

Jahresprogramm 2025

- Sonntag, 16. März Gottesdienst für verstorbene Mitglieder
10:00 Uhr in Eisenhofen
- Samstag, 29. März Gestalten mit Weidenruten
In Kooperation mit dem Dachauer Forum e. V.
13:30 bis 16:30 Uhr Pfarrheim Eisenhofen
Anmeldung bei Monika Schöngruber 08138 1881
Kosten 27 EUR
- Samstag 05. April Häckselaktion
Anmeldung bei Josef Kreppold 08138 99 23 45
Neuer Sammelplatz für Häckselgut bei Strixner, Untere
Dorfstrasse 29, Eisenhofen
Abladung bitte erst ab Mitte März!
- Samstag 12. April Ramadama mit Kindern der Gruppenstunde
Treffpunkt 9:30 Uhr Pfarrheim Eisenhofen
- Freitag, 25. April Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen
19 Uhr Wirtshaus Eisenhofen
- Samstag
24. Mai Führung durch den Hofgarten am Schloss Dachau
Thema „der frühe Vogel fängt den Wurm“
In Kooperation mit dem Dachauer Forum e.V.
Treffpunkt 7:00 Uhr Wirtshaus Eisenhofen
7:30 Uhr Schlossplatz Dachau
Anschließend Frühstück im Café zur Linde
Anmeldung bei Sigi Umbach, Kosten Führung 7 EUR
- Sonntag 29. Juni „Tag der offenen Gartentür“ im Landkreis Dachau
- Juni/ Juli Teilnahme am Gartenwettbewerb des Kreisverbandes
Thema: „Natur vor der Haustür“
- Donnerstag 14. August Binden von Kräuterbuschen am Pfarrheim in Hirtlbach
ab 14:30 Uhr
- Samstag 06. September Führung Sichtungsgärten Weihenstephan ca. 13:30 Uhr
Treffpunkt 12:30 Wirtshaus Eisenhofen
Anschließend Kaffee und Kuchen in der Orangerie
Kosten Führung 5 EUR
- Montag 24. November Basteln für Advent und Weihnachten ab 14 Uhr
Dienstag 25. November Basteln für Advent und Weihnachten von 9 bis 15 Uhr
- 1., 2., 3. und 4.
Adventwochenende Verkauf von Glühwein und Bratwürstl beim
Christbaumverkauf vom Tannenhof

Landesgartenschau 2025 Furth im Wald 22.05. bis 05.10.2025

Weitere Informationen gibt es im Schaukasten und auf der Homepage

www.ogv-eisenhofen-hirtlbach.de

Löwenzahngelee

Der April bringt massenhaft Löwenzahnblüten. Darüber freuen sich viele Insekten. Wusstet Ihr, dass man aus den Blüten auch feines Gelee kochen kann? Das zaubert den typischen Geschmack des Frühlings auf den Frühstückstisch.

So geht's:

- 3 große Handvoll Löwenzahn
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Päckchen Gelierzucker 2:1
- 800 ml Wasser

Wir können nur die gelben Blütenteile brauchen, deshalb diese erst gründlich von den grünen Blütenblättern befreien. Das ist zwar etwas mühsam, lohnt sich aber. Denn sonst wird das Gelee bitter.

Die gelben Blütenblättchen zusammen mit 800 ml Wasser in einem Topf aufkochen und 5 bis 6 Minuten kochen lassen. Hin und wieder umrühren. Dann vollständig abkühlen lassen. Den kalten Sud durch ein Tuch abseihen, dabei sollten 750 ml Flüssigkeit übrigbleiben. Evtl. mit Wasser auffüllen. Löwenzahnsud mit Zitronensaft und Gelierzucker im Topf vermischen, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee sofort heiß in Gläser abfüllen und verschließen.

Unser Tipp:

Die Löwenzahnblüten nur dort sammeln, wo sie möglichst sauber sind. Also nicht an Straßenrändern oder beliebten Hunde-Ausführstrecken.



Plätzchen mit Kräutern

Plätzchen backen kann man eigentlich immer. Besonders dann, wenn man duftende Kräuter im Vielfaltsgarten hat. Deshalb verbinden wir beides und backen Plätzchen mit Gartenkräutern. Wir verwenden dazu gerne Thymian oder Lavendel, andere, wie Rosmarin oder Oregano gehen natürlich aus. Probiert einfach ein bisschen aus, was Eure Lieblingskräuterplätzchen sind.

Ihr braucht dazu:

- 190 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Bio-Zitronenschale, fein gerieben
- 350 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 3 bis 4 TL getrocknete Thymianblättchen oder 2 TL getrocknete Lavendelblüten
- Ausstechformen

So geht's:

Thymianblättchen oder Lavendelblüten fein hacken. Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Zitronenschale darunter rühren. Mehl und Backpulver vermischen mit der Masse verkneten. Kräuter dazu geben und noch einmal durchkneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind.

Unser Tipp:

Lavendel ist sehr intensiv im Geschmack, deshalb lieber erst vorsichtig dosieren.

Verpackt die Plätzchen in hübsche Tüten und bindet einen Kräuterzweig dran – dann habt Ihr ein feines Geschenk für gute Gartenfreundinnen und Gartenfreunde

Weitere Informationen, Tipps und Tricks und alles rund um den Garten findet Ihr im Internet auf www.gartenbauvereine.org