

Vogelsiedlungsblick

*Mitteilungsblatt der Siedlervereinigung
„Glück Auf“ e. V.
Zwickau-Eckersbach*



*27 Jahrgang Nr. 10
Oktober 2023*

V.i.S.d.P. Angelika Müller
Stieglitzweg 9
08066 Zwickau

Konto: Commerzbank Zwickau
IBAN: DE95 8704 0000 0704 7996 00

<https://www.vogelsiedlung-zwickau.de>
eMail: info@vogelsiedlung-zwickau.de



Vorstandssitzungen finden regelmäßig jeweils am zweiten Dienstag des Monats
19.00 Uhr im Glasbau des Gasthofes „Zum Vogelsiedler“ statt.

Unverlangt zugesandte Beiträge werden gern entgegengenommen.

Gemüse konservieren: So wird deine Ernte haltbar

Gemüse lagern



Nicht jedes Gemüse musst du einmachen. Kartoffeln, Möhren, Kürbis und Kohl bleiben auch monatelang genießbar, wenn du sie richtig einlagerst. Allerdings ist es heutzutage nicht einfach, einen passenden Lagerplatz zu finden: Er sollte dunkel und möglichst konstant zwischen fünf und zehn Grad Celsius kühl sein. Zudem muss er eine relative Luftfeuchtigkeit von mindestens 80

Prozent aufweisen, da Gemüse schnell an Feuchtigkeit verliert. Viele Keller sind inzwischen aber zu warm oder zu trocken – vor allem wenn die Heizung darin untergebracht ist. Alternativ kannst du das Gemüse in einer Garage, einem Schuppen, im Frühbeetkasten oder in einer selbstgebauten Erdmiete lagern.

Egal wo du das Gemüse unterbringst: Lagere niemals mit Obst! Die Früchte verströmen das Gas Ethylen, welches das Gemüse auf Dauer weich und ungenießbar macht.

Gemüse einlegen

Du kannst natürlich auch Gemüse in Gläser einlegen, je nach Geschmack mit Essig oder milchsauer. Die Klassiker kennst du sicherlich: Essiggurken und Sauerkraut. Aber auch Blumenkohl, Bohnen, Gurken, Kürbis, Möhren, Paprika, Rote Bete und Rotkohl lassen sich auf diese Weise konservieren.

Der Unterschied der beiden Methoden liegt in der Zubereitung: Beim Einlegen mit Essig kochst du das Gemüse in einem Sud aus Essig, Wasser und Zucker und füllst die Gläser anschließend auch damit auf. Bei der Konservierung mit Milchsäure lässt du das Gemüse wochenlang luftdicht in Salz, Gewürzen und seinem eigenen Saft gären.

Gemüse einkochen

Lust auf selbstgemachte Tomatensoße? Dann solltest du die sonnengereiften Früchte einkochen. Aber auch andere Gemüsesorten lassen sich auf diese Weise konservieren. Allerdings geht bei ihnen auf diese Weise häufig der größte Anteil an Geschmack und Inhaltsstoffen verloren. Wichtig: Das blanchierte Gemüse muss im Glas mit heißer Flüssigkeit bedeckt und luftdicht verschlossen sein.

Wenn du mal etwas anderes ausprobieren möchtest, kannst du aus Tomaten, Zucchini, Kürbis oder Rote Beete übrigens auch herzhaft Marmeladen oder fruchtige Chutneys herstellen – je nachdem ob du sie mit Gelierzucker oder einer Mischung aus Essig und Zucker einkochst.

Gemüse trocknen

Die wohl älteste Konservierungsmethode ist das Trocknen – früher vor allem durch Sonne und Luft, heute eher im Backofen oder einem speziellen Dörrautomaten. Ziel ist es, den Früchten Wasser zu entziehen, damit es nicht schimmelt oder fault. Die Nachteile dieser Methode: Gerade Gemüse verliert durch das Dörren Vitamine. Darüber hinaus kann selbst im Backofen oder im Automaten das Trocknen bis zu 36 Stunden dauern. Dem Gemüse muss nämlich möglichst schonend die Flüssigkeit entzogen werden – je nach Sorte bei Temperaturen zwischen 45 bis 60 Grad.

Gemüse einfrieren

Einfrieren gilt wohl als die einfachste Methode und wohl auch als die beste, wenn es darum geht, möglichst viele Inhaltsstoffe zu konservieren – zumindest wenn du die Früchte sofort nach der Ernte und möglichst schnell einfrierst. Stichwort: Schockfrost. Gleiches gilt übrigens auch fürs Auftauen. Idealerweise frierst du daher möglichst kleine Gemüsepakete ein. Achte darauf, dass Tüten und Behälter keine Luft enthalten. Das spart nicht nur Platz: Sauerstoff zerstört auch Vitamin C.

Vor dem Einfrieren solltest du die Früchte putzen, waschen und je nach Bedarf zerkleinern. Damit sie durch das Auftauen nicht matschig werden, gilt es bei einigen Gemüsesorten als ratsam, sie zu blanchieren. Erbsen, Bohnen, Mais, Möhren, Spinat und Kohlrabi können problemlos tiefgefroren werden. Nicht geeignet sind hingegen Kartoffeln, Radieschen und grüne Salate.

Lampionumzug 2023

Liebe Oma und Opa, Liebe Eltern

Wir laden euch zu unserem diesjährigen Fackel- und Lampionumzug mit Musik am 25.11.2023 um 18 Uhr mit euren Enkeln und Kindern recht herzlich ein. Der Treffpunkt ist der Bäcker am Lerchenweg, der Endpunkt ist der VfB Eckersbach. Für das leibliche Wohl ist wie immer bestens gesorgt!



Wann: 25.11.2023
Beginn: 17:30 Uhr
Start: 18:00 Uhr
Wo: Bäcker am Lerchenweg
Ziel: VfB Eckersbach

Martinsgansessen 2023 im Gasthof Vogelsiedler



Am 17.11.2023 findet wieder unser traditionelles Martinsgansessen für alle Mitglieder unseres Vereins im Gasthof Vogelsiedler statt! Anmeldung direkt auf unserer Webseite oder bei Elke Rödel.

Wann: 17.11.2023 um 18 Uhr
Wo: Gasthof Vogelsiedler
Kosten: 20 Euro pro Person



RABATTVERTRAG „ZEVFIXGAS 2024“



Wir haben für unsere Mitglieder einen neuen Rabattvertrag mit der ZEV für das Jahr 2024 geschlossen. Der Preis für den **Lieferzeitraum 01.01.2024 – 31.12.2024** lautet

6,59 ct/KWh
Grundpreis 50,00 € im Jahr

Alle genannten Preise sind Nettopreise, zuzüglich der jeweils gültigen Umsatzsteuer. Die Lieferpreise erhöhen sich um die jeweils geltenden Kosten für die Netznutzung, Steuern, Abgaben und gesetzlichen Umlagen und werden 1:1 in der jeweils geltenden Höhe an den Kunden zur Bezahlung weiterberechnet. Bei Inkrafttreten weiterer oder Wegfall bestehender Steuern, Abgaben, staatlich induzierter Umlagen sowie sonstiger staatlich veranlasster, die Beschaffung, Erzeugung, Netznutzung (Übertragung und Verteilung) oder den Verbrauch betreffender Mehrbelastungen oder Entlastungen mit Einfluss auf den Lieferpreis, kommen diese Kosten als neue Preisbestandteile hinzu bzw. entfallen, und sind in der jeweils aktuell geltenden Höhe durch den Kunden zu zahlen.

Das bedeutet: Da in der aktuellen Situation nicht planbar ist wie sich zusätzliche Kosten, Entgelte, Gebühren und Steuern entwickeln wurde der Preis davon entkoppelt und wir müssen einfach Geduldig abwarten ob und wenn ja was sich ändert.

AUS FÜR LEUCHTSTOFFLAMPEN



Am Ende des Jahres 2023 laufen die uns noch gut bekannten Leuchtstofflampen aus. Seit 25.08.2023 werden bereits keine dieser Artikel mehr in den Handel gebracht.

LED-Retrofitlampen kommen als direkter Ersatz für Leuchtstoffröhren infrage, die an einem konventionellen Vorschaltgerät (KVG) oder einem kompatiblen elektronischen Vorschaltgerät (EVG) betrieben werden. Der Handel bietet dafür eine breite Palette von LED-Röhren in verschiedenen Wattagen, Lichtfarben und Qualitäten.

Straßenreinigung in der Siedlung



Liebe Siedler und Siedlerinnen! Wir bitten dringend um Beachtung! Wir als Siedler sind verpflichtet unsere Straßen und Wege selbst zu kehren und in Ordnung zu halten. Wenn dies keine Beachtung findet und die Stadt diese Leistung übernehmen muss, tritt die Straßenreinigungssatzung der Stadt Zwickau in Kraft. Dieser

Umstand, würde enorme Kosten verursachen. Da wir das alle nicht möchten, rufen wir auf weiterhin selbst zu kehren!

Unser 1. Insektenhotel



Wie wir euch im Juni schon angekündigt haben, bauen wir mit Fördermitteln des Landkreis Zwickau ein Insektenhotel.

Dieses wird seinen festen Standplatz zwischen dem VfB Eckersbach und dem Hundesportplatz finden.

Aktuell ist der Rahmen soweit fertig, unser Dank geht hier an Karl-Heinz Müller der sich dieser Aufgabe angenommen hat. Demnächst wird noch das Fundament für den Rahmen fertig gestellt und dann ist erst einmal Richtfest.

Die Befüllung des eigentlichen Innenlebens möchten wir wie geplant mit den Kindern der Vogelsiedlung durchführen. Dazu geben wir euch demnächst noch Bescheid.



*Unsere herzlichsten
Glückwünsche für*



Gabriele Kirchhof zum 65.

und

Helmut Stich zum 70.



Gunter Kunz vom Bussardweg

*Und immer sind da Spuren deines Lebens,
Gedanken, Bilder und Augenblicke.*

*Sie werden uns an dich erinnern, uns glücklich
und traurig machen und dich nie vergessen
lassen.*
