



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



VERBAND **WOHNEIGENTUM**

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

06/2025



Liebe Mitglieder und Freunde,

irgendwie dauern die Eisheiligen dieses Jahr gefühlt schon 4 Wochen. Die Nachttemperaturen liegen unter 10°C, in manchen Gegenden sogar unter 0°C und tagsüber liegen wir zwischen 14 und 20 °C. Ja, aber wir sollten die Hoffnung nicht aufgeben und es wird bestimmt bald wärmer. Für unseren Garten fehlt allerdings dabei auch der nötige Regen. Es ist einfach zu trocken.

Im Verein ist wieder viel passiert, wie Sie in nachfolgenden kurzen Berichten lesen können.

DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 09.05.2025 Gartlertreff

Der Gartlertreff wurde abgesagt.

13.05.-16.05.2025 Besuch des Deutschen Bundestages in Berlin

29 Mitglieder des Eigenheimer - und Gartenbauverein Wörth an der Isar und des CSU Ortsverbandes waren im Rahmen einer politischen Bildungsreise in Berlin. Dabei konnten Sie am 14.05.2025 die erste Regierungserklärung des neuen Bundeskanzlers Friedrich Merz im Bundestag live erleben. Weitere Programmpunkte waren ein Informationsaustausch mit MdB Florian Ossner und ein Besuch im Finanzministerium. Ebenso besuchten wir im Rahmen einer Stadtrundfahrt, das Dokumentationszentrum Berliner Mauer, die East Side Gallery, das jüdische Museum und das Humboldtforum.

Unser Dank gilt MdB Florian Ossner, Frau Rohrmeier vom Bürgerbüro in Landshut sowie der Bundespressestelle in Berlin, die maßgeblich dazu beitragen, dass wir hier teilnehmen konnten.



Samstag, 17.05.2025 Blütenfest



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



Blütenfest

am
17. Mai 2025 ab 14 Uhr
beim Feuerwehrgerätehaus

Mit Schmankerl vom Holzkohlegrill (Forelle, Halsgrat, Würstl)
Kasbrotzeit
Gekühlte Getränke
Kaffee und hausgemachte Kuchen und Torten

Kaum von Berlin zurück, begann bereits ab 08.00 Uhr der Aufbau des Blütenfestes an unserem Freisitz am Vereinsheim. Es galt die einzelnen Grill- und Brotzeitstände, den Getränkestand die Bestuhlung etc. aufzubauen. Das Küchenteam bereitete den Kartoffel- und den Gurkensalat zu. Pünktlich bis 14.00 Uhr war alles gerichtet und schon kamen auch die ersten Gäste. Es war zwar sonnig aber leider auch etwas

kühl. Die Eisheiligen waren noch nicht ganz verdaut.

Dennoch kamen viele Mitglieder und Gäste um mit uns und Freunden und Nachbarn ein paar gemütliche Stunden zu verbringen.

Am Sonntagmorgen trafen sich die Helfer zu Abbau und Aufräumen erneut.

Ein besonderer Dank gilt allen Helferinnen und Helfer, die mitgeholfen haben, das Blütenfest zum Erfolg zu bringen. Ein besonderer Dank gilt auch den zahlreichen Bäckerinnen für Ihre Kuchenspenden. Danke auch an alle, die mit ihrem Kommen das Blütenfest mit Leben erfüllten.



GEPLANTE VERANSTALTUNG

Sonntag, 31.05.2025 - Besuch der Landesgartenschau in Furth im Wald

Zusammen mit der Siedlervereinigung Adlkofen fahren wir zur Landesgartenschau nach Furth im Wald. Veranstalter ist der Adlkofener Verein.

Zustieg in Wörth ist um 07.45 Uhr am Pfarrheim in Wörth an der Isar.

Der Reisepreis beträgt 40,- €/Person.

Im Reisepreis enthalten sind Bus und Eintritt zur LGA Furth.

Es sind noch ein paar Plätze frei, melden Sie sich an bei Erwin Osen Tel.: 08702/8021

Hinweis:

Die Haftung der Siedler- und Eigenheimervereinigung Adlkofen e.V. als Veranstalter der Fahrt ist auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.



Fahrt ins Grüne am 31.05.2025 zur Landesgartenschau in Furth im Wald

Liebe Siedler und Siedlerfreunde,

wir laden Euch herzlich ein zu unserer Fahrt ins Grüne am Samstag, den 31. Mai 2025. Wir besuchen die bayerische Landesgartenschau in der Drachenstadt Furth im Wald. Mit der Eintrittskarte kann das Landesgartenschau Gelände und die Höhle des „schlafenden Drachen“ besucht werden. Die Innenstadt ist zu Fuß in ca. 10 Minuten erreichbar.

Abfahrt ist um **7:30 Uhr** am Dorfplatz in Adlkofen /
7.45 Uhr am Pfarrheim in Wörth
Rückfahrt ist um ca. 16:00 Uhr

Der Preis für die Fahrt beträgt 40 € je Teilnehmer.
Enthalten ist die Busfahrt und der Eintritt.
Nichtmitglieder sind auch herzlich willkommen.

Anmeldung bis spätestens 10. Mai bei Fam. Theiß,
Setzensackstraße 2, 84166 Adlkofen
Tel. 08707/1375

oder per E-Mail: info@siedler-adlkofen.de



Freitag, 13.06.2025 - Gartlertreff

Beginn 19.00 Uhr im Vereinsheim, bei schönem Wetter im Garten. Für Brotzeit ist gesorgt.

DER KLEINE GARTLER

Wir suchen engagierte Mitglieder, die sich um gemeinsame Aktivitäten mit Kindern unserer Mitglieder kümmern möchten. Z.B. Basteln mit Kinder, Garteln mit Kinder, Zeltlager etc.

Kommen Sie einfach auf mich oder meine Kollegen im Vorstand zu. Sprechen Sie uns direkt an. Rufen Sie an oder schicken Sie einfach eine E-Mail an erwin.osen@t-online.de .
Jetzt für Jugend-Zeltlager 2025 anmelden!



© Timo Lang

Weiden/Forchheim. Sport, Spiel, Spaß, Romantik und Abenteuer gibt es heuer vom 3. bis zum 10. August 2025 im Jugendzeltlager der Bayerischen Siedlerjugend des Verbandes Wohneigentum (VWE) in Forchheim (Oberfranken) für Mädchen und Jungen im Alter von 8 bis 15 Jahren.

Für das kann sich ab sofort ange-meldet werden.

© Timo Lang

Die Anmelde-formulare gibt es hier: www.verband-wohneigentum...iedlerjugend oder bei der Geschäftsstelle der Siedlerjugend, Max-Planck-Str. 9, 92637 Weiden, Tel.: 0961/48288-16 (Di. bis Do. von 9 bis 13 Uhr); Mail: christiane.grassl@verband...eigentum.de S. Landgraf

<p>Spaß, Sport, Spiel, Spannung und Natur erwarten Dich im Jugendzeltlager der Bayerischen Siedlerjugend. Wenn Du also zwischen 8 und 15 Jahren bist, melde dich an!</p>	<p>TERMIN & PREISE</p> <ul style="list-style-type: none">- Termin: 03. August 2025 bis 10. August 2025- Ort: Forchheim- Preise für Mitglieder im Verband Wohneigentum: 200 € pro Person- Preise für Nichtmitglieder: 250 € pro Person	<p>ANMELDUNG</p> <ul style="list-style-type: none">- Telefon: 0961/48 288 -0- E-Mail: christiane.grassl@verband-wohneigentum.de- Internet: www.verband-wohneigentum.de/bayerische-siedlerjugend <p>Wenn Ihr es ganz eilig habt, dann scannt den ersten QR-Code, um direkt auf unsere Seite zu kommen, auf der Ihr Euch anmelden könnt.</p> 
<p>LEISTUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none">- An- und Abreise in Reisebussen- Unterbringung: 7 Nächte in Deluxe-Zelten- drei Mahlzeiten pro Tag plus Snacks und Tees- ausgebildete Betreuer und Krankenpfleger- abwechslungsreiches Sportprogramm- Freibadbesuche- Erlebnispark SchlossThurn- Minigolf- Bögen- und Blasrohrschießen- Basteln, Malen und Spieleabende- Lagerfeuernächte mit Stockbrot- Lagerdisco am letzten Abend und vieles mehr 		<p>Wer erst einmal einen Eindruck gewinnen will, was sich bei uns so tut, der kann sich bei YouTube ein kurzes Video ansehen:</p> 
		

TIPPS FÜR DEN GARTLER

8 TIPPS ZUR PFLEGE VON SCHNITTBLUMEN

1. **Blätter entfernen:** Blätter, die mit dem Vasenwasser in Kontakt kommen, sollten entfernt werden. Haben die Blumen mit viel Blattwerk, dünnen Sie dieses etwas aus, so dass mehr Kraft für die Blüte zur Verfügung steht.
2. **Stiele frisch anschneiden:** Schneiden sie alle Stiele mit einem scharfen Messer an. Verholzte, harte Stiele sollten Sie schräg anschneiden, Blumen mit weichem Stiel gerade. Bei sehr dicken Stielen spalten Sie mit einem Messer den Stängel, um die Wasseraufnahme zu verbessern. Stellen Sie die Blume nach dem Schnitt sofort ins Wasser, damit keine Luft in die Leitungsbahnen gelangt und die Schnittstelle nicht antrocknet.
3. **Strauß richtig wässern:** Handwarmes Vasenwasser (ca. 35 °C) kann besser aufgenommen werden als kaltes – Tulpen und Narzissen ausgenommen. Sie können vom Floristen mitgelieferte Frischhaltungsmittel hinzufügen. Hausmittel wie Zucker, Essig, oder Kupferpfennige bringen keinen Nutzen.
4. **Bakterien vermeiden:** Stellen Sie den Strauß in eine gründlich gereinigte Vase und in frisches oder abgekochtes Wasser.
5. **Richtiger Standort:** Stellen Sie den Strauß nicht in die Nähe einer Heizung und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Auch Zugluft bekommt Schnittblumen nicht.
6. **Vasenwasser wechseln:** Tauschen Sie das Wasser in der Vase im Idealfall täglich, das verlängert die Lebensdauer deutlich.
7. **Anschnitt wiederholen:** Schneiden Sie die Stiele nach 3 Tagen erneut frisch an.
8. **Raus stellen:** Der Strauß hält länger, wenn er nachts ein wenig kühler steht.

BUCHSBAUM-ERSATZ: DIE 5 BESTEN ALTERNATIVEN FÜR IHREN GARTEN

In den letzten Jahren haben viele Gartenbesitzer ein trauriges Bild erleben müssen: Ihre einst prächtigen Buchsbäume stehen kahl und krank da, oft so schwer beschädigt, dass nur noch die Entsorgung bleibt. Der Grund dafür? Ein kleiner Schmetterling mit großem Appetit – der Buchsbaumzünsler – sowie verschiedene Pilzkrankungen, die dem guten alten Buchs zusetzen.

Doch was tun, wenn alle Rettungsversuche fehlschlagen?

Hier kommen die besten **Buchsbaum-Alternativen** ins Spiel!

Buchsbaum-Ersatz: 5 Alternativen für Ihren Garten

Glücklicherweise gibt es mehrere Pflanzen, die den Buchs ersetzen können – je nach gewünschtem Verwendungszweck. Hier sind die Top-Empfehlungen:

1. Japanische Stechpalme

Die Japanische Stechpalme ist dem Buchs optisch sehr ähnlich und eignet sich hervorragend als Ersatz. Sie ist:

- Immergrün mit kleinen, glänzenden Blättern
- Gut schnittverträglich
- Robust und winterhart
- Für Formschnitt und Hecken ideal geeignet
- **Achtung: Ilex ist für Menschen und Tiere giftig**

2. Immergrüne Heckenkirsche

Diese schnellwachsende Alternative überzeugt durch:

- Kleine, dichte Belaubung
- Ausgezeichnete Schnittverträglichkeit
- Gute Eignung für niedrige Hecken und Einfassungen
- Relativ anspruchslose Pflege

3. Eibe

Die kompakte Sorte 'Renkes Kleiner Grüner' der Eibe bietet:

- Dunkles, immergrünes Nadelkleid
- Hervorragende Schnittverträglichkeit
- Langlebigkeit und Robustheit
- Perfekte Eignung für Formschnitte

Die kompakte Eibenform 'Renkes Kleiner Grüner' besticht durch ihr dunkles, immergrünes Nadelkleid. Ihre außergewöhnliche Schnittverträglichkeit und Langlebigkeit machen sie zur edlen Alternative für Formgehölze, wo früher Buchsbaum dominierte.

4. Heidelbeere

Eine besondere Alternative ist die Heidelbeer-Sorte 'BerryBux' mit doppeltem Nutzen:

- Buchsähnliches Aussehen
- Essbare Früchte als Bonus
- Kompakter Wuchs, auch ideal für Kübel und Balkon
- Attraktive Herbstfärbung

5. Zwerg-Rhododendron

Die innovative Züchtung 'Bloombux' vereint:

- Buchsähnlichen Habitus
- Blühfreudigkeit mit rosa Blüten im Frühsommer
- Gute Schnittverträglichkeit
- Winterharte Eigenschaften

Neues wagen statt trauern mit Buchsbaum-Ersatzpflanzen

Auch wenn der Abschied vom traditionsreichen Buchs schwerfallen mag – die vorgestellten Alternativen bieten nicht nur einen Ersatz, sondern auch neue gestalterische Möglichkeiten für Ihren Garten. Während die Japanische Stechpalme und die Eibe dem klassischen Buchs am nächsten kommen, können Heckenkirsche, Heidelbeere und Zwerg-Rhododendron mit zusätzlichen Eigenschaften wie Blüten oder Früchten punkten.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

HALLOUMI-SPIEßE MIT KRÄUTERN

Beim sommerlichen Grillen dürfen Halloumi-Spieße mit frischem Gemüse und Kräuter nicht fehlen. Der feste Käse aus Zypern wird dort über offenem Feuer gebraten.

Zutaten für 2 Portionen

1 Halloumi-Käse (ca. 300 g)

1 mittelgroße Paprika

1 mittelgroße rote Zwiebel

4 mittelgroße Champignons

50 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

je 1 Teelöffel frischer Thymian, Oregano, Rosmarin, Minze und Petersilie

Saft einer Limone (oder Zitrone)

Pfeffer

Zubereitung:

- Den Käse sowie die Paprika und die Zwiebel in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden.
- Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit dem Öl, Limonensaft und etwas Pfeffer vermischen.
- Die Käse- und Gemüsestücke gut mit der Marinade vermischen, zudecken und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Käse- und Gemüsestücke abwechselnd auf Spieße stecken; auf dem Grill bei häufigem Drehen zirka 10 Minuten grillen und dabei mit dem Rest der Marinade bestreichen.

MEDITERRANER ORZO-SALAT

Aus Orzo, einer reisförmigen Nudel, in Griechenland auch als Kritharaki bekannt, lässt sich ein würzig-frischer Salat für das Grill-Bufferet zaubern.

Zutaten für 4 Portionen

- 225 g Orzo Pasta
- 1 Paprika, gewürfelt
- 1 mittelgroße Gurke, gewürfelt
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- 150 g Feta, gewürfelt
- Kalamata Oliven, geviertelt
- getrocknete Tomaten, gewürfelt
- Kapern
- Basilikum, gehackt

Dressing:

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Ahornsirup, Agavendicksaft oder Honig

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Pasta nach Anleitung kochen.
2. Gemüse waschen, putzen und schneiden
3. geschnittenes Gemüse mit den Mezes, den Oliven, dem Feta und dem Basilikum in eine Salatschüssel geben.
4. Alle Zutaten für das Dressing in einem hohen Behälter mit einem Stabmixer mixen und über den Salat gießen.

FETA-ZUCCHINI-PÄCKCHEN

Wer beim Grillen vegetarisch essen möchte, hat mehr Auswahl als nur den klassischen Maiskolben. Feta vom Grill mit Zucchini und Zwiebeln schmeckt nicht nur den Vegetariern.

Zutaten für 4 Portionen

1 Zucchini
 1 rote Zwiebel
 600 g Feta
 Rosmarinzweige
 Öl
 Honig
 Salz, Pfeffer
 Zahnstocher

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und kurz in einer Pfanne anschwitzen. Rosmarin waschen und in kleinere Stiele teilen.
3. Den Feta vierteln, die Rosmarinzweige und Zwiebelringe daraufsetzen und salzen und pfeffern.
4. Immer zwei Zucchinistreifen überkreuzt auf der Arbeitsfläche auslegen und den Feta in die Mitte setzen. Die Zucchinistreifen über den Käse schlagen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit etwas Öl bestreichen und salzen.
5. Die Feta-Päckchen vorsichtig auf beiden Seiten grillen. Mit Honig beträufeln und servieren. Gebrillte Tomaten passen hervorragend dazu.

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN

Zutaten für 4 Portionen

1 kg grüner Spargel
 1 EL Rapsöl
 1 EL Puderzucker

50 ml weißer Balsamico
50 ml Wasser
etwas Salz & Pfeffer
Zum Anrichten
etwas Blattsalat
100 g Fetakäse
250 g Erdbeeren
ein paar Kräuter

Zubereitung:

1. Den Spargel waschen, putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Im heißen Öl andünsten.
2. Den Puderzucker darüber geben und den Spargel kurz karamellisieren. Den Essig und 50 ml Wasser dazugeben, würzen und bei schwacher Hitze bissfest garen.
3. Salat waschen, putzen und trocken schleudern. Auf vier Tellern auslegen.
4. Fetakäse grob zerbröseln. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Den Käse und die Erdbeeren unter den Spargel heben. Auf dem Blattsalat anrichten und mit Kräutern bestreut servieren.

Guten Appetit

Wenn Sie mehr über unseren Verein und seine Leistungen wissen wollen, dann können Sie dies auch unter <http://www.eigenheimerverband.de/ov/woerth> 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 bleiben Sie gesund!

Erwin Osen

1.Vorsitzender