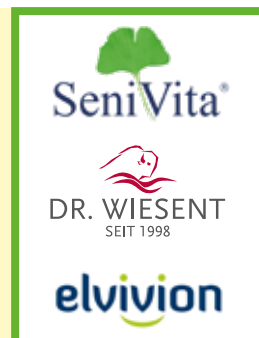


Liebe Hausbewohnerin, lieber Hausbewohner,

in früheren Zeiten glaubten die Menschen Birken würden Blitze anziehen. Deshalb fand man auf bäuerlichen Anwesen nur selten Birken. Sie galt aber auch immer schon als heiliger Baum und Symbol für den Frühling. Für die Tierwelt spielt sie ebenso eine große Rolle, denn die zarten Knospen scheinen ein Leckerbissen für unsere gefiederten Freunde zu sein.

Herzliche Grüße und viel Freude beim Lesen!



Die Birke



Die Birken sind eine Pflanzengattung in der Familie der Birkengewächse, die etwa 50 verschiedene Arten umfasst. Zu den bekanntesten gehören die Hängebirke sowie die Weißbirke, die die in Deutschland am häufigsten vorkommenden Arten sind. Leicht zu erkennen sind Birken an ihrer typischen, rissigen schwarz-weißen Rinde.

Birken werden durchschnittlich 20 bis 30 Meter hoch und haben an ihre Umwelt, speziell an den Boden, relativ wenige Ansprüche. Sie gedeiht sowohl auf trockenen als auch auf nassen Böden und kommt deshalb an so gut wie allen Standorten gut zurecht. Folglich findet man sie in ganz Europa, Asien sowie Nordamerika.

Für die Tierwelt nehmen Birken eine zentrale Rolle ein. Viele Vogel- und Insektenarten sind beispielsweise auf die Birke angewiesen. Für den Birkenzeisig bieten die Samen

und Knospen der Birke etwa eine wichtige Winternahrung. Auch der Baum selbst ist für zahlreiche weitere Pflanzen ein wichtiger Lebensraum, etwa für den Birkenpilz. Bei Allergikern ist die Birke speziell zwischen März und Mai eher unbeliebt. Da sie nicht über Insekten sondern rein über den Wind bestäubt wird, setzt der Baum große Mengen an Pollen frei.

Es muss von Herzen
kommen, was auf Herzen wirken soll.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

SENIORENHAUS Haus St. Lucia Weidenberg



Das nagelneue Seniorenhaus Haus St. Lucia in Weidenberg nahe Bayreuth umfasst 58 Ein- und Zweizimmer-Apartments. Eine große Terrasse lädt zum Verweilen ein und die unmittelbare Nähe zur Weidenberger Innenstadt ermöglicht den Bewohnern weiterhin aktiv am Gemeindeleben teilzuhaben.

Wilhelm Hauff
Zwerg Nase



Als ihn aber am nächsten Morgen die ersten Strahlen der Sonne erweckten, da dachte er ernstlich darüber nach, wie er sein Leben fristen könne, da ihn Vater und Mutter verstoßen. Er fühlte sich zu stolz, um als Aushängeschild eines Barbiers zu dienen, er wollte nicht zu einem Possenreißer sich verdingen

und sich um Geld sehen lassen. Was sollte er anfangen? Da fiel ihm mit einemmal bei, daß er als Eichhörnchen große Fortschritte in der Kochkunst gemacht habe; er glaubte nicht mit Unrecht, hoffen zu dürfen, daß er es mit manchem Koch aufnehmen könne; er beschloß, seine Kunst zu benützen. Sobald es daher lebhafter wurde auf den Straßen und der Morgen ganz heraufgekommen war, trat er zuerst in die Kirche und verrichtete sein Gebet. Dann trat er seinen Weg an. Der Herzog, der Herr des Landes, o Herr, war ein bekannter Schlemmer und Lecker, der eine gute Tafel liebte und seine Köche in allen Weltteilen aufsuchte. Zu seinem Palast begab sich der Kleine. Als er an die äußerste Pforte kam, fragten die Türhüter nach seinem Begehren und hatten ihren Spott mit ihm; er aber verlangte nach dem Oberküchenmeister. Sie lachten und führten ihn durch die Vorhöfe, und wo er hinkam, blieben die Diener stehen, schauten nach ihm, lachten weidlich und schlossen sich an, so daß nach und nach ein ungeheurer Zug von Dienern aller Art sich die Treppe des Palastes hinaufbewegte; die Stallknechte warfen ihre Striegel weg, die Läufer liefen, was sie konnten, die Teppichbreiter vergaßen, die Teppiche auszuklopfen, alles drängte und trieb sich, es war ein Gefühl, als sei der Feind vor den Toren, und das Geschrei: „Ein Zwerg, ein Zwerg! Habt ihr den Zwerg gesehen?“ füllte die Lüfte. Da erschien der Aufseher des Hauses mit grimmigem Gesicht . . . Fortsetzung folgt!

Vergessene Lebensmittel

Schwarzwurzel

Früher bezeichnete man die Schwarzwurzel auch als „Spargel für Arme“, denn nicht nur vom Geschmack her, sondern auch von der Optik erinnert



die Schwarzwurzel stark an den Spargel. Was sie vom Spargel unterscheidet, ist vor allem der Preis, denn sie ist deutlich günstiger als der teurere Spargel. Entfernt man die schwarze Schale der Wurzel, bekommt man ein weißes Fruchtfleisch zu Gesicht. Ausgesät wird das Wurzelgemüse Ende Februar und kann anschließend von Oktober bis April geerntet werden. Als Wintergemüse übersteht die Schwarzwurzel auch Frost und Schnee meist problemlos. **Das leicht verdauliche Gemüse enthält viele Mineralstoffe und Vitamine.** Meist wird die Schwarzwurzel nach dem Waschen und Schälen in Wasser eingelegt und anschließend als Bestandteil einer Suppe oder als gekochte Gemüsebeilage verzehrt.

Zum Schmunzeln! 

„Herr Ober, der Kaffee war eiskalt!“
„Oh, wie gut, dass Sie das sagen! Der Eiskaffee kostet bei uns einen Euro mehr!“

Der Autofahrer zum Tankwart:
„Kontrollieren Sie bitte auch die Reifen.“ –
„Eins, zwei, drei, vier - alle da!“

Impressum

Herausgeber: SeniVita Social Estate AG, Dr. Wiesent Sozial gGmbH, elvion viva gGmbH
Wahnfriedstraße 3 | 95444 Bayreuth **Redaktion:** Dr. Wiesent Sozial gGmbH, Fröhlich PR GmbH Bayreuth

Layout: SeniVita Social Estate AG **Fotos:** SeniVita, stock.adobe.com, Pexels, Pixabay

Druck: P&P Printmanagement, Bgm.-Kempf-Straße 2, 96170 Trabelsdorf **V.i.S.d.P.:** Dr. Dr. phil. Horst Wiesent

