

## Was wir brauchen könnten

Für den Einsatz beim Wengertfescht und beim Linsenhöfer Genussstag benötigen wir zur Kühlung der Lebensmittel und Getränke noch eine weitere Kühltruhe.

Wenn jemand von einer Kühltruhe weiß, die nicht mehr benötigt wird, einfach bei Markus Trost oder Jens Schimanko melden. Wir holen die Truhe gerne ab und lagern sie im VOGL-Schuppen.

## Kreistreff 2016 rund um die Linsenhöfer Weinberge

Der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Nürtingen e. V. (KOV) führt jedes Jahr einen sogenannten Kreistreff durch. Bei dieser Veranstaltung treffen sich Vertreter der 33 Mitgliedsvereine bei einem der örtlichen Obst- und Gartenbau-Vereine. Dort werden dann Besonderheiten, wie z. B. Lehrgärten, Obstlehrpfade oder andere interessante Themen, beispielsweise Kartoffelanbau oder die unterschiedlichsten Gestaltungsmöglichkeiten von Gärten oder was der Verein sonst noch Interessantes zu bieten hat, vorgestellt. Natürlich darf dabei auch das gesellige Beisammensein und das Fachsimpeln nicht fehlen.

Dieses Jahr möchte der VOGL Linsenhofen e.V. den anderen OGVs unsere wunderschöne Landschaft in und um die Linsenhöfer Weinberge und Streuobstwiesen näher bringen.

Beginnen werden wir den Tag um 10.30 Uhr mit einem gemeinsamen Gottesdienst der evangelischen Kirchengemeinde unter Mitwirkung des Posaunenchores in der Otto-Maisch-Halle Linsenhofen. Dazu sind auch alle VOGL-Mitglieder und die Linsenhöfer Bevölkerung sehr herzlich eingeladen.

Im Anschluss an den Gottesdienst wird mit einem leckeren Mittagessen für das leibliche Wohl gesorgt werden. Wir bieten unseren Gästen Spanferkelbraten und frisch geräucherte Forellen mit Kartoffelsalat und Holzofenbrot sowie einen knackig-frischen Salatteller an.

Getreu dem Motto „nach dem Essen sollst du ruh'n oder 1000 Schritte tun“ wandern wir dann gruppenweise in die Weinberge, wo verschiedene Führungen zu den Themen Weinberge und Streuobstwiesen stattfinden werden. Dabei gibt es auch Verkostungen der Erzeugnisse aus den Weinbergen und den Streuobstwiesen durch die Winzergenossenschaft Neuffen und die Brennerei Peter Trost.

Für diese Veranstaltung benötigen wir wieder viele fleißige Hände, die uns bei den Vorbereitungen und bei der Durchführung in der Gemeindehalle unterstützen. Am Samstagnachmittag erfolgt der Aufbau in der Otto-Maisch-Halle und am Sonntag wird die Vorbereitung und Ausgabe des Mittag-

Essens und der Getränke unsere Hauptaufgabe sein. Am späten Nachmittag werden wir den Abbau in der Halle machen.

Wer gerne helfen möchte, diesen sicher sehr interessant werdenden Tag mitzugestalten und mit zu arbeiten, meldet sich bitte mit dem beiliegenden Anmeldeformular direkt beim Vorstand Markus Trost.

Interessant und fröhlich wird diese Veranstaltung ganz bestimmt werden und der Arbeitsaufwand wird sich für alle in überschaubarem Rahmen halten.

Sobald die genaue Arbeitsplanung steht, werden wir unsere fleißigen Helfer wie gewohnt über den Zeitplan und den Arbeitseinsatz und – ablauf informieren.

Schon jetzt ein großes Dankeschön an alle Helferinnen und Helfer.

## Rezepte Rezepte Rezepte

### **Schwäbischer „Gstandener-Milch-Kuchen (Sauermilchkuchen)**

#### Für den Boden:

250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter

Daraus einen Mürbteig herstellen und vor dem Auswellen mindestens 30 min. abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Für den Belag:

500 ml „gstandene Milch“ oder Sauermilch  
80 g Butter  
125 g Zucker  
80 g Mehl  
Abrieb einer Zitrone (Schale)  
4-5 Eigelb  
4-5 Eiweiß  
Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Mehl werden gut gerührt. „Gstandene Milch“ (oder alternativ Sauermilch) dazugeben.  
Die Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Mürbteig auswellen und in eine gut gefettete Springform geben. Mit Rosinen oder Aprikosenhälften belegen.

Die Masse auf den Mürbteig geben und den Kuchen bei 180°-200° ca. 50 min. backen.

*Ein Rezept von Heide Krauß, die allen Bäckern/-innen gutes Gelingen wünscht.*

