

## Hauptversammlung des Kreisverbandes

Der VOGL Linsenhofen e.V. hat die Hauptversammlung des Kreisverbands der Obst- und Gartenbauvereine Nürtingen e.V. am 16.01.2015 in der Otto-Maisch-Halle in Linsenhofen ausgerichtet.

Wir vom VOGL hatten diese Veranstaltung ganz unter das Thema „KIRSCH“ gestellt.

Vom Kirschstamm-Rednerpult, über kirschtige Saal- und Tisch-Dekorationen und leckere Kirschspezialitäten hat alles zum Thema gepasst und unseren fleißigen Helfern viel Lob und Anerkennung gebracht.

Ein besonderer Genuss waren neben vielen anderen Köstlichkeiten unser Cocktail „Kirschenkuss“ und das „Kirsch-Chutney“, das zur Käseplatte und auch im Gläsle auch zum Mitnehmen angeboten wurde.

Hier die Rezepte dieser beiden Linsenhöfer Kirschspezialitäten exklusiv für unsere VOGL-Mitglieder.

### KIRSCHENKUSS

Alkoholfreier Cocktail mit regionalen Zutaten

**90 ml Kirschsafte**  
**50 ml Bittenfelder Apfelsafte**  
**30 ml Zitronensafte**  
**20 ml Kirschsirup**

Alle Zutaten mischen und auf 1-2 Eiswürfeln in einem schönen Glas servieren.  
Glasrand mit einer Limettenspalte und einer Kirsche dekorieren.

Den Kirschsafte hatten wir im Dampfentsafte ohne Zuckerzusatz aus Linsenhöfer Süßkirschen hergestellt. Aus diesem Saft wurde dann mit Zuckerzusatz auch der Kirschsirup gekocht.

Im „Originalrezept“ wird statt des Apfelsaftes Ananassaft und zur Dekoration an Stelle der Limettenspalte eine Viertelscheibe frische Ananas verwendet.

Beide Varianten schmecken lecker, fruchtig und frisch.

### KIRSCH-CHUTNEY aus Süßkirschen

Fruchtig-scharf

<b>600 gr.</b>	<b>Entsteinte Süßkirschen</b>
<b>85 gr.</b>	<b>Brauner Zucker</b>
<b>2 cm</b>	<b>frischen Ingwer fein gerieben</b>
<b>1 kleine</b>	<b>Chilischote</b>
<b>2 TL</b>	<b>schwarzer Pfeffer grob gemahlen</b>
<b>80 ml.</b>	<b>milder Weißwein- oder weißer Balsamico-Essig</b>
<b>1 EL</b>	<b>dunkler Balsamico-Essig</b>
<b>2 EL</b>	<b>weißer Zucker</b>
<b>1</b>	<b>rote Zwiebel</b>
	<b>Salz und Butter</b>

Die Kirschen mit Ingwer, braunem Zucker und Pfeffer gut vermischen und mindestens 1 Stunde abgedeckt stehen lassen.

Zwiebelwürfel und Chili in Butter glasig anschwitzen, den weißen Zucker darin karamellisieren lassen und die durchgezogenen Kirschen dazugeben.

Mit Essig ablöschen.

Auf kleiner Hitze eine knappe Stunde köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Dann pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit etwas Salz abschmecken und kochend heiß in vorbereitete Schraubgläser füllen.

Mindestens 3 Wochen ziehen lassen und als fruchtig-pikante Beilage zu Käse oder Fleisch genießen.

## Förderung Pflege der Streuobstbäume mit 30,00 Euro in 5 Jahren pro Baum

Die Pflege der Streuobstbäume im Streuobstparadies wird von der Europäischen Union mit 2. Mio. € gefördert. Durch diese Förderung soll auch bei dem kleinen Obstbaumbesitzer das Engagement zum Erhalt unserer Landschaft gewürdigt werden. Bei 100 Bäumen macht das immerhin 3000 EUR aus. Aus diesem Grunde ist es sehr wichtig, dass möglichst viele Baumbesitzer mitmachen. Bis zum 15. Mai 2015 können die Anträge noch gestellt werden. Es ist unseres Erachtens von großer Bedeutung, dass das Fördervolumen ausgeschöpft wird, da ansonsten in Zukunft kein Geld für den Erhalt und die Pflege unserer Bäume mehr zur Verfügung gestellt wird.

Die Bearbeitung des Antrages ist zwar ein bürokratischer Aufwand, aber zu meistern. Hier hilft Frau Schweikardt vom LRA Esslingen, das Internet bzw. die VOGL-Homepage. Auch dort sind alle wichtigen Informationen abrufbar.

**Wichtiges in Kürze:** Antragssteller muss nicht der Wiesenbesitzer sein. Es muss aber eine verantwortliche Person genannt werden die Ansprechpartner ist. Es müssen mindestens drei teilnehmende Personen sein (Besitzer oder Pächter) und mindestens 100 Bäume geschnitten werden. Die Schnittmaßnahmen müssen in einem Fünfjahreszeitraum durchgeführt werden.

Informationen zum Ausfüllen und Antrag zum Ausdrucken:

<http://www.streuobst-bw.info/pb/Lde/Startseite/Foerderung/Foerderung+Baumschnitt>

Ihr kommt auf die Suchmaschine und wählt den ersten Eintrag: Infodienst-Streuobstportal-Förderung Baumschnitt. Dann seid Ihr auf der Seite mit allen notwendigen Informationen

Landratsamt Esslingen Frau Corinna Schweikardt:  
0711/3902-2421

## Das Wetter 2014 in Linsenhofen

Im Jahr 2014 gab es in Linsenhofen einen neuen Rekordwert bei den Durchschnittstemperaturen. Dieser Wert lag bei **11,9 C**. Diese Werte begünstigen neue Schädlinge wie z. B. die Kirschessigfliege und andere.

<u>Gesamt-Regenmenge:</u>	<b>771,30 Liter</b> je qm
<u>Größter Niederschlag:</u>	Juli 14 mit <b>142,5 Liter</b> je qm
<u>Geringster Niederschlag:</u>	März 14 mit <b>16,8 Liter</b> je qm
<u>Größter Tagesniederschlag:</u>	20. Juli 14 mit <b>35,6 Liter</b> je qm
<u>Höchsttemperatur:</u>	09.06.14 mit <b>38,8 C</b>
<u>Niedrigste Temperatur:</u>	29.12.14 mit <b>-14,6 C</b>

**Alle Werte wurden mit einer Davies-Wetterstation in der Albstraße in Linsenhofen gemessen.**

## Alle VOGL-Termine auf einen Blick

Unser aktuelles VOGL-Jahresprogramm liegt dieser Ausgabe des VOGL-Blättles bei.

## VOGL-Homepage

Alles rund um den VOGL Linsenhofen steht auch auf unserer Homepage: <http://www.vogl-linsenhofen.de>

Impressum: Herausgeber - **Verein für Obstbau, Garten und Landschaft Linsenhofen e.V.** - 1. Vorsitzender Markus Trost, Richterstr. 1, 72636 Frickenhausen-Linsenhofen, Telefon 07025-842682, <http://vogl-linsenhofen.de> Email: [vogl-linsenhofen@web.de](mailto:vogl-linsenhofen@web.de)

Verantwortlich für den Inhalt: Jens Schimanko, Markus Trost, Heiner Wohlfahrt, Jutta Blaschke  
Druck: Eigendruck