



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i   K W 3 8

## Liebe Leserinnen und liebe Leser



Während meiner Recherche für das aktuelle Theresiahofblättli, stieß ich auf eine Bauernregel, welche eine hoffnungsvolle Wettervorhersage für das kommende Jahr sein könnte. Diese Art der Wetterprognose belustigt mich übrigens eher, als die enttäuschenden Gegensätze der diversen Wetterfrösche der Medien. Weil ja bekanntlich ein wenig Humor nie verkehrt ist, dachte ich mir, ich bringe Sie gleich auch zum Schmunzeln. Denn am Dienstag heißt es: „Auf Lambert hell und klar, folgt ein trocken Jahr.“ Und auch am Mittwoch soll es klar und rein sein, damit der folgende Frühling trocken bliebe. Nach so einem miserablen Sommer, stimmt uns in dem Fall Sonnenschein in der neuen Woche mit Sicherheit zuversichtlich im Hinblick auf den Lenz.

\*

Vorfreude soll schließlich die schönste Freude sein. Wer gleichzeitig den Moment genießen möchte, kann sich in hiesiger Jahreszeit immerhin schon ein wenig vorbereiten. Der Herbst bietet uns nämlich einige Möglichkeiten, mit Genuss in Stimmung zu kommen. Die Ernte wird uns leicht gemacht, da nicht nur die bunt werdenden Blätter langsam vom Baum fallen, sondern auch die Früchte. Für die es

\*\*\*\*\*

### 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 8

vielseitige Verwendungen gibt, um sich für die kalte Jahreszeit einzudecken. Sie ahnen, worauf ich anspiele? - Richtig, ich habe Ihnen ein Rezept versprochen, womit Sie beispielsweise an den Festtagen mit einer hausgemachten Spezialität den Geschmack vom Herbst auskosten können. Selbstverständlich glänzt der Zwetschgen-Likör auch als Mitbringsel, wenn Sie eingeladen sind.

\*

### Nana's Zwetschgen-Likör

Zutaten:

- 1l weißer Rum
- 600g Zwetschgen
- 25g Rohrohr-Zucker
- 3TL Bourbon-Vanille
- 2St Zimt

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen und entkernen.  
Ein großes Einmachglas mit Zucker, Bourbon-Vanille und dem Rum füllen und verrühren.
3. Die gewaschenen und entkernten Zwetschgen und den Zimt hinzugeben und nochmals verrühren.
4. Das Glas gut verschließen und an einem hellen Ort etwa 4 bis 5 Wochen ziehen lassen. Alle 5 Tage etwa nochmal verrühren.
5. Den Likör filtern und in Fläschchen abfüllen.

Tipp: Die übrig gebliebenen „betschwippsten“ Zwetschgen müssen nicht weggeworfen werden. Sie können in Marmeladen, Muse oder in feine Desserts verwandelt werden.

\* Was ich aus ihnen zaubern werde, verrate ich Ihnen in wenigen Wochen. \*

\*\*\*\*\*

### 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 8

Die Artenvielfalt auf unserem Hof liegt uns sehr am Herzen. Nicht nur der Pflücksalat mit Wildkräutern schmückt uns Theresianer mit Stolz. Die hofeigene Zucht unserer Les-Bleus-Hühner läuft absolut nach Plan. Andreas kümmert sich rührend um die Küken, die inzwischen sogar schon ihr Markenzeichen, die blauen Beine, entwickelt haben. Auch ihre älteren Artgenossen, die nebst dem Garten Eden hausen, entwickeln sich sehr fortschrittlich. Was Ihnen weiterhin die Möglichkeit bietet, unser Geflügel-Angebot wahrzunehmen.

\*

Die ersten eigenen Trauben schmecken richtig lecker, diese finden Sie ab sofort in unserem Sortiment. Übrigens heißen die einzelnen Früchte des Fruchtstandes Weinbeere. Die gesamten Beeren an der Rispe ergibt erst den Namen Traube. Die Weintraube gibt es schon seit etwa 5.400 v. Chr. Nennenswert ist, finde ich, dass das älteste und noch bewirtschaftende Weingut der Welt in Deutschland, genauer in Hessen, zu finden ist. Das Schloss Vollrads in der Nähe von Östrich-Winkel. Jedoch waren die Sumerer die ersten, die den Wein kelterten. Zumindest lässt ein Fund um 1968 von einem Weinkrug im Iran, der am Bodensatz Weinstein nachweisen hat lassen, darauf schließen. Inzwischen soll es etwa 8000 verschiedene Sorten geben, wovon nur ein paar 100 Reben weltweit kultiviert werden. Allerdings ist Europa der größte Weingarten der Welt; 50% der Gesamtproduktion der Trauben werden hier geerntet. Fast keine andere Frucht enthält so viele Nährwerte und Heilkräfte wie die Traube. Denn sie enthalten sofort assimilierbare Kohlenhydrate wie Traubenzucker, die für schnelle Energien zuständig sind. Blaue Trauben sollen, da ihre dunkel gefärbte Schale dafür sorgt, dass das Fruchtfleisch erheblich mehr Gerbsäure enthält als die hellen Traubensorten, gesünder sein. Und wie ich gelesen habe, besitzen die Kerne zellschützende Werte. Dass Trauben entgiftend wirken, entwässern, vor Karies schützen und sogar gegen Pickel und Herpes wirksam sind, sind nur ein paar ihrer fast unendlichen Heilwirkungen. Kein Wunder also, dass es von jeher heißt, ein Glas Wein am Tag sei nur gesundheitsfördernd.

\*\*\*\*\*

### 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 8



Die Weintraube

Wer mehr den Wein als die Trauben liebt,  
 Der ißt vielleicht die Traube  
 Dem Wein zu Ehren, den sie gibt,  
 Was ich ihm denn erlaube;  
 Ich aber liebe mehr als Wein,  
 Die Traube, mögt ihr mir verzeihn:  
 Ich trinke gern  
 Den Wein in Rosenlauben  
 Nur insofern  
 Er ist gepreßt aus Trauben,  
 Und wundere mich, wie herb und scharf  
 So süß und mildes werden darf.

(Friedrich Rückert)

\*

In diesem Sinne wünsche Ich Ihnen eine schöne Woche.

Herzliche Grüße vom

**T h e r e s i a h o f**

*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