



-Blättle

Verein für Obstbau, Garten und Landschaft Linsenhofen e.V.

Ausgabe 25 März 2019

Aktuelles, Neues, Interessantes und Wissenswertes vom Verein für Obstbau, Garten und Landschaft Linsenhofen

Die Streuobstsorte des Jahres - Öhringer Blutstreifling

Der Öhringer Blutstreifling wurde in den 30ern bis in die 60er Jahre häufig in Baden-Württemberg und der Schweiz angepflanzt. Der wohlschmeckende, feste und saftige Apfel war ein vielseitiger Wirtschaftsapfel und ist ein würdiger Vertreter der LOGL-Streuobstsorten des Jahres. Der Zufallssämling aus dem Raum Öhringen (Hohenlohe) wurde erstmals von F. Lucas Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben. Der Mutterbaum stand noch 1929 in Öhringen-Unterohrn. Er ist ein mittelgroßer Baum, für dessen Kronenaufbau ein kräftiger Erziehungsschnitt notwendig ist. Die Fruchtreife ist Mitte Oktober, lagerfähig ist er bis April. Das Fruchtfleisch ist weißlich, fest und saftig mit süßem Geschmack und wenig säurehaltig. Er ist ein vielseitiger Wirtschaftsapfel, auch als Tafel-, Saft- und Mostapfel zu verwenden. (Quelle: LOGL)

Natürlicher Zitrusreiniger

- 2 Hände voll Schalen von Zitrusfrüchten (Zitronen, Orangen, Grapefruit, Mandarinen)
- weißer Haushaltsessig (Tafelessig)
- ein großes Einmachglas (kein Plastik) und ggf. ein Glas zum Beschweren
- ein Teelöffel Flüssigseife
- eine leere Sprühflasche

1. Schalen dicht in das Einmachglas schichten.
2. So viel Essig darauf gießen, dass die Schalen gut bedeckt sind und "schwimmen".
3. Die Schalen haben viel Auftrieb, dürfen aber nicht "rausschauen", daher notfalls mit einem Glas beschweren
4. Die Schalen saugen mit der Zeit etwas Essig auf, dann nachfüllen und darauf achten, dass alles gut bedeckt ist.
5. Nach 2-3 Wochen, wenn der Essig sich dunkel verfärbt hat und einen angenehmen Zitrusduft verströmt, den Reiniger in eine leere Sprühflasche abseihen.
6. Noch einen Teelöffel Flüssigseife hinzufügen, kräftig schütteln und schon kanns losgehen!

Den Reiniger aufsprühen, einwirken lassen und mit klarem Wasser nachwischen. Funktioniert auch wunderbar auf Ceran-Kochfeldern und auf Edelstahlspülen. Nicht bei säureempfindlichen Flächen nutzen (wegen des Essigs). (Quelle: www.swr.de)

Landkreisweite Mostprämierung des Landkreis Esslingen

Nach einem erntereichen Jahr 2018 freuen wir uns, dieses Jahr wieder eine landkreisweite Mostprämierung durchführen zu können. Die besten Moste des Landkreises prämiieren wir am:

**Mittwoch, den 17. April ab 17 Uhr
Im Vereinsheim des Albverein Oberboihingen
Rosenstraße 46, 72644 Oberboihingen**

Die Moste werden von 17:00 Uhr bis spätestens 17:30 Uhr angenommen. Dafür sind mindestens 3 l Most in neutralen Flaschen ohne Beschriftung abzugeben. Ab 18:00 Uhr beginnt die Prämierung. Bewertet werden die Moste in den Kategorien Kernobst (Apfel, Birne, Quitte) und Fruchtmischungen (mind. 50% Kernobst mit Fruchtmischung) von einer achtköpfigen Jury und den Teilnehmern. Die Bewertungskriterien werden für alle noch einmal vor Ort erläutert. Sie finden diese auch vorab im Anhang dieses Schreibens. Die besten drei beider Kategorien qualifizieren sich für die Schwäbische Mostmeisterschaft am 28. Mai 2019. Teilnehmen darf, wer seinen Most nicht gewerblich produziert und verkauft, mindestens 18 Jahre ist und seinen Wohnsitz im Landkreis Esslingen hat. Darüber hinaus muss auch das verwendete Obst überwiegend aus dem Landkreis Esslingen stammen (mindestens aber aus dem Vereinsgebiet des Schwäbischen Streuobstparadies e.V.). Je Haushalt darf nur eine Mostprobe je Kategorie teilnehmen.

Das Vereinsheim des Albvereins wird Sie an diesem Abend nach der regulären Karte bewirten, damit Sie sich vor der Prämierung mit einem Vesper stärken können.

Da für die Teilnahme eine vereinsinterne Mostprämierung durchgeführt werden sollte und sich nur die drei besten für die Teilnahme an der landkreisweiten Mostprämierung in Oberboihingen qualifizieren, bitte bei Interesse an Markus Trost wenden. Entsprechend der Anzahl der eingehenden Meldungen wird der VOGL eine entscheidende Mostprämierung durchführen.