



Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im Juni

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

jetzt ist die Zeit, in der wir in der Kreisheimatstube Führungen durch den Kräutergarten anbieten würden. In den Bauerngärten wurden früher nicht nur Gemüse und Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel und „Schnattra“, sondern auch vielerlei Heilkräuter angepflanzt. Die Apotheke war zu weit weg und viel zu teuer für die Leute auf dem Land. Kräuterkundige verwendeten Salbei und Thymian gegen Halsweh und Husten, Majoran zur besseren Verdauung von fettem Essen (Leberwurst!), Lavendel für den Wohlgeruch und gegen Motten. Teilweise durften die Kräuter auch wild am Rand der Gärten wachsen, wo sie die Bäuerin bei Bedarf pflücken konnte. Zum Beispiel die Brennnessel, die „Königin der Heilpflanzen“, die als Tee bei Gicht und Harnwegsentzündungen oder als Jauche düngend und stärkend gegen Blattläuse im Gemüsegärtle verwendet oder kleingehackt den kleinen Küken (Biberle) als vitaminreiches Zusatzfutter gegeben wurde. Spitzwegerich gegen Insektenstiche und Husten konnte man auf der Wiese pflücken. Hinter fast jedem Bauernhaus blühte im Mai und Juni ein Holunderstrauch und es hieß: „Vor dem Holunderstrauch soll man den Hut ziehen!“, wenn man an ihm vorüber geht, weil er uns so viel Gutes geben kann, als Blüte oder Frucht, gegen Fieber und Erkältungen. Wir ziehen den Hut vor unserem Strauch und wünschen viel Freude beim Backen der Holderküchle.

Rezept Holderküchle (Holunder oder Holler)



Kräuter-Expertin Anni Böck unter dem Holderstrauch in der Kreisheimatstube

10-12 Holunderblütendolden

Für den Backteig:

200g Mehl

1 Prise Salz

1/4 l dunkles Bier oder Weißwein

2 Eier

2 TL Öl

Fett zum Ausbacken (Rapsöl, Butterschmalz..)

Holunderblütendolden waschen und gut abtropfen lassen. Eier trennen, Mehl und Flüssigkeit verrühren, Eigelb und Öl untermischen. Eischnee schlagen, zuletzt unterheben.

Hollerblüten in den Backteig tauchen und in heißem Fett schwimmend ausbacken, abtropfen lassen und mit Zucker bestreut anrichten.