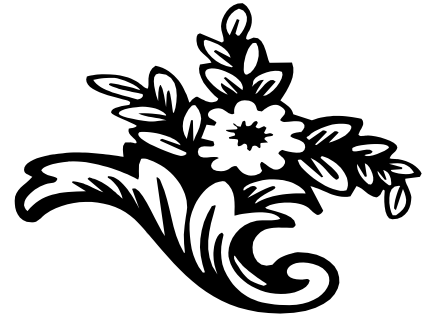


OBST- UND GARTENBAUVEREIN ZELL AM MAIN



Informationsblatt Nr. 197

Sept./Okt. 2024

„Die Welt ist golden, wenn der Herbst kommt.“
– William Shakespeare–

Liebe Mitglieder,
der kalendarische Herbstanfang liegt hinter uns und wir hoffen auf einen schönen Altweibersommer.
Auch wenn mit dem Oktober das Gartenjahr langsam zu Ende geht, gibt es noch viel zu tun. Jetzt geht es darum vieles für das nächste Jahr vorzubereiten. Kübelpflanzen brauchen jetzt ihre besondere Aufmerksamkeit. Pflanzen die ihre Blätter abwerfen, können dunkel bei 5 – 10 ° überwintert werden. Pflanzen, wie Zitrone oder Rosmarin, brauchen einen hellen aber kühlen Platz. Hibiskus, Malven etc. benötigen einen hellen und wärmeren Ort, am besten zwischen 16 und 18°. Mulchen wäre jetzt auch noch angesagt um offene Flächen vor Kälte zu schützen. Dazu kann Laub und Staudenschnitt unter Sträuchern verteilt werden. Das Material verrottet und wird zu Humus das Wasser und Nährstoffe speichert. Der Boden bleibt dabei auch locker und fruchtbar.

Kennen Sie Haskap? Das ist eine alte Beerensorte die neu entdeckt wird. Sie stammt ursprünglich aus Sibirien und gelangte von dort in das nahe gelegene Japan, wo sie bereits im 13. Jahrhundert erstmals kultiviert wurde. In der Sprache der dortigen Ureinwohner bedeutet Haskap: „Beere des ewigen Lebens und der guten Sehkraft“. Obstfreunden ist die Pflanze schon länger unter verschiedenen Bezeichnungen wie sibirische Blaubeere, blaue Heckenkirsche, Honigbeere oder Maibeere bekannt. Sie hat große Bedeutung als Nektarspender für Bienen und vor allem für Hummeln. Die frostharte Pflanze blüht schon zeitig im Frühjahr und hat eine frühe Reifezeit. Die Haskapbeere wächst strauchartig und wird etwa 1,5 -2,0 m hoch. An den Trieben des Vorjahres regen sich bereits im März gelbe Blüten die sehr frosthart sind. Die Frucht ist eine blaue, längliche Beere und hat einen Durchmesser von 1 cm Breite und 2-3 cm Länge. Die Reifezeit der süß-säuerlichen Frucht beginnt bereits im Mai. Haskap ist eine Beere die vor den gängigen Beerensorten reift. Sie hat einen außergewöhnlich hohen Gehalt an gesundheitsfördernden Pflanzeninhaltsstoffen, vor allem Polyphene und Vitamine. Ein Geschmackserlebnis roh verzehrt, kann sie aber auch wie jede andere Beere verarbeitet - oder auch eingefroren werden.

Nun zu den Terminen die in den nächsten Monaten anstehen!

Erntedank feiern wir am Sonntag 06.10.2024. Der Obst – und Gartenbauverein schmückt die St. Laurentiuskirche wieder mit Erntegaben, die beim Gottesdienst, der um 9:00 Uhr beginnt, gesegnet werden. Der Gottesdienst wird auch zum Gedenken an die verstorbenen Mitglieder des Vereins gefeiert.

Die geplante Tagesfahrt wird am Montag 04.11.2024 durchgeführt.

Aus Termingründen kann die Fahrt leider nicht an einem Wochenende stattfinden!

Wir fahren um 8:00 Uhr in Zell los. Besuchen zuerst die Chocothek Riegelein in Cadolzburg mit einer Führung und Werksverkauf. Anschließend fahren wir zur Metzgerei & Gaststätte List „Zur Friedenseiche“ in Cadolzburg zum Mittagessen. Dann bringt uns der Bus nach Gonnersdorf zu „Franken GeNuss“ dem Haselnussbetrieb Stiegler. Wir haben dort auch eine Führung die ungefähr 2 Stunden dauert. Herr Stiegler stellt uns seinen Betrieb mit 40 verschiedenen Haselnusssorten vor. Wir bekommen einen Einblick in die Verarbeitungskette (Reinigen/ Knacken/ Schalentrennung). Wir besichtigen die gläserne Rösterei und den Hofladen. Hier können Sie die Produkte durch kleine Kostproben probieren und natürlich auch etwas einkaufen. Da die Führung auch im Freien stattfindet, sind warme Kleidung und feste Schuhe angebracht.

Die Zeit reicht anschließend noch zu einer Kaffeepause in Cadolzburg, so dass wir am frühen Abend wieder zu Hause sind.

Der Preis von 25,00 € beinhaltet die Fahrt und 2 Führungen. Er wird im Bus eingesammelt

Anmeldungen ab sofort bei Monika Ziller Tel. 462545 bitte auch AB nutzen oder per e-mail: m.ziller@gmx.net.

Am 23.11.2024 Vereinsabend im Kath. Pfarrheim, Rathausplatz 1 in Zell Der Abend beginnt um 19:00 Uhr!

Wir wollen heuer einen neuen Ort ausprobieren um die Auf- und Abbauarbeiten für uns etwas einfacher zu gestalten. Wir benötigen aber trotzdem immer noch Hilfe. Wenn Sie uns tatkräftig unterstützen wollen, einfach anrufen oder am Samstag früh ab 9:00 Uhr zum Aufbau vorbeikommen. Wir sagen jetzt schon herzlichen Dank!

Sonst bleibt der Ablauf der Veranstaltung aber gleich. Es werden wieder verdiente Mitglieder geehrt. Ein Vortrag ist vorgesehen und die Blumentombola (heuer wieder mit Weihnachtssternen!!) findet auch wie gewohnt statt. **Für Essen und Trinken ist gesorgt: es gibt Bratwürste mit Beilagen, Schnitzel mit Beilagen, aber auch ein Schinken – oder Käsebrot.**

Zu allen Veranstaltungen lädt Sie die Vorstandschaft sehr herzlich ein und würde sich freuen viele Mitglieder und Freunde begrüßen zu können .

Monika Ziller