

Kreativkurs Papier-Reliefs

Unter Anleitung von Irmgard Maier werden die KursteilnehmerInnen modeln – nicht auf dem Laufsteg und keine Springerle, sondern Papierreliefs.

Nach dem Trocknen können die Motive für vielerlei Anlässe verwendet werden:

Als Grußkarten jahreszeitlich oder persönlich, für Tischkärtchen, als Bildkunst im Rahmen oder auch als Schmuck für den Osterstrauß.

Der Kurs findet am Dienstag, 14.03.2017 im evangelischen Gemeindehaus Linsenhofen statt und beginnt um 19.00 Uhr.

Kursgebühren: Nichtmitglieder 8,00 €, VOGL-Mitglieder und deren direkte Familienangehörige bezahlen keine Gebühr.

Bitte mitbringen:

Falls vorhanden eigene Holz- oder Kunstharzmodel (bitte auf der Rückseite mit Namen kennzeichnen), ein Geschirrtuch und eine ebene Unterlage, z.B. Holzbrett zum Ablegen und Trocknen der Reliefs.

Alles, was sonst noch zum Ausmodellieren benötigt wird, besorgt die Kursleiterin.

Anmeldung bitte bis spätestens Dienstag, 07.03.2017 bei Irmgard Maier Telefon 07025-5515 oder per Mail: irmgardmaier21@gmail.com

Was wir brauchen könnten

Für den Papier-Relief-Kurs suchen wir zum **Ausleihen** Springerle-Model jeder Art. Die Model kommen im Kurs nur mit weißen Servietten in Berührung, können also problemlos weiterhin zum Springerle-Backen verwendet werden. Wer uns für den 14.03.2017 Model ausleihen würde, bitte bei Jutta Blaschke Telefon 07022-943460 melden.

Vegetarische Spinat-Lasagne vom Genusstag

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Blattspinat (tiefgefroren)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 100 g Frischkäse mit Kräutern
- 150 g Feta-Käse
- 500 g passierte Tomaten
- geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch, Olivenöl
- Lasagneblätter

Zubereitung: Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten, aufgetauten Blattspinat dazu geben und kurz mitdünsten. Den Frischkäse dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Frischkäse zergangen ist.

Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen. Den Feta würfeln und unter die Masse heben.

In eine gefettete Auflaufform die Hälfte der Spinatfülle geben, dann ungekochte Lasagneblätter darüber schichten. Die andere Hälfte darauf verteilen und eine weitere Schicht Lasagneblätter darüber legen.

Die passierten und mit Salz, Pfeffer und evtl. Kräutern gewürzten passierten Tomaten darüber verteilen bis die Lasagneblätter komplett bedeckt sind. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 35-45 Minuten backen und vor dem Essen noch 5 Minuten ruhen lassen.

Rezept von www.kochbar.de, eingestellt von Stracciatella

Bag-in-Box – Ein kleiner Rückblick

Dieses besondere VOGL- Projekt beschäftigte uns bis zur Realisierung insgesamt 8 lange Monate. Von November 2015 bis Juli 2016 waren die Projektierung und die Machbarkeit des Projektes, sowie das Finden der „bestmöglichen“ Anlage unsere Hauptaufgaben.

Hierzu hatten wir einen Arbeitskreis gebildet, der mehrmals zusammengekommen ist und auch die Messe Fruchtwelt am Bodensee und den Hersteller der Anlage (Fa. Gebhardt in Kenzingen) besuchte. Als die Anlage dann im Juli 2016 geliefert wurde, war der erste Schritt getan.

Die Anlage wurde der Gemeinde per Nutzungsvertrag zur Verfügung gestellt und es liefen die ersten Probeversuche. Hier waren wir als VOGL mit unserer Fachkompetenz vor Ort und unterstützten das neu zusammengesetzte Mosterei-Team um Günter Etzel, Bernhard Jonsek und Thomas Schorr. Von der ersten Inbetriebnahme bis zur Preisgestaltung waren noch einige Hürden zu nehmen, um dann pünktlich am 25.09.2016 die Anlage einzuweihen. Die vielen interessierten Bürger konnten sich einen ersten Eindruck von der Anlage und dem Ablauf vom Pressen bis zum Abpacken machen.

In nur 5 Wochen konnte die Gemeinde 7500 l Apfelsaft mit unserer Anlage abpacken und das Interesse war sehr groß. Aufgrund der sehr guten Apfelernte setzten wir uns selber ein Ziel von 5000 l. Dass es jetzt deutlich mehr geworden sind zeigt, dass wir mit unserer Investition richtig gelegen sind und die Mosterei in der Kelter ein gutes Stück nach vorne bringen konnten.

Der deutliche Mitgliederzuwachs in diesem Jahr ist auch der Bag-in-Box Anlage zuzuschreiben. Das Echo in der Presse und die vielen persönlichen Rückmeldungen bestätigen den richtigen Weg gegangen zu sein.

Unser Dank gilt dem Projektteam Jutta Eberspächer, Doris Eberspächer, Heinz Eberspächer, Gaby Eberspächer, Jörg Gneiting, Hans Schmid, Günther Etzel, Bernhard Jonsek, Heiner Wohlfahrt und Jens Schimanko.



VOGL-Homepage

Alles rund um den VOGL Linsenhofen e.V., Berichte über die Aktivitäten des VOGLs und alle Termine stehen auch auf unserer Homepage.

<http://www.vogl-linsenhofen.de>

Impressum: Herausgeber –

Verein für Obstbau, Garten und Landschaft Linsenhofen e.V. - 1. Vorsitzender Markus Trost, Richterstr. 1, 72636 Frickenhausen-Linsenhofen, Telefon 07025-842682, Email: vgl.linsenhofen@web.de

Verantwortlich für den Inhalt des VOGL-Blättele: Markus Trost, Heiner Wohlfahrt, Jutta Eberspächer, Jutta Blaschke Druck: Eigendruck