



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i K W 3 7

Liebe Leserinnen und liebe Leser



Haben Sie gewusst, dass die Zwetschge zu der Familie der Rosengewächse gehört? Die Zwetschge kommt alljährlich um diese Jahreszeit in unserer Region auf den Tisch. Ob als Belag von Hefekuchen, als Marmelade, Speiseeis, Trockenobst oder als Likör, die Zwetschge ist fast überall heiß begehrt. Dass sie oft mit der Pflaume verwechselt wird, hängt damit zusammen, dass sie eine Unterart ihrer ist. Denn es gibt über 2000 verschiedene Unterarten der Pflaumenart. Die klassische Pflaume ist rund und gibt es in violett, in rot, in gelb und sogar in grün. Außerdem hat diese eine deutlichere Bauchnaht, als die Zwetschge und lässt sich auch nicht sonderlich gut vom Stein lösen, wohingegen bei der Zwetschge das Fruchtfleisch ein wenig fester ist. Dadurch lässt sie sich sehr einfach entkernen.

*

Da wir auf und um dem Theresiahof gleich mehrere Zwetschgenbäume haben, freut mein kreatives Gemüt sehr. Denn ich werde mich in diesem Jahr an die Verarbeitung von der Steinfrucht zu Likör machen. Auf das Rezept muss ich Sie leider noch verträsten, da ich noch ein paar Utensilien dafür besorgen muss. Wer es mir direkt

Kontakt:

Peter:

Tel.: 07762 – 512 32
Fax.: 07762 – 512 31
Mobil: 0175 – 16 65 668
E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60
Mobil: 0174 – 212 22 58
E-Mail: manuela@theresiahof.de



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i K W 3 7

nachmachen möchte, darf sich folgende Ausrüstung besorgen: Rum (vorzugsweise weißen aus Kuba), Zwetschgen (ca. 600g), Zucker (ca. 200g), Bourbon Vanille, Zimt-Stangen (ca. 1), 1 großes Einmachglas, einen Sieb, einen Trichter und zwei bis vier passende Likörfläschchen zum Abfüllen.

Tipp: Im Kühlschrank halten sich die Früchte besser, als in der Obstschale!

*

Am 27. September werde ich anstelle vom regulären Wochenmarkt auf dem Talschulplatz in Wehr, in Begleitung von Saskia im Enkendorf anzutreffen sein. Denn an diesem Samstag findet zum siebten mal in Wehr der Enkendorf-Markt statt. Von 10:00 bis 18:00 Uhr können Sie uns im besonderen Ambiente von Brauchtum und Handwerk besuchen. Der Eintritt ist natürlich gratis, wie auch die ausgeschilderten Parkmöglichkeiten der Stadt Wehr. Eröffnet wird der Markt vom Bürgermeister Michael Thater um 10:00 Uhr auf dem Claraplatz. Wir freuen uns schon jetzt auf die Teilnahme und sind gespannt, wie unser Gewinnspiel, welches wir für Sie vorbereiten werden, ankommen wird.

Neben unserem gängigen Sortiment werden wir auch Speisen und eventuell auch Getränke aus eigener Herstellung anbieten. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall.

*



Peter:

Tel.: 07762 – 512 32
Fax.: 07762 – 512 31
Mobil: 0175 – 16 65 668
E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60
Mobil: 0174 – 212 22 58
E-Mail: manuela@theresiahof.de



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i K W 3 7

Am vergangenen Wochenende nahm unsere Saskia an einem Seminar bei Harald Fleig in Wehr teil, in dem sie mit der Breuss-Dorn-Fleig® Therapie vertraut gemacht wurde. Viele Beschwerden, die man erst gar nicht mit der Wirbelsäule in Verbindung bringt, aber auch Wirbelsäulenerkrankungen, Bandscheibenvorfälle, Hexenschuss und Rückenschmerzen sind in der hiesigen Zeit Begleiterscheinungen eines jeden von uns. Auch ich leide unter den Folgen eines schweren Autounfalles, den ich vor etwa einem Jahrzehnt erlitten habe. Sie können sich sicher vorstellen, wie angenehm es für mich war, als Saskia wenig später, voller Tatendrang vor meiner Türe stand! Selbstverständlich werde ich auch weiterhin zu ihrer vollsten Verfügung stehen, wenn sie üben möchte. Die energetische Massage ist eine Methode von Rudolf Breuss, bei der mit Einmassieren von Johanniskrautöl Verspannungen gelöst werden. Durch das Öl wird die Regeneration der Bandscheiben unterstützt und somit ideal vorbereitet auf die darauffolgende Dorn-Therapie. Da diese, wie Saskia uns mitteilte, mit dem ein oder anderen Aua verbunden sein soll, haben wir diese Anwendung vorerst vertagt. Aufgeschoben ist aber nicht aufgehoben und ich halte Sie in jedem Fall auf dem Laufenden.

*



Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamico-Leinöl-Kräutersalz und Federweißer

Kontakt:

Peter:

Tel.: 07762 – 512 32
Fax.: 07762 – 512 31
Mobil: 0175 – 16 65 668
E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60
Mobil: 0174 – 212 22 58
E-Mail: manuela@theresiahof.de



Theresiahofblättli KW 37

*

Schon probiert?

- * Lamm-Lyoner;
- * Lammjäger;
- * Lamm-Rauchwürstle;
- * Lamm-Brotwürst ;

Natürlich ein Produkt vom Theresiahof.
Bio - logisch!

Ihnen eine schöne Woche und bis bald.

*

Herzliche Grüße vom

Theresiahof

Manuela



Kontakt:

Peter:

Tel.: 07762 – 512 32
Fax.: 07762 – 512 31
Mobil: 0175 – 16 65 668
E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60
Mobil: 0174 – 212 22 58
E-Mail: manuela@theresiahof.de