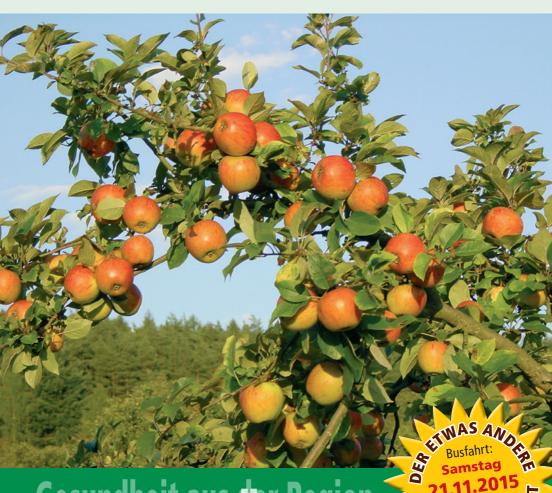
Das Blatt

Obst- und Gartenbauverein mit Imkergruppe 1906 Langenprozelten e.V. Vereinszeitung Nr. 3/2015 Herbst/Winter





Gesundheit aus Ar Region
UNSERE APFEL

21.11.2015
Nähere Infos im
Innenteil!



Veranstaltungshinweise*

Einladung zum Vereins-Ehrenabend

Freitag, 13.11.2015,

20.00 Uhr in der Gaststätte "Zum letzten Hieb"

Wir laden herzlich alle Mitglieder ein, mit der Vereinsleitung ein paar gemütliche Stunden zu verbringen. Die Vorstandschaft freut sich über eine rege Teilnahme.





Der etwas andere "Weihnachtsmarkt"



Der Obst- und Gartenbauverein lädt zu einer Busfahrt am Samstag, 21.11.2015, in den Kahlgrund (ca. 50 km) ein. Wir besuchen den Weihnachtsmarkt (Barbaramarkt) am und im Kupferbergwerk "Grube Wilhelmine" in Sommerkahl. Zu dieser Halbtagesfahrt für Groß und Klein sind auch Nicht-Mitglieder herzlich eingeladen.

Ausführliche Beschreibung S. 6

Weihnachtsmarkt an der OGV-Lagerhalle der Trachtenfreunde Weiß-Blau Langenprozelten e.V.

Samstag, 5.12.2015, 14.00 bis 20.00 Uhr

Der Weihnachtsmarkt 2015 der TWB findet dieses Jahr — bedingt durch die Parrheim-Baustelle — an unserer Halle statt.



Der OGV stellt dafür auch die Räume zur Verfügung und übernimmt die Kaffeebar. Um einen regen Besuch des Marktes "an ungewohnter Stelle" bitten wir alle Bürger Langenprozeltens.

* Bitte beachten Sie auch unsere Mitteilungen im Amtsblatt, der Tagespresse und im Vereinskästchen neben der Kirche!

Impressum

Die Vereinszeitung wird kostenlos 3 mal im Jahr an die Mitglieder verteilt.

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt: Vorstand des Obst- und Gartenbauverein mit Imkergruppe 1906 Langenprozelten e.V. Monika Krug, 1.Vorsitzende (Telefon 09351-4123)

Sandra Kraft, 2. Vorsitzende (Telefon 09351-1642)

Redaktion: S. Kraft (OGV), D. Hübner (Imkergruppe) Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht die Stellungnahme der Vereinsleitung wieder.

Layout: Dieter Prokop, DSignR*2 mediadesign **Fotos:** Dagmar und Wilfried Just, Detlef Hübner **Homepage:** Markus Riedmann (OGV & Imker Websites)

Titelbild: Apfelbaum (Foto: Wilfried Just)



Fronleichnam 2015

Auch dieses Jahr wieder wurde der Altar zur Fronleichnamsprozession von Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins am Anwesen Brand aufgebaut und ein Blumen- und Pflanzenteppich gelegt.

Vielen Dank für eure schöne Arbeit.



OGV-Fahnenmannschaft beim Festzug "Proazeller Kirb"



Als "Rei'geschmeckte" in Proazelle wollte ich mich in das Dorfleben integrieren und kam auf die Idee, mich beim OGV zu engagieren. Zunächst nur als Mitglied, doch dann kam alles ganz anders... ehe ich mich versah, war ich 2. Vorsitzende des OGV und habe in der kurzen Zeit viele nette Leute kennen gelernt und neue spannende Aufgaben kamen auf mich zu. Ein besonderer Tag war vor kurzem, bei der Fahnenparade (Kirchweih 2015) mitzulaufen und so den Verein zu repräsentieren. Mir wurde erzählt, dass es ein großer Umzug sei, an dem sich alle Ver-

eine und zahlreiche festlich gekleidete Mitglieder beteiligten. Damit ich bei der Fahnenparade angemessen gekleidet mitlaufen konnte, zog ich schließlich los und kaufte mir sogar ein neues Dirndl. Voller Stolz und mit großen Erwartungen ging ich dann zur Fahnenparade der Kirchweih. Ich war sichtlich enttäuscht, dass die drei Fahnenträger des OGV von

nur fünf Mitgliedern (von insgesamt 280) begleitet wurden. Auch fand ich es sehr schade, dass insgesamt nur vier Vereine mit Fahnen mitgelaufen sind, wobei es mir doch vorher so prachtvoll beschrieben wurde.

Daher würde ich mir beim nächsten Umzug wünschen, mit vielen Mitgliedern gemeinsam die Parade zu begleiten. Ich lade hiermit alle recht herzlich ein, mit Kind und Kegel bei der nächsten Fahnenparade mit ihrem OGV mitzulaufen.

Sandra Kraft, 2. Vorsitzende

Erntedankaltar 2015

In alter Tradition wurde wieder vom OGV der Erntedankaltar in unserer Kirche mit reichlichen Gaben aus dem Garten, dem Feld und den fleißigen Bienen unserer Imker geschmückt.

Wir sagen allen Spendern, Helferinnen und Helfern herzlich Vergelt's Gott.







Bayerische Gartenschau "Natur in Alzenau"

Am Samstag, 4. Juli 2015, starteten wir mit dem Bus zur Ganztagesfahrt "Gartenschau in Alzenau". Nach einer Stunde Fahrzeit erreichten wir den Gartenschau-Parkplatz in Alzenau. Mit dem Shuttlebus ging es weiter zur Stadtmitte und wir waren nach kurzem Fußweg am Generationenpark. Im Park zerstreuten sich die Teilnehmer dann auf dem Gelände, da es mehrere Wege mit verschiedenen Themen zu erkunden gab.

Der Juli 2015 soll ja der heißeste Monat seit Beginn der Wetteraufzeichnungen gewesen sein und ausgerechnet heute der heißeste Tag mit ca. 40°. Durch die Hitzewelle hatten natürlich alle Blumen und Anpflanzungen gelitten und so

war das "...wahre Feuerwerk an Farben..." nicht ganz so wie im Prospekt beschrieben. Es war trotzdem alles schön anzusehen und man bekam viele Informationen und Anregungen. Hatte man den "Generationenpark" erkundet ging es auf einem markierten Fußweg zum zweiten Gelände der Schau, den "Energiepark".

Um 15.00 Uhr, wegen der Hitze zwei Stunden früher als geplant, traten wir die Heimfahrt an. Nach der Schlussrast in Rechtenbach im Gasthaus "Zum Engel" waren wir um 18.00 Uhr zu Hause. Die Fahrt war wieder perfekt — wie immer — von unserer 1. Vorsitzenden Monika Krug organisiert.











Der etwas andere "Weihnachtsmarkt"

Alle Jahre wieder findet am Wochenende vor dem 1. Advent in Sommerkahl vor der bezaubernden Kulisse am und im Bergwerk der Barbaramarkt statt.

Zahlreiche Kunsthandwerker bieten auf dem Gelände vor dem Bergwerk und in den Stollen der 23m-Sohle ihre selbst gefertigten Produkte an. Auch Sommerkahler Vereine beteiligen sich am Markt.

Besondere Highlights für unsere Kleinen sind das Kinderkarrussel, der

Clown "Klinki" und die Märchenfee "Engelchen Schneeflocke".

Auch für das leibliche Wohl ist natürlich bestens gesorgt. Glühwein, Kaffee und Kuchen sowie warme Mahlzeiten werden angeboten.

Seinen Namen verdankt der Barbaramarkt der Schutzpatronin der Bergleute, der heiligen Barbara von Nikomedien, deren Gedenktag mit dem 4. Dezember in unmittelbarer Nähe zu unserem Markt liegt.

Weitere Infos: www.bergwerk-im-spessart.de



Samstag, 21.11.2015

- Die Busfahrt ist eine Halbtagesfahrt.
- Die genauen Uhrzeiten (Abfahrt und Rückfahrt) und der Fahrpreis für Mitglieder und Nicht-Mitglieder wird noch über das Amtsblatt bekannt gegeben.

Anmeldung bei:

Dagmar Just, Tel. 09351-8385 *oder* per Mail: sandra_kraft87@yahoo.de







Unsere Vereinsleitung war auch im letzten Halbjahr wieder zur Gratulation für Gold- und Silberhochzeiten, sowie besonderen Geburtstagen unterwegs. Allen Jubilaren an dieser Stelle nochmals herzliche Glückwünsche.

Allen Gartlern und Imkern, die gesundheitlich angeschlagen sind, sich in stationärer oder ärztlicher Behandlung befinden, wünschen wir auf diesem Weg alles Gute und gute Besserung.





Der Obst- und Gartenbauverein mit Imkergruppe 1906 Langenprozelten trauert um sein Mitglied und langjährige 1. und 2. Vorsitzende

Martha Rührseitz

die am 22.06.2015 im Alter von 65 Jahren verstarb.

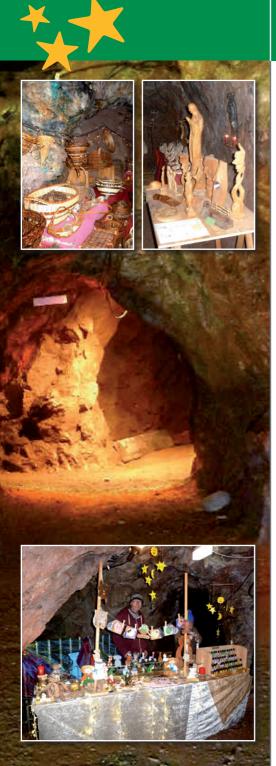
Wir sind ihr dankbar und werden ein ehrendes Andenken bewahren.

Die Vorstandschaft

Berichte von den vergangenen Veranstaltungen mit OGV-Beteiligung und dazu viele Fotos – sowie

Blatt als PDF-Download – unter:

www.ogv-langenprozelten.de





Backen mit Honig: Weihnachtssterne

Zutaten: 250g Honig, 125g Zucker, 125g Margarine, 1 Ei, 1 EL Wasser, 5g Pottasche, 500g Mehl, 2 EL Kakao, 3 TL Lebkuchengewürz, evtl. 1 Eiweiß. Zur Verzierung 1 Eiweiß, 100-125g Puderzucker.

Zubereitung: Honig mit Zucker und Fett erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse abkühlen lassen, das Ei und die in dem Wasseraufgelöste Pottasche dazugeben. Mehl, Kakao und Gewürz sieben und zusammen mit der Honigmasse zu einem glatten Teig gut verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Woche ruhen lassen (Kühlschrank). Dann auf einem Backbrett etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 21/2) etwa 15 Minuten backen. Wenn das Gebäck glänzen soll, die Stücke vor dem Backen dünn mit Fiweiß bestreichen.

Zur Verzierung: Eiweiß nur ganz wenig schlagen und mit dem gesiebten Puderzucker verrühren. Von einer Plastiktüte eine Ecke ganz knapp abschneiden, Zuckerguss einfüllen und das Gebäck hübsch verzieren.

Quelle: "Am besten schmeckt's mit echtem Bayerischen Bienenhonig" Dr. Friedgard Schaper – www.lwg.bayern.de



