

Mobiler Grund- und Backofen für viele Zwecke

Der neue mobile Grund- und Backofen des Eglfingener Gartenbauvereins wurde im Kraut- und Lehrgarten an die Jugendgruppe »Wühlmaus« übergeben. Da die Kinder- und Jugendarbeit dem Verein sehr viele neue Mitglieder brachte, soll mit dieser Attraktion ein weiterer Beitrag zur Belebung der Gruppenaktivitäten geleistet werden.



In einer Gemeinschaftsaktion der »Wühlmausgruppe« wurde der Sockel des Ofens mit Motiven aus Garten und Natur bemalt. Nach der Übergabe des Schlüssels durch den Projektleiter Georg Nagl an die Jugendgruppenleiterin Johanna Fahrnberger startete der erste Testlauf – ein voller Erfolg!

Der Ofen ist ein richtiges Multitalent: Selbst hergestellte Produkte wie Pizza, Brot, Kuchen und Gemüse können zubereitet werden. Auch das Dörren von Obst ist möglich. Das Gerät entstand »nur in Eigenleistung und ehrenamtlich«. Auch die mitwirkenden Firmen arbeiteten kostenlos. Durch Spenden der Gemeinde Eglfing, des Kreisverbandes Weilheim-Schongau und mehrerer Banken konnte das Projekt ausgeführt werden. Die mobile Anlage kann problemlos versetzt werden und steht so auch für andere Veranstaltungen zur Verfügung.

Anita Credé, Schriftführerin

Baumpflanzung zum 115-jährigen Jubiläum

Zum 115-jährigen Jubiläum des Obst- und Gartenbauvereins Stettbach (KV Schweinfurt) spendete die damalige Bürgermeisterin Edeltraud Baumgartl, dem Verein einen Apfelbaum, als kleine



Anerkennung und Dank für den langjährigen Einsatz und dem Wirken des Vereins in der Dorfgemeinschaft. Coronabedingt wurde der Halbstamm der Sorte 'Pinova' vom 1. Vorsitzenden Raimund Finster und dessen Sohn Valentin ohne Beisein von Gästen gepflanzt. Valentin wird sich als Baumpate um die Pflege des Baumes kümmern.

Christine Unsleber,
KV Schweinfurt

Gewinner unseres Flori-Rätsels November

Claudia Lehnberger, Dorsbrunn; Clemens Grein, Niedernhausen; Marina Stimmer, Neuching; Jonathan Merz, Puchendorf; Viktoria Scheller, Mainbernheim; Matthias Szakacz, Neu-Ulm; Emma Deubzer, Traritz; Albert Schweiger, Kulmain; Johanna Stöckl, Baunach; Helena Köchling, Rheinbach. **Lösung: Winterschlaf**

Workshop für Nachwuchsbetreuer in Gartenbauvereinen

Bei herrlichem Wetter und unter Corona-Bedingungen fand am Vereinsheim des Obst- und Gartenbauvereins Hilpoltstein (KV Roth-Schwabach) ein Workshop zur Kinder- und Jugendarbeit des Bezirksverbandes Mittelfranken statt. Bezirksjugendbeauftragter Alexander Hagen und Bezirksvorstand Gerhard Durst konnten 27 Nachwuchsbetreuer/Innen zu dieser Veranstaltung begrüßen.



Die Teilnehmer des Workshops im Garten des OGV Hilpoltstein an den Hochbeeten der Kindergruppe, mit (v.l.): Vereinsvorstand Horst Stöhr, Bezirksvorsitzender Gerhard Durst und die Vereins-Nachwuchsbetreuerin Simone Andrack

Der rührige Vereinsvorstand Horst Stöhr stellte zunächst seinen 550 Mitglieder zählenden Verein vor. Am Beginn ging er darauf ein, wie der Verein auf einem für die Industrie ungeeigneten Gelände ein Vereinsheim mit moderner Mosterei verwirklichte. Dieses Gebäude dient vielen Vereinen aus der Region als beispielhaftes Anschauungsobjekt. Über die seit Jahren sehr erfolgreiche Nachwuchsarbeit berichtete Jugendleiterin Simone Andrack. Sie führte die Teilnehmer durch den Vereinsgarten und schilderte wie Sie mit der nunmehr zweiten Nachwuchsgruppe »Obsti« die Gruppenstunden gestaltet. Derzeit betreuen die 10 aktiven Kinder 14 fachgerecht angelegte Hochbeete. Jedes Kind kümmert sich um ein eigenes Hochbeet das ganze Jahr, von Pflanzung bis zur Ernte. Simone Andrack wird immer von einem Elternteil unterstützt.

Die zweite Anlaufstelle war eine Führung im Erlebnisbauernhof der Rummelsberger Diakonie. Mit vielen positiven Eindrücken schloss der gut 4-stündige Workshop bei Kaffee und Kuchen im Eventraum des Auhofes. Franz Hoffmann, Jugendbeauftragter des KV Weißenburg-Gunzenhausen

Liebe Flori-Fans,



Lena aus Eichstätt hat Kürbissuppe gekocht und fand sie super lecker.

Ich habe meinen Garten-Hokaido gefüllt und gebacken.

Hier das Rezept für euch!

Zutaten: 1 Hokkaido-Kürbis, 200 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 80 g Walnüsse, 100 g Champignons, Salz

Zubereitung: Den Kürbis unten flach abschneiden, oben einen Deckel abschneiden und die Kerne herauslöfeln.

In einer Küchenmaschine das Hackfleisch, Zwiebel, Walnüsse, Champignons zerkleinern und mit Salz würzen. Den Kürbis füllen, Deckel aufsetzen und im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 1 Stunde backen, bis der Kürbis weich ist.

Lasst es euch schmecken! *Euer Flori*

