



VOM **GREDBANKERL**

01/2026

Liebe Mitglieder und Freunde,

ein turbelentes Jahr geht zu Ende. Eine neue Regierung sollte schnell in vielen Bereichen Verbesserungen bringen, allerdings geht es nicht so schnell wie man glauben möchte. Deutsche Gesetze, EU-Gesetze, Bürokratie, Querelen unter den Koalitionspartnern und die politische Lage in der Welt behindern bzw. verhindern so manche Umsetzung von Plänen. Es muß halt doch länger nachgedacht werden, was wie möglich ist und welche Auswirkungen es haben wird. Änderungen haben meist Vorteile für die Einen und bringen auch Nachteile für Andere. Besonders schlimm finde ich, dass Themen oftmals schon im Entstehen von den Medien zerrissen werden. Wenn ich die Landshuter Zeitung anschau, da finde ich eigentlich nur überwiegend negative Nachrichten, bzw. negative Darstellungen von eigentlich guten Dingen. Wir würden gut daran tun, endlich mal das Positive in den Vordergrund zu stellen. Statt das Glas ist halb leer, wäre besser das Glas ist halb voll.

Im neuen Jahr sind wieder Kommunalwahlen und die Parteien und Wählergruppierungen bringen sich bereits in Stellung. Auch in Wörth fanden schon Kandidatenaufstellungen statt. Bei dieser Wahl geht es sehr direkt um unser Umfeld, unsere Gemeinde und deren Weiterentwicklung. Da ist es besonders wichtig, die richtigen Personen als unsere Vertreter in den Gemeinderat zu wählen. Jeder wahlberechtigte Bürger der Gemeinde sollte daher bitte sein Wahlrecht ausüben. Gehen Sie zur Wahl.

Wirtschaftlich gesehen kommt Deutschland nicht so richtig aus dem Quark. Die Sozialsysteme sind am Limit oder schon darüber. Wir Bürger spüren das natürlich auch. Die Preise für Lebensmittel sind sehr hoch. Die Mieten, Grundstückspreise und Baupreise ziehen wieder an.

Insbesondere die Preise unseres Wasserzweckverbandes ziehen enorm an. Die Einführung des Wassercents und Investitionen in Infrastruktur der Wasserversorgung sind die Kostentreiber, wie aus der Information an die Haushalte des Wasserzweckverbandes hervorgeht.

Im neuen Vereinsjahr habe wir wieder viel vor wie Sie den nachfolgenden Ausführungen entnehmen können.



Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.



DURCHGEÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 12.12.2025 Gartlertreff

Der heutige Gartlertreff, war trotz großem Zuspruch im Vorfeld, nicht so gut besucht. Viele Termine der Vorweihnachtszeit und Krankheiten verhinderten das Kommen einiger Mitglieder. Erwin und Gaby Osen sorgten für eine Brotzeit.

Samstag, 13.12.2025 Vorbereitungen für das Adventsfenster der Gemeinde



Um 10.00 Uhr trafen sich fleißige Helfer um wieder den Eingangsbereich für das Adventsfenster im Schloßpark weihnachtlich zu dekorieren.



DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

Freitag, 09.01.2026 19.00 Uhr

Wir treffen uns im Vereinsheim zum ersten Gartlertreff 2026. Für Brotzeit wird gesorgt.

Samstag, 31.01.2026 13.00 Uhr

Traditionell startet das neue Vereinsjahr mit der Winterwanderung, Treffpunkt ist um 13.00 Uhr an der Eisdiele in Ortsmitte. Der Weg führt uns wieder durchs Isarmoos nach Unterköllnbach, wo uns Wirtin Agi im Stoffcafe mit Kaffee und frisch gebackenen Torten/Kuchen oder Brotzeiten erwartet.

GEPLANTE TERMINE IM JAHR 2026

31.01.2026	Winterwanderung
18.02.2026	Heringessen am Aschermittwoch
21.02.2026	Bezirksausschusssitzung des Verband Wohneigentum
28.02.2026	Baum- und Sträucherschnittkurs
13.03.2026	Jahreshauptversammlung
18.04.2026	Generalversammlung des Verband Wohneigentum Bezirk Niederbayern
25.04.2026	Tagesausflug
13.06.2026	Blütenfest am Vereinsheim
11.-13.06.2026	Besuch der Partnergemeinde Ilasi in Wörth
14.08.2026	Fischräuchern
12.09.2026	Tagesausflug
25.09.2026	Herbstversammlung mit Fachvortrag
16.10.2026	Kirchweihfeier
27.11.2026	Adventsfeier/Jahresabschlußfeier

Monatlicher Gartlertreff immer am 2. Freitag im Monat

Die Reiseziele für die beiden Tagesausflüge werden noch erarbeitet und spätestens zur Jahreshauptversammlung vorgestellt.

NEUE GERÄTELISTE AB 01/2026

1. Unser Ehrenvorstand, Alois Hofbauer, hat seine Tätigkeit als Gerätewart aus gesundheitlichen Gründen beendet. Wir danken ihm aufs Herzlichste für die langjährige Unterstützung. Es war sicherlich nicht immer leicht, den Wünschen der Entleiher gerecht zu werden.
2. Ab 01/2026 werden wir für die Nutzung des Anhängers eine feste Leihgebühr einführen. Der Anhänger kostet an für einen halben Tag 5,- € und pro ganzem Tag 10,- €.
3. Die Geräteliste finden Sie auf unserer Homepage
https://www.verband-wohneigentum.de/woerth_isar

IN EIGENER SACHE

In 2025 mussten wir leider einige schwere Verluste im Vereinsausschuss verkraften. Die verbliebenen Vorstands- und Ausschussmitglieder mussten daher vieles an Aufgaben zusätzlich übernehmen. Dies soll aber kein Dauerzustand sein. Daher suchen wir dringend im Kreise unserer Mitglieder und deren Partnern für Unterstützung.

Ein Ehrenamt ist nicht nur eine Belastung, es gibt einem auch viel zurück und die Aufgaben können variabel auf die persönliche Situation zugeschnitten werden.

Wenn Sie bereit wären, für die Gemeinschaft ehrenamtlich im Vereinsausschuß mitzuarbeiten melden Sie sich einfach bei Erwin Osen Tel. 08702/8021.

Die Interessenten laden wir dann im 1. Quartal 2026 zu einem gemeinsamen Treffen ein, in dem alle offenen Fragen geklärt werden können.

VÖGEL RICHTIG FÜTTERN – TIPPS FÜR EIN GUTES MITEINANDER

Vögel finden im Winter oft nicht ausreichend Nahrung. Mit dem richtigen Futter helfen wir ihnen über karge Zeiten. Im Winter, gerade bei Frost und geschlossener Schneedecke, ist das Zufüttern im Garten oder auf dem Balkon eine sehr gute Idee.

1. Wer füttert, sollte dabei bleiben. Am besten legt man täglich nur kleine Mengen nach, damit das Futter nicht verdirbt.
2. Je nach Vogelart unterscheiden sich auch die Vorlieben. Gut geeignet sind mehrere Futterstellen mit verschiedenen Snacks, beispielsweise Futtersilo mit Körnermischung, Meisenknödel oder -glocken und zusätzlich Haferflocken, getrocknete Beeren und Obststücke für Weichfutterfresser, Gekochtes und Salziges wie Käserinde oder Brot gehören nicht ins Futterhäuschen.
3. Vögel brauchen regelmäßig Wasser. Gibt es keinen Tümpel oder Gartenteich in der Nähe, kann man eine Vogeltränke aufstellen. Bei frostigem Wetter verhindert ein kleiner Ball, der vom Wind bewegt wird, dass die Tränke allzu schnell zufriert.
4. Hygiene ist wichtig, damit die Futterstelle nicht zum Infektionsherd wird. Im Futterhäuschen lassen sich Reste und Kot mit einem Handfeger beseitigen. Der Bund Naturschutz (NABU) empfiehlt zusätzlich mit heißem Wasser zu reinigen. Bei Futtersilos reicht es in der Regel vor und nach der Wintersaison zu säubern. Auch das Wasser in der Vogeltränke muss regelmäßig erneuert werden. Reste unter der Futtersäule sollte man ebenfalls aufsammeln, um keine Nager anzulocken.
5. Wo Vögel zusammenkommen, können sich Infektionen ausbreiten. Wer kranke oder verendete Vögle am Futterplatz findet, sollte die Fütterung sofort einstellen und kein Trinkwasser mehr anbieten.
6. Kostengünstige Futtermischungen lohnen sich meistens nicht. Sie enthalten oft einen hohen Anteil an Weizenkörnern, die von vielen Vögeln ungern gefressen werden, so der NABU. Die Körner bleiben liegen und landen somit im Müll. Auch Ambrosia ist laut NABU vor allem in minderwertigen Futtermischungen enthalten. Die eingewanderte Pflanzenart breitet sich hierzulande aus und verursacht allergische Reaktionen. Hochwertiges Futter in Bioqualität ist daher die bessere Wahl.



TIPPS FÜR DEN GARTLER

GEMEINER BEIFUSS: HEILPFLANZE, RÄUCHERKRAUT UND WEIHNACHTSBRATEN- GEWÜRZ

Herbwürzig im Geschmack gehört Beifuß traditionell zur Weihnachtsgans. Die Gewürz- und Heilpflanze kann aber noch mehr, ist dekorativ und anspruchslos im Anbau.

Der Gemeine Beifuß ist eine heimische Wildstaude, die oft an Wegrändern und sonnigen Schuttplätzen wächst. Auch wilder Wermut genannt. Seit Menschengedenken wurde Beifuß als Heilkraut, aber auch als wichtige Räucherpflanze bei Ritualen wie z.B. den [RAUHNÄCHTEN](#) verwendet. So mancher kennt es noch aus Großmutters Küche, wo Beifuß als Gewürz für den traditionellen Gänsebraten nicht fehlen durfte. Beifuß verleiht dem Braten nicht nur ein besonderes Aroma, die enthaltenen Bitterstoffe helfen auch bei der Verdauung von fetten Speisen.



Steckbrief: Gemeiner Beifuß

Beifuß ist eine dekorative Pflanze für sonnige Staudenbeete.

Weitere Bezeichnungen: Besenkraut, Fliegenkraut, Gänsekraut, Sonnenwendkraut, Weiberkraut, Wilder Wermut

Standort: sonnig

Boden: durchlässig

Wasserbedarf: mäßig bis trocken

Wuchs: krautige Staude mit Blütenrispen

Aussaat: April

Pflanzzeit: April

Blütezeit: Juli - Oktober

Erntezeit: Juli - September

Winterhärte: ja

Lebensdauer: mehrjährig

Essbare Pflanzenteile: Blütenknospen

Beifuß im Garten pflanzen

Sein aufrechter Wuchs, das hübsche Blattwerk und die reichen Blütenstände machen Beifuß zu einer dekorativen Gartenstaude, deren Zweige sich auch gut in Trockensträußen machen. Beifuß kann im April direkt gesät werden oder man kauft eine Pflanze in der Gärtnerei. Der wilde Wermut ist ein Lichtkeimer und stellt wenig Ansprüche. Nur schwere, lehmige Böden mag er nicht. Dann sollte die Erde mit Sand und Kiesel aufgelockert werden. Etwas Algenkalk im Pflanzloch gefällt der Wildstaude.

Und ein nährstoffreiches Substrat dankt Beifuß mit kräftigem Wuchs bis zu einer Höhe von 2 m. Trockenzeiten steckt er problemlos weg und wird auch selten von Krankheiten und Schädlingen befallen. Pflanzen Sie ihn jedoch nicht ins Gemüsebeet, da er für manche Pflanzen wachstums-hemmend wirkt.

Nichts für Allergiker

Allergiker sollten mit Beifuß vorsichtig sein, denn dieser hat potente Allergene, die ein häufiger Allergieauslöser sind. Schon eine sehr geringe Menge Pollen kann bei Betroffenen zu einer heftigen allergischen Reaktion führen. Als Symptome treten in der Regel geschwollene, tränende Augen und Nasenlaufen auf. Bei etwa einem Viertel der Betroffenen kann die Beifuß-Allergie auch Atemnot und Asthmaanfälle auslösen. Häufig treten Kreuzallergien beim Genuss anderer Nahrungsmittel auf.

Beifuß ernten und als Gewürz verwenden

Die Bitterstoffe im Beifuß machen fette Speisen bekömmlicher

In der Küche verwendet man in der Regel nur die Blütenknospen. Man sollte die Zweige ernten noch bevor sich die Blüten öffnen. Bevor man die Sträuße zum Trocknen an einem luftigen, schattigen Ort aufhängt, sollte man alle Blätter abzupfen. Sind die Beifußzweige trocken, können die Blüten abgestreift und in ein Schraubglas gefüllt werden.

In so mancher Küche kommt das Gewürz an Weihnachten zum Einsatz. Traditionell gibt man ein Sträusslein Beifuß in den „Bauch“ des Gänse- oder Entenbratens oder die abgezupften Blüten kommen in die Bratenfüllung aus Brot, Äpfeln und Zwiebeln.

Beifuß als Heilpflanze

Der bittere Beifuß ist eine Wohltat für Galle und Leber. Seine Bitterstoffe helfen bei der Verdauung von fetten Speisen – deshalb kommt Beifuß auch in den Weihnachtsbraten. Beifuß kann auch als Verdauungstee nach einem schweren Essen getrunken werden. Zudem wirkt Beifuß entzündungshemmend, krampflösend und antibakteriell. Er soll Bauchkrämpfe und Menstruations-schmerzen lindern. Im Altertum galt Beifuß als das Frauenkraut: er wurde zur Unterstützung der Geburt und bei Erkrankungen der Gebärmutter, Eierstöcke und Blase angewendet.

Vorsicht bei der Anwendung:

Beifuß ist schwach giftig. Man sollte nicht mehr als eine Tasse Beifuß-Tee pro Tag trinken. Auch sollte man das Kraut nicht länger als eine Woche anwenden.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

ROSENKOHL-ZITRONENSUPPE

Rosenkohl schmeckt auch als Suppe! Sie ist reich an Geschmack und arm an Kalorien. Zitrone verleiht ihr eine angenehme Frische.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 600 g Rosenkohl (geputzt)
- 2 EL Olivenöl
- 750 ml Wasser
- 2–3 TL Gemüsebrühpulver
- Salz
- Muskat, $\frac{1}{2}$ TL Curry
- Pfeffer aus der Mühle



1–2 Zitronen
100 ml Sahne
4 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Zwiebel hacken, Rosenkohl-Röschen putzen und halbieren.
2. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Rosenkohl zugeben und einige Minuten mitdünsten.
3. 750 ml Wasser, Salz, Muskat und Curry zufügen, und den Kohl 10 Minuten bissfest garen.
4. 3 EL Rosenkohl herausnehmen und beiseite legen. Suppe noch 10 Minuten kochen, bis der restliche Rosenkohl weich ist.
5. Mandelblättchen ohne Fett leicht anrösten.
6. 1–2 TL Zitronenschale abreiben und 1 Zitrone auspressen.
7. Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne unterrühren und mit 2–3 EL Zitronensaft und 1–2 TL abgeriebene Zitronenschale (vorsichtig dosieren), Pfeffer und Salz abschmecken.
8. Rosenkohlhälften in der Suppe erhitzen, Suppe anrichten und mit den Mandeln garnieren.

ROSENKOHL-INGWER-GEMÜSE

Mit dem pfeffrig-scharfen Geschmack des Ingwers kommt das herb-feine Gemüse richtig gut zur Geltung. Zum Rosenkohl-Gemüse mit Ingwer, Zitrone und Sahne passen Pellkartoffeln oder Reis.

Zutaten für 2 Portionen

20 - 30 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
400 g Rosenkohl
2 EL Öl
1/4 TL Gemüsebrühe-Pulver
Salz
1 Zitrone
2 EL Sahne
Cayennepfeffer
Muskatnuss
Pfeffer
1 - 2 EL Sesam



Zubereitung:

- Ingwer und Knoblauch sehr fein würfeln oder hacken.
- Zwiebel würfeln und große Rosenkohlröschen längs halbieren.
- Öl erhitzen und Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze dünsten.
- Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.
- Rosenkohl, eine kleine Tasse Wasser, Gemüsebrühe und Salz zugeben und zugedeckt 8 bis 10 Minuten dünsten.
- Zitronensaft auspressen und mit Sahne, ein wenig Cayennepfeffer, Muskatnuss und Pfeffer unterrühren, abschmecken und mit Sesam bestreuen.

Guten Appetit

Wenn Sie mehr über unseren Verein uns 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