

Garten- und Landschaftspflege Stammham

Gemeinnützig tätiger Verein



Tätigkeitsbericht 1998

An den Gartenbauverein
85134 Stammham

BEITRITTSERKLÄRUNG

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

Wohnort: _____ Straße: _____ Tel.: _____

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Gartenbauverein Stammham.
Ich erkenne die Vereinssatzung und den festgesetzten Jahresbeitrag an.
(Die Mitgliedschaft kann nur mit Ablauf eines Kalenderjahres beendet werden;
die Kündigung bedarf der Schriftform).

_____ den _____ Unterschrift

Aufgenommen am _____

Unterschrift eines Vorstandsmitgliedes: _____

An den Gartenbauverein
85134 Stammham

ABBUCHUNGSaufTRAG

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

Wohnort: _____ Straße: _____ Tel.: _____

Ich bevollmächtige den Gartenbauverein Stammham ab _____
bis auf Widerruf den Vereinsbeitrag von meinem Konto abbuchen zu lassen.

Giro- oder Postscheckkonto Nr. _____ BLZ: _____
(Abbuchung von Sparkonten ist nicht möglich)

Geldinstitut bzw. Postscheckamt: _____

Das Konto lautet auf den Namen: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Sehr geehrte Mitglieder,
liebe Gartenfreunde,

über das abgelaufene Vereinsjahr 1998 möchten wir Ihnen wieder eine Zusammenfassung unserer Aktivitäten vorlegen.

Es ist äußerst wichtig geworden, das „Gärtnern“ im Einklang mit der Natur zu einem allgemeinen Anliegen zu machen. Alle Menschen teilen sich diese eine Welt. Da dürfen nicht die einen zu Lasten der anderen leben. Deshalb ist es dringend notwendig, verstärkt Verantwortung für die Schöpfung wahrzunehmen und ein umweltgerechtes Verhalten bereits im Garten einzuüben.

Wie ein idealer Garten aussehen soll, wird schon um das Jahr 1000 beschrieben:
Ein wohnlicher Garten soll haben viele Blumen, fruchttragende Bäume
Der Apfelbaum ist hierbei ein unentbehrlicher Bestandteil einer Gartenanlage.

Ein alter Apfelbaum kann auch zu einem „Ankerplatz für die Seele“ werden. Tief verwurzelt steht er in der Erde, nur manchmal wird er vom Winde bewegt. Von oben bis unten ist er lebendig. Er ist schön in seinem Grün, herrlich anzuschauen in seiner Blütenpracht, in der Zeit seiner Früchte. Sein Herbstkleid lädt zum Träumen ein und wenn dann die entlaubten Zweige schwarz und skelettartig in den Himmel deuten, wirkt er nicht trostlos, sondern sehnsuchtsvoll in Erwartung neuen Lebens. Die Botschaft des Baumes ist tröstlich und läßt uns das Wunder der Schöpfung immer wieder von neuem sehen.

Mit dieser Zielsetzung wollen wir weiterarbeiten und bei möglichst vielen um Verständnis für Natur und Umwelt werben.

Mein besonderer Dank gilt allen freiwilligen Helfern für ihren selbstlosen Einsatz zum Wohle der Allgemeinheit.
Ganz herzlich bedanken möchten wir uns bei allen Spendern, die unseren Verein finanziell unterstützt haben.

Auf ein gemeinsames Vereins- und Gartenjahr 1999 freuen wir uns.

Die Vorstands- und Beiratsmitglieder



Hans Meier
1. Vorstand

1. Sitzungen und Versammlungen

- 02.02.98 - Vorstands- und Beiratssitzung
- 14.03.98 - Jahreshauptversammlung mit Fachvortrag „Erdstrahlen“
Referent Rudolf Wittmann
- 11.05.98 - Vorstands- und Beiratssitzung
- 29.06.98 - Vorstands- und Beiratssitzung
- 07.09.98 - Vorstands- und Beiratssitzung
- 19.11.98 - Vorstands- und Beiratssitzung

2. Besondere Aktivitäten

- 14.03.98 - Baumschnittkurs „Theorie und Praxis“
- 25.04.98 - Aktion „Saubere Landschaft“
- 25.04.98 - Pflanzaktion gemeindlicher Kindergarten Stammham
- Mai - Okt. 98 - Verkauf von Holzlattenkompostern
- Oktober 98 - Kürbiswettbewerb der Stammhamer Schule
- 10.10.98 - Pflanzenflohmarkt
- 25./26.11.98 - Weihnachtsbasteln „Adventskranz“
- 27.11.98 - Aufstellen des Christbaumes an der Kirche Stammham

3. Ausflüge und Reisen

- 06.02.98 - Theaterfahrt nach München „My fair Lady“
- 10.06.98 bis 14.06.98 - Vereinsausflug nach Potsdam - Berlin - Spreewald -
- Sächsische Schweiz - Dresden
- 27.11.98 - Theaterfahrt nach München „Die Schöne und das Biest“

4. Gesellschaftliche Veranstaltungen

- 12.07.98 - Teilnahme am 125jährigen Gründungsfest der FF Stammham
- 26.07.98 - Einweihung des Feuerwehrgerätehauses Appertshofen
- 03.10.98 - Teilnahme am 100jährigen Gründungsfest des GBV Lenting

5. Maschinen und Geräteeinsatz

- ♦ Gerätewart: Johann Buchner, Caspar-König-Straße 2,
OT Appertshofen, Tel.: 651
- ♦ Vertikutierer: 61 Einsätze
- ♦ Fräse: 20 Einsätze

Die Leihgebühren betragen für

Mitglieder

♦ Vertikutierer	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 15,00 DM 25,00
♦ Häcksler	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 15,00 DM 25,00
♦ Fräse	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 25,00 DM 40,00

Nichtmitglieder

♦ Vertikutierer	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 20,00 DM 35,00
♦ Häcksler	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 20,00 DM 35,00
♦ Fräse	bis zu ½ Stunde pro Stunde	DM 30,00 DM 50,00

Die Geräte können nur in Verbindung mit unserem Gerätewart angefordert werden.
Die vorstehenden Preise beinhalten die Kosten für das Gerät und den Gerätewart.

6. Obstpressbetrieb

Im abgelaufenen Vereinsjahr wurden ca. **8500 lt.** Saft gepreßt. Für den Pressbetrieb im Bauhof an der Nürnberger Straße ist unser Beiratsmitglied **Manfred Gruber**, Neuhaustraße 11, Tel.: 511, verantwortlich.

Der Preis pro Liter Pressung beträgt

- ♦ für Vereinsmitglieder DM 0,25
- ♦ für Nichtmitglieder DM 0,35

7. Schneiden von Obstbäumen und Sträuchern

Bei diesen Arbeiten kann Sie unser Baumwart **Martin Bauer**, Birkenweg 2, Tel.: 582, beraten. Sollte in Ihrem Garten ein Rückschnitt an Sträuchern und Bäumen nötig sein, wenden Sie sich bitte an ihn.

8. Mitglieder

Am 13. April 1986 wurde unser Verein ins Leben gerufen. Bei der Gründungsversammlung erklärten sich 64 Personen bereit, dem Verein beizutreten. Heute ist der aktuelle Mitgliederstand (31.12.1998) auf **407 Personen** angestiegen.

- ♦ Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich DM 27,00
- ♦ Familienmitglieder zahlen DM 12,00

inkl. Bezug der Zeitschrift „Gartenratgeber“

9. Glückwünsche zu runden Geburtstagen

Im Jahr 1998 konnte die Vorstandschaft **8 Jubilaren** mit einem Blumengruß bzw. einem Buchgeschenk zu ihrem Ehrentag (70., 75., und 80. Geburtstag) gratulieren.

10. Termine 1999

- 27.02.99 - Jahreshauptversammlung mit Fachvortrag
- 27.02.99 - Baumschnittkurs
(nur bei genügend Anmeldungen)
- März 99 - Bastelabend
- 24.04.99 - Aktion „Saubere Landschaft“
- 13.05.99 bis 16.05.99 - Vereinsausflug Wien / Burgenland
- 25.06.99 bis 27.06.99 - 125jähriges Gründungsfest der FFW Appertshofen
Teilnahme am Festzug am 27.06.99
- 09.10.99 - Pflanzenflohmarkt
- Nov. 99 - Weihnachtsbasteln
- Nov./Dez. 99 - Theaterfahrt

Notizen:

**Weiterhin Verkauf von Holzplattenkompostern
zum Preis von DM 10,-
am Recyclinghof !**

Vorstands- und Beiratsmitglieder

1. Vorstand: **Hans Meier**
Sauerbruchstraße 14, 85134 Stammham, Tel.: 709
2. Vorstand: **Josef Graf**
Schelldorfer Straße 2a, 85134 Stammham, Tel.: 875
- Kassier: **Paul Sedlmaier**
Am Steinhaus 7, 85134 Stammham, Tel.: 1427
- Schriftführerin: **Jutta Weber**
Hafnergasse 11a, 85134 Stammham, Tel.: 1261
- Beiratsmitglieder: **Martin Bauer - Baumwart -**
Birkenweg 2, 85134 Stammham, Tel.: 582
- Anni Berschl**
Dorfstraße 38, 85134 Appertshofen, Tel.: 215
- Rita Blumenhofer**
Schelldorfer Straße 2, 85134 Stammham, Tel.: 882
- Hans Buchner - Gerätewart -**
Caspar-König-Straße 2, 85134 Appertshofen, Tel. 651
- Manfred Gruber - Obstpressbetrieb -**
Neuhaustraße 11, 85134 Stammham, Tel.: 511
- Karl Hartl**
Westerhofener Straße 20, 85134 Stammham, Tel. 643
- Inge Lukas**
Neuhaustraße 16, 85134 Stammham, Tel.: 777
- Franz Möstl**
Buchenweg 8, 85134 Stammham, Tel.: 565
- Christa Schweller**
Forstweg 1, 85134 Appertshofen, Tel.: 91081
- Christa Vogl**
Sandweg 1, 85134 Stammham, Tel.: 896
- Kassenprüfer: **Werner Huber**
Straßbuckel 24, 85134 Appertshofen, Tel.: 830
- Rackl Adolf**
Förstergasse 1, 85134 Stammham, Tel.: 512

Gewürzkräuter aus dem Garten

Waren Kräuter bereits im Altertum beliebte Würzmittel, so sind sie auch in der heutigen Küche unersetzlich. Sie verfeinern Speisen, fördern den Appetit und regen die Verdauung an. Richtiges Würzen macht Speisen bekömmlicher und dient der Gesundheit, denn Kräuter enthalten lebenswichtige Vitamine, Mineralien und eine Vielzahl gesundheitsfördernder Inhaltsstoffe. Von einem Kräuterbeet im Hausgarten können die jeweils benötigten Mengen unmittelbar vor der Zubereitung der Speisen geerntet werden. Die empfindlichen Geruchs- und Geschmacksstoffe bleiben dabei voll erhalten.

Größe und Lage des Kräuterbeetes

Damit neben der regelmäßigen Versorgung mit frischen Gewürzen auch die Möglichkeit besteht, Vorräte für den Winter zu ernten, benötigt man eine Anbaufläche von etwa 2-3 m² pro Person.

Die vorwiegend im Mittelmeerraum beheimateten Kräuter sind zur vollen Aromaausbildung auf einen sonnigen Standort angewiesen, der sich in Küchennähe befinden sollte. Grundlage für ein gesundes Pflanzenwachstum ist ein humoser, lockerer Boden, der sich leicht erwärmt. Eine jährliche Gabe von 2-3 Liter Kompost pro m² führt dem Boden die entzogenen Nährstoffe wieder zu. Alle mehrjährigen Gewürzkräuter sollten nach 3-4 Jahren verpflanzt werden, um einer einseitigen Bodenbeanspruchung entgegenzuwirken.

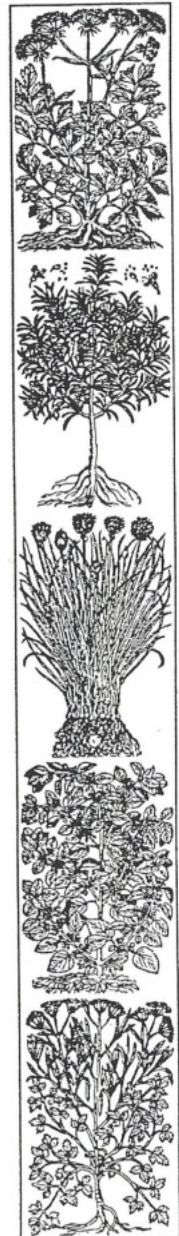
Aussaat, Anzucht und Vermehrung

- **Einjährige Gewürzkräuter:** Einjährige Kräuter wie Borretsch oder Dill können ab April direkt an Ort und Stelle ausgesät werden. Folgesaaten bis Ende Juni ermöglichen die Ernte junger Triebe und Blätter bis zum Herbst. Lässt man Gewürzpflanzen im Sommer blühen, sammeln sie sich selbst aus. Bei frostempfindlichen Gewürzen wie Basilikum oder Bohnenkraut empfiehlt sich eine Vorkultur bis Mitte Mai am Fensterbrett oder unter Glas.

- **Mehrjährige Gewürzkräuter:** Die Aussaat mehrjähriger Kräuter erfolgt ab März im Gewächshaus oder am Fensterbrett. Ab Mai werden die Pflanzen im Kräuterbeet weiterkultiviert. Ältere Stöcke von mehrjährigen Kräutern lassen sich im Frühjahr wie Stauden teilen. Im Sommer können auch Triebspitzen als Stecklingen bewurzelt werden. Triebe, die durch Absenken oder Anhäufeln mit Erde in Berührung kommen, bilden rasch Wurzeln und können später von der Mutterpflanze abgetrennt und verpflanzt werden.

Gewürzkräuter im Balkonkasten

In Balkonkästen oder großen Töpfen lassen sich alle Gewürzkräuter mit Erfolg kultivieren. Einjährige Kräuter werden ausgesät, bei mehrjährigen Kräutern empfiehlt sich der Kauf von Jungpflanzen, da meist nur einzelne Pflanzen benötigt werden. Voraussetzung für eine erfolgreiche Kultur ist aufgrund des eingeschränkten Wurzelraumes die regelmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung der Pflanzen. Belässt man die mit mehrjährigen Gewürzkräutern bepflanzten Gefäße auch im Winter im Freien, ist als Frostschutz eine Abdeckung mit Tannen- oder Fichtenreisig notwendig.



Ebenso sollte an frostfreien Tagen leicht gewässert werden, da es ansonsten durch Trockenschäden zu Ausfällen kommen kann.

Kräuter am Fensterbrett

Besonders eignet sich hierfür Schnittlauch. Die zum Verfeinern von Speisen benötigten Triebe stehen bereits um die Weihnachtszeit zur Verfügung, wenn man die Wurzelstöcke Ende September ausgräbt. Durch eine trockene Lagerung reifen die Pflanzen vorzeitig ab. Ende November werden die Wurzeln eingekürzt und die vergilbten Blätter entfernt. Nach einem 12-stündigen Wasserbad bei etwa 40 °C werden die Wurzelballen eingetopft und an ein warmes Fenster gestellt. Soll Schnittlauch erst zu einem späteren Zeitpunkt zur Verfügung stehen, gräbt man Ende Oktober die Pflanzen aus und setzt die Ballen dem Frost aus. Je nach Bedarf werden die gefrorenen Klumpen aus dem Garten geholt und am Fensterbrett durch die Wärme zum Austrieb angeregt. Ebenso Erfolg versprechend ist die Zimmertreiberei von Wurzelpetersilie. Hierzu werden gut ausgereifte Petersilienwurzeln so eingetopft, dass die Wurzelnenden nicht gebogen werden und der Blattansatz etwa einen fingerbreit über der Bodenoberfläche ist. Um eine lange und reichliche Nutzung zu gewährleisten, erntet man nur die älteren Blätter von außen ab.

Ernte und Konservierung

Blätter und Blüten erntet man am frühen Vormittag, sobald der Morgentau abgetrocknet ist. Für Gewürzkräuter die konserviert werden sollen, liegt der beste Erntezeitpunkt kurz vor der Blüte, weil dann der größte Blattertrag mit dem höchsten Gehalt an Inhaltsstoffen zu erwarten ist. Werden die Samen als Gewürz verwendet, erntet man diese kurz vor der vollständigen Abreife, da sie sonst meist bei der Ernte ausfallen.

Damit während der Wintermonate nicht auf gut gewürzte Speisen verzichtet werden muss, bieten sich, neben dem bekannten Trocknen, weitere Konservierungsmethoden an: .

- Einfrieren von ganzen Kräutern: Vor allem Blattgewürze, wie Petersilie oder Basilikum, werden sorgfältig gewaschen, getrocknet und zweckmäßigerweise in kleinen Gefrierbeuteln portionsweise eingefroren.
- Einfrieren im Eiswürfel: Die Gewürze werden klein geschnitten in eine Eiswürfelschale gegeben, mit Wasser übergossen und eingefroren. Bei der Zubereitung von Speisen kann man jeweils einen Würfel zusetzen.
- Einsalzen: Die frischen Kräuter werden fein geschnitten und lagenweise mit Salz in Gläser oder Töpfe geschichtet. Auf 4 Teile der Kräuter wird 1 Teil Salz verwendet.
- Konservierung mit Olivenöl: Die Gewürzkräuter werden klein geschnitten und in Gläser gefüllt. Man gibt so viel Olivenöl zu, dass die Flüssigkeit etwa 1-2 cm über den Kräutern steht. Die gut verschlossenen Gläser werden kühl und dunkel aufbewahrt. Im Winter können die so konservierten Gewürze den Speisen löffelweise zugesetzt werden.

Empfehlenswerte Gewürzkräuter für den Hausgarten

Name	Standortansprüche	Alter	Wuchshöhe in cm	Erntezeit	Verwendbare Pflanzenteile	Verwendung
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>)	sehr sonnig und warm, bei Trockenheit wässern	Einjährig	25 - 60	VI-IX	Blätter	frisch, gefroren, getrocknet
Bohnenkraut (<i>Satureja hortensis</i>)	sehr sonnig, warm, im Sommer trockenheitsverträglich	Einjährig	10 - 40	V-IX	Kraut	frisch, getrocknet
Borretsch (<i>Borago officinalis</i>)	sonnig, Boden durchlässig, gute Wasserversorgung	Einjährig	50 - 80	V-X	Kraut, Blüten	frisch
Dill (<i>Anethum graveolens</i>)	sehr sonnig, windgeschützt, Boden feucht	Einjährig	50 - 120	VI-IX	Kraut, Samen	frisch, gefroren, getrocknet
Dost/Oregano (<i>Origanum vulgare</i>)	sehr sonnig, Boden trocken und durchlässig	Mehrhjährig	30 - 50	VI-X	Kraut, Blätter	frisch, getrocknet
Estragon (<i>Artemisia dracunculus</i>)	sonnig bis halbschattig, Boden feucht und durchlässig	Mehrhjährig	60 - 100	V-XI	Kraut, Blätter	frisch, gefroren
Kerbel (<i>Anthriscus cerefolium</i>)	halbschattig, Boden mäßig feucht	Einjährig	30 - 80	V-XI	Kraut	frisch, gefroren
Knoblauch (<i>Allium sativum</i>)	sonnig, Boden nährstoff- und humusreich	Mehrhjährig	20 - 60	VII-IX	Zwiebel, Blätter	frisch
Liebstöckel (<i>Levisticum officinale</i>)	sonnig bis halbschattig, Boden nährstoffreich und tiefgründig	Mehrhjährig	100 - 150	V-X	Kraut, Wurzel	frisch, gefroren, getrocknet
Majoran (<i>Origanum majorana</i>)	sehr sonnig, Boden leicht, durchlässig und nährstoffreich	Einjährig	25 - 40	VI-XI	Kraut	frisch, gefroren, getrocknet
Melisse (<i>Melissa officinalis</i>)	sehr sonnig, Boden durchlässig	Mehrhjährig	40 - 80	IV-XI	Kraut, Blätter	frisch, gefroren, getrocknet
Petersilie (<i>Petroselinum crispum</i>)	halbschattig, Boden feucht, keine Selbstverträglichkeit	Zweijährig	30 - 90	IV-XII	Kraut, Wurzel	frisch, gefroren, getrocknet
Pfefferminze (<i>Mentha piperita</i>)	sonnig bis halbschattig, gute Wasserversorgung	Mehrhjährig	30 - 60	V-X	Kraut, Blätter	frisch, getrocknet
Rosmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	sehr sonnig, Boden durchlässig, nicht frosthart	Mehrhjährig	50 - 90	V-XI	Blätter	frisch, getrocknet
Salbei (<i>Salvia officinalis</i>)	sehr sonnig, Boden trocken und durchlässig	Mehrhjährig	40 - 60	VI-XII	Kraut, Blätter	frisch, getrocknet
Schnittlauch (<i>Allium schoenoprasum</i>)	sonnig bis halbschattig, Boden feucht und nährstoffreich	Mehrhjährig	20 - 30	IV-XI	Blätter	frisch, gefroren
Thymian (<i>Thymus vulgaris</i>)	sehr sonnig, Boden trocken und mager	Mehrhjährig	20 - 30	V-XI	Kraut	frisch, getrocknet
Ysop (<i>Hyssopus officinalis</i>)	sonnig, Boden locker und trocken	Mehrhjährig	40 - 60	IV-XII	Kraut, Blätter	frisch, getrocknet

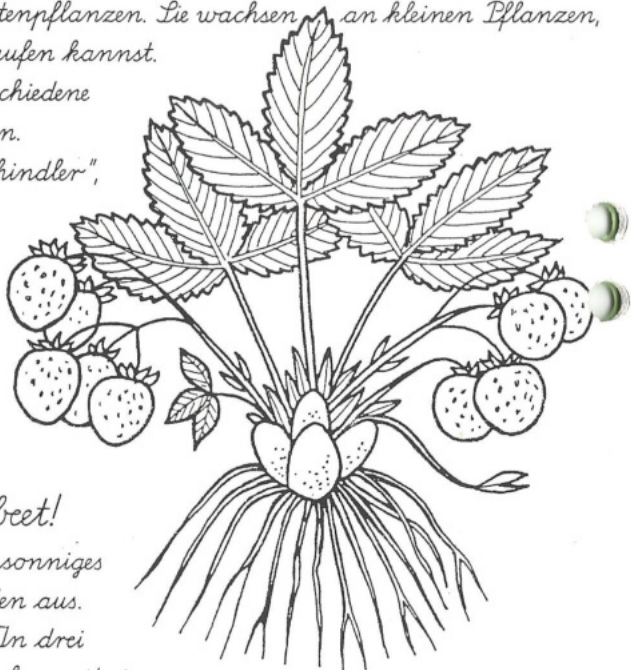
(1999)

Mein Lieblingsobst: Erdbeeren!

Erdbeeren schmecken wunderbar: Man kann sie gleich in den Mund pflücken, Torten damit belegen oder sie für Eis, Marmelade und süße Nachspeisen verwenden. Erdbeeren werden nicht aus Samen gezogen wie Radieschen oder Tomatenpflanzen. Sie wachsen an kleinen Pflanzen, die du in der Gärtnerei kaufen kannst.

Es gibt aber sehr viele verschiedene Sorten mit lustigen Namen.

Wähle die Sorte „Mieze Schindler“, die besonders gut Früchte trägt, wenn ihr noch andere Erdbeersorten im Garten habt, oder die Sorten „Tenira“, „Korona“ oder „Elsanta“. Lasse dich in der Gärtnerei beraten!



Ein eigenes Erdbeerbeet!

Im Juli suchst du dir ein sonniges Beet mit fruchtbarem Boden aus.

Es sollte unkrautfrei sein. In drei Reihen setzt du die Pflänzchen mit einem

Abstand von 30 - 40 cm. Achte dabei besonders auf die richtige Pflanzhöhe.

Die kleinen Pflanzen müssen gut angegossen werden

Halte dein Beet weiter unkrautfrei. Im

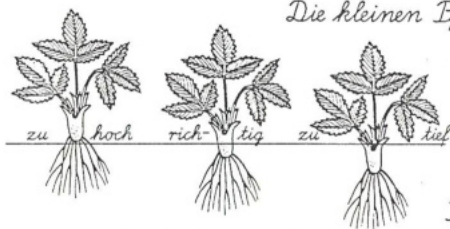
Winter braucht es keine besondere

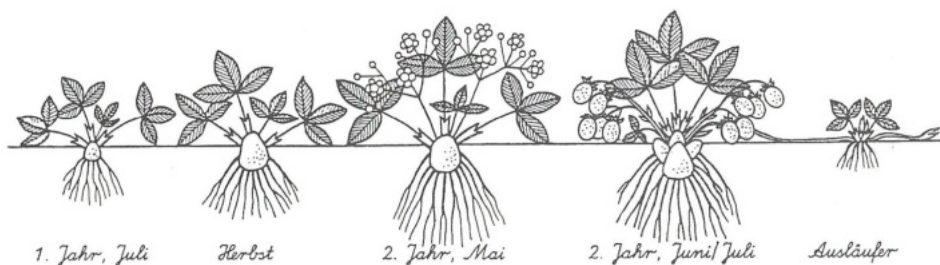
Pflege. Im nächsten Frühling

kannst du beobachten, wie deine

Pflanzen viele Knospen bekommen, aus

denen sich Anfang Mai prächtige Blüten entwickeln. Aus ihnen werden im Juni endlich die köstlichen Früchte, auf die du so lange gewartet hast!





Nur vollkommen ausgereifte Erdbeeren bescheren den unvergleichlichen Genuss. Erst wenn die ganze Frucht richtig rot ist, schmeckt sie süß und aromatisch. Ernte deshalb laufend immer nur die reifsten Früchte. Willst du die Erdbeeren nicht gleich essen, sondern noch etwas aufbewahren, musst du sie in den kühlen Morgenstunden ernten.

Entferne auch die Ausläufer, die jetzt von den Pflanzen gebildet werden. (Möchtest du aus ihnen neue Erdbeerpflanzen ziehen, wähle nur Ableger von „Mutterpflanzen“, die besonders reichlich und schöne Früchte tragen.)

Ende August schneidest du alle alten Blätter ab und lässt nur das „Herz“ der Pflanzen stehen. Nun werden sie im nächsten Jahr nicht zu viele, dafür aber schöne große Früchte tragen. Damit sich die Pflanzen wieder kräftigen können, wird das unkrautfreie Beet mit einer dünnen Schicht Komposterde bedeckt. Sie sollte nicht dicker als einen halben Zentimeter sein und flach zwischen den Erdbeerpflanzen eingearbeitet werden.

Nach dem zweiten oder dritten Standjahr reisst man die Pflanzen heraus, weil die Früchte immer kleiner werden, und legt das Beet mit neuen Pflanzen an.

Neben den Erdbeersorten mit dicken, großen Früchten gibt es noch die Monatserdbeeren, eine Gartenform der kleinen, leckeren Walderdbeeren. Sie tragen laufend Früchte bis in den Herbst hinein und bekommen keine Ableger. Mit ihnen kannst du auch dein Gartenbeet einrahmen.

Die Erdbeersorten „Florika“ und „Spadeka“ bilden mit ihren Ausläufern einen dichten Teppich, eine richtige „Erdbeerwiese“, und tragen viele Jahre lang immer wieder Früchte.





Mit großem Interesse verfolgten die Mitglieder den Rechenschaftsbericht unseres 1. Vorsitzenden Hans Meier und den Vortrag von Rudolf Wittmann über Erdstrahlen und Wasseradern. – Störzonen für Mensch und Tier.





Der Gartenbauverein nahm auch 1998 am Hallenfußballturnier der örtlichen Vereine teil. Die Mannschaft belegte einen hervorragenden 4. Platz.



Üben für den Sägewettbewerb beim Feuerwehrfest.



Bei schönem Wetter wird eine Vorstands- und Beiratsitzung auch einmal im Biergarten abgehalten.



Auch der Gartenbauverein beteiligt sich an der Aktion „Saubere Landschaft“.



An dieser Stelle möchten wir allen Mitgliedern danken, die bei der Gruppe des Gartenbauvereins am Festumzug zum 125-jährigen Bestehen der FFW Stammham teilgenommen haben.



Besonders schöne Farbtupfer waren die „Blumenkinder“ und „Schmetterlinge“.



In diesem Jahr konnten wir unserem Gerätewart Hans Buchner zum 50. Geburtstag und unserem Baumwart Martin Bauer zum 60. Geburtstag gratulieren.

Die Vorstandschaft hat sich dabei auch für die jahrelange Vereinsarbeit bedankt.



Eine umfangreiche Pflanzaktion fand im gemeindlichen Kindergarten statt.



Auch die Kinder durften mithelfen, Ihren Kindergarten mit „Grün“ zu schmücken.

**VEREINSAUSFLUG NACH POTSDAM - BERLIN – SPREEWALD
– SÄCHSISCHE SCHWEIZ – DRESDEN.
VOM 10.06 – 14.06.1998**



Schloß Sanssouci, in Potsdam, auf einem Weinberg erbaut und in einem 300 ha großem Park gelegen.



Auf der Ostseite des Brandenburger Tors in Berlin, auf der 350 Jahre alten Straße: „Unter den Linden“.

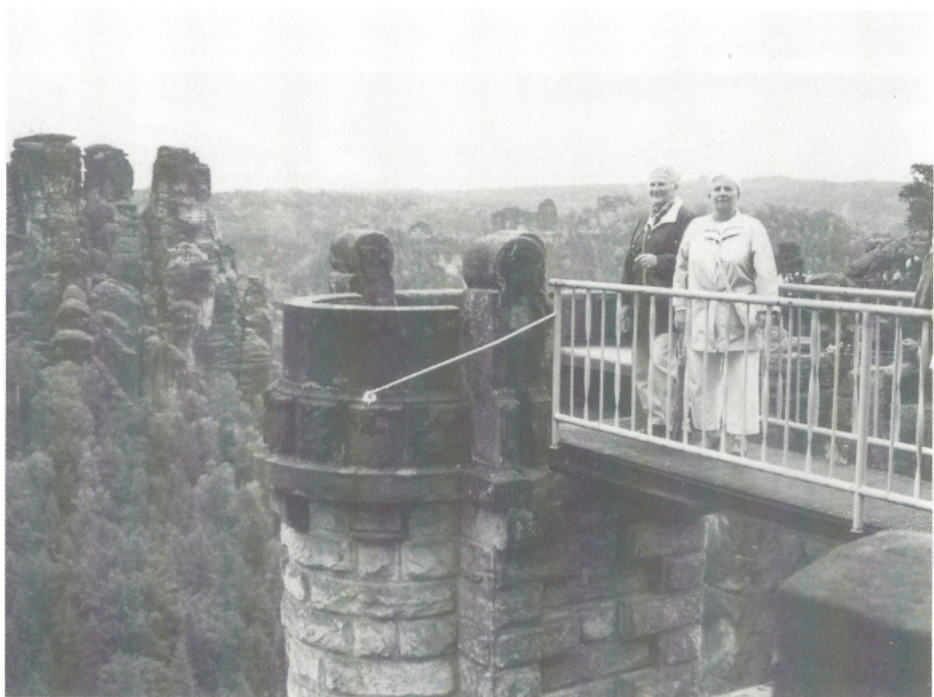


Auf einem Kahn durch den Spreewald. Eine einzigartige Wasserlandschaft von 75 km Länge und 15 km Breite.





Sächsische Schweiz, Elbsandsteingebirge 190 m über der Elbe. Ein wahres Kletterparadies für Bergsteiger.





Dresden – Die Hofkirche und das wiederaufgebaute Renaissanceschloß.



Dresdner Zwinger – Dresdens berühmtester Barockbau.

Picknick-Korb als Hauptgewinn

Die größten Kürbisse wurden prämiert

Einen Kürbis-Wettbewerb für alle Schülerinnen und Schüler veranstaltete der Obst- und Gartenbauverein unter der Schirmherrschaft des Bürgermeisters Hans Meier.



Die stolzen Gewinner: Petra Urlauf, Daniel Blumenhofer und Silvia Raith mit Bürgermeister Hans Meier und Rektor Klaus Mayer

Fast alle Kinder beteiligten sich am Wettbewerb. Bereits im Frühjahr dieses Jahres nahmen sie einen Kürbiskern mit nach Hause, um ihn dort einzupflanzen, zu hegen und zu pflegen. Anfang Oktober wurden die zu einer stattlichen Größe herangewachsenen Prachtexemplare meist mit Unterstützung der Eltern zur Schule zurückgebracht. Die Klassenleiter/innen nahmen dann in ihren Klassen die Bewertung nach Gewicht und Umfang vor und ermittelten jeweils einen Klassensieger. Gleichzeitig mit den Klassenwettbewerben fanden in einigen Klassen Aktionen rund um den Kürbis statt. Dabei wurden Kürbisrezepte ausgetauscht, leckere Kürbissuppen gekocht oder mitgebrachtes Kürbisgemüse genüsslich verzehrt. Die Endausscheidung erfolgte nun am Dienstag, den 13. Oktober, mit allen Schulkindern in der alten Turnhalle der Schule. Der Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins, Bürgermeister Hans Meier, begrüßte mit einer kurzen

Ansprache alle Kinder. Rektor Klaus Mayer stellte im Anschluss daran die Siegerpreise vor und bedankte sich für zwei besonders schöne Frösche aus Stein, die Frau Förstl der Schule stiftete.

Erste Siegerin und Gewinnerin eines reichlich ausgestatteten Picknick-Koffers wurde Silvia Raith, Schülerin aus der 4 b, deren Kürbis ein Gewicht von 28 Kilogramm hatte. Den zweiten Platz belegte Daniel Blumenhofer, 5. Klasse, mit 26 Kilogramm. Dritte wurde Petra Urlauf aus der 6. Klasse mit 25,5 Kilogramm.

Zum Schluss der Veranstaltung überreichte Andreas Berschl, 6. Klasse, dem Bürgermeister seinen Kürbis.

Kürbisgeist für Geisterstunde selbstgemacht



Willst du einen Kürbisgeist bauen, brauchst du einen Kürbis, ein Messer, einen Filzstift und ein Teelicht. Zuerst

schneidest du den Deckel ab. Dann holst du das Fruchtfleisch, aus dem du eine Suppe, ein Kompott oder einen Gemüsetopf kochen kannst, und die Kerne heraus.

Mit einem Filzstift musst du Augen, Nase und Mund aufzeichnen. Mit einem scharfen Messer stichst du das Gesicht aus. Jetzt stellst du ein Teelicht in den ausgehöhlten Kürbis, das du nur noch anzünden musst. Aber pass auf, dass du dich nicht brennst!

Nun kann die Geisterstunde losgehen!





Der neugestaltete Strassenbereich in Appertshofen wurde durch Bäume und Sträucher begrunt.





Rechtzeitig vor der Weihnachtszeit wurden an zwei Tagen unter der Anleitung von Christa Vogl Adventskränze gebastelt.





Ein reges Interesse fand der Pflanzenflohmarkt. Bei schönem Herbstwetter wechselten viele Pflanzen ihren Besitzer.



Wie jedes Jahr wird ein Christbaum vom Gartenbauverein vor der Kirche aufgestellt und mit Kerzen geschmückt.