

Mit Kräutern durch das Gartenjahr: Kößlarner Gartler ziehen Bilanz

Pflanzentauschbörse heuer am 3. Mai

Kößlarn. Über 40 Mitglieder und Interessenten besuchten die Jahreshauptversammlung des Gartenbauvereins Kößlarn im Gasthaus Bimesmeier. Von zahlreichen Aktivitäten berichtete die Vorsitzende Silke Probst.

Verein beteiligt sich am Ferienprogramm

Die Pflanzentauschbörse im Mai wurde wieder sehr gut angenommen und ist in diesem Jahr wieder für den 3. Mai fest eingeplant. Auch beteiligte sich der Verein wieder am Ferienprogramm. Hier wurde unter der Regie von Bernhard Müller ein Insektenhotel gefertigt. Jeweils eine große Ausführung eines Insektenhotels erhielten sowohl der Kindergarten als auch die Schule als Spende.

Der Verkaufsstand beim Erntedankfest wurde ebenfalls sehr gut besucht. Neben hausgemachten Likören und Marmelade wurden hier unter anderem frisch hergestellte Kartoffel-Chips verkauft und ein Glücksrad betrieben. Der Besuch des Bienenhofs in Steinberg war sehr interessant und lehrreich und das gesellige Beisammensein kam auch nicht zu kurz. Ein Ausflug führte schließlich im Dezember zum Christkindlmarkt an den Wolfgangsee.

In diesem Jahr ist am 7. Juni eine Fahrt zur Landesgartenschau in Deggendorf geplant. Vorsitzende Silke Probst hofft wieder auf eine rege Beteiligung am Programm und auf viele fleißige Mithelfer. Es folgte der Kassenbericht durch Kassiererin Anita Plattner. Kassenprüferin Rita Ammer bescheinigte eine einwandfreie Kassenführung.

Im Anschluss hielt Kräuterpädagogin Siglinde Eder aus Reut einen interessanten Vortrag über Kräuter im Jahresverlauf. Viele Wildkräuter wie das Gänseblümchen, die Pimpinelle oder die Brennnessel sind essbar und haben teils auch eine heilende Wirkung. Es gibt derzeit wieder eine Rückbesinnung auf dieses alte Wissen, das während der Industrialisierung zum Teil verloren ging. Allerdings sollten nur bekannte Pflanzen verwendet werden, um eine Verwechslung mit giftigen Pflanzen auszuschließen. So kommt es immer wieder vor, dass der Bärlauch mit der Herbstzeitlose oder dem Maiglöckchen verwechselt wird. Die Kräuter sollten vorzugsweise aus dem eigenen Garten verwendet werden, um eine Belastung mit Spritzmitteln oder andern Umweltgiften zu vermeiden. Die Referentin zeigte viele Beispiele und Anwendungsmöglichkeiten und hatte auch Kostproben wie Marmelade, Likör, Pesto und Kräuterbrote dabei.

Abschließend durfte sich jeder Teilnehmer, neben vielen neuen Ideen, auch ein Kräutertöpfchen mit nach Hause nehmen.