

Verein für Gartenbau und Landespflege Massing e. V.

1. Vorsitzende Resi Ott

Obere Gemeinde 4, 84323 Massing

Tel. 08724 - 1215 E-Mail: ott-massing@t-online.de

Homepage: www.ogv-massing.de



Mitgliederversammlung 8. April 2024

Wettbewerb 2024 "Blumenbeete rund ums Haus"



Wer Blumenbeete am und ums Haus hat, bitte einfach bei unserem Fotograf Ertl Willi Tel. 08724-1337 anrufen und einen Fototermin vereinbaren.

Die nächsten Termine:

11.05.2024 Fahrt mit Privatautos zum Hofgut am Dobl in Thannenmais.
Führung mit Ölverkostung, Abendessen und Getränke 30,00 €.
Treffpunkt 16:00 Uhr Marktplatz, Mitfahrgelegenheit
Bitte Anmeldung bei Resi Ott.

Achtung: Terminverschiebung

02.06.2024 **Marterltour IV** mit G. Traunthaler und J. Schreiner
mit Fahrrad und Auto. Treffpunkt 13:00 Uhr am Kirchenparkplatz

Die Bayerische Landesgartenschau Kirchheim findet in der Zeit vom 15.05. - 06.10.2024 statt.
Der OGV Massing bietet verbilligte Tageskarten (4,00 € Ermäßigung) an.

Bitte bis Anfang Mai bei Resi Ott oder Anita Leipold bestellen!

Angebote des Gartenbauvereins = Verleih von Gartengeräten - für Mitglieder

- | | | |
|------------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1. Elektrische Heckenschere: | Leihgebühr je 1/2 Tag | 10,00 € |
| 2. Hochentaster: | Leihgebühr pro Tag | 10,00 € |
| 3. Vertikutierer: | Leihgebühr je 1/2 Tag | 8,00 € + Treibstoff |

Geräte sind bei Josef Ott Obere Gemeinde Tel. 08724-1215 eingestellt und können dort nach vorheriger tel. Anmeldung abgeholt werden.

Zeit für den gesunden Bärlauch



Mineralstoffe, Spurenelemente und zahlreiche Ballaststoffe runden das pflanzliche Kraftpaket ab.

Am gesündesten ist er roh. Dann schmeckt er auch am besten.

Wie wirkt Bärlauch auf den Körper?

Bärlauch enthält mehr Vitamin C wie eine Orange und kann somit antibakteriell, entzündungshemmend und immunstärkend wirken. Die Volksmedizin schreibt der Pflanze positive Wirkungen auf Verdauung, Atemwege, Leber, Galle, Darm und Magen zu – er kann Blähungen, krampfartige Magenschmerzen und Schwächezustände lindern.

Wenn im März-April die Saison beginnt und wir im Garten und Wald den ersten **Bärlauch** erkennen und sammeln können, steht dieser frühlingshaften **Kräuterbutter** nichts mehr im Wege.

Aus nur **vier Zutaten** bereitest du sie zu: 250 g. Butter, 1 Bund (ca. 100 g.) Bärlauch, Salz und abgeriebener Bio-Zitronenschale

Bärlauch waschen, putzen, gründlich trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Butter mit den Schneebesen des Handmixers ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Bärlauch und Zitronenschale dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch-Butter auf 2 Backpapierstreifen verteilen, mit den Händen zu gleichmäßigen Rollen formen und kalt stellen.

Bärlauchsalz bringt Frühlingswürze und in der Küche vielseitig einsetzbar. Es schmeckt zu allen Speisen, zu denen auch passt. Dabei hat **Bärlauch** den Vorteil, dass er zwar ein ähnliches Aroma hat, **aber nicht den langen Nachgeschmack hinterlässt. Probiere das Bärlauchsalz zum Beispiel im Rührei, auf dem Frühstücksei, in herzhaften Pfannengerichten, mit Olivenöl und Brot, auf Gemüse, in Salatdressings und Dips** oder zum Würzen von **Grillfleisch**.

Bärlauchsalz - Rezept

Zutaten : 2 Bund Bärlauch (ca. 200 g) und 500 g Meersalz

Zubereitung: Bärlauch waschen und trocken schütteln. Stielenden großzügig entfernen. Bärlauch im Hochleistungsmixer oder mit dem Pürierstab zügig zu einer Paste pürieren. Salz einrieseln lassen und kurz weitermixen. Bärlauch-Salz-Mix auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen (Ober-/Unterhitze: 80 °C/Umluft 60 °C) mind. 2 Stunden trocknen, bis das Salz nicht mehr feucht ist. Alternativ für mehrere Stunden über der Heizung trocknen.

Salz vom Blech kratzen, zerbröseln und in gut verschließbare Gläser abfüllen. Wer feines Bärlauchsalz bevorzugt, kann es vor dem Abfüllen mit dem Hochleistungsmixer feiner zerkleinern. Unser Tipp: Lagere das Bärlauchsalz kühl, fest verschlossen und vor allem dunkel, um die intensive Farbe und das Aroma lange zu erhalten

Für diejenigen, die Bärlauch als eines der ersten Frühjahrskräuter schätzen, kann ein **Bärlauchpesto** eine delikate Sache sein. Der angenehm, lauchige Geschmack eignet sich nicht nur für Nudeln, sondern auch klassisch zu Bratkartoffeln, Risotto oder als Brotaufstrich für rustikale Brote.

Für die **Zubereitung** von **250 ml Bärlauchpesto** werden die folgenden

Zutaten benötigt:

50 Gramm gehackter Bärlauch (frisch)

125 ml Olivenöl

5 Walnüsse

50 Gramm Pecorino-Käse

1/2 bis 1 gestrichener TL Salz



Frische Bärlauchblätter kräftig waschen und mit einer Kräuterhacke fein hacken. Nüsse mit dem Stößel in einem Mörser cremig zerkleinern und im Anschluss den gehackten Bärlauch zufügen. Jetzt kann der geraspelte Pecorino-Käse dazugegeben werden. Abschließend das Öl in das Pestogefäß geben und mit Salz nach Belieben würzen.