

Liebe Freundinnen und Freunde der Kräuter und des Sommers!

Dieser Sommer fordert uns. Erst viel Regen, dann reichlich Sonne.

Auch für viele Pflanzen eine Herausforderung.

Wässrig waren die Erdbeeren - mal abwarten, wie die Brombeeren schmecken.

Da ist es gut, die heimische Wildflora zu kennen und zu nutzen. Hagel, Hitze und Regen halten sie stand, wachsen, blühen und fruchten.

Der Wiesen-Salbei, mit seinen herrlich blauen Blüten lockt Insekten und Menschen gleichermaßen an.

Die Schafgarbe blüht in voller Pracht – wenn die Julisonne am Himmel lacht!

Auch der Giersch lässt sich nicht abhalten zu blühen. Wer ihn im Garten hat oder sein "geheimes Erntefeld" in der Natur, der sollte jetzt eine Sichel nehmen und ihn drastisch kürzen um zarte, junge Triebe zu fördern.

Die Brennnesseln blühen, und schnell fruchten sie. Da gilt es genauer hinzuschauen. Goldbraun sollen sie sein zum Ernten. TIPP: ein alter Lederhandschuh erleichtert die Ernte.

Nun noch für einige der genannten Pflanzen einen Küchentipp:

Johanniskraut – Blüten, Knospen und Blätter, etwa handhoch ernten, luftig und schattig trocknen, für Herbst- und Wintertee.

Wiesen-Salbei – Blätter von der Blattrosette trocken säubern, in Tempurateig ausbacken. Kein Mensch mag dann noch Kartoffel-Chips ! (geht auch mit Gartensalbei)

Schafgarbe – Blüten sammeln und trocknen für Tee. U.A. bei Bronchitis hilfreich. Nachwachsende junge Blätter frisch zum Salat etc.

Giersch – zarte junge Triebe fein hacken und mit etwas Salz und Zitronenabrieb eine Gierschbutter herstellen.

Brennnessel – es gibt hier männliche und weibliche Fruchtstände. Am besten beide nutzen. Blätter, Knospen und noch unreife Früchte/Samen absammeln und in einer Pfanne ohne Fett darren bis rösten. Delikat und sehr gehaltvoll. Passt fast überall!

Einige interessante Termine bietet der August. Auch für Reiselustige geeignet!

Kräuterfrische Sommergrüße

Dorisa Winkenbach

***** 9. THÜRINGER KRÄUTER- UND OLITÄTENKONGRESS*****

„Gesundheit aus der Kräuterküche“

-Königliches und regionales Wissen zur Heil- und Würzkraft der Kräuter-

am 13.08.2016, 09.00 Uhr – 12.15 Uhr im Thüringer Wald-Kreativ-Museum, Atelier

Programm:

Eröffnung: *Heinz Liebermann, Vorsitzender des regionalen Fördervereins „Thüringer Kräutergarten/ Olitätenland“ e. V.*

Möglichkeit für kurze Grußworte

1. Referat : „Wie samble, trockne, verarbeite und konserviere ich meinen Wildkräuter-Vorrat?“

*Referentin: Ines May, Gotha (Thüringen), amtierende 24. Thüringer Olitätenkönigin 2015
Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Minuten Diskussion*

2. Referat: „Quitten – mehr als nur Gelee und Likör“

*Referentin: Edith Wagner, Mainleus (Bayern), amtierende Ehren-Olitätenkönigin 2015
Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Min. Diskussion*

3. Referat: „Hydrolate für die feine Note in der Küche“

*Referentin: Barbara Kircher-Storch, Buttlar (Thüringen), 16. + 22. Thüringer Olitätenkönigin
2007 und 2013*

Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Min. Diskussion

-kurze Pause-

4. Referat: „Wildpflanzen in der kulinarischen Gesundheitsvorsorge – ein Beitrag zu zeitgemäßer Ernährung“

*Referentin: Dorisa Winkenbach, Wiesbaden (Hessen), 5-fache Ehren-Olitätenkönigin
Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Min. Diskussion*

5. Referat: „Sekundäre Pflanzenstoffe – das Geheimnis der Wildkräuter und Heilpflanzen“

*Referentin: Sabine Heucke-Gareis, Kulmbach (Bayern), Ehren-Olitätenkönigin 2005
Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Min. Diskussion*

6. Referat: „Studie zum Beginn des Thüringer Olitätenwesens:

**Rezeptsammlungen aus alter Zeit – Die Thüringer Kräuter-Fürstinnen
Katharina und Juliane von Nassau-Dillenburg-Rudolstadt**

*Referentin: Barbara Kircher-Storch, Buttlar (Thüringen), 16. + 22. Thüringer Olitätenkönigin
2007 und 2013*

Zeitraum: ca. 25 Min. Referat + ca. 5 Min. Diskussion

Abschluss: *Vorsitzender des Fördervereins*

- *Nach Abschluss des Kongresses besteht Gelegenheit, Olitäten, Kräuterliköre und Kräuterliteratur zu erwerben.
Außerdem besteht nach 12.15 Uhr die Möglichkeit zum **Mittagessen in den „Bräetmicher Ratsstuben“ mit Gerichten der Kräutergastronomie**, um den „Bräetmicher Kräutertag“ auch kulinarisch passend abzurunden. Die spezielle Speisekarte dazu ist als Anlage beigefügt.*
- Teilnahmegebühr (ohne Mittagessen):
* bei Voranmeldung: 10,-- €/Person (Anmeldung bis spätestens 05.08.2016 – s. Anmeldeformular)
* ohne Voranmeldung: 15,-- €/Person
- Weitere Angebote zu den Themen „Kräuter & Olitäten“ im und um das Thüringer Wald-Kreativ Museum Großbreitenbach
* **Dauerausstellung zum Olitätengewerbe** (im Museum, 1. Stock – zu den Museumsöffnungszeiten)
* **Museums-Kräutergarten** mit „**Beet der Thüringer Olitätenmajestäten**“ und „**Beet der Ehren-Olitätenmajestäten**“ sowie **Pflanzenschildern mit QR-Code**
* **Kräuter-Parkanlagen und Infotafel** (im Marktbereich – vis-à-vis des Rathauses)
* **Alte Apotheke** mit Gedenktafel für J. M. Mylius (1634 – 1678), mit **Spezialbibliothek „Kräuter & Olitäten“** des Regionalen Fördervereins „Thüringer Kräutergarten/Olitätenland“ e. V. ,
Angebot an Olitäten, Kräuterlikören und Info-Material (Myliusstr. 7) sowie
Fach-Ausstellung „Olitäten im Thüringer Kräutergarten – Aufstieg, Niedergang und Neuentdeckung (Hauptstraße 109)
* **Zeitstrahl** mit u. a. Darstellung zum ehemals ortsansässigen Olitätengewerbe (Rathaus II)
* **Heimatbaum** mit u. a. Darstellung des Olitätengewerbes (oberhalb des Großbreitenbacher Marktplatzes)
- Weitere Angebote des „Bräetmicher Kräutertages“ in Großbreitenbach:
* ab 14.00 Uhr **Traditionelle Königliche Kräuter- und Kulturwanderung** ab Thüringer Wald-Kreativ-Museum
(mit der amtierenden Thüringer Olitätenmajestät und dem Thüringer Buckelapotheker)
- * ab 17.00 Uhr **Ökumenischer Kräutergottesdienst der** St. Trinitatiskirche
Evang.-luth. Kirchgemeinde Großbreitenbach
- Kontakt:
Regionaler Förderverein
„Thüringer Kräutergarten/Olitätenland“ e. V.
Myliusstraße 7 (Alte Apotheke)
98701 Großbreitenbach
Tel. (nach 18.00 Uhr und Sa/So) 036781/40235(priv.) oder 036781/48121 (dstl.)
Fax: 036781/24558 bzw. 036781/48114
E-Mail: olitaetenwege@web.de bzw. h.liebermann@vg-grossbreitenbach.de

Anmeldung zum 9. THÜRINGER KRÄUTER- UND OLITÄTENKONGRESS

Hiermit melde ich mich für den 9. Thüringer Kräuter- und Olitätenkongress "Gesundheit aus der Kräuterküche" -Königliches und regionales Wissen zur Heil- und Würzkraft der Kräuter- am 13.08.2016 im Thüringer Wald-Kreativ-Museum in Großbreitenbach an:

Name/Vorname

Straße / PLZ / Ort

Telefon / Fax

E-Mail

Die Teilnahmegebühr von 10,-- € / Person habe ich auf folgendes Konto überwiesen:

Förderverein „Thüringer Kräutergarten/Olitätenland“ e. V.

→ Kreissparkasse Arnstadt-Ilmenau

Kto.-Nr. 1263000050

BLZ 840 510 10

IBAN:DE43 8405 1010 1263 0000 50

BIC:HELADEF11LK

Aus der als Anlage beigefügten speziellen Speisekarte zur Kräutergastronomie möchte ich folgendes Gericht zum Mittagessen vorbestellen:

.....

Datum, Unterschrift

Bitte bis spätestens 05.08.2016 senden an:

Regionaler Förderverein

„Thüringer Kräutergarten/Olitätenland“ e. V.

Myliusstraße 7 (Alte Apotheke)

98701 Großbreitenbach

oder

Fax: 036781/24558 bzw. 036781/48114

oder

E-Mail: olitaetenwege@web.de bzw. h.liebermann@vg-grossbreitenbach.de

Ihre Anmeldung ist verbindlich, sobald der Betrag auf o. g. Konto eingegangen ist.

Thüringer Kräuter- und Wanderwoche mit Kram- und Kräutermarkt in Großbreitenbach vom 7.—14. 8.2016

Sonntag, den 7. 8.

Der Auftakt der Kräuter- und Wanderwoche mit einer Ganztagswanderung in die Kräutergartenregion
Treffpunkt: 9.00 Uhr am Museum (Selbstverpflegung)

Montag, den 8. 8.

Unter Anleitung der 20. Thür. Olitätenkönigin Claudia Wallnisch stellen wir Blüten- und Kräutersalz, sowie -zucker her.
16.00—18.00 Uhr Atelier und Kräutergarten Museum
Teilnahmegebühr: 5 Euro (Vor Anmeldung erwünscht)

Dienstag, den 9. 8.

„Sommerfrische Kräuterküche“ - kalte Speisen, Salate und mehr. Ein kulinarisches Erlebnis mit der Ehren-Olitätenkönigin 2012 Carola Hebertanz.
16.00—18.00 Uhr Atelier Thüringer Wald-Kreativ Museum
Teilnahmegebühr 5 Euro (Vor Anmeldung erwünscht)

Mittwoch, den 10. 8.

„Wir backen Feenplätzchen“ - Angebot für Kinder,
10—12 Uhr im Atelier.

Donnerstag, den 11. 8.

Ein Tag im Kräutergarten mit der amtierenden Olitätenkönigin Ines May: „Giersch und andere Kräuter“
ab 14.00—17.00 Uhr Thüringer Wald-Kreativ Museum
Teilnahmegebühr: 5 Euro (Vor Anmeldung erwünscht)

Freitag, den 12. 8.

Ab 14.00 Uhr Geobotanische Wanderung mit Dorisa Winkenbach durch Wald und Wiese (Kräuter-Vermittler zwischen Erde und Kosmos). Treffpunkt an der Kirche
Teilnahmegebühr 5 Euro (Vor Anmeldung erwünscht)

Samstag, den 13. 8.

9.00 Uhr Bräetmicher Kräutertag mit 9. Thüringer Kräuter- und Olitätenkongress, Thema: „Gesundheit aus der Kräuterküche“
Gebühr bei Voranmeldung (bis 05.08.16) 10 Euro, sonst 15 Euro.
14.00 Uhr Königliche Kräuter- und Kulturwanderung mit dem Buckelapotheker und der Thüringer Olitätenmajestät, anschließend
17.00 Uhr Ökumenischer Kräutergottesdienst in der St. Trinitatis Kirche
Treffpunkt zur Wanderung 14.00 Uhr im Kräutergarten des Museums; ca. 3 Std.; Schwierigkeitsgrad leicht;
Teilnahmegebühr 4,- Euro (inkl. 1 regionaler Kräuterlikör)

Anmeldung unter
Tourist-Info Großbreitenbach, Myliusstraße 6
Tel. 036781/41750 oder
E-Mail: info@stadt-grossbreitenbach.de

Wiesensalbei (Salvia pratensis) Das Lieblingskraut der 24. Thüringer Olitätenkönigin Ines May

Die amtierende Olitätenkönigin Ines May über ihr Lieblingskraut:



Für mich ist die Blüte vom Wiesensalbei der Inbegriff vom richtigen Frühlingsbeginn nach dem erfolgreichen Kampf des April gegen den Winter.

Ein wunderschöner Anblick ist es, den dicken schwarzbraunen Hummeln beim Bestäuben des Wiesensalbeis zuzusehen und ihrem Gebrummel zu lauschen.

Der Wiesensalbei bietet manch kleine Leckerei für uns. Die aromatischen Blätter lassen sich wunderbar frittieren und als knuspriger Gegensatz zu cremigen Kartoffelbrei anrichten. Ausgebacken in einem zarten Mehlteig sind sie kleine Häppchen zum Apperitif.

Natürlich gehören die gezupften Blüten in Blütenbutter und auf einem mit Blüten dekorierten Salat oder als Zutat in einem Blütensalz.“