

Alle  
Mitglieder  
des

Obst- und Gartenbauvereins  
Trasching



### Infobrief für den Monat Mai

Trasching, 01.05.2021

Tel. 09468/721

e-mail: [vorstand@ogv-trasching.de](mailto:vorstand@ogv-trasching.de)

Internet: [www.ogv-trasching.de](http://www.ogv-trasching.de)

Liebe Mitglieder,

möglicherweise habt ihr in den vergangenen Wochen den eigenen Garten wieder bzw. neu entdeckt – interessant, spannend und gleichzeitig entschleunigend. Wenn die ersten selbst gesäten Samen aufgehen und die Pflanzen wachsen, das ist wirklich schön. Irgendwie steckt bereits ein bisschen Vorfreude auf die Ernte in uns. Hoffentlich schlagen die Nacktschnecken, die Eiseiligen (Mitte Mai – Pankratius, Servatius, Bonifatius und Sophia = Kalte Sophie) und die Schafskälte (Mitte Juni) nicht zu hart zu.

Für gutes und gedeihliches Wetter beten wir bei alljährlichen Bittgängen an den drei Tagen vor Christi Himmelfahrt, die voraussichtlich auch heuer nicht stattfinden können - aber: Jeder kann für sich zu den drei Orten mit Kapelle oder Grotte gehen und dort kurz verweilen.

An zwei Aktionen des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege möchten der OGV noch erinnern.

**Ausgabe von Saatgut:** Der Landkreis Cham stellt wieder Saatgut zur Anlage von Blühflächen zur Verfügung. Für Flächen innerhalb des Siedlungsgebietes gibt es die mehrjährige Blühmischung „Veitshöchheimer Bienenweide“ und die einjährige Blühmischung „BM 100 niedrig wachsend“. Die Ansaaten dieser Mischungen sollten bis Ende Juni 2021 stattfinden. Ebenso gibt es eine mehrjährige Saatgutmischung „Blühende Landschaft – Spätsommeransaat“, die ab 20. August bis 15. September angesät werden kann. Bei Interesse könnt ihr euch beim Vorstand melden. Dabei bitte Art der Blühmischung und die geplante Ansaatfläche mitteilen.

**Hausbaumprogramm:** Auch 2021 werden jedem Verein 7 Bäume (Laubbäume und Obstbäume) zur Verfügung gestellt. Die Abwicklung des Programms, von der Bestellung bis zur Ausgabe der Bäume erfolgt wie 2020. Wer Interesse hat, bitte ebenfalls beim Vorstand melden und Baumart bzw. Obstsorte angeben. Die Auslieferung der Bäume wird voraussichtlich wieder im Herbst erfolgen.

*A gute Zeit wünscht*

*Heinrich Helmberger*

## Gartenspruch



*Wer genau hinschaut  
sieht,  
dass die ganze Welt  
ein Garten ist.*

### Rezept für den Monat Mai: Kopfsalatsuppe (für 4 Personen)



**Zutaten:** 1 Schalotte, ½ Knoblauchzehe, 100g mehligkochende Kartoffeln, 15g Butter, 25ml Weißwein, 500ml Gemüsebrühe, 1 Kopfsalat, 100ml Schlagsahne, 4 Scheiben Baguette, 2El Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 4 Scheiben mild geräucherter Schinkenspeck

#### **Zubereitung:**

- ⇒ Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und abgedeckt bei milder Hitze 20 Minuten gar kochen.
- ⇒ Inzwischen den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern vier Blätter aus dem Salatherz zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Kopfsalatblätter grob schneiden. Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- ⇒ Sobald die Kartoffeln gar sind, Suppe mit dem Schneidstab (oder im Mixer) pürieren. Baguette mit Olivenöl beträufeln, in einer Pfanne auf beiden Seiten hellbraun rösten. Im Backofen bei 80 Grad warm halten.
- ⇒ Suppe aufkochen. Kopfsalat und 3/4 der Sahne zugeben und mit dem Schneidstab sehr fein mixen, bis die Suppe eine grüne Farbe angenommen hat und vom Salat nur noch kleine Stückchen zu erkennen sind. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kurz aufkochen. Baguette mit Schinkenspeck belegen. Restliche Kopfsalatblätter zum Garnieren in feine Streifen schneiden.
- ⇒ Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Schalen füllen. Restliche geschlagene Sahne und einen Teil der Salatstreifen in die Mitte der Suppe geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit den belegten Baguettes servieren.



**Der OGV  
im Jahr 2005**

**Im Juni waren wir im  
Garten der Familie  
Schön in Ast bei  
Waldmünchen**