

Newsletter

November 2024

Liebe Streuobstfreunde,

der Herbst hat auf unseren Streuobstwiesen Einzug gehalten. Die Bäume tragen ihre letzten bunten Blätter, der erste Schnee ist bereits gefallen und das kühle Wetter lädt zum gemütlichen Beisammensein ein. Wir freuen uns, Ihnen in diesem Newsletter wieder Neuigkeiten und Berichte aus unserem Verein präsentieren zu dürfen.

Rückblick: Baumpflanzaktion auf dem Gailenberg



Am 2. November fand unsere jährliche Baumpflanzaktion auf dem Gailenberg statt, unterstützt von der UNB Kreis Offenbach. Insgesamt wurden 51 Hochstämme gepflanzt, die von der Baumschule Pflanzlust bestellt wurden. Diese Aktion, die nun schon im 47. Jahr stattfindet, ermöglicht es, kostengünstig Bäume zu bestellen. Für eine Aufwandsentschädigung von 5 EUR pro Baum decken wir die Kosten für Bestellung, Transport, Verbisschutz und Schafswollpellets als Dünger. Ein herzliches Dankeschön an alle Teilnehmer!

Einladung zur Winteraktion

Wir laden Sie herzlich zu unserer Winteraktion am Samstag, den 28. Dezember 2024, ein. Dieses Jahr wird ein Arbeitseinsatz mit der Jahresabschlussfeier kombiniert. Ab 12 Uhr treffen wir uns auf dem Vereinsgrundstück auf dem Gailenberg, um Eichen und Co. etwas auszulichten. Diese Maßnahme ist mit der UNB des Kreises Offenbach abgestimmt.

Ab 15 Uhr beginnt die Jahresabschlussfeier auf dem Pachtgrundstück am Wingertsweg mit Feuerschale, heißem Apfelwein und Kesselgulasch. Bitte melden Sie sich vorher per E-Mail an info@streuobstfreunde.com an. Wir freuen uns auf ein schönes gemeinsames Jahresende!

Newsletter

November 2024

Pflegetipp: Stammanstrich

Die Neupflanzungen sind gesetzt, nun können wir unseren Bäumen noch etwas Gutes tun: einen Stammanstrich.

Im Winter frieren die Stämme bei Frost. Scheint dann die Sonne auf den Stamm, kommt es oft zu Frostrissen. Die Eintrittspforten für Pilze, Krankheiten und Co. sind damit geöffnet. Wenn wir die Stämme weiß streichen, erhitzen diese nicht so schnell und schützen die Rinde zugleich. Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, um die Stämme bis zum Astansatz zu streichen. Hierzu gibt es verschiedene Mittel, wie u.a. Schacht Weissanstriche oder Preicobakt

Rezept: "Wilde Mirabelle"

Wilde Mirabellen-Marmelade

mit Vanille und Zimt. Ergibt ca. 4 - 5 Gläser
à 250 g

Zutaten

1.200 g Mirabellen, wilde
100 ml Orangensaft
2 Pck. Vanillezucker
1 Stange/n Zimt
1 Pck. Gelierzucker für 1 kg Früchte



Die wilden Mirabellen waschen und entstielen, kochen (am schnellsten im Schnellkochtopf), dann durch ein Sieb streichen. Das ergibt ca. 800 g Mirabellenmus mit Saft.

Fruchtmark und -saft durchmischen, mit Orangensaft, Vanillezucker und Gelierzucker mischen. Etwas ziehen lassen. Die Zimtstange zugeben und aufkochen. Unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Zeit nach Angabe auf der Gelierzuckerpackung.

Die Zimtstange herausnehmen und die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Wilde Mirabellen sind oft etwas säuerlich, deshalb etwas weniger Früchte auf 1 kg Gelierzucker geben, wer es gern sauer mag, nimmt natürlich die normale Menge.

Guten Appetit!

Newsletter

November 2024



Unterstützung für unsere Social-Media-Kanäle gesucht

Unser Verein benötigt dringend Unterstützung für die Pflege und Betreuung unserer Social-Media-Kanäle. Wenn Sie Interesse haben, uns hierbei zu helfen, melden Sie sich bitte unter info@streuobstfreunde.com. Jede helfende Hand ist willkommen!

Wir hoffen, Ihnen hat unser Newsletter gefallen und freuen uns schon auf ein baldiges Wiedersehen auf dem Gailenberg.

Mit freundlichen Grüßen

Der Vorstand

Streuobstfreunde Mühlheim Hanau e. V.