LOGL

Leidenschaft für Obst & Garten leben!

Informations-Blättle

www.ogv-hoefingen.de
info@ogv-hoefingen.de

März 2014

(Bildquelle: OGV Höfingen)

Alle wichtigen Termine 2014 auf einem Blick

21.03.2014	Jahreshauptversammlung
11.04.2014	Hygienelehrgang im Foyer der Strohgäuhalle
25.05.2014	Ausfahrt nach Straßburg
3.06.2014	OGV - Stammtisch
9.- 11.08.2014	Sommerfest auf dem Rathausplatz
30.8.2014	Sommerschnittkurs Obstbaumwiese im Pfad
9.09.2014	OGV - Stammtisch
11.10.2014	Gartengehölzschnittkurs
25.10.2014	Kürbisgeist schnitzen an der Strohgäuhalle & Foyer
29.11.2014	Ein Abend unter Freunden im ev. Gemeindehaus
9.12.2014	OGV – Stammtisch

LOGL- und Kreisverband-Termine 2014 auf einem Blick

18.04. - 20.04.2014	Bregenzer Garten Kultur Festspielhausplatz Bregenz
16.05. - 18.05.2014	9. Lindauer Gartentage Insel Lindau/Bodensee
17.05.2014	LOGL – Jahreshauptversammlung Schwäbisch Gmünd (Teilnehmer 1. Hälfte vom Alphabet & Interessierte)
28.06. – 29.06.2014	10. Tübinger Rosenfest Kloster Bebenhausen
29.06.2014	Tag der offenen Gartentür
01.07.2014	Kreismostprämierung OGV Gäufelden
13.07.2014	Sternwanderung OGV Gäufelden
20.09. – 21.09.2014	Garten & Genuss Salinenpark Bad Rappenau
27.09. – 5.10.2014	Landwirtschaftliches Hauptfest in Stuttgart Bad Canstatt
18.10. – 09.11.2014	Chrysanthema Lahr

Der kleine Ausblick / VORANKÜNDIGUNG

11.04.2014 Hygienelehrgang im Foyer der Strohgäuhalle

Wir bieten auch in diesem Jahr einen Auffrischungskurs des Hygiene-lehrgangs für Helfer bei Vereinsfesten sowie für alle Interessierte an. Um die Veranstaltung optimal vorbereiten zukönnen, möchten wir SIE/EUCH bitten, uns bis zum 3. April 2014 mitzuteilen, welcher Verein mit wie viel Teil-

nehmer am Hygienelehrgang teilnehmen möchte. Der Besuch eines entsprechenden Lehrgangs ist für Helfer, die mehr als zweimal jährlich bei Vereinsfesten mitarbeiten, mittlerweile gesetzlich vorgeschrieben. Dies gilt unabhängig davon, um welche/welchen Verein(e) es sich handelt. Darüber hinaus empfiehlt sich der Besuch eines entsprechenden Lehrgangs auch für sämtliche im Umgang mit Lebensmitteln Betrauten. Der Auffrisch-ungskurs findet am **11. April 2014 um 19.00 Uhr**

im Foyer der Strohgäuhalle in Höfingen

statt. Wir werden pünktlich um 19.00 Uhr starten!!! Für die Ausstellung der Zertifikate benötigen wir die endgültige, **verbindliche Anmeldung** mit folgenden Angaben: **Namen, Vornamen, Straße, Ort, Personalausweis-nummer und Verein** bis spätestens 3. April 2014. Bitte senden Sie die Angaben an info@ogv-hoefingen.de. Die Aufwandsentschädigung beträgt pro Teilnehmer EUR 5,00. Für jeden Teilnehmer/-in wird ein Zertifikat (Bescheinigung) ausgestellt. Wir freuen uns auf rege Teilnahme.

25.05.2014 Ausfahrt nach Straßburg

Für die Ausfahrt nach Straßburg treffen wir uns pünktlich am 25. Mai 2014 um 7.30 Uhr an der Bushaltestelle Hirschlander Straße. In Straßburg erwarten uns zwei Gästeführer, die uns mit einer kombinierten Stadtführung- bzw. Rundfahrt in Straßburg die Sehenswürdigkeiten näher bringen. Gegen 12 Uhr werden wir dann zum Mittagessen einkehren. Im Anschluss ans Mittagessen spazieren wir an die Schiffsanlegestelle und die Schiffsrundfahrt beginnt. Um ca. 16 Uhr fahren wir wieder zurück. Unterwegs machen wir einen Halt zum Abendessen. In Höfingen treffen wir wieder gegen 20 Uhr ein. Die **Busfahrt sowie alle Eintritts- und Führungsgelder** von **30,00 EUR** sind auf die Kontonummer 40 124 010 bei der Volksbank Leonberg eG BLZ 603 903 00 oder IBAN: DE 91 6039 0300 0040 1240 10 BIC GENODES1LEO einzuzahlen. Die Einzahlung gilt als erfolgreiche Anmeldung.

OGV - Stammtisch am 3. Juni 2014

Einladung zum OGV - Stammtisch
am Dienstag den, 3. Juni 2014 um 19.00 Uhr
im Nebenzimmer der Metzgerei Hörnstein
Wir freuen uns auf EUER Kommen

Der kleine Rückblick

11. Januar 2014 Winterschnittkurs auf der Obstbaumwiese „Im Pfad"

Am 11.01.2014 führte der OGV Höfingen seinen diesjährigen Winterschnittkurs auf der Obstbaumwiese „Im Pfad" durch. Unser 1. Vor-sitzender Willy Brösamle, die Obstwarte Hannes Auzinger und Horst Kull und viele Interessierte versammelten sich an diesem milden Wintertag (kein Schnee, kein Frost, Temperaturen weit über dem Gefrierpunkt) auf der Obstbaumwiese. Es regnete die meiste Zeit und die innere Uhr der Natur zeigte irgendwie schon Frühling an.

Es war trotzdem kalt genug, um in winterlicher Kleidung an den Bäumen und Sträuchern (die jetzt schon „saftiger" als zur gleichen Zeit im Vorjahr waren) den richtigen Winterschnitt zu demonstrieren.

Hannes erläuterte den Anwesenden zunächst theoretisch (trotz fachmännischem Vokabular für alle sehr gut verständlich und einprägsam) den richtigen Winterschnitt.

Anschließend demonstrierten sie an mehreren Bäumen die zuvor theoretisch erläuterten Schnitt-maßnahmen. Für anhaltenden Frucht-reichtum braucht ein Obstbaum in seiner Krone Licht und Luft. Horst setzte dazu auch fachmännisch „schweres Gerät" ein.

Zwar konnte er auf diese Art nicht von der Leiter fallen, aber beim Einsatz von Kettensägen ist weit mehr Vorsicht erforderlich, um sich keine Verletzungen zuzuziehen. Darauf hat er mehrfach ausdrücklich hingewiesen.

Normalerweise sind für einen ordentlichen Winterschnitt Baumsäge und Schere ausreichend, um folgende Äste zu schneiden:

- Beschädigte, dürre, sich überkreuzende Äste
- Zu dicht stehende und nach innen wachsende Äste
- Die Wuchsform beeinträchtigende Äste
- Konkurrenztriebe zu Mittel-Ästen und Leit-Ästen

Der ideale Schnittzeitpunkt ist für Obstbäume im Winter (zwischen November und April), Pfirsichbäume sollten während der Blütezeit (ab April) geschnitten werden. Kirschbäume schneidet man am besten direkt nach der Ernte zurück.
Um Leiterstürze bei der Kirschbaumernte zu vermeiden und trotzdem die süßesten Kirschen (die ja immer ganz weit oben hängen) zu kriegen, schneiden „Clevere" den Kirschbaum bereits während der Ernte und pflücken die ganz weit oben gewachsenen Kirschen dann von den abgesägten (am Boden liegenden) Ästen. So geht gefahrlose Kirschenernte!
Natürlich bestand der lehrreiche Vormittag nicht nur aus trockener Theorie und harter körperlicher Arbeit. Die Fachwarte beantworteten zusätzlich geduldig und ausgiebig alle Fragen der Teilnehmer zu Sinn und Zweck des Winterschnitts.
Wie sich der frühe Frühling oder eine plötzlich einsetzende Kälteperiode auf die Ernte auswirken wird, darüber konnten die Fachwarte im Rahmen des Winterschnittkurses keine verbindliche Aussage machen.
Zur Auffüllung des persönlichen Kalorienhaushaltes gab es für alle zum Abschluss des „Schnittkurstages" Brezeln und Obstler.
Unser 1.Vorsitzender Willy bedankte sich abschließend bei den Baumfachwarten für die lehrreiche Schnittkursdurchführung und den Anwesenden, die hoffentlich viele neue Tipps und Kniffe mit nach Hause nehmen konnten, für das Interesse an der Winterschnittkursveranstaltung des OGV Höfingen.

Dieter Riedel

Bericht von der Kreissaftprämierung am 28.01.2014 in der Steinturnhalle in Leonberg

Am 28.01.2014 fand in der Leonberger Steinturnhalle die „5. Kreissaft-prämierung" statt. Zu dieser Prämierung durften Privatleute oder Direktvermarkter Saftproben einreichen. Maximal eine Apfelsaftprobe sowie maximal eine Mischsaftprobe waren pro Haushalt zulässig. Der Saftproduzent sollte anwesend sein. Es musste wenigstens die Hauptfrucht im Landkreis Böblingen gewachsen sein – das war die Bedingung!

Eingereicht wurden an diesem Abend 30 Apfelsäfte und 20 Mischsäfte (z.B. Birne mit Quitte, Apfel mit Quitte, Mischsäfte mit Traube, Kirsch, Banane, etc.), zu denen das Mischungsverhältnis angegeben wurde. Der inhaltsreichste – und gleichzeitig exotischste - Saft bestand aus Apfel, Birne, Traube, rote Beete, gelbe Rübe, Holunder, Quitte. Zu dieser Mischung konnte das Mischungsver-hältnis allerdings nicht exakt genannt werden.

Der Organisator der Veranstaltung Albert Kaspari (Obst-, Garten- und Weinbauverein Eltingen) begrüßte die Anwesenden. Anschließend erläuterte Kreisfachberater Manfred Nuber die Spielregeln dieses „harten aber nicht olympischen Wettbewerbs". „Hier geht es einfach darum, das Besondere herauszuschmecken. Es muss nicht immer Apfelsaft sein" sagte er. Eine neunköpfige Jury und das in 2 Prüfgruppen eingeteilte und geschmacklich prüfen und das Testergebnis in einem Prüfprotokoll dokumentieren Publikum mussten die insgesamt 50 Sorten optisch.

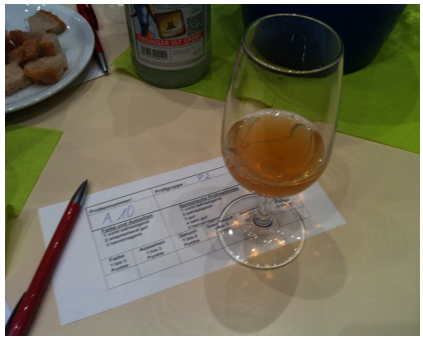
(Bild: Birgit Auzinger, Helga und Martin Rudorfer beim Probieren der Saftproben)

Zu bewerten waren:

* Farbe und Klarheit
* Geruch
* Geschmack
* Harmonie

Je Probe waren so max. 21 Bewertungspunkte möglich. Die Wertungspunkte der Jury wurden doppelt gewichtet, die Wertungen der anwesenden Gäste nur einfach.

Pro Tisch wurde ein Schreiber bestimmt, der die Stimmkarten ausfüllte (je Probe durfte pro Tisch nur eine Stimmkarte abgegeben werden). Diese wurden anschließend vom „Leiter der EDV-Abteilung" sofort in einem PC-Programm erfasst. Die Auswertung erfolgte unmittelbar danach mittels elektronischer Datenverarbeitung.



Die besten 5 Säfte je Prüfgruppe wurden in einer weiteren Verkostung nochmals von der anderen Gruppe geprüft und bewertet.

Vom OGV Höfingen war Hannes Auzinger (Bild außen rechts) zum Mitglied der sachverständigen „Saftprüfer-Jury" berufen worden.

Ein guter Saft sollte folgende positiven Merkmale haben:

Im Aussehen eine helle, gelbe bis rötliche Farbe, eine feine typische Trübung, keine schwimmenden Grobteile, bei Mischsäften eine arttypische Ausfärbung.

Im Geruch ein reiner, duftiger, milder bis kräftiger Obstgeruch von erkennbarer Art, keine untypischen Gerüche, kein Karamelgeschmack aufgrund eventueller Überhitzung.

Der Geschmack sollte frisch und süffig sein, durch ausreichende Säure, fruchtig, fruchtarttypisch sein, harmonisch im Verhältnis von Aroma, Süße, Säure und Frucht.

Zwischen den Saftverkostungen konnte nach Bedarf uneingeschränkt Käse, Brot und Wasser zur Neutralisierung der strapazierten Geschmacks-knospen eingenommen werden. Da alle Proben anonym und nur mit einer

Nummer versehen waren, wusste niemand, ob und wann er gerade sein eigenes Produkt getestet hatte.

Bis zum späten Abend wurden die 50 Säfte intensiv geprüft und bewertet – die Wahl des besten Saftes erforderte abschließend sogar noch ein „Stechen", denn die Saftproben hatten insgesamt eine sehr hohe Qualität.

Der neue Apfelsaftkönig wurde am 01.02.2014 bei der Jahreshauptversammlung des Kreisverband der Obst- und Gartenbau-vereine im Kreis Böblingen in der Eltinger TSV-Halle durch die im letzten Oktober gewählte „Streuobstkönigin Mira I." und den „Streuobstkönig Wolf Eisenmann" gekürt.

Es gab folgende Rangfolge beim Apfelsaft:

1. Roland Haupt – Herrenberg - Mönchberg
2. Martin Rudorfer – Leonberg - Höfingen
3. Hannes Auzinger – Leonberg - Höfingen
4. Johann Rudorfer – Leonberg - Höfingen
5. Volker Müller – Leonberg – Eltingen und Sabine Mayer - Renningen

Bei dem Mischsaft (bestehend aus 70% Apfel und 30% Birne) gab es folgende Rangfolge:

1. Maik Henne – Nufringen
2. Bernd Hörnlen – Weissacch
3. Winfried Kelber – Bondorf
4. Patricia Linkenheil – Rutesheim
5. Gerd Strienz – Jettingen

Dieter Riedel

Es grüßt Sie/Euch freundlich der
Obst- und Gartenbauverein Höfingen e.V.

Redaktion:
Bettina Brösamle (Schriftführerin), Martin Rudorfer (2.Vorsitzender), Willy Brösamle (1. Vorsitzender), Dieter Riedel (Vereinsberichterstatter). Tel. 07152/26275, E-Mail: info@ogv-hoefingen.de