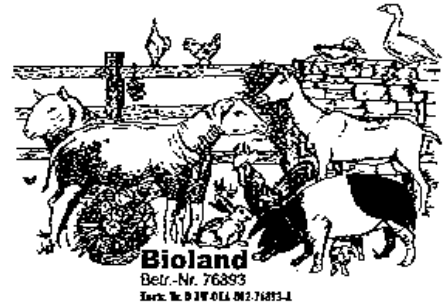


# Theresiahof

*Theresiahof Peter Schmitt · 79664 Wehr*



*Theresiahof  
Peter Schmitt  
79664 Wehr*

*Tel. 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*

Eine Bauernregel zu den Eisheiligen besagt: „Pankraz und Servaz sind zwei böse Brüder, was der Frühling gebracht, zerstören sie wieder“. - Natürlich geht die Bezeichnung „Eisheilige“ auf mehrere Bauernregeln zurück. Regional unterschiedlich finden die Tage der „Eisheiligen“ an drei bis fünf Tagen ab Mitte Mai statt. Betrachtet man es meteorologisch, kann man es mit den recht hohen Temperaturen am europäischen Festland erklären. Denn zu diesem Zeitpunkt erwärmt sich der Kontinent sehr schnell, während sich das Meer allgemein langsamer erwärmt. Und dadurch kommt es zu Temperaturdifferenzen zwischen Festland und Ozean, was zu Tiefdruckgebieten führt. Da sich die Luftmassen verschieben, werden aus den Polargebieten eiskalte Luftströmungen auf das Festland gedrückt und nach Norden ziehen die warmen Luftströme des Festlandes. Übrigens haben sich seit der Gregorianischen

Kalenderreform 1582 die Daten verschoben, da sich die alten Bauernregeln auf den Julianischen Kalender beziehen. Heutzutage finden die Kälteeinbrüche erst ab ungefähr dem 20. Mai, also mehr als um eine Woche nach hinten



verschoben, statt. Trotzdem sind die Namenstage der Heiligen (Mamertus, 11. Mai; Pankratius, 12. Mai; Servatius, 13. Mai; Bonifatius, 14. Mai; Kalte Sophie, 15. Mai) auf ihren alten Platz im Kalender verblieben.



In unserem Gewächshaus, meinem persönlichen Lieblingsort auf dem Theresiahof, dicht gefolgt natürlich vom Hängebauchschweinestall und -Freigehege, nimmt die Aussaat tolle Gestalt an. Dank Saskia, unserer freundlichen Kräuterhexe, bieten wir feinste Pflücksalate, Kresse, Rucola und schon bald auch eigene Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen und Kohlrabi an. Und wenn auch kaum vorstellbar, ist unsere liebe Saskia im Gewächshaus die Ruhe in Person. Mir imponiert hier die stille Verbindung zwischen den Pflanzen-, Menschen- und Tierwesen. Alles kann und wird genutzt berücksichtigt. Und alles hat seine Aufgabe. Alte Sorten werden neu entdeckt und sogar gefährdete Pflanzensorten erhalten.

In der letzten Woche starteten wir mit der Umgestaltung vom



Freiland für die Puten, indem wir das Zelt, also der Unterstand für die Truthähne und -Hennen, ein Stück nach Süden versetzten. Also Heringe raus und im Nu schwebte das Zelt über die Wiese. Die Aktion hat den plausiblen Grund der Vorbeugung von Krankheiten. Es wird also bei der Haltung von Puten und Putern generell empfohlen, den Standort der Haltung versetzt wird.

An den vergangenen Märkten ist Ihnen bestimmt auch schon das sommerliche Obst und Gemüse im Sortiment aufgefallen. Die Erdbeeren sind jetzt richtig fruchtig und auch die Wassermelone schmeckt nach Zucker. Zu empfehlen sind die Bergpfirsiche, ein Klassiker für unseren Häuptling. Verständlicherweise. Denn ich kann nur betonen, dass dieser DER Geschmackskönig des Pfirsichs ist. Nach der Aussage meiner Liebsten sind die Nektarinen sind zwar noch etwas hart, aber saftig und ebenfalls süß. Aprikosen locken übrigens nicht nur als Zutat für Marmelade oder Obstsalat. Auch heiß geliebte Frühlingskuchen sind nun sehr gefragt bei uns Theresianern. Rhabarber ist, wie Aprikosen oder Erdbeeren, in der Sommerküche sehr beliebt. Und folgendes Rezept habe ich für Sie direkt mit Links ausprobiert:

## Nana`s Sommertorte

### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 250g Mehl (ich habe Weizenmehl Typ 1050 verwendet)
- 150g Butter (ich habe Alsan verwendet)
- 100g Zucker (hier testete ich direkt meinen Kokosblütenzucker - totaaaaal lecker!)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz



#### Für den Belag:

- 50g Mandeln, gemahlen (ich habe hier geraspelte Mandeln genommen)
- 100g Zucker (s.o.!)

- 1kg Rhabarber (ich habe 2/3 Rhabarber und 1/3 Aprikosen verwendet)
- etwas Zitronensaft
- 2 Eier (hier habe ich das übrige Eiweiß vom Ei für den Teig auch noch dazu genommen)
- 200ml Sahne (ich habe CreSoy Soja-Sahne verwendet)
- 1 Pk Vanillezucker (in meinem Haushalt gibt es nur Bourbon Vanille, was ich mit Kokosblütenzucker mische)
- Fett für die Form

### Zubereitung:

1. Aus Mehl, Alsan, Zucker, Eigelb und der Prise Salz rasch zu einem Mürbeteig kneten. In Folie gepackt eine halbe Stunde etwa im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen.
2. Die Mandeln mit 2 EL Zucker vermischen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
3. Den geputzten und geschälten Rhabarber und die entsteinten Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft mischen (das habe ich übrigens einen Tag davor gemacht, damit sich das Obst mit dem Saft aufsaugt. Hier habe ich auch eine ordentliche Portion Bourbon Vanille zugefügt.) und auf dem mandelbestreuten Boden verteilen. Die Form auf der untersten Schiene in den Ofen stellen. Bei 220 °C zunächst ca 20 Minuten vorbacken.
4. Die Eier mit der Sahne und dem Vanillezucker verrühren und über die Früchte gießen. Den Kuchen jetzt auf der mittleren Schiene bei 180°C weitere 15 - 20 Minuten backen.

***Bon Apetit!***

Last but not least noch ein kleiner Hinweis für unsere Fleischliebhaber: Es gibt ab sofort wieder zartes Lammfleisch und voraussichtlich Puten-Wienerle (natürlich nur so lange der Vorrat reicht). Bestellannahme persönlich auf den Märkten, telefonisch unter Wehr 51232, per Fax an Wehr 51231, per mobil an

0175 166 566 8 und selbstverständlich auch gerne per E-Mail an [peter@theresiahof.de](mailto:peter@theresiahof.de) oder [schmitt.wehr@gmx.de](mailto:schmitt.wehr@gmx.de) .

Nun wünsch ich allen eine sommerliche Woche. Und immer daran denken, die Mittagssonne zu meiden und viiiiiiiel zu trinken! In der nächsten Woche verrate ich Ihnen ein super leckeres Rezept für veganes Eis.

*Herzliche Grüße vom Theresiahof*

**Manuela**