



VOM GREDBANKERL

02/2026

Liebe Mitglieder und Freunde,



der erste Monat im Jahr ist fast rum. Aktuell hat uns der Winter fest im Griff, aber die Tage werden schon wieder länger.

Im Verein sind wir bereits in den Planungen für die Veranstaltungen des Jahres 2026. Wir haben wieder viel vor und werden Ihnen wieder ein umfangreiches Programm bieten.

Personell mussten wir in der Führungsmannschaft (Vorstand und Ausschuss) im letzten Jahr einige Verluste hinnehmen und suchen daher dringend nach Verstärkung.

Am **Freitag, den 06.02.2026** bieten wir einen **Informationsabend für Mitglieder** an, die sich gerne in die ehrenamtliche Vereinsarbeit einbringen möchten. Wir stellen die Grundzüge unserer Arbeit vor und stehen Ihnen zu all Ihren Fragen gerne Rede und Antwort.

Kommen Sie einfach vorbei!

DURCHGEÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Sonntag, 04.01.2026 Neujahrs-Glühen beim Eigenheimer und Siedlerverein Adlkofen

Eine kleine Abordnung (Erwin und Gaby Osen, sowie Pauline und Christian Stöckl) besuchten auf Einladung die Veranstaltung in Adlkofen. Am Dorfplatz trafen sich die Teilnehmer zu Glühwein und Grillwürstl. Die Einnahmen aus den Spenden für den Glühwein waren für einen guten Zweck bestimmt.

Freitag, 09.01.2026 Gartlertreff

Wir hatten wieder Gartlertreff. Pauline Igerl-Stöckl und Marion Rannow sorgten mit Käsespätzle und Endiviensalat für ein ausgezeichnetes Abendessen. – Danke-

DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

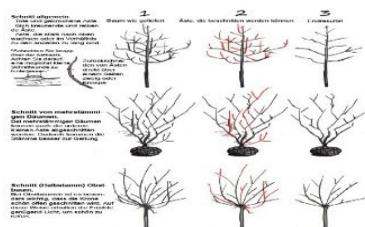
Samstag, 31.01.2026 13.00 Uhr

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.

Mittwoch, 18.02.2026 18.00 Uhr Heringessen (Aschermittwoch)

Mittlerweile hat das Heringessen am Aschermittwoch schon Tradition. Ab 18.00 Uhr bieten wir Ihnen wieder Bratheringe, Heringe in Apfel/Sahnesoße, Heringe in Matjesart oder Bismarckheringe mit Pellkartoffeln an. Wir bitten um Anmeldung bis 08.02.2026 bei Erwin Osen Tel.: 08702/8021.

Samstag, 28.02.2026 10.00 Uhr Baum- und Sträucherschnittkurs



Der Baum- und Sträucherschnittkurs findet am Gelände des Feuerwehrgerätehauses statt. Den Kurs leitet Birgit Lechner von der Baumschule Patzlsperger. Gegen Mittag gibt es eine Weißwurstbrotzeit. Alle Mitglieder und Interessierte sind willkommen.

WEITERE GEPLANTE TERMINE IM JAHR 2026

21.02.2026	Bezirksausschusssitzung des Verband Wohneigentum
13.03.2026	Jahreshauptversammlung mit Ehrungen
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

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

INFORMATIONEN VOM VERBAND



Online-Gartenwoche im Februar

Bei der nächsten Online-Gartenwoche zeigt unser Gartenteam vom 23.-27. Februar live, wie man Obstgehölze fachgerecht schneidet, Sträucher pflegt und den Garten pflegeleicht, kinder- und insektenfreundlich gestaltet. Jeden Abend ab 18 Uhr dabei sein - Fragen sind willkommen.

KOSTENLOS ANMELDEN & DABEI SEIN

TIPPS FÜR DEN GARTLER

GEMÜSEGARTEN IM JANUAR – ARBEITSKALENDER

- Rosenkohl trotzt Eis und Schnee
Wintergemüse in den Beeten vor Frost oder Schneefall schützen und rechtzeitig mit Vlies oder Tannenzweigen abdecken;
- Chicorée- und Löwenzahnwurzeln im dunklen Keller antreiben;
- Durchgefrorene Schnittlauchballen können jetzt zum Antreiben noch eingetopft werden;
- Anbauplan mit Mischkultur und Fruchtwechsel für das kommende Gartenjahr erstellen;
- Saatgut sichten und Wunschliste für den Einkaufsbummel erstellen;
- im Vorratskeller das eingelagerte Gemüse kontrollieren; zwischendurch lüften;
- unter Glas können Sie frühe Gemüsesorten bereits aussäen, z. B. von Kohlrabi, Kohl, Pflücksalaten;
- auf der Fensterbank: Aussaat von Keimsprossen und Microgreens.

STARTSCHUSS FÜR DIE ANZUCHT

Einigen Gärtnerinnen juckt es schon in den Fingern. So mancher kann es kaum erwarten, mit der Anzucht des Gemüses zu beginnen. Aber wer zu früh sät, riskiert sogenannten „Geilwuchs“, d. h. die Pflänzchen wachsen lang und dünn in die Höhe, hungrig nach mehr Licht. Am Ende schwächen sie und können nicht mehr zu kräftigen Pflanzen heranwachsen.

Jedoch gibt es ein paar wenige, wärmeliebende Pflanzen, die sich schon ab Mitte Januar auf der lichtdurchfluteten Fensterbank vorziehen lassen. Am besten eignen sich West- und Ostfenster. Direkte Sonneneinstrahlung solle bei der Anzucht vermieden werden.

Chilis vorziehen

Damit die Schoten bis zum Herbst reif werden, sollte die Anzucht frühzeitig sein.

Da Chilis eine lange Keimdauer haben, ist eine frühe Anzucht sinnvoll. Auch die Vegetationszeit bis zur Ernte ist bei den scharfen Schoten lang. Desto früher man also sät, desto früher und auch länger können Chilis geerntet werden. Allerdings braucht der Südländer viel Wärme und Licht. Nur an einem warmen und hellen Plätzchen gedeihen Chilis. Wer das garantieren kann, darf ab Mitte Januar Chilisamen in die Anzuchterde stecken.

Die Saattiefe beträgt 1 bis 2 cm. Für die Keimung sollte die Temperatur keinesfalls unter 20 Grad fallen. Manche Chilisorten keimen am besten bei über 25 Grad. 7 bis 21 Tage kann die Keimung dauern. In dieser Zeit muss das Substrat konstant feucht gehalten werden. Zeigen sich die Keimblätter, darf pikiert werden.

Saattiefe: 1 bis 2 cm

Keimtemperatur: 20 bis 28 Grad

Keimdauer: 7 bis 21 Tage

Aubergine vorziehen

Um Auberginen zu ernten, braucht es viel Licht, Wärme und Geduld.

Auch die Aubergine hat eine lange Entwicklungszeit. Eine Anzucht kann daher ab Mitte Januar erfolgen. Auch sie ist eine Südländerin und braucht eine warme und helle Kinderstube. Für die Keimung sollte die Temperatur bei 22 bis 25 Grad liegen und nicht zu sehr schwanken. Bei diesen Temperaturen keimen die Samen recht zuverlässig, aber man muss Geduld haben. Zwei bis vier Wochen kann es dauern bis sich die ersten Keimblätter zeigen. Die Saattiefe liegt bei 1 cm. Es reicht ein Samen pro Anzuchtopf. Nach der Keimung können die Pflanzen etwas kühler bei 20 Grad stehen.

Saattiefe: 1 cm

Keimtemperatur: 22 bis 25 Grad

Keimdauer: 14 bis 28 Tage

Süßkartoffel vorkeimen

Die Süßkartoffel darf erst nach den Eisheiligen ins Freie.

Wer Süßkartoffeln ernten möchte, sollte im Januar beginnen, die Batate, wie sie auch heißt, vorzu-keimen. Denn die Südamerikanerin hat ebenfalls eine lange Vegetationszeit. Zum Keimen verwenden Sie am besten eine Bio-Knolle. Man kann sie entweder in Erde oder im Wasserglas antreiben. Dabei mag es die Süßkartoffel ebenfalls hell und warm bei 20 bis 25 Grad.

Für die Wassermethode ähnlich dem Avocadokern vier Zahnstocher rund um die Knolle stecken, so dass die Süßkartoffel längs im Glas hängt und zu einem Drittel mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser im Glas sollte hin und wieder ausgetauscht werden. Alternativ kann die Knolle auch zur Hälfte in Erde gesteckt werden. Dabei sollte das Substrat aber konstant feucht gehalten werden. Nach zwei bis vier Wochen treibt die Knolle aus. Für das Auspflanzen der Süßkartoffel sollten die Triebe mindestens eine Länge von 15 Zentimetern haben.

Keimtemperatur: 20 bis 25 Grad

Keimdauer: 14 bis 28 Tage

Tomate im Januar vorziehen?

Finger stillhalten, wenn es um die Tomate geht! Auch wenn die Tomate wie die Chili oder Aubergine zu den Südländern zählt, sollte sie nicht vor März in den Anzuchtopf, wenn man kräftige, vitale Pflanzen möchte. Zu früh gesäte Tomaten bekommen zu wenig Licht und vergeilen schnell. Diese Pflänzchen sind dann für die Tonne, denn aus ihnen können keine vitalen Pflanzen mehr wachsen.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

BOTULISMUS VERMEIDEN: SICHERES EINKOCHEN VON GEMÜSE

Wer Gemüse falsch einkocht, riskiert eine Vergiftung. Warum normales Einkochen nicht reicht und wie Sie Botulismus vermeiden.

Gift im Glas: Wenn Konserven zum Gesundheitsrisiko werden

Was viele nicht wissen, selbst Eingemachtes kann zu einem unterschätzten Gesundheitsrisiko werden. Auch wenn die Konserven gut riecht und schmeckt, kann sie ein tödliches Gift enthalten. Schuld daran ist das Bakterium Clostridium botulinum, welches unter Luftabschluss das Nervengift Botox produziert. Nur kleine Mengen des Toxins reichen aus für eine schwere Vergiftung. Deshalb ist besonders beim Einmachen von Obst und Gemüse Sorgfalt gefragt.

Wie schnell bildet sich Botulismus?

In unsachgemäß eingemachten Konserven kann sich Clostridium botulinum sehr schnell vermehren. Unter günstigen Bedingungen verdoppelt sich die Bakterienzahl alle 20 bis 30 Min. Das Tückische daran: Man kann es nicht riechen oder schmecken. Das Bakterium wächst besonders gut unter folgenden Bedingungen:

- Raumtemperatur
- Sauerstoffmangel (im verschlossenen Glas)
- Hoher pH-Wert (über 4,6)
- Hoher Feuchtigkeitsgehalt

Botulismus: Was ist zu beachten?

Vor allem bei Gemüse- und Fleischkonserven ist Botulismus eine Gefahr. Sauer eingelegte Konserven wie Essiggurken oder eingemachte saure Obstsorten sind aufgrund des niedrigen pH-Werts unkritisch. Damit das gefährliche Bakterium nicht in die selbst eingemachten Konserven gelangt, ist es essentiell beim Einkochen penibel zu arbeiten. Dabei ist wichtig zu wissen: Die Clostridium botulinum überleben Temperaturen von 100 °C, d.h. normales Einkochen reicht nicht aus!

So vermeiden Sie Botulismus

Um Botulismus zu vermeiden, Lebensmittel heiß in abgekochte Gläser abfüllen.

Um sicher zu gehen, kochen Sie säurearme Lebensmittel wie z.B. Suppen, Soßen, Pesto, Fleisch- oder Gemüsekonserven mithilfe eines Druckkochtopfs ein, denn dieser ermöglicht ein Einkochen bei hohen Temperaturen. (Sichere Abtötung erst bei Temperaturen über 121 °C)

Außerdem sollten die Lebensmittel lange genug eingekocht werden. Wie lange einzelne Gemüsesorten gekocht werden sollten, entnehmen Sie aus unserer Einkoch-Tabelle.

Erhöhen Sie den pH-Wert durch Ansäuern mittels Zitronensäure oder Essig

Sterilisieren Sie alle verwendeten Küchenutensilien und die Behältnisse (Gläser) und füllen Sie die Lebensmittel heiß ab.

Botulismus bei Marmelade ist sehr selten, da der hohe Zucker- und Säuregehalt das Wachstum von Clostridium botulinum hemmt. Je höher der Zuckergehalt, desto besser.

Symptome: Botulismus versus Lebensmittelvergiftung

Während eine klassische Lebensmittelvergiftung sich bereits wenige Stunden nach dem Verzehr mit Magen-Darm-Beschwerden bemerkbar macht, zeigen sich bei einer Botulismus-Vergiftung die Symptome erst nach 12 bis 36 Stunden nach dem Essen. Die Vergiftung kündigt sich auch nicht mit Übelkeit und Durchfall an, sondern die Symptome des Nervengift sind naturgemäß neurologischer Art:

- Verschwommenes Sehen
- Trockener Mund, trockene Augen
- Sprachstörungen (verwaschene Sprache)
- Schluckbeschwerden und Heiserkeit
- Hängende Augenlider
- Muskelschwäche z.B. hängende Augenlider
- Probleme beim Kauen und Schlucken
- Atemnot
- Atemlähmung (häufigste Todesursache)

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 !

Erwin Osen

1. Vorsitzender