stand unter dem Zeichen der Einweihung des Gültsteiner Streuobsterlebnisweges mit dem Motto „Streuobstland in Kinderhand“. Nach den Ansprachen von unserem Vorstand Andreas Glasbrenner, Oberbürgermeister Sprißler und Christoph Stotz, Sprecher des Bürgerprojekts „Streuobsterlebnis Herrenberg“, startete die Gruppe mit ca. 70 Interessierten, um den neuen Weg in Augenschein zu nehmen. Nach einer kurzen Einführung am Hutnerhäusle ging es über den Panormaweg steil hinauf. Unser Fachwart Günther Vetter berichtete über die Aussichten für die Obsternte, Rainer Mornhinweg erzählte Interessantes zum Thema Bienen. Auf dem Klotzberg gab es dann eine kurze Verschnaufpause beim Seccostand, hier konnten die Besucher Secco aus heimischen Streuobstwiesen probieren. Ortsvorsteher Gerhard Kauffeldt erzählte derweil Wissenswertes über Gültstein. Weiter ging es dann bergab und an den Erlebniselementen "Tierspuren", "Tiermemory" und "Kreisläufen der Natur" vorbei, die Norbert Heumüller erläuterte, zurück zum Hutnerhäusle. Hier konnten sich die Besucher mit allerlei Leckereien stärken. Am Nachmittag gestaltete die Streuobstpädagogin Annegret Stötzer-Rapp die Kinderaktion. Dabei wurden die Kinder zunächst mit einem Traktor mit Anhänger Richtung Ziegelfeld gefahren und wanderten dann zurück. Unterwegs sammelten sie Wiesenkräuter, die sie dann bei ihrer Rückkehr zu leckerer Kräuterbutter verarbeiteten. Der Streuobsterlebnisweg fand bei Kindern und Erwachsenen großen Anklang und wir danken allen Beteiligten für Ihre Unterstützung, allen Helfern für Ihren Einsatz und allen Besuchern für ihr Kommen, sowie dem Musikverein Gültstein, der mit seiner Musik die Veranstaltung umrahmte. Dadurch haben alle zum Gelingen unserer Blütenwanderung beigetragen.



Offizielle Übergabe der von Helmut Platz Mühevoll restaurierten fast 100 Jahre alten Spitze.

Rechts der ehemalige Besitzer Eugen Rietmüller, Mitte Helmut Platz der Restaurator, Links Vorsitzender Andreas Glasbrenner.

Der OGV sagt nochmals **Danke !**

## Streuobsterlebnisweg in Gültstein

Bei der Blütenwanderung des OGV Gültstein wurde der Streuobsterlebnisweg in Gültstein eröffnet. Der fünfte von sechs Wegen steht bunter dem Motto „Streuobstland in Kinderhand“. In zahllosen Sitzungen und Besprechungen waren vor allem Nicole Riethmüller und Günther Vetter die Macher vom OGV Gültstein in Zusammenarbeit mit dem Bürgerprojekt. Ihre Ideen und Vorschläge wurden bei diesem Weg oft umgesetzt. Ein zentraler Punkt auf diesem Weg sind die Vereinseigenen OGV Wiesen mit dem Insektenhotel. Beim Aufstellen und Einbetonieren der Schilder und Tafeln waren dann natürlich viele Helfer vom OGV aktiv.

Herzlichen Dank an alle die mitgeholfen haben diesen Weg in Gültstein zu verwirklichen.



Baumförderprogramm des Landes Baden Württemberg

Nachdem die Infoveranstaltung des Landkreises im März stattfand, schrieb der OGV Gültstein seine Mitglieder über das Rundschreiben an. Jeder der Interesse hatte konnte einen vereinfachten Antrag zur Förderung stellen. Zahlreiche Mitglieder füllten den Antrag aus und meldeten die zu pflegenden Bäume. Es kam doch die stattliche Zahl von über 700 zu fördernden Bäume zusammen. Nicole Riethmüller führte unter Mithilfe von Helmut Riethmüller und Rainer Mornhinweg die Anträge zusammen. So konnte letzte Woche der Antrag an das Förderprogramm rechtzeitig gestellt werden.

## Spargel – essbares Elfenbein

**Endlich Spargelzeit! Ob Weiß, Violett oder Grün – Spargel schmeckt mit einfachen Kartoffeln genauso gut wie zu zartem Kalb oder feinem Fisch. Auch als Suppe oder Salat ist das Edelm Gemüse ein wahres Gedicht. Speisespargel *Asparágus officinalis***

*Asparágus officinalis* L. heißt die in Europa gebräuchliche Kulturart. Sie kommt vom Mittelmeer bis Norwegen, von Spanien bis zur Dsungarei wild wachsend vor. Der uns bekannte weiße oder grüne Speisespargel wird heute jedoch fast ausschließlich kultiviert. Der Spargelanbau ist über weite Teile der Erde. auf allen

## Spargelsalat Vinaigrette

### Zutaten

**Für 4 Portionen:** 500 g weißen und/oder grünen Spargel, Wasser, Salz, Zucker, Butter, 1/2 Kopfsalat.

**Für die Vinaigrette:** 1-2 mittelgroße Zwiebeln, 2-3 EL Essig (Balsamico), 2-3 EL kalte Fleischbrühe, 2 TL Zitronensaft, 4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Oregano, Estragon etc.), 2 hartgekochte Eier, Pfeffer, Salz, Zucker, 6 EL sehr mildes Olivenöl oder Walnussöl.

### Zubereitung

#### 1. Spargel zubereiten

Spargel waschen, schälen und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter ca. 10-15 Minuten bissfest kochen. Spargel anschließend abtropfen lassen.

#### 2. Zubereitung der Vinaigrette

Zwiebeln abziehen und feinhacken und mit Essig, Fleischbrühe, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Anschließend die gehackten Kräuter und ein fein zerkleinertes hartgekochtes Ei hinzugeben, verrühren und über den (noch warmen) Spargel gießen. Mindestens 1/2 Stunde Ziehen lassen.

#### 3. Anrichten

Den Salat waschen, abtropfen lassen, in Streifen schneiden und auf die Teller verteilen. Den Spargelsalat darauf anrichten. Das andere hartgekochte Ei sorgfältig würfeln und über den Salat streuen.