Herbstzeit ist Apfelzeit

Es ist derzeit in der Natur kaum zu übersehen - Herbstzeit ist Apfelzeit. *Foto: B. Heim*

Suhl (B. Heim). Es ist Apfelzeit - und das ist in diesen Tagen in vielen Gärten, auf den Streuobstwiesen oder da und dort auch noch an vorhandenen Bäumen an Straßen- und Wegrändern kaum zu übersehen. Der Apfel gehört seit Jahrhunderten in unseren Breiten schon zum Lieblingsobst. Ob frisch vom Baum, im Kuchen, als Kompott, Saft oder auch Wein - seine Verzehrvarianten sind vielfältig. Äpfel sind auch deshalb so beliebt, weil ihnen neben dem Vitaminreichtum auch sagenhafte Eigenschaften zugesprochen werden. Kaum eine andere Frucht spielt in christlichen Überlieferungen, Heldengeschichten, Märchen, Brauchtum und Aberglauben eine so bedeutsame Rolle wie der Apfel: Bekanntlich war er zu Zeiten von Adam und Eva das Objekt der Verführung; in der griechischen Mythologie sorgte ein Apfel für Streit unter den Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite - und der Begriff „Zankapfel“ war geboren. Aufgrund seiner Kugelgestalt gilt der Apfel aber auch als Sinnbild der Vollkommenheit und als Symbol für Schönheit, Glück, Macht und Herrschaft. Vermutlich deshalb wurde im Mittelalter auch der Reichsapfel zum kaiserlichen Krönungszeichen erkoren. Heute steht der Apfel vor allem für Genuss und Gesundheit.

Allerweltsgespräch der Linken.

Hildburghausen. Die nächste Veranstaltung des Kreisverbandes der Linken im Rahmen der Allerweltsgespräche findet am Dienstag, dem 18. Oktober 2016, 14.30 Uhr in der Gaststätte „Falkenklause“ in Hildburghausen statt.

Sie beschäftigt sich vorrangig mit Fluchtursachen in der Welt und steht unter folgendem Thema: Grüne Mauer in Afrika – Fluchtursachen verhindern?

Zu dieser Veranstaltung sind alle Mitglieder und Interessenten herzlich eingeladen.

1060. Dorfjubiläum in St. Bernhard einmal anders

St. Bernhard. Einladung zum Geburtstag mit der alten Dorfbimmel aus Ururgroßeltern-Zeiten! Das gibt's noch - in St. Bernhard! Altes und Neues gleichermaßen, denn die Feier war dem Heute angepasst. Die „Bärenreuther“ hatten zum gemeinsamen Frühstück für das ganze Dorf ins Zelt eingeladen. Würdigung mit Ehrengästen und feierlichen Reden hatte es vor zehn Jahren zum 1050. Jahrestag der urkundlichen Ersterwähnung gegeben. Diesmal also eine Feier im kleineren Rahmen, aber eine ebenso gelungene. Ein liebevoll geschmücktes Festzelt mit einer interessanten Bild/Text – Straße von den Anfängen der Siedlung bis in die Gegenwart fand die Anerkennung der Dörfler. Und selbst der Bürgermeister staunte - umso mehr, als er auf einem Foto Urgroßmutter mit Großmutter und „Schießschössel“ in der Hand vorm Dorfbackofen entdeckte. Ganz in Familie, sozusagen mit Mann und Maus oder Verwandten aus nah und fern freuten sich Etliche auf einen gemeinsamen Frühstücksplausch, der zum Brunch ausgedehnt wurde. Das übervolle Buffet ließ keine Wünsche offen. Jeder hatte etwas Leckeres mitgebracht: Herzhaftes, Süßes, Saures, Knackiges, Flaumiges . . . dazu Obst. Die „Bärenreuther“ spendierten Brot, Brötchen und den Kaffee. Gegen Mittag überraschte der Garagen-Club mit echtem Kesselgulasch. Geistige Nahrung gab es zwischendurch von den „Bärenreutherinnen“ in einem kleinen Sketch: Wer weiß, warum die St. Bernharder „Bannerter“ genannt werden und auch die umliegenden Dörfer einen zweiten, teils ganz anders klingenden Namen in unserm fränkischen Dialekt haben? Kinder erhoffen sich zum Geburtstag natürlich Geschenke; in Falko´s Überraschungskiste fand jeder eins. Nachmittags zerstreuten sich die höchst zufriedenen Besucher zum anschließenden Fußballspiel, zu Spaziergängen oder zum Wandern, denn Petrus hatte Geburtstagswetter geschickt.

Dorfgemunkel heißt in der heutigen Zeit „Buschfunk“ und der vermeldete: Nächstes Jahr wieder so! Warum auch nicht, die Tage um den Einheitsfeiertag sind doch wie geschaffen dafür, Einheit im Großen wie im Kleinen.

Die Bärenreuther

Zum Geburtstagsfrühstück im festlich geschmückten Zelt. *Foto: Die Bärenreuther*

Tipps aus Großmutters Zeiten

Tipps rund ums Backen

Trockenen Kuchen saftig machen
Etwas zu trocken gewordenen Rührkuchen mit Milch einpinseln und noch einmal kurz in den Backofen schieben. Danach ist er wieder weich und duftig.

Alte Nüsse
geben Kuchen einen schlechten Geschmack und lassen ihn zusammenschrumpfen. Alte Nusskerne vor dem Verarbeiten mit Salzwasser überbrühen. Sind sie erkaltet, lässt sich die Haut gut abziehen und die Nusskerne schmecken wieder sehr gut.

Äpfel behalten beim Kochen
die Farbe, wenn ein paar Zitronenscheiben mitgekocht werden.

Rosinenkuchen
Weichen Sie die Rosinen vorher in Rum oder Arrak ein. Das verleiht dann dem Kuchen ein besonders gutes Aroma.

Streusel
werden durch Vanille noch feiner.

Goldbraun werden Kuchen und Kekse,
bestreicht man sie vor dem Backen mit Milch.

Hefegebäck wird bekömmlicher,
wenn man einen Teelöffel Ingwer in den Teig gibt.

Frisches Brot,
Kuchen und Torten lassen sich mit einem erwärmten Messer besser schneiden.

Angeschnittenes Brot
bleibt länger frisch, wenn angefeuchtetes Pergamentpapier über den Anschnitt gelegt wird.

Kuchenteig wird lockerer
durch das Einrühren eines Teelöffels Essig in den Teig.

Klebrigen Mürbeteig
in Folie wickeln und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen – danach ausrollen.

Südthüringer RUNDSCHAU
Alle Ausgaben der Südthüringer RUNDSCHAU finden Sie auch unter www.suedthueringer-rundschau.de

Aus der Region – für die Region.

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25
➢ Qualität direkt vom Erzeuger ➣
• kontrollierte Produktion •
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 18.10. bis 22.10. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Schweinegehacktes, ... 100 g 0,45 €
Schweineleber, ... 100 g 0,29 €
Schweinekopf, ... 100 g 0,15 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
Verschiedene Sorten Wurst, 190 g Glas
2 Gläser bezahlen > 1 Glas gratis
Wir freuen uns auf Ihren Besuch !
Öff.: Di. - Mi.: 8.-16. Uhr • Do. - Fr.: 8.-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr

Bohnensuppe mit Kassler

Ein Rezept unserer Leserin I. Bartenstein

Zutaten für ca. 4 bis 6 Personen:
500 g Kassler
500 g Gehacktes, gewürzt
2 Gläser feine Bohnen
1 kl. Dose Tomatella Tomatenmark 70 g
ca. 2 l Gemüsebrühe
6 bis 7 mittlere Kartoffeln
Salz, Pfeffer
etwas Bohnenkraut

Zubereitung:
Kassler in kleine Würfel schneiden und in einem Topf oder tiefen Pfanne braten, bis sie etwas braun geworden sind, rausnehmen und anschließend das Gehackte anbraten, bis es Farbe genommen hat. Darauf achten, das es schön „krümelig“ ist. Kasslerwürfel zum Gehackten geben, das Tomatenmark dazugeben und alles zusammen weiter braten, bis eine schöne rotbraune Farbe entstanden ist.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Kassler und Gehacktes mit Gemüsebrühe auffüllen, die Kartoffelwürfel und die in ca. 2 bis 3 cm geschnittenen Bohnen mit dazugeben.

Die Suppe leicht köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel gar sind. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, und je nach Geschmack mit etwas Bohnenkraut - fertig.

Dazu schmeckt eine Scheibe frisches Weißbrot oder Baguette.

Fleischerei M. Sauerbrey
Partyservice
Angebot vom 18.10. bis 22.10.
Gehacktes in der Dose pro Stück klein 1,80 € groß 2,80 €
Pfefferbeißer .... 100g 0,99 €
Schweine-rouladen ..... 100g 0,69 €
Rinderbraten ..... 100g 0,69 €
Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 19.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr
Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

AGRAR GmbH Streufdorf
Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19
Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 17.10. bis 22.10.2016
• Kaßlerkotelett, ...100 g 0,62 €
• dicke Rippe, ...100 g 0,39 €
• Rotwurst, ...100 g 0,74 €
• Kochsalami, ...100 g 0,79 €
Dienstag frisches Wellfleisch in unseren Verkaufsstellen, solange Vorrat reicht.
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.

FLEISCHEREI
98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201
Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.
Das Angebot ist gültig vom 17.10. bis 22.10.2016
Schnitzelfleisch, ...100 g 0,69 EUR
Schweinerippchen, ...100 g 0,39 EUR
Jagdwurst, ...100 g 0,89 EUR
Gehacktes, in Dosen .....400 g nur 2,99 EUR
Gehacktes, in Dosen .....200 g nur 1,99 EUR
Für Druckfehler keine Haftung!
Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.
AGW
Tel.: (0 36 85) 70 96 97
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

Landfleischerei Dörnfeld GmbH
Filiale » im tegut Themar
WOCHENANGEBOT
vom 17.10. bis 22.10.2016
Rinderschmorbraten kg 7,99 €
Hintereisbein kg 3,69 €
Schweineleber kg 1,79 €
Bierschinken 100 g 0,89 €
Knoblauchwurst, rund u. lang 100 g 0,69 €
Hausmacher-Rotwurst 100 g 0,69 €
Jetzt auch in unserer kostenlosen App über
Solange der Vorrat reicht ...
Unser Fachpersonal berät Sie gern.
Landfleischerei Dörnfeld GmbH,
Meininger Str. 6 (im tegut), 98660 Themar
Tel.: 03 68 73 / 68 91 82, www.landfleischerei-doernfeld.com

FLEISCHEREI STEINER
Genuß aus dem Thüringer Land
Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE
Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss
Rindersauerbraten, ...100 g, 1,09 €
Geschnetzeltes, Großmutterart, ...100 g, 0,89 €
Bierschinken, auch als Portionswürstchen, 100 g, 1,19 €
Pferdebockwürstchen, ...100 g, 0,75 €
Kochsalami, ...100 g, 1,39 €
Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebuletten
Jetzt wieder Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 18.10. bis 22.10.16