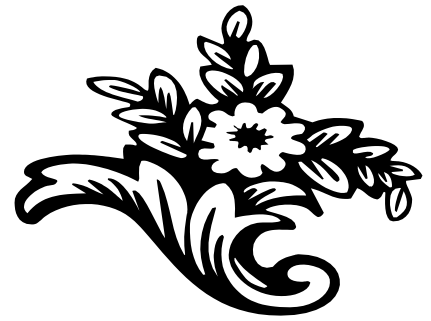


# OBST- UND GARTENBAUVEREIN ZELL AM MAIN



## Informationsblatt Nr. 168

Juli 2013

Der eine sieht nur Bäume, Probleme dicht an dicht.  
Der andere Zwischenräume – und das Licht !

Verfasser unbekannt

Nun liegt die erste Hälfte des Jahres 2013 schon hinter uns und es ist an der Zeit, über aktuelles aus dem Vereinsleben zu berichten.

Ein kurzer Rückblick auf die Jahreshauptversammlung am 13.04.2013. Von derzeit 380 Mitgliedern waren 31 anwesend, zusätzlich konnten wir 9 Gäste begrüßen. Schwerpunkte der Versammlung waren das Verlesen des Protokolls der Mitgliederversammlung 2012, dem Totengedenken, der Rückblick vom 1. Vorsitzenden Winfried Merz über die Aktivitäten unseres 110-jährigen Jubiläums im Jahr 2012, der Kassenbericht und einem Vortrag „Beeren und Obst im Hausgarten“. Im Jahr 2012 verstarben 7 Mitglieder unseres Vereins: Hedwig Hehn, Eduard Kohl, Georg Dill, Paula Maier, Norbert Schröder, Erich Rost und Loni Knöchlein. Da im Jahr 2012 mehrere Ortsvereine Jubiläen feierten, war der Höhepunkt unseres Jubiläums der Familienabend im November. Für den Kindergarten St. Laurentius spendierten wir aus diesem Anlass eine Kräuterspirale. Der Kassenbericht wurde in Abwesenheit der Kassiererin Frau Stange von Frau Ziller verlesen. Die Kasse wurde von den gewählten Kassenprüfern geprüft und in Ordnung befunden. Diese baten die Mitglieder um Entlastung, auch für die gesamte Vorstandschaft, sie wurde einstimmig erteilt.

Bei der anschließenden Diskussion wurde von Frau Ziller auf die anstehende Umstellung der Banken auf das neue Lastschriftverfahren SEPA hingewiesen. **Es geht hier um die Umsetzung des einheitlichen Eurozahlungsverkehrs der im Februar 2014 eingeführt wird. Sie haben bestimmt schon in der Presse oder den Medien davon gehört?! Für Sie, liebe Mitglieder, bleibt eigentlich alles beim „Alten“.** Für mich, der die Mitgliedsbeiträge einfordert, wird es einige Zeit kosten bis alle Datensätze mit den verschiedenen Nummern ausgestattet sind. Deshalb habe ich den Antrag an die Versammlung gestellt, die Mitgliedsbeiträge für das Jahr 2014 bereits zum 20. Januar abbuchen zu dürfen. Dies geschieht dann noch nach der alten Zahlungsweise und ich hätte das Jahr 2014 noch Zeit genug, die Änderungen vorzunehmen.

**Nach eingehender Diskussion wurde dem Antrag von den anwesenden Mitgliedern einstimmig zugestimmt. Wir werden Sie zum Jahresanfang noch einmal darauf hinweisen.**

Des weiteren wurde bekannt gegeben, soweit es die Leser des Gartenratgebers noch nicht wissen, dass der Obst- und Gartenbauverlag ab Januar 2014 das Sammelabonnement des Ratgebers bei mind. 30 Lesern aus dem Verein - er kostet bisher 13,90 €, auf 15,00 € jährlich erhöht. Der Bezugspreis wird wie in den vergangenen Jahren mit dem Mitgliedsbeitrag eingezogen.

Der Halbtagesausflug mit **60 Peronen** nach Lohr und weiter über die Bay. Schanz nach Bad Orb war wieder ein Erlebnis. An dieser Stelle möchten wir einmal unserem kompetenten Reiseleiter Winfried Merz ein herzliches Dankeschön für die tolle Organisation sagen.

Nun sind natürlich die Vorstandschaft, Mitglieder und Helfer in den letzten Monaten nicht untätig gewesen und haben bei einigen Aktionen mitgeholfen.

Zur Verschönerung des Ortes bei der Kulturmeile hatten 13 Mitglieder und ehrenamtliche Helfer im gemeindlichen Bauhof am Freitag vor der Kulturmeile **55** Blumentöpfe bepflanzt. Frau Wagner-Busch vom AK Kultur hatte die Blumenerde und die Pflanzen freundlicherweise vom Blumenhaus Dehner gesponsert bekommen. Die Töpfe wurden als „Nummerntopf“ vor der jeweiligen Aktion im Ort platziert und gaben ein schmuckes Bild ab.

Das Laurentiusfest haben wir auch mit vielen Mitgliedern und Helfern gestemmt. Das Wetter war uns heuer wohlgesonnen und so konnten wir für unsere Aufgaben im Verein einen kleinen Gewinn erwirtschaften.

Allen Helfern, sei es beim Aufbau, in der Bewirtschaftung des Standes oder beim Abbau, sei an dieser Stelle auch einmal unser Dank ausgesprochen. Nicht zu vergessen die Arbeiter des Gemeindebauhofes und das Organisations-Team der Laurentius-Festgemeinschaft. Es ist heute leider keine Selbstverständlichkeit mehr, sich ehrenamtlich in einem Verein zu engagieren und nicht immer ganz leicht, Helfer zu finden.

Der nächste Höhepunkt steht auch schon an – unsere **Ganztagesfahrt am 25.08.2013 nach Erfurt**. In gewohnter Weise wird Winfried Merz ein Tagesprogramm ausarbeiten, das uns sicherlich gefallen wird. Die Abfahrt ist voraussichtlich um 8:00 Uhr ab Maxl-Bäck, Ankunft wieder in Zell gegen 22:00 Uhr. Näheres gibt es wie immer rechtzeitig auf einem Reiseprospekt.

**Anmelden können Sie sich ab sofort bei Herrn Winfried Merz, Tel. 46 32 22.**

Zur Tradition gehört es auch vor dem Fest Maria Himmelfahrt am 15.08. Kräutersträuße zu binden. Wer Lust hat mitzuhelfen ist hiermit herzlich eingeladen. Wir treffen uns am 14.08. ab 18:00 Uhr im Garten unseres Mitgliedes Marianne Schneider Hauptstraße 189 gegenüber der Alten Turnhalle. Die Sträuße werden am Sonntag 15.08. um 10:00 Uhr im Gottesdienst, der im Seniorenheim St. Aurelia stattfindet geweiht und gegen eine Spende abgegeben.

Aus dem Garten in die Küche:

R u m f o r t – Marmelade (was so viel bedeutet wie „alles, was rumliegt, soll fort)

**Zutaten:**

1 kg Obst entweder frisch, wie Zwetschgen, Äpfel, Johannisbeeren oder was noch in der Gefriertruhe schlummert, wie z.B. Erd-, Him-, Johannisbeeren, Kirschen.  
Gelierzucker 1 : 1 oder 2 : 1 für 1 kg Marmeladenzubereitung, Saft 1 Zitrone

**Zubereitung:**

Obst waschen, entkernen, grob zerkleinern. Tiefgekühltes Obst auftauen. Gesamte Obstmenge abwiegen und mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen. In einen großen Topf geben, der maximal bis zur Hälfte gefüllt sein darf, damit er nicht überkocht. Beim Erhitzen häufig umrühren, damit Obst und Zucker nicht anbrennen. Bei Bedarf das Obst mit dem Pürierstab grob bis fein zerkleinern. Sobald die Masse kocht, Kochuhr einstellen und nach 3 Minuten eine Gelierprobe machen. D.h., etwas Marmelade auf einen kalten Teller geben und prüfen, ob die Masse fest wird. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen, er beinhaltet Luftbläschen, die die Haltbarkeit der Marmelade verkürzen würden. Evtl. weitere 2 – 3 Minuten kochen. Heiße Marmelade in saubere, heiß ausgespülte Gläser, die auf einem feuchten Tuch stehen, füllen bis 1 cm unter den Deckelrand. Deckel verschrauben und Gläser auf den Deckel stellen bis sie erkaltet sind.

Gutes Gelingen und guten Appetit!