Eigenheimer- und Gartenbauverein Wörth an der Isar e.V.

VERBAND WOHNEIGENTUM

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

08/2023

Liebe Mitglieder und Freunde,

Hitze und Trockenheit bestimmen das Wetter in den vergangenen Wochen. Zum Glück sind wir bisher von größeren Unwettern verschont gewesen. Unseren Pflanzen im Garten müssen wir halt mit Giesen über die Runden bringen. Den Rasen braucht man nicht zu giesen, der wird zwar bei der Trockenheit braun, erholt sich aber sehr schnell, wenn es wieder mal regnet.

Das politische Thema Heizung, dass wir ja schon seit geraumer Zeit verfolgen, ist nun bis zum Ende der Sommerpause des Parlaments auf Eis gelegt, nachdem das Bundesverfassungsgericht eine einstweilige Verfügung erlassen hat, dass die Parlamentarier vor der Beschlußfassung mehr Zeit zum Einlesen in die Gesetztesvorlage (ca. 110 Seiten) zu gewähren ist.
Von Seiten der Regierungsparteien, soll das Gesetz nun in der ersten Sitzung nach der Sommerpause beschlossen werden. Inhaltlich soll es so bleiben wie vorgelegt und ab 01.01.2024 gültig sein. Schaun wir mal.
Die Eigenheimer und auch die Heizungsinstallateure sind nachwievor verunsichert. Aber wenn es dann losgeht, werden die Kosten für Heizungen, egal welcher Art, voraussichtlich nochmals anziehen und die Wartezeiten für neue Geräte sich ebenfalls verlängern, so mein Heizungsbauer.

Der Verein beteiligte sich auch dieses Jahr mit einer Mannschaft an der Dorfmeisterschaft im Luftgewehrschießen. Die erfolgsverwöhnten Schützen mussten sich dieses Jahr mit dem 6. Platz begnügen, also im guten Mittelfeld bei 12 teilnehmenden Mannschaften. Trotzdem ein gutes Ergebnis – herzlichen Gückwunsch!

DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

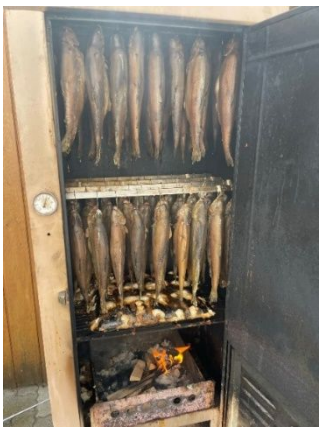
Freitag, 14.07.2023 Gartlertreff

Die Mitglieder trafen sich zu einer gemütlich Runde im Freisatz am Vereinsheim.
Dabei konnten wir auf unsere Schützen, die bei der Dorfmeisterschaft den 6. Platz belegten anstoßen. Zur Brotzeit gab es Obatzd'n von Marion Rannow und Wurstsalat von Irene Messmann und Rosemarie Stemberger. Es war wieder einmal ein schöner Abend.

Schauen Sie doch auch einmal vorbei!

DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

Montag, 14.08.2023 Es gibt wieder geräucherte Forellen!



Die geräucherten Forellen können ab 18.00 Uhr am Vereinsheim direkt frisch aus dem Räucherofen mit Bratkartoffeln verzehrt werden. Sie können aber auch abgeholt werden.

Da der Räucherofen in seiner Menge begrenzt ist, ist es wichtig sich vorher anzumelden, bzw. eine Bestellung aufzugeben bei:

Erwin Osen Tel.: 08702 8021.

Freitag, 22.09.2023 Herbstversammlung mit Fachreferat

Wir laden Sie herzlichst zu unserer Herbstversammlung ein.

Monika Thoma-Rademacher referiert zum Thema:

Kompost, Wurmfarm und Bokashi - wie aus Abfällen Pflanzendünger wird.

Selbstverständlich haben wir auch für das leibliche Wohl gesorgt.

Vorankündigung:

60-jähriges Gründungsjubiläum

am

13. Oktober 2023

Einlass ab 18:30 Uhr

Festabend in der Isarhalle in Wörth

mit dem aus Funk und Fernsehen bekannten

Bayerischen Hias

Gstanzl
Stimmung
einfach urig

Für ein Abendessen ist gesorgt.
Anmeldung bei Erwin Osen Tel.: **08702/8021**

WICHTIGE INFORMATIONEN

Übrigends!

Wenn Sie die Fachzeitschrift künftig lieber online als e-paper lesen möchten, so können Sie das selbst veranlassen.
Gehen Sie auf die Internet-Seite des FuG-Verlages www.FuG-Verlag.de/epaper und geben Sie dort Ihre Daten (finden Sie auf dem Mitgliedsausweis) in das Formular ein.
Nach der Bearbeitung erhalten Sie per Mail Ihre Zugangsdaten.

Der Verband Wohneigentum versendet ebenfalls monatlich einen Newsletter mit vielen aktuellen Informationen. Nutzen Sie dies und melden Sie sich dazu an. Mit STRG und Mausklick auf nachfolgenden Link kommen Sie zur Anmeldung:

Newsletter | Verband Wohneigentum e. V. (verband-wohneigentum.de)

Anmeldung zu unserem Newsletter

Der VWE-Newsletter informiert monatlich über aktuelle Themen aus der Wohnunspolitik und über Verbraucherthemen rund um Wohneigentum, Bauen und Garten.

Melden Sie sich mit Ihrer E-Mail-Adresse und Ihrem Namen und einem Klick auf den Absenden-Button an. Anschließend erhalten Sie eine E-Mail mit einem Bestätigungslink. Erst wenn Sie auf den Link in der E-Mail klicken, sind Sie für den Newsletter angemeldet.

Anmeldung zum Newsletter:
Verband Wohneigentum

E-Mail-Adresse (erforderlich)

Vorname (erforderlich) **Nachname** (erforderlich)

Absenden

FilrCast.de Newsletter-Engine | Datenschutzerklärung

INFORMATIONEN VOM VERBAND WOHNEIGENTUM

IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN BERATEN - INFORMIERT - SICHER

Wer wir sind und was wir tun. Der neue Folder des Verbands Wohneigentum bringt auf den Punkt, warum sich eine Mitgliedschaft in der bundesweit größten Interessenvertretung für selbstgenutztes Wohneigentum lohnt. Bei uns bekommen Sie Informationen zu Verbraucherschutzthemen rund um Haus und Garten, Versicherungen zu günstigen Konditionen und Beratung, beispielsweise in Rechtsfragen.

Die eigenen vier Waende.pdf

HTTPS://WWW.VERBAND-WOHNEIGENTUM.DE/BV/ON220307

Machen Sie Werbung!

Sie als Mitglied im Eigenheimer- und Gartenbauverein Wörth a.d. Isar sind doch bereits von den vielfältigen Leistungen des Verbandes und des Ortsvereins überzeugt.
Wer sonst könnte denn besser für neue Mitglieder werben, als Sie. Sprechen Sie Ihre Kinder, die auch Eigenheime besitzen und Ihre Nachbarn an und erzählen Sie Ihnen von den Vorteilen Ihrer Mitgliedschaft. Der Jahresbeitrag von 28,- € ist im Vergleich zu den umfangreichen direkten und indirekten Leistungen mehr als kostengünstig.
Helfen Sie mit, den Ortsverein und den Verband zu stärken. Es lohnt sich!

Bei Fragen können Sie sich gerne direkt an mich unter Tel. 08702/8021 wenden.

TIPPS FÜR DEN GARTLER

GURKE SCHMECKT BITTER: ESSBAR ODER GIFTIG?

Woran liegt es, wenn Gurken bitter schmecken? Sind sie noch essbar und wie kann man vermeiden, dass sie bitter werden?

Unter angebauten Gurken kann es auch einige Früchte, die leicht bitter schmecken. Während die Bitterstoffe von Radicchio oder Endivie gesund sind, wird es einem von diesen Gurken schlecht. Deshalb heißt es wohl aus gutem Grund, man soll sie nicht essen und nicht an den Nachbarn verschenken.

Warum Gurken überhaupt bitter werden:

Viele Pfanzen setzen auf Gift, um sich vor Fraßfeinden zu schützen. Die Kürbisgewächse (Cucurbitaceae), zu denen auch Gurken und Zucchini gehören, wappnen sich mit Cucurbitacinen und schrecken damit unter anderem Spinnmilben und Blattläuse ab.
Diese sehr bitter schmeckenden, giftigen Stoffe können mehrtägige Magenkrämpfe sowie Durchfall auslösen und in seltenen Fällen zum Tod führen. Je höher die Konzentration in der Frucht ist, desto intensiver der widrige Geschmack. Bittere Gurken sollten daher nicht verzehrt werden.

Gründe für bittere Gurken

Insbesondere Freiland-Sorten schützen ihre Früchte mit dem Gift, wenn sie unter Stress stehen, zum Beispiel bei:

- Hitze
- großen Temperaturschwankungen
- Wassermangel
- Wechselbädern nass – trocken
- saurem oder nährstoffarmen Boden

Als Auslöser ist auch großzügige Stickstoff-Düngung im Gespräch. Überreife Früchte können ebenfalls bitter schmecken.
Moderne Freiland-Sorten, auch manche samenfeste, sind unter anderem daraufhin gezüchtet, bitterfrei zu sein. Gewächshaus-Gurkensorten bilden selten Bitterstoffe aus.

Warum Zucchini und Kürbis bitter werden

Wenn Zucchini und Kürbisse bitter schmecken, kann das auch daran liegen, dass man selbst gewonnenes Saatgut verwendet hat und Bienen im Vorjahr die Zucchiniblüte mit dem Pollen eines Zierkürbisses bestäubt hatten. Die Nachkommen dieser Liaison bittern, denn die Vaterseite, der Zierkürbis, setzt sich in diesem Fall durch. Deshalb sollte man Saatgut im Garten nur gewinnen, wenn weit und breit keine Zierkürbisse wachsen, auch nicht bei den Nachbarn.

EKEL-ALARM: MADEN IN DER BIOTONNE VERMEIDEN STATT BEKÄMPFEN

Maden im Biomüll? Viele überkommt bei diesem Anblick der Ekel. Die kleinen Fliegenlarven sind nur lästig, aber nicht gefährlich.

Biotonnen gefüllt mit Obst, Gemüse und anderen Abfällen bieten Fliegen und ihren Maden im Sommer optimale Bedingungen als Brutstätte.
Steigen die Temperaturen, steigt auch die Fliegen-Population. Und mit ihnen beginnt das Problem mit Maden in Biotonne: Zweiflügler legen ihre Eier mit Vorliebe auf eiweißhaltigen Speiseresten ab, da diese ideale Bedingungen für die Entwicklung der jungen Maden bieten. Um gut zu gedeihen, brauchen die Larven Wärme und Feuchtigkeit. Beides finden sie in der Biotonne vor, in die sie als blinde Passagiere mit den Speiseresten hineingelangt sind und die sie nun als Brutstube nutzen, um wenige Tage nach der Eiablage zu schlüpfen.

So entwickeln sich Maden in der Mülltonne

Die kleinen Maden mit weißem Körper erinnern durch ihre Form an Würmer im Miniaturformat. Gliedmaßen oder einen Kopf besitzen sie nicht. Satt gefressen steht ihr nächster Entwichlungsschritt an: sie verpuppen sich. Für dieses Stadium bevorzugen die Maden einen trockenen Platz, weshalb sie zwischenzeitlich umherkriechen (Wanderstadium) und man die Puppen später häufig unter der Mülltonne findet. Unter günstigen Bedingungen dauert die Entwicklung vom Ei bis zur geschlechtreifen Fliege nur eine Woche.

Maden in der Biotonne natürlich verhindern statt bekämpfen

Auch wenn Maden nicht schön anzusehen sind, müssen Sie sich keine Sorgen machen: Für die Gesundheit sind sie unbedenklich. Im Garten und in freier Natur sind die kleinen Larven sogar überaus nützlich:
Nahrungsquelle für Vögel, Frösche, Spinnen und weitere Garten- und Waldbewohner
Produzieren fruchtbaren Humus, in dem sie abgestorbene Pflanzenreste und andere organische Materialien zersetzen
Aus diesem Grund plädieren wir dafür, die Maden nicht zu bekämpfen, sondern Fliegen zu vertreiben. Mit einigen Tipps und Hinweisen zur Küchenhygiene lassen sich so Maden in der Biotonne verhindern.

Was hilft gegen Maden in der Biotonne

Stellen Sie Ihre Mülltonnen mit Speiseresten an einen **schattigen Ort**. Unter Sonneneinstrahlung erhitzen sich die oftmals dunklen Tonnen schnell. Die Bioabfälle fangen an, zu gären und damit auch zu stinken.
Fliegen werden vom Geruch stinkender Biotonnen förmlich angezogen. Grundsätzlich sollten Mülltonen mit Bioabfällen – ob in der Küche, im Hausflur oder in der Garage – deshalb mit einem **Deckel verschlossen** werden. Das hält Fliegen davon ab, ihre Eier direkt in den Bio-Abfall zu legen.

Den Geruch von Essig können Fliegen nicht leiden. Ein **Spray aus Wasser und Essigessenz** kann deshalb wahre Wunder bewirken. Mischen Sie 200 ml Essigessenz mit 100 ml Wasser, füllen Sie die Mischung in eine kleine Sprühflasche und sprühen Sie Ihre Tonne regelmäßig damit ein – bei warmer Witterung am besten mehrmals täglich.
Entleeren und reinigen Sie Ihre Biotonne regelmäßig – entweder auf dem Kompost oder in der grünen/braunen Tonne der kommunalen Abfallverwertung. Im Sommer sollte dies am besten täglich passieren. Lassen Sie sie von innen trocknen. Nach der Reinigung können Sie direkt das Spray aus Wasser und Essigessenz nutzen.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

TAGLIATELLE MIT CARABINEROS UND OLIVEN

Zutaten für 4 Portionen

Sauce:
50 g Zwiebeln
30 ml Olivenöl
1 Koblauchzehe, fein gehackt
50 ml Weißwein
200 ml Tomaten, fein passiert
Salz
Pfeffer aus der Mühle
400 g Carabineros (Spanische Riesengarnelen (etwa 2-3 Stück pro Person)
2 EL Olivenöl zum Braten der Carabineros
1 EL Petersilie
60 g Oliven

Nudeln:
300 g Eierteignudeln oder Tagliatelle als Fertigprodukt

Weiteres:
1 EL Thymian

Zubereitung:
- Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.
- Olivenöl erhitzen, Zwiebeln dünsten, Knoblauch dazugeben und mitdünsten.
- Mit Weißwein und Tomaten aufgießen, salzen und pfeffern und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
- Carabinerso von der Panzerschale befreien. Den Darm entfernen, salzen, pfeffern und in Olivenöl etwa 2 Minuten braten.
- Die Petersilie fein aufschneiden und mit den Carabineros und Oliven zur passierten Sauce geben.
- Die Tagliatelle in Salzwasser kochen.
- Die Nudeln abseihen, in der Sauce schwenken und alles mit Thymian servieren.

Wenn Sie mehr über unseren Verein uns seine Leistungen wissen wollen, dann können Sie dies auch unter https://www.verband-wohneigentum.de/woerth_isar nachlesen.

Sollten Sie den Newsletter nicht mehr wünschen, so schicken Sie mir einfach ein Mail an erwin.osen@t-online.de !

Achten Sie auf sich und andere und bleiben Sie gesund!

Erwin Osen

1.Vorsitzender