



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



Pflanzenporträt



Mädesüss // Filipendula ulmaria

Liebe Pflanzenfreunde

Das Gefühl von Sommerhitze pur, konnte ich dieses Jahr im Hortulus kaum spüren. Die Pflanze Mädesüss jedoch liebt diese eher regnerischen Wetterverhältnisse und entfaltet sich sehr gut. Mädesüss liebt es nasse Wurzeln zu haben und ist darum vorwiegend an feuchten Stellen oder an Wasserläufen zu finden.

Also ein geeigneter Sommer für die Mädesüss, lateinisch Filipendula ulmaria genannt!

Im keltischen Kulturkreis wurde Mädesüss als heilige Pflanze verehrt und galt als eine der drei heiligen Pflanzen der Druiden – die anderen sind Wasserminze und Eisenkraut. Die Blüten mit dem süßen, mandelartigen Duft wurden früher bei Hochzeiten vor dem Brautpaar ausgestreut als Zeichen von „Mädesüss beglückt die Sinne und macht das Herz froh und heiter.“

Mädesüss gewann besondere Bedeutung, als im 19. Jahrhundert Salicylsäure aus den Stängeln isoliert wurde. In Form von Acetylsalicylsäure synthetisch hergestellt, trat dieser Stoff als Aspirin seinen Siegeszug um die Welt an.

Der Duft der essbaren Blüten verleiht besonders Desserts, ein leicht süßliches Aroma und eignet sich hervorragend auch zum Zubereiten von Sommergetränken.



Rezept: Quark-Torte Mädesüss



- Zutaten:
- | | | | |
|---------|----------------------|--|--|
| 150 g | Dinkelmehl | | |
| 80 g | Butter | --- | in einer Schüssel verreiben bis eine krümelige Masse entsteht |
| 1 Essl. | Zucker | | |
| 1 Prise | Salz | | |
| 1 | Eigelb | | |
| 2 Essl. | Mädesüss-Sirup | --- | restliche Zutaten begeben zu einem Teig
Formen, 30 Min gekühlt ruhen lassen
In Springform geben und backen |
| 3 | Eigelb | | |
| 80g | Zucker | | |
| 5 | Esslf. Mädesüsssirup | (Siruprezept kann unter katharina@hortulus.ch angefordert werden) | |
| 450g | Vollmilchquark | | |
| 6 Blatt | Gelatine gewässert | oder auch Agar Agar kann verwendet werden | |
| 2 dl | Rahm, | darin über Nacht getrocknete oder frische Mädesüssblüten einlegen, dann Blüten wieder entfernen, Rahm steif schlagen | |
| 4 | Eiweiss | und 1 Prise Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen
Bevor die Masse fest ist, diese auf den gebackenen kalten Tortenboden giessen, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen (3-5 Stunden) ,mit Blüten und Blättern garnieren. | |

Ich wünsche Euch viel Freude beim Ausprobieren und Geniessen!



Gedicht: „MÄDESÜSS“



Bild: Mädesüss im Hortulus
fotografiert
Sommer 2014

Der süssliche Duft
liegt in der warmen Luft

füllt den Sommer Raum
mit einem Liebestraum

die Schmetterlinge lassen grüssen
und sitzen gerne auf den Mädesüssen

spürst du auch
den Flügelschlag in deinem Bauch?

Katharina Reichmuth



Aktuelles

Die beiden Workshops vom 17. August 2014 und 13. September 2014 sind ausgebucht.

NOCH FREIE PLÄTZE!

4. JANUAR 2015 // RÄUCHERN MIT KRÄUTERN, HARZEN, NADELN



An diesem Workshop werde ich für Sie einen Basar einrichten. Sie werden eine Auswahl von vielen einheimischen Kräutern, Harzen und Nadeln kennen lernen, die Sie im 2015 dann auch selber in unseren Wäldern sammeln können.

Mehr Infos finden Sie unter ...www.hortulus.ch,...

Ich grüsse Euch herzlich aus dem Hortulus und freue mich sehr, über euer Interesse an der Kräuterkunde.

Katharina Reichmuth

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