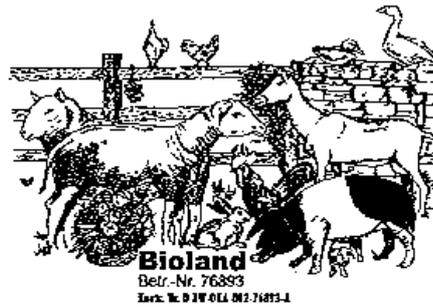


Theresiahof

Theresiahof Peter Schmitt 79664 Wehr



*Theresiahof
Peter Schmitt
79664 Wehr*

*Tele 0 77 62-51 232
Fax 0 77 62-51 231
Mobil 01 75 166 666 8*

www.thersiahof.de

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Passend zum Frühlingsanfang machte ich mich an meine erste eigene Aussaat. Nach Zitronenschmeckender Basilikum.

Ocimum americanum – Zitronenbasilikum.

Es heißt, er sei sehr aromatisch und hätte leicht hellgrüne Blätter. Ich bin wirklich gespannt auf den zitronen-thymian-ähnlichen Duft, der sich bald in meinem Zuhause breit machen wird. Und natürlich werde ich meine Ernte dann auch gerne teilen.

Er gibt vielen Gerichten die besondere Würze. Frisch und getrocknet. Und zur Teebereitung ist er auch geeignet. Also ich kann es kaum erwarten, ihn unter den Salat zu mischen. Da ich aber nicht warten kann, bis meine Pflanzen

Früchte tragen, nahm ich mir einen Topf frischen Basilikum mit nach Hause. Und wie es sich gehört, habe ich ihn vorsichtig auseinander genommen und einzeln wieder eingepflanzt.

Übrigens wird Basilikum in der Volksmedizin im mediterranen Raum bei Appetitlosigkeit, bei Blähungen und Völlegefühl eingesetzt. Sogar bei Rachenentzündungen wird er gegurgelt, da das ätherische Öl entzündungshemmende Eigenschaften besitzt. Magengeschwüren kann man mit



dem sogenannten Königskraut vorbeugen. Bereits rund 1000 v. Chr. wurde Basilikum in Vorderindien als Gewürz-, Heil- und Zierpflanze kultiviert. Den Anbau in Ägypten belegen Funde in Pyramiden. Obgleich vermutet wird, dass das Herkunftsgebiet in Nordwest-Indien liegt, ist die tatsächliche Herkunft des Basilikum heute nicht mehr feststellbar.

Einheimische Delikatesse trifft auf exotischen Gaumen

Orientalische Pilzpflanne a la Nana

Zutaten:

- 1 Btl. Reis
- etwas Salz
- ca. 200g Champignons
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Zehen Knoblauch (Knoblauch)
- 250ml Kokosmilch
- 2 Blätter Bärlauch
- etwas Curry
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- 2TL Brühe
- etwas Öl
- 1TL Agavendicksaft
- ein kleines Stück Alsan



Zubereitung:

Den Reis nach Anleitung kochen.

Champignons und Frühlingszwiebeln waschen, schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Agavendicksaft, Kokosmilch, Knoblauch, Brühe, Pfeffer und Curry mixen und damit das angeschwitzte ablöschen.

Reis mit Alsan und Muskat mischen und mit der Soße auf 2 Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Marktstand in Wehr



Voraussichtlich wird es ab jetzt einmal im Monat Lammfleisch geben. Und in dieser Woche werden Sie unsere herzhaften Lammbrotwürste wieder in unserem Sortiment finden. Auf das kommende Wochenende werden wir auch die bekannten Lammbuurewürschtle anbieten. Mit einer Scheibe Buurebrot, etwas Senf oder Ketchup für die Kleinen und die, die gerne *tunken*. Auch möchte ich im Namen aller Hühner nochmals darauf hinweisen, dass in knapp vier Wochen Ostern ist. Perle, Henriette und auch die Les Bleues legen sich schon sehr ins Zeug, um den Eiervorrat zu sichern.

Das Leben auf und mit dem Land schenkt uns außer herrlichem Gemüse, Obst und Salaten auch abwechslungsreiche Arbeit. Zum Beispiel haben wir nun den Acker an unserer Hofeinfahrt im letzten Herbst von Uli Gotschalk umpflügen lassen. Sodass wir, also Saskia und Bernhard die Schollen lockern konnten. Dann wurde die Erde noch kleiner gekrümelt und letzte Woche spannte Saskia dort dann Schnüre im Abstand von 50 cm zueinander. Das sollen dann später die Trittwege werden. „Da habe ich Spinat und Kresse eingesäht. Das ist dann schon mal der erste Bewuchs. So dass dann das, was später eingesäht wird, oder auch erst später keimt, bereits schon Schatten haben wird. Und nicht so *nackig* da stehen. Auch enthält der Spinat die guten Stoffe für den Boden, wie Schleim- und Seifenstoffe, und die Wurzeln machen den Boden fein“ verrät Saskia mit Freude. Eingesäht wurde dort außerdem eine Vorkultur wie zum Beispiel Senf, Lupinen, Wicken und Roggen. Zudem sähte sie auch schon die frühen Möhren gemischt mit Radieschen aus. Auch Lauch, Rocculla, Pflücksalat, Asiablattgemüse, gelbe Speisemelde (was im

Übrigen von vielen nur als Unkraut gesehen wird) und Hirschhornwegerich wird dort ebenfalls sehr bald wachsen. „Die grüne Melde wächst in unserem Gewächshaus zum Beispiel überall und schmeckt eigentlich besser als Spinat“ gibt Saskia stolz preis. Und unter den Salat gemischt, gibt es diesem den gewissen Pfiff. Der Hirschhornwegerich ist übrigens verwand mit dem Spitzwegerich. Und schmeckt etwas nach Sauerampfer, wie ich feststellen durfte. Die Aussaat wurde dann mit Fließ bedeckt und dann hofften wir auf Regen. Nicht nur wegen der ausgesäten Samen, sondern auch weil am letzten Freitag uns die Bewässerungsanlage geliefert wurde. Worüber sich Saskia auch am meisten freute. Und dank ihrem Regentanz bescherte uns die Natur am Wochenende auch direkt mit dem langersehnten Durstlöscher für das Leben. Und obwohl ich persönlich auch nicht für den Regen zu begeistern bin, freue ich mich, wenn es regnet. „Denn wenn ich mich nicht freue, regnet es trotzdem.“ - Zitat von Karl Valentin.

In diesem Sinne...

Herzliche Grüße vom Theresiahof

Manuela