Informations-Blättle

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

Mai/Juni 2016

(Bildquelle: A.L.)

Alle wichtigen Termine 2016 auf einem Blick

14.06.2016	OGV Stammtisch* ab 19.00 Uhr
13.-15.08.2016	Sommerfest auf dem Rathausplatz
03.09.2016	Sommerschnittkurs -Ort noch unbekannt ab 10.00 Uhr
13.09.2016	OGV Stammtisch* ab 19.00 Uhr
08.10.2016	Gartengehölzschnittkurs - Ort noch unbekannt -
29.10.2016	Kürbis schnitzen Strohgäuhalle ab 14.00 Uhr
13.12.2016	OGV Stammtisch* ab 19.00 Uhr

*im Nebenzimmer der ehemaligen Metzgerei Hörnstein

LOGL- und Kreisverband-Termine 2016 auf einem Blick

22.04.-09.10.2016	Landesgartenschau Öhringen
26.06.2016	Tag der offenen Gartentür
03.07.-05.07.2016	VGID – Tagung Hessen
24.09.2016	Überregionales Fachwartetreffen Region Hegau/Bodensee)

Der kleine Ausblick / VORANKÜNDIGUNG

Hallo, liebe Obst- und Gartenbaufreunde!
Bald ist es wieder: Vom 13. bis 15. August 2016 findet unser Sommerfest 2016 statt. Wir wollen dieses Fest - wie immer - schön gestalten, da es doch unser Aushängeschild ist. Die Schattenseiten eines Festes sind, dass einige Arbeiten müssen - arbeiten in einer Gruppe so netter Menschen macht aber auch viel Spaß! – und hierfür benötigen wir Eure/Ihre Hilfe. Unsere Bitte heute an Euch/Sie: Wer kann mithelfen? Wir danken Euch/Ihnen schon im Voraus ganz herzlich, wenn Sie uns untenstehenden Abschnitt ausgefüllt bis 3. Juli 2016 zurückgeben. Bitte einwerfen bei: Willy Brösamle, Ditzinger Strasse 4 oder schreibt eine E-Mail an „info@ogv-hoefingen.de"
Es grüßt Euch freundlich

die Vorstandschaft

✂----------

Sommerfest OGV am 13. – 15. August 2016

Ich helfe gerne:
beim Aufbau _____ Abbau _____

beim Essen _____ Getränke _____

Ich spende einen Kuchen:_____

Name:

Anschrift:

Telefon:

Der kleine Rückblick

Hygienelehrgang für Helfer bei Vereinsfesten

Am 15.04.2016 führte der OGV Höfingen im Foyer der Strohgäuhalle für die Helfer bei Vereinsfesten und alle Interessierte einen Hygienelehrgang (Auffrischungskurs) durch.

Diese Veranstaltung / Belehrung ist **gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)** gesetzlich vorgeschrieben für alle Helfer, die mehr als zweimal jährlich bei Vereinsfesten mitarbeiten.

Zahlreiche Mitglieder des OGV und viele Mitglieder anderer Vereine aus Höfingen und Umgebung hatten sich angemeldet und konnten so einen der begehrten Teilnehmerplätze ergattern. Weit mehr als 80 Personen waren an diesem Abend anwesend, um ihr Wissen bezüglich Hygienebestimmungen aufzufrischen oder zu erweitern.

Als fachkundigen und befugten Referenten konnte auch dieses Jahr erneut der „Chefkoch" des OGV (Fritz Grillparzer) honorarfrei gewonnen werden.

Fritz leitete den Auffrischungskurs gewohnt professionell, kompetent, engagiert. Mit anschaulichen und einprägsamen Folien präsentierte er den Anwesenden per „Beamer" die wichtigsten Informationen.
Ziel des Abends war es, das Bewusstsein für die Problematik der möglichen Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen, denn bei Vereinsfesten kann möglicherweise schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Der Hygienekurs soll die bei Vereinsfesten im Lebensmittelbereich tätigen Helfer in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst - und ggf. auch anderen -festzustellen und entsprechend handeln zu können.

Die wichtigsten Informationen an diesem Abend waren:

- Absolute Sauberkeit durchgängig sicherstellen
- unsaubere Gerätschaften, verunreinigte Kleidung oder verunreinigte/verdorbene Lebensmittel unbedingt vermeiden. Damit können schwerwiegende Krankheiten verhindert werden (z.B.: Brechdurchfall (infektiöse Gastroenteritis), Salmonellose, Cholera, ansteckende Leberentzündung (Hepatitis A und/oder E), Typhus und Paratyphus)
- Um Verderben von Lebensmitteln zu vermeiden:
  - dürfen leicht verderbliche Waren und Produkte nur möglichst kurz Temperaturen zwischen 10 °C und 65°C ausgesetzt werden
  - müssen empfindliche Lebensmittel kühl und verschlossen gelagert werden (nicht über +4 Grad)
  - müssen warmzuhaltende Speisen an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 65 °C haben
- Folgende Hygienegebote sind zwingend von allen Helfern zu beachten:
  - Äußerste Sorgfalt und persönliche Sauberkeit/ Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (also häufiges Waschen und ggf. Desinfizieren der Hände vor Arbeitsbeginn, nach jedem (!) Toilettenbesuch, bei Wechsel des Einsatzortes)
  - Absolut saubere und komplette Arbeitskleidung
  - Kein Hand-, Finger-, Unterarmschmuck beim Umgang mit Lebensmitteln
  - Keinesfalls auf Lebensmittel husten oder niesen
  - Eventuelle Wunden sofort und immer wasserdicht abdecken
- **Sofortiges „Absolutes Arbeitsverbot"** erfolgt, falls bei einer

Person plötzlich nachstehende Symptome auftreten sollten:

- Durchfall und Erbrechen
- Hautausschlag
- Eiternde Hautwunden
- Anhaltender Husten oder Niesen
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel

- Um eventuelle Regressansprüche zu vermeiden sollten die Verantwortlichen eines Vereinsfestes täglich mehrfach Speiseproben entnehmen und mit Tag/Uhrzeit kennzeichnen. Mit anschließender sofortiger und mehrtägiger tiefgekühlter Lagerung kann ein Unbedenklichkeitsnachweis der angebotenen Lebensmittel auch noch mehrere Tage nach einem Vereinsfest sicher erbracht werden.

****

Die aufwändige Vorbereitung des Hygienekurses und die umfangreiche präzise administrative Verwaltung der Unterlagen vor Ort (Führung der Einschreibelisten / Verteilung von Belehrungsmerkblättern / Vergabe der Teilnahmebestätigungen, etc.) erfolgte durch Bettina.

Die Vorstände der jeweiligen Vereine oder deren Vertreter erhielten am Ende der Veranstaltung für die angemeldeten und anwesenden Mitglieder ein Informationsblatt als Nachschlagewerk (=Orientierungshilfe, damit bei Vereinsfesten gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden kann) sowie entsprechende Teilnahmezertifikate.

Diese Zertifikate sollten bei den kommenden Festen immer in greifbarer Nähe sein, um sie im Bedarfsfall Prüfern des Gesundheitsamtes oder anderer Behörden ggf. direkt vorlegen zu können. Text: D. R.

Jahresausflug am 24. April 2016 nach Worms und Alsheim

Am Sonntag, den 24. April 2016 empfing unser 1.Vorsitzender Willy am frühen Morgen um 07.45 Uhr alle angemeldeten Teilnehmer zum OGV-Jahresausflug in die Nibelungenstadt Worms und zur Wanderung am Nachmittag in das Hohlwegeparadies der Weinbaugemeinde Alsheim.

Es hatten sich so viele Interessierte für diesen Tagesausflug angemeldet, dass aus logistischen Gründen kurzfristig ein größerer Reisebus organisiert werden musste.

Pünktlich um 08:00 Uhr startete unser Busfahrer Ralf den 480-PS-Motor und die Heizung. Dann ging es los. Ohne funktionierende Heizung wäre es im Bus „ungemütlich geworden", denn ungeplant hatte sich pünktlich zu unserem Ausflug das bis dahin frühlingshafte warme Wetter in typisches Aprilwetter gewandelt: (Regen, Sonne und Wind im schnellen Wechsel bei 5 Grad Kälte).

Das Wetter konnte unsere gut gelaunte 45-köpfige Gruppe aber überhaupt gar nicht beeindrucken. Im gut geheizten modernsten Reisebus schwebten wir (von unserem Busfahrer wie in einer Sänfte getragen) bestens gelaunt über die Autobahn vorbei an Heilbronn und Mannheim nach Worms am Rhein.
Gegen 09:45 erreichten wir unser 1. Tagesziel: die Nibelungenstadt Worms am Rhein und sahen als erstes den Wormser Dom.

Am Busparkplatz in der Hagenstraße wartete auf uns schon unsere Fremdenführerin Karin Kissel.
Bevor Frau Kissel die Rundfahrt mit uns starten konnte, steuerten fast alle Reiseteilnehmer erst einmal das „Porzellanzimmer" beim Wormser Rathaus an. Dieses war zwar mit „Doppelnull" ausgeschildert und wegen des Baustils **„Nibelungenkomfort aus rotem Sandstein"** unbeheizt aber trotzdem in **„HD-Qualität"** ausgestattet (also getrennte Zugangsbereiche für Herren und Damen)!
Pünktlich um 10.00 Uhr kam endlich unsere Reiseleiterin von der Touristeninformation Worms zu Wort. Das Wetter konnte uns nichts anhaben, denn sie zeigte und erläuterte uns (mit leichtem Wormser Gebabbel (= Dialekt)) im klimatisierten Bus auf der mehr als eine Stunde dauernden Rundfahrt die interessantesten Sehenswürdigkeiten der Nibelungenstadt: Dom, Lutherdenkmal, Rheinpromenade, jüdisches Viertel mit jüdischem Friedhof, mehrere Parks, Heylshof, Wasserturm, Nibelungenmuseum, Rheinhafen, etc. Selbst die Nibelungensage in Kurzform vermittelte sie unterwegs.

Vollgepfropft mit Wissen zu Wormser Geschichte und Interessantem zur Nibelungensage verabschiedete sich unsere Fremdenführerin nach einer Stunde schon wieder - nicht ohne mit einem Augenzwinkern darauf hinzuweisen vielleicht Ende August zum alljährlich stattfindenden Backfischfest wieder zu kommen (als „Backfische" bezeichnet man in Worms junge Frauen). Dann könne man auch den Dom und alle anderen Sehenswürdigkeiten zu Fuß besichtigen. Dazu war die Zeit am Ausflugstag leider zu kurz.

Möglicherweise hat unser Busfahrer gegen Ende der Rundfahrt mit seinem feinen Gehör schon einige Störgeräusche (knurrender Magen seiner Gäste) wahrnehmen können. Routiniert chauffierte er uns daher schnell zur Hausbrauerei Hagenbräu am Wormser Rheinufer – direkt neben dem Hagendenkmal. Dort wurden wir schon zum Mittagessen erwartet.

Mit Blick auf den gemächlich vorbei ziehenden „Vater Rhein" genossen wir in der Hausbrauerei bei selbst gebrautem Bier unser Mittagessen. Aus Anlass des 500-jährigen Bestehens des deutschen Reinheitsgebotes gab es im Hagenbräu ein spezielles Jubiläumsbier, das bei manchen von uns mehrfach nachgeschenkt werden musste.

Nach einem kurzen Verdauungsspaziergang am Rheinufer bestiegen wir gegen 13.15 Uhr wieder unseren in der Nähe des Hagendenkmals geparkten Bus.
Bestens gesättigt und gestärkt für den Nachmittag fuhren wir zu unserem nächsten Zwischenziel weiter Richtung Norden nach Alsheim. Der Weinort mit mehreren Winzerhöfen liegt umgeben von Weinbergen an den rheinhessischen Rheinterrassen zwischen Mainz und Worms.

Um 13.45 Uhr erreichten wir das Bürgerhaus der Weinbaugemeinde Alsheim.

Dort erwartete uns eine geführte Hohlwegwanderung (ein Teilstück des sogenannten Rheinterrassenweges) unter Leitung der Kultur- und Weinbotschafterin der Weinbaugemeinde Alsheim (Melitta Schleich – assistiert von ihrem Ehemann Walter).

Sie hatte eine fast ebenerdig verlaufende Route auf der örtlichen Weinaromameile (Weinlehrpfad mit vielen spannenden Informationspunkten) vorbereitet.

Da es in Rheinhessen keine Berge, sondern nur „Gegenden mit Wellen und Dellen" gibt hätten auf der Wanderung fast keine Höhenunterschiede überwunden werden müssen.

Kurzfristig musste aufgrund der Wettergegebenheiten vom Vortag wegen plötzlicher Unpassierbarkeit einiger Hohlwege (Schlamm aufgrund Starkregen am Tag zuvor) und unseres größeren Busses organisatorisch einiges von ihr anders organisiert werden. Frau Schleich managte dies professionell. Für fast alle von uns blieb dies letztlich völlig unbemerkt. Erst bei der Wanderung, die plötzlich doch steilere Anstiege hatte, fiel uns etwas auf.

Wer nicht mitwandern wollte/konnte hatte die einmalige Gelegenheit am örtlichen Feuerwehrfest in Verbindung mit der 200-Jahrfeier Rheinhessens teilzunehmen. Unser Busfahrer fuhr die betroffenen Mitreisenden mit Begleitung eines ortskundigen Alsheimer Ehepaares dorthin.

Bei der Hohlwegswanderung vermittelte Frau Schleich Kultur- und Hohlwegwissen, Herr Schleich erklärte den Interessierten alles zum Weinbau, den Reben, den Weinsorten und den Anbaugegebenheiten.

Selbst die dort lebenden Fasane kamen uns sehr nahe. Es blieb keine Frage offen.

Nachdem wir mit Wissen zur Weinbaugemeinde Alsheim, örtlichen Flora und Fauna sowie dem Hohlwegeparadies bis zur Schädeldecke vollgepfropft waren, erreichten wir endlich die WWW-Imbiss-Station (300 Meter vor Hangen-Wahlheim entfernt) auf einer Anhöhe landestypisch angerichtet mit grandiosem Fernblick nach Oppenheim, Mainz, den Taunus mit dem kleinen Feldberg, die Skyline von Frankfurt, Darmstadt, Odenwald mit Melibocus, Kernkraftwerk Biblis, Worms, etc.)
Am Standort unseres WWW-Imbisses gab es einen Wegweiser mit dem Hinweis „0,3 km nach Hangen-Wahlheim" (=Ziel unserer Wanderung) und „1,6 km nach Alsheim" (=Start unserer Wanderung).

Aufgrund des Umweges den wir wegen Unpassierbarkeit eines geplanten Teilstückes machen mussten (Starkregen in den Nächten zuvor hatte den ursprünglichen Wanderweg extrem verschlammt), verlängerte sich die Wanderstrecke auf insgesamt 2,5 km. Die vom OGV-Reiseleiter vorhergesagten zu überwindenden Höhenmeter wurden dadurch bedauerlicherweise um ein Vielfaches übertroffen. Positiver Effekt dieser unvorhergesehenen verlängerten Wanderung: ohne fremde Hilfe und unfallfrei haben wir trotzdem alle das Ziel aus eigenen Kräften erreicht und hatten somit einen viel größeren Hunger und Durst zu stillen.

Bei den landestypischen Spezialitäten

1. Spundekäs (= zubereiteter Frischkäse, der an das Material erinnert mit dem der Zapfen (Spund) das obere Loch im Holzfass verschließt/ wird klassisch mit kleinen Brezeln bei Weinproben verzehrt)
2. Knorzen (= Brötchen mit Speck und Zwiebel),
3. Worscht (= Fleischwurst)
4. Woi (= diverse Weinsorten vom Weingut Schleich)

erholten wir uns „genussvoll" von den erlittenen Wanderstrapazen mitten in den rheinhessischen Weinreben. Zwischenzeitlich hatte unser Busfahrer sich so nahe wie möglich dem Weiler Hangen-Wahlheim genähert. Er wartete auf uns am dortigen Ortseingang.

Nachdem wir uns bei Familie Schleich für den erlebnisreichen kurzweiligen Nachmittag bedankt und verabschiedet hatten bestiegen wir „leicht versandet" wieder unseren Bus. Unserem Plan entsprechend konnten wir um 16.15 Uhr zur Heimfahrt aufbrechen.

Aufgrund der sehr beruhigenden Fahrweise unseres Busfahrers in Verbindung mit dem vorhergegangenen WWW-Snacks sind auf dem nächsten Reiseabschnitt allerdings nicht alle Mitreisenden wach geblieben….:-)

Ziemlich pünktlich um 18:00 erreichten wir das von unserem Busfahrer Ralf vorab ausgekundschaftete Restaurant etwas außerhalb des Ortes Flein (in der Nähe von Heilbronn) mit dem Namen „Wo der Hahn kräht".

Das Restaurant ließ auch für unseren „inzwischen nur noch kleinen Hunger" keine Wünsche offen.

Um 19:30 Uhr machten wir uns auf, um die letzte Tagesstrecke zu bewältigen.

Unterwegs von Flein nach Höfingen stellten einige fest, dass manche Sehenswürdigkeiten, die morgens links zu sehen waren, jetzt rechts vorbei rauschten (und umgekehrt). Dazwischen lagen offenbar „anspruchsvolle" Wanderstrecken, viel Spundekäs und viel Weck, Worscht und insbesondere Woi vom Weingut Schleich!
Gegen 20:00 Uhr kamen wir „gebildet", gesättigt und bestens gelaunt nach einem erlebnisreichen Ausflugstag wieder in Höfingen an.
Unser 1.Vorsitzender Willy bedankte sich bei unserem Fahrer für die hervorragende ruhige Fahrt, bei Dieter der den Ausflug vorbereitet hatte und bei den Mitreisenden für die Teilnahme an diesem Ausflug mit der Hoffnung, dass es insgesamt allen gefallen hat und wir uns beim nächsten OGV-Ausflug alle wiedersehen können. Text: D.R.

30.04.2016: Maibaum-Aufstellen bei Hagebau Ditzingen

Auf Einladung von Christina Almert (Geschäftsführerin des im März 2016 neu eröffneten Baumarktes Hagebau Bolay in Ditzingen) bewirtete der OGV Höfingen beim dortigen 1.Maibaumfest.
Bereits gegen 10.00 Uhr morgens hatten unsere Helfer am Grill und bei der Getränkeausgabe alle Hände voll zu tun.

Mit der vereinseigenen Maschine zum Einschneiden der Bratwürste konnte die aufwendige „Handarbeit" beim Grillen enorm minimiert werden.

Schnell füllten waren Bänke und Tische mit Kunden des Baumarktes fast bis auf den letzten Platz gefüllt.

Ab 11.00 gab es zusätzlich musikalische Unterhaltung durch die Blechblas-Kombo „Blechdurscht".

Kurz nach 12.00 Uhr kam es dann zur Hauptattraktion des Tages:
Mit vereinten Kräften wurde der 1. Maibaum auf dem Gelände des Hagebaumarktes aufgestellt.

Alle zupackenden kräftigen Männerhände wurden gebraucht, um nach uraltem Brauch den schon bereit liegenden Maibaum in die Senkrechte zu hieven.

Mit Muskelkraft, Holzkeilen und dem von Jens gesteuerten Kranwagen wurde der geschmückte Holzgigant an den Aufstellplatz getragen und dann aufgestellt. Unter der Regie der Marktleiter Steffen Hagdorn, Maximilian Almert und unserem 1.Vorsitzenden Willy Brösamle stemmten die muskelbepackten Männer gut koordiniert den Baum Stück für Stück unter den begeistert zuschauenden Mitarbeitern und Kunden des Baumarktes gefahrlos in die Höhe. Zum Abschluß wurde er mit großen Holzkeilen fest im vorbereiten Erdloch verkeilt und verankert.

Nach getaner Arbeit gab der Liederkranz Gebersheim unter dem Maibaum mehrere Kostproben aus seinem Repertoire.

Nicht fehlen durfte zum Abschluss natürlich ein zünftiger Fass-Anstich.

Für alle gab es dann natürlich einen kräftigen Schluck aus dem Fass.
Mit diesem feucht-fröhlichen Ereignis war das Maibaumstellen beendet und alle Helfer hatten damit die anlassbedingte gerechte Entlohnung erhalten.

Den gesamten Nachmittag bewirtete der OGV-Höfingen weiterhin alle Kunden unter dem schön geschmückten Maibaum. Text D.R.

Verschiedenes

Auszug aus dem Newsletter des Ulmer Verlags

Sommerblumen säen

Goldlack, Glockenblumen, Fingerhut und Malven müssen noch im Mai für die nächstjährige Blüte gesät werden. Streuen Sie die Samen weitläufig auf ein windgeschütztes, sonniges Aussaatbeet und halten Sie die Beetoberfläche während der Keimzeit gleichmäßig feucht.

Aussaat zweijähriger Zierpflanzen

Zweijährige Zierpflanzen können jetzt ins Freiland oder in Töpfe und Schalen gesät werden. Dazu gehören Fingerhut (Digitalis), Bart-Nelke (Dianthus barbatus), Stiefmütterchen (Viola), Marienglockenblume (Campanula medium) und Malve (Alcea).

Tomaten richtig kultivieren

Damit sich Ihre Tomatenpflanzen von Anfang an gut entwickeln, sollten Sie sie gleichmäßig wässern und rechtzeitig anbinden. Die in den Blattachseln entstehenden Seitentriebe müssen regelmäßig ausgebrochen werden. Eine

Überdachung aus UV-stabilisierter Folie ist der beste Schutz vor einem Befall mit Kraut- und Braunfäule, da die Pilzkrankheit sich nur auf feuchten Pflanzen ausbreiten kann.

Stärkungsmittel für Gemüse

Um Ihre Gemüsepflanzen auf natürliche Weise zu stärken, können Sie einmal ausprobieren, Jauchen aus Brennnesseln und Beinwell (ca. 1 kg Blätter auf 10 l Wasser) anzusetzen. In 48 Stunden sind die Pflanzenbrühen fertig und eine Woche lang verwendbar. Gießen Sie damit abwechselnd vor allem die Starkzehrer.

Gemüse auspflanzen

Folgende vorkultivierte Gemüsearten oder Staudengemüse können jetzt ins Freiland gepflanzt werden: Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Kopfsalat, Eissalat, Pflücksalat, Bindesalat, Knollenfenchel, Frühkartoffeln, Sojabohne, Porree, Neuseeländischer Spinat, Sellerie, Bleichsellerie, Zucchini, Tomate, Paprika und Aubergine. Vor dem Umzug ins Freie sollten die Pflanzen abgehärtet, das heißt schrittweise an die Freilandbedingungen gewöhnt werden.

Herzlich Willkommen unsere Neumitglieder!

Hurra, wir haben seit Anfang des Jahres Zuwachs bekommen! Als Neumitglieder begrüßen wir herzlich:

Yvonne Strecke

Nochmals: Herzlich Willkommen!

Wir wünschen Euch viel Spaß sowie unbeschwerte und fröhliche Stunden in unserer Mitte.
Es grüßt Sie/Euch freundlich der
Obst- und Gartenbauverein Höfingen e.V.

Impressum

Herausgeber:	Obst- und Gartenbauverein Höfingen e.V.
Anschrift:	Vorstand Willy Brösamle, Ditzinger Straße 4, 71229 Leonberg Telefon: 07152/26275 E-Mail: info@ogv-hoefingen.de Internet: www.ogv-hoefingen.de
Redaktion/Gestaltung:	Bettina Brösamle (Schriftführerin), Dieter Riedel (Vereinsberichterstatter)
Druck:	Druckerei Fuss KG, Lehmgrubenweg 18, 71229 Leonberg
Ansprechpartner:	Bettina Brösamle, erreichbar unter: bettina.broesamle@ogv-hoefingen.de
Erscheinungsrhythmus:	vierteljährlich
Bezugspreis:	im Mitgliederbeitrag enthalten