

Alle  
Mitglieder  
des

Obst- und Gartenbauvereins  
Trasching

### **Infobrief für den Monat September 2020**

Trasching, 01.09.2020

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,

zu einer Wanderung zur Kirchweih nach Zimmering haben sich doch einige Mitglieder verabredet und haben die Tradition nicht abreißen lassen – vielen Dank dafür.

Langsam beginnt die Herbsterte von Obst und Gemüse. Verbunden damit ist auch das Verarbeiten, Einmachen, Einfrieren und Ansetzen. Wir wünschen euch viel Spaß und Erfolg. Oft stellt sich dabei die Frage, wann ernte ich, z.B. bei Apfel, Birne, Quitte usw. Dazu folgende Hinweise:

Merkmale der Reife:

**Unreife:** Haut oder Fruchtfleisch sind noch zu grün. Geruch und Geschmack sind grasig, zu sauer; fehlendes Aroma.

**Pflückreife:** Das Fruchtfleisch beginnt zu entgrünen; Festigkeit des Fruchtfleischs im Optimum für die Lagerung; die Einlagerung wertgebender Inhaltsstoffe ist jetzt abgeschlossen.

**Genussreife:** Harmonie in Zucker, Säuren und Aromastoffen; Fruchtfleisch ist knackig und saftig.

**Überreife:** Fruchtfleisch ist saftarm, trocken, mehlig; Geruch und Geschmack untypisch, unangenehm und fade.

Folgende Merkmale geben gute Hinweise auf den richtigen Pflückzeitpunkt:

- ⇒ Die Grundfarbe der Äpfel beginnt zu entgrünen
- ⇒ Die Deckfarbe von zweifarbigen Sorten bekommt ein intensives, leuchtendes Rot
- ⇒ Der Fruchtstiel lässt sich mit einer Drehung leicht vom Zweig abtrennen (auch bei Birnen und Quitten)
- ⇒ Die Äpfel müssen bereits ein Mindestaroma aufweisen, das heißt es sollten keine grasigen Geschmacks- oder Duftnoten mehr vorhanden sein

Wir hoffen, die Tipps helfen euch ein bisschen weiter. Gute Ratschläge zur Ernte und Verwertung findet ihr auch auf den Internetseiten des Landesverbandes für Gartenbau- und Landespflege (<http://www.gartenbauvereine.org/> - Bereich Fachinformationen).

***A guade Zeit wünscht***

***Heinrich Helmberger***

## Monatsspruch

*Wenn du die Samen der Liebe in deinem Herzen pflegst,  
werden sie schon bald zu reifen Früchten heranwachsen.*

Langsam beginnt wieder die Zeit, wo man sich schnell mal eine Erkältung einfängt – ein natürliches Hausmittel ist die

### Zwiebel – Königin der Küche

**Inhaltsstoffe:** Senfölglykoside und andere schwefelhaltige Verbindungen, hauptsächlich aber Allicin und Flavonoide, wie Quercetin

**Gesundheitsfördernde Eigenschaften:** günstiger Einfluss auf Blutwerte und Herz-/Kreislaufsystem, antibakterielle, entzündungshemmende Wirkung, Stärkung des Immunsystems, vorbeugend gegen Husten, Schnupfen und grippale Infekte, schleimlösend und befreien die Bronchien vom Sekretstau.

Dazu ein Rezept, bei dem ihr auch Äpfel mit verarbeiten könnt

### Apfel-Schinken-Brotaufstrich mit Zwiebeln

#### Zutaten:

1kg Äpfel (kann auch Fallobst sein), 100g durchwachsener geräucherter Schinkenspeck, 2 Zwiebeln, 1 TL Majoran (getrocknet), 1 TL Thymian (getrocknet), 1 Prise Beifuß (getrocknet), Salz und Pfeffer zum Abschmecken

#### Zubereitung:

Die Äpfel schälen und schneiden. Den Schinkenspeck und die Zwiebeln würfeln. Den Speck in der Pfanne anbraten, die Zwiebeln dazugeben und andünsten. Die geschnittenen Äpfel unterrühren, Majoran, Thymian und Beifuß darüber streuen und gut umrühren. Alles zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten lassen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer zu Mus zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dieser pikante Brotaufstrich kann warm oder kalt gegessen und zusätzlich mit Zwiebel garniert werden.



## Der OGV im Jahr 2003



22.08.2003: Die Wanderung zum Zimmeringer  
Kirta gefiel Alt und Jung