



Zeit September 2023 im **Garten**

DAS MITGLIEDERMAGAZIN DER ÖBB-LANDWIRTSCHAFT

ERNTZEIT.

Köstlichkeiten aus dem Garten ernten, haltbar machen und verarbeiten: So geht's am besten.

HERBSTSTIMMUNG.

Mit zahlreichen Tipps und Tricks durch die goldene Jahreszeit.



Dein Garten. Deine Zeit.



Liebe Kleingärtnerinnen und Kleingärtner!

Herbstzeit ist Erntezeit. Das ist ja nicht wirklich eine Neuigkeit, die Sie überraschen wird. Wir haben die Ernte und das Haltbarmachen von Obst und Gemüse zum Schwerpunkt dieser Ausgabe gemacht. Und falls Sie gerne über den Gartenzaun blicken, um zu sehen, was die Nachbar:innen so zustande gebracht haben in diesem Jahr: Bei mir waren es hauptsächlich Tomaten und Fisolen. Und auch Ribiseln, die zu einer herrlichen Marmelade verarbeitet werden.

Natürlich ist auch wieder einiges in und um unsere Kleingärten passiert. Einen Teil davon präsentieren wir Ihnen auf diesen beiden Seiten. Mehr Beiträge aus den Zweigvereinen finden Sie auf www.obbl.at – aber das wissen Sie ja schon.

Eine reiche Ernte, gutes Gelingen beim Verarbeiten, einen schmackhaften Herbst – und viel Spaß beim Schmökern in dieser Ausgabe!

Herzlichst

Erich Rohrhofer
PRÄSIDENT



VERBAND

Präsident Rohrhofer trifft Bürgermeister Michael Ludwig

Austausch mit der Stadt Wien
Auf über einer Million Quadratmeter sind rund 2.200 Mitglieder der ÖBB-Landwirtschaft in Wien aktiv. Im Rahmen der letzten Wiener Kleingartenmesse wurde daher ein Treffen zwischen dem Wiener Bürgermeister Michael Ludwig und BBL-Präsident Erich Rohrhofer vereinbart. Im gemeinsamen Gespräch - dem auch Gemeinderat Josef Tauscher beiwohnte - wurde eine Vielzahl an Themen aus dem Kleingartenwesen diskutiert. Bürgermeister Ludwig, selbst begeisterter Kleingärtner, selbst begeistert von den Leistungen der Kleingärtner:innen. "Das Thema naturnahes Gärtnern wird in Zukunft weiterhin an Bedeutung gewinnen", waren sich Bürgermeister Ludwig und Präsident Rohrhofer einig.



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

BBL-NEWS

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

ZWEIFVEREIN WIEN SÜD

Erich Rohrhofer und Werner Kroiss zu Gast im ZV Wien Süd

Freundlicher Empfang bei Grillerei und Kuchen
Roland Gmeiner, Obmann des Zweigvereins Wien Süd, lud Präsident Rohrhofer und Regionalstellenleiter Werner Kroiss zum Besuch ein. Neben einem herzlichen Empfang im Garten der Familie Limani wurden die Besucher mit fantastischem Grillgut, Kaffee und Kuchen bewirtet. Die Kolleginnen und Kollegen des Vereinsvorstandes und der zuständige Grätzelpolitist trotzten der Hitze und verbrachten einen gemütlichen Nachmittag. Präsident Rohrhofer dankt sehr herzlich für die überaus freundliche Einladung - und insbesondere auch Roland Gmeiner und seinem Team für ihren Einsatz zum Wohle des Zweigvereins!



VERBAND

Barbara Gindl verstärkt BBL-Team

Routinierte Kollegin kommt von den ÖBB

Seit 1. Juni 2023 verstärkt Barbara Gindl das Verwaltungsteam in der Zentrale des Verbandes der ÖBB-Landwirtschaft. Damit ist ein weiterer Schritt in Richtung "Zukunftssicherheit der BBL" getan. "Ich bin sehr froh, dass es gelungen ist, Barbara Gindl an Bord zu holen", so Präsident Rohrhofer. "Die Herausforderungen einer modernen Flächenverwaltung werden immer komplexer. Mit Barbara im Team sind wir hervorragend aufgestellt."



ZWEIFVEREIN FELDBACH

Erstes Gartenfest des ZV Feldbach

Ehrungen, Grillerei und fröhliche Stimmung

Anfang Juli veranstaltete der Zweigverein Feldbach beim Vereinshaus des Eisenbahner-Sportvereines beim Bahnhof Fehring sein erstes Gartenfest. Dieser Anlass wurde genutzt, um drei Mitglieder zu ehren: Angela Kehldorfer, Leopold Pregartner und Josef Potzinger erhielten für ihre 50-jährige Mitgliedschaft im Verein eine Urkunde und einen Gutschein. Nach Grillerei und vorzüglichen Unterhaltungen im Freien ging das Fest bei gewittrigem Regenwetter fröhlich im Vereinshaus weiter.



ZWEIFVEREIN TULLN

50 Jahre Funktionär

Josef Lagler wurde geehrt

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung des Zweigvereins Tulln wurde Obmann Josef Lagler vom Leiter der Regionalstelle Ost, Werner Kroiss, für 50 Jahre Funktionärstätigkeit geehrt. Seit 1973 hat der jugendliche Obmann immer ein offenes Ohr für die Anliegen seiner Mitglieder. Der Verband der ÖBB-Landwirtschaft wünscht dem Jubilar alles erdenklich Gute und freut sich auf viele weitere Jahre gute Zusammenarbeit.

ZWEIFVEREIN TELFS

Vereinsausflug des ZV Telfs

Erkundung der Kaiserstadt Bad Ischl

Anfang Juli fand wieder der traditionelle Vereinsausflug des Zweigvereins Telfs statt - diesmal ging es in die Kaiserstadt Bad Ischl. Nach einer reizvollen Stadtführung im Regen genossen die Vereinsmitglieder, umgeben vom prächtig Kurpark, ein Mittagmenü im Kurhaus.

Nachmittags blickten die Ausflügler:innen bei einer interessanten Führung durch die Kaiservilla hinter die Kulissen des Kaiserpaars und konnten anschließend den denkmalgeschützten Kaiserpark besichtigen. Bei Sonnenschein auf der Heimreise klang der erlebnisreiche Tag schließlich aus.



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



**KÜRBIS-
SAISON.** Reife
Kürbisse klingen
hohl, wenn man
auf ihre Schale
klopft.



**FRUCHTIGE
SCHÄTZE.** Dunkelbraune Samen und gelbes Fruchtfleisch sind Zeichen für reife Äpfel.

Verwöhnt von der Natur: Erntezeit im Kleingarten

Die Arbeit, die wir in der Gartensaison in unsere Kleingärten gesteckt haben, trägt im Herbst Früchte: Nun ernten wir reifes Obst und Gemüse, lagern es und machen es für die kommenden Monate haltbar. Wie das am besten gelingt? Wir haben zahlreiche Tipps und Tricks für Sie.

Im frühen Herbst gleicht der Garten einer Schatzkammer: Eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten hat nun Hauptsaison. Äpfel, Birnen, Quitten, Karotten, Kürbis, rote Rüben, Pastinaken, Rosenkohl und Wirsing sind nur ein paar der Sorten, die im September und Oktober erntereif sind. Um die Früchte Ihrer Arbeit optimal genießen zu können, ist nicht nur der richtige Erntezeitpunkt entscheidend. Auch die Erntetechnik sowie die anschließende Lagerung und Verarbeitung Ihrer Schätze spielt dabei eine Rolle.

SÜSS, SAFTIG, ERNTEREIF.

Bevor Sie zur Schere greifen oder am Apfelbaum rütteln, sollten Sie überprüfen, ob das Obst oder Gemüse auch tatsächlich reif ist. Dafür gibt es – je nach Sorte – verschiedenste Anzeichen. Herbstäpfel etwa sind dann erntebereit, wenn sie gleichmäßig gefärbt sind und der Stiel leicht gebogen ist. Die Schale sollte bei leichtem Druck nachgeben, die Frucht sich leicht vom Baum lösen lassen. Bei reifen Äpfeln sind die Samen zudem nicht mehr weißlich-grau, sondern von sattem Dunkelbraun; das Fruchtfleisch scheint nicht mehr grünlich, sondern weiß-gelb.

Bei Karotten sind Farbe, Größe und Form ausschlaggebend für die Reife: Meist haben sie einen Durchmesser von etwa eineinhalb Zentimeter und leuchten – in kräftigem Orange – bereits ein Stück aus der Erde hervor. Auch erntereife rote Rüben zeigen sich über der Erdoberfläche und haben mindestens die Größe eines Golfballs. Hier gilt: Je jünger die Frucht, umso zarter der Geschmack. Größere Früchte haben ein kräftigeres Aroma, tendieren aber auch zum Verholzen.

Der Kürbis, das Herbstgemüse schlechthin, zeigt uns im frühen Herbst mit einer festen, schweren Schale, trockenen Blättern und einem brüchig anmutenden Stiel, dass er bereit zur Ernte ist. Das gilt für Sorten aller Art – von Butterkürbis bis Hokkaido. Ein weiteres Reife-Anzeichen: Klopft man auf die Schale, entsteht ein hohl klingendes Geräusch.

Fotos: ju_see/Shutterstock.com; alioja neumiler/Shutterstock.com; Michael C. Gray/Shutterstock.com; Elgnatova Svetlana/Shutterstock.com; Tatevosian Yana/Shutterstock.com; Lainspiratnz/Shutterstock.com

GEKONNT GEPFLÜCKT.

Sobald Sie sich der Reife versichert haben, geht's ans Ernten. Die richtige Technik ist dabei ausschlaggebend für eine unbeschädigte Ausbeute von guter Qualität. Äpfel werden – mitsamt Stiel – mit einer leichten Drehbewegung vom Ast gelöst. Ruckartiges Ziehen kann den Ast beschädigen.

Karotten werden am Schopf vorsichtig und langsam aus der Erde gezogen. Sitzen sie fest im Boden, hilft eine Gartengabel oder ein Handspaten beim Lockern. Diese Technik können Sie auch bei roten Rüben anwenden. Bei der Kürbisernte kommt am besten ein scharfes Messer zum Einsatz, um den Stiel nahe der Frucht abzuschneiden. Ein kurzer Stielansatz sollte am Kürbis bleiben, um seine Haltbarkeit zu verlängern.

VOM GARTEN IN DIE VORRATSKAMMER.

Schon die Erntetechnik spielt eine wichtige Rolle für die Haltbarkeit Ihrer Gartenschätze. Nicht zuletzt hilft jedoch die richtige Lagerung, das meiste aus Ihrem Obst und Gemüse herauszuholen. Grundsätzlich mögen es die meisten geernteten Früchte kühl und dunkel. Kühle Keller oder Abstellräume mit hoher Luftfeuchtigkeit und ohne direktes Sonnenlicht sind eine gute Option für die Lagerung von Äpfeln. Die Temperatur liegt im Idealfall bei drei Grad, und sollte nicht über 10 Grad steigen. Damit keine Druckstellen entstehen, sollten die Früchte nebeneinander liegen.

Kürbisse mögen Lagertemperaturen von 10 bis 15 Grad. Um Schimmelbildung zu verhindern, sollten direktes Sonnenlicht und Feuchtigkeit vermieden werden, die Luftfeuchtigkeit darf nicht über 60 Prozent liegen. In gut durchlüfteten Holzkisten fühlen sich Kürbisse am wohlsten.

Rote Rüben und Karotten können ebenso in kühlen Kellerräumen gelagert werden, aber auch der Kühlschrank bietet ihnen ein gutes Quartier. Vor der Lagerung macht es Sinn, das Grün abzuschneiden – denn es entzieht den Wurzeln Flüssigkeit.

BEWAHREN, GENIEßEN UND PLANEN.

Mit den richtigen Techniken können Sie Ihre Ernte für einige Monate haltbar machen und weit über den Herbst hinaus genießen – dabei hilft auch das Verarbeiten und Einkochen Ihrer Naturschätze zu Kompott, Soßen oder Salaten. Und dann ist die Gelegenheit gekommen, an die nächste Saison zu denken: Nutzen Sie die Zeit nach der Ernte, um Ihre Beete für die nächste Saat vorzubereiten. Einige Tipps dazu finden Sie auf www.obbl.at/news.



**DIE RICHTIGE
TECHNIK.** Reife
Karotten am
Schopf packen
und vorsichtig
aus der Erde
ziehen.



Karottensalat einkochen

Einfaches Rezept

ZUTATEN:

- 1 kg Karotten
- 2 Zwiebel
- 1 l Wasser
- 300 ml Apfelessig
- 150 g Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG:

1. Die Karotten waschen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf Wasser, Essig, Zucker, Salz und Lorbeerblätter zusammen aufkochen. Karotten und Zwiebel dazugeben und zwei Minuten mitköcheln lassen.
3. Alles, solange es noch heiß ist, in sterilisierte Einmachgläser füllen. Die Karotten sollten gut mit Flüssigkeit bedeckt sein.
4. Die befüllten Gläser auf ein tiefes Backblech stellen. Etwas Wasser in das Blech gießen, bis es ca. einen Zentimeter hoch steht. Den Karottensalat bei 100 Grad im Backrohr 20 Minuten einkochen lassen.
5. Den eingemachten Salat noch im Backrohr auskühlen lassen. Kühl gelagert hält er bis zur nächsten Karottenernte.

Die dichten Blätter des Wilden Weins bieten Vögeln, Insekten und kleinen Säugetieren Schutz. Die kleinen, weißlichen Blüten sind zwar unscheinbar, aber eine bedeutende Nektarquelle für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Vögel erfreuen sich an den blauen Trauben, die für uns Menschen allerdings ungenießbar sind.

LIEBLINGSPFLANZE DER SAISON

Wilder Wein

Lateinischer Name:

Parthenocissus quinquefolia

Familie: Weinrebengewächse

Wuchsform: Kletterpflanze, die 10 bis 20 Meter hoch wächst

Blüte: unscheinbare Rispen, Juli bis August

Standort: Sonnige bis halbschattige Plätze mit lehmig bis sandigem Boden

Pflege: Da der wilde Wein eine Saison braucht, um einzuwurzeln, kann man ihn im ersten Jahr vor Frost schützen und im Frühjahr mit Kompost düngen.

WISSENSWERTES

2000

Zentimeter hoch kann der Wilde Wein wachsen. Er kommt also am besten überall dort zum Einsatz, wo man Fassaden, Gartenläuben oder Pergolen begrünen, Sonnen- und Sichtschutz schaffen will. Dank ihrer attraktiven roten Färbung wird die Kletterpflanze im Herbst zum Blickfang.

**DEKO-TIPP:
APFELKERZLEIN**

Bunte Blätter vom Wilden Wein, ein abgefallener Apfel und ein Teelicht: Das ist alles, was Sie für eine einfache, stimmungsvolle Deko-Idee benötigen. Den Apfel oben aushöhlen, Teelicht hineinstellen, und auf einem Teller mit roten Weinblättern (und anderen herbstlichen Naturschätzen) umranden.



GEMEINSAM ANPACKEN FÜR DEN ZWEIGVEREIN: WEGSANIERUNG IN STOCKERAU

Dieser Weg wird kein leichter sein: Das dachten sich in den letzten Jahren sicherlich jene Mitglieder des Zweigvereins Stockerau, die den ca. 400 Meter langen Weg mehrmals gehen mussten. Viel zu große, grobe Steine "pflasterten" den unangenehm zu gehenden Weg, auf dem jeder Schritt ohne feste Sohlen zur Qual wurde. Es war an der Zeit, diese via dolorosa zu sanieren.

Also wurde zur Gemeinschaftsarbeit aufgerufen. Es wurde geplant, ausgerechnet, wie viel Material benötigt werden würde, ein Termin gesucht, und dann gehofft, dass das Wetter passen würde. Und am 16. 6. 2023 ging's los. Es wurde geschaufelt und gereicht, was das Zeug hielt. Ausgerechnet am ersten heißen Tag des Jahres. Aber besser als Regen! Es waren so viele Helfer:innen

da, dass es einen Stau wie am Montagmorgen auf der Süd-Ost-Tangente gab. Sogar die Jüngsten arbeiteten eifrig mit. Jene Mitglieder, die keine Zeit hatten, spendeten kühle Getränke.

Man glaubt es kaum: mittags war alles erledigt und die erschöpften Wegsanierer:innen konnten sich gemütlich an den bereitgestellten Würsteln laben. Schon Goethe sagte: Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man Schönes bauen. Unsere Mitglieder bauten einen schönen Weg, der nun wesentlich bequemer zu benutzen ist. Ein herzliches Dankeschön an die Organisatoren und an jede:n einzelne:n Helfer:in, ihr habt ein starkes Zeichen für unsere Gemeinschaft gesetzt. Danke!

Text: Helmuth Badjura



Waschmittel aus Kastanien

Diese selbstgemachte Waschmittel kostet nichts, ist natürlich und umweltfreundlich – und es funktioniert! Hier ist die einfache Anleitung.

DIY-Anleitung



Variante 1:

Für einen Waschgang acht bis zehn Kastanien gründlich waschen und vierteln. In ein verschließbares Glas geben und mit 300 ml warmem Wasser übergießen. Mindestens zwei Stunden ziehen lassen, besser über Nacht. Danach abseihen und die entstandene Lauge direkt in die Waschtrommel oder ins Waschmittelfach geben.

21

Variante 2:

Gewaschene Kastanien vierteln und klein häckseln. Das gehäckselte Granulat trocknen lassen – dazu z.B. bei 50 Grad Umluft für ein paar Stunden ins Backrohr geben. Die Kastanien müssen ganz trocken sein, damit sie nicht zu schimmeln beginnen. Für einen Waschgang drei Esslöffel des Granulats mit 300 ml heißem Wasser übergießen, eine halbe Stunde ziehen lassen und abseihen.



Tipp: Kastanien sind zum Waschen geeignet, weil sie Saponine enthalten – das sind waschaktive Substanzen, ähnlich einer Seife. Wer duftende Wäsche bevorzugt, kann der Lauge ein paar Tropfen ätherisches Öl hinzufügen.

4 schnelle Herbst-Gartentipps

Im Herbst ist die Gartensaison noch lange nicht vorüber: So pflegen Sie Ihre Herbstpflanzen und bereiten Ihren Garten langsam auf die kühle Jahreszeit vor.



1
SEPTEMBER:
BLUMENZWIEBEL PFLANZEN
Frühlingsblumen wie Tulpen, Krokusse und Narzissen benötigen Zeit, um Wurzeln zu schlagen, bevor es richtig kalt wird. Wer sich im Frühling an bunten Blüten erfreuen will, sollte die Zwiebeln nun an einem sonnigen Standort einpflanzen – etwa zweimal so tief, wie die Zwiebel hoch ist.

2
OKTOBER:
LAUBHAUFEN ANLEGEN
Große Laubhaufen bieten Igel – aber auch Kröten und Insekten – ein sicheres Winterquartier. Mischen Sie den Laubhaufen mit Ästen und Reisig, damit er nicht in sich zusammenfällt. So bleibt die kälteisolierende Luftschicht erhalten.



3
NOVEMBER:
GARTENGERÄTE EINWINTERN
Bevor sich die Gartensaison nun langsam dem Ende zuneigt, sollten Sie sich noch einmal Ihren Gartengeräten widmen. Reinigen Sie Schaufeln, Rechen und Co gründlich, schärfen Sie gegebenenfalls die Klingen und lagern Sie Ihre Geräte an einem trockenen Ort.



4
DEZEMBER:
PFLANZEN SCHÜTZEN
Pflanzen, die nicht winterhart sind, sollten Sie spätestens jetzt mit Vlies oder Reisig gegen die Kälte wappnen. Besonders wichtig ist das auch bei jungen Gehölzen: Indem Sie empfindliche Baumstämme mit Jute oder Vlies umwickeln, schützen Sie sie vor Frost und Nagetieren.



REZEPT

HERBST-REZEPT: Kürbis-Gewürz-Marmelade



- ZUTATEN**
- 800 g Kürbisfleisch
 - 150 ml Wasser
 - 500 g Gelierzucker 2:1
 - 1 TL Sonnenblumenöl
 - 1 TL Zimt
 - 2 Msp. gemahlene Nelken
 - 1 Prise gemahlener Ingwer
 - 20 ml Rum

Pumpkin-Spice, oder Kürbis-Gewürz, ist im Herbst in aller Munde. Diese Kürbismarmelade mit Nelken, Ingwer, Zimt und Rum bringt Herbststimmung auf den Tisch – und eignet sich auch hervorragend als herbstliches Mitbringsel.

- ZUBEREITUNG:**
1. Kürbisfleisch zerkleinern und zusammen mit Wasser und Sonnenblumenöl 10 – 15 Minuten kochen.
 2. Sobald das Fleisch weich ist, gut pürieren. Dann Gelierzucker, Zimt, Nelken, Ingwer und Rum hinzufügen – und alles zusammen nochmal 6 Minuten kochen lassen.
 3. Die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen; dann trocken und kühl aufbewahren, oder gleich servieren, sobald sie ausgekühlt ist.