

Zeit

27. April 2017, 19:00-21:00 Uhr

Ort

Maria Bühel bei Josef

Anwesende

Clemens, Alex, Pia, Michael, Christina, Martina, Monika K., Elydia, Claudia, Renate, Lisa, Heidi, Resi, Christl, Brigitte, Antonia, Josef

Moderation

Clemens

Protokoll

Alex

Tagesordnung

1. Annahme des Protokolls des letzten ErdRats
2. Entscheidung über Einreichung beim Förderungstopf LUSH Charity Pot
3. Gärtnerische Praxis: Vorstellung von Wurzelgemüseraritäten
4. Nutztierhaltung im Verein
5. Wochentage für die Ernteverteilung 2017
6. Infostand beim Bio Pflanzen- und Raritätenmarkt Aglassing
7. Allfälliges





TOP1 – Annahme des Protokolls

Das Protokoll des ErdRats vom 06.04.2017 wird einstimmig angenommen.

TOP 2 – Entscheidung über Einreichung beim Förderungstopf LUSH Charity-Pot

Diskussion über den bereits im letzten ErdRat vorgestellten LUSH Charity-Pot mit abschließender Entscheidung.

Frage: Wollen wir einen Förderantrag an den LUSH Charity-Pot stellen?

	11 Stimmen	Ich bin voll dabei! Dieser Vorschlag ist wirklich gut und ich unterstütze ihn gerne. Ich finde es wichtig, dass wir uns für diesen entscheiden.
	5 Stimmen	Ich bin froh, wenn das andere entscheiden. Ich möchte in diese Entscheidung nicht einbezogen werden und vertraue darauf, dass eine Entscheidung getroffen wird, mit der ich gut leben kann oder die mich nicht betrifft.
	2 Stimmen	So-So Ich finde den Vorschlag nicht wirklich gut, aber auch nicht wirklich schlecht. Ich fände es nicht schlimm, wenn wir uns dafür entscheiden, obwohl es möglicherweise einen besseren Weg gibt.
	3 Stimmen	Ich habe leichte Bedenken. Ich habe leichte Bedenken, die aber nicht so schwerwiegend sind, dass ich nicht mit der Entscheidung leben könnte.

Da die Mehrheit der anwesenden Erdlinge dafür ist und niemand schwere Bedenken geäußert hat oder dagegen ist, wird beschlossen, den Förderantrag zu stellen.

Für welche Ausgaben soll dieser Förderantrag gestellt werden? Folgende Möglichkeiten wurden diskutiert:

- Dachplane für Rondell
- Tauchpumpe und Erdgraben
- Folientunnelerweiterung
- PKW-Anhänger
- Jungpflanzen

Keine dieser notwendigen Investitionen erscheint für eine Förderung ideal, doch aufgrund eines guten Arguments geht die Tendenz eher in Richtung Anhänger. Denn dieser helfe uns eine Menge CO₂ einzusparen, weil wir dank der größeren Transportkapazität nicht mehr so oft zwischen unseren Flächen mit Privat-PKW's hin und her fahren müssten.

TOP 3 – Gärtnerische Praxis: Vorstellung von Wurzelgemüseraritäten

Claudia hat über Wurzelgemüsesorten recherchiert und stellt uns einige ihrer Erkenntnisse vor. Zur weiteren Vertiefung folgenden Claudias Ausarbeitungen:

NEUE – ALTE Rübchen! (Claudia Lämmermeyer)

Frage warum Karotten oft bitter schmecken? Die Antwort: Es kann sein, dass sie ein **SCHÜTTELTRAUMA** haben. Die Pflanzen produzieren nicht nur wegen Bodenfrost oder Schädlingsbefall Bitterstoffe – NEIN – sie wollen nicht geschüttelt werden (Untersuchung Lebensmittelchemiker der TU München).

Das bedeutet – dass Karotten bereits ab der Ernte, beim Transport, beim Verladen auf Förderbänder oder dann Lastwagen sehr zart angegriffen werden wollen.

Auszug aus dem Studienbericht:

"Wir haben im Endeffekt diesen nachernte-bedingten Transport nachgestellt, indem wir Karotten an vier aufeinanderfolgenden Tagen jeweils aktiv geschüttelt haben. Auf einem Laborschüttler. Für zehn Minuten. Und haben uns dann im Vergleich dazu Karotten angeschaut, die nur gelagert wurden."

Möhren mit Schütteltrauma

Auf diese Weise lösten Corinna Dawid und ihre Kollegen so etwas wie ein geschmackssensorisches Schütteltrauma bei den Möhren aus:

"Also, wir konnten zeigen, dass es durch diesen maschinell bedingten Stress zwei Verbindungen gibt, die so stark in ihren Konzentrationen hoch reguliert werden, dass sie ihren Bitter-Schwellenwert übersteigen und somit aktiv zu dieser Bitter-Fehlnote in maschinell gestressten Karotten beitragen."

Laserin und Epilaserin heißen die beiden Substanzen: "Häufig ist es so, dass Bitterstoffe auch eine biologische Funktion haben als Schutz der Pflanze zum Beispiel vor Fraßschädigungen. Bei diesem Laserin, Epilaserin weiß man darüber im Endeffekt noch so gut wie gar nichts im Moment. Da sind wir gerade dran."

Klar scheint aber zu sein, dass Karotten mit Verbitterung reagieren, wenn man sie zu sehr schüttelt. Oder wenn sie sonst wie mechanisch malträtirt werden. Dabei macht es offenbar einen Unterschied, wie die Möhren verpackt sind, wenn sie der Kunde am Ende im Supermarkt kauft - dicht an dicht im stabilen Karton. Oder lose im Plastikbeutel:

"Ein Transport in solchen Körbchen, wo die Karotten nicht gegeneinander schlagen können - da findet man dann schon niedrigere Gehalte an solchen bitter schmeckenden Verbindungen, im Vergleich zu solchen Beuteln. Es ist auch so: Wenn man die Karotten zum Beispiel auf dem Wochenmarkt kauft, und man legt sie einfach nur so hinten in den Fahrradkorb rein und sie würden auf dem Nachhauseweg die ganze Zeit hin und her geschüttelt werden, dann kann man so einen Fehlbittergeschmack durchaus auch selber hervorrufen."

Kollisionsfrei ins Regal – guter Rat ist teuer?

Doch was rät man Gemüseproduzenten? Sie werden wohl kaum Aberzentner von Karotten kollisionsfrei in ihren Betrieben bewegen und bearbeiten können. Hier verfolgen die Forscher laut Corinna Dawid noch eine andere Strategie:

"Dass wir uns jetzt die unterschiedlichen **Sorten anschauen**. Und erst einmal schauen: Welche Sorten sind **resistenter** gegen die Stressfaktoren? Und welche nicht? Für die Gemüseproduzenten: Welche Sorten sie vielleicht auch anbauen können, ohne dass dieser Bitter-Fehlgeschmack dann auftritt."

Ein ganz ähnliches Phänomen kennt man übrigens auch von **Spargel**. Immer wieder kommt es vor, dass das Edelgemüse bitter schmeckt. Dafür verantwortlich sind Naturstoffe aus der Gruppe der Saponine.

Hier ist eine Vermutung, dass die Bitterstoffe vermehrt entstehen, wenn der **Spargel gestochen** wird und dadurch unter Stress gerät. Auch das untersuchen die Münchner Lebensmittelchemiker im Moment genauer.

Mein Interesse wurde noch mehr geweckt für die unterirdischen Schätze.

Nicht zu Unrecht liegt Wurzelgemüse mittlerweile im Trend: Die Rüben und Knollen sind reich an **Vitaminen, Mineralstoffen** und **Spurenelementen** wie **Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium** und **Magnesium**. Sie sind sogar nahrhafter und gesünder als das meiste Blatt- und Sommergemüse.

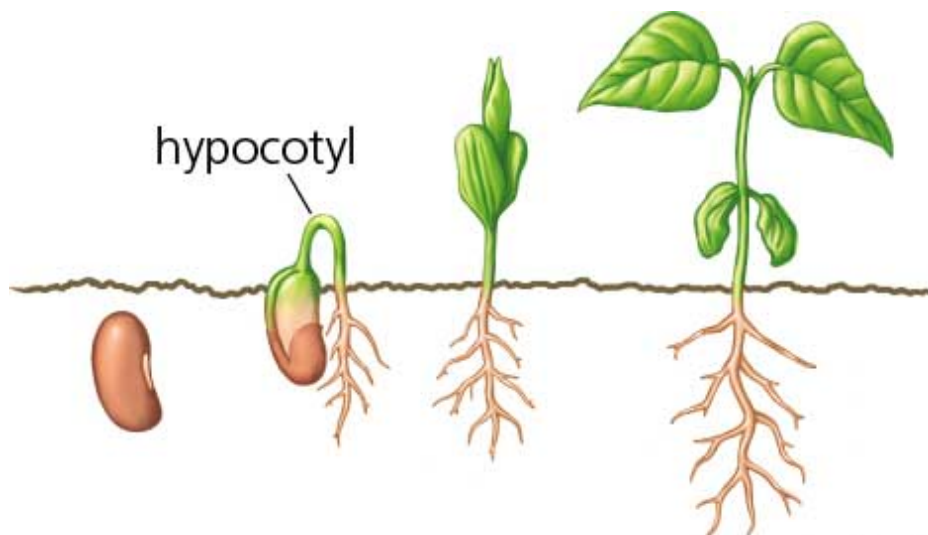
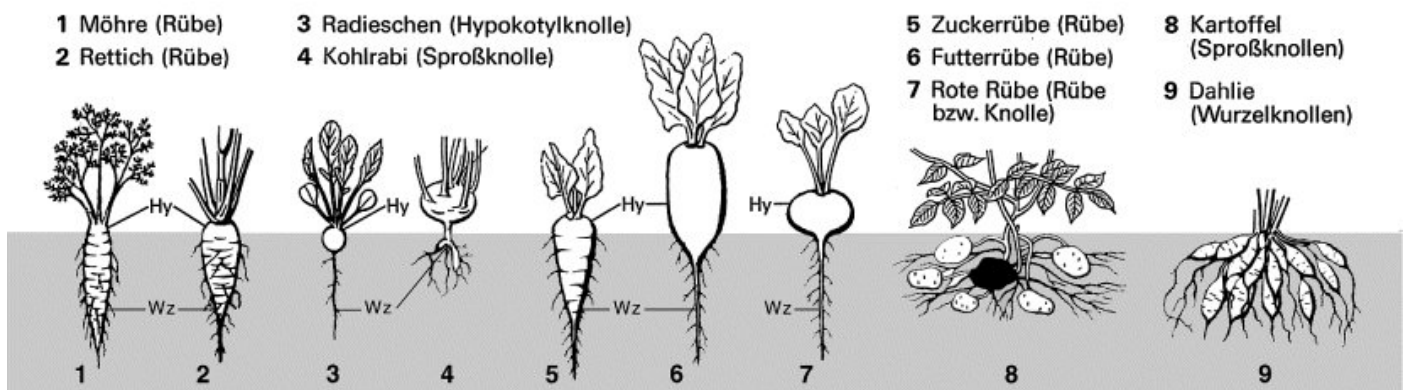
In ihrem **Speicherorgan**, der Knolle oder Wurzel, konzentriert die Pflanze alle wichtigen Mineralien und Inhaltsstoffe.

Auch ist der **Wasseranteil des Wurzelgemüses sehr viel niedriger** als bei Blattgemüse, weshalb Wurzelgemüse einen sehr hohen Anteil an Vitaminen und Spurenelementen aufweist.

Dick werden erlaubt! Zuerst geht es mal in die Länge (Keimung, Wurzel, Sprossachse, Keimblätter) – dann geht es in die Breite. Und dick werden diese Pflanzen an verschiedenen Stellen. Diese Speicherorgane essen wir dann in Form von Knollen und Rüben.

Rübe, Knolle, Wurzel...Nicht alles, was Rübe heißt, ist auch eine...

Viele Übergangsformen erschweren eine eindeutige Terminologie.



Tom Connell

KNOLLENZIEST *Stachys sieboldii* bzw. *Stachys affinis* (Knolle)



Kleine, knackige Knöllchen, die man **roh** als **Salat** oder **frittiert** als **Beilage** serviert. Der Geschmack: frisch, nussig, artischockig. Wie auch die Kartoffel reift unterirdisch, und wie der Erdapfel aus der Neuen Welt, stammt der Knollenziest aus China und Japan.

Knollenziest gehört zur Familie der Lippenblütler, 30-45 cm hohe, buschigen Staude, ab Herbst knollenartige Verdickungen an den Wurzeln. Einschnürungen durch unterschiedliche Wachstumsschübe. Nicht sehr populär weil anstrengend in der Ernte (daher eher sandige Erde) und besser im Topf. Knöllchen sind absolut frosthart – daher bei Bedarf Ernte durch den ganzen Winter direkt aus dem Garten.

Der **Anbau** von Knollenziest ist relativ unproblematisch. Knöllchen im **März** in Horsten zu je 2-3 Stück, 8-10 cm tief, in sandiger Erde aussäen. Der Abstand zwischen den Horsten beträgt ca. 30 cm. Die Knöllchenbildung beginnt bei sinkenden Temperaturen ab dem Spätsommer. **Ernte** ab Oktober nach dem Absterben der Stängel und Blätter.

Tipp: immer vereinzeln, nach 3 Jahren den Standort wechseln, gut düngen, gut gießen, nach der Ernte rasch essen – er altert rasch.

REZEPT: **Gebratener Knollenziest in cremiger Sauce**

- Knollenziest (etwa eine Hand voll pro Person)
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- Schlagobers
- Öl
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Die Zubereitung

Zwiebelchen in ganz feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl andünsten. Dazu kommt der gewaschene Knollenziest. Er wird erst bei hoher Temperatur wenige Minuten gebraten und dann bei mittlerer Temperatur weitere 5-10 Minuten lang gedünstet. Je kürzer, desto knackiger und bissfester bleibt er.

Jetzt die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein bisschen einköcheln lassen und schon kann angerichtet werden! Über den gebratenen Knollenziest noch frische, kleingehackte Petersilie streuen und genießen!



Der Knollenziest schmeckt wie eine Mischung aus Kartoffel und Artischocke. Je weicher er gekocht ist, desto mehr erinnert der Biss an gekochte Kartoffeln. Gebratener Knollenziest in cremiger Sauce ist eine hervorragende Beilage zu Fisch oder Fleisch.

GLÜCKSKLEERÜBCHEN *Oxalis tetraphylla* (Knolle)

Besser bekannt als Sylvester Glücksklee ist *Oxalis tetraphylla* eine wunderbare Pflanze zum Essen. Anders als der Knollenklee sind sie allerdings sehr empfindlich bei Frost – daher rechtzeitig ernten (im Spätherbst).

Große Speicherorgane sind essbar. Die kleinen Brutzwiebeln im Frühjahr wieder ins Beet als Saatgut für das nächste Jahr.



Im Frühjahr teilen und im Mai aussetzen, dann kann man/frau das ganze Jahr die Blüten und Blätter als Gewürz in den Salat nehmen – schmecken leicht säuerlich-zitronig. Keine Extra Düngergaben nötig, da der aus Mexiko stammende Sauerklee auch mit wenigen Nährstoffen zurechtkommt. Standort sollte allerdings sonnig, warm und feucht sein.

Frischgrüne Blättchen



Nicht nur die viergeteilten Blätter des Sauerkleees sind ein echter Hingucker, auch die dunkelrosa Blüten sind durchaus einen zweiten Blick wert. Die

Scheindolden zeigen sich den ganzen Sommer, stehen über dem dunkelgrünen Laub. Ihre Farbe wirkt dadurch besonders leuchtend.

Knackig und fest sind die Knöllchen nach dem Waschen. Sie sind dünnchalig, glatt, meist ohne Verwachsungen und besitzen einen leicht frisch-säuerlichen Geschmack. Glücksklee lieber als Zwiebeln stecken und nicht pflanzen, so können die Gewächse zügig heranwachsen und zarte Knollen ausbilden.

Köstlich mit Butter gedünstet, süß-sauer einlegen ist auch möglich. Die erbsen- bis mandelgroßen Seitenknollen können für künftiges Auspflanzen frostfrei und trocken überwintert werden.

Und noch ein paar seltene.... (aus ÖKOKISTE SCHWARZACH DE)

Helianthi Blauauge (Pflanze) winterhart, mehrjährig, pflegeleicht, Knollen roh oder gekocht

Helianthus strumosus

Die länglichen, torpedoförmigen Knollen haben drollige, rosa-lila Augenringe. Die Knollen sind leicht zu verarbeiten, sie können gleich mit der Schale gekocht werden. (ca. 15 min)Der Geschmack ist einzigartig: schmeckt wie eine Mischung aus Topinambur und Schwarzwurzeln mit mildcremigen Geschmack, ähnlich der Schwarzwurzel. Mehrjährig und winterhart. Verwendung: wie Kartoffeln zum Braten, Garen und Grillen.Standort: Sonne, HalbschattenLebensform: winterhart, mehrjährigVerwendung: Gemüse

Zuckerwurzel

Mittelalterliche Gemüsepflanze, die ehemals als Delikatesse geschätzt wurde. Die ausdauernde Pflanze bildet büschelweise daumendicke Wurzeln, die nach dem Frost geerntet einen feinaromatisch-süßen Geschmack haben. Sie lassen sich dünsten, schmoren und zu Pürees und Suppen verarbeiten. Der Anbau erfolgt durch Aussaat (z.B. im Herbst - Kältekeimung) oder durch Abnehmen von Schösslingen von bestehenden Pflanzen. Die Samen sind nur kurz keimfähig. Zuckerwurzel sind winterhart, mehrjährig und können laufend beerntet werden.Blätter im Frühjahr wie Petersilie verwenden.Blüte: VI-VII

Speiseklette

zweijähriges, winterfestes Wurzelgemüse für makrobiotische Ernährung, Zubereitung als Cremesuppe, geraspelt mit anderen Rüben in der Pfanne oder als Eintopf. Schwerkeimer. Das delikate und sehr nahrhaft Wurzelgemüse mit leicht bittersüßem Geschmack können Sie in Salaten, Suppen, als Gemüse wie Schwarzwurzel oder für Wok- und Pfannengerichte verwenden.Ein klassisches japanisches Gericht mit Klettenwurzel ist "Kimpira Gobo".Die jungen Blätter können Sie wie Spinat zubereiten.Im 2. Vegetationsjahr können Sie aus dem Mark der jungen Sprossen ein hervorragendes spargelähnliches Gemüse zubereiten. Für den Anbau der Klette als Wurzelgemüse hat sich die Dammkultur bewährt. Sie erleichtert die Ernte der langen brüchigen Wurzeln. Empfohlen wird ein Reihenabstand von 60 cm.

Maca

Schmeckt wie Kresse, wirkt wie GinsengSteigerung der sexuellen Lust und Leistungsfähigkeit, einem gestärkten Immunsystem und mehr Energie berichten, weiter soll Depressionen und chronischer Müdigkeit entgegengewirkt werden.Pflanze ist extrem robust. Wuchsform ungefähr mit Rote Bete zu vergleichen. Wird in Europa meist als getrocknetes Pulver gehandelt. Stammt aus den Anden.

Yacon

Smallanthus sonchifolius ist eine 1,5 bis 3 m hohe Staude aus der Familie der Korbblütler. Sie ist mit der Erdbirne oder Topinambur (*Helianthus tuberosus*) verwandt und bildet wie diese essbare Wurzelknollen, die eine Länge von 25 cm und bis zu 10 cm Durchmesser erreichen können. Am besten schmecken die Knollen roh als Beimischung in Obstsalaten. Sie sind knackig, erfrischen saftig, und haben einen leicht süßen Geschmack nach Möhre und Gurke. In Südamerika wird die Yacon von Ecuador bis Argentinien angepflanzt. Sie zählt zu den ältesten Nutzpflanzen der Andenbewohner und war ursprünglich wohl nur an den feuchten Osthängen der Anden von Bolivien bis Peru verbreitet. Wahrscheinlich waren es die Inkas, die den Anbau der Pflanze in der gesamten Andenregion bekannt machten. Obwohl es eine Wurzel ist, zählt Yacon in Südamerika zu den Obstsorten. Das liegt daran, dass sie roh gegessen wird und sehr saftreich ist, aber wohl auch an ihrem geringen Nährstoffgehalt. Denn wie alle Korbblütler bildet die Yacon keine Stärke als Reservestoff, sondern Fruktane, zu denen auch das bekannte Inulin gehört. Das macht die Wurzelknolle für Diabetiker interessant. Nicht winterhart

Wasabi

Blätter, Stängel und Wurzeln essbar. Für feuchte und kühle Standorte. Die Pflanze kann auch im Wasser gehalten werden. Blätter werden bei Hitze manchmal gelb, treiben aber im Herbst wieder grün aus und schieben im Winter im Gewächshaus immer wieder Stängel und Blätter nach. Aus der Wurzel werden die berühmten Wasabipasten und Knabbereien hergestellt

Erdmandel (*Cyperus esculentus*) (nur in Töpfen halten, breitet sich unkontrolliert aus !)

Ein Sauergras, das unterirdische Knöllchen bildet. Diese können roh, geröstet oder gekocht verwendet werden (trockene Knollen vorquellen!). Der Geschmack erinnert an Kokosnuss und Mandel. Vermahlen und mit Zucker und Wasser versetzt, ergeben sie ein erfrischendes Getränk, in Spanien als "Horchata" bekannt. Für den Anbau Knöllchen vorquellen. Ab April in Töpfen vorziehen oder Anfang Mai direkt säen (20x40 cm). Regelmäßig gießen! Ernte vor dem Frost (Blätter vergilben). Knollen sind nicht winterfest. Sie behalten die Keimfähigkeit für ca. 2 Jahre. Standort vollsonnig. Für alle Böden geeignet, verträgt auch Trockenheit. Trotzdem sollte regelmäßig gegossen werden, ebenso wie Düngen mit Flüssigdünger. Die Pflanze blüht in aller Regel nicht in Deutschland, so wird sie vermehrt durch ihre braunen Sprossknöllchen. Sie ist frostempfindlich und wird deshalb Mi 4 - Mi 5 in den Boden gebracht. Man legt jeweils zwei Knöllchen im Abstand von 30 cm. Vorkultur ist nicht angebracht. Nach einigen Wochen spriessen die Halme hervor, die dichte Büschel, etwa 30 cm hoch, bilden. Sie lassen kaum Unkraut aufkommen. Die Wurzeln bilden bis zu drei cm lange braune Tönnchen. Ernte nach Vergilben der Halme, am besten mit der Grabegabel. Je nach Standortbedingungen zwischen 80 - 300 g je Saatknohle. Horste mit scharfem Wasserstrahl von der Erde befreien. Anschliessend muss die korkige Haut entfernt werden, indem man die Knollen im warmen Wasser zwischen den Händen reibt und nochmals abraust. Anschliessend weit ausgebreitet im Zimmer auf Tüchern gut trocknen. In dieser Weise können sie zwei Jahre lang offen in Kartons oder Tüten gelagert und danach erneut in die Erde gebracht werden.

TOP 4 – Nutztierhaltung im Verein (Antonia)


Unsere Bienen in Maria Bühel (3 Völker) haben wir nicht durch den Winter gebracht. Die Ursachen sind unbekannt. Auch 2014 war bereits ein erster Versuch gescheitert.

Bienenhaltung ist sehr aufwändig, die Stöcke müssen ständig kontrolliert werden.

Vorschlag: Bienenhaltung im Verein wird vorerst auf Eis gelegt und nur in Form von Kooperationen (z. B. mit Hubert in Oberndorf oder mit Heimo in Lieferung) realisiert.

Generell spricht sich Antonia gegen eine Tierhaltung im Verein aus, da uns im Moment einfach die zeitlichen Ressourcen für eine ordentliche Versorgung von Tieren fehlen.

Bind ich dafür, dass der Verein, solange keine Gemüsevollversorgung erreicht ist, die Nutztierhaltung hintanstellt?

	19 Stimmen = einstimmig	Ich bin voll dabei! Dieser Vorschlag ist wirklich gut und ich unterstütze ihn gerne. Ich finde es wichtig, dass wir uns für diesen entscheiden.
---	------------------------------------	--

Somit wird eine Nutztierhaltung durch den Verein bis auf weiteres ausgeschlossen.

TOP 5 – Wochentage für die Ernteverteilung 2017

Der Erntetag in Aigen findet sinnvollerweise erst nach der Ernte in Oberndorf statt, da dort einerseits auch für Aigen angebaut wird und außerdem die Tomaten und Paprika hauptsächlich aus dem Folientunnel in Maria Bühel kommen werden.

Für Antonia wären Do + Fr am günstigsten, Mo – Mi sind bei ihr gar nicht möglich.

Problem:

Viele Oberndorfer würden gerne am Freitag ernten, viele Salzburger lieber am Donnerstag.

Vorschlag:

Christina könnte die Ernte für Aigen am Donnerstag früh auf dem Weg zur Arbeit mit nach Salzburg nehmen und sie bei der Insel abliefern. Dafür benötigt man aber am Mittwoch am Abend einen zusätzlichen Ernteeinsatz in Oberndorf.

TOP 6 – Infostand beim Bio Pflanzen- und Raritätenmarkt Aglassing

Die Erdlinge wurden zum Bio-Jungpflanzen- und Raritätenmarkt beim Bauernmarkt in Aglassing eingeladen. Dort werden wir am Freitag, den 5. Mai zwischen 14-19 Uhr sowie am Samstag, den 6. Mai zwischen 8-12 Uhr einen Infostand betreuen.

Für Freitag haben sich Renate, Lisa und später Antonia bereit erklärt, am Samstag wird vorerst nur Claudia den Stand betreuen. Wer hätte am Samstagvormittag noch Zeit?

Der Aufbau beginnt am Freitag um 13:30 Uhr.

TOP 7 – Allfälliges:

- Der für heute geplant gewesene Pflanzentauschmarkt in Henndorf wurde wetterbedingt abgesagt. Als möglicher Ersatztermin wurde der 11. Mai genannt. Falls dieser zustande kommt, könnte Moni W. unseren Stand wieder betreuen. Hätte noch jemand Zeit um Moni zu begleiten?
- Der Videodreh für unser Crowdfunding-Video startet am 6. Mai in Oberndorf bereits bei Sonnenaufgang. Wir beginnen um 9 Uhr mit unserem Arbeitseinsatz. Bitte möglichst zahlreich erscheinen und auch Kinder mitbringen! Wichtig: Keine Kleidung mit grellen Farben anziehen und nicht alle Erdlings-T-Shirts tragen, sonst kommt noch der Verdacht auf, wir wären uniformiert oder eine Sekte. ;-)

Welt der Frau hat in ihrer Ausgabe vom Mai 2017 einen Artikel über uns veröffentlicht, der sehr gut recherchiert und geschrieben ist. Wir haben 20 Exemplare bekommen und können noch welche nachbestellen um beim Infostand in Aglassing damit Werbung für uns zu machen. Zudem möchte eine Fotografin von Welt der Frau auch einige der Speisen unserer Arbeitsgruppe „vom Acker auf den Teller“ für einen weiteren Artikel fotografieren.

- Alex stellt eine Idee für eine neue Projektgruppe vor. Dabei geht es um einen erdlingsinternen Tauschkreis. So könnten die Erdlinge z.B. veredelte Lebensmittel vom Acker, aber auch sonstige Gegenstände und Dienstleistungen untereinander tauschen. Ein kurzes Stimmungsbild zeigte eine große Zustimmung zur Gründung dieser Arbeitsgruppe.
- Am 11. Mai werden die Erdlinge einen Auftritt in der Pecha Kucha Night in der ARGE Kultur haben. Dabei geht es darum, innerhalb von 6:40 Min. eine Idee oder ein Projekt einem interessierten Publikum näher zu bringen. Dafür hat man 20 Folien einer Powerpoint-Präsentation zur Verfügung, wobei für jede Folie 20 Sekunden Zeit bleiben.
- Brigitte bringt nach dem erfolgreichen Wochenende in der Asterschmiede in Rauris den Vorschlag ein, dass man prinzipiell gemeinsame Ausflüge veranstalten könnte, auch damit sich die Salzburger und die Oberndorfer besser kennen lernen. Diese Ausflüge könnten daher abwechselnd einmal bei Salzburg und einmal bei Oberndorf stattfinden. Als

konkrete Vorschläge nannte sie für den Anfang das Freilichtmuseum und „Bauerngolf“ in Franking.

- Das Erdlings-Sommerfest findet am 22. Juli statt