



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



VERBAND **WOHNEIGENTUM**

Einfach gut leben!

VOM GREDBANKERL

09/2026



Liebe Mitglieder und Freunde,

der August traditionell der Ferienmonat. Juni stand in der Gemeinde im Zeichen der Städtepartnerschaft Wörth/Ilasi. Das hatte auch Auswirkungen auf unseren Verein. Zum einen mussten wir unser Blütenfest vorziehen, was auch wieder in Konkurrenz zur Firmung, zum zehnjährigen Partnerschaftsfest der Feuerwehren Wörth und Burg stand. Dennoch hatten wir ein schönes gemütliches Fest für Freunde und Nachbarn.

Den monatlichen Gartlertreff haben wir dann geopfert und ausfallen lassen.

Natürlich nahmen wir auch mit Abordnungen am Festabend und am Kirchenzug teil. Parallel zum Festabend betrieben wir noch einen Stand mit Würstelsemmeln und Käse.

Der Juli wird voraussichtlich etwas ruhiger, aber auch da sind einige Ehrenamtliche von uns im Einsatz.

DURCHGEFÜHRTE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 07.08.2026 Gartlertreff



Der gestrige außerplanmäßige Gartlertreff war sehr gut besucht. Jeder konnte sich bei Fleisch und Würstl vom Grill mit frischen Salaten stärken. Natürlich gab es auch gekühlte Getränke. Nach den vergangenen heißen Tagen hatten wir eine schöne laue Sommernacht und die Gäste verweilten gemütlich und bis spät in die Nacht unter den Obstbäumen am Vereinsheim.

Herzlichen Dank an alle die mitgeholfen haben, diesen gemütlichen Abend zu gestalten. Es war eine tolle Gemeinschaftsleistung.

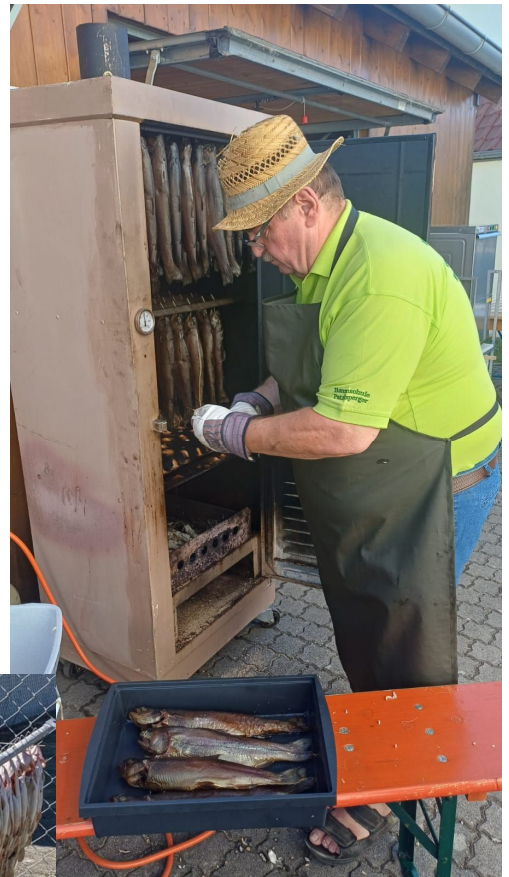


Freitag, 14.08.2026 Fischräuchern

Am Tag vor Maria Himmelfahrt findet im Verein traditionell das Fischräuchern statt. Räucherchef Erwin Osen bereitet dazu 90 Forellen vor. Bereits am Vortag wurden die Fische von Franz Luderfinger, Alfons Heinrich, Gahr Theo und Erwin Osen geputzt und in eine Gewürzlake eingelegt. In diesem Jahr hatte der Lieferant besonders große Forellen geliefert, was das Räuchern etwas schwieriger gestaltete.

Am Freitag kochte Erwin Osen bereits ab 12.00 Uhr die Kartoffeln, damit die Damen ab 14.00 Uhr mit den Vorbereitungen für die Bratkartoffeln und Gurkensalat beginnen konnten. Ab 16.00 Uhr kamen die Männer dazu und bauten den Rest auf.

Pünktlich um 18.00 Uhr begann die Ausgabe der Fische. Während die einen die Fische zum Verzehr zuhause abholten, blieben die meisten da und verzehrten die noch warmen Forellen mit Bratkartoffeln vor Ort.



Erwin Osen konnte auch eine Abordnung des TSC88 aus Wörth und eine Abordnung des Siedler- und Eigenheimerverein Adlkofen begrüßen.

Dank der fleißigen Helfer wurde das Fischräuchern wieder zu einem gesellschaftlichen Event.







DIE NÄCHSTEN GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN

Samstag, 12.09.2026 Tagesausflug nach Nürnberg

An diesem Samstag starten wir unseren 2. Tagesausflug. Das Ziel ist die fränkische Hauptstadt Nürnberg. Wir starten um 08.00 Uhr am Pfarrheim in Wörth.

1. Besichtigung der Felsenkeller mit Verkostung des Nürnberger Rotbieres
2. Mittagessen im Hl. Geist Spital
3. Der Nachmittag ist zur freien Verfügung
4. Abendessen im ältesten Wirtshaus Bayerns in Eilsbrunn

Rückkehr gegen 20.00 Uhr

Der Reisepreis beträgt ca. 50,- € (Bus und Führung Felsenkeller) kalkuliert mit 30 Teilnehmer.

25.09.2026 Herbstversammlung mit Fachvortrag „Digitaler Nachlass“

Wir treffen uns um 19.00 Uhr im Vereinheim. Nach einer kurzen Begrüßung und der obligatorischen Leberkäsbrotzeit widmen wir uns dem Thema „**Digitaler Nachlass**“.

In der heutigen Zeit sind wir viel mit dem Computer, Tablett oder Smartphone im Internet bzw. in den sozialen Medien wie Facebook, Instagramm, TikTok, oder auf Messenger wie WhatsApp unterwegs. Überall hinterlassen wir unsere Spuren wie Anmeldedaten oder sonstige von Betreibern im Hintergrund gesammelten Daten.

- Was gehört zum digitalen Nachlass?
- Welche Rechte gelten?
- Wie kann man sinnvoll vorsorgen?
- Welche Schritte sind wirklich wichtig?

Referent: Karel van Gucht

Auch Nichtmitglieder sind herzlich eingeladen!

WEITERE GEPLANTE TERMINE IM JAHR 2026

16.10.2026 Kirchweihfeier mit Karin Obermeier
27.11.2026 Adventsfeier/Jahresabschlußfeier

VORANKÜNDIGUNG

Freitag, 16.10.2026, 18.00 Uhr Kirchweihfeier mit Karin Obermeier im Pfarrheim Wörth

Wir laden Sie ein mit uns Kirchweih zu feiern.
Nach dem gemeinsamen Abendessen wird Karin Obermeier mit uns den Abend gestalten.

Karin Obermeier betreibt eine eigene Musikschule und ist bekannt aus Funk und Fernsehen.
Sie ist Teil der Band die Blechboxen sowie des Duo's Lausdeandl (Auftritte unter anderem bei Brettlspitzen), aber auch als Solistin.

Kirchweihfeier am 16.10.2026

Beginn 18.00 Uhr
im Pfarrheim

Die Feier wird musikalisch begleitet von

Karin Obermeier
mit Ihrem Soloprogramm

„Jetzt sing i“



Eintritt frei!

Anmeldung bei Erwin Osen Tel.: 08702/8021

zwingend erforderlich.

Für Getränke und Essen ist gesorgt

Wenn die Trompete schallt und eine Ratte grantelt,
wenn irgendwo zwischen Musikantenstadl und
Münchner Untergrund plötzlich Trompete
und Akkordeon erklingen und eine
sprechende Ratte aus der Kanalisation
auftaucht – dann ist ganz klar: Karin
Obermaier steht auf der Bühne. Die
bayerische Solokünstlerin mit der
frechen Lippe und dem goldenen Herzen
serviert Musik-Kabarett vom Feinsten:
charmant, urkomisch und garantiert unfiltriert. Mit
Gitarre, Akkordeon und ihrer Trompete erzählt sie vom echten
Leben– samt Männergeschichten, Cellulite-Krisen und bayerischen
Liebeserklärungen. Doch der heimliche Star des Abends wohnt nicht
auf der Bühne, sondern in der Kanalisation direkt unter dem
Münchner Hofbräuhaus: „Da Schose“, eigentlich José Cerveza, eine
zynisch-charmante Stoffratte mit Hopfen im Blut und einem
Maulwerk, das selbst dem Grantler vom Stammtisch Respekt abringt.
Als erste bayerische Bauchrednerin erweckt Karin ihren pelzigen
Sidekick zum Leben – und der hat's in sich. Mit Anekdoten aus dem
Bierkeller-Untergrund, deftigen Trinksprüchen und unverblünten
Beziehungstipps mischt „Da Schose“ das Publikum gehörig auf.
Gesanglich eher im Bereich „unterirdisch“, dafür aber umso lauter...
Ob Gstanzl oder Schlager, Jodler oder Wirtshaus-Chor: Karin gestaltet
keinen Abend wie den anderen –sie macht ihn einzigartig, mitreißend
und absolut bayerisch. Dabei wird nicht nur gelacht, sondern auch
gemeinsam gesungen, gejodelt und das eine oder andere
Hopfenkaltgetränk erhoben. Bekannt aus Funk und Fernsehen –als
Musikantin, Schlagersängerin, Moderatorin und Kabarettistin: Karin
macht kein Geheimnis aus dem Leben, sie macht Musik daraus –
direkt, ehrlich, urkomisch und zutiefst menschlich. Ein Abend voller
Gstanzl, Gspusi und Gschicht'n– zum Mitsingen, Mitlachen und
Mittrinken.



**RECHTZEITIGE ANMELDUNG ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE
PLÄTZE SIND BEGRENZT!**

INFORMATIONEN VOM VERBAND

Kostenfreie Online-Verbraucherschutztag zu Erbschaft, Klimaanpassung, Einbruchschutz, Altersvorsorge und nachhaltigem Bauen

[Ort, DATUM] – Wie lässt sich das eigene Zuhause sicher, zukunftsfest gestalten und auch sinnvoll im Alter nutzen? Antworten auf diese und weitere Fragen gibt der Verband Wohneigentum bei seiner zweiten Online-Woche fürs Wohneigentum im Jahr 2026. An fünf kostenfreien Online-Abenden können sich Verbraucher und Verbraucherinnen über wichtige Themen rund um Haus, Wohnung und Grundstück informieren.

Vom 28. September bis 1. Oktober sowie am 8. Oktober 2026 stehen jeweils ab 18 Uhr unterschiedliche Aspekte des Wohneigentums im Mittelpunkt. Nach den Vorträgen besteht Gelegenheit, Fragen zu stellen und mit den Referentinnen und Referenten ins Gespräch zu kommen. Die Veranstaltungen richten sich an alle, die selbst genutztes Wohneigentum besitzen oder sich mit dem Thema beschäftigen.

„Wohneigentum ist für viele Menschen das größte private Vermögen und zugleich der Lebensmittelpunkt. Umso wichtiger ist es, rechtzeitig die richtigen Entscheidungen zu treffen – bei der Vorsorge, beim Schutz vor Extremwetter oder Einbruch und bei der Frage, wie sich die Immobilie im Alter nutzen lässt“, sagt Verena Örenbas, Bundesgeschäftsführerin des Verbands Wohneigentum. „Mit unseren Online-Wochen wollen wir Eigentümerinnen und Eigentümern kompakte, unabhängige Informationen an die Hand geben, die sie direkt für ihre persönliche Situation nutzen können.“

Fünf Abende, fünf wichtige Themen

Zum Auftakt am Montag, 28. September, geht es um Erbschaft und Schenkung. Was passiert, wenn keine letztwillige Verfügung vorliegt, wie die gesetzliche Erbfolge funktioniert und wie Eigentümerinnen und Eigentümer ihren Nachlass mit einem Testament nach ihren eigenen Vorstellungen regeln können.

Am Dienstag, 29. September, steht die Klimaanpassung am Eigenheim auf dem Programm. Angesichts zunehmender Hitze, Dürre, Hochwasser und Starkregen geht es darum, mit welchen baulichen Maßnahmen und einer passenden Gartengestaltung sich Gebäude und Grundstück besser schützen lassen.

Wie sich Häuser und Wohnungen wirksam vor Einbrechern schützen lassen, erfahren die Teilnehmenden am Mittwoch, 30. September. Das Netzwerk der Polizei K-Einbruch gibt Einblicke in typische Vorgehensweisen von Einbrechern und zeigt, wie sich Schwachstellen erkennen und mit geeigneten Maßnahmen beseitigen lassen.

Am Donnerstag, 1. Oktober, steht das Thema „Immobilie und Rente: Wohneigentum als Altersvorsorge strategisch nutzen“ im Mittelpunkt. Michael Dröge, Jurist und Bundesrechtsberater des Verbands Wohneigentum, stellt verschiedene Möglichkeiten vor, wie Eigentümerinnen und Eigentümer ihr Wohneigentum im Alter für die finanzielle Absicherung nutzen können.

Den Abschluss bildet am Donnerstag, 8. Oktober das Thema nachhaltiges Bauen. Es wird der Einsatz alternativer Baustoffe wie Holz, Lehm, Hanf oder Stroh beleuchtet. Dabei geht es unter anderem um Dämmwerte, Brandschutz und Langlebigkeit sowie um Fördermöglichkeiten und wichtige Punkte bei Planung und Umsetzung.

Teilnahme ist kostenfrei

Alle Veranstaltungen finden online statt und beginnen jeweils um 18 Uhr. Die Teilnahme ist kostenfrei, eine Anmeldung ist erforderlich. Die Plätze sind begrenzt.

Weitere Informationen und Anmeldung: www.wohneigentum.de

Pressekontakt:

Anna Florenske | Pressesprecherin Verband Wohneigentum e.V.
0228 60468-20 | presse@wohneigentum-bund.de
Pressebild: © Verband Wohneigentum



Über den gemeinnützigen Verband Wohneigentum

Der Verband Wohneigentum e. V. ist mit rund 300.000 Mitgliedsfamilien bundesweit der größte Verband für Wohneigentümerinnen und Wohneigentümer, die ihr Haus oder ihre Eigentumswohnung selbst nutzen. Zu den zentralen Zielen des Verbands gehören die Förderung und der langfristige Erhalt des selbstgenutzten Wohneigentums sowie ein neutraler und unabhängiger Verbraucherschutz. Der Verband unterstützt seine Mitglieder mit Informationen, Beratung und Interessenvertretung rund um das selbstgenutzte Wohneigentum.

TIPPS FÜR DEN GARTLER

ZUCCHINI EINFRIEREN: MIT DIESEM TRICK BLEIBEN SIE KNACKIG!

Zucchini-Schwemme im Garten? Dann einfrieren und später essen!

Wenn Sie keine Zucchini mehr sehen können, dann essen Sie am besten die leckeren Blüten oder Sie frieren Zucchini für den Winter ein.

Man kann das Kürbisgemüse sowohl blanchiert als auch roh einfrieren. Doch frischer und knackiger bleiben Zucchini im rohen Zustand. Aber es gibt noch einen Trick, wie Zucchini auch nach dem Auftauen ihren Biss behalten.

Tiefgefrorene Zucchini sind etwa 12 Monate haltbar.

Zucchini enthalten viel Wasser. Grundsätzlich verliert eingefrorenes Gemüse beim Auftauen immer etwas Wasser. Bei Zucchini führt das dazu, dass sie schlapp werden und ihren Biss verlieren.

Aber es gibt einen Trick:

Man entzieht den Zucchini vorher etwas Wasser, indem man sie mit Salz bestreut. So bleiben sie auch nach dem Auftauen bissfest.

Anleitung

Zucchini waschen und mit Schale in 0,5 bis 1 cm große Stücke schneiden.

Die geschnittenen Zucchini großzügig mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

Das überschüssige Wasser abgießen und die Zucchini mit einem Küchentuch abtupfen.

Die Zucchini luftdicht in einen Gefrierbeutel geben und sofort einfrieren.

Tiefgefrorene Zucchini sind in der Regel 12 Monate haltbar, danach verlieren sie deutlich an Geschmack und Konsistenz.

FÜR DIE KÜCHE

PIKANTER ZUCCHINIKUCHEN

Ein pikanter Zucchini-kuchen ist der perfekte Gaumenschmaus für Buffets.

Zutaten für 4-6 Portionen

600 g Zucchini
4–5 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Petersilie
1 Stängel Pfefferminze
100 g Erdnüsse
100 g Emmentaler
150 g Quark
3 EL Saure Sahne
2 Eier
60 g Butter
120 g grober Maisgries
1 TL Salz
½ TL Cayennepfeffer
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Zucchini grob raspeln, Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Kräuter hacken, Käse reiben.

Die Erdnüsse ohne Fett leicht anrösten. 2 EL davon beiseitestellen; die restlichen Nüsse reiben.

Den Quark mit der Sahne cremig rühren, flüssige Butter, Eier, Maisgries, Nüsse und Käse unterheben und gut verrühren. Die Masse mit Salz, Cayennepfeffer und durchgepresstem Knoblauch kräftig würzen, dann 30 Minuten quellen lassen.

Die Masse mit Zucchini, Frühlingszwiebeln und Kräutern mischen und nachwürzen.

Eine Form fetten und mit Maisgries ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die restlichen Erdnüsse darüberstreuen.

Den Zucchini-kuchen 40 Minuten bei 200 °C backen, bis die Oberfläche gebräunt ist, und mit Blattsalaten servieren.

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 !

Erwin Osen

1.Vorsitzender