Obst- und Gartenbauverein Asweiler e.V.

Gegr. 1893

Festschrift zur 130-Jahr-Feier Obst- und Gartenbauverein Asweiler

12. bis 13. Oktober 2024

Internet: https://www.ogv1893.de

Forstbetrieb • Brennholzhandel • Hackschnitzel

NEU in Wolfersweiler:
Schnitt- und Wertholz • Hobelware

Jetzt auch online bestellen und abholen

Ihr Partner für:

- Rodung
- Durchforstung
- Baumfällungen
- Heckenschnitt
- Wurzelstock-fräsungen
- Brennholz
- Hackschnitzel

Unser Sortiment

- Blockware
- Bauholz
- Schnittholz
- Wertholz
- Landhausdielen
- Wandverkleidung
- Zaunelemente
- Hochbeete

saarholz

Filiale Wolfersweiler:
St. Wendeler Str. 66
66625 Nohfelden
Tel. 0 68 52 / 90 20 7-0

www.saarholz.com • www.saarholz-shop.de • www.brennholz-saarland.de

130 Jahre
Obst- und Gartenbauverein Asweiler

Festprogramm

auf dem Dorfplatz hinter dem Dorfgemeinschaftshaus

Obst- und Gartenbauverein Asweiler e.V.
Gegr. 1893

Samstag: 12. Oktober 2024

19.00 Uhr Festkommers
Begrüßung der Gäste
Grußwort der geladenen Gäste
Ehrungen
Gratulationen der Vereine

Anschließend: musikalische Unterhaltung.

Zwiebelkuchen aus dem Holzbackofen und Federweißer als besonderes kulinarisches Angebot.

Sonntag: 13. Oktober 2024

11.00 Uhr Frühschoppen mit dem Musikverein „Edelweiß Asweiler – Eitzweiler“

12.00 Uhr Erbsensuppe aus der Feldküche mit frischem Brot aus dem Holzbackofen (wahlweise mit Würstchen oder Sauerkraut)

14.00 Uhr Kaffee und Kuchen

16.00 Uhr Prämierung Kürbiswettbewerb

Kinderprogramm

Nachmittags Unterhaltung mit der Line-Dance-Gruppe „Line Dance Friends Saarpfalz“.

Ganztags Landmaschinenausstellung „Landwirtschaft früher und heute“ – hierzu sind alle Interessierten herzlich eingeladen, ihre Landmaschinen auszustellen.

Der Erlös aus dem Verkauf der Erbsensuppe wird gespendet. Wir bitten um Vorbestellung unter 0172 7471319.

An beiden Tagen werden darüber hinaus diverse Leckereien vom Grill angeboten sowie alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Internet: https://www.ogv1893.de

Weil's um mehr als Geld geht.

Wir setzen uns für all das ein, was in unserer Region wichtig ist. Für die Wirtschaft, für den Sport sowie für soziale und kulturelle Projekte.
sparkasse.de/mehralsgeld

Kreissparkasse
St. Wendel

Grußwort Katrin Haupenthal

130 Jahr Obst- und Gartenbauverein Asweiler, das muss gefeiert werden. Aus diesem Grund haben wir schon Anfang des Jahres mit der Planung unserer Jubiläumsfeier begonnen und sind bei der Gelegenheit einmal tiefer in die Vergangenheit des Vereins, der damals noch als Obstbaumzucht und Schutzverein gegründet wurde, eingetaucht. Besonders beeindruckt haben uns dabei die alten Protokollbücher, in welche handschriftlich und mit allergrößter Sorgfalt jedes noch so kleine Detail aufgeschrieben wurde. Die Aufzeichnungen beginnen mit dem Protokoll zur Vereinsgründung und Erstellung der Satzung im Jahr 1893 (damals noch in altdeutscher Schrift) und wurden bis heute (seit 1999 maschinell) lückenlos fortgeführt.

Beim Durchstöbern der Protokollbücher konnte man erkennen, dass der Verein schon damals ein wichtiger Bestandteil des Dorflebens war und sich viele Bewohner lange Jahre in diesem engagierten und ihn auch nach den Kriegsjahren immer wieder zurück ins Leben gerufen haben. Es ist eine stetige Weiterentwicklung zu erkennen und immer wieder gab es Aktionen wie die Bewirtschaftung eines Kartoffelfeldes oder Rübenackers, Baumschnittkurse und Apfelsaftpressen. Auch die Geselligkeit kam bei Vereinsausflügen und Festen nicht zu kurz.

Im Jahr 2003 wurde die Streuobstwiese angelegt, die heute das Aushängeschild des Vereins ist und in den letzten beiden Jahren durch den Weinschrank, den Bierbrunnen und den Pavillon zu einem Anziehungspunkt und Kommunikationsplatz für Besucher aus Nah und Fern geworden ist.

Der aktuelle Vorstand, sowie die Mitglieder des heutigen Obst- und Gartenbauvereins würdigen die Arbeit und die Mühe die in den letzten 130 Jahren in unseren Verein investiert wurde und wir sind bemüht diese Arbeit fortzuführen, damit der OGV noch lange aktiver Bestandteil des Dorflebens bleibt.

Ich bedanke mich auch im Namen des Vorstandes bei allen Gästen unserer Jubiläumsfeier für ihren Besuch und wünsche ihnen eine schöne Zeit beim Obst- und Gartenbauverein Asweiler.

Katrin Haupenthal
1. Vorsitzende

Ford
AUTO BROCKER
Wolfersweiler Tel. 06852 - 357

St. Wendeler Straße 60
66625 Wolfersweiler

Tel.: 06852 - 357
Fax: 06852 - 818 85
info@auto-brocker.de

EUROREPAR

Ford

WARTUNG UND REPARATUR FÜR ALLE MARKEN

TÜV Stützpunkt
Reifen & Räder
Reparatur & Ersatzteile
Zubehör
Wartung & Inspektionen
KFZ Meisterbetrieb
Neu & Gebrauchtwagen und Tageszulassungen

Vorstand Obst- und Gartenbauverein Asweiler

Von links nach rechts:
Lisa Schug, Beisitzer,
Katrin Haupenthal, 1. Vorsitzende,
Joachim Marx, 2. Vorsitzender,
Martina Conrad, Kassenwart,
Rainer Schmitz, Schriftführer,
es fehlt: Daniel Haupenthal, Beisitzer

Grußwort Bürgermeister Karl-Josef Scheer

Liebe Gartenfreunde, sehr geehrte Gäste!

Als Bürgermeister der Gemeinde Freisen gratuliere ich dem Obst- und Gartenbauverein Asweiler sehr herzlich zu seinem stolzen 130-jährigen Jubiläum, das in diesem Jahr gebührend nachgefeiert wird. Schon alleine die Tatsache, dass dieser Verein seit so vielen Jahren besteht, verdient großen Respekt. Daher geht ein herzlicher Gruß an alle Vereinsmitglieder, Freunde und Förderer des Vereins, die viele Jahrzehnte dazu beigetragen haben, dass dieser ein solches Jubiläum feiern darf.

In den letzten Jahren hat das Vereinsleben stark zugenommen, da der Verein es geschafft hat, durch eine Vielzahl von Aktivitäten das Interesse wieder zu wecken und dadurch neue und jüngere Mitglieder zu werben. Besonders hervorheben möchte ich das Projekt der herrlichen Streuobstwiese, die mit ihrem Weinschrank und dem Bierbrunnen ein ausgesprochen attraktiver Platz geworden ist. Für Einheimische, aber auch für viele Wanderer und Radfahrer, ist dieser Ort eine Anlaufstelle geworden, die immer wieder gerne zu Pausen einlädt.

Der Obst- und Gartenbauverein zeigt uns mit seinen Aktionen, die Natur als ein kostbares Geschenk zu betrachten. Gärten, Wiesen und Natur sind für uns alle ein wichtiger Ort geworden, an dem man sich erholen, gestalten und freuen kann. Wie gut tut es doch, sich nach einem arbeitsreichen Tag im Grünen zu entspannen. Selbst pflegerische Arbeiten können im Garten zur Erholung werden. Der Verein hat durch sein Engagement einen großen Teil zur Entwicklung der Gemeinschaft und des Dorflebens beigetragen. Herzlichen Dank für Ihre großartigen Mühen. Danke sagen möchte ich Ihnen aber auch, dass Sie vielen Naturfreunden die Möglichkeit geben, an Ihren Aktivitäten teilzunehmen und sich daran zu erfreuen.

Für die Zukunft wünsche ich dem Obst- und Gartenbauverein Asweiler weiterhin alles Gute und viel Freude an der Arbeit in der Natur. Allen Gästen wünsche ich frohe und angenehme Stunden bei der Jubiläumsfeier in unserem schönen Asweiler.

Es grüßt Sie herzlichst

Ihr
Karl-Josef Scheer
Bürgermeister der Gemeinde Freisen

Autohaus Albrecht
Die Firma mit dem besonderen Service

Testen Sie unsere neue E-Tankstelle
mit 180 KW Schnellladestation

Ihr Skoda und Mazda
Vertragshändler

Leipziger Strasse 1
66606 St. Wendel
Tel. 0 68 51 / 800 680
E-Mail: info@autohaus-albrecht.com
www.autohaus-albrecht.com

ihli

BAD UND HEIZUNG

Ihli GmbH - Hauptstr. 16 - 66871 Pfeffelbach
Telefon: 0 63 84 - 99 893 0
www.ihli24.de - info@ihli24.de

Grußwort Ortsvorsteher Wolfgang Waldenberger

Der Obst- und Gartenbauverein Asweiler feiert sein 130-jähriges Jubiläum. Dies ist eine beeindruckende Zeitspanne mit sicherlich vielen Höhen und Tiefen.

In den letzten Jahren wurde der Verein erfolgreich revitalisiert und hat sich an die sich wandelnden Bedürfnisse seiner Mitglieder angepasst.

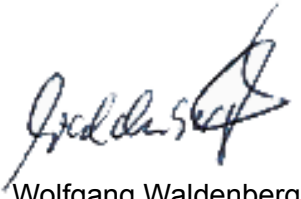
Während früher der Schwerpunkt stark auf der Ernährungssicherung lag, stehen heute das Hobbygärtnern und Freizeitaktivitäten im Mittelpunkt. Dieser Wandel ist vor allem dem Umstand geschuldet, dass früher deutlich mehr Erzeugnisse im eigenen Garten und Feld angebaut wurden.

Der Erfolg unseres OGV ist dem Engagement zahlreicher aktiver Mitglieder und eines motivierten Vorstands zu verdanken.

Mit der Anlage der Obstbaumwiese und dem neu errichteten Pavillon wurde ein schönes Kleinod geschaffen, das zum Verweilen einlädt. Auch der Weinschrank und der Bierbrunnen erfreuen sich großer Beliebtheit und tragen zur Geselligkeit bei.

Das vielfältige Programm dieses Jubiläumsfestes verdeutlicht, wie motiviert die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Asweiler nicht nur innerhalb ihres Vereins, sondern auch in unserer Dorfgemeinschaft sind.

Ich gratuliere dem Verein zu seinem Jubiläum ganz herzlich und wünsche uns allen ein schönes Jubiläumsfest und viele weitere erfolgreiche Jahre mit vielen tollen Aktionen!



Wolfgang Waldenberger
Ortsvorsteher Asweiler

Bäckerei Schmidt

Qualität und Frische gibts bei uns!

Bäckerei Schmidt UG, Lindenbornstr. 21, 66629 Grügelborn, Tel.: 06857 761

...stark für die Region

HORST KORB
Baustoffe Fachmarkt Energie

Ihr Dienstleister für Holzpellets

Telefon
06782 - 5915

www.bauspezi-korb.de
m.korb@bauspezi-korb.de

Grußwort ehemaliger Ortsvorsteher Harald Borger

„Wenn ich wüsste, dass ich morgen sterben würde,
so würde ich trotzdem noch einen Apfelbaum pflanzen.“

So die Worte von Martin Luther

Der Obst- und Gartenbauverein Asweiler, meine sehr verehrten Damen und Herren, wird oder ist 130 Jahre alt und ist vitaler denn je. Vitaler denn je, nicht nur weil die Vereinsmitglieder keine Mühen gescheut haben, dieses Fest zu gestalten.

Der Verein, den man vor ein paar Jahren noch totgesagt hat, ist vor allem deshalb so lebendig, weil er über ein Potenzial an interessierten und engagierten Mitgliedern und Freunden verfügt. Auch ist es ein Verdienst des neuen Vorstandes durch neue Ideen und Aktionen den Verein zu beleben.

Vor 130 Jahren sah die Welt anders aus als heute. Damals arbeitete die Mehrheit der Bevölkerung in der Landwirtschaft. Die Landwirtschaft hatte eine große wirtschaftliche und politische Bedeutung. Die Ernährung erfolgte überwiegend aus der heimischen Erzeugung. Man befand sich inmitten einer Zeit der Umbrüche, Krisen und Herausforderungen. Doch schwierige Zeiten lassen sich im Miteinander und durch Zusammenhalt der Menschen am besten meistern. So wurden in dieser Zeit viele Vereine gegründet. Diese Zusammenhalt und das Miteinander, wurde jeweils während und in der Zeit nach den beiden Kriegen gefordert.

Heute ist der Verein, wie schon eingangs gesagt vital und rege, ob auf der neu geschaffenen Freizeitanlage auf der Streuobstwiese oder im gesellschaftlichen Leben innerhalb unseres Ortes. Der Obst- und Gartenbauverein Asweiler hat in den vergangenen 130 Jahren viel erreicht, was es heute zu feiern gilt und die Geschichte des Vereins zeigt uns, wie viel Menschen auch in schwierigen Zeiten zu leisten vermögen, wenn sie zusammenhalten. Dies macht Mut, dass die zukünftigen Herausforderungen zu meistern sind.

Ich wünsche dem Verein einen guten Verlauf seines Jubiläums und für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Harald Borger
Ehemaliger Ortsvorsteher

natürlich frisch!

Schwollener

WASSER FÜR DIE SINNE

schwollener.de

Lecker

BEGEISTERT ALLE GESCHMÄCKER

Vereinschronik

Die Geschichte des Vereins begann am 9. Juli 1893. Damals gründeten mehrere Bürger von Asweiler einen Obstbaumzucht und Schutzverein. Am 16. Juli wählten sie ihren Vorstand.

Vorsitzender wurde Johann Jakob Bill, zweiter Vorsitzender und Schriftführer Lehrer Jakob Richert, Rechnungsführer Ludwig Seibert, Schmied. Als weiteres Vorstandsmitglied war bei der Erstellung der Statuten Jakob Seibert behilflich.

Am 30. Juli beschlossen die Mitglieder die Vereinsstatuten. Diese sahen unter anderem vor:

„Wer in den Verein aufgenommen werden will, darf wegen Obstdiebstahl oder mutwilliger Beschädigung von Bäumen noch nicht bestraft sein (§ 3). Ein Mitglied, das bei der Obstbaum Beschädigung oder beim Obstdiebstahl angetroffen wird, wird sofort aus dem Verein ausgeschlossen und zur Bestrafung angezeigt (§ 6). Der Vorsitzende hat die ihm angezeigten Obstdiebstähle und Beschädigungen dem Bürgermeister zur Bestrafung anzuzeigen.

Unterlässt er dies, so muss er als Vorsitzender zurücktreten und kann aus dem Verein ausgeschlossen werden (§ 10). Der Bericht des Rechnungsführers bei der Jahreshauptversammlung 1894 nannte Einnahmen von 30 Mark und Ausgaben von 21,90 Mark.

Die Jahreshauptversammlung 1985 beschloss, Zwetschgenbäume aus der Glangegend zum Stückpreis von 0,40 Mark anzuschaffen. Der Beitrag wurde auf 1,20 Mark erhöht.

1896 fasste die Versammlung den Beschluss, aus Pfeffelbach Apfelbäume für 0,80 Mark pro Stück zu beziehen. In der Vereinskasse waren 1897 genau 2,40 Mark.

Der Schriftführer vermerkte zur Jahreshauptversammlung 1905, das jedes Jahr vom Verein für die Mitglieder Obstbäume bestellt wurden, die man verloste.

Die Vereinstätigkeit ruhte infolge des 1. Weltkrieges von 1914 bis 1930.

Hauptschullehrer a.D. Jakob Richert berief am 23. Februar 1930 eine Versammlung ein. Da der alte Vorsitzende Johann Jakob Bill verstorben war und er aus Altersgründen auch kein Schriftführer mehr machen wollte, wählte die Versammlung Karl Bill zum Vorsitzenden und Schriftführer. Der Jahresbeitrag wurde auf 2 Mark festgesetzt.

Bitte
SCHMECKEN
LASSEN.
Bitte ein Bit
Bitte ein Bit
Bitburger
Bitte ein Bit
Bitburger

1932 übernahm Jakob Ludwig Gisch den Vorsitz. In der Versammlung 1936 stand unter anderem der Punkt „Allgemeine Aussprache“ auf der Tagesordnung. Eine allgemeine Aussprache fand jedoch nicht statt, anstelle dessen wurde aber eifrig Karten gespielt. Auf Wunsch des Vorsitzenden möchte ich betonen, dass diese Unsitte zukünftig unterbleibt, so der Bericht im Geschäftsbuch.

In der Versammlung 1937 wurde eine Apfelprobe in den Sorten Rheinischer Bohnenapfel, Roter Bellefleur, Ontario, Luxemburger Renette und einer lokalen Sorte vorgenommen.

In den Kriegsjahren von 1939 und 1951 ruhte der Verein.

Am 10. März 1952 wurde der Verein neu gegründet. Es traten dem Verein, der sich jetzt Obst- und Gartenbauverein nannte, 25 Mitglieder bei. Vorsitzender wurde Otto Weber.

Die Satzung von 1893 behielt ihre Gültigkeit. Der Verein besaß eine alte Baumspitze, die bei Otto Weber untergebracht war.

1957 trafen sich die Vereinsmitglieder mit den Mitgliedern der Garten- und Naturfreunde Eitzweiler in Eitzweiler um über eine Zusammenlegung beider Vereine zu beraten. Das Vorhaben wurde jedoch nicht in der Tat umgesetzt.

1968 übergab Otto Weber die Vereinsführung für zwei Jahre an Jakob Wommer. Ihm folgte 1970 Jakob Danneck. 1979 übernahm Werner Gerhart den Verein, den er bis 1997 als Vorsitzender leitete.

Von 1998 bis 2019 war Armin Brust als 1. Vorsitzender im Amt.

2001 wurde der Verein im Vereinsregister angemeldet und wird seither als eingetragener Verein geführt. Ebenso wurde von der Gemeinde Freisen in der Verlängerung Gehweilerstraße ein Grundstück gepachtet und im Oktober 2001 fand auf dem Dorfplatz ein Viezfest statt.

2003 wurde auf dem gepachteten Grundstück eine Streuobstwiese angelegt und zum 110-jährigen Bestehen des OGV wurde ein Jubiläumsfest veranstaltet.

2005 wurde das heute fest etablierte Streuobstwiesenfest ins Leben gerufen.

Seit 2019 leitet Katrin Haupenthal die Geschicke des Vereins.

2020 fand auf dem Dorfplatz ein Latwergefest statt

2021 wurde auf der Streuobstwiese der Weinschrank aufgestellt und auf dem Dorfplatz wurde ein Erntefest veranstaltet.

2022 folgten dem Weinschrank ein Bierbrunnen und ein Pavillon. Seither wird die Streuobstwiese als beliebter Kommunikationsplatz genutzt.

Vorsitzende seit Gründung:	
Johann Jakob Bill	1893–1923
Karl Bill	1930–1932
Jakob Ludwig Gisch	1932–1939
Otto Weber	1952–1968
Jakob Wommer	1968–1970
Jakob Danneck	1970–1979
Werner Gerhart	1979–1998
Armin Brust	1998–2017
Armin Brust	2017–2019 protokollarisch
Katrin Haupenthal	2019–bis heute

Bernd Litz GmbH
Zimmerer- und Dachdeckerarbeiten
Häuser in Holzrahmenbauweise
St. Wendeler Straße 75 | 66625 Wolfersweiler
06852 / 923 46 | info@bedachungen-litz.de
www.bedachungen-litz.de
Follow Us On
Instagram
bernd_litz_gmbh

Gründungsprotokoll von 1893

Protocoll-Buch
des
Obstbaumzucht- & Schutzvereins
für
Asweiler.

Am 9. Juli 1893 traten mehrere Bürger der Gde. Asweiler zusammen behufs Gründung eines Obstbaumzucht- & Schutzvereins und wurde aus der Zahl der bereits sich zum Beitritt angemeldeten Mitglieder am 16. Juli d. J. ein Vorstand des genannten Vereins gewählt und ergab diese Wahl folgendes Ergebniß:
als Vorsitzender wurde gewählt Joh. Jakob Bill
als Schriftführer u. 2. Vorsitzender: Lehrer J. Richert
als Rechnungsführer: Ludwig Seibert, Schmied;
und als dritter bei Feststellung der Statuten behülflich Mitglied Jakob Seibert.
Es wurde weiter beschlossen, daß die gewählten Mitglieder nunmehr an die Ausarbeitung der Statuten treten sollen, und dieselben bis zum 30. Juli dem Verein zur Berathung und Unterzeichnung vorgelegt werden sollen.

Der Geschmack der Tomaten

Autor: Wolfgang Nixdorf

Eine besondere Bedeutung beim Anbau von Tomaten im Garten hat der Geschmack. „Welche Tomate schmeckt denn am Besten“ ist eine häufig gestellte Frage.

Dessen bewusst, preisen die Züchter neue Sorten immer häufiger mit der Werbung „ausgezeichneter Geschmack“ oder ähnlichen Beschreibungen an. Verbraucher schwören dagegen oftmals auf die „alten“ Sorten. Doch auch hier gehen die Meinungen weit auseinander. Einig ist man sich in Hobbygärtnerkreisen allerdings darüber, dass Tomaten aus dem eigenen Anbau einfach besser schmecken als die gekauften. Doch wie lässt sich der Geschmack einer Tomate objektiv erfassen und welche Tomate hat wirklich das Prädikat „die am besten schmeckende Sorte“ verdient?

Zunächst einmal muss geklärt sein, was den Geschmack einer Tomate ausmacht. Es sind dies der Zucker- und Säuregehalt, bzw. die Mischung aus beiden Komponenten. Gesichert ist die Feststellung, dass ein hoher Zucker- und hoher Säuregehalt einen guten intensiven Geschmack bewirkt. Bei geringem Zucker- aber hohem Säuregehalt erlebt der Verbraucher die Tomaten meist als sauer bzw. herb. Aber auch ein hoher Zucker- und niedriger Säuregehalt befriedigt das Geschmacksempfinden nicht und besonders schlecht (fade, geschmacklos) schmecken Tomaten, wo beide Komponenten nur geringfügig vorhanden sind.

Das Verhältnis von Zucker- zu Säuregehalt spielt eine entscheidende Rolle bei der individuellen Bewertung. Untersuchungen haben ergeben, dass etwa zwei Drittel der Verbraucher süße, aromatische Tomaten bevorzugen, etwa ein Drittel mag es mehr, wenn die Säure mehr im Vordergrund steht, also ähnlich wie z.B. bei Äpfeln.

Ein sehr wichtiger Faktor für die Beurteilung scheint zu sein, woher die Tomaten stammen. So wurde beispielsweise in einer Untersuchung den Testern erzählt, die einen Tomaten stammen aus biologischem und die anderen aus herkömmlichen Anbau. Der Geschmack der „biologischen“ Tomaten wurde deutlich besser bewertet, obwohl in Wirklichkeit alle Tomaten dieses Tests von einer Pflanze stammten. Neben den tatsächlich messbaren Inhaltsstoffen und der persönlichen Neigung zu den besonders süßen oder eher etwas saureren Tomaten ist also das emotionale Empfinden des Menschen von erheblicher Bedeutung bei der Bewertung des Geschmackes.

Neben der Sorte entscheiden auch der Reifegrad der geernteten Tomaten, das Wetter und die Kulturführung den Gehalt der tatsächlich messbaren Inhaltsstoffe. So steigt beispielsweise der Zucker- und Säuregehalt bei höherer Temperatur und damit verbundener schnellerer Abreife. Rot (voll ausgereift) geerntete Früchte schmecken intensiver als halbreife (was sicher niemanden wundert) und hohe Kaliwerte fördern ebenfalls die Geschmacksstoffe.

Große Unterschiede bestehen tatsächlich in den einzelnen Sortentypen. In der Regel gilt, je kleiner die Früchte, desto mehr Zucker und Säure enthalten sie, umso intensiver ist der Geschmack. Gelbe und orange Sorten haben dagegen häufig wenig Säure. Ihr Geschmack ist deshalb mild, eventuell sogar relativ fad. Doch auch hier gibt es Ausnahmen. Die gelbe Cocktail Tomate „Golden Pearl“ zum Beispiel ist seit vielen Jahren wegen Ihres Geschmacks ein Renner in meinem Versandhandel.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass man eine bestschmeckende Tomate nicht benennen kann. Zu groß sind die Unterschiede beim individuellen Geschmack. Dennoch wage auch ich aufgrund von persönlichen Erfahrungen und sehr vielen Rückmeldungen eine Empfehlung, die sich allerdings ausschließlich auf den Geschmack bezieht, nicht auf andere Anbaukriterien. Fast durchweg gelobt werden die kleinen Cocktail- oder Kirschtomaten (mein persönlicher Tipp ist die Sorte „Monterrey“). Als sehr gut wird auch die etwas größere Sorte „Picolino“ bewertet. Von den normal großen Früchten haben „Bocati“, „Pannovy“, „Hamlet“ und „Sparta“ einen sehr guten Ruf und auch die San Marzano Tomate „Agro“ gilt als sehr aromatisch.

VOM GARTENBAU ZUR IT

Werde Teil unseres Kaders!

DEMANDO

DIE IT-MACHER

MACH (M)IT!

WERDE TEIL UNSERES S/4HANA KADERS UND STARTE MIT UNS IN EINE NEUE SAISON DER TECHNOLOGIE!

Wenn du motiviert bist, Vollgas zu geben und durch Einsatz und Fleiß Großes erreichen willst, dann bist du genau richtig bei uns. Unterstütze uns mit deinem Wissen in unseren S/4HANA-Projekten oder sammle wertvolles Wissen für deine weitere Karriere bei DEMANDO.

BENEFITS WAREN GESTERN! BEI UNS GIBT ES:

- Gemeinsames Streben nach dem Sieg: Als Teil unseres Teams arbeitest du zielstrebig auf das Projektziel hin und zusammen feiern wir die Erfolge. Durch Beteiligung am Erfolg und gemeinsamen Wissensaustausch profitieren wir alle.
- Dein eigenes Stadion: Genieße den Zugang zu eigenen Projektbereichen, Entspannungszonen, Treffpunkten und vielem mehr.
- Flexible Spielzeiten mit Heimvorteil: Morgens ein privater Termin oder eine erwartete Lieferung? Kein Problem mit unserer Gleitzeit Regelung und der Homeofficemöglichkeit.
- Cleveres Gesundheitsmanagement: Vitamine und Wasser, damit der Weg ins Partner-Fitnessstudio mit dem Job-Rad leichter wird.
- Zusätzliche Teamvorteile warten auf Dich.

BIST DU BEREIT FÜR DAS SPIEL?

Bist du bereit, in unserer Liga der Champions mitzuspielen und mit S/4HANA an der Spitze der digitalen Revolution zu stehen? Dann ist es Zeit für deine Bewerbung. Lass uns wissen, wie du den Unterschied machen kannst und warum du bereit bist, für den Sieg zu kämpfen. Schicke deine Bewerbung einschließlich Gehaltsvorstellung direkt an bewerbung@demando.de und wir holen dich vom Transfermarkt!

Bewirb Dich online oder schriftlich unter:
DEMANDO GmbH · Europaallee 10 · 67657 Kaiserslautern
0631 8001 6000 · bewerbung@demando.de · www.demando.de

Marie-Luise

Restaurant | Café | Vinothek | Bar

Gypsie's

Brühlstraße 6b 66625 Nohfelden | Bosen

Cutuccino

exklusiv

Friseursalon

Sarah Neumann

Tel.: 06852 7711 in Bosen

Streuobstwiesenfest

Im Jahr 2005 veranstaltete der OGV Asweiler erstmals ein Streuobstwiesenfest.

Ein kleines Zelt, bestückt mit Tischen und Bänken wurde aufgestellt und durch zwei Pavillons, aus denen Kaffee und Kuchen, Würstchen vom Grill und gekühlte Getränke angeboten wurden ergänzt. Auch an den über die Wiese verteilten Stehtischen fanden die Besucher Platz.

Das Fest sollte dazu dienen, inmitten der Natur ein paar gemütliche Stunden im Rahmen der Dorfbevölkerung zu verbringen. Diese Möglichkeit wurde von den Asweiler Dorfbewohnern gerne genutzt. Das Fest war gut besucht und wurde zu einem vollen Erfolg. Von den Besuchern wurde daher der Wunsch geäußert, das Fest doch in regelmäßigen Abständen zu wiederholen. Leider fand sich dazu in den folgenden Jahren keine Gelegenheit.

Dass das Streuobstwiesenfest aber immer noch bei vielen in guter Erinnerung war, zeigte sich als 2019 ein neuer Vorstand gewählt wurde und dieser gleich mehrfach von der Dorfbevölkerung darum gebeten wurde, dieses tolle Fest aus 2005 doch baldmöglichst zu wiederholen.

2021 war es dann endlich soweit und das Streuobstwiesenfest fand auf die gleiche Art und Weise erneut statt. Trotz strenger Corona-Hygieneauflagen war die Streuobstwiese innerhalb kurzer Zeit mit Besuchern übersäht. Diese kamen diesmal nicht nur aus Asweiler, sondern auch viele Wanderer und

Radfahrer aus den Nachbarorten nutzten die Gelegenheit und legten einen Zwischenstopp auf der Streuobstwiese ein.

Seither hat das Streuobstwiesenfest seinen festen Platz im Terminkalender gefunden und wird jedes Jahr am letzten Samstag im Juli veranstaltet. Das Angebot wurde durch eine Hüpfburg ergänzt, damit auch für unsere kleinen Besucher der Spaß nicht zu kurz kommt.

Wir bedanken uns auf diesem Weg nochmal bei den „Erfindern“ des Streuobstwiesenfestes, bei allen Helfern und Besuchern, die es jedes Jahr zu einer tollen Veranstaltung werden lassen und hoffen auf viele weitere Jahre.

Wir wünschen alles Gute zum
130-jährigen Jubiläum
und stoßen zusammen an.
Zum Wohl!

Familie Jäckel

franz
Jäckel

- Dachdeckerei
- Klempnerei
- Zimmerei

Jörg Lehmann

DACH- WAND-UND ABDICHTUNGSTECHNIK

Tel. 06855 - 7466 • Fax: 06855 - 184659

Mobil: 0171 - 3079624

e-Mail: info@dachbau-lehmann.de

web: www.dachbau-lehmann.de

Kommunikationsplatz Streuobstwiese

Im vorletzten Jahr wurde unsere Streuobstwiese durch eine Bewertungskommission im Rahmen des Kreisentscheids „Unser Dorf hat Zukunft“ als Kommunikationsplatz ausgezeichnet.

Die Streuobstwiese hat sich mit dem angebotenen Weinschrank und den Bierbrunnen in Verbindung mit dem Pavillon nicht nur als beliebter Treffpunkt für die Einwohner von Asweiler etabliert, sondern wird auch sehr gut von den anderen Orten aus Nah und Fern besucht.

Dabei ist die Streuobstwiese auch ein nachgefragtes Ziel für Radfahrer, Wanderer und auch ganze Wandergruppen, um in einem schönen naturbelassenen Ambiente eine gemütliche und gesellige Pause einzulegen.

Herzlichen Dank sagen wir an dieser Stelle bei allen, die unsere Streuobstwiese über das ganze Jahr hinweg pflegen, den Weinschrank bzw. Bierbrunnen bestücken und somit dazu beitragen, dass die Streuobstwiese zu so einem beliebten Treffpunkt geworden ist.

Hallo liebe Frau Conrad,
wir sind sehr gerne Gast an dem tollen Bierbrunnen.
Dankeschön, dass sie so etwas möglich gemacht haben.

Coole Sache
Für einen super schönen Samstag
am Weinstand.
Einfach tolle Location.

Weinschrank – Super Idee!
Das hat wirklich Stil!

Besucher aus New Mexico!

Hallo Frau Conrad,
ich war heute mit meiner Tochter das erste Mal auf Ihrer Streuobstwiese.
Durch Zufall erzählten und 2 Frauen bei einer Pause auf dem Radweg vom Bierbrunnen.
Dort angekommen, waren wir mehr als fasziniert.
Die Anlage ist so schön und lädt einfach zum Verweilen ein.
Mein Kompliment an alle. die für diese tolle Idee verantwortlich sind.
Wir werden nun bestimmt öfter den Weg nach Asweiler aufsuchen ...

„Lattwersch“

100 kg Zwetschen
6 l Wasser
5–10 kg Zucker
75 g Zimt
50 g Sternanis
wenig Nelkenpulver
(alternativ zu den Gewürzen Pflaumenmusgewürz verwenden)

Im Herbst, wenn Zwetschen im Übermaß vorhanden sind, ist die Zeit gekommen, um den allseits beliebten „Lattwersch“ zu kochen.

Die gut ausgereiften Zwetschen werden geerntet und frisch verarbeitet. Dazu werden sie am gleichen Tag gewaschen und entkernt (früher, abends in großer Runde mit Nachbarsleuten). Am nächsten Tag wird frühzeitig der Kupferkessel gerichtet und das Wasser eingefüllt. Kommt das Wasser zum Kochen, werden die entsteinten Zwetschen nach und nach beigegeben. Sobald die Zwetschen anfangen zu kochen, muss man mit einem großen Holzrührer zur Stelle sein, um ein Anbrennen zu vermeiden. Fleißiges Rühren ist oberstes Gebot.

10–12 Std. bei mäßiger Hitze braut die angegebene Menge, bis der „Lattwersch“ fertig ist.

Ist das Zwetschenmus zu einem dicken Brei zusammengekocht, gibt man den Zucker nach und nach hinzu (zwischendurch immer mal wieder abschmecken), bis die gewünschte Süße erreicht ist und kocht alles zusammen etwa eine halbe Stunde weiter, damit sich der Zucker auflösen kann. Erst wenn der „Lattwersch“ nicht mehr kocht, gibt man die Gewürze hinzu, um das Aroma zu schonen.

Den „Lattwersch“ füllt man dann kochend heiß in Gläser (früher Steintöpfe) und verschließt diese sofort. Beim Erkalten entsteht ein Vakuum.

Der „Lattwersch“ ist auf diese Weise lange haltbar und behält seine frische, aromatische Eigenschaft.

Lattwersch koche, ach wie scheen,
Lattwersch riehre, lange schdeen,
Lattwersch legge, ach wie gudd,
Lattwersch, emmer schmagge dudd!

Aus dem Kochbuch „Schmackhaft un gudd“ des Landfrauenvereins Asweiler-Eitzweiler

Gemeinsam stark mit Ihrer größten saarländischen Genossenschaftsbank

Wir haben etwas gegen die Herausforderungen der Zeit: geballte Finanzkraft, ein großes, starkes Team und ein Konzept der Nähe, das nur ein Finanzpartner vor Ort umfassend mit Leben füllen kann. Als größte saarländische Genossenschaftsbank bringen wir uns mit aller Kraft für Sie ein. Nutzen Sie uns als Ihren verlässlichen Finanzpartner, um gemeinsam die Zukunft anzugehen. Wir sind für Sie da!

www.bank1saar.de/zusammen-stark

Bank1Saar

Arbeitsplan Obstbau im Oktober des Jahres

Autor: Klaus Nasilowski

Obsternte der späten Sorten durchführen. Fallobst und leicht beschädigte Früchte gesondert erfassen und schnell verzehren, verarbeiten oder zur Verarbeitung anliefern. Nur unversehrte, handgepflückte Früchte einlagern

Durch Ernte und Fruchtlast beschädigte, heruntergebrochene Äste sofort nachschneiden

Lagerobst noch einmal kontrollieren und faule Früchte entfernen. Lagerobst und Walnüsse müssen vor der Einlagerung trocken sein. Fallobst und übergroße Früchte separat aufbewahren und zeitnah verzehren oder verarbeiten

Unter Jungbäumen und Beerenobst (Baumscheibe oder Baumstreifen) Unkraut hacken und Stockausschläge entfernen. Die Wiese zum letzten Mal mähen, falls das nicht schon vor der Ernte erfolgt ist.

Ende Oktober im Spätherbst wandern Mäuse aus dem Ackerbau in die Obstwiesen und Gärten ein. Wenn sie wenig Deckung haben, werden sie von Greifvögeln und anderen Räubern besser dezimiert.

Brombeeren: Ruten anbinden und in der Länge begrenzen. Schwache und kranke Ruten entfernen, 3-7 Ruten pro Meter belassen.

Herbsthimbeeren: Alle Ruten bodennah entfernen

Sommerhimbeeren: Abgetragene Ruten bodennah entfernen, Jungruten auf 7-10 pro Meter vereinzeln und anbinden.

Pflanzenschutz im Oktober

Autor: Wolfgang Nixdorf

Die Zeit des Schädlingsbefalls im Gemüsegarten ist noch nicht vorbei. Bei milder Witterung ist es durchaus möglich, dass noch Raupenschädlinge auftreten können.

Regelmäßige Kontrollen – insbesondere an Kohlpflanzen – sind deshalb sehr ratsam. Es wäre sehr schade, wenn am Ende der langen Kulturzeit von Rotkohl, Weißkohl oder Wirsing noch Schäden durch die ungebetenen Gäste auftreten würden. Wer Insektenabwehrnetze aufgelegt hat, sollte diese ruhig noch bis etwa Mitte des Monats dort belassen. Biologischen Präparate mit dem Wirkstoff Bacillus Thuringiensis können nur dann mit guten Erfolgschancen eingesetzt werden, wenn die Temperatur mindestens 20 Grad beträgt. Dies ist zum jetzigen Zeitpunkt fraglich. Wer keine Netze im Einsatz hat und Raupenschädlinge entdeckt, dem bleibt nur noch das Absammeln der Raupen.

Fleisch- und Wurstwaren

Löth

PARTYSERVICE

.. weil's schmeckt

Delikatessen für alle Partys

Gewerbegebiet Auenrech - Hofeld

Tel : (0 68 57) 60 56 - Fax : 60 75

Loth-Namborn@web.de

MB Müller Baustoffe

Alles Gute für's Bauen!

www.baustoffe-mueller.de

Zum Sparrenberg 28 | 66629 Freisen
info@baustoffe-mueller.de
Tel: 06855 99 77 0

der kompetente Fachhandel in Ihrer Nähe!

Angushof Boßert

www.angushof-bossert.de

HOFLADEN

Dienstag: 10:00 - 13:00 Uhr
Freitag: 14:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 - 16:00 Uhr

Tel: 06857 / 92 14 93 • Mobil: 0170 / 581 93 82
Reitscheiderstrasse 1 • 66629 Freisen-Asweiler

C&M

FAHRZEUGSERVICE
LACKIERUNGEN

Auf der Schwann 18
66629
Reitscheid

Tel. (06857) 17 90 70 • Fax. (06857) 17 90 69
info@cm-fahrzeugservice.de • www.cm-fahrzeugservice.de

Für 50-jährige Vereinsmitgliedschaft werden geehrt

Werner Bernhardt
Werner Seibert

Für 40-jährige Vereinsmitgliedschaft werden geehrt

Bernhard Becker
Ewald Decker
Walter Schug
Heini Weber

Für 25-jährige Vereinsmitgliedschaft werden geehrt

Harald Borger
Armin Brust
Bärbel Freytag
Kurt Gerhard
Horst Hahnenberg
Anja Hahnenberg
Achim Hahnenberg
Michael Hauch
Isolde Klein
Gerd Künzer
Wilma Müller
Michael Nonweiler

Schaumberg Alm

Zum Schaumbergturm 2
66636 Tholey

Tel. 06853 9618333
kontakt@schaumberg-alm.de

Nachwuchsgewinnung durch Aufbau Hochbeet

Unsere Kürbispflanzaktion im Mai letzten Jahres wurde von den Kindern der Umgebung mit großer Begeisterung angenommen. Daraus entstand die Idee, auf der Streuobstwiese ein Hochbeet anzulegen. Dieses Hochbeet wollen wir gemeinsam bepflanzen und anschließend die Pflege an interessierte Kinder übergeben. Die Erträge können dann natürlich von den Kindern geerntet und verwertet werden. Sicher finden sich noch engagierte Erwachsene (Omas, Opas …) die diese Aktion unterstützen wollen.

In diesem Jahr wurde die Idee dann auch gleich in die Tat umgesetzt. Nach Teilnahme an einem Informationsabend haben wir uns aus Pflegegründen für den Aufbau eines Hochbeets aus Metall entschieden. Nach Aufstellung wurde zunächst für die untere Schicht dickere Stämme genutzt, danach kaum verrottete Äste und Zweige. Anschließend wurde die dritte Schicht mit Rasenschnitt aufgefüllt. Die jeweiligen Schichten wurden dabei immer wieder durch Festtreten verdichtet, damit die Erde später nicht so stark absackt. Am Ende wurde das Hochbeet mit der zuvor ausgehobenen Erdschicht abgedeckt.

Die ersten Salatpflanzen sind schon mächtig aufgegangen und die erste Ernte steht kurz bevor. Es wurde also alles richtig gemacht.

Für die erneute Bepflanzung und weitere Pflege suchen wir begeisterte Eltern, aber auch gerne Omas und Opas, die mit ihren Kindern bzw. Enkelkindern diese Aufgabe übernehmen. Meldet auch dazu gerne bei einem Mitglied des Vorstands.

Schünke

Bauzentrum Baumaschinen

Ihr Baustoffhändler für:

- ✓ Baustoffe
- ✓ Gartengeräte
- ✓ Gerätehäuser
- ✓ Düngemittel
- ✓ Pflanzenschutz
- ✓ Erden/Torf/Rinden
- ✓ Futtermittel/Hobbyfarming
- ✓ Weidezauntechnik
- ✓ Berufsbekleidung Fa. Kübler
- ✓ Puma Arbeitsschuhe
- ✓ Werkzeuge

Wir heizen Ihnen ein!

- ✓ Heizöl
- ✓ Brennstoffe

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Schünke Bauzentrum Rhein-Main GmbH
Raiffeisenstraße 1-2 | 66625 Nohfelden-Wolfersweiler
+49 6852 60 01 | info.nohfelden@schuenke.de