



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



VERBAND **WOHNEIGENTUM**

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

12/2025



Liebe Mitglieder und Freunde,



die Adventszeit hat begonnen und in Kürze steht Weihnachten vor der Tür. Die stade Zeit ist es schon lange nicht mehr. Vielmehr der ganz normale Wahnsinn vor Weihnachten und zum Jahresschluß.

Auch auf der Welt ist viel los, dass uns nachdenklich stimmen sollte. Nachwievor Krieg in Europa, immer wieder Naturkatastrophen, ein unberechenbare Herren wie Trump und Putin und die Verteuerungen bei Mieten, Nahrungsmittel und Gebühren für staatliche/kommunale Leitungen begleiten uns auch weiterhin.

Ist das alles so richtig was wir tun? Können wir selbst künftig etwas besser machen? Aus meiner Sicht schon. Fangen wir doch im Kleinen, in unserem Umfeld an. Pflegen Sie doch wieder mehr die Gesellschaft im Kreise von Freunden. Kapseln Sie sich nicht zuhause ab, gehen Sie wieder zu Veranstaltungen des gesellschaftlichen Miteinanders. Unsere zahlreichen Ortsvereine bieten genügend

Gelegenheiten. Aber das muß natürlich jeder für sich selbst entscheiden.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen ein fröhliches Fest und ein gesundes neues Jahr. Möge das neue Jahr Ihnen viel Gesundheit, Glück und Zufriedenheit bringen.



DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 14.11.2025 Gartlertreff

Der Gartlertreff war gut besucht. Zur Brotzeit gab es kalten Braten und Käse.

Sonntag, 23.11.2025

Heute am Totensonntag haben wir für unsere verstorbenen Mitglieder eine Messe lesen lassen.

Freitag, 28.11.2025 Advents- und Jahresabschlußfeier

Die Mitglieder trafen sich um 18.00 Uhr zur gemeinsamen Adventsfeier diesmal im Pfarrheim. Wir wollten mehr Mitgliedern den beschwerlichen Weg über die Treppe ins Pfarrheim ermöglichen.

Nach einer kurzen Begrüßung, aßen wir zunächst gemeinsam zu Abend. Das Abendessen, Ochsenbackerl mit Blaukraut und Spätzle wurde durch die Metzgerei Pflügler bereitgestellt und war



sehr schmackhaft. Im besinnlichen Teil gab es vorweihnachtliche Musik, gespielt von Rosemarie Stemberger und Karl Rusch, gepaart mit Geschichten, vorgetragen von Irene Meßmann, Markus Czoppik und Pauline Igerl-



Stöckerl. Natürlich durfte auch der Weihnachtsmann, gespielt von Erwin Osen, nicht fehlen. Alle Anwesenden erhielten noch ein kleines selbstgebasteltes Weihnachtsgeschenk.

Es war ein schöner, kurzweiliger Abend, der das Vereinsjahr

ausklingen ließ.



DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

Freitag, 12.12.2025 Gartlertreff - Beginn 19.00 Uhr im Vereinsheim

WICHTIGE INFORMATIONEN

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. In 2025 wurden ein Erdbohrer (Benzinmotor) und ein Rasenlüfter neu beschafft.
3. 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,- €.
4. Die Geräteliste finden Sie auf unserer Homepage
https://www.verband-wohneigentum.de/woerth_isar

BEITRÄGE 2026

Der Verband Wohneigentum hat eine Erhöhung der Verbandsabgabe von 1.- € für 2026 beschlossen. Diese Erhöhung trägt für uns der Bezirksverband Niederbayern aus seiner Kasse. Das heißt **für uns keine Beitragserhöhung in 2026.**

Für Mitglieder, die die Verbandszeitung per Post zugestellt bekommen, werden aufgrund gestiegener Portokosten in 2026 ca. 7,50 € berechnet.

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 .



VOGELFUTTER SELBST MACHEN

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

So basteln Sie Vogelfutterplätzchen und eine Futterglocke.

Zwar gibt es mittlerweile viele Anbieter von gutem und hochwertigem Vogelfutter, aber günstiges Vogelfutter aus Bau- und/oder Supermärkten enthält oft Ambrosia-Samen. Diese sind problematisch, weil die Ambrosia-Pflanze hoch allergene Pollen produziert, die bei vielen Menschen starke allergische Reaktionen auslösen können. Über das Futter gelangen die Samen der invasiven Pflanze unweigerlich auch zu uns - dies wollen wir vermeiden.

Vogelfutter selber machen bietet sich als eine sichere, günstige und kreative Alternative an.

Vogelfutter selber machen: Wer frisst mit?

Beachten Sie die Vorlieben der heimischen Gartenvögel: Körnerfresser bevorzugen Sonnenblumenkerne, während Weichfutterfresser Haferflocken, Mohn, Kleie und Obst fressen. Einige Arten wie Meisen mögen beides. Unterstützen Sie Ihre gefiederten Freunde im Winter indem Sie Vogelfutter selber machen.

Für das Vogelfutter benötigen Sie folgende Zutaten:

- 500 g Fett
- 500 g Körner & Trockenfrüchte
- etwas Rapsöl

Es eignen sich folgende fette, um Vogelfutter selber zu machen:

- Rindertalg (Rinderfett)
- Schweinefett
- Kokosfett (ungesalzen)

Daneben sollten Sie folgende Utensilien bereit haben:

- Kochtopf & Kochlöffel
- Muffinförmchen (für Vogelfutterplätzchen)
- ein paar Stöckchen
- kleine Blumentöpfe aus Ton (für Futterglocken)
- Schnur

Vogelfutter selber machen: Zubereitung

Das Fett sollten Sie vorsichtig erhitzen und mit einem Schluck Rapsöl anreichern, damit später nichts bröselig wird. Achten Sie darauf, dass es nicht zu kochen beginnt. So vermeiden Sie, dass der sowieso schon strenge Geruch noch deutlich verstärkt wird.

Dann werden Körner und Trockenfrüchte hinzugegeben. Solange die Masse noch flüssig ist, füllen Sie diese in die bereitgestellten Muffinförmchen. Damit Sie die festen Vogelfutterplätzchen später auch aufhängen könnten, stecken Sie ein Stöckchen in die Mitte der noch nicht getrockneten Muffins. Durch das entstandene Loch ziehen Sie später die Schnur, mit der Sie die Plätzchen an Bäumen und Sträuchern befestigen.

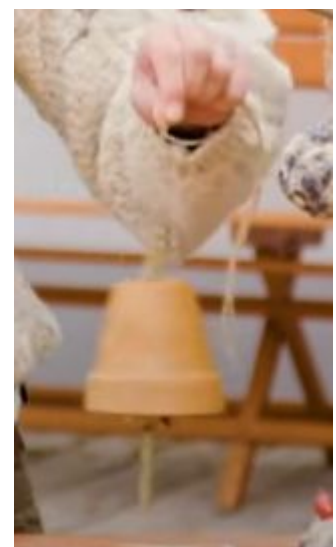


Sie haben keine Lust oder Zeit, Vogelfutterplätzchen oder eine Futterglocke zu basteln? Kein Problem! Streichen Sie die abgekühlte Masse einfach großzügig auf einen Baumstamm. Die Vögel werden sich auch daran gerne bedienen.

Futterglocke für Gartenvögel

Wenn Sie für Ihre Vögel im Garten eine Futterglocke selber machen möchten, müssen Sie warten, bis Ihre Masse abgekühlt ist. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Aufhängung der Futterglocke vor. Dafür binden Sie zunächst eine Schnur um ein Stöckchen. Dann ziehen Sie die Schnur sowie ca. ein Drittel des Stöckchens durch die Öffnung am Boden des Blumentopfes. Der Stock dient nicht nur als Befestigung für die Aufhängung. Auf dem unteren Teil können die Vögel auch bequem Platz nehmen, um in Ruhe zu fressen.

Nun geben Sie die abgekühlte Masse in den Topf und streichen alles gut fest. Fertig ist die Futterglocke! Sollen Sie keinen Blumentopf zur Hand haben, können Sie aus der Masse auch ganz einfach Meisenknödel formen.



TIPPS FÜR DEN GARTLER

DEN GARTEN WINTERFEST MACHEN

Jetzt im Herbst beginnt das große Aufräumen. Mit unserer Checkliste und praktischen Tipps machen Sie Ihren Garten im Handumdrehen winterfest, sodass Flora und Fauna gut durch den Winter kommen.

Damit der Garten gut durch den Winter kommt, sollten Sie folgende Arbeiten im Spätherbst erledigen.



10 Gartenarbeiten zum Saisonende

1. Gemüsebeet pflegen: Beete, auf denen noch Wintergemüse und Salate stehen, noch einmal durchhacken und von Unkraut befreien.
2. Zwiebel- und Knollenblumen ausgraben: Gladiolen, Freesien, Pfauenlilien, Knollenbegonien sollten Sie bis Ende Oktober ausgraben. Sommerblumenzwiebeln werden trocken überwintert. Dahlien bleiben solange im Freiland, bis der erste Frost Blätter und Blüten vernichtet. Graben Sie die fleischigen Knollen an einem sonnigen Tag aus. Mehr zum Thema Dahlien einwintern lesen Sie hier.
3. Gräser zusammenbinden: Binden Sie die Halme von Pampasgras und anderen hohen Gräsern zu einem Schopf zusammen. Das schützt ihr Inneres vor zu viel Feuchtigkeit und Fäulnis.
4. Rasen mähen: Ihren Rasen sollten Sie vor der Winterruhe noch einmal schneiden, aber nicht zu kurz. So kommen Rasengräser besser durch die kalte Jahreszeit.
5. Laub entfernen: Von Rasen und von Gehwegen entfernen Sie das Laub. Zwischen Sträuchern und Stauden kann das Laub liegen bleiben. Dort bildet es eine schützende Schicht.
6. Winterquartiere für Tiere schaffen: Häufen Sie Laub zu Haufen oder legen Sie in einer stillen Ecke einen Hügel aus Ästen und Blättern an, der dem Igel als Winterquartier dient. Oder stellen Sie ein Igelhaus auf.
7. Stauden stehen lassen: Ihre Samen sind Nahrung für Vögel. Insekten nutzen Staudenstängel gerne als Winterquartier.
8. Gartenteich abdecken: Damit das Herbstlaub nicht im Teich landet, deckt man kleinere Gewässer mit einem Netz ab. Das Laub sollten Sie hin und wieder abräumen und auf den Kompost geben.
9. Schnecken aufspüren: Legen Sie Schneckeneier frei, die Sie im Kompost, unter Trittsteinen oder in Erdritzen entdecken. An der Luft trocknen sie aus oder werden von Vögeln, Käfern oder Spitzmäusen gefressen.
10. Schlauch, Pumpe und Regentonnen leeren: Entleeren Sie Tauchpumpen, den Gartenschlauch und lagern sie diese frostfrei. Das Wasser aus Regentonnen sollten Sie vor dem Frost ebenfalls ausleeren. Decken Sie die Tonne anschließend ab.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

HIRSCHFILET IM KRÄUTERMENATEL, SCHOKOLADEN-JUS, GEBACKENE WINTERKARTOFFELN UND GLASIERTES WURZELGEMÜSE

Zutaten (4 Personen):

Hirschfilets

- 4 Stück Hirschfilets (oder Rehfilet) je ca. 180 – 200 g
- Olivenöl
- Salz Pfeffer
- Frische Kräuter: Thymian, Rosmarin, Petersilie (fein gehackt)
- 80 g Semmelbrösel oder feine Brotbrösel
- 2 Eigelb (zum Binden des Kräutermantels)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Senf /Dijon)

Schokoladenjus

- 100 g dunkle Schokolade
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Wild- oder Geflügelfond
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 TL Zucker oder Honig, je nach Geschmack

Gebackene Winterkartoffeln

- 6-8 kleine bis mittelgroße Kartoffeln (gelb oder rot), gewaschen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Rosmarin oder Thymian
- Optional grobes Meersalz zum Bestreuen

Glasiertes Wintergemüse

- 300 – 400 g Wintergemüse nach Wahl (Pastinaken, Fenchel, Rüben, Kürbiswürfel, Steckrüben)
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Ahornsirup oder Honig
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. *Hirschfilets vorbereiten*

- Ofen auf 180 – 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Filets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kräutermantel herstellen: In einer Schüssel Kräuter, Semmelbrösel, ggf. gehackter Knoblauch, Senf und Eigelb mischen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit etwas Olivenöl arbeiten, bis die Mischung zusammenhält.
- Filets leicht mit Öl bestreichen. Den Kräutermantel rundum fest andrücken, sodass eine dicke Kruste entsteht.
- Kurz in einer heißen Pfanne (mit wenig Öl) rundherum scharf anbraten, damit die Kruste haftet. Danach im vorgeheizten Ofen ca. 8-12 Minuten weitergaren, bis das Fleisch medium rare bis medium ist (Kerntemperatur 58 – 60 °).

2. *Schokoladenjus zubereiten*

- Schalotte in etwas Butter glasig dünsten.
- Rotwein und Brühe hinzufügen, aufkochen.
- Schokolade einrühren, bis sie vollständig schmilzt.
- Thymianzweig hinzufügen, Hitze reduzieren und ca. 10 – 15 Minuten köcheln, bis die Sauce leicht eindickt.
- Thymian entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional etwas Zucker/Honig für Ausgleich der Säure hinzufügen.
- Optional Butter am Ende einrühren oder die Sauce prürieren und durch ein Sieb passieren (für seidige Textur).

3. *Glasierter Wintergemüse*

- Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden.
- Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer vermengen.
- In einer Pfanne oder im Ofen bei 180-190 °C ca. 15 – 20 Minuten rösten bis es weich ist.
- In der Pfanne kurz mit Ahornsirup/Honig und Balsamico glasieren und weitere 2 – 3 Minuten verkochen lassen. Mit Salz Abschmecken.

4. *Gebackene Winterkartoffeln*

- Kartoffeln halbieren oder in Spalten schneiden.
- Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin/Thymian mischen.
- Auf Backblech legen und 25 – 35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Zwischendurch wenden.

5. *Anrichten*

- Kartoffeln auf Teller verteilen.
- Hirschfilet in Scheiben schneiden und darauflegen.
- Schokoladenjus rund um.

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