



FRIEDBERGER GARTENBLÄTTLE

Rückblick und Vorschau auf Aktivitäten des
Vereins für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.
mit aktuellen Tipps rund um den Garten

Dezember 2022 bis Februar 2023

herzlich willkommen

Grußwort des 1. Vorsitzenden

Liebe Vereinsmitglieder und Gartenfreunde,

langsam geht unser Gartenjahr zu Ende.

Die Beete sind abgeräumt, das Gemüse ist geerntet, das Obst zu Marmelade und Kompott verarbeitet, das Werkzeug steht geputzt und geölt im Schuppen.

Wir können uns jetzt entspannt zurücklehnen und in Ruhe Pläne für das neue Gartenjahr schmieden.

Ich freue mich über meine reiche Ernte, die eingefroren, eingemacht und eingeweckt im Keller auf uns wartet. Mit jeder Portion hole ich mir ein bisschen Sommer zurück.

Damit wir auch im Winter frische Vitamine bekommen, möchte ich meine nicht verwendeten Samen keimen lassen. Samen von Radieschen, Mangold, Brokkoli etc., bei denen ich mir nicht sicher bin, ob sie nächstes Jahr noch keimen, werde ich wie Kressesamen aussäen. Eine willkommene Vitaminspritze in kalten Tagen. Ich peppe damit Brote oder Salate auf.

Ich wünsche Ihnen einen ruhigen Advent, eine schöne Winterzeit und vor allem viel Gesundheit!

Ihr 1. Vorsitzender Hans Holzinger



Impressum und Copyright (Text und eigene Bilder): Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.

www.gartenfreunde-friedberg.de | info@gartenfreunde-friedberg.de | 0821 / 61379

1. Vorsitzender: Hans Holzinger, Redaktion und Layout Friedberger Gartenblättle: Claudia Schmid & Klaus Fischer

Hinweis: Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von „Druck & Werbetechnik Feldigl.de“

in eigener sache

Absage Adventsbasteln

Aufgrund der aktuellen Coronalage wird das Adventsbasteln auch dieses Jahr leider nicht stattfinden. Wir möchten für alle Mitglieder eine unnötige Gefährdung ausschließen, die beim gemeinsamen Basteln in geschlossenen Räumen gegeben wäre.

Vereinskommunikation

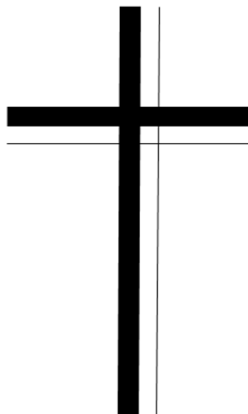
Mitglieder, die eine Mobilfunknummer haben, können dem Vorstand diese mitteilen, so dass Informationen auch papierlos per SMS oder Whatsapp verschickt werden können.

Da der Druck des Gartenblättles immer teurer wird, wollen wir versuchen, durch einen elektronischen Versand Kosten zu sparen. Sie können den Verein unterstützen, indem Sie Ihre E-Mail Adresse mitteilen, an die das Blättle elektronisch geschickt werden kann.

Wir begrüßen als neue Mitglieder in unserem Verein und heißen sie herzlich willkommen

- Eva und Matthias Rösch mit Magdalena

Wir gedenken unserer im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder



- Alfred Hoschek
- Johanna Seidelmann

was so alles bei uns los war

Apfelernte auf der Streuobstwiese

Am 24.9. haben knapp 20 Mitglieder die alljährliche Apfelernte auf unserer Streuobstwiese gemeistert.

Aus der guten Ausbeute wurden beim Obsthof Mahl 260 l Apfelsaft gepresst und in 3 l und 5 l Beutel abgefüllt und verkauft.



Gerlinde und Hans haben zum Abschluss für die fleißigen Pflückerinnen und Pflücker warme Leberkäsemmeln organisiert und spendiert!
Dafür einen herzlichen Dank!



wissenswertes rund um kräuter

Gesund durch den Winter

Heute möchte ich Ihnen einige beliebte Hausmittel und Teerezepte vorstellen, damit Sie gesund und fit bleiben in der kalten Jahreszeit.

Das Wichtigste ist dabei ein starkes Immunsystem, die Natur schenkt uns viele Heilmittel, die unsere Abwehrkräfte stärken.

Ingwerhonig:



Eine Bio Zitrone, eine Knolle Ingwer, ein Glas Honig, und ein Bund Zitronenmelisse; die finden wir noch im Garten, solange der Frost sie nicht geholt hat.

Die Zitronenschale abreiben, die Zitronenmelisse in Streifen schneiden und den Ingwer klein würfeln, danach alles in ein Glas geben und mit etwas Zitronensaft und Honig auffüllen, alles soll gut bedeckt sein.

Dann das Glas verschließen und drei Wochen ziehen lassen.

Danach täglich 1 Teelöffel in den Tee geben oder pur einnehmen.

Frischer Apfeltee:

Zwei große Äpfel mit Schale und Kerngehäuse, eine Handvoll Rosinen kleinschneiden, je einen halben Teelöffel Fenchelsamen und Anis zerstoßen und mit kochenden Wasser übergießen, das Ganze 15 Minuten ziehen lassen und danach durch ein Sieb gießen, nochmals erwärmen (nicht kochen) und mit Zitrone und Honig abschmecken.

Winterpunsch:

Passend zu Plätzchen, für vier Personen:

Zwei Esslöffel Rohrzucker in einem Topf goldbraun erwärmen, mit einem Liter schwarzen Tee aufgießen, ½ Liter frisch gepressten Orangensaft und ½ Zimtstange dazugeben und erwärmen (nicht kochen). Orangenscheiben, Apfelstücke und abgezogene Mandeln (Handvoll) dazugeben. Ein Schuss Apfelkorn würde auch dazu passen.



Quittensirup:

Quitten waschen und enthaaren, Kerngehäuse entfernen, würfeln und in ein Glas geben, mit Honig auffüllen, Früchte sollen ganz bedeckt sein, danach einige Wochen ziehen lassen.

Ein Teelöffel der Mischung mit heißen Wasser aufgießen und eine Scheibe Ingwer und Orange, oder Zitrone dazu geben.

Passt auch gut zu Früchte- oder Kräutertee, auch zu Glühwein, oder Punsch.

wissenswertes rund um kräuter

Gesund durch den Winter

Energie Gewürzmischung, zur Aktivierung des Stoffwechsels:

Wurzeln haben im Herbst und zeitigen Frühjahr ihre größte Heilwirkung!

Zutaten: Engelwurz-Wurzel, Meerrettichwurzel, Gundermannkraut, Löwenzahnblätter, Brennesselsamen.

Zubereitung: Die beiden Wurzeln ausgraben und mit Wasser gründlich säubern. Anschließend zerkleinern und auf ein Sieb oder Ähnlichem zum Trocknen auslegen. Gundermann- und Löwenzahnblätter abzupfen und ebenfalls zum Trocknen auslegen. Brennesselsamen sammeln und auch trocknen. Dann die getrockneten Wurzeln fein mörsern, die getrockneten Kräuter mit der Hand zerkleinern. Alle Zutaten zu gleichen Teilen mischen. Kühl und dunkel gelagert ist die Mischung mindestens ein Jahr haltbar.

Anwendung: So oft wie möglich zum Würzen verwenden. Schmeckt auch gut im Frischkäse, auf dem Quark- oder Butterbrot. Das Gewürz entgiftet, regt den Stoffwechsel an, stärkt den Organismus und kann auch bei chronischen Erkrankungen oder in der Rekonvaleszenz verwendet werden.



Gewürz-Apfelsuppe:

Macht zufrieden und glücklich, ideal als Vorspeise für einen gemütlichen Abend mit Freunden. Bei Stress und Unruhe eine richtig gute Wohlfühlsuppe.

Zutaten: Drei Äpfel, ein Esslöffel Sonnenblumenöl 500 ml Apfelsaft, 375 ml Möhrensaft, zwei Messerspitzen Zimt, ½ Teelöffel gemahlene Vanille, eine Msp. Anis, Nelkenpulver, Kardamom, zwei Esslöffel Honig, ein Teelöffel frisch geriebener Ingwer.

Die Apfelstücke mit den restlichen Zutaten (außer Honig) zehn Minuten köcheln lassen, danach pürieren und zum Schluss den Honig dazugeben.

Räuchermischung:

Für die Stimulierung des Immunsystems sollte man sich oft mit guten Düften umgeben. Zum Beispiel Duft Öle mit Wasser in eine kleine Sprühflasche füllen und ab und zu versprühen, hebt sofort die Stimmung.

Je ein Teelöffel getrocknete Wacholderbeeren, Rosmarin und Fichtennadeln mischen.

Beeren im Mörser zerstoßen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Die Mischung prisenweise auf glühende Räucherkohle streuen.

Der Rauch hat keimtötende und abwehrsteigernde Wirkstoffe.

1-2 Mal pro Woche räuchern, anschließend gut lüften.

wissenswertes rund um kräuter

Gesund durch den Winter

Grippeteer:

Holunderblüten, Lindenblüten, Weißdornblätter, Hagebutte und Melisse zu gleichen Teilen mischen, mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen, danach abseihen und mit Honig und einer Scheibe Zitrone trinken.



Hustentee:

Drei TL Huflattich, ½ Teelöffel Anis grob zerstoßen, ein TL Salbei, ein TL Ringelblume mit ¼ l kochendem Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen, danach abseihen und mit Honig süßen.

Achtung: Huflattich nicht in der Schwangerschaft trinken.



Tee bei Reizhusten:

Bei Husten und Bronchitis wirkt Süßholzteer sofort schleimlösend.

Zwei Teelöffel Spitzwegerich, ein Teelöffel Königskerze, ein Teelöffel Malvenblüten, ½ Teelöffel Süßholz, zusammen mit ¼ Liter kochenden Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen und mit Honig süßen.

Huflattich-Blüten-Honig:



In einem großen Einmachglas eine frische, vier cm dicke Schicht fest zusammengedrückte Huflattich Blüten einlegen und mit gut flüssigem Honig auffüllen, bis alles bedeckt ist. Je nach Blütezeit immer wieder eine Schicht Honig und Blüten nachfüllen, es folgen Schlüsselblumen, Veilchen und Spitzwegerichblätter, Königskerze (Blüte), Malvenblüten und Rosenblüten. Das Glas steht die ganze Zeit über auf der sonnigen

Fensterbank. Zwei Wochen nach der letzten Beigabe pressen Sie die Pflanzen vom Honig ab und fertig ist ein wunderbarer Hustenhonig.

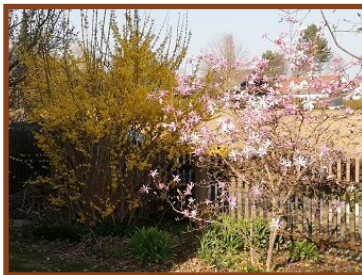
Nun wünsche ich Ihnen eine schöne Zeit.

Bleiben Sie gesund und fit, Ihre Helga Kammermeier

die seiten unserer gartenpfleger

Ein kleiner Rückblick auf mein Gartenjahr

Im Januar habe ich meine Samen kontrolliert, Beet-Pläne erstellt und die fehlenden Sorten bestellt. Anfang Februar blühten bereits die Weide, die Zaubernuss und die Schneeglöckchen. Am 13. Februar ließen sich die ersten Stare blicken. Anfang März gings an die erste Ansaat auf der Fensterbank. Sowohl Salate, Kohlrabi, Paprika und Tomatenunterlagen als auch Rizinus-Samen durften in die Erde. Kurze Zeit später folgten schon die Edelsorten der Tomaten. Ende März stand die Magnolie und die Forsythie in Vollblüte und die Weide entledigte sich bereits ihrer Kätzchen. Dafür hatte es in der Nacht vom 3. auf den 4. April nochmal ge-



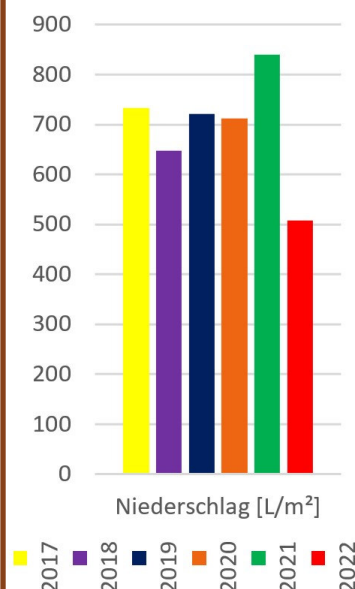
schneit und wir mussten den Rosenschnittkurs verschieben. Mitte April war die Ansaat der wärmeliebenden Gurken, Melonen und Kürbisse an der Reihe. Ende April wurde kein Frost mehr erwartet, deshalb durften einige der vorgezogenen Pflanzen ins neue Gewächshaus und in die Beete einziehen. Nach den Eisheiligen, die heuer ihrem Na-



men keine große Ehre erwiesen, wurden Canna (indisches Blumenrohr), Dahlien und Calla (Zantedescien) von meinem Mann eingegraben. Unser Boskop-Apfel stand da bereits in Vollblüte! Am 30. Mai kamen wir der 0-Grad-Grenze nochmal ganz schön nahe! Im Allgemeinen war es gut, dass die Temperaturen im Frühjahr langsam und stetig anstiegen. Wir hatten im Gegensatz zu den Vorjahren keine Warmwetterphase, dadurch sind nur wenige Pflanzen zu stark ausgetrieben und Nachtfrösten erlegen. Die Frühjahrsblüher, wie Osterglocken und Tulpen, hatten eine erfreulich lange Blühphase bis Anfang Mai.



Niederschlagsmengen
/Jahr in Augsburg



Der geringe Niederschlag war heuer tatsächlich ein Problem. Ich habe Ihnen hier ein paar Graphiken zu den Niederschlagsmengen der letzten Jahre in Augsburg eingefügt. Obwohl 2018 mit 648 l und 2020 mit 712 l auch schon sehr trockene Jahre waren, hat das Jahr 2022 hier auf jeden Fall den Negativrekord der letzten 5 Jahre erreicht. Ein Thema, mit dem wir uns wohl immer mehr beschäftigen werden müssen!

Niederschlagsmenge

2022		2021	
Monat	mm		mm
November	6.60		32.50
Okttober	50.10		20.20
September	95.00		31.50
August	71.10		91.00
Juli	23.30		141.30
Juni	75.50		172.20
Mai	63.20		140.20
April	49.40		13.70
März	18.90		25.40
Februar	27.20		45.50
Januar	25.40		47.30
Gesamt	505.70		760.80

die seiten unserer gartenpfleger

Ein kleiner Rückblick auf mein Gartenjahr

Ende Mai bis Ende Juni kam auch endlich ein bisschen vom lang ersehnten Regen. Die Temperaturen stiegen stetig und es war bestes Wachswetter im Garten - alles explodierte förmlich.

29. April 2022



10. Juni 2022



Rückblickend auf dieses Jahr kann ich sagen: Die wärmeliebenden Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen und sogar Melonen haben außergewöhnlich gute Erträge gebracht (die Sorten können gerne bei mir angefragt werden). Bei Zwiebeln, Karotten und Bohnen habe ich wohl zu wenig gegossen, hier war ich nicht so zufrieden. Selbst bei den Kartoffeln habe ich

gemerkt, dass die besser angesetzt haben und größer wurden, die im feuchteren Teil des Beets standen. Auch beim Obst konnte man den Wassermangel der letzten Jahre beobachten. Bei uns in der Umgebung waren viele Steinobstpflanzen entweder krank (Kräuselkrankheit am Pfirsich) oder von Schädlingen (besonders Zwetschgen und Mirabellen) befallen. Auch die Qualität der Äpfel war nicht optimal. Der Juni-Fall hielt sich in Grenzen, aber durch die beginnende Trockenheit wurden viele Äpfel bereits zum Erntezeitpunkt abgeworfen. Entweder weil sie nicht optimal versorgt wurden oder wegen des Apfelwicklers. Dies konnten wir auch auf der Streuobstwiese beobachten. Im heißen und sehr trockenen Juli hat meine Magnolie alle Blätter verloren, im September aber nochmal nachgeblüht. Anfang August musste man



die grünen Rasenstellen suchen – alles, selbst der Gundermann und der Klee, waren braun. Hier bewährte sich wieder die Blumenwiese! Die blieb, obwohl nicht gegossen, grün. Für Mitte August wurde Regen angekündigt, vorher habe ich den Rasen mit dem Rechen „durchgekämmt“ und hierbei etliches an Beikraut entfernen können. Sehr kahle Stellen habe ich nachgesät und die letzte Rasendüngung durchgeführt. Nach dem Regen stand der Rasen erfreulicherweise besser da denn je. Im September konnte kräftig Gemüse geerntet

und verwertet werden. Im sehr milden Oktober sind die Dahlien und Engelstropfen nochmal zur Hochform aufgelaufen. Im November sind die frostempfindlichen Pflanzen wieder zum Überwintern in den kühlen Keller eingezogen, die Dahlienknollen und Canna-Rhizome wurden ausgebuddelt, gewaschen, getrocknet und in Kisten an einem frostfreien Ort eingelagert. Im Staudenbeet wurde geschnitten, was krank oder sehr unansehnlich war. Der Rest bleibt als Überwinterungsmöglichkeit für Insekten oder als Nützlingsfutter stehen. Im Garten kehrt nun langsam Ruhe ein; Zeit, um alle Gartengeräte und Zubehör zu reinigen, zu reparieren und zu pflegen. Wir können uns auf eine gemütliche Adventszeit zu freuen. Im Januar geht's dann wieder von vorne los.



In diesem Sinne eine schöne Adventszeit, frohe besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2023, Ihre Bettina Deponte

aus garten und küche

Rezepte für die Weihnachtszeit

Im letzten Gartenblättle haben wir alle Leserinnen und Leser gebeten, uns Ihre Lieblingsrezepte für die Weihnachtsbäckerei zu schicken.

Hier sind einige „süße Sünden“:

Schokoladenbrot von Familie Kefer:

Zutaten:

250 g Butter, 250 g Zucker (es reichen auch 180 g),
6 Eier, 250 g Vollmilch-Schokolade gerieben,
250 g gem. Mandeln oder Nüsse,
100 g Mehl, evtl. Zimt oder etwas Marzipan



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Teig auf ein Blech streichen und 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Noch warm in Rechtecke schneiden. Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur (Halbbitter oder nach Belieben) bestreichen und mit abgezogenen Mandeln oder sonstigen Dekor verzieren.

Original Elisen-Lebkuchen von Claudia Schmid:



150 g Mehl, 200 g gemahlene Haselnüsse (oder sonstige Nüsse) zugeben, 200 g Mandeln (gemahlen oder gehackt) zugeben, 180 g Zucker zugeben, 100 g Orangeat & Zitronat (oder anderes Trockenobst) zugeben, eine Prise Salz, 5 EL Kirschmarmelade (gerne stückig, alternativ Marmelade, die "weg muss"), 100 g Wasser.

Mit einer starken Küchenmaschine die Zutaten gut kneten. Wenn der Teig zu fest ist, ggf. noch etwas Wasser dazu geben. Teig soll sich spachteln lassen wie „Mörtel“.

4 TL Lebkuchengewürze (ggf. selbst zusammen gestellt mit reichlich Zimt, Muskatnuss usw.),

ein Päckchen Backpulver, 200 g Marzipan (nach Geschmack - kann man auch weglassen!) zugeben und das Ganze gut kneten.

Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen, Backblech mit Papier auslegen.

Auf die Oblaten ca. 1 cm Teig spachteln.

Wer es sich einfacher machen will, kann auch das Backblech mit Oblaten-Platten auslegen, den Teig komplett ausstreichen und nach dem Backen viereckige Stücke ausschneiden.

Im Backofen ca. 25-35 Min. backen. Uhr auf 25 Min. stellen und gegebenenfalls Zeit etwas verlängern. Garprobe mit Holzstäbchen/ Zahnstocher: Wenn nichts daran klebt einfach rausnehmen und abkühlen lassen!

Nach dem Abkühlen kann man die Lebkuchen hervorragend mit Kuvertüre überziehen. So bleiben sie lange saftig.

aus garten und küche

Rezepte für die Weihnachtszeit

Florentiner Apfelkuchen von Linde Holzinger:

Zutaten:

Mürbeteig

350 g Mehl
230 g Butter
120 g Zucker
1 Ei
1 EL Rum

Apfelfüllung

1 kg Äpfel geschält und geviertelt
60 g Zucker
3 EL Zitronensaft

Florentiner Guss

50 g Butter
75 g Zucker
1 EL Honig
3 EL Milch
100g Mandelblättchen

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten, kalt stellen. Äpfel mit Zucker und Zitronensaft halbweich dünsten, erkalten lassen. Für den Florentinerguss Butter, Zucker, Honig und Milch erhitzen, etwa fünf Minuten dicklich-gelb einkochen. Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit Butterpapier ausreiben.

Auf bemehltem Backbrett gut die Hälfte des Mürbteiges ausrollen, in die Form legen, Rand hochdrücken. Gefaltetes Pergamentpapier an den Rand drücken, Boden mehrmals einstechen.

10-15 Minuten goldgelb vorbacken. Pergamentpapier entfernen.

Den vorgebackenen Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Apfelfüllung darauf geben. Restlichen Teig dünn ausrollen, in Größe der Form rund ausschneiden, Füllung damit bedecken.

Aus den Teigresten eine Rolle formen, um den Rand legen und andrücken.

Florentinerguss darüber streichen.

In weiteren 30 Minuten goldgelb backen. Torte etwa 20 Minuten abdämpfen lassen, aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.

Die Torte schmeckt frisch am Besten.



termine

Dezember | Januar | Februar

Friedberger Adventsmarkt

Wir treffen uns am 9. Dezember ab 17:30 Uhr im Archivhof in Friedberg, Zeit für einen gemütlichen Abend mit Glühwein oder mehr.

Baumschnittkurse

Am Samstag, den 25. Februar 2023 (Ausweichtermin bei schlechter Witterung: 4. März 2023) treffen sich Interessierte zum Baumschnittkurs mit Bettina Deponte oder Toni Meier im Garten von Herrgottsruh. Im Anschluss gibt's Kaffee und Kuchen.

Ende Februar bzw. Anfang März müssen die Obstbäume auf der Streuobstwiese geschnitten werden, eine gute Gelegenheit, mit Toni Meier Kenntnisse aufzufrischen oder zu vertiefen.

Gedicht über den Garten

*Rosenscheren und auch Spaten
müssen in der Laube warten.
Hast gestutzt und auch geschnitten
Rosen oder Margeriten.
Bunte Blumen in den Beeten
es gab im Garten auch viel zu jäten.
Unkraut lässt du gerne stehn
denn es muss nicht alles gehn.
So lockst du Vögel und auch Bienen
die können sich bedienen.
An den Blüten und den Pollen
von den Blumen, deinen tollen.*