



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i K W 4 4

Liebe Leserinnen und liebe Leser



Aufgrund einer Frage einer treuen Leserin bezüglich meiner Meinung über die verlorene Stunde wegen der Zeitumstellung, betrifft natürlich die Umstellung von Normal- auf Sommerzeit im Frühjahr. Im Prinzip bekommen wir diese dann zwar jetzt im Herbst wieder, aber mal ganz ehrlich, was ich mir an Stromkosten erspare, da ich erst später am Tag Licht benötige, verheize ich im Frühjahr, da ich ja eher heizen muss.- Natürlich wird seit jeher darüber diskutiert. Gerade in der Medizin ist es ein umstrittenes Thema, da die Zeitumstellung auch auf den Rhythmus des



Organismus Einfluss nimmt und somit Schlafstörungen provozieren kann. Erst am vergangenen Wochenende habe ich gelesen, dass es sogar laut Studien an dem Montagmorgen nach dem Wochenende, an dem uns eine Stunde genommen wird, mehr Unfälle im Straßenverkehr gäbe, als an anderen Montagen im Jahr. Wie viele ist mir

1 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 4 4

allerdings nicht bekannt. Dennoch meines Erachtens eine Tatsache, die nicht unter den Teppich gekehrt gehört.

*

Vor sechs Wochen setzte ich den Zwetschgen-Likör an, den ich nun endlich probieren wollte. Und ich bin richtig stolz, dass ich so geduldig war, ein so edles Tröpfchen reifen zu lassen. Auch meine Frau, die eigentlich keinen Likör mag, genoss den Geschmackstest sichtlich. Als Aperitiv im Sekt, pur in einer geselligen Runde oder einfach zu einem spannenden Buch am Abend, Likör ist einfach zeitlos. Individuelle Etiketten am Fläschchen geben dem Geschenk einen persönlichen Charakter. Und da ich nicht zu der Wegwerfgesellschaft zählen möchte, verarbeite ich die „beschwippten“ Zwetschgen zu Marmelade, die ebenfalls verschenkt werden kann. Das passende Rezept hierfür, wie in der Ausgabe 38 versprochen, habe ich für Sie hier zusammengefasst:

Nana's Fruchtstreich *Beschwippte Zwetschgen*

Zutaten:

- 500g Zwetschgen
- 125g Agavendicksaft
- Saft einer frisch gepressten Zitrone
- 2 gestrichenen TL Agar-Agar

Zubereitung:

1. Zwetschgen in einen Topf geben und mit einem Zauberstab pürieren. Agavendicksaft untermischen.
2. Das Mus auf den Herd stellen und unter ständigen Rühren erhitzen. Eventuell



2

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 44

etwas Wasser unterheben, damit es nicht anbrennt.

3. Agar-Agar in ein wenig Wasser und dem Zitronensaft auflösen, ins Mus einrühren und das ganze einmal kurz aufkochen.
4. Masse in Gläser abfüllen, Deckel zudrehen und umgedreht abkühlen lassen.

Tipps:

- Bei den kühlen Außentemperaturen eignen sich die Fensterbänke wunderbar, um zum Beispiel im Kühlschrank Platz zu sparen.
- Bei der Verwendung von Agar-Agar wird ein wenig mehr Geduld benötigt, als bei der Verwendung herkömmlicher Geliermittel. Bitte nicht zu vorzeitig umdrehen, bewegen und/oder öffnen!

*

Nochmal zur Erinnerung, am kommenden Samstag ist KEIN Markt, da an diesem Tag Allerheiligen ist.

Herzliche Grüße vom

Theresiahof

Manuela



3

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 4 4

Die gelben Blätter schaukeln...

**Die gelben Blätter schaukeln
Im Sonnenstrahl, dem fahlen,
Nicht Amoretten gaukeln
Wie Anno dazumalen.**

**In warmer Ofennähe,
Filzschuhe an den Füßen,
Erwart' ich still und spähe,
Was bald wird kommen müssen.**

**Doch will getrost ich wandern,
Und wird der Vorhang fallen,
So gönn' ich gerne andern,
Den Frühling neu zu malen.**

Carl Spitzweg



**4
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