KW 51 - 18.12.- 24.12.2023

S'BIOBLATTL

Weihnachtspost

Liebe Kundinnen und Kunden,

als kleinen Weihnachtsgruß finden Sie diese Woche in der Kiste ein Dattelsackerl. Diese Datteln gehören zur Sorte Medjoul, der sogenannten „Königsdattel". Das „Brot der Wüste" hat nicht nur als Fastenbrecher im Islam eine besondere Bedeutung. Auch in vielen anderen Religionen, wie im christlichen Glauben galten die Tage zwischen Martinstag und Weihnachten als 2. Fastentzeit nach Ostern und deshalb findet man oft im Gebäck oder im Nikolaussackerl Datteln. Wahrscheinlich aber auch weil die Haupternte zwischen Oktober und Januar liegt.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN GESEGNETES WEIHNACHTSFEST,
VIEL FREUDE UND BEHAGLICHKEIT!
IHR TEAM VON BIOMITTER

Medjoul Datteln

Wir beim Datteln packen.....

LIEFERTAGVERSCHIEBUNG
in der Woche 52 (25.12.-31.12)
wir liefern in dieser Woche wie folgt:

Dienstag-Mittwoch Lieferungen werden am Donnerstag (28.12.) zugestellt
Donnerstag-Freitag-Lieferungen am Freitag (29.12) zugestellt

LIEFERTAGVERSCHIEBUNG
in der Woche 01 (01.01.-07.01)
wir liefern in dieser Woche wie folgt:
Montag-Lieferungen werden am Dienstag (02.01.) zugestellt
Dienstag-Lieferungen werden am Mittwoch (03.01.) zugestellt
Mittwoch-Lieferungen werden am Donnerstag (04.01.) zugestellt
Donnerstag-Freitag-Lieferungen am Freitag (05.01) zugestellt

Zwiebel als Heilmittel

Als eine der ältesten Kulturpflanzen, sie wurden schon vor 5000 Jahren in China angebaut, fanden die Zwiebel erst im Mittelalter den Weg nach Mitteleuropa. Die Klostermedizin lobte schon damals die „Wärmekraft der Zwiebel bei Kältekrankheiten“. Paracelsus sah in ihr sogar ein Allheilmittel: „eine Zwiebel ist so viel wert wie eine ganze Apotheke“. Den gesundheitlichen Nutzen hat die moderne Wissenschaft schon gründlich untersucht und auch belegt.

Zwiebelsirup bei Erkältung

Drei Zwiebel fein würfeln, in einem Schraubglas mit 9 Esslöffeln Biohonig verrühren. 8-12 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die dann entstandene Flüssigkeit durch ein Teesieb abgießen, lichtgeschützt aufbewahren. Anwendung: bei Erkältung und Husten mehrmals täglich einen Esslöffel einnehmen. Wirkt reizlindernd, schleimhemmend, antimikrobiell und entzündungshemmend-Tipp: die abgesiebte Zwiebel-Honig-Mischung kann man für Salate oder süßsaures Gemüse verwenden.

Rezept, Text und fachliche Beratung Ellen Huber/ Heilpflanzenschule Millefolia

Rotkraut klassisch:

Ca 1kg Rotkraut
2 Zwiebeln
Butterschmalz
Lorbeerblatt, Wacholder, Zimtstange
0,2 l Rotwein oder Obstsaft
6El Apfelessig
Salz
2 säuerliche Äpfel

Geschnittenes Rotkraut mit Essig, Salz und Zucker marinieren und ca 30 Minuten rasten lassen.
Geschnittenen Zwiebel in Butterschmalz oder anderem Fett glasig andünsten, mariniertes Rotkraut dazugeben, z.B. mit Lorbeerblatt, Wacholder, Zimtstange würzen, und mit Rotwein oder Obstsaft (Apfelsaft, Orangensaft..) ablöschen, 1 Stunde köcheln lassen. Geschälte, gespaltene Äpfel ca. 15 Minuten mitköcheln lassen. Mit Salz abschmecken und evtl.