



## **Jahreshauptversammlung am 20. Oktober 2018**

Liebe Siedlerverein Mitglieder!  
Am Samstag 20. Oktober 2018 um 15 Uhr findet die  
**SV-Jahreshauptversammlung**  
**Im Gasthaus Kühmayer, Stelzerbergstraße 34 statt.**

### **Tagesordnung der Jahreshauptversammlung:**

- ◇ Begrüßung der Vereinsmitglieder, Gäste und Vortragende
- ◇ Totengedenken
- ◇ Bericht der Geschäftsführung, des Kassiers mit Antrag auf Entlastung
- ◇ Bericht von Bgm. Ernst Morgenbesser und Gemeindevertretern
- ◇ Bericht der Umweltgemeinderätin Dr. Doris Polgar
- ◇ Referat von Frau Petra Hirner (Natur im Garten): „ Ein Paradies zum bleiben“.
- ◇ Bericht vom Siedlerverband vertreten durch Herrn Erwin Swoboda
- ◇ Aktuelles vom SV Breitenfurt mit Bericht über die Jahresaktivitäten
- ◇ Ehrung langjähriger Mitglieder
- ◇ Allfälliges

Unsere Kassierin Olly Schneider wird Einzahlungen des Mitgliedbeitrags 2019 entgegennehmen. Es liegt eine Anmelde-Liste für „Natur im Garten“ auf. Auch Siedlervereins-Neuanmeldungen werden gerne entgegengenommen.



# Vereinsaktivitäten

Datum	Uhrzeit	Titel	Ort	Anmeldung
Samstag, 20.10.2018	15:00	Jahreshauptversammlung	Gasthaus Kühmayer, Stelzerberg- straße 34	keine
Samstag, 27.10 2018	10:00	Baumschnittkurs, Vortra- gender: unser Gärtner Patrik Österreicher	Garten von Oly Schneider, Hirsch- entanzstrasse 16	Erwin Fassl 0699 108 41 316 erwin.fassl@aon.at



Bild: © Franz Gemeiner



Bild: © Franz Gemeiner



Bild: © Franz Gemeiner

## Unser SV Ausflug am 23.Juni 2018

Der heurige Ausflug führte uns in das westliche Mostviertel nach Seitenstetten und auf den Sonntagberg. Die Anreise in 2 Bussen war etwas länger als in den letzten Jahren, dafür war zwischen den weiteren Station lediglich eine kurz Busfahrt. Das Wetter war für Besichtigungen ideal: schön, aber nicht heiß.

Das Kloster Seitenstetten hat einiges an Sehenswürdigkeiten zu bieten und darüber hinaus einen tollen Hofgarten, eine eigne Spirituosen-Erzeugung und im Meierhof ein sehr gutes Landgasthaus. Außerdem beherbergt es ein Gymnasium mit über 400 Schülern.

Die Wallfahrtskirche auf dem Sonntagberg, die wir am Nachmittag besichtigten wurde im 17. Jahrhundert ebenfalls durch das Kloster Seitenstetten errichtet.

Eine ausführlichere Beschreibung des Ausflugs finden Sie im Internet unter <http://www.sv-breitenfurt.at/Ausflug2018.html>



Bild: © Franz Gemeiner



Bild: © Franz Gemeiner

## Teilnahme am Waldfest der Gemeinde im Frauenwald am 20.Juni 2018

Der Siedlerverein nahm auf Einladung von Umweltgemeinderätin Dr. Doris Polgar am Waldfest im Frauenwald am 26.Mai teil. Die Gemeinde Breitenfurt liegt ja sozusagen mitten im Waldgebiet des Wienerwaldes. Das Waldfest sollte diesen Aspekt, der im Alltag vielleicht etwas zu kurz kommt, herausstreichen.

Auch die „Natur im Garten“ Organisation und eben auch unser Breitenfurter Siedlerverein waren durch Informationsstände vertreten, wobei natürlich die Palatschinken-Künste unseres Obmanns Erwin Fassl das Besucher-Interesse stark unterstützten. Regen Zuspruch fanden auch die von Siedlervereinsmitgliedern hergestellten Nistkästen, die gegen eine freiwillige Spende abgegeben wurden.



Bild: © Franz Gemeiner

## Kräuter haltbar machen

Gartenkräuter müssen vor den ersten Frösten abgeerntet werden, damit sie im kommenden Frühjahr wieder frisch austreiben können.

Die Kräuter sollen möglichst vormittags, unmittelbar nach Abtrocknung des Morgentaus abgeschnitten, geerntet werden. Es ist nicht notwendig Kräuter zu waschen, ansonst müssen sie mit Küchenpapier abgetupft werden.

**Einfrieren:** Kräuter mit weichen Blättern wie Petersilie, Schnittlauch, Dille etc. kleinhacken und lösen in Eiswürfelschalen geben und mit Wasser auffüllen und ins Gefrierfach geben. So können kleine Portionen entnommen werden.

**Trocknen:** Zum Trocknen die Kräuter langstielig ernten, bündeln und zusammenbinden. Die Bündel werden kopfüber in einem warmen, dunklen Raum zum Trocknen aufgehängt. Nach 2 Wochen, wenn die Kräuter vollständig getrocknet sind in einem lichtdurchlässigen Gefäß aufbewahren, aber nicht zerkleinern, weil sie dabei das Aroma verlieren, erst beim Kochen die Stiele entfernen.

**Einlegen:** Beim Einlegen in Essig oder Öl die getrockneten Kräuter in ein verschließbares Glasgefäß geben und nur so viel mit Öl knapp bedecken. Das Glas auf ein sonniges Fenster stellen. Dieses Öl eignet sich für Salate, aber auch zum Braten. Wenn die Kräuter in Essig eingelegt werden müssen sie an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.



Bild: © CC0 Creative Commons

**Pesto herstellen:** Manche Kräuter lassen sich schlecht trocknen und einfrieren (werden braun!), diese kann man zu Pesto wie folgt verarbeiten: vom Basilikum die Blätter abzupfen, Pinienkerne in der Pfanne anrösten, Knoblauchzehen je nach Geschmack zerhacken und Parmesan würfeln. Alles zusammen mit Meersalz in einem Mörser zerkleinern und die Masse in Gläser geben, mit Öl auffüllen bis eine cremige Paste entsteht.

**Kräutersalz:** Die frischen Kräuter fein hacken, in verschließbare Gläser füllen und Salz dazu geben (7 Teile Kräuter, 1 Teil Salz) – kühl aufbewahren. Oder Kräuter mit dicken Blättern (Rosmarin) zerhacken mit reichlich Salz vermischen (7 Teile Salz, 1 Teil Kräuter) und in Gläser füllen; ideal für Fleisch, Fisch oder Salat.

*Dipl. Kräuterpädagogin Sabine Zimmerl*

**ELEKTRO-ANLAGEN  
PRUCKMAIR**

**Innovative Technik**

**Elektroinstallationen**

- kompetente Beratung
- modernste Alarmanlagen, Brandmelder, Überwachungs- & Notrufsysteme
- Haus-Automatisation, mobile Haustechnik-Steuerung per Smartphone
- Videoüberwachung & Videosprechanlagen (Smartphone-fähig)
- Smart Home-, Heimkino-, Internet- & Netzwerkanlagen
- Energieverbrauchsanalysen & Optimierung
- automatisierte Wintergartentechnik
- Technik für Hauskrankenpflege
- Photovoltaik-Anlagen

[www.eap.co.at](http://www.eap.co.at) 02239 / 62 0 62

2384 Breitenfurt, Georg Siglstr. 28A office@eap.co.at

**Leopold Grill**

TRANSPORTE - BAUSTOFFE - DEICHGRÄBEREI

TENNISHALLE

2384 Breitenfurt, Hauptstraße 60 - 62,  
Tel.: (02239) 22 69

GARTENGESTALTUNG  
UND  
LANDSCHAFTSBAU

NEUANLAGEN  
UMGESTALTUNGEN  
PFLANZARBEITEN

MANFRED HEGER

2384 Breitenfurt, Laaber Straße 12  
Tel.: 0664/ 312 76 40

Di. & Do. 9 - 18.30, Mi. 8 - 13,  
Fr. 9 - 20, Sa. 8 - 14 Uhr.

2384 Breitenfurt, Hauptstraße 10,  
Tel.: 02239 / 2679 [www.salon-christine.at](http://www.salon-christine.at)  
[office@salon-christine.at](mailto:office@salon-christine.at)

# Was Bienen alles produzieren!

Bienen erzeugen alles was sie zum Leben brauchen und nicht nur Honig. Sie gewinnen Energie aus dem Nektar der Blüten oder aus Honigtau. Eiweiß und Fett sind vorwiegend im Pollen enthalten. Auf Knospen finden sie die klebrige Propolis, das aus Harzen und Balsamen besteht, und als Schutz gegen Bakterien, Pilzen und Viren verwendet wird. Aber auch zur Desinfektion und Haltbarmachung der eingelagerten Vorräte. Den Überschuss verwendet der Imker um die Propolistinktur herzustellen. Propolis wird bei schwer heilenden Wunden, wie offenen Beinen, bei der medizinischen Fußpflege, zur Stärkung des Immunsystems bei Erkältungskrankheiten angewendet.

Die Propolisernnte bedeutet für die Bienen Schwerarbeit. Diese klebrige Masse von Knospen abzunagen und im Stock wieder aus den Transportbehältern an den Beinen herauszulösen, dauert lange. Um saubere Propolis zu ernten legt der Imker auf die obersten Rähmchen ein feinmaschiges Gitter, das dann die Bienen vollständig zukleben. Die desinfizierende Wirkung von Propolis wird in Form von Tropfen oder Cremes verwendet.

Für die Honigbienen ist die Arbeit in diesem Jahr schon zu Ende. Im Juli bis Mitte August haben sie schon alles geleistet, was zu tun war. Die Vermehrung durch das Schwärmen ist in der Regel im Juni abgeschlossen, Wintervorräte in Form von Honig und Bienenbrot sind in genügender Menge eingelagert. Nach der Schleuderung wird mit der Fütterung begonnen. Bis Anfang August tummeln sich etwa 40.000 Bienen in einem Stock; im Winter hingegen sind es nur 5.000 bis 15.000, die den Stock über dem Winter versorgen.



*Imkermeister, Erwin Fassl*

## Lebensmittel unter der Lupe

### Einkaufstipps:

- ⇒ Einkaufsliste schreiben
- ⇒ Satt einkaufen gehen, nicht mit leerem Magen
- ⇒ Naturbelassene, wenig verarbeitete Produkte kaufen (Naturjoghurt statt Fruchtjoghurt, Haferflocken statt fertige Müslimischungen)
- ⇒ Saisonale und regionale Produkte
- ⇒ Zeit nehmen, Etikett lesen und Produkte vergleichen

### Kennzeichnung:

- ⇒ Herkunftsort oder Ursprungsland
- ⇒ Nährwertdeklaration
- ⇒ Haltbarkeits- Verbrauchsdatum (nicht bei Essig, Zucker, Salz!)
- ⇒ Zutatenliste:
  - Zucker hat viele Namen: Glukose, Dextrose, Laktose, Maltodextrin, Traubenzucker, Malzextrakt, Saccharose, Fruktose, Fruchtzucker
  - Clean Labelling: Hinweis, dass ein Produkt bestimmte Zutaten nicht enthält, meist Stoffe, die der Konsument als ungesund ansieht (Farbstoffe, Geschmacksverstärker,...)
  - „frei von...“, „ohne künstliches Arome“, „ohne Konservierungsstoffe“,.....

### Tricks der Lebensmittelfirmen:

- ⇒ Achtung bei Bezeichnung wie „Mehrkorn“, „3-Korn“, „Vital“ usw. Nur wo „Vollkorn“ draufsteht, ist auch Vollkorn drin.
- ⇒ Laktosefrei (Butter, Hart- und Schnittkäse sind generell laktosefrei!!!)
- ⇒ Light-Produkte: wenn eine Zutat reduziert ist, z.B. Zucker, ist der Fettgehalt deutlich höher.

- Gisela Fassl

# HTC

HOFBAUER Transport Consulting KG  
Transport- und Gefahrgutberatung

2384 Breitenfurt, Paul Petersgasse 26

Telefon: 02239 – 34238

Telefax: 02239 – 34249

Mobil: 0664 – 46 20 564

E-Mail: htchhof@aon.at

### Impressum:

Medieninhaber und Verleger, Redaktion:  
**Erwin Fassl** für den SV Breitenfurt.

Herausgeber:

**Siedlerverein Breitenfurt,**

Paul Petersgasse 24, 2384 Breitenfurt.

Druck:

**FBDS23.** 1230 Wien

Verlagsort und Verlagspostamt:

**2384 Breitenfurt** (Postpartner)

Für detailliertere Informationen zum Thema Lebensmittelsicherheit empfehlen wir Ihnen das Internet-Link der AGES:

<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/>