»Zimmer frei« im Lehrgarten des Bezirksverbandes

In dieser Ausgabe möchten wir den Schwerpunkt legen auf das »Wohn-Zimmer« im Lehrgarten des Bezirksverband, einem von acht größeren und kleineren »Garten-Zimmern« mit unterschiedlichen gärtnerischen Inhalten. Zwischen Lesesteinen und Totholzästen sind die jetzt blühenden Wild- und Präriestauden eine wertvolle Nahrungsquelle für Insekten. Neben Blutweiderich, Berg-Lauch und Herzzittergras zeigen sich hier Kugel-Lauch, Königskerze, Edel-Distel und Karthäusernelke in ihrer schönsten Blüte.
Zeit, das Nichts-Tun zu genießen und der Natur beim Wachstum zuzuschauen. Besuchen Sie uns!

Um das »Wildobst« ging es beim Kreisverband Erding in der Woche vom 5.7.–11.7., dessen Bedeutung für die Natur und was man daraus herstellen kann – und nicht um »Gärten im Pfaffenwinkel«, wie in der Juli-Ausgabe versehentlich gedruckt wurde. Dafür möchte ich mich bei den Erdingern entschuldigen. Es war aber trotzdem eine sehr erfolgreiche Woche für den Kreisverband.

Ermäßigte Eintrittskarten zur Gartenschau

Für die Gartenschau in Ingolstadt bieten wir allen Mitgliedern in den Verbänden des Freizeitgartenbaus ermäßigte Eintrittskarten an:

Tageskarte € 15,00

Zum Vergleich: Die reguläre Tageskarte kostet € 18,50, die Gruppenkarte (ab 20 Personen) € 16,50. Mindestbestellmenge 2 Karten (zzgl. Versandkosten € 3,00, ab 30 Stück portofrei)

Bestelladresse: Obst- und Gartenbauverlag, Herzog-Heinrich-Str. 21, 80336 München, Mail bestellung@gartenbauvereine.org
Tel. 089/ 544305–14/15, www.gartenratgeber.de/shop

Corona-Hinweis: Aufgrund der anhaltend niedrigen Inzidenzen entfällt die Anmeldung für einen festen Besuchstag. Lediglich die Kontaktdaten müssen erfasst werden. Damit kann die Gartenschau jetzt auch spontan besucht werden. Gruppenreisen und Führungen sind möglich. Die aktuell gültigen Hygieneregeln sind natürlich zu beachten, in ausgewiesenen Bereichen gilt FFP2-Maskenpflicht. Die Besucherobergrenze wurde auf 8.000 erhöht. Internet: https://ingolstadt2020.de/besuch/corona.

Aktionen und Veranstaltungen der oberbayerischen Gartenbauvereine im August

Mo 9.8. – So 15.8.: Kreisverband München: »Wildpflanzen willkommen Wildpflanzen und ihr vielfältiger Nutzen«

Vorgestellt werden ausgewählte Wildpflanzen und Verwendung. Wildfrüchte lassen sich zu Säften, Marmeladen oder Likör verarbeiten. Wildgemüse bereichert unsere Küche, Wildkräuter sind auch Heilkräuter. Die Natur bietet zudem viele Pflanzen zur Herstellung von Naturfarben.
Zu Maria Himmelfahrt werden traditionell Kräuterbuschen gebunden und geweiht. Zu diesem Brauch und den verwendeten Kräutern gibt es kurze Informationen.

Mo 16.8. – So 22.8.: Kreisverband Garmisch-Partenkirchen: »Soibergmacht's aus dem Werdenfelser Land«

Techniken zum Haltbarmachen von Obst, Gemüse und Kräutern sind wieder sehr beliebt. In der Aktionswoche erfahren Sie, wie Sie Suppenwürze selbst herstellen, Zucker mit Kräutern aromatisieren und köstliche Essige, Liköre und Einmachprodukte nach altbewährten oder auch raffinierten neuen Rezepten machen können.
Viele Rezepte sind im Buch »Soibergmacht! Rezepte aus dem Werdenfelser Land« zusammengefasst, das erworben werden kann.
Das Freilichtmuseum Glentleiten zeigt außerdem, wie alte Gemüsesorten früher wie heute das Gemüsebeet bereichern.

Mo 23.8. – So 29.8.: Kreisverband Altötting: »Gesundheit aus dem Garten«

Obst, Gemüse, Kräuter aus dem eigenen Garten sind nicht nur reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen, sondern auch besonders wohlschmeckend. Die Verwertung entlastet die Haushaltskasse und fördert das Bewusstsein, sich gesund zu ernähren. Der Produktvielfalt und Kreativität werden keine Grenzen gesetzt.
Bauerngärten und Streuobstwiesen sind zudem typische Gestaltungselemente, die Dörfer und Landschaften prägen.

Mo 30.8. – So 5.9.: Kreisverband Pfaffenhofen: »Phänologie – Schmankerl – Hopfen«

Die Pfaffenhofener informieren über den Phänologischen Kalender, über »Die Jahreszeiten der Natur«.
An zwei Tagen werden Schmankerl aus dem Garten zum Kosten angeboten. Die Besucher können sich informieren, wie Apfelsaft/Apfelwein hergestellt werden. Was brauche ich für Geräte, welche Sorten eignen sich am besten, usw.
Ein weiteres Thema ist der Hopfen. An drei Tagen wird gezeigt, wie ein Hopfenkranz gebunden wird und wie man schöne Hopfensträuße liebevoll gestaltet.

Fotos: Katrin Pilz/BV Oberbayern; August Groh/KV Erding; © AdobeStock_TwilightArtPictures; Corinna Zenke; Clemens Jobst; Heinz Huber