



Bild: © Franz Gemeiner

Bericht vom Obmann Uwe Iking

Seit meiner Wahl zum neuen Obmann unseres Siedlerversins ist beinahe ein Jahr vergangen. Diese Zeit ist hauptsächlich durch die Covid19-Pandemie geprägt. Das bedeutet, dass eine Veranstaltung nach der anderen ausfallen musste.

Aus diesem Grunde, besonders da ein Ende immer noch nicht in Sicht ist, hat der Vorstand einstimmig beschlossen, dass alle heuer noch geplanten Veranstaltungen ausfallen werden. Diese wären die Jahreshauptversammlung im Oktober und kurz danach ein Baumsetzkurs gewesen. Aber die Sicherheit meiner Vereinsmitglieder steht an oberster Stelle, da können solche "Großveranstaltungen" nicht mit gutem Gewissen abgehalten werden. Ich bitte um euer Verständnis für diese Maßnahmen.

Die Mitgliederehrungen werden aber mit dem gehörigen Sicherheitsabstand dennoch stattfinden. Ich werde zusammen mit Vorstandsmitgliedern alle langjährigen Mitglieder nach vorheriger telefonischen Ankündigung besuchen und euch die Urkunde sowie ein kleines Präsent überreichen.

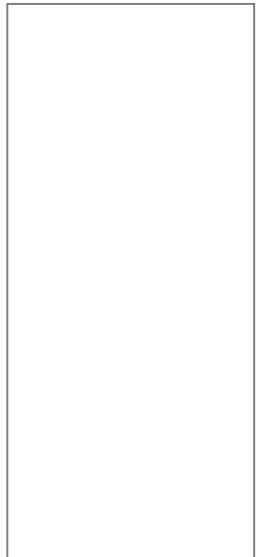
Die einzige "Veranstaltung", die guten Gewissens und unter Einhaltung aller Hygienemaßnahmen stattfinden konnte, war der sogenannte "Plakettentag" von "Natur im Garten" bei einigen unserer Mitglieder. Mehr dazu im nachfolgenden Bericht.

Ebenso wiederhole ich hier meinen Aufruf, mir Berichte zu senden, wo ihr glaubt, dass diese für alle Siedlerinnen und Siedler interessant sein können, welche wir dann in unserer Vereinszeitung oder auf der Homepage abdrucken dürfen.

Es gab in der Zwischenzeit auch weitere Gespräche seitens der Gemeindeführung und dem Siedlerversin, bei denen ich einige Anliegen unseres Vereins deponieren konnte. Wir haben auch wieder über eine Konstante (Büro und kleiner Besprechungsraum) für unseren Siedlerversin gesprochen. Hier gäbe es zwei Möglichkeiten: einen Raum von der Gemeinde im Augustineum oder Räumlichkeiten von der Dorfgemeinschaft zu mieten. Toll wäre es auch hierzu eure Meinung zu hören.

Auf Facebook erscheinen auch regelmäßig Artikel unseres Siedlerversins, welche ich als Bilder in verschiedene Gruppen geteilt habe. Hier wäre meine Idee, dass wir vom Siedlerversin Breitenfurt eine eigene Gruppe erstellen, welche diese Artikel bringt und teilt. Diesbezüglich werde ich demnächst mit unserer Kassier-Stellvertreterin Sabine Zimmel die Möglichkeiten ausloten. Wer sich in Facebook ein wengerl auskennt, um uns zu unterstützen, bitte ich sich zu melden.

Ich wünsche euch eine schöne Herbstzeit - **Euer Obmann Uwe Iking**



© Uwe Iking

AUFRUF zur Erlangung der "Natur im Garten" -Plakette

Am Freitag, dem 19.06.2020, besuchte uns Frau DI Ursula Brosen-Mimmler im Auftrag der Bewegung "Natur im Garten" in Breitenfurt. Diese Bewegung wurde 1999 mit der Grundidee "Gärtnern mit der Natur" ins Leben gerufen. Mit „Natur im Garten“ sollte die Vielfalt im Garten gefördert werden. Initiator dieser Bewegung war der damalige Umweltlandesrat von Niederösterreich Wolfgang Sobotka.

16 Mitglieder unseres Siedlervereins haben sich um die Auszeichnung und Plakette "Natur im Garten" beworben, darunter auch unser Bürgermeister Wolfgang Schredl sowie Umweltgemeinderätin Doris Polgar. Es freut mich bekannt zu geben, dass alle Gärten den Kriterien entsprachen. Somit



Bild: © Uwe Iking

gibt es jetzt in Breitenfurt insgesamt 82 Gärten, die mit dieser Plakette ausgezeichnet sind.

Die Kernkriterien zum Erhalt der Plakette müssen alle erfüllt werden und dazu zählen der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide, der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger sowie der Verzicht auf Torf.

Weitere Kriterien im Bereich "Naturgartenelemente" sind Wildsträucher, Wiese, Zulassen von Wildwuchs, ein Wildes Eck, feuchte oder trockene Sonderstandorte, Laubbäume, Blumen und blühende Stauden. Aus diesen Kriterien sind mindestens 5 Punkte zu erzielen.

Der zweite Bereich ist die "Bewirtschaftung und Nutzgarten". Dazu gehören Komposthaufen, Nützlings-Unterkünfte, Regenwassernutzung, umweltfreundliche Materialwahl, Mulchen, Gemüsebeete, Kräutergarten, Obstgarten und Beerensträucher und einige mehr. Auch aus diesem Bereich müssen 5 Punkte erzielt werden.

Diese Kriterien und Elemente werden je nach Ausprägung und Qualität in eine Urkunde eingetragen und gleich vor Ort zusammen mit der Plakette überreicht.



Bild: © Uwe Iking

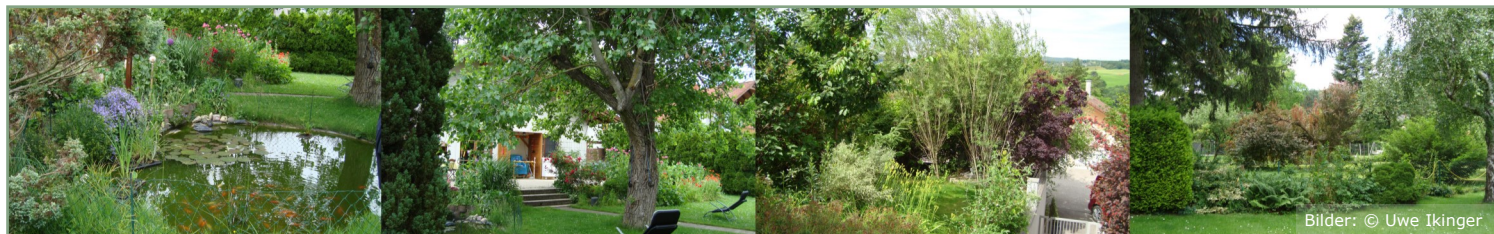
Wer hat noch Interesse diese Auszeichnung für seinen Garten zu erhalten?

Gerne kann ich vorab Deinen Garten mal besichtigen, ob die notwendigen Kriterien erfüllt werden, falls Du nicht sicher bist, ob alle Kriterien erfüllt werden.

Ruft mich einfach an oder schreibt mir ein Mail, denn als Mitglieder des Siedlervereins bekommen wir die Plakette erheblich günstiger, wenn wir gleich mehrere Gärten an einem Tag begutachten lassen.

Wir haben bereits begonnen eine Liste zu erstellen, wo wieder neue Interessenten drauf stehen. Aber es wäre toll, wenn wir noch viele mehr dazu bekommen. Fragt doch auch einfach mal eure Nachbarn oder Freunde in Breitenfurt.

Meine Kontaktdaten: Tel.: 0650 / 89 44 888 oder E-Mail: uwe.iking@chello.at



Bilder: © Uwe Iking

Wintergemüse

Dank Wintergemüse muss man nach der Erntezeit im Spätsommer und Herbst nicht auf frisches Gemüse aus dem eigenen Garten verzichten. Denn: Auch in der kalten Jahreszeit gibt es regionale Gemüsearten, die man bei Minusgraden ernten, verarbeiten und lagern kann. Das Wintergemüse ist nicht nur besonders frosthart, bei einigen Arten bringt der erste Frost sogar den guten Geschmack erst hervor, da er die Stärke der Pflanzen in Zucker umwandelt.

Typisch für den Winter sind Kohlarten sowie Wurzelgemüse und frostfeste Salate.



Bilder: © Pixabay License

Grünkohl entfaltet sein mild-süßes Aroma erst nach mindestens einer frostigen Nacht. Um den Pflanzplan für den winterlichen Nutzgarten perfekt zu strukturieren, kommen Sie an diesem Klassiker unter den Wintergemüsen nicht vorbei. Sein Optimum erzielt ein Krauskohl am sonnigen bis halbschattigen Standort in feuchter, humoser und kalkhaltiger Erde.

Rosenkohl verdankt seinen Namen den ebenso dekorativen wie köstlichen Röschen, die in den Blattachsen gedeihen. Obwohl es frühe und mittelspäte Sorten gibt, sind es die späten Wintersorten, die Rosenkohl so begehrt machen. Erst durch Frost erhöht sich in den Röschen der Zuckergehalt. Rosenkohl bevorzugt einen lehmigen Standort mit hohem Kalkgehalt.

Rote Rübe stammt aus der Familie der Gänsefußgewächse und ist ein beliebtes Wintergemüse. Je nach Sorte hat die Rote Rübe runde oder zylinderförmige, rote, gelbe oder weiße Wurzelknollen mit ovalen, leicht gewellten Blättern mit roten Adern. Die farbintensive Rote Bete enthält besonders viele Mineralstoffe, vor allem Calcium und Phosphor sowie Vitamine. Ein wichtiger Inhaltsstoff ist Folsäure, die wichtig für die Zellteilung ist. Der in Rote Rüben enthaltene Farbstoff Betanin hilft, Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen.

Feldsalat ist ein Klassiker unter dem Wintergemüse. Er wird auch Rapunzel oder Ackersalat genannt und ist eigentlich ein heimisches Wildkraut. Typisch für den Feldsalat sind seine dunkelgrünen, flachen kleinen Blätter, die in Rosetten wachsen. Sie enthalten viele ätherische Öle und schmecken fein nussig. Er wird ab Mitte August für die Ernte im Herbst breitwürfig ausgesät, für die Überwinterung ist sogar eine Aussaat des Feldsalats im Oktober noch möglich. Feldsalat ist robust und gedeiht an sonniger oder halbschattiger Stelle problemlos – so können Sie den Herbst und Winter über ständig frisches Salatgemüse ernten. Außerdem eignet er sich auch als Gründüngung auf den abgeernteten freien Flächen im Gemüsebeet.

Eure Dipl. Kräuterpädagogin, Sabine Zimmel



ELEKTRO AUSTRIA
Products

Onlineshop für Elektromaterial



Elektrobedarf

- für Heimwerker
- Hobby-Elektriker
- Professionisten

Installationsmaterial
Kabel & Leitungen
Verteiler & Gehäuse
FI- & Leitungsschutzschalter
Überspannungsableiter
SAT-Zubehör, KNX Komponenten
und vieles mehr ...

www.elektro-austria.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
office@salon-christine.at

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

E-Car-Sharing in Breitenfurt: neuen VW e-Golf teilen

Da sich der Siedlerverein auch für den Umwelt- und Klimaschutz stark macht, möchte ich euch heute eine Einrichtung in Breitenfurt vorstellen, die diesem Thema Rechnung trägt: das E-Car-Sharing, auf deutsch: Elektroauto-Teilung.

Wenn man sich mal ausrechnet, was man bei seinem eigenen Auto so an Versicherungen, Steuern, Verbrauch und Abnutzung bezahlt, und dann mit den verschiedenen Tarifen für das E-Auto vergleicht, kann man sich sicher etwas einsparen. Besonders, wenn man es als Zweitauto hernehmen kann. Oder einfach mal nur so um am Wochenende einen Ausflug im Sinne des Umweltschutzes zu machen. Es gibt viele Möglichkeiten um das Elektroauto zu nutzen.

Der e-Golf der neusten Generation und die damit verbundenen Dienstleistungen werden der Gemeinde von Sharetoo by Porschebank und Europcar Österreich zur Verfügung gestellt. Der Standort des Autos ist bei den neuen Häusern vom "Leistbaren Wohnen" zu finden. Dort ist auch eine Stromtankstelle für das Auto. Man kann aus verschiedenen Tarifmodellen auswählen, je nach Bedarf für wenig Nutzung (geringere Monatspauschale, etwas höherer Stundentarif) bis zum „heavy user“ (etwas höhere Monatspauschale, dafür niedriger Stundentarif) oder z.B. auch Familientarife für 2 oder 5 Nutzer im selben Haushalt. Vor allem ist das e-Aufladen für alle Tarife kostenlos, unbegrenzte Freikilometer und Reinigungen sind inkludiert. Details findest du auf <https://www.sharetoo.at/>



Bild: © Doris Polgar

Auf der Webseite kann man sich auch gleich anmelden, man benötigt nur eine Führerscheinkopie. Ein Versuch lohnt sich, testet es einfach mal aus. Sollte jemand Hilfe beim Registrieren benötigen, ruft mich einfach an, ich helfe gerne. - **Uwe Iking** (0650 / 89 44 888, uwe.iking@chello.at)

Herbstzeit ist Kürbiszeit

Auf Grund ihres Wassergehalts sind Kürbisse sehr kalorienarm und eignen sich wegen ihres hohen Kalium- und niedrigen Natriumgehalts hervorragend für eine Diät. Auch eine Menge von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitamine enthält der Kürbis. Kürbisse soll man vor dem Kochen nicht einsalzen, sonst gehen wertvollen Nährstoffe verloren. Nachfolgend Rezepte zum Nachkochen:



Bild: © Pixabay License

Kürbisgulasch -Zutaten für 6 Personen: 1 kg Kürbis, 40 dag Zwiebel, 4 dag Rapsöl, 2 dag Paprikapulver edelsüß, 2 dag Paradeismark, 1/8 l Grüner Veltliner, 1 l Rindsuppe, 5 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum, Oregano und Rosmarin. **Zubereitung:** Zwiebel klein würfelig schneiden und in Öl anrösten, Paprika zufügen und mit Weißwein ablöschen, mit Suppe aufgießen. Nun ca. 15 Minuten kochen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Die Kürbisstücke und die Gewürze dazugeben und nicht zu weich dünsten. Noch einmal abschmecken und mit frischem Brot oder Gebäck servieren.

Chili con carne mit Kürbis - Zutaten für 2 Personen: 40 dag Kürbis, 20 dag gekochte rote Bohnen, 20 dag Mais, 25 dag Rinderfaschiertes, 1 kleine Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 500 ml Tomatensoße, 1 Esslöffel Tomatenmark, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Spritzer Essig, Salz, Pfeffer Lorbeerblatt, Bohnenkraut und edelsüß Paprikapulver, 1 kleines Stück Zitronenschale, ein kleines Stück Chili wer es gerne scharf mag. **Zubereitung:** Kürbis, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, Zwiebel, Knoblauch mit dem Faschierten in Olivenöl anrösten. Tomatenmark dazu geben und mit Tomatensoße aufgießen, Kürbis, rote Bohnen, Gewürze und Essig dazugeben und das Chili köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist, Lorbeerblatt und Zitronenschale entfernen.

Kürbisgnocchi: Zutaten für 4 Personen - 20 dag Kürbis, 20 dag mehlig Kartoffeln 25 dag Mehl, 1 Eidotter 1 Esslöffel Butter, Salz, Ingwer. **Zubereitung:** Kartoffeln weich kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis schälen und grob schneiden. Kürbis mit etwas Wasser, Ingwer und Salz weich dünsten, dann mit dem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen. Mehl, Eidotter, passierte Kartoffeln, Butter und Kürbispüree zu einem Teig verarbeiten. Nun ca. 15 Minuten rasten lassen, dann zu 2cm dicken Rollen formen. Falls nötig etwas Mehl dazu geben. Von den Rollen kleine Stücke abschneiden und die Gnocchi in reichlich Salzwasser leicht kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen – abgießen!

Eure Schriftführerin Gisela Fassl