



Zeit im Garten

September 2024

DAS MITGLIEDERMAGAZIN DER ÖBB-LANDWIRTSCHAFT

KRÄUTER-WERKSTATT.

Alles rund ums Ernten, Trocknen und Verarbeiten von Kräutern im Herbst.

HERBSTLICHE TIPPS.

Von der köstlichen Walnuss-Creme bis hin zum pflegenden Lippenbalsam.



Dein Garten. Deine Zeit.



Liebe Kleingärtnerinnen und Kleingärtner!

Ich bin mächtig stolz. Die gesamte Anlage des Zweigvereins Perchtoldsdorf wurde von GLOBAL 2000 zum „Nationalpark Garten“ ernannt. Einen Bericht darüber finden Sie in dieser Ausgabe unseres Magazins. Ich hoffe natürlich, dass dem Vorbild Perchtoldsdorf noch viele Anlagen folgen werden. Und wenn nicht der ganze Zweigverein, dann doch das eine oder andere Mitglied: Einige Nationalpark-Schilder durfte ich ja schon verschicken.

Neben dem genannten Beitrag finden Sie in dieser Ausgabe natürlich wieder alles Relevante rund um die BBL und jede Menge Tipps und Infos für die Herbsttage. Als Pflanze der Saison haben wir diesmal den Hokkaido-Kürbis ausgewählt. Der wird mich persönlich die nächsten Monate unterschiedlich zubereitet begleiten. Ich bin überzeugt, dass auch Ihnen eine reiche Erntezeit ins Haus steht! Ich wünsche Ihnen einen gelungenen und farbenfrohen Herbst.

Herzlichst

Erich Rohrhofer
PRÄSIDENT



ZWEIGVEREIN KAGRAN

VERBAND

Mittagessen der „Freunde der BBL“

Gemeinsame Interessen und gute Gespräche

Der Verband der BBL hat auch heuer wieder Mitarbeiter:innen der BBL sowie Kolleg:innen der ÖBB und der Vida zu einem gemeinsamen Mittagessen geladen. „Man kann fast schon von einer Tradition sprechen“, freute sich Präsident Rohrhofer über die zahlreichen Gäste. In entspannter Atmosphäre wurde über dienstliche Belange diskutiert. „Das liegt auf der Hand, wenn sich Generalpächter und Grundeigentümer treffen“, so Rohrhofer. Wie es einer guten Tradition entspricht, wird bereits ein Termin für das nächste Treffen gesucht.



BBL-NEWS

DAS HAT SICH GETAN:
NEUIGKEITEN AUS DEM VERBAND UND DEN ZWEIGVEREINEN

Alle News finden Sie aktuell und ausführlich auf www.obbl.at



Neue Postboxen am Vereinshaus

Mitglieder erhalten Post direkt vor Ort

Nach dem Vorschlag eines Mitglieds installierte die Leitung des Zweigvereins Kagran in Kooperation mit der Post Empfangsboxen am Vereinshaus. Diese Boxen ermöglichen es den Bewohner:innen, ihre Pakete, Briefe und Einschreiben direkt vor Ort zu erhalten: Wenn eine Zustellung nicht möglich ist, wird das Päckchen in der Box hinterlegt. Obmann Gerhard Grundböck und sein Stellvertreter Horst John sind erfreut über das neue Angebot!

Cover: Tatevosian Yana/Shutterstock.com Fotos: Danussa/Shutterstock.com; Foto Schuster, Wien; privat



ZWEIGVEREIN GRAZ HAUPTBAHNHOF

Sonnwendfeier in Gratwein

Gemütliches Beisammensein am Feuer

Um den Sommer zu begrüßen, trafen sich am 22. Juni einige Mitglieder des Zweigvereins Graz Hauptbahnhof zu einem gemütlichen Beisammensein mit Grillgerichten und Getränken. Ein besonderer Dank gilt der Familie Berginz, deren großzügige BILLA-Spende dieses Fest ermöglichte. Zu späterer Stunde wurde das Feuer entfacht – und der gelungene Abend fand erst mit dem Einsetzen von nächtlichem Regen seinen Abschluss.



ZWEIGVEREIN KNITTELFELD

Gartenfest bei bestem Wetter

Sommerliche Feier mit Musik, Grillerei und Tombola

Bei wunderbarem Wetter feierte der Zweigverein Knittelfeld am 8. Juni 2024 sein erstes Gartenfest unter dem neuen Obmann Franz Gruber (am Foto mit seiner Frau) in der Anlage Weyern. Bei Musik und guter Stimmung genossen viele Mitglieder und ihre Familien köstliches Gegrilltes und ein vorzügliches Nachspeisenbuffet. Besonders viel Freude bereitete den Feiernästen auch die große Tombola.

IMPRESSUM gem. § 24 Mediengesetz
Die Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz und Angaben zu § 5 E-Commerce-Gesetz sowie Urheberrechtshinweis und Haftungsausschluss sind abrufbar unter: www.obbl.at/impressum.php
Medieninhaber und Herausgeber: Verband der ÖBB-Landwirtschaft, 1050 Wien, Margaretenstraße 166
Hersteller: Gerin Druck GmbH, 2120 Wolkersdorf, Gerinstraße 1-3
Redaktion: Eva Pichler-Rohrhofer, MA
Art Director: büro flatland
Verlags- und Herstellungsort: Wien

ZWEIGVEREIN KAGRAN

Von der Telefonzelle zum Bücherschrank

Gute Lektüre für Mußestunden

Dank der kreativen Idee und dem engagierten Einsatz der Funktionäre des Zweigvereins Kagran wurde eine alte A1-Telefonzelle in ein einzigartiges Kunstwerk verwandelt. Ein talentiertes Team hat die nostalgische Telefonzelle, die einst in den Straßen von Wien stand, liebevoll umgebaut, beklebt und lackiert - und so ein wahres Schmuckstück gestaltet, das nun als Bücherschrank dient. Obmann Gerhard Grundböck freut sich: "Die neue Telefonzelle ist nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein Symbol für die Kreativität und den Gemeinschaftssinn."



ZWEIGVEREIN TELFS

Traditioneller Ausflug

Gute Stimmung und interessante Stationen

Mitte Juni fand unter dem Motto "Natur und Genuss" der traditionelle Ausflug des Zweigvereins Telfs statt. Mit einer Sennerei-Besichtigung starteten die Vereinsmitglieder im Zillertal; nächster Programmpunkt war eine beeindruckende Führung im Naturparkhaus Ginzling mit der Sonderausstellung "Verborgene Schätze". Das Hotel Bräu in Zell am Ziller wurde für das Mittagessen ausgewählt, zum Abschluss ging es noch in das nahegelegene Braukunsthause von Zillertal Bier. Bei einem interessanten Rundgang und einer Verkostung fand der Tag einen genussvollen Ausklang.



ERNTEN, KONSERVIEREN UND VERARBEITEN:

Herbstliche Kräuterwerkstatt

Der Herbst hält Einzug und die Nächte werden langsam kühler. Viele aromatische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Minze und Salbei, sind den Sommer über prächtig gewachsen – nun ist es an der Zeit, sie sorgfältig zu ernten und für die kalte Jahreszeit zu konservieren. Mit den richtigen Methoden können Sie die Aromen und wertvollen Inhaltsstoffe der Kräuter bewahren und auch in den nächsten Monaten davon profitieren – etwa in der Küche oder im wohltuenden Tee.

ERNTENZEIT FÜR VIELE KRÄUTER

Der Herbst ist die optimale Zeit, eine Vielzahl an Kräutern zu ernten, bevor die ersten frostigen Nächte einsetzen. Rosmarin und Thymian sind relativ frosthart, und können bis in den späten Herbst geerntet werden. Es empfiehlt sich, sparsam zu schneiden, um die Pflanzen zu schonen. Manche Salbeiarten und Minze hingegen sind empfindlicher und sollten vor dem Frost vollständig geerntet werden – ansonsten laufen sie auch Gefahr, Aroma zu verlieren. Junge Minztriebe haben einen besonders frischen Geschmack, beim Salbei sind sowohl junge, als auch ältere Blätter gut verwendbar. Auch Oregano, Majoran oder Petersilie können nun geerntet werden. Was sie alle gemeinsam haben: Mit ein paar wenigen Handgriffen können sie ganz einfach haltbar gemacht werden und uns den ganzen Herbst und Winter über mit frischen Aromen Freude bereiten.

FRISCH VERARBEITEN UND HALTBAR MACHEN: ÖLE UND SALZE

Nach der Ernte gibt es verschiedene Möglichkeiten, die Kräuter direkt frisch zu verarbeiten und so ihr volles Aroma zu bewahren: Etwa die Herstellung von Kräuterölen oder -essigen. Rosmarin, Thymian und Salbei eignen sich besonders gut dazu. Legen Sie frisch geerntete Zweige dieser Kräuter in ein steriles, verschließbares Glas und übergießen Sie sie mit hochwertigem Olivenöl oder Apfelessig. Nun benötigen die Kräuter etwas Zeit, um ihre ätherischen Öle und Aromen abzugeben: Lassen Sie die Gläser daher mindestens zwei Wochen an einem dunklen Ort durchziehen. Eine weitere Möglichkeit, frische Kräuter haltbar zu machen, ist die Herstellung von Kräutersalzen. Auch dazu eignen sich Rosmarin, Thymian und Salbei hervorragend. Die frisch gehackten Kräuter werden einfach mit grobem Meersalz vermischt – das Kräutersalz muss dann einige Tage an einem kühlen, trockenen Ort durchziehen, bevor es in luftdichte Gläser gefüllt wird. Dann ist es einsatzbereit: Etwa zum Verfeinern von Ofengemüse oder frisch gebackenem Brot.

TROCKNEN UND KONSERVIEREN: SO BLEIBT DAS AROMA

Eine der bewährtesten Methoden, Kräuter für den Winter zu konservieren, ist das Trocknen: Denn Thymian, Minze und Co behalten ihre Aromen auch getrocknet gut. Binden Sie die Zweige zu kleinen Bündeln zusammen und hängen Sie sie kopfüber an einem luftigen, schattigen Ort auf – etwa einem trockenen Dachboden oder einer überdachten Veranda. Wenn die Kräuter nach zwei bis drei Wochen vollständig getrocknet sind, können sie in luftdichte Behälter umgefüllt werden. Auch das Einfrieren ist eine gute Möglichkeit, Kräuter haltbar zu machen: Dazu einfach die Blätter zerkleinern und – zusammen mit Wasser oder Öl – in Eiswürfelbehälter füllen. So haben Sie jederzeit frische Minze für Tee oder als Saucen-Zutat zur Hand. Auch ganze Rosmarin- oder Thymianzweige können in Gefrierbeuteln im Tiefkühler aufbewahrt und bei Bedarf im Ganzen oder gehackt verwendet werden.

KRÄUTERSALZ MIT ROSMARIN UND THYMIAN

ZUTATEN

- 100 g grobes Meersalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Die Kräuter fein hacken und mit dem Salz vermengen. Einige Tage offen ziehen lassen, dann in ein Glas füllen und gut verschließen. Schmeckt zu Ofenkartoffeln, Grillgerichten oder Suppen!

MINZ-TEE FÜR KALTE WINTERTAGE

ZUTATEN

- Eine Handvoll frische oder getrocknete Minzblätter
- 500 ml kochendes Wasser

Die Minzblätter in eine Teekanne geben und mit kochendem Wasser übergießen. Den Tee 5 – 10 Minuten ziehen lassen. Wohltuend für den Magen und wohlig-wärmend an kalten Tagen!

SALBEI-HONIG FÜR DEN HALS

ZUTATEN

- 200 g Honig
- 10 frische Salbeiblätter

Die Salbeiblätter in den Honig geben und gut verrühren. Den Honig in einem sauberen Glas 1 – 2 Wochen ziehen lassen. Hilft bei Halsbeschwerden und schmeckt im Tee oder pur!

Fotos: LiliGraphie/Shutterstock, Sabelskaya/Shutterstock, New Africa/Shutterstock, Julia Sudnitskaya/Shutterstock, aluciobanu/Shutterstock, DUSAN ZIDAR/Shutterstock, nmmae/Shutterstock

Der Hokkaido-Kürbis kommt ursprünglich aus Japan, wurde jedoch in Europa heimisch und ist hier heute eine der beliebtesten Kürbissorten. Neben seinem hohen Vitamin-A-Gehalt stecken auch viel Vitamin C und Kalium in ihm – so ist er ein besonders gesundes Gemüse in der kalten Jahreszeit. Die kräftige, orangefarbene Schale macht ihn im Garten und in der Küche zu einem wahren Augenschmaus.

LIEBLINGSPFLANZE DER SAISON

Der Hokkaido-Kürbis

Lateinischer Name: Cucurbita maxima

Familie: Kürbisgewächse

Aussaat: Ab Mitte Mai im Freiland

Ernte: September bis Oktober

Standort: Sonnig und windgeschützt, nährstoffreicher, gut durchlässiger Boden

Pflege: Regelmäßig gießen, Staunässe vermeiden, genug Platz zum Wachsen geben, mit Kompost düngen

WISSENSWERTES

90

Tage dauert es in der Regel, bis der Hokkaido-Kürbis nach der Aussaat erntereif ist. Besonders beliebt ist er wegen seiner dünnen, essbaren Schale. Er wiegt meist etwas mehr als ein Kilogramm und hat einen nussigen, leicht süßlichen Geschmack – optimal für Suppen, Pürees und Ofengerichte.

REZEPT-TIPP

Ofen-Hokkaido-Kürbis mit Rosmarin

Den Kürbis in Spalten schneiden, die Kerne entfernen und mitsamt der Schale auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen. Bei 180 Grad rund 30 Minuten im Ofen backen, bis der Kürbis weich ist. Schmeckt wunderbar mit einem Sauerrahm-Dip oder Tomatensoße!



AUSZEICHNUNG

ZV PERCHTOLDSDORF IST „NATIONALPARK GARTEN“

Nach einem Jahr mit Workshops, dem Anlegen von Blühstreifen, dem Schichten von Totholzhaufen und vielen weiteren Aktivitäten wurde die gesamte Kleingartenanlage in Perchtoldsdorf ein GLOBAL 2000 „Nationalpark Garten“. Obmann Dieter Schierer konnte seine Freude nicht verbergen, als das neue Schild am Vereinshaus montiert wurde. „Wir haben viel weitergebracht in den letzten Monaten und von den Kolleg:innen von GLOBAL 2000 viel Input aufgesaugt“, zeigt er sich stolz.

„Perchtoldsdorf hat nicht nur den ersten Olympiasieger im Kitesurfen, auch den ersten ‚Nationalpark Garten‘, scherzte Präsident Rohrhofer in seinen Grußworten. „Ich hoffe, dass noch viele Anlagen folgen werden.“ Nach der „offiziellen“ Verleihung wurde ausgiebig gefeiert: Bei Gegrilltem, kühlen Getränken und Musik. Mit dem neuen Status als „Nationalpark Garten“ setzt Perchtoldsdorf ein starkes Zeichen für Umweltbewusstsein und gemeinschaftliches Engagement – ein guter Grund zu feiern.

Unter www.obbl.at/downloads finden Sie alle Praxistipps von GLOBAL 2000 als praktisches PDF zum Download!



Ein pflegender Lippenbalsam, der in der kühlen Jahreszeit bei spröden Lippen Abhilfe schafft: So können Sie ihn mit nur drei Zutaten schnell selbst herstellen!

DIY-Lippenbalsam MIT HONIG UND MANDELÖL



ZUTATEN FÜR 5 TIEGEL:

- 20 g Bienenwachs
- 60 g Mandel- oder Kokosöl
- 2 TL Honig



1

Das Bienenwachs im Wasserbad schmelzen. Mandel- oder Kokosöl ins geschmolzene Wachs gießen. Wenn es klumpt, nochmal im Wasserbad erhitzen.

2

Die flüssige Mischung vom Herd nehmen und den Honig einrühren.



3

Den Lippenbalsam in kleine Tiegel füllen. Vor dem Verschließen gut aushärten lassen. **Fertig!**



4



Fotos: Oksana_Schmidt/Shutterstock.com, Oksana Mizina/Shutterstock.com, Fias100/Shutterstock.com, privat, mmae/Shutterstock.com, YummyBaum/Shutterstock.com, www.torffrottel.at

4 schnelle Herbst-Gartentipps

Der Herbst bringt bunte Blätter und frische, klare Luft in den Garten: Widmen Sie Ihrer grünen Oase auch jetzt noch Aufmerksamkeit, um gut durch den Winter zu kommen. Hier sind vier Tipps für Ihren Herbst-Garten!

1



SEPTEMBER: STAUDEN TEILEN

Jetzt ist der optimale Zeitpunkt, um Stauden zu teilen, bevor der Boden zu kalt wird. Graben Sie zu große oder dicht gewachsene Stauden vorsichtig aus, teilen Sie die Wurzelballen und pflanzen Sie sie an neuen Standorten wieder ein – so fördern Sie ihre Gesundheit und Blühfreude im nächsten Jahr.



2

OKTOBER: KOMPOST UMSETZEN

Bevor der erste Frost kommt ist es sinnvoll, den Kompost umzusetzen. Dadurch wird der Zersetzungsprozess beschleunigt, um schneller nährstoffreichen Humus für den Garten zu erhalten. Geben Sie grobes Material in die Mitte, damit es gleichmäßig verrotten kann.



3

NOVEMBER:

VOGELFUTTERSTELLEN EINRICHTEN
Mit dem Einsetzen der kälteren Temperaturen sollten wir an unsere gefiederten Gartenbesucher denken. Stellen Sie an geschützten Stellen Futterhäuser auf, um Vögeln über den Winter zu helfen. Sie können auch regelmäßig frisches Wasser bereitstellen.



4

DEZEMBER:

GARTENTEICH PFLEGEN

Auch der Gartenteich benötigt jetzt noch Aufmerksamkeit. Entfernen Sie sorgfältig Pflanzenreste und Laub, damit das Wasser klar und Sauerstoffreich bleibt. Ein Netz kann dabei helfen, den Teich laubfrei zu halten.



REZEPT

Herbstliche Walnuss-Paste

Eine vielseitige Creme zum Verfeinern von Süßspeisen, Pesto oder Salatdressings: So kommt Herbstgeschmack auf jeden Teller! Das Rezept funktioniert auch mit allen anderen Nüssen.

ZUTATEN

- 350 g ausgelöste Walnüsse
- 100 g Walnuss- oder Sonnenblumenöl
- Sterile Gläser

ZUBEREITUNG:

1. Die ausgelösten Nüsse im Backrohr bei ca. 160 Grad trocknen, dabei nicht zu dunkel werden lassen.
2. Mit einer Küchenmaschine fein reiben und gut mit Sonnenblumen- oder Nussöl vermischen.
3. Nun die Mischung in die sterilen Gläser füllen und mit etwas Öl bedecken. Die Gläser gut verschließen, kühl und trocken aufbewahren.