

Obst- und Gartenbauverein Trasching, Perlbachstr. 11, 93426 Trasching

Bankverbindung: Raiffeisenbank Chamer Land eG - IBAN DE86742610240005111021 - BIC GENODEF1CHA

OGV Trasching, Perlbachstr. 11, 93426 Trasching

Alle
Mitglieder
des

Obst- und Gartenbauvereins
Trasching



Infobrief für den Monat November

Trasching, 02.11.2020

Tel. 09468/721

e-mail: vorstand@ogv-trasching.de

Internet: www.ogv-trasching.de

Liebe Mitglieder,

wir haben den Pflanz- und Pfl egetag für den Herbst durchgeführt. Die öffentlichen Pflanzflächen wurden abgeräumt und sind nun in der Ruhephase für den Winter. Ein herzliches Vergelt's Gott den Helferinnen und Helfern für ihren Einsatz.



Mitglieder des OGV Trasching richteten die Traschinger Grünanlagen für die kalte Jahreszeit her.

FOTO: JOSEF KNEITINGER

Unser Verein hat an der Aktion Hausbaum des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege teilgenommen. Insgesamt sieben Hausbesitzer sind entschlossen einen Baum zu pflanzen. Die Lieferung der bestellten Bäume erfolgt am kommenden Freitag, 06.11.. Die Obstbäume sollen so schnell wie möglich gepflanzt werden (wurzelnackt!). Pflanzgruben können bereits in den Tagen zuvor gegraben werden. Die Veredelungsstelle muss in etwa 10 cm über der Erde sein. Der Pflanzschnitt (Anleitung wird mit ausgeliefert) ist erst im kommenden Frühjahr, nach den Frösten, erforderlich. Wir bedanken uns für die Teilnahme. Der OGV wünscht für die kommenden Jahren guten Ertrag.

A guate Zeit euch allen

Heinrich Helmberger

Gartenspruch

*Im Herbst steht in den Gärten die Stille,
für die wir keine Zeit haben!?*

Rezept für die Jahreszeit – Verwertung von Quitte und Kürbis



Zutaten

300 g Hokkaido-Kürbis, 200 g Karotte, 1 Quitte (geputzt ca. 200 g), 1 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, Gemüsebrühe oder -fond, 1 Lorbeerblatt frisch geriebener Muskatnuss, Olivenöl, Paprikapulver, Kürbiskerne zum garnieren

Zubereitung

- Das Gemüse im Ofen rösten, diesen zu allererst auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Hokkaido-Kürbis in Spalten schneiden (ein Schälen ist nicht erforderlich, die Rinde kann und sollte dran bleiben: gut für die Sämigkeit der Suppe und den Geschmack!). Die Quitte mit viel Kraft zerteilen und das Kerngehäuse entfernen, dann ebenfalls in Spalten schneiden. Die Möhre halbieren. Alles zusammen auf das Blech geben und 45 Minuten im Ofen vor sich hin rösten lassen.
- Wenn das Gemüse weich ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und kurz beiseite stellen.
- In einem Topf das Olivenöl erhitzen und eine in Würfel geschnittene Zwiebel ca. zwei Minuten darin andünsten. Dann Gemüsebrühe und Ofengemüse (ggf. etwas zerkleinert) in den Topf geben, ein Lorbeerblatt begeben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und noch ca. 10 Minuten auf leiser Flamme köcheln, das Lorbeerblatt entfernen und kräftig durchpürieren.
- Die Kürbis-Quitten-Suppe kann mit gerösteten Kürbiskernen, Olivenöl und Paprikapulver garniert werden. Wer mag, verfeinert das Ganze noch mit einem Hauch Frischkäse oder Saurer Sahne.

Der OGV im Jahr 2004 – Erster Flohmarkt im Rahmen des Weinfestes

