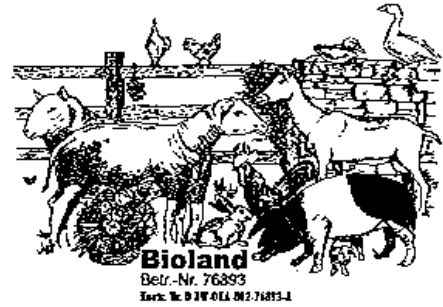


Theresiahof

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

Liebe Leserinnen & liebe Leser

Ostern ist vorbei, Christi Himmelfahrt (auch bekannt als Vatertag) wie auch Pfingsten steht vor der Türe. Übrigens ist Christi Himmelfahrt erst seit 1930 in Deutschland ein gesetzlicher Feiertag. Und in Ungarn, Polen wie auch Italien wurde der gesetzliche Feiertag abgeschafft und wird dort nun kirchlich am darauffolgenden Sonntag gefeiert. In Deutschland entwickelte sich der Feiertag zum Vatertag. Bräuche wie eine Wanderung in die Natur, eine Kutschfahrt oder auch Tagesausflüge mit der ganzen Familie gibt es an diesem Männer- oder Herrentag.



Für uns Theresianer braucht es keine Herrenpartie, um in die Natur zu gehen. Wir haben jeden Tag mit der Natur zu schaffen. Demnach gibt es auf dem Theresiahof jeden Tag was zu feiern. Leider lässt das unsere vorhandene Zeit nicht immer zu. Somit müssen wir erst arbeiten, bevor wir uns vergnügen. Wobei auch so manche Arbeit ein herrliches Vergnügen ist. Nichts desto trotz kündigt sich in dieser Woche am Samstag ein Fest an, welches uns allen die Möglichkeit

bieten soll, miteinander zu feiern. Zu feiern gibt es nicht nur unsere großartige Entwicklung, sondern auch einige Geburtstage. Friederike, unsere Squaw wird am Freitag ein Jahr älter, am Montag wurde meine „kleine“ Schwester 27 und am vergangenen Montag feierte Carl der Erste seinen fünften Geburtstag. Am Tag der Arbeit kam unser Häuptling zur Welt.

Unsere Arbeit im Freiland macht gute Fortschritte. Saskia kümmert sich liebevoll um die Pflänzchen, während Carl in der Wiese schlummert und unsere Tiere die wunderschöne Landschaft genießen. Josef und seine Kameraden befinden auf der Zelg (Ortsteil in Wehr - und übrigens gackerte auch dort damals das erste Huhn vom Theresiahof). Die Schafherde wurde aufgeteilt und nun stehet die Männchengruppe am Hang. Unsere Mädels, wie ich sie nenne, stehen nördlich vom Hof, direkt neben dem Sonneblumenfeld. Und als wir die Schafdamen von der anderen Weide holten, bekam ich von meinem Papa den Eimer, mit dem Futter für die Schafe, in die Hand und stiefelte also los. Der Mann mit Hut verschwand auf seinem Traktor in der Mittagssonne und gab mir das Zeichen, wenn wir den Zaun öffnen sollten. Und als die Schafe den Traktor erspähten, der ihnen vielmehr den Weg weisen hätte sollen, bogen sie rechts ab und liefen den falschen Weg zügig weiter. Denn ich kam fast nicht mehr nach. Als sie die herrliche Wiese unter ihren Hufen fühlten, interessierten sie sich nicht mehr für das leckere Futter im Eimer. Aber als ich sie keuchend einholte, raschelte ich mit dem Eimer und fing im Takt zu singen an. „Mädels! Los geht´s! Links, links, hinter dem Popo stinkt´s...“ . Und motiviert trabten die Mädels mit mir von der anderen Seite in die neue Weide. Erfreuen über eine neue Weide dürfen sich auch die Pferde vom Theresiahof. Unsere Schwarzwälder Meran und Rico grasen zufrieden mit unserem Esel Pietro auf ihrer erweiterten Koppel. Auch unsere Puten fühlen sich sichtlich wohl auf ihrer grünen Wiese.



Die Sonne lockt uns alle nach draußen. Ob im Garten, der Terrasse oder auf Balkonien, die warmen Strahlen laden ein auf eine abkühlende Schlemmerei. Und genau an dieser Stelle möchte ich auf mein Versprechen, welches ich Ihnen in der vergangenen Ausgabe ankündigte, vom leckeren und einfachen Rezept zu sprechen kommen. Übrigens eignet sich dieses Rezept für Schleckermäulchen wie mich, die Bananen einkaufen und sie am liebsten ohne Flecken verzehren. Verfärbt sich die Banane, ist sie im besten Zustand für eben dieses Rezept.

Nana`s Bananeneis

Zutaten für 2 Portionen:

- 3 - 4 Bananen (in dünne Scheiben geschnitten, gefroren)
- 2 EL Cashewmus
- 2 EL Agavendicksaft
- 0,5 TL Bourbon-Vanille

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und durchmischen, bis es zu einer cremigen Masse geworden ist.

Tipp: Anstelle von Vanille kann auch Zimt verwendet werden.

Und wo wir gerade beim Thema mit dem Gaumen sind, möchte ich hinzufügen, dass es nächste Woche zartes Putenfleisch geben wird. Selbstverständlich finden Sie die Preise für die einzelnen Putenfleischteile wie Brust, Schnitzel und natürlich auch Keule und Flügele in der zweiten Anlage Preisliste. Eventuell werden wir auch geräucherte Teile aus dem Smoker anbieten können. Diese eignen sich besonders gut als Topping zu einem saisonalen frischen Salat. Als Dressing empfehle ich an dieser Stelle unbedingt Olivenöl, Balsamico Bianco Essig, frischen Gartenkräuter wie Basilikum und Minze, ein Spritzer frischer Zitronensaft, Agavendicksaft und Kräutersalz. Und als absoluter Geheimtipp auf dem Theresiahof gilt die besondere Zutat von Früchten im Salat. Äpfel sind besonders beliebt. Und ich bringe wiederholend die Orange ins Spiel. Und apropos Früchte und Genuss muss ich direkt von einem absolutem Gaumenschmaus schwärmen, in den wir Theresianer in den Genuss kommen

durften. Rhabarber-Aprikose-Apfel-Kompott. Und ich mache jede Wette, dass der warm der absolute Hit sein muss.

Wie Sie sehen, bringt das Leben in und mit der Natur sehr viel zum Auskosten mit sich. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine genussvolle Zeit.

Herzliche Grüße vom Theresiahof

Manuela