katharina's hortulus

NEWSLETTER HERBST 2013

Ich freue mich sehr, Euch meinen Newsletter HERBST zu schicken.

Pflanzenporträt

Die Hagebutte // *Rosa canina*

Liebe Pflanzenfreunde

Kennt Ihr die Hägen, die Hiefe, die Hiffen, das Täghüffeli, das Roseöpfeli, das Hetschepetsche, das Mehlbeeri?

Alle diese Worte sind Namensgebungen aus verschiedenen Regionen für die Hagebutte.

Als Hagebutten werden landläufig auch die Wildrosen selbst bezeichnet, an denen Hagebutten wachsen. Ein Hagebuttenstrauch steht zur Begrüssung bei uns am Gartenhag zum Hortulus. Ich möchte diesen Herbstnewsletter dieser Hagebutte widmen.

Der Namensteil **Hag**- weist auf das Vorkommen der Pflanze an Hecken (Hag) hin. Während der zweite Teil des Namens **Butte**, dem alten Laut des Butz, Butzen (Verdickung) entspricht, was auf die Frucht hinweist.

Rezept: Hagebuttenkonfitüre von Katharina's Tavolata

Zutaten: 1 kg Hagebutten ergeben ca. 500g Hagebuttenmus

1

2

3

4

Verarbeitung der Hagebuttenkonfitüre:

Bild 1: Die Hagebuttenfrüchte ernte ich im Spätherbst. Je später die Hagebuttenfrüchte gepflückt werden, desto süsser sind sie. Die roten Früchte bleiben oft den ganzen Winter am Strauch und sind meist auch noch im Frühling nach Durchfrieren problemlos geniessbar. Ich ernte immer so viel, dass auch für die Vögel genügend übrig bleibt.

Bild 2: Beim Ernten achte ich auch auf die Weichheit des Fruchtfleisches. Meine Erfahrungen haben gezeigt: je weicher die Frucht ist, desto einfacher die Verarbeitung und süsser die Ernte.
Bild 3: Stiel- und Blütenansatz entfernen, danach halbieren und Kerne entfernen.
Bild 4: Kernenfreie Stücke in ca. 6 dl Wasser weich kochen

Die weichen Hagebutten absieben und fein pürieren (mit Stabmixer, Passevite oder im Mörser zerstampfen). Mischen Sie das Hagebuttenmus mit ca. 1,5 dl frisch gepresstem Orangensaft und geben Sie 600 g Zucker dazu. Als persönliche Note gebe ich noch einen Schuss Cointreau dazu. Das hebt den Geschmack der Früchte noch mehr hervor und gibt eine schöne Farbe.

Alles zusammen aufkochen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen und in Gläschen abfüllen. Erkalten lassen und geniessen!

P.S. Wer viel Wert auf das Vitamin C legt, welches die Hagebutte frisch enthält, kann die weichen Früchte direkt vom Strauch essen....einfach Kerne ausspucken...

Gedicht: „DIE HAGEBUTTE“

Rosa canina wirst du genannt
dein Duft nach Rosen ist mir wohl bekannt

Lieblich rosa duftest du im Frühling als Blüte
kräftig rot strahlst du im Herbst als Früchte

Modebewusst so scheint es mir
sind diese Verwandlungskünste in dir

Im Wachstum und deiner Standhaftigkeit
liegt für mich ein Zauber von Glückseligkeit

Ich staune und bewundere dich,
im Hortulus begleitest du mich

Du leuchtest mit deiner roten Kutte
ein Applaus gönn ich dir Hagebutte

Katharina Reichmuth

Aktuelles

Unsere „Herbstkatze“ Susi
heute fotografiert auf dem Ahornbaum 26/10/2013

Angebot Workshops

Samstag, 2 November 2013 um 16.00 Uhr – 19.00 Uhr
Workshop „Feuer, Herz und Kräuter“ (noch 3 Plätze frei)

Mittwoch, 4. Dezember 2013 um 18.30 Uhr – 21.00 Uhr
Workshop „Teeanwendung“ (noch 1 Platz frei)

Anmeldung unter www.hortulus.ch, oder unter der Telefonnummer 071 931 46 23

Ich grüsse Euch herzlich aus dem Hortulus und wünsche Euch herrliche Herbsttage.
Die Hagebutte leuchtet prächtig.

Katharina Reichmuth

Eschenstrasse 10, 9533 Kirchberg, www.hortulus.ch,katharina@hortulus.ch, 071 931 46 23