



Obstbauverein 1910 Wattweiler

mit Naturschutzabteilung



Die Obstpresse

- Vereinszeitung -

Da kommt man ins Schwärmen

Vermutlich wegen Platzmangel haben sich diese Bienen entschlossen auszuschwärmen. Nach viel Gebrumm und Getöse haben sie sich einen (leeren) Nistkasten als Versammlungsort ausgesucht.

Da war es für den Imker ein Leichtes, sie mitsamt dem Kasten wieder einzusammeln. Inzwischen bekamen sie einen eigenen Bienenkasten als Wohnung.

Nicht wegen Platzmangel, sondern wegen des grandiosen Wetters kommen wir ins Schwärmen – schon seit Anfang April spielt sich das Leben mehr draußen als drinnen ab.

Es wurde gepflanzt und

gesät, und inzwischen muss mehr gegossen als

gemäht werden. Die Obstbäume standen in voller Blütenpracht und wurden gut bestäubt, jetzt besteht die Gefahr, dass ein Teil der Früchte aus Wassermangel abgeworfen wird. Abgesehen von den Eiseheiligen, die Anfang Mai h zuschlugen und Triebe von Weintrauben und Walnuss erfrieren ließen, scheint sich unser Wetter Jahr für Jahr ein wenig anders zu verhalten, als wir das von früher her kennen. Wir können gespannt sein, wie der Rest des Jahres wird – ein bisschen mehr Regentäte gut, dann könnte 2011 ein gutes Erntejahr werden.



Unsere nächsten Termine zum Vormerken:

19. Juni: Busfahrt zur Bundesgartenschau nach Koblenz; BITTE ANMELDEN
2. Juli: Sommerschnitt-Kurs im Vereinsgarten

Perfektes Biergartenwetter am 1. Mai



Lange Warteschlangen hungriger und durstiger Wanderer vor allen Ständen und sämtliche Plätze besetzt - so sah es um die Mittagszeit in unserem Vereinsgarten und auf der Wiese oberhalb aus.



Und nicht nur beim Obstbauverein, auch bei allen anderen Vereinen. Die Blütenwanderung am 1. Mai ist und bleibt ein Publikumsmagnet in der Region und auch eine wichtige Einnahmequelle für viele Vereine. Bei nahezu perfektem Wetter genossen die Besucher die Veranstaltung in vollen Zügen, wobei die ohnehin gute Stimmung noch von der Tanzband „The Honey Moon“ unterstützt wurde.



Ein Wermutstropfen bleibt, dass viele ‚Wattweiler‘ die Veranstaltung selbst nicht richtig genießen können, da sie immer wieder als Helfer benötigt werden. Die ohnehin angespannte

Situation wurde in diesem Jahr noch dadurch verschärft, dass der 1. Mai Weißer Sonntag war und einige Stammhelfer wegen Kommunionen verhindert waren.

Außerdem fiel kurz vorher die komplette 2. Schicht bei der Essenausgabe aus; deshalb an dieser Stelle ein besonders herzliches DANKE-SCHÖN an alle Helfer. Mit nicht selbstverständlicher Einsatzbereitschaft und Flexibilität haben sie die Sache geschaukelt – stellvertretend für alle sei Claudia Mailänder genannt, die nach einer anstrengenden ersten Schicht einfach die 2. Schicht in der Küche noch dranhängte.

Hier noch ein paar Eindrücke, festgehalten von unserem „Event-Fotograf“ Klaus Schiller



Geburtstage

Wir gratulieren den Vereinsmitgliedern, die im Juli, August und September 50, 60, 70 Jahre oder älter werden ganz herzlich und wünschen ihnen alles erdenklich Gute.

1. Juli	Gerlinde	Schunck	71	4. Sept.	Ilse	Conrad	73
4. Juli	Melinde	Brünisholz	81	5. Sept.	Herbert	DeBloch	73
8. Juli	Hedwig	Leiner	90	12. Sept.	Margarete	Rebmann	81
9. Juli	Luise	Marschall	86	14. Sept.	Anneliese	Maier	70
14. Juli	Iwer	Rosenboom	71	14. Sept.	Dieter	Maier	73
19. Juli	Melinde	Schaumburger	89	15. Sept.	Ingeborg	Fess	80
19. Juli	Hartmut	Brünisholz	70	20. Sept.	Rudi	Walter	75
20. Juli	Erika	Klensch	72	25. Sept.	Hartmut	Jost	70
24. Juli	Hannelore	Gaub	71	26. Sept.	Margarete	Marschall	85
29. Juli	Peter	Jakobi	50	28. Sept.	Alfred	Jost	79
30. Juli	Herbert	Neuhardt	60				
1. Aug.	Anni	Hunsicker	80				
4. Aug.	Fritz	Wiehn	78				
4. Aug.	Ernst	Conrad	73				
10. Aug.	Irmgard	Fess	76				
10. Aug.	Reiner	Neumann	73				
10. Aug.	Peter	Katzschke	60				
11. Aug.	Peter	Mende	71				
12. Aug.	Werner	Schneider	60				
13. Aug.	Inge	Neu	60				
14. Aug.	Erika	Fess	76				
15. Aug.	Gisela	Schally	78				
19. Aug.	Doris	Körner	71				
20. Aug.	Dr. Martina	Becker	50				
20. Aug.	Sönke	Eichhorn	50				
23. Aug.	Dieter	Jost	70				
25. Aug.	Anneliese	Schneider	83				
30. Aug.	Gerhard	Harth	75				
31. Aug.	Renate	Sutter	73				



Schnittkurs – neues Konzept findet Anklang

Noch bevor unser diesjähriger Schnittkursleiter Elmar Meyer eingetroffen ist, herrschen in unserem Vereinsheim am Abend des 25. März beeindruckende Betriebsamkeit und Gemurmel. An die 20 „Obstler“ haben sich eingefunden, und während



sie auf den „Neuen“ warten, haben sie sich schon mal was zu trinken besorgt, – die Fußgänger ein Bierchen vom Faß, die anderen ein Schörlchen oder Cola -, Platz genommen und fachsimpeln schon mal.

Währenddessen sind in der Küche Christa und Horst Reitnauer damit beschäftigt, die Schnittchen und Belegte fertig zu machen. Wegen des unerwarteten Andrangs musste Horst von zu Hause noch ein bisschen Schwaademaia organisieren.

Dann ging's los. Anfangs war Elmar Meyer sehr aufgeregt, denn einen theoretischen Schnittkurs hat er noch nie gehalten, er macht normalerweise die Theorie während des praktischen Teils mit. Schon nach wenigen Minuten, als er merkte, dass alle aufmerksam zuhören und ihm keiner was tun will, war die Nervosität vorbei und es entwickelte sich ein interessanter Abend.

Nachdem theoretisches Basiswissen vermittelt war, wurde die Stimme mit einem sauren Radler geölt und aus dem Vortrag entwickelte sich eine allgemeine Diskussion, angeregt durch unterschiedliche Ansichten zu Themen wie Schädlingsbekämpfung und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Da Baumschnitt und Obst- und Gartenbau keine exakten Wissenschaften sind, ist es folgerichtig, dass sich solche Diskussionen ergeben, aus denen sich jeder Anwesende nach seinen Vorlieben die entsprechenden Information mitnehmen kann.

Bei schönstem Frühlingswetter folgte am 2. April der praktische Teil.



In Jakob's Garten führte Elmar Meyer mehrere Pflanzschnitte aus – wichtig als Starthilfe für den wurzelgeschwächten Baum und maßgebend für die spätere Kronenform. Dann ging's rüber zum Rückhaltebecken. Dort verwandelte er einen leicht verwilderten Apfelbaum mit dem Einsatz von Teleskopschere, Säge, Astschere und Leiter unter den Augen und Ratschlägen der anwesenden „Fachleute“ in einen luftigen Baum, durch den man einen Hut werfen kann.



Schnittkurs – neues Konzept findet Anklang

Und während der Eine in der Krone schuftete ließen es sich die Fachleute bei einem kühlen Fassbierchen schon mal gut gehen.

Natürlich gab's für den Meister auch wieder einen sauren Radler.

Abschließend kamen alle noch im Vereinsgarten zusammen, wo Würstchen auf dem Schwenker lagen, und so wurde bei Bratwurst und Fassbier noch ein Weilchen gequatscht.

Alles in allem eine gute und schöne Veranstaltung.

Wegen des Interesses, und weil's so schön war, planen wir eine Folgeveranstaltung in Form eines Sommerschnittkurses – natürlich wieder mit Verpflegung!

Termin des Sommerschnitt-Kurses

am Samstag, den 2. Juli

um 14 Uhr

im Vereinsgarten



Was tun mit dem Grasschnitt?

Jeder, der ein paar Quadratmeter Rasen sein Eigen nennt, steht vor dem anwachsenden Problem des anfallenden Grasschnitts. Sammelt man alles einfach auf einem Haufen, dann wird es schnell eine matschige Pampe, die nur langsam verrottet und stinkt. Was tun? Am einfachsten ist es, Grünschnitt möglichst zu vermeiden – wer nicht unbedingt einen Golfrasen braucht, kann eine Wiese mit Blumen und Kräutern in Betracht ziehen, die nicht so oft gemäht werden muss. Soll es doch ein Rasen bleiben, dann gibt es folgende Möglichkeiten: Häufiger mähen, idealerweise mit einem Mulhmäher, bewirkt, dass die sehr kurzen Rasenstücke einfach liegen bleiben können und als natürlicher Mulch den Rasen düngen und schützen. Ebenso bietet sich an, den Grasschnitt in dünnen Schichten (damit er nicht fault und stinkt) als Mulch unter Büsche oder auf Beeten zu verteilen. So schützt er diese vor Austrocknung und Erosion. Auch um Obstbäume verteilt, wie eine Baumscheibe, leistet er gute Dienste. Muss dennoch kompostiert werden, so sollte der Grünschnitt etwas antrocknen und mit anderem trockenem Häckselgut oder Sägespänen vermischte werden, damit nicht die stinkende Pampe entsteht. Dann auf den Komposthaufen damit.

Apropos Komposthaufen...

Das ist auch so ein Thema, bei dem Meinungen und Methoden stark auseinander gehen. Dabei gilt es im Wesentlichen drei Fragen zu beantworten:

1) Wohin?

Am besten an einen (wind)geschützten Ort im Halbschatten. Dieser sollte gut zugänglich sein, damit An- und Abtransport per Schubkarre problemlos funktioniert. Auch sollte – im Sinne einer harmonischen Nachbarschaft – der Komposthaufen nicht gerade neben dessen Terrasse oder Grillplatz angelegt werden, denn trotz Sorgfalt, kann es mal riechen.

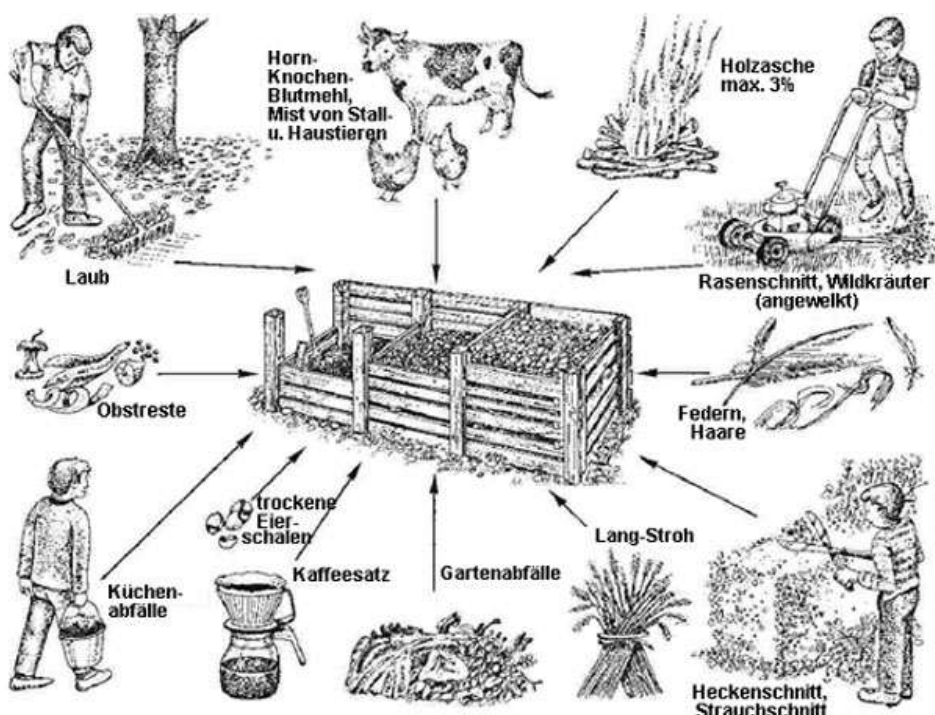
2) Wie?

Alles einfach auf einen Haufen ist sicher die simpelste Methode und irgendwann kommt auch was Humusähnliches dabei raus. Besser ist eine Einfassung aus Holz oder Steinen, das sieht ordentlicher aus. Dann gibt es noch diverse Kunststoffbehälter, die auch funktionieren. Egal wofür man sich entscheidet, grundsätzlich sollte kein Boden nach unten abschließen und seitlich sollten genügend Luftöffnungen vorhanden sein. Sinnvoll ist auch, gleich zwei bis drei Bereiche nebeneinander anzulegen, so kann leicht umgeschichtet werden und frisches Kompostmaterial von fertigem getrennt werden.

Das Kompostmaterial sollte möglichst klein geschnippelt oder gehäckselt sein, feuchtes Material (s. Grünschnitt) mit trockenem vermischte werden.

3) Was?

Prinzipiell alle pflanzlichen, organischen Abfälle aus Garten und Küche. Aber ein paar Abfälle sollten besser in die Mülltonne: Essensreste, das zieht Ratten und anderes unerwünschtes Getier an; Kranke und faule Pflanzen; Steinkohleasche, enthält Stoffe, die wir nicht im Boden und den Pflanzen haben wollen (reine Holzasche kann untergemischt werden).



Zucchini– eine Geschmacklosigkeit?

Wer kein eingefleischter Vegetarier ist, hat meist ein sehr gespaltenes Verhältnis zu diesen gurkenähnlichen Dingen. Bei uns spielt sich meist Folgendes ab: Jedes Jahr beim Frühjahrseinkauf geraten wieder zwei, drei Zucchiniplänzchen in den Einkaufskorb und werden in eine Ecke des Salatbeets gepflanzt. Wie Salat werden sie gehegt und gepflegt; erst wachsen sie, dann wuchern sie über das halbe Beet.

Es erscheinen die ersten kleinen Früchte und da die Pflanzen so riesig sind, muss man sich nicht mehr jeden Tag darum kümmern. Folglich verpassen wir regelmäßig den idealen Erntetermin und die Früchte sind, wie die Pflanze, gigantisch.

Nach der ersten Freude über die riesige Ernte folgt schnell Ratlosigkeit darüber, was jetzt damit gemacht werden soll. Denn obwohl oder weil Zucchini fast nach nix schmeckt, schmecken sie keinem von uns so richtig. Also wird die Frucht gewordene Geschmacklosigkeit an die liebe Verwandtschaft verteilt, die sie artig dankend annimmt und sich dann genau die gleichen Fragen stellt.

Für alle Nicht-Vegetarier, denen das geschilderte Szenario nicht ganz fremd ist, sei hier ein seidener Faden anhand gegeben, der einerseits die Verbindung zwischen Zucchini und Grill knüpft und an dem andererseits die Hoffnung der Verwandtschaft hängt.

Zucchini Grillrezept:

Zutaten:

- 1 große Zucchini
- 50 Gramm geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Zwiebel
- Chilis nach Wahl
- Frische Kräuter (gehackt ca. 1 EL)
- 1 EL Pflanzenöl (vorzugsweise Olivenöl)
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken
- Optional beim Draußen-Grillen: Einmal-Alu-Grillschale

Los geht's:

1. Zucchini waschen und der Länge nach halbieren.
2. In beiden Hälften das "Innenleben" (Saat und weiches Bindegewebe) mit einem Löffel herauschaben, zerhacken und in eine Schüssel geben.
3. Zwiebel hacken, Chilischoten und Knobi-Zehe fein hacken.
4. Zwiebel, Chilis, Knoblauch, Käse und Öl zur Zucchini-Masse in die Schüssel geben und gut vermengen.
5. Außenhaut der Zucchini-Hälften einölen (schützt vor Austrocknen und Ankleben beim Grillen).
6. Die Mischung in die ausgehöhlten Zucchini-Hälften füllen und leicht festdrücken.
7. Die Hälften auf den Grillrost oder in die Grillpfanne legen und im geschlossenen Grill ca. 20 Minuten grillen bzw. bis das Fruchtfleisch weich ist.
8. Heiß servieren. Ist die Zucchini-Schale nicht zu hart, kann auch sie mitgegessen werden.

Dazu ein schönes Steak und kühles Bier, und schon verliert die Zucchini etwas von ihrem Schrecken – wohl bekomm'



Willkommen im Baum-Haus!

Ein großer Baum ist wie ein riesiges Mietshaus. Viele Tiere leben hier. Tierforscher haben herausgefunden, dass in einer alten Eiche bis zu 1000 Tierarten zu Hause sind.



In der Baumkrone: Hier bauen die Vögel ihre Nester. Große Bäume können sogar von mehreren Vogelarten gleichzeitig bevölkert werden. Die gesellig lebenden **Krähen** verwandeln die Baumkrone in einen tierischen Wohnblock, wenn sie zu Hunderten auf ihm zum Schlafen eintreffen. Auch das **Eichhörnchen** ist ein Bewohner der Baumkrone.

Im Stamm: Er wird gerne als Höhle benutzt. Der **Specht** ist so ein typischer Baumhöhlenbewohner. Er zimmert sich mit seinem Schnabel eine Wohnung in alte Bäume. Aber auch **Eulen**, **Baumarder** und Insekten (zum Beispiel **Hornissen**) nisten sich in Hohlstellen ein.



Unter den Blättern: Die grünen Triebe locken vor allem Insekten an. Blätter sind für sie Wetterschutz, Nahrung und Stube für den Nachwuchs. So auch für die **Marienkäfer**. Sie sind sehr nützlich, denn sie und ihre Larven fressen gerne Blattläuse. Viele Falter leben unter dem Blätterdach des Baumes. Sie ernähren sich vom Saft der Zweige. Ihr Nachwuchs, die Raupen, fressen das Laub.

In der Rinde: Unter und in den rissigen Furchen der Rinde könntest du bei einem genauen Blick unzählige kleine Tierchen wie Spinnen, Käfer oder Milben finden. Die dicke Borke ist für sie ein prima Schutz vor Feinden. Oder sie sind wie die Spinnen selbst Jäger. Dann bietet die Rinde die nötige Deckung, um von der Beute nicht vorzeitig entdeckt zu werden.

Unter der Wurzel und um sie herum: Am Fuß des Baumes wohnt zum Beispiel die **Waldmaus**. Sie gräbt tiefe Gänge, über die sie zu ihrem Nest und ihren Vorratskammern gelangt. Und dann gibt es noch die Krabbeltiere wie **Tausendfüßler**, **Asseln** und **Käfer**, die sich unter dem Laub einnisten.



Wie in einem Mietshaus hat auch der Baum Mieter, die nicht so gerne gesehen sind. Die hier sind besonders gefürchtet:

Die Blattlaus:



Sie lebt von Pflanzensaft, den sie aus den Blättern und jungen Trieben der Äste saugt.

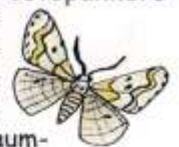
Der Borkenkäfer:



Die Käfer und ihre Larven nisten sich in der Innenrinde von Bäumen – meist sind es Fichten – ein, die sie auch fressen. Viele Borkenkäfer können einen Baum kaputt machen.

Die Raupen des Frostspanners:

Sie ernähren sich vom Laub der Obstbäume. Treten sie in großen Mengen auf, können sie ganze Baumbestände kahl fressen.



In unserem Baum haben sich die nützlichen Marienkäfer reichlich vermehrt. Wie viele krabbeln auf dieser Seite?

Schreibe die Antwort auf eine Postkarte und schicke sie an den Obst- und Gartenbauverlag. Dann nimmst du an unserer Verlosung teil. Einsendeschluss ist der 14. Juni.

Gewinner der Frühlings-Ausgabe: Joana Funke, Laura Batone, Cora Bolies.
Gewinne bei Hans Conrad abholen.