Cornelia Tatzl

Selbstgemachte Weihnachtsgeschenke

Mit Schätzen aus dem Garten!

Cornelia Tatzl

Pharm.-kaufm.-Assistentin, Referentin für Kräuterwissen und Salben- und Kosmetikherstellung

Anfragen zu Kursen für Ihren Verein unter info@diekraeuterjaegerin.at

Die Adventzeit ist da und spätestens jetzt beginnt die Grübelei über Weihnachtsgeschenke. Mit selbstgemachten Geschenken kann man seinen Liebsten für kleines Geld große Freude bereiten. Man benötigt nur einige Gartenpflanzen, Gewürze und Zutaten aus der Küche sowie sauber ausgewaschen und desinfizierte Marmeladen- oder Einmachgläser. Nach einigen Wochen Ziehzeit sind die Schätze für Genuss bzw. unsere Gesundheit fertig. Sie können mit den Zutaten im Einmachglas verschenkt werden oder in kleinen Flaschen (gefiltert, liebevoll beschriftet und dekoriert). Gutes Gelingen!

„Feuriges Immun-Oxymel"

Zutaten für ein großes Glas:

Optional nach Jahreszeit: Handvoll Kapuzinerkresse (Blätter und Blüten)
5-10 cm geschälte Krenwurzel
1 Ingwerknolle
1 große Zwiebel
2-3 große Knoblauchzehen
1 Bio Zitrone
2 Esslöffel Senfkörner
5 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 kleine Chili
1 EL Kurkumapulver
600 g Apfelessig
400 g flüssiger Honig

(Rezept inspiriert von Gabriela Nedoma)

Herstellung:

Alles zerkleinern und in ein großes Glas schlichten, Honig und Apfelessig in einem separaten Glas mischen bis der Honig ganz flüssig ist, die zerkleinerten Zutaten mit dem Gemisch übergießen, im Kühlschrank mind. 2 Wochen – besser 3-4 Wochen ziehen lassen, dabei täglich schütteln, danach abseihen und in Glasflaschen gekühlt aufbewahren, ca. 1 Jahr haltbar.

Anwendung:

Das Oxymel kann als „pflanzliches Antibiotika" bezeichnet werden. Es hat eine antibakterielle Wirkung und wird bei Erkältung, Husten oder Schnupfen eingesetzt. Zur Stärkung des Immunsystem wird täglich 1 TL im Verhältnis 1:10 mit Wasser verdünnt und über den Tag verteil eingenommen. Im Akutfall kann mehrmals täglich 1 TL 1:10 verdünnt eingenommen werden. Als Salatmarinaden-Essig findet es kulinarischen Einsatz.

„Franzbranntwein"

Zutaten:

1 Kiefernzweig frisch
1 Fichtenzweig frisch
1 gehäufter TL Wacholderbeeren
1 EL Rosmarinnadeln
2 Zweige Pfefferminzblätter optional
0,25 Liter Alkohol (mind. 70 Vol.-%)
200 ml Wasser

Ätherische Öle optional:

10 Tr. Kiefer
10 Tr. Lavendel
10 Tr. Rosmarin

Herstellung:

Nadeln mit der Schere vom Zweig schneiden und klein hacken, Wacholderbeeren im Mörser anstoßen, Pfefferminzblätter zerkleinern, in ein verschließbares Glas geben und mit Alkohol übergießen, mind. 1 Woche bis zu 4 Wochen ziehen lassen, dabei täglich schütteln, danach abseihen und die ätherischen Öle (zur Verstärkung der Wirkung und für noch besseren Duft) hinzufügen sowie das Wasser zum Verdünnen des Alkoholgehaltes, dunkel lagern, 1-2 Jahre haltbar.

Anwendung:

Die verwendeten Pflanzen wirken schmerzstillend, durchblutungsfördernd, muskelentspannend, entzündungshemmend und antirheumatisch. Durch den Alkohol werden die Inhaltsstoffe in Lösung gebracht. Der „Franzbranntwein" kann bei Muskel- und Gelenksbeschwerden äußerlich als lindernde Einreibung eingesetzt werden. Nicht anwenden bei sehr trockener oder geschädigter Haut.

„Weihnachts-Oxymel"

Zutaten:

Handvoll Hagebutten
3 ganze Zimtrinden
5-10 Gewürznelken je nach Wunsch
3 Stück Sternanis
1 Bio-Orange
1-Bio Zitrone
Daumengroßes Stück Ingwer
1 Teil Apfelessig
3 Teile Honig

Herstellung:

Schwarze Spitzen der Hagebutten wegschneiden, halbieren und Kerne und Härchen entfernen, Zitrusfrüchte und Ingwer in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in ein Glas geben, mit dem zuvor vermischten Honig und Apfelessig- Gemisch übergießen bis das Glas voll ist, dunkel und gekühlt mind. 2 Wochen ziehen lassen, dabei täglich schütteln, danach abseihen und in Glasflaschen gekühlt aufbewahren, 1 Jahr haltbar.

Anwendung:

Ein bis zwei Esslöffel des Oxymels wird mit einem Glas Wasser übergossen. Es schmeckt nicht nur lecker, sondern wirkt sich auch positiv auf unser Immunsystem aus.

Viel Freude beim Herstellen und Verschenken, sowie eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gutes neues Jahr!

In der Jänner- Ausgabe dreht sich alles um den „essbaren" Weihnachtsbaum und Waldmedizin.

Bleiben Sie gesund!
Ihre Cornelia „Conny" Tatzl

Wir suchen DICH zur Verstärkung unseres Teams:

GärtnerIn/ Gärtner-HilfsarbeiterIn

fur Pflanz- und Pflegetätigkeiten
30 Std/Woche ab 01.03.2023

Du hast:

- Ausbildung als GärtnerIn oder Gartenerfahrung
- Lust auf Arbeiten im Freien
- Interesse an Pflanzen
- Körperliche Fitness
- Fuührerschein B, von Vorteil C
- Teamfähigkeit und Einsatzbereitschaft zum selbstständigen Arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Gutes Betriebsklima im Familienbetrieb
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Weiterbildung durch Schulungen
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung nach Handels-KV

Interesse? Dann schick uns deine schriftliche Bewerbung an:
gartenparadies@painer.com

GARTEN PARADIES PAINER

Badstr. 48 · 8063 Eggersdorf b. Graz
Tel. 03117 / 24 42
gartenparadies@painer.com
Das Programm zur Jahreszeit finden Sie unter PAINER.com

Buchvorstellung:

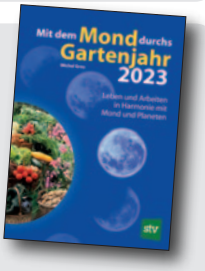
Christian Ofner

Weihnachten mit dem Backprofi – Kekse, Stollen, Neujahrsgebäck und Co.

Der Gleisdorfer Bäckermeister Christian Ofner ist nicht zuletzt wegen seiner Backschule und seinem umfangreichen Kursangebots mittlerweile weithin bekannt. Nach einigen Büchern zu verschiedenen Backthemen erschien nun zeitgerecht im Stocker-Verlag das Buch zum weihnachtlichen Backen, das Weihnachtsduft in unsere Küchen bringen kann. Als Backprofi sind ihm natürlich die Verwendung bester Zutaten selbstverständlich, wie er aber selbst erklärt, fehlt ihm für den „Feinschliff", das Zusammensetzen und Verzieren der Bäckereien die Geduld. Deshalb tat er sich für dieses Buch mit Heidi Stanglauer und Joana Gimbutyte, zwei begnadeten Keksbäckerinnen zusammen und veröffentlichte damit ein Buch, das neben Klassikern wie Kletzenbrot, Lebkuchen, Bratäpfel und Weihnachtsstollen auch viele neue kreative Rezepte präsentiert und uns die Weihnachtszeit versüßen kann.

Christian Ofner – Weihnachten mit dem Backprofi
Kekse, Stollen, Neujahrsgebäck und Co., Stocker Verlag, 2. Auflage, 112 Seiten
ISBN 978-3-7020-2046-0, € 19,90

Buchvorstellung:



Michel Gros

Mit dem Mond durchs Gartenjahr 2023

Leben und Arbeiten in Harmonie mit Mond und Planeten

Der Mondkalender wächst! Der bereits seit einigen Jahren bewährte Leitfaden für die Einbeziehung der Mondphasen in unseren Alltag wurde weiter ergänzt und um 16 Seiten erweitert, unter anderem fand diesmal auch der Komposttee Berücksichtigung. Der Rhythmus der Pflanzen ist für uns gleich wichtig wie die Betrachtung der Natur im Ganzen, gültig für Tätigkeiten im Haus, Landwirtschaft, Gärtnern oder in ungeprägter Natur.

„Mit dem Mond durchs Gartenjahr" basiert im Gegensatz zu nahezu allen anderen im Handel erhältlichen Mondkalendern auf den astronomisch korrekten Sternbildern und kann dadurch den exakten Einfluss auf Pflanzen und Gesundheit abbilden!

Michel Gros
Mit dem Mond durchs Gartenjahr – Leben und Arbeiten in Harmonie mit Mond und Planeten
130 Seiten, Stocker Verlag Graz, ISBN 978-3-7020-2007-1, € 9,95