



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



VERBAND **WOHNEIGENTUM**

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

08/2025



Liebe Mitglieder und Freunde,

der Juli war in weiten Teilen von großer Hitze und enormer Trockenheit geprägt. In vielen Gärten sieht man braune Rasenflächen. Aber keine Angst, sobald es wieder mal ausgiebig regnet, erholt sich der Rasen sehr schnell. Ende Juli beginnen die Sommerferien und viele zieht es dann in den wohlverdienten Urlaub.

In unserem Verein finden auch wieder einige Veranstaltungen statt, wie Sie nachfolgend lesen können.



Du bist nicht mehr da, wo Du warst,
aber Du bist überall, wo wir sind.
Victor Hugo



In liebevoller Erinnerung
an

Klaus Popp

„Klausi“

* 3.8.1960 † 25.6.2025

Ruhe in Frieden!

 Restatungen Weichselgärtner

Am 25.06.2025 ereilte uns eine Traurige Mitteilung. Unser Ausschussmitglied und Gerätewart ist nach kurzer schwerer Krankheit verstorben. Erst kurz in Rente gegangen, hatte er noch so viel vor und wollte auch im Verein Aufgaben übernehmen. Für uns im Verein ein schwerer Verlust, war er doch ein Aktivposten der hinlängte und mit Engagement bei der Sache war. Am 10.07.2025 verabschiedeten wir uns im Rahmen der Trauerfeier in der Pfarrkirche Wörth von unserem Freund. Lieber Klaus Ruhe in Frieden!

Am 22.07.2025 ereilte uns eine weitere traurige Mitteilung. Unser langjähriges Fördermitglied Frau Paula Unterholzner ist im Alter von 91 Jahren verstorben. Sie war seit 1994 Mitglied.

Menschen, die wir lieben, bleiben immer, denn sie hinterlassen Spuren in unseren Herzen!

Wir nehmen Abschied von unserer Mutter,
Schwiegmutter, Oma und Oma Paula

Paula Unterholzner
geb. Linbrunner

* 4. September 1934 † 22. Juli 2025

Wörth/Isar, den 26. Juli 2025

In Liebe und Dankbarkeit:
Günter, Sohn mit Familie
Brigitte, Tochter mit Familie
Georg, Sohn mit Ute
Sylvia, Tochter mit Familie
Sepp, Sohn mit Familie
im Namen aller Angehörigen und Verwandten

Sterberosenkranz am Donnerstag, 31. Juli 2025, um 14.00 Uhr in der Pfarrkirche St. Laurentius in Wörth, Trauergottesdienst um 14.30 Uhr mit anschließender Urnenbeisetzung.

Für bereits erwiesene und noch zuge dachte Anteilnahme bedanken wir uns herzlich.
Besonders danken wir dem Pflegedienst Ullrich in Postau für die langjährige Betreuung und dem Pflegeheim Pichlmayr in Gottfrieding.



DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Montag, 30.06.2025/Samstag, 05.07.2025 Dorfmeisterschaft im Luftgewehrschießen

Unsere Mannschaft, bestehend aus Helmut Ernst, Günter Eberl, Alfons Heinrich und Jürgen Fleissner erzielte in diesem Jahr mit einem Ergebnis von 1.513,6 Punkten den fünften Platz und erhielt eine Kiste verschiedener Weine als Preis. Die Preisverleihung fand am Samstag im Rahmen des Sommerfestes der Isartaler Schützen Wörth/Isar statt.

Ergebnisliste Dorfmeisterschaft im Luftgewehrschießen 2025

1. Platz	Radlerverein Wörth/Isar	850,2	Punkte
2. Platz	Stisis Mädels	1224,4	Punkte
3. Platz	Stisis	1407,1	Punkte
4. Platz	Freie Schützengilde Wörth/Wolfsbach	1491,9	Punkte
5. Platz	Siedler + Eigenheimer Bund	1513,6	Punkte
6. Platz	Schützenjugend II	1569,7	Punkte
7. Platz	Isardarter	1655,7	Punkte
8. Platz	Kultur im Schloßpark	1748,4	Punkte
9. Platz	Freiw. Feuerwehr Wörth	1850,0	Punkte
10. Platz	Kriaglwasha	1910,1	Punkte
11. Platz	Sonntagsstammtisch	1966,9	Punkte
12. Platz	TSC 88 Wörth	2026,4	Punkte
13. Platz	Schützenjugend I	2076,3	Punkte
14. Platz	Schützendamen	2226,2	Punkte
15. Platz	Kath. Landjugend	2269,7	Punkte
16. Platz	De Haglbuachan	2497,0	Punkte
17. Platz	Gemeinde Wörth	2497,9	Punkte
18. Platz	SV Wörth	3169,8	Punkte

Mannschaft: Siedler + Eigenheimerbund												Platz: 5			
Nr.	Name											erzielte	bis	bestes	Gesamt
												Ringe	100	Blattl	
1	Ernst Helmut	7	6	8	6	8	8	6	10	6	8	73	27	176	203
2	Heinrich Alfons	6	4	4	0	8	2	7	5	4	6	46	54	516,4	570,4
3	Eberl Günter	8	5	5	4	4	7	5	7	7	6	58	42	571	613
4	Fleissner Jürgen	9	7	7	3	4	9	8	7	8	10	72	28	99,2	127,2
															1513,6

Freitag, 11.07.2025 Gartlertreff

Zum Gartlertreff trafen sich wieder viele Mitglied am Vereinsheim. Bei warmen Temperaturen haben wir im Freisitz gedeckt. Irene Messmann und Gaby Osen bereiteten Salate zu und Erwin Osen heizte den Grill an. Es war wieder ein gemütlicher Abend.

Sonntag, 20.07.2025 Sommerfest Siedlerbund Piflas

Erwin und Gaby Osen folgten der Einladung von Joachim Flache, Vorstand des Siedlerbund Piflas, zu deren Sommerfest.

GEPLANTE VERANSTALTUNG



Donnerstag, 07.08.2025 09.15 – 13.30 Uhr Ferienprogramm

Isarkies: Kiesabbau und Aufbereitung + Fossilien + archäologische Funde + Renaturierung
Wanderung durch den Kiesabbau Unterwattenbach (ISARKIES) Kiesaufbereitung Fossilien / Funde Schautafeln über archäologische Ausgrabungen vor dem Kiesabbau.

Anmeldung und Details über <https://woerth-isar.feripro.de/>

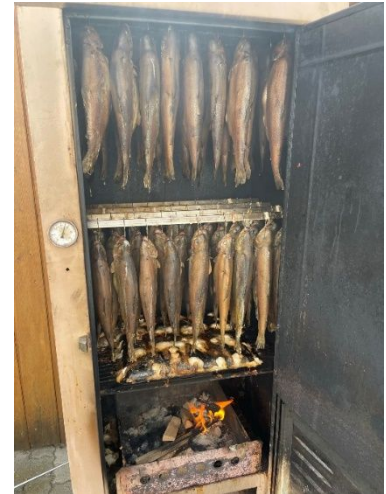
Wanderung durch Kiesabbau und Kiesaufbereitung mit Erläuterungen Besichtigung der Fossilien und Schautafeln der archäologischen Grabungen im Büro ISARKIES Brotzeit Besichtigung Renaturierungsflächen Festes Schuhwerk notwendig!

Donnerstag 14.08.2025 Fische räuchern

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.



Samstag, 20.09.2025 Tagesausflug ins Allgäu

Die Fahrt führt uns zunächst an den Forggensee. Bei einer Schifffahrt auf dem See vorbei am Musical-Theater können Sie das alpenländische Panorama mit Blick auf die Königsschlösser erleben. Nach der Schifffahrt erkunden Sie das Städtchen Füssen auf eigene Faust. Sie können auch in den Cafe's und Gaststätten einkehren. Danach geht es weiter nach Kempten. Im Rahmen einer Stadtführung erkunden wir die Stadt, die früher zweigeteilt war. Der katholische Teil mit einem Erzbischof an der Spitze und der weltlich, protestantische Teil mit einem Fürsten an der Spitze sind heute vereint. Zum Abendessen kehren wir auf der Rückreise in Fürstenfeldbruck beim Marthabrau ein. Der Reisepreis beträgt ca. 65,- €/Person. Anmeldungen werden bei Erwin Osen unter TelNr. 8021 entgegengenommen.

26. – 28.09.2025 Ausflug der Siedler- und Eigenheimervereinigung Adlkofen

Unser Partnerverein bietet heuer nachfolgenden 3-Tagesausflug auch unseren Mitgliedern an. Wer teilnehmen möchte, kann sich gerne direkt beim SEV Adlkofen anmelden oder sich bei Erwin Osen Tel. 08702/8021 melden. **Anmeldeschluß ist der 10.08.2025.**

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

Herbstausflug von 26.-28.09.2025 zur Wartburg mit Eisenach und Gotha



Liebe Siedler und Siedlerfreunde,

wir laden Euch herzlich ein zu unserem Herbstausflug nach Thüringen. Wir besuchen die Wartburg, in der Martin Luther die Bibel übersetzte und anschließend Eisenach. Ferner besichtigen wir Gotha, in dem zusammen mit Coburg die Wurzeln der englischen „Royals“ liegen.

vorgesehenes Programm:

Freitag:

Abfahrt 13.00 am Dorfplatz Adlkofen

- Brotzeitpause
- Abendessen im Morada-Hotel Gotha

Samstag:

- Frühstück im Hotel
- Führung durch die Wartburg
- Stadtführung Eisenach
- freier Aufenthalt in Eisenach
- Abendessen im Hotel

Sonntag:

- Frühstück im Hotel
- Stadtführung Gotha
- freier Aufenthalt in Gotha
- Zwischenstopp im Kloster Banz während der Rückfahrt
- Einkehr zum Abendessen Adlersberg bei Regensburg



Der Preis beträgt im Doppelzimmer 250 € pro Person, im Einzelzimmer 270 € pro Person.

**Im Preis enthalten: Busfahrt mit Brotzeit bei Anreise, Führungen Wartburg, Eisenach, Gotha
Übernachtung mit Frühstück und Abendessen Freitag und Samstag**

Auch Nichtmitglieder sind herzlich Willkommen.

**Anmeldung bis spätestens 10.08.2025 bei Fam. Theiß,
Setzensackstraße 2, 84166 Adlkofen**

Tel. 08707/13750 oder per E-Mail: info@siedler-adlkofen.de

Die Zahlung des Reisepreises erbitten wir 3 Wochen vor dem Ausflugsstermin:

[IBAN: DE13 7435 0000 0004 1740 89](#)

.....
Ich melde mich verbindlich an für den Ausflug von 26.-28.09.2025:

Name, Vorname

Zahl der Personen

Anschrift

Tel.-Nr.

Unterschrift

INFORMATIONEN VOM VERBAND

Die Hitze früh aussperren

Sommerhitze ist ein hartnäckiger Gast. Ist sie einmal in Wohn- und Schlafräume eingezogen, kann es ganz schön schwierig sein, sie wieder loszuwerden. Die wichtigste Devise für erträgliche Temperaturen in den eigenen vier Wänden lautet deshalb: Die Wärme gar nicht erst hereinlassen. Hier 4 Tipps, wie das am besten gelingt:

- Schatten spenden: Durch Fensterscheiben kommt eine Menge Hitze herein. Abhilfe schaffen Rollläden, Jalousien, Markisen und Co. Wichtig: Außen montiert bringen solche Schattenspenden deutlich mehr als innen. Denn so bremsen sie die Sonne schon aus, bevor die Wärme in den Raum gelangt. Können die Fenster nur von innen verdunkelt werden, sind helle oder reflektierende Materialien erste Wahl. Aufgeklebte Sonnenschutzfolie hilft ebenfalls, lässt aber auch an trüben Tagen weniger Licht hinein.
- Früh und lange lüften: Bei anhaltender Hitze kann es sich lohnen, einen Wecker zu stellen, um früh am Morgen Frischluft in die Wohnung zu bekommen. Die Abkühlung darf nicht zu kurz ausfallen, denn Wände, Möbel und andere Gegenstände speichern Wärme. Haben sie keine Zeit, um während des Lüftens auszukühlen, geben sie ihre Wärme später an den Raum ab. Dann wird es schnell wieder zu heiß. Tagsüber sollten die Fenster allenfalls kurz geöffnet werden, um frische, sauerstoffhaltige Luft hineinzulassen. Zur Kühlung trägt das nicht bei.
- Wärmequellen ausschalten: Der zweite Kühlschrank mag besonders viele Erfrischungen versprechen. Doch was er seinem Inhalt an Wärme entzieht, gibt er direkt an den Raum ab. Auch Heizungsrohre können gemein sein: Fließt in ihnen warmes Wasser, sorgen sie ungewollt für steigende Temperaturen. Deshalb nicht vergessen, die Heizung auf Winterbetrieb umzustellen!
- Effizient kühlen: Wer etwa aus gesundheitlichen Gründen nicht auf Klimatisierung verzichten kann, sollte auf effiziente Geräte setzen. Sogenannte Split-Geräte mit einem außerhalb des Hauses angebrachten Wärmetauscher sind die sparsamere Wahl gegenüber Kompaktmodellen. Das zeigen auch aktuelle Ergebnisse der Stiftung Warentest aus dem Juni 2020. In manchen Fällen reicht sicherlich auch schon ein einfacher Ventilator. Der verbraucht viel weniger Strom und verschafft Linderung allein durch Luftbewegung.

Quelle: Verbraucherzentrale NRW

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.



GELB, FLAUSCHIG, LECKER

Löwenzahn kennt jeder, aber wusstest Du schon, wie vielseitig die Wildpflanze ist?



Wie der Löwenzahn zu seinem Namen kam

Der Name Löwenzahn bezieht sich auf die gezackten Blattränder, die an die Zähne eines Löwen erinnern. In Frankreich nennt man die Pflanze „pissenlit“ („m Wie der Löwenzahn zu seinem Namen kam

Der Name Löwenzahn bezieht sich auf die gezackten Blattränder, die an die Zähne eines Löwen erinnern. In Frankreich nennt man die Pflanze „pissenlit“ („mach ins Bett“), weil sie harntreibend wirkt. Löwenzahn ist äußerst anpassungsfähig, wächst auf Wiesen, an Wegrändern und sogar in schmalen Pflasterritzen.



Eine Blume mit zwei Gesichtern

Nach der Blüte bildet Löwenzahn eine runde, flauschige Fruchtkugel, die als Pustelblume bekannt ist. Jedes der feinen Flugschirmchen enthält einen Samen. Schon ein leichter Wind genügt, um sie fortzutragen. Auf diese Weise verbreitet sich Löwenzahn über große Entfernungen und kann sich so vermehren.

Von der Wiese auf den Teller

Wusstest du, dass man Blätter und Blüten des Löwenzahns essen kann? Die jungen Blätter schmecken frisch im Salat, ältere kann man dünsten wie Spinat. Die gelben Blüten schmecken leicht süßlich und eignen sich für Sirup oder Gelee. Wichtig ist, dass du Löwenzahn zum Essen nur an

BASTELN WIR EINEN WUNSCHERFÜLLER

Kennst du diesen Spruch: „Wer alle Schirmchen der Pustelblume auf einmal wegpustet, darf sich etwas wünschen!“ Anna und Maxl kennen ihn nur zu gut. Oft sitzen sie am Rand ihres Teiches, blicken den kleinen Schirmchen hinterher und hoffen, dass ihre Wünsche sie auch wirklich

erreichen. Aber was tun, wenn weit und breit keine Pusteblume wächst, etwa im Winter? Oder wenn der Wunsch noch ein bisschen warten soll, bis der richtige Moment gekommen ist? Dann basteln Anna und Maxl sich einfach einen Wunscherfüller, sicher aufbewahrt in einem Glas. Das kannst Du auch!

Du brauchst:

- Verblühter Löwenzahn
- Zange oder Schere
- Zahnstocher oder Draht Marmeladenglas
- Knete Haarspray (optional)
- Perlen, Glitzer, Band zum Verziern (optional)



Bastelanleitung

1. Pflücke Pusteblumen, die noch geschlossen sind (nach der gelben Blüte).
2. Nimm einen Stängel und kürze ihn mit einer Schere so weit ein, dass er gut ins Glas passt
3. Stecke einen Zahnstocher oder Draht vorsichtig von unten durch den Stängel bis in den Blütenkopf.
4. Befestige den aufgespießten Löwenzahn mit einer Knete-Kugel im Deckel des Glases.
5. Stülpe das Glas darüber und schraube es zu.
6. Abschließend kannst du den Wunscherfüller im Glas verzieren.

Nun heißt es abwarten: Es dauert etwa ein bis drei Tage, bis sich die Pusteblume vollständig geöffnet hat.

Bewahre deinen Wunscherfüller gut auf. Vielleicht brauchst du ihn schon bald für einen Herzenswunsch. Oder du verschenkst ihn an jemanden, schließlich schadet so ein Wunsch auf Vorrat nie.

TIPPS FÜR DEN GARTLER

DIESE GEMÜSE WACHSEN AB JULI NOCH ZUVERLÄSSIG

Gemüse im Juli säen und pflanzen: Diese Arten bringen bis Herbst reiche Ernte und füllen freie Beete sinnvoll neu auf.

Von Juli bis Oktober kann man noch viel Gemüse pflanzen.

Nicht alle Gemüsearten lassen sich ab dem Spätsommer noch anbauen, einige kann man aber noch im August oder September aussäen oder pflanzen. Die nachfolgende Liste verrät, welche das sind und wann für diese jeweils der letzte Termin gekommen ist. Die angegebene Familienzugehörigkeit hilft, eine sinnvolle Kulturfolge (Fruchtwechsel) einzuhalten.

Was kann ich säen bis Anfang August?

- Chinakohl, Gartenkresse, Kohlrabi, Pak Choi und Winterwirsing, Herbstrüben (Kohlgewächse)
- Buschbohnen (Hülsenfrüchtler)
- Eissalat, Endivie und Römersalat (Korblütler)
- Dill, Kerbel, Liebstöckel und Petersilie (Doldenblütler)
- Lauchzwiebel und Wintersteckzwiebel (Lauchgewächse)

Was kann ich pflanzen bis Anfang August?

- Blumenkohl, Brokkoli, Grünkohl und Palmkohl (Kohlgewächse)
- Batavia, Radicchio, Zuckerhut (Korbblütler)
- Schnittlauch, Winter-Lauch (Lauchgewächse)

Was kann ich säen bis Anfang September?

- Asia-Salate, Barbarakraut, Radieschen, Rucola, Schwarzer Rettich, Stielmus (Kohlgewächse)
- Kopfsalat (Korbblütler)
- Feldsalat (Geißblattgewächse)

Was kann ich pflanzen bis Anfang September?

- Chinakohl, Kohlrabi, Pak Choi (Kohlgewächse)
- Petersilie, Liebstöckel (Doldenblütler)

Was kann ich säen bis Anfang Oktober?

- Spinat (Fuchsschwanzgewächse)

Was kann ich pflanzen oder stecken bis Anfang Oktober?

- Asia-Salate, Rucola, Winterwirsing (Kohlgewächse)
- Kopfsalat (Korbblütler)
- Feldsalat (Geißblattgewächse)
- Knoblauch, Lauchzwiebel, Winterschalotte, Wintersteckzwiebel (Lauchgewächse)

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

SPAGHETTI AL LIMONE

Zitronig-frisch und herrlich cremig: Spaghetti al Limone mit Parmesan, Sahne und frischen Kräutern.

Zutaten für 4 Portionen

- 50g Butter
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 2 Bio-Zitronen (Saft und Schalen-Abrieb)
- 30g Parmesan
- 100ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- 250g Spaghetti
- frische Kräuter nach Belieben (z.B. Basilikum oder Petersilie)

Zubereitung

Nudelwasser aufsetzen und die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitronen heiß abwaschen, dann von beiden die Schale fein abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Den Parmesan frisch reiben und beiseitestellen. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den gehackten Knoblauch darin kurz anbraten. Anschließend Zitronensaft und -abrieb dazugeben und alles bei kleiner Hitze ziehen lassen.

In die Pfanne mit der Zitronen-Knoblauch-Butter nun die Sahne geben, gut verrühren und den geriebenen Parmesan unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gegarten Nudeln direkt aus dem Topf mit einer Zange in die Pfanne geben – ruhig etwas Nudelwasser mitnehmen, das macht die Soße schön cremig. Alles gründlich vermengen.

Zum Servieren mit frischem Parmesan und nach Belieben mit Kräutern wie Petersilie oder Basilikum bestreuen.

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.

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