Gartenrundbrief

Informationsschrift für die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereines 1919 Köllerbach e.V.
Redaktion, Gestaltung und Druck: D. Dörr, E. Marx , T, Schmidt, 66346 Püttlingen 46. Jahrgang GRB 03/2024

Nachbetrachtung Sommerfest

Jahr für Jahr richten wir unser Sommerfest für alle Vereinsmitglieder, Interessierte und Freunde aus. Es freut uns, berichten zu dürfen, dass wir dieses Jahr, am 13.Juli wieder einmal sehr viele Besucher hatten. Bei leicht bewölktem Wetter konnten wir in Uhrmachers Garten gemeinsam feiern, essen und trinken. Über die große Besucheranzahl waren wir erfreut. Unser Team hatte alle Hände voll zu tun, die Gäste zu verköstigen. Unsere traditionellen Speisen wie Spießbraten, Schwenker und Kartoffelsalat wurden um neue Angebote, wie Currywurst, Fritten und vegetarische Speisen ergänzt, was von den Besuchern sehr gut angenommen wurde. Mit den Kindern wurde am Schwenkerfeuer sogar gemeinsam Stockbrot zubereitet. Es war eine tolle Abendstimmung, zu der all unsere Gäste und Helfer beigetragen haben. Hierfür einen herzlichen Dank. Im nächsten Jahr geht's weiter mit dem traditionellen Fest, zu dem es bereits heute einige neue Ideen gibt.

Kürbisbasteln im Vereinsheim am 22.10.2024

Ein wichtiger Teil unserer Vereinsarbeit ist auch, dass wir regelmäßig Angebote und Aktionen für unsere Kleinsten durchführen. So ist das Kürbisbasteln, dass wir jedes Jahr im Herbst anbieten, ein fester Termin im Jahreskalender. Der OGV Köllerbach lädt daher alle Kinder zum Kürbisbasteln ein. Gemeinsam wird geschnitzt und anschließend eine leckere Kürbissuppe gegessen. Neu in diesem Jahr: Wir werden mit einer Schleuder Obst abschließen.

Das Kürbisbasteln findet statt am Dienstag, den 22.10.2024, ab 17.00 Uhr im Vereinsheim des OGV Köllerbach „In der Schäferei 4" Die Teilnehmer werden gebeten Kürbisse, Rüben und Werkzeuge zum Aushöhlen mitzubringen. Auch werden die Eltern und Gartenbauer den Kleinen helfen, die großen Gartengewächse auszuhöhlen. Der OGV Köllerbach freut sich auf viele kreative Kürbisschnitzer, Zauberer und Hexensucher.

Gartenrundbrief

Informationsschrift für die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereines 1919 Köllerbach e.V.
Redaktion, Gestaltung und Druck: D. Dörr, E. Marx , T. Schmidt, 66346 Püttlingen 46. Jahrgang GRB 03/2024

Sauerkraut selbstgemacht – gesund und lecker

Jedes Jahr im Herbst findet unser Sauerkrauttag statt. Damit pflegen wir ein traditionelles Brauchtum und selbst gemacht schmeckt einfach besser. Am 26.10. ab 09:30 Uhr wird in unserem Vereinsheim „In der Schäferei“ wieder gehobelt und gestampft, was das Zeug hält. Unsere Vereinsmitglieder und Helfer rappen eine Menge von rund 500 kg Weißkohl zu Kraut. Das dauert fast den ganzen Tag. Die Teilnehmer/Kunden erwerben das Kraut, zusammen mit den anderen Zutaten wie Salz, Kümmel, Nelken, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren. Vor Ort wird das Kraut dann in mitgebrachten Gefäßen wie Gärtopf oder Einmachgläsern gestampft, damit es Wasser zieht und der Gärprozess startet. Damit alles gut und reibungslos funktioniert, wird von Dorothée Schröder, Rufnummer **06806/3133** eine Anmeldeliste mit Uhrzeitvergabe geführt.

Bei Sauerkraut handelt es sich um eine Milchsäuregärung, auch Fermentierung genannt. Sie ist das Pendant zur Alkoholgärung. Durch die Fermentierung entstehen zusätzliche Vitamine, deshalb ist es besonders gesund. Milchsauer vergorene Lebensmittel fördern zudem eine günstige und gesunde Darmflora. Das Kraut ist sehr lange haltbar. Meistens jedoch landet es jedoch ganz schnell auf dem Tisch, weil es einfach gut schmeckt. Wer teilnehmen möchte, als Helfer oder Kunde, meldet sich bitte beim OGV Köllerbach.

Unseren Geburtstagskindern gratulieren wir ganz herzlich und wünschen Ihnen für die Zukunft persönliches Wohlergehen, Zufriedenheit, Glück und viel Gesundheit.

Texte: Christoph Himbert, Dirk Dörr