



Blatt



**Obst- und Gartenbauverein
mit Imkergruppe 1906
Langenprozelten e.V.**

Vereinszeitung
Nr. 3/2017
Herbst/Winter



2017 2018 2019



Liebe Mitglieder, Imker, Freunde und Gönner unseres Vereins!

Zum Jahresende blicken wir wieder auf ein aktives Vereinsleben zurück mit Neuwahlen, Arbeitseinsätzen, Vorträgen und Veranstaltungen.

Wir danken allen für ihren Einsatz und wünschen euch Gesegnete Weihnachten und ein Frohes Neues Jahr.

Die Vereinsleitung

i. A. *Monika Krug*



Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder:

- Karl Herdt, Sonnenleite 28
- Anna Emilia Ruppert, Zollbergstraße 11
- Katharina Ruppert, Zollbergstraße 11
- Mia Sophie Ruppert, Zollbergstraße 11
- Hedwig Schneider, Langenprozeltener Straße 71



Impressum

Das Blatt – 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)
Isolde Meder, 2. Vorsitzende (Telefon 09351-4361)

Redaktion: M. Krug (OGV), M. Riedmann (Imkerseite)
Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht die Stellungnahme der Vereinsleitung wieder.

Layout: Dieter Prokop, DSignR*2 mediadesign

Fotos: Dagmar u. Wilfried Just, Markus Riedmann

Homepage: Markus Riedmann (OGV & Imker Websites)

Titelbild: Proazelle aus Höschter Sicht (W. Just)

Veranstaltungshinweise Winter 2017 – Frühjahr 2018*

Fr. 17.11.2017, 19:30 Uhr **Ehrenabend** im Gasthof „Zum letzten Hieb“
mit buntem Programm

Sa. 09.12.2017, 14-20 Uhr **Weihnachtsmarkt an der OGV-Halle** der
Trachtenfreunde Weiß-Blau Langenprozelten e.V.

01. – 24. Dezember 2017 **Proazeller Dorf-Adventskalender**

- > Diese Veranstaltungen sind täglich
- > Wochentags: 18:30 Uhr
- > Wochenende: 18:00 Uhr

Termine bitte
vormerken!

Fr. 26.01.2018, 19:30 Uhr **Gärten im Klimawandel**
Vortrags-Abend von Elisabeth Fleuchaus in der OGV-Halle
> Auch Nicht-Mitglieder sind herzlich eingeladen.
> Der OGV übernimmt die Kosten!

01. – 12. Februar 2018 **Erden-Bestellung** bei
Dagmar Just, Tel. 8385 und Walter Bergmann, Tel. 3837

Sa. 17.02.2018, 09:00 Uhr **Erden-Auslieferung** an der Fähre

Termin-Änderung: **Jahres-Hauptversammlung 2018**
Fr. 23.03.2018, 19:30 Uhr **im Gasthof „Zum letzten Hieb“**

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

6. Proazeller Dorf-Adventskalender 2017

Dieses Jahr findet wieder der beliebte Dorf-Adventskalender statt. Wir dürfen uns – in der hektischen Vorweihnachtszeit – auf die besinnliche und gesellige Zeit freuen.

Start ist am Freitag, den 1.12.2017 um 18:30 Uhr bei unserem „alten Hasen“ Edeltraud Wischert in der Langenprozeltenener Straße 2.

Edeltraud ist bei allen Adentskalendern dabei gewesen.



Damit auch ALLE PROAZELLER teilnehmen können, wird rechtzeitig in den Langenprozeltenener Geschäften ein Falblatt **Adventskalender-Wegweiser** mit Ortsplan und Fensternummern ausgelegt.

■ **Wir suchen noch Familien und Vereine**
■ **die ein Advents-Fenster übernehmen.**

Bitte bei Dagmar Just melden, Tel. 09351 - 8385



Kaffeeklatsch-Stammtisch für unsere Senioren

Am 15.08.2017, dem Feiertag Maria Himmelfahrt, hat die Vereinsleitung unsere Senioren zu einem Kaffeeklatsch-Stammtisch in das Erdgeschoss des OGV-Heims eingeladen.

Der Einladung sind 10 Frauen und sogar 2 Männer gefolgt. Verwöhnt wurde die gesellige Runde mit Kaffee und selbstgebackenem Kuchen von Monika Krug und Isolde Meder.

Die Seniorinnen und Senioren hatten jede Menge Gesprächsstoff und so verging der Nachmittag wie im Flug. Nach einem heftigen Gewitter, das am Spätnachmittag über Langenprozelten niederging, machten sich die Senioren auf den Heimweg mit dem Hinweis an uns: *„Des könnt ihr öfters mach, des war schö, da komme mir gern wieder“.*

Darüber haben wir uns sehr gefreut, danke schön!



Erntedank-Altar



Mit unserem eingefleischten Team wurde der Altar wie immer mit den gespendeten Erntedankgaben geschmückt. Am Montag wurden die Lebensmittel von der Gemündener Tafel abgeholt und an die Bedürftigen weiter gegeben. Im Erntedank-Gottesdienst sprach Monika Krug einige Dankesworte und lud zum Bremserfest ein. Mit der Fahnen-Abordnung gedachten wir unserer verstorbenen Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins mit Imkergruppe 1906 Langenprozelten e.V.



Fahnen-Begleitung:
Dagmar Just und Monika Krug
Fahnen-Träger:
Ehrenvorstand Walter Bergmann



Unser jüngster Helfer:
Max Riedmann



Kürbistransport:
Besser als getragen...

Zweiter Bremserabend – sehr gut besucht

Am Montag, den 02.10.2017, haben wir im Erdgeschoss des OGV-Heims den zweiten Bremserabend durchgeführt.

Trotz des widrigen Wetters mit Regen und Kälte, war unser Bremserabend sehr gut besucht. Vor das große, geöffnete Holztor haben wir ein Partyzelt gestellt und ebenfalls bestuhlt, somit war genügend Platz für unsere Besucher geschaffen. Ein Heiz-Pilz sorgte für wohlige Wärme und Gemütlichkeit in der Halle und im Zelt und lud zum

Verweilen ein. Bei leckerer Hausmacher-Wurst, angemachtem Camembert und natürlich dem guten Federweißen konnten unsere Gäste ein paar gesellige Stunden in einer gemütlichen Atmosphäre verbringen.

Die Vereinsleitung bedankt sich ganz herzlich bei allen Helfern, die zum Gelingen des Bremserabends beigetragen haben und selbstverständlich bei allen unseren Gästen.

„Herzlichen Dank“



Der Buchsbaumzünsler (lat. *Cydalima perspectalis*)

Der Buchsbaumzünsler ist ein Schädling, der Buchsbäume befällt und diese vollständig zerstören kann. Es handelt es sich um einen Falter, der seine Eier hauptsächlich an den äußeren Blättern des Buchsbaums ablegt. Aus diesen Eiern schlüpfen schließlich die Raupen, welche zu erst die Blätter des Buchsbaums und anschließend sogar die Rinde an den Ästen fressen. Dabei sterben

alle Pflanzenteile des Buchsbaums oberhalb der Fraßstelle ab. Befallene Pflanzen sehen meist beige-gelblich aus, haben kaum noch Blätter und sind häufig von den Raupen eingespinnt. Die Schädlinge sind in der Regel bis zu 5cm lange, grüne, schwarz gepunktete Raupen. Vermutlich wurde der Buchsbaumzünsler aus Ostasien über ein Containerschiff eingeschleppt.



Buchsbaumzünslerfalter



Raupe des Buchsbaumzünslers

Den Buchsbaumzünsler bekämpfen

Da der Buchsbaumzünsler erst seit Kurzem in Europa anzutreffen ist, sind Erfahrungswerte, was die Bekämpfung angeht noch gering.

Jedoch haben sich beim Bekämpfen des Buchsbaumzünslers bereits einige Mittel als besonders geeignet erwiesen, die wir hier vorstellen:

Für Privatanwender wird bei **schwachem Befall** der Buchsbäume durch Buchsbaumzünsler empfohlen, die Schädlinge zuerst per Hand von den Buchsbäumen zu sammeln.

Ist der **Befall großflächiger**, so wird empfohlen, die Buchsbäume mit einem Hochdruckreiniger abzuspritzen und die so heruntergefallenen

Schädlinge einzusammeln. Dies kann sich jedoch je nach Ausprägung des Befalls als sehr mühsam herausstellen. Zudem kann man leicht Schädlinge im Geäst übersehen.

*Eine bessere Bekämpfungsmethode ist es auf Insektizide zu setzen. Hierbei hat sich *Bacillus thuringiensis* als wirksam erwiesen.*

Es kann jedoch auch ein Hausmittel gegen den Buchsbaumzünsler zum Einsatz kommen:

3 Esslöffel Weinessig, 2 Esslöffel Rapsöl, 2 Tropfen Spülmittel, ½ Liter Wasser.

Diese Spritzbrühe auf den befallenen Stellen anwenden. Nach ca. 20-30 Minuten fallen die Buchsbaumzünslerraupen ab.

Die Bekämpfung des Buchsbaumzünslers – kompakt zusammengefasst:

- Das rechtzeitige Erkennen des Befalls ist extrem wichtig!
- Pheromonfallen eignen sich zur Früherkennung und zur Bestimmung des besten Bekämpfungszeitpunkts mit biologischen Insektiziden.
- Biologische Insektizide: *Bacillus thuringiensis* und Azadirachtin
- Chemische Insektizide: Thiacloprid und Acetamidprid
- Befallene Sorten: *Buxus sempervirens* & *Buxus microhylla*
- Nach einem Befall kann ein Rückschnitt vor der völligen Zerstörung bewahren. Zerstörte Buchsbäume luftdicht verpackt im Restmüll entsorgen!

WF

Jubiläen und Geburtstage

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 OGV gedenkt seinem
verstorbenen Ehrenmitglied
Hermann Hegel
verst. am **20.07.2017**
Die Vorstandschaft

Berichte von den vergangenen
Veranstaltungen mit OGV-Beteiligung
und dazu viele Fotos – sowie
 Blatt als PDF-Download – unter:
www.ogv-langenprozelten.de

Proazeller Mundart „Wagscheißer“ ??? Auflösung siehe unten!



Die
inserierenden
Firmen und
Sponsoren
wünschen
frohe
Festtage!

Imhof
Hotel-Gasthof
»Zum letzten Hieb«

Frankenstraße 1 · 97737 Gemünden-Langenprozelten
Telefon: 0 93 51 / 97 11 0 · Fax: 0 93 51 / 97 11 33
www.zum-letzten-hieb.de

Familienfeiern bis 120 Personen · Tagungsräume
Restaurant · Biergarten · Terrasse · KEGELBAHNEN

Weimann

Agrar- und Saatguthandel · Getränke · Baustoffe

Weimann Nachfolger GmbH
Wernfelder Straße 10 · 97737 Gemünden
Tel.: 0 93 51 / 34 13 · Fax: 0 93 51 / 81 97

Postfiliale · Gartencenter

Der günstigste Einkaufsmarkt www.weimann-agrar.de

10% Nachlass
für OGV-Mitglieder
auf Gartenartikel!

Gepflegte Frankenweine erhalten Sie bei:

Anton Schiebel
Langenprozeltenener Straße 13
97737 Gemünden-Langenprozelten
Telefon 0 93 51 / 12 22
www.weingut-hausknecht.de





Kleine Honigkunde – Wie kommt der Honig ins Glas?

Die meisten wissen es – Honig ist gesund und schmeckt. Wie aber kommt der Honig ins Glas und warum gibt es feste und flüssige Sorten?

Wir Imker(n) das ganze Jahr auf eine bestimmte Zeit hin – der Honigernte. Diese ist in der Regel auch nur von Mitte Mai bis Mitte Juli (also nur etwa 8 Wochen im Jahr). Wie aufwendig der Weg von der Wabe ins Glas ist und worauf dabei zu achten ist, möchte ich im Folgenden erklären.

Der von den Bienen mühsam zusammengetragene Nektar wird im Bienenstock (der Beute) mit reichlich eigenen Enzymen angereichert und in den Wachszellen durch die Bienen getrocknet. Wenn der Honig „reif“ ist, wird er mit einer Schicht aus Wachs überzogen und so im Bienenstock konserviert.

Der Imker nimmt jetzt die Waben aus dem Bienenstock heraus. Nun werden die Waben mit einer Spezialgabel „entdeckelt“, d.h. die Wachsschicht wird behutsam entfernt.

Diese Waben werden nun in eine Honigschleuder gegeben, dies ist eine spezielle Zentrifuge. Nachdem der Honig geschleudert wurde, läuft er durch mindestens 2 feinste Siebe um z.B. Wachsreste auszufiltern. Nachdem der Honig in Eimern abgefüllt wurde, wird er einige Tage später nochmals „abgeschäumt“. Die kleinsten Partikel, die auf die Oberfläche des Honigs aufgestiegen sind, werden somit nochmals entfernt.

Jetzt ist der Honig fertig zum Abfüllen ins Glas, sofern es kein Cremehonig werden soll. Frühtrachthonige (z.B. Rapshonig/Frühtracht) haben meist einen hohen Traubenzuckeranteil (Glukose). Wenn der Imker diesen Honig nicht rührt, wird er im Glas hart und bildet grobe Kristalle. Dieser Honig muss also noch einige Tage mit einem Spezialwerkzeug

gerührt werden, damit die groben Kristalle „zerschlagen“ – eine feinsteife Konsistenz ist das Ergebnis. Akazien- und Waldhonige bleiben aufgrund ihrer Zuckerzusammensetzung meist länger flüssig.

Jeder gute, naturbelassene und nicht wärme-geschädigte Honig wird jedoch früher oder später fest – er kristallisiert. Wie schnell das geht, hängt von der konkreten Zusammensetzung ab, insbesondere spielt das Mengenverhältnis von Glukose zu Fruktose eine entscheidende Rolle. Die Regel ist, dass guter Honig nach einigen Wochen bis Monaten kristallisiert.

Wenn Sie einen Importhonig im Supermarkt kaufen, der nach mehreren Wochen immer noch flüssig ist, dann stimmt etwas mit der Qualität nicht. Wahrscheinlich ist der Honig hitzegeschädigt oder sonst wie schlecht behandelt worden. **Kaufen Sie also lieber bei Ihrem Imker vor Ort – Sie werden den Unterschied garantiert schmecken – und gut für unsere Umwelt ist es auch noch.**

Übrigens: Unsere Bienen werden auch im Jahr 2018 wieder fliegen – um Ihre Bäume, Gärten und Pflanzen zu bestäuben.

Markus Riedmann, Leiter der Imkergruppe

HONIG
von Ihrem
Imker

Schubkraft
für den ganzen Tag!

Weitere Infos: www.imkergruppe.de