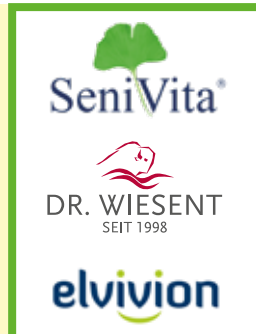


Liebe Hausbewohnerin, lieber Hausbewohner,

bald ist es wieder soweit und in den Häusern werden Tannen weihnachtlich geschmückt. Aber wo überall wachsen eigentlich Tannen? Und wie groß und alt können die Nadelbäume werden? Fragen, die wir Ihnen heute gerne beantworten. Unter der Rubrik „Vergessene Lebensmittel“ geht es um bunte Möhren und Zwerg Nase kocht rückseitig die feinsten Speisen - es wird spannend!

Herzliche Grüße und viel Freude beim Lesen!



Die Tanne



Die Tanne gehört zur Familie der Kieferngewächse und kommt hauptsächlich in Europa vor, ebenso wächst sie in Nordamerika, Nordafrika und in Nord- und Zentralasien. Insgesamt gibt es mehr als 40 Arten. Alle Tannen sind immergrüne tiefwurzelnende Bäume mit einem geraden Stamm und einer spitz nach oben verlaufenden Krone. Die meisten Tannenarten erreichen eine Wuchshöhe von 40 bis 70 Meter, womit sie mit zu den größten europäischen Waldbäumen gehören. Ihre dunkelgrünen Nadeln stehen flach am Zweig und haben auf der Unterseite oft zwei weiße Wachsstreifen. Die Nadeln können bis zu 12 Jahre alt werden, während der Baum selbst ein stattliches Alter von bis zu 600 Jahren erreichen kann. Tannen wachsen besonders gut auf lehmigen und tonhaltigen Böden.

Vergessene Lebensmittel



Bunte Möhren

Wir kennen Karotten heute meist nur in der orangenen Variante, dabei gibt es noch andersfarbige Sorten. Zum Beispiel **gelbe Möhren**. Diese waren früher sogar weiter verbreitet als ihre orangenen Verwandten. Sie schmecken weniger süß und eignen sich deshalb hervorragend für Eintöpfe. **Violette Karotten gehören ebenso zur Familie der Mohrrüben**. Sie sind eine Kreuzung aus orangenen Möhren und der schwarzen Ur-Möhre. Sie sind süßer und saftiger als andere Sorten und auch roh ein besonderer Genuss. Auch Möhren, die eher rötlich gefärbt sind gibt es. Was sie alle gemeinsam haben: **Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen** und dadurch eine gesunde Abwechslung auf dem Teller.

HR, 14:30 Uhr,
Pfarrer Braun: Die Gärten des
Rabbiners, Krimi, D 2008



Fernsehtipp

Nach einem rätselhaften Mordfall in der Synagoge von Potsdam ist ausgerechnet der Rabbiner Seelig tatverdächtig. Pfarrer Braun, der in Potsdam gerade seine neue Wirkungsstätte bezogen hat, leistet seinem Kollegen gottgewollte Amtshilfe - keine leichte Aufgabe.

Wilhelm Hauff

Zwerg Nase



Als aber der Oberküchenmeister in die Küche eintrat, blieben sie alle regungslos stehen, und nur das Feuer hörte man noch knistern und das Bächlein rieseln. „Was hat der Herr heute zum Frühstück befohlen?“ fragte der Meister den ersten Frühstücksmacher, einen alten Koch. „Herr, die dänische Suppe hat er geruht zu befehlen und rote Hamburger Klößchen.“ „Gut“, sprach der Küchenmeister weiter, „hast du gehört, was der Herr speisen will? Getraust du dich, diese schwierigen Speisen zu bereiten? Die Klößchen bringst du auf keinen Fall heraus, das ist ein Geheimnis.“ „Nichts leichter als dies“, erwiderte zu allgemeinem Erstaunen der Zwerg; denn er hatte diese Speisen als Eichhörnchen oft gemacht; „nichts leichter! Man gebe mir zu der Suppe die und die Kräuter, dies und jenes Gewürz, Fett von einem wilden Schwein, Wurzeln und Eier; zu den Klößchen aber“, sprach er leiser, daß es nur der Küchenmeister und der Frühstücksmacher hören konnten, „zu den Klößchen brauche ich viererlei Fleisch, etwas Wein, Entenschmalz, Ingwer und ein gewisses Kraut, das man Magentrost heißt.“ „Hai Bei St. Benedikt! Bei welchem Zauberer hast du gelernt?“ rief der Koch mit Staunen. „Alles bis auf ein Haar hat er gesagt, und das Kräutlein Magentrost haben wir selbst nicht gewußt; ja, das muß es noch angenehmer machen. O du Wunder von einem Koch!“ „Das hätte ich nicht gedacht“, sagte der Oberküchenmeister, „doch lassen wir ihn die Probe machen; gebt ihm die Sachen, die er verlangt, Geschirr und alles, und lasset ihn das Frühstück bereiten.“ Man tat, wie er befohlen, und rüstete alles auf dem Herde zu; aber da fand es sich, daß der Zwerg kaum mit der Nase bis an den Herd reichen konnte. Man setzte daher ein paar Stühle zusammen, legte eine Marmorplatte darüber und lud den kleinen Wundermann ein, sein Kunststück zu beginnen. In einem großen Kreise standen die Köche, Küchenjungen, Diener und allerlei Volk umher und sahen zu und staunten, wie ihm alles

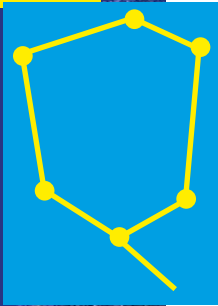
so flink und fertig von der Hand ging, wie er alles so reinlich und niedlich bereitete. Als er mit der Zubereitung fertig war, befahl er, beide Schüsseln ans Feuer zu setzen und genau so lange kochen zu lassen, bis er rufen werde; dann fing er an zu zählen, eins, zwei drei und so fort, und gerade als er fünfhundert gezählt hatte, rief er: „Halt!“ Die Töpfe wurden weggesetzt, und der Kleine lud den Küchenmeister ein, zu kosten. Der Mundkoch ließ sich von einem Küchenjungen einen goldenen Löffel reichen, spülte ihn im Bach und überreichte ihn dem Oberküchenmeister. . . .

Fortsetzung folgt!

Sternbilder: Fuhrmann

Der Fuhrmann (lateinisch Auriga) ist ein Sternbild des Nordhimmels. Sein Hauptstern Capella ist der dritthellste Stern des Nordhimmels. Das Sternbild ist sehr ausgedehnt und auch durch seinen Hauptstern leicht erkennbar.

Der nördliche Teil des Fuhrmanns ist in Mitteleuropa das ganze Jahr über sichtbar. Der Fuhrmann gehört zu den 48 Sternbildern der antiken griechischen Astronomie und war bereits bei den Babyloniern als Fuhrmann (Rukubi) bekannt. Der lateinische Name Auriga lässt sich mit Wagenlenker oder Steuermann übersetzen. Die Römer sahen in dem Sternbild den griechischen König Erichthonios, der den vierspännigen Wagen erfand. Einer früheren Deutung nach zeigt das Sternbild einen Hirten, der eine Ziege über der Schulter trägt. Der Name des Hauptsterns Capella bedeutet im Lateinischen „Zicklein“.



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

