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

VERBAND WOHNEIGENTUM

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

10/2023

Liebe Mitglieder und Freunde,

mit September hält auch langsam im Garten der Übergang zum Herbst Einzug. Die Nächte werden kürzer und die Temperaturen sinken auch langsam. Natürlich wird es auch einen goldenen Okober geben. Mit dem Ende des Oktoberfestes enden auch in Bayern weitgehend die Volksfeste.
Auch bei uns ist das Bürgerfest vorüber. Das 150-jährige Jubiläum unserer Feuerwehr was sicherlich das Highlight in der Gemeinde in diesem Jahr. 4 Tage wurde gefeiert und es war für jeden etwas dabei. Es war ein tolles Fest.

Wie alle Dorfvereine, trug auch der Eigenheimer- und Gartenbauverein sein Schärflein zum Gelingen bei. So mussten gut 200 Gebinde als Blumenschmuck entlang des Festzugweges hergestellt werden. Auch am Festsonntag halfen wir im Festzelt bei der Ausgabe der Weißwürste mit. Herzlichen Dank an dieser Stelle an alle, die hier fleissig am Werkeln waren.

Auch unser Verein feiert am 13.10.2023 sein 60-jähriges Jubiläum mit einem Festabend in der Isarhalle. Wir werden es aber nicht so groß und aufwendig feiern, wie andere Vereine. Aber neben den Ehrungen ist mit dem Bayerischen Hias auch für Unterhaltung gesorgt. (sieh auch Rubrik Veranstaltungen)

DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 22.09.2023 Herbstversammlung mit Fachreferat

Frau Monika-Rademacher referierte zum Thema:

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

Frau Monika Thoma-Rademacher erläuterte fachlich fundiert den zahlreich erschienen Mitgliedern die Grundlagen für die Herstellung eines Komposts. Dabei ist besonders die Zusammensetzung des Komposts, das Bodenleben wie Würmer, Bakterien etc. und eine gute Durchlüftung wichtig. Warum teuren Dünger kaufen, wenn Kompost aus eigenen Gartenabfällen durch Verrottung hergestellt werden kann?
In Ihrem Vortrag erläutert Sie auch zwei Sonderformen. Zum einen die Wurmfarm, die einfach aus zwei Kunststoffkisten gebaut werden kann. Damit kann wertvoller Dünger auch im Kleinen zum Beispiel für die Balkonpflanzen aus Küchenabfällen erzeugt werden. Daneben gibt es noch die japanische Form, Bokashi. Während beim Kompostieren die Verrottung für Kompost sorgt, ist es bei Bokashi die Fermentierung der Abfälle. Die dabei gewonnene Flüssigkeit ist ein hervorragender Pflanzendünger. Für alle Arten gilt, wenn es richtig gemacht wird, entstehen keine unangenehme Gerüche.
Im Anschluss an den Vortrag, konnten die Mitglieder noch einige Fragen im direkten Gespräch mit der Referentin klären. Herzlichen Dank an die Referentin. Der Abend fand noch bei tollen Gesprächen einen schönen Ausklang. Mein Dank gilt auch allen Helfern, die alles vorbereitet haben, Speisen und Getränke serviert haben und am nächsten Tag beim Aufräumen halfen.

DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

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

NEUES HEIZUNGSGESETZ - WAS GILT? WANN KOMMT DAS AUS FÜR ÖL- UND GASHEIZUNGEN?

September 2023

Monatelang wurde die Novelle des Gebäudeenergiegesetzes (GEG) diskutiert, Anfang September hat der Bundestag sie beschlossen. In dem Prozess hat der Verband Wohneigentum fehlenden Verbraucherschutz und zu geringe Förderungen kritisiert. Was das überarbeitete Heizungsgesetz konkret für Menschen mit Wohneigentum bedeutet und was bis heute fehlt.

Ausgetauscht werden müssen Heizungen mit Öl oder Gas erst, wenn sie nicht mehr repariert werden können oder über 30 Jahre alt sind (bei einem Konstant-Temperatur-Kessel). © Bundesverband Wärmepumpe e. V.Das Gesetz wurde in einigen Punkten im Vergleich zu dem ersten Entwurf deutlich entschärft. So hatte auch der Verband Wohneigentum den zeitlichen Druck auf die Eigentümer, die unzureichenden Übergangslösungen und die zu geringe finanzielle Förderung scharf kritisiert. Hier wurde einiges nachgebessert. Was jedoch bis heute fehlt, sind beispielsweise genaue Details zur Förderung einzelner Maßnahmen, Informationen zum Bestandsschutz und eine Preisaufsicht für den Fernwärmemarkt.

Was gilt für meine Heizung im Bestandsgebäude?

Bis 2045:
Wenn die Heizung funktioniert, kann sie weiter betrieben werden - auch, wenn eine Öl- oder Gasheizung kaputt geht, aber noch repariert werden kann. Ausgetauscht werden müssen fossile Heizungen allerdings, wenn sie nicht mehr repariert werden können oder über 30 Jahre alt sind (bei einem Konstant-Temperatur-Kessel).
1) In Großstädten mit mehr als 100.000 Einwohnerinnen und Einwohnern werden klimafreundliche Energien entsprechend der Wärmeplanung beim Heizungswechsel spätestens nach dem 30. Juni 2026 Pflicht.
2) In kleineren Städten ist der Stichtag der 30. Juni 2028.
3) Frühere Fristen kann es in solchen Kommunen geben, die bereits vorher einen kommunalen Wärmeplan haben. Dort könnte das Haus oder Wohnung möglicherweise an das zentrale Wärmenetz angeschlossen werden. Wenn nicht, wäre eine individuelle Lösung erforderlich.

Übergangsfristen, Härtefallregelungen, Bestandsschutz
Generell gelten in vielen Fällen mehrjährige Übergangsfristen, die im Einzelfall zu prüfen sind. In Härtefällen können Eigentümerinnen und Eigentümer von der Pflicht zum klimafreundlichen Heizen befreit werden. Laut Verbraucherzentrale NRW können sich Menschen mit Wohneigentum von den zuständigen Behörden auf Antrag von den GEG-Anforderungen befreien lassen, wenn diese zu (persönlichen) unbilligen Härten führen würden. Im Gesetz steht als Beispiel, "wenn die Investitionen nicht im angemessenen Verhältnis zum Ertrag stehen." Unklar ist bislang, ob der Bestandsschutz für Menschen, die ihr Ein- oder Zweifamilienhaus selbst bewohnen, bestehen bleibt.

Ab 2045: Aus für Gas, Öl und Kohle
Dann müssen alle Gebäude in Deutschland klimaneutral sein, das heißt mit erneuerbaren Energien beheizt werden. Das bedeutet, dass herkömmliche Heizungen, die mit Erdgas, Heizöl oder Kohle befeuert werden, grundsätzlich verboten sind. Eine Alternative zu einer größeren privaten Investition hat, wer sich in seine Kommune an ein Nah- oder Fernwärmenetz anschließen kann.

Was gilt im Neubau ab 2024 für neue Heizungen?

Welche Heizung für Ihr Gebäude zulässig ist, hängt davon ab, wo Sie wohnen:

• In Neubaugebieten muss ab 2024 jede neu eingebaute Heizung zu mindestens 65 % mit erneuerbaren Energien betrieben werden.
• Außerhalb von Neubaugebieten gelten die oben genannten Übergangsregelungen in Abhängigkeit von der Größe des Wohnortes.

Was gilt für eine Gas- oder Ölheizung bei Erwerb eines Hauses?

Neue Eigentümer haben spätestens zwei Jahre nach dem Eigentümerwechsel die neuen Anforderungen nach dem Gebäudeenergiegesetz zu erfüllen. Öl- und Gasheizungen, auch Brennwert- und Niedertemperaturkessel, müssen in dieser Frist ausgetauscht werden.

Fallstricke bei der Umsetzung des neuen Heizungsgesetzes

• Ob es tatsächlich bald möglich sein wird, die alte Gasheizung durch eine Biogas- oder Wasserstoff-ready-Gasheizung (H2-ready) zu ersetzen, ist fraglich. Die Verbraucherzentrale Bundesverband warnt: "Vor allem bei Wasserstoffheizungen drohen Privathaushalten

Kostenfallen. Mit erneuerbaren Energien erzeugter Wasserstoff wird auf absehbare Zeit nur in geringen Mengen verfügbar und sehr teuer sein." Derzeit gibt es ebenfalls wenig Biogas am Markt.

• Ein Anschluss an ein Fernwärmenetz klingt attraktiv, weil man nicht in eine teure neue Heizung investieren muss. Allerdings haben in diesem Bereich die Energieversorger eine Monopolstellung. Der Verband Wohneigentum fordert, eine bundesweite Preisaufsicht, um Missbrauch vorzubeugen. Auch ist es noch Zukunftsmusik, dass die Wärmenetze mit erneuerbaren Energien gespeist werden.

• Die deutsche Heizungsindustrie berichtet, dass aktuell viele Menschen überlegen, sich noch schnell eine Gas- oder Ölheizung einbauen zu lassen. Energie-Experten raten davon ab - vor allem, weil sich die jetzt noch günstigeren Heizungen mittelfristig nicht mehr rentieren werden. Ab 2024 wird der CO2-Preis deutlich steigen und so das Heizen mit fossilen Brennstoffen zunehmend teurer machen. Auch die Netzentgelte für Gas werden vermutlich steigen, wenn immer weniger Menschen diesen Wärmeträger nutzen und parallel die neuen Wasserstoffnetze erst aufgebaut werden.

• Bei neuen Gas- und Ölheizungen, die ab 2024 bis zum Ablauf der Frist für die Wärmeplanung eingebaut werden, muss der Anteil an erneuerbaren Energien sukzessive erhöht werden. Es ist dann vorgeschrieben, einen immer höher werdenden Anteil von erneuerbaren Energieträgern wie Biogas oder grünen Wasserstoff zu nutzen (2029: mindestens 15 Prozent, 2035: mindestens 30 Prozent, 2040: mindestens 60 Prozent, 2045: 100 Prozent.)

Welche staatliche Förderung gibt es ab 2024 für klimafreundliche Heizungen?

Wer ein neues Heizsystems einbaut, kann durch die Bundesförderung für effiziente Gebäude - Einzelmaßnahmen (BEG EM) entweder einen Zuschuss oder einen zinsgünstigen Kredit bekommen.

30 % Grundförderung der Kosten steht allen Wohneigentümer/innen zu, die eine klimafreundliche Heizung einbauen.

30 % einkommensabhängigen Bonus erhalten Haushalte mit einem zu versteuernden Einkommen von bis zu 40.000 Euro jährlich.

20 % Geschwindigkeitsbonus gibt es zusätzlich für einen frühzeitigen Umstieg auf erneuerbare Energien bis Ende 2028. Dies gilt zum Beispiel für den Austausch von Öl-, Kohle- oder Nachtspeicher-Heizungen sowie von Gasheizungen, die mindestens 20 Jahre alt sind.

Bis zu 70 % Gesamtförderung: Alle Vergünstigungen können miteinander kombiniert werden. Die Förderung darf aber 70 % der Kosten nicht übersteigen.

Unser Tipp:
Kurzfristig besteht für die meisten Wohneigentümer/innen kein Handlungsbedarf. Es ist aber wichtig, das Thema Heizung nicht auf die lange Bank zu schieben. Gemeinsam mit einer professionellen Energie-Beratung können Sie einen individuellen Sanierungsfahrplan (iSFP) erstellen, wie es in den nächsten 5 bis 15 Jahren mit der Heizung weitergeht und welche kleinen Schritte (z. B. smarte Thermostate, Dämmen von Teilbereichen) den Energieverbrauch ihrer Immobilie senken. Auch die Energieberatung durch Energieeffizienz-Experten werden über die

Bundesförderung "Energieberatung Wohngebäude" (EBW) gefördert, zu finden in Ihrer Nähe unter www.energie-effizienz-experten.de

Florenske/BMWK/vzbv

Solarstrom für E-Autos: neue Förderung

Selbstnutzende Wohneigentümer, die ein Elektroauto besitzen oder bestellt haben, können ab dem 26.09.2023 eine neue Förderung bei der staatlichen KfW-Bank beantragen. Gefördert werden Kauf und Installation einer Ladestation für E-Autos in Kombination mit einer PV-Anlage und einem Solarstromspeicher. Möglich ist ein Zuschuss bis zu 10.200 Euro. Details unter: 442 Solarstrom für Elektroautos | KfW

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

FLECKEN AM APFEL: DIE HÄUFIGSTEN SCHADBILDER BEI DER APFELERNTE

Braune Flecken und Löcher an Äpfeln können viele Ursachen haben. Eine Übersicht zu Apfelwickler, Apfelschorf, Monilia, Rußflecken-Krankheit, Stippe, Sonnenbrand und mehr.

Makellose Äpfel sind im Hobbygartenbau eine Illusion, schließlich sollen sie in erster Linie schmecken und keinen Schönheitswettbewerb gewinnen. Allerdings können Schäden in Folge von Frost oder Sonnenbrand, Apfelwickler-Befall, Stippigkeit oder Pilzinfektionen die Apfelernte stark beeinträchtigen.
Die Apfelernte steht an und plötzlich entdecken Sie eigenartige Flecken, Löcher oder einen Belag auf Ihren Äpfeln? Dahinter können Schädlinge, Pilze, Stoffwechselstörungen oder ungünstige Wetterbedingungen stecken. Diese Übersicht soll als kleine Diagnosehilfe dienen und gibt Tipps zur Vorbeugung für nächstes Jahr.

Apfelwickler: Da ist der „Wurm" drin

Fraß- und Kotstellen verraten es direkt: Hier sind die Raupen des Apfelwicklers am Werk.
Der Wurm im Apfel ist eigentlich eine Raupe, und zwar die des Apfelwicklers. Lagern lassen sich befallene Früchte (am Wurmloch erkennbar) mit den kotverschmierten Fraßgängen leider nicht, aber wenn Sie die schlechten Stellen herausschneiden, können Sie den Apfel bedenkenlos verarbeiten oder direkt essen.

Maßnahmen gegen den Apfelwickler:

Von Mai bis zur Ernte engmaschige (1,3 mm x 1,3 mm) Netze über kleinkronige Bäume spannen.
Nach der Ernte die Rinde kräftig abbürsten und mit Nematoden einsprühen, damit keine Raupen am Baum überwintern.
Stippe oder Stippigkeit am Apfel durch Kalzium-Mangel

Stippe zählt ebenso wie die Glasigkeit bei Äpfeln zu den physiologisch bedingten Stoffwechselstörungen - ist also keine Krankheit, sondern eine Mangelerscheinung. Nicht selten erscheinen gegen Ende der Fruchtreife auf der Schale kleine braune, leicht eingesunkene Kreise. Manchmal werden sie auch erst während der Lagerung sichtbar. Schneidet man den Apfel auf, ist auch das Fruchtfleisch fleckig. An diesen Stellen schmeckt es bitter, bei starker Stippe werden die Äpfel ungenießbar. Bei Stippe handelt es sich um eine physiologisch bedingte Stoffwechselstörung der Äpfel. Die Flecken sind die Folge eines Kalzium-Mangels oder auch eines gestörten Kalium-Magnesium-Kalzium-Gleichgewichts. Großfruchtige Apfel wie Boskoop und Glockenapfel sind anfälliger.

Maßnahmen gegen Stippe am Apfel:

Sorgen Sie für einen humosen Boden.
Wässern Sie bei Trockenheit, damit das Kalzium bis in die Früchte transportiert wird.
Dünnen Sie den Fruchtbehang im Sommer aus.
Glasigkeit an Äpfeln
Bei der Glasigkeit handelt es sich nicht um eine Krankheit, sondern um physiologische Störung im Zuckerstoffwechsel. Das Fruchtfleisch des Apfels erscheint im Bereich des Kernhauses sowie unterhalb der Schale wässrig und durchscheinend.
Durch viel Sonne und hohe Temperaturen verbunden mit einem Kalzium-Mangel während des Reifeprozesses haben die Früchte vermehrt Stärke bzw. Zucker gebildet und in den Zellen eingelagert. Damit einhergehend kommt es zu einer stärkeren Wassereinlagerung in den Zellen des Fruchtfleisches als üblich, wodurch die Zellen glasig aussehen.

Maßnahmen gegen Glasigkeit am Apfel:

Achten Sie auf einen ausgeglichenen Fruchtbehang – zur Glasigkeit neigende Sorten wie ‘Fuji’, ‘Mairac ’ und ‘Alkeme’ sollten nicht zu stark ausgedünnt werden.
Wässern Sie bei Trockenheit, damit das Kalzium bis in die Früchte transportiert wird.
Äpfel sollten rechtzeitig geerntet werden.
Im Detail: Glasigkeit bei Äpfeln

Glasigkeit an Äpfeln: So kann man vorbeugen
Ihre Äpfel haben innen glasige Stellen? Warum das Schadbild Glasigkeit in Zukunft öfter auftreten wird und wie Sie Glasigkeit vorbeugen, erfahren Sie hier.

Apfelschorf: Feuchtwarmes Wetter begünstigt die Pilzinfektion

Ein stärkeres Auftreten von Schorf am Apfel ist vor allem in Jahren mit viel Regen zu erwarten.
Raue und rissige Flecken, zunächst auf Blättern, später auf den Früchten verraten die Anwesenheit des Apfelschorfs
Der Pilz liebt feuchtwarmes Wetter, bei dem seine Sporen in Windeseile heranreifen und sich zügig verbreiten. Ist der Erreger zugegen, die Luftfeuchtigkeit hoch und die Temperaturen über 5°C, sind alle Voraussetzungen gegeben, damit sich Apfelschorf ausbreitet.

Vor allem eine frühe Infektion hat Einfluss auf die Erntemenge und Qualität der Äpfel: Verliert der Baum viel Laub durch die Pilzinfektion, sinkt die Fotosynthese-Rate. Weniger Blattfläche bedeutet weniger Energie und das wiederum wenig Kraft für die Fruchtreife. Auch wen sie optisch nicht so schön aussehen, sind ausgewachsene Äpfel mit Schorfflecken bedenkenlos essbar, aber schlecht lagerfähig, weil über die rissige Schale leicht Fäulnispilze eindringen.

Maßnahmen gegen Apfelschorf:

Lichten Sie die Baumkrone aus, damit die Blätter schneller abtrocknen können.
Entfernen Sie befallenes Laub im Sommer und Herbst gründlich entfernen.
Stellen Sie die Düngung spätestens im Juli ein, damit sich der Pilz nicht über frische Austriebe weiterverbreitet.

Monilia-Fruchtfäule: Faulige Äpfel mit Sporenkreisen

Die Monilia-Fruchtfäule tritt nicht nur an Äpfeln, sondern auch an Birnen und Quitten auf, vor Steinobst macht sich ebenfalls keinen Halt: Süß- und Sauerkirschen können auch betroffen sein.
Fruchtfäule wird von einem Monilia-Pilz verursacht. Zu Beginn der Infektion bilden sich konzentrische Sporenkreise um eine Wunde, von der aus nach und nach der ganze Apfel erst fault und dann schrumpelig eintrocknet.

Maßnahmen gegen Monilia-Fruchtfäule:

Schneiden Sie die Krone möglichst luftig, um die Luftfeuchtigkeit niedrig zu halten. Das hemmt die Sporenverbreitung.
Entfernen Sie befallene Früchte, Fruchtmumien und Triebe beim Winterschnitt gründlich, um weitere Infektionen zu verhindern.
Mit einer unversehrten Schale ist der Apfel am besten vor eintretenden Schimmelsporen geschützt. Apfelwickler-Löcher, Vogelfraß und andere Wunden können Eintrittspforten sein. Um dieses Risiko zu verringern, können Sie ein Schutznetz einsetzen.

Rußflecken-Krankheit: Rußfarbene oder verwaschene Flecken

Die Rußflecken-Krankheit zählt zu eine der am häufigsten auftretenden Pilzkrankheiten beim Apfel.
Ebenfalls durch Pilze ausgelöst wird die Rußflecken-Krankheit. Neben dem Pilz Gloeodes pomigena sind vermutlich weitere Pilze an der Krankheit beteiligt. Regenreiche Zeiten begünstigen auch diese Erreger. Auf der Apfelfruchtschale zeigen sich grünlich-schwarze Flecken unterschiedlicher Größe, die zu ausgedehnten Flächen zusammenfließen können. Der Pilzbelag lässt sich recht einfach abwischen. Die Äpfel sollten bald verbraucht werden, gut lagern lassen sie sich nicht mehr.

Maßnahmen gegen die Rußflecken-Krankheit:
Halten Sie die Baumkronen durch einen Auslichtungsschnitt luftdurchlässig, damit Blätter und Früchte nach einem Regenschauer schneller abtrocknen können.

Grundsätzlich ist ein hoher Bewuchs unter den Bäumen durch ein feuchtes Kleinklima und einen kühlenden Effekt nicht nachteilig, kann aber bei Pilzerkrankungen den Infektionsdruck erhöhen - lieber kurzhalten, um so die Sporenverbreitung einzudämmen.

Schäden am Apfel durch Frost, Hagel und Sonne

Bei hohen Temperaturen auf der Fruchtoberfläche entstehen Sonnenbrand-Verbräunungen oder Nekrosen. Diese Stellen fangen in aller Regel früher oder später an zu faulen.
Späte Fröste im Mai sind der Schrecken aller Obstgärtner. Mit dem Klimawandel leiden auch Äpfel in den vergangenen Jahren immer häufiger darunter: Fällt das Frühjahr mild aus, blühen sie etwas zeitiger als üblich. Tritt danach doch noch einmal Frost ein, nehmen die jungen Fruchtansätze Schaden und bilden Frostringe – oft rund um den Kelch aber auch mittig. Über die Frostringe können Sie getrost hinwegsehen, denn sie sind ein rein optisches Manko. Das Fruchtfleisch büßt nicht an Geschmack ein.
Äpfel können auch Sonnenbrand bekommen. Braun werden sie dann ebenfalls: Verbrannte Äpfel faulen meist und schmecken vergoren. Die Früchte eignen sich höchstens zur Saftherstellung.

Maßnahmen zur Vorbeugung gegen Frostschäden

Kleinkronige Apfelbäume in Frostnächten in ein Vlies hüllen.

Sonnenbrand

Beim Sommerschnitt behutsam vorgehen. Vor allem Früchte, die zunächst im Schatten heranreifen und plötzlich der prallen Sonne ausgesetzt sind, reagieren empfindlich.
Hagelschauer hinterlassen ebenfalls ihre Spuren auf den Äpfeln: Sie können im Frühjahr nicht nur die Blüte zerstören, sondern verursachen je nach Intensität und Ausmaß der Hagelkörner kleinere oder größere Druckstellen auf den Äpfeln.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

KÜRBIS-SUPPE MIT KOKOS UND TOMATE

Entdecken Sie den Geschmack des Herbstes: Kürbis-Suppe mit cremiger Kokosnote und der Frische von Tomaten. Ein wärmendes Genusserlebnis für jede Jahreszeit.

Zutaten für 2 Portionen

1 kleiner Hokkaidokürbis
400 ml Kokosmilch
4 EL Tomatenmark
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
1 Prise Chilipulver
Salz
200 ml Wasser

Zubereitung:

Den Kürbis vierteln, entkernen, in große Stücke schneiden. Zusammen mit der Kokosmilch, dem Tomatenmark, Kreuzkümmel, Chili und 200 ml Wasser aufkochen. 30 Minuten köcheln. Pürieren und mit Salz, Kreuzkümmel und Chili abschmecken.

Nach Belieben mit dekorativen Kräutern servieren.

KÜRBIS-KETCHUP

Der würzige Kürbis-Ketchup bereichert Saucen und Gulasch oder schmeckt als Dip zu Ofengemüse, Nachos und Kartoffelchips.

Zutaten für 1 Portionen

700 g Kürbisfleisch
500 g reife Tomaten
4 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwerwurzel
1 bis 2 Chilischoten oder 1 Paprikaschote
4 EL Zucker
2 EL Salz
1 TL Piment gemahlen
1 TL Koriander gemahlen
5 EL Weißweinessig
150 ml Wasser

Zubereitung:

Das Gemüse schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden), entkernen, in Würfel schneiden und in einen Topf füllen.
Die Gewürze, Öl und Zucker dazugeben und mit Wasser aufgießen.
Alles zusammen 45 Minuten köcheln lassen.
Die breiige Masse durch ein Sieb streichen.
5 Esslöffel Essig hinzugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.
Den Ketchup heiß in Flaschen füllen.

KNUSPRIGE FILO-RÖLLCHEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE

Filoteig kommt aus der Küche des Nahen Ostens. Das wohl bekannteste Gericht, in dem er verwendet wird ist "Baklava". Pikant gefüllt mit Pilzen und Karotten, sind diese knusprigen Röllchen eine echte Überraschung und ideal zum Dippen!

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
4 EL Olivenöl
250 ml Wasser
100 g Pilze
2 große Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
100 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Biozitrone

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Öl vermengen, Wasser zufügen und für etwa 15 Minuten kneten.
Den Teig zu einer Kugel formen und mit Öl einpinseln, zudecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit die Füllung herstellen: Gemüse in kleine Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne mit Öl andünsten.
Das Gemüse mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
Nun ein großes Küchentuch mit Mehl bestäuben und den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen und in Rechtecke schneiden.
Die kleinen Teig-Rechtecke nun auf einer Seite mit der Füllung bestreichen, sodass am Rand noch ein wenig frei bleit. Die Seiten nun einschlagen und das Teigblättchen von der gefüllten Seite her aufrollen.
Die Röllchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit flüssiger Butter bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min auf 200° bei Ober- und Unterhitze backen.
Danach mit einem Dip der Wahl genießen.

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