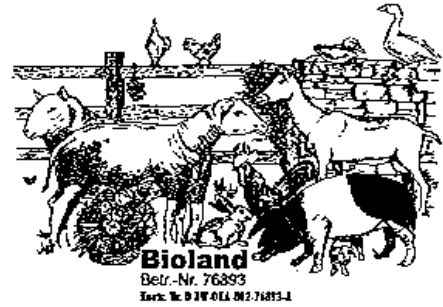


# Theresiahof

*Theresiahof Peter Schmitt · 79664 Wehr*



*Theresiahof  
Peter Schmitt  
79664 Wehr*

*Tele 0 77 62-51 232*

*Fax 0 77 62-51 231*

*Mobil 0175 166 666 8*

[www.thersiahof.de](http://www.thersiahof.de)

**Liebe Leserinnen & liebe Leser**

## Vorab ein wichtiger Hinweis bezüglich des Marktfahrplanes nach Ostern:

Da sich unsere liebe Friederike und unser lieber Peter ab Ostern ihren wohlverdienten Urlaub gönnen, finden in der 17. und 18. Woche am Dienstag (22. und 29. April) die Märkte in Rheinfeldern nicht statt. Auch wird am Karfreitag KEIN Markt in Haagen stattfinden. Dieser Markt wird auf den Gründonnerstag vorgezogen. An dieser Stelle möchte ich mich im Namen aller Theresianer herzlichst bei Ihnen für Ihr Verständnis bedanken.

Ostern steht schon fast vor der Türe und da habe ich mir für Sie alle etwas passendes ausgedacht. Denn was reizt in dieser Zeit Groß wie Klein mehr, als auf die Suche zu gehen nach einer Leckerei? Also habe ich im folgenden Bild einen kleinen Hasen versteckt. Wer ihn zuerst entdeckt, darf sich über ein Gläschen Nana's Schokostreich freuen. Unter den Einsendungen (via E-Mail an

[schmitt.wehr@gmx.de](mailto:schmitt.wehr@gmx.de)) werden der oder die Gewinner/in ausgelost und selbstverständlich auch per E-Mail informiert, sowie im Blättli nach Ostern (KW 18) bekannt gegeben.



Das Suchbild stammt übrigens vom Italienischen Markt-Wochenende, von dem ich Ihnen im vorigen Blättli berichtete. Und während Saskia und ich eifrig damit beschäftigt waren, Würste zu braten und die Salate und das Gemüse mit frischem Wasser zu erfrischen, war unser lieber Peter damit beschäftigt, die Kartoffeln zu legen. Entschieden für die Sorte *Linda* haben wir Theresianer uns deshalb, weil sie nicht nur besonders aromatisch ist, sondern auch weil sie sehr vielseitig ist. Das tiefgelbe Fleisch ist zunächst festkochend und verändert sich erst während der Lagerung zur mehligkochenden Kocheigenschaft. Hervorragend geeignet ist die Königin der Knollen für Aufläufe, da sie unheimlich cremig und butterig im Geschmack ist. Meine persönliche Empfehlung in dieser Woche ist die Kombination von der feinen *Linda*, (die wir ja bereits von der Familie Sprich aus Weil-Haltingen im Angebot haben) mit erntefrischem Bärlauch-Pesto, dazu einen Salatmix mit regionalem Kopfsalat, Wildkräutern und einem erfrischendem Zitronen-Dressing. Natürlich sind alle Zutaten an unseren Marktständen erhältlich. Dort finden Sie übrigens ab sofort auch schon das praktische *Bärlauch-Pesto a lá Nana*, das Sie unbedingt mal probieren sollten.

Wer selber Kartoffeln anbauen möchte, sollte hier ein paar Kleinigkeiten beachten. Wie zum Beispiel, dass wenn man die Kartoffel in die Erde setzt, muss der Keim nach oben stehen. Und wer Kartoffeln anbauen möchte, kann auch mit Mist düngen. Mit Kalk zu düngen ist werde für die Frühkartoffeln, noch für die Winterkartoffeln geeignet. Kompost ist übrigens empfehlenswert. Man zieht eine Pflanzfrucht, füllt die mit Kompost auf und legt die Kartoffeln in den Kompost. Und wer möchte, kann mit Spinat, Kohl, Mais, Knoblauch und/oder auch mit Kapuzinerkresse anbauen. Eine Mischkultur zusammen mit Tomaten, Gurken, Sonnenblumen, Kürbis oder Sellerie ist mit Kartoffeln ungeeignet. Möchte man nach der Ernte die Kartoffel direkt konsumieren, gräbt man sie im Sommer aus dem Boden aus. Und wenn man sie aber lieber noch ein wenig lagern möchte, werden die Kartoffeln aus dem Boden geholt, wenn das Kraut schon verwelkt ist. Aber bitte nicht länger als 2 Tage auf dem Boden liegen und hart werden lassen, da sie sonst grün und auch giftig werden!

Gelagert werden Kartoffeln kühl, nicht zu trocken, frostgeschützt und dunkel. Also ab in ein Netz, in eine Kiste und bloß nicht in einer Plastiktüte und mit anderem Obst wie Äpfel, Birnen, Bananen, Pflaumen oder Pfirsichen, in den Keller. Wer sogar geschälte Kartoffeln noch etwas aufbewahren möchte, kann sie in eine mit Wasser gefüllten Schüssel geben. Als kleiner Tipp meinerseits können Sie noch ein paar Tropfen Essig in die Schüssel geben. Abgedeckt mit Küchenfolie kann man das Gemüse bis zu 4 Tagen deponieren. Bei dem ungeschälten Erdapfel führt Feuchtigkeit zu Schimmel, Licht und Wärme führt zur Keimung, wie er auch bei zur hohen Temperatur schrumpelig wird. Und apropos zu hohe Temperatur will ich Ihnen noch einen tollen Trick für die warmen und auch gefährlichen Sonnenstrahlen mitgeben: Unsere Kartoffel ist nämlich nicht nur zum Verzehr geeignet. Sie ist ein tolles Hausmittelchen für die Behandlung von Sonnenbrand. Und auch wenn die bittere Erkältungszeit jetzt hoffentlich vorüber ist, werde ich Ihnen noch empfehlen, bei Heiserkeit und Hals-Rachen-Entzündungen, wie Bronchitis zwei oder drei Knollen zu kochen und gepresst und mit Schale in ein Küchentuch einwickeln und dieses so warm wie möglich um den Hals zu legen. Dieses Hausmittelchen habe ich von meiner lieben Schwiegermama in Lauerstellung empfohlen bekommen. Leider auch bereits schon selbst testen dürfen. Somit kann ich Ihnen garantieren, dass sich danach bald die Heilung einsetzen wird.

Und wenn ich das nächste Mal Salzkartoffeln koche, versuche ich es mal mit Zugabe von Currypulver zum Wasser. Angeblich werden sie so dunkelgelb gefärbt sein. Und das klingt echt interessant. Sattes Gelb ist mir in dieser Jahreszeit besonders lieb. Und wenn man dazu noch einen weißen Quark mit grünen Kräutern im Kontrast auf dem Teller liegen hat, isst das Auge mit Sicherheit auch genüsslich mit. Ob sie wohl auch nach Curry schmecken werden!? Natürlich werde ich es Ihnen nicht vorenthalten und sehr bald von diesem Erlebnis berichten.





**D**er Bärlauch, den ich für das *Bärlauch-Pesto a lá Nana* verwendet habe, wächst im Hang (rechts im Bild) südlich vom Acker, auf dem bisher unsere Sonnenblumen wuchsen. Nun soll genau auf dem abgeländeten Land ein Gemüseacker entstehen. Und wie zu erkennen ist, haben wir bereits die ersten Vorkehrungen getroffen. Ausgesät hat Saskia zum Beispiel unter anderem Postelein, Spinat und Kresse.

**N**un steht in dieser Woche auch mal wieder das Ausmisten des Hühnerstalls an. Andreas, Saskia und Zakaria werden dies übernehmen. Und unser lieber Hobbit wird sich dann den Mist direkt für seinen tollen Garten nehmen. So hat dann alles auch wieder seine Weiterverwertung. Und gemeinsam sind wir damit sagenhaft unschlagbar.

**Ü**brigens werde ich in letzter Zeit öfter darauf angesprochen, ob wir die Eier selbst färben und wo her sie kommen. Es handelt sich hier ebenfalls natürlich um Freiland Eier vom Bioland Geflügelhof Rothäusle in Aulendorf

**N**ach Ostern wird es für fünf Wochen leider erst mal kein Fleisch mehr geben. Bis Ostern gibt es nun auch nur noch begrenzt Lamm- wie auch Putenfleisch.

Wer also noch etwas möchte, sollte sich mit uns in Verbindung setzen.  
Bestellannahme, so lang der Vorrat reicht.

**Herzliche Grüße vom Theresiahof**

*Manuela*