



Mitteilungsblatt für das Kalenderjahr 2020

Wir laden unsere Mitglieder in diesem Jahr zu folgenden Veranstaltungen ein:

Tag	Datum	Uhrzeit	Was und Wo
Sa.	14.03.2020	14.00	Obstbaumschnittkurs bei Fam. Ludwig, Eichberg und Fam. Fiedler, Rothwind, zusammen mit dem Kreisverband Lichtenfels
So.	29.03.2020	19.00	Mitgliederversammlung in der Gastwirtschaft K. Müller in Mainroth.
Sa.	02.05.2020	15.00	Begehung Spargelhof Stenglein, Rothwind mit anschließender Einkehrmöglichkeit zum Spargeessen im Gasthaus Fred Vonbrunn
Sa.	09.05.2020	13.00	Unser 11. Pflanzenflohmarkt in und an der Gemeinschaftshalle Mainroth



Das Frühjahr steht vor der Tür - bitte unterstützen Sie uns mit Ihren Pflanzenspenden!!!!

Sa.	20.06.2020	14.00	„Beton einmal anders“ – Dekorationen selbst gemacht (Betonblatt) - auf dem Bauernhof der Fam. Stark, Eichberg (09229/7095) mit Anmeldung, da begrenzte
-----	------------	-------	--



Teilnehmerzahl

Sa.	18.07.2020	12.00	Halbtagesausflug zum Straußenhof Kotzenbach in der Oberpfalz, Anmeldung bei Dietmar Laude (Tel. 09229/547)
-----	------------	-------	--



Fr.	30.10.2020	19.30	Vortrag „Alternativen zu Kies- und Splittgärten“ im Gasthaus Ottmar Vonbrunn, Mainroth
-----	------------	-------	--

Unsere Veranstaltungen werden zusätzlich in der örtlichen Presse, an den Plakataushängen in den jeweiligen Ortschaften, per e-mail und auf der homepage des Kreisverbandes Lichtenfels, <http://landespflege-lichtenfels.de/vereine/mainroth> bekanntgegeben.

Kürbis-Flammkuchen mit Feta (für 4 Personen):

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe, 1 TL Salz + Zucker, ca. 225 ml lauwarmes Wasser

Belag: 300 g Sauerrahm, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Thymian, 300 gr. Kürbis (Hokkaido), 3 rote Zwiebeln, 200 g Feta

Zubereitung Teig: Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen und mit dem Wasser zu einem

mittelfesten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Backofen mit Backblech auf 240 Grad vorheizen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 6-8 kleinen, dünnen Fladen ausrollen und auf ein Backpapier legen. Für den Belag Sauerrahm mit dem Eigelb und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Teigfladen streichen. Kürbis und Zwiebeln in dünne Spalten schneiden und auf den Teigfladen verteilen und den Feta darüberbröseln. Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen, Backpapier mit dem Flammkuchen vorsichtig daraufziehen und diese im vorgeheizten Ofen 10-12 Min. goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Carmen Stark (Ortsbeauftragte von Eichberg)



Quelle: eat.smarter.de



Sie möchten Mitglied in unserem Verein werden?

Dann wenden Sie sich bitte entweder an unsere unten abgedruckten Kontaktpersonen oder an eine / einen Ortsbeauftragte/n in unseren Ortschaften Mainroth, Mainklein, Maineck, Eichberg und Rothwind.

Beitrag: 10,00 Euro / Jahr

Vorteile /Vergünstigungen:

- meistens kostenlose Teilnahme an allen Veranstaltungen.
- fachliche Informationen und Beratungen das ganze Jahr hindurch
- 10 % Rabatt bei folgenden Firmen durch Vorlage Ihrer Mitgliedskarte:
Samen Hühnlein, Kulmbach, OBI, Kulmbach und Lichtenfels, Baumschule Engel, Mitwitz (nur auf Pflanzen)
- **Sollten Sie große Bäume zum Ausasten haben**, dann können Sie den vereinseigenen Hochentaster mit Fachpersonal mieten. Kosten je Stunde: Für Vereinsmitglieder 10,00 € und für Nichtmitglieder 15,00 € (Lohn) und zusätzlich 5,00 € für Benzin, Öl und Verschleiß (Verein). Bitte vereinbaren Sie dazu mit Harald oder Michael Fiedler, Festweg 4 in Rothwind, Tel.-Nr. 09229/7937 einen Termin.
- Vergünstigungen in der Obstkellerei Rothwind

Möchten Sie im Herbst Ihr Obst keltern lassen?

Dann vereinbaren Sie bitte mit unserem Kelterwart Edgar Müller aus Rothwind, Eichberger Str. 7, Mainleus, Tel.-Nr.: 09229/421, einen Termin.



Die Wald- und Wiesenbande braucht Verstärkung!!!!

Unsere Kinder- und Jugendgruppe trifft sich jeden 2. Samstag im Monat im Jugendheim in Mainroth. Kommen dürfen alle Kinder ab 6 Jahren. Das Programm richtet sich nach Jahreszeit und Wetter. Es wird gezeltet, Apfelsaft gepresst, gebacken, gekocht, gebastelt, Ausflüge unternommen u. v. m. Wer sich dafür interessiert, darf sich gerne bei Tina Vonbrunn, Mainroth (Tel.: 0170/7097398) melden.



Abbuchung des Mitgliedsbeitrages – unsere Gläubiger-ID-Nummer: DE20ZZZ00000565895.

Der Mitgliedsbeitrag wird zum 01.03. eines jeden Jahres von Ihrem uns bekannten Girokonto abgebucht. Dabei teilen wir allen Bankzahlern auf ihrem Kontoauszug ihre jeweilige Mandatsreferenz mit. Sie erhalten zu den Einzügen keine erneute Information mehr von uns. Sollte es sich bei dem Termin 01.03. des jeweiligen Jahres nicht um einen Bankarbeitstag handeln, erfolgen die Einzüge am nächstmöglichen Bankbuchungstag.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesundes und ertragreiches

1. Vorsitzender: Dietmar Laude, Fassoldshof, Am Eichenhang 4, 95336 Mainleus

Kontakt per e-mail: ogbv-mainroth@t-online.de

2. Vorsitzende: Ruth Mohrand, Mainroth, Unterer Berg 5, 96224 Burgkunstadt

Kassiererin: Petra Trapper, Eichberger Str. 5c, 95336 Mainleus

Schriftführerin: Sabine Bräuer, Mainroth, Unterer Berg 28, 96224 Burgkunstadt

Tel.: 09229/547

Tel.: 09229/8309

Tel.: 09229/6436

Tel.: 09229/2233802