FLASCHEN POST

Wir wollen mit euch teilen:

1 Barbarazweigwette

2 Zirbenlikör und Lebkuchen

3 Asparagus - Spargeldestillat

Hallo Dezember

von Birgit Wiederstein

Wir holen uns ein wenig Grün in die Räume. In unserer Familie ist es Tradition den "Barbaraweizen" zu säen. Eine Hand voll Samenkörner (Weizen, Roggen, Wicke) werden am Barbaratag auf einem Teller ausgesät und gewässert. In der Mitte steht immer eine Kerze die bis Weihnachten vom gesprießten Grün umgeben ist. Dieses winterliche Grün ist auch als Adonisgarten bekannt.

Der Barbaratag am 4. Dezember

von Birgit Wiederstein

Man schneidet die „Barbarazweige“, das sind Zweige vom Kirsch-, Weichsel- oder Birnbaum, und stellt sie in eine Vase mit Wasser. In Niederösterreich gibt es den Brauch, dass jeder ein Zettelchen mit seinem Namen an einem ausgewählten Zweig befestigt. Die Vase mit den „Barbarazweigen“, wird an einen warmen Ort gestellt. Um Weihnachten beginnen dann die Zweige zu blühen und derjenige dessen Zweiglein als erstes die Blüten öffnet, der hat angeblich ein besonderes Glück im kommenden Jahr zu erhoffen. Der Brauch geht auf eine Überlieferung zurück, wonach die Heilige Barbara am Weg ins Verlies mit ihrem Gewand an einem Zweig hängen blieb. Sie soll den Zweig in ein Gefäß mit Wasser gestellt haben und an dem Tag an dem sie geköpft wurde war der Zweig erblüht. Dadurch soll sie sich in ihrem Glauben bestärkt und bestätigt gefühlt haben, bevor sie ihr Martyrium erlitt. Wenn man am 4. Dezember nicht dazu kommt, Zweige zu schneiden, kann man das auch später noch tun. Das sind dann zwar keine Barbarazweige mehr und mit Blüten bis zum 24. Dezember wird es vermutlich nichts mehr, jedoch werden nach 20 Tagen die ersten Knospen aufgehen und Blütenblätter spießen. Die Freude an den Blüten kommt – wenn auch erst im neuen Jahr.

Zirbenlikör

von Felix Wiederstein

Für den Zirbenlikör werden die frischen Zapfen der Zirbe verwendet. Diese zu bekommen, ist nicht ganz einfach. Zum einen wachsen die Bäume auf über 1300 m im Alpenraum und zum anderen kommt man nur schwer an die Zirbenzapfen, denn sie wachsen sehr oft in großer Höhe, so dass auch das Pflücken schnell zum (nicht ungefährlichen) Abenteuer wird. Außerdem gibt es alpenweit in den verschiedenen Regionen Bestimmungen, wie viele Zapfen geerntet werden dürfen. Damit wir als Flachlandbewohner Zugang zu diesen edlen Zapfen erhalten, kommt zur Erntezeit der Zirbenzapfen im Juli bis August immer ein Paket von Brennkollegen (Wawi) aus Salzburg, die ihre wertvolle Ernte mit Grete teilen.
Daraus entstehen:

- Zirbenbrand – die Königin der Berge
- Gini Winter beZaubernd - ... wenn Wacholder und Zirbe zusammen gehen wird´s zauberhaft
- Zirbenlikör – von Felix besteht aus folgenden Zutaten: Zirbenzapfen, Zimt, Nelken, Vanilleschoten, brauner Zucker und Alkohol.

Lebkuchen

von Birgit Wiederstein

Zutaten für ca. 60 Stk.
Zubereitungszeit: ~ ¾ Stunde

Für den Teig:
60 dag Roggenmehl
2 TL Natron
35 dag Staubzucker
1-2 TL Lebkuchengewürz
5 Eier
16 dag Bienenhonig
Butter für das Backblech oder Backpapier

Zum Bestreichen und Belegen:
1 Ei
geschälte Mandeln
kandierte Kirschen
Haselnüsse

Roggenmehl mit Natron mischen und auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eier dazugeben und zu einem dicken Brei verarbeiten. Den Honig darauf geben und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. (Man kann natürlich auch alle Zutaten in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben). Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Diese auf ein befettetes Backblech legen, mit versprudeltem Ei bestreichen und nach Belieben mit Mandeln, Haselnüssen oder kandierten Kirschen belegen.
Das Backblech in die Mitte des Backrohrs schieben und bei 180 °C ca. 10 – 15 Minuten backen. (bei meinem Backrohr reichen 8 Minuten) Nicht zu lange backen, der Lebkuchen sollte noch weich sein.

Gutes Gelingen

PS: Lebkuchengewürzmischung aus 20 g Zimt, 2 g Nelken, 1 g Anis, 1 g Muskat, 2 g Kardamom, 1 g Koriander, 2 g Ingwer, 1 g Macis

SPARGEL SET

Zurück zum Katalog

€20,00

Destillat, Spüher, Rezept

Essen oder Trinken

Size

200 ml

lieferbar

In den Warenkorb

Auf den Merkzettel

Favorit

Artikel weiterempfehlen

Weiterempfehlen Twittern

Auf Pinterest veröffentlichen

Artikelbeschreibung

Sorte: Spargel aus dem Marchfeld

Mit diesem Set erhalten Sie ein Spargeldestillat, eine Sprühflasche und ein Rezept.

Das feine Destillat kann sowohl pur getrunken werden oder mit der Sprühflasche fein zerstäubt zur Verfeinerung von Gerichten verwendet werden.

Name	Spargel
Füllmenge	200ml
Alkohol	Alk.40%vol.
Verwendete Früchte, Botanicals,	Spargelspitzen von Biobauer -Brandenstein aus dem Marchfeld
Herstellung: Gärung, Mazeration	Durch Mazeration und Destillation. Mindestens 80% Fruchtanteil werden im Neutralalkohol angesetzt. Das darf dann auch als-brand bezeichnet werden.
Destillationsverfahren	C.Carl Brennanlage auf höchstem Niveau erlaubt mir eine größtmögliche Auswahl der Brennverfahren. Die Vollreifen Mandarinen werden in kleine Stücke geschnitten, im Neutralalkohol mazeriert und destilliert
Trinkstärkeeinstellung, Filtration	Das Wasser für die Trinkstärke ist entmineralisiertes österreichisches Trinkwasser. Für die schonende Filtration wird ein Schichtenfilter verwendet. Filtration über Schwerkraft ohne Pumpe. Bei aromaschonenden Temperaturen wird verarbeitet.
Lagerung	Hochprozentig. Nach einstellen auf Trinkstärke in Flaschen gefüllt.

#geschenkempfelung #kaufonline #supportlocalwinzerin

Festtagssuppe mit Spargelgeist

Von Grete Wiederstein

Für 4 Personen.

Zutaten:
300g Kräuterseitlinge,
1-2 Zwiebeln,
20g Butter,
1-2 TL Mehl,
1L Gemüsefond,
100g Cremefraiche,
Salz,
etwas Spargelgeist.

Zum Servieren:
75g Obers,
½ Teelöffel weißer Pfeffer
Spargelgeist.

Vorbereitung:
Die Kräuterseitlinge werden in kleine Würfel geschnitten, auch der Zwiebel wird klein geschnitten. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Kräuterseitling dazu, mit Mehl stauben, aufgießen mit Gemüsefond, Deckel drauf und 30 Minuten lächelnd köcheln. Dann wird Cremefraiche eingerührt und mit dem Stabmixer fein püriert. Ich schmecke mit Salz und Spargelgeist ab. Das Obers mit einem Schuss Spargelgeist halb steif schlagen.
Die Suppe fülle ich in vorgewärmte Teller, gebe ein Schneehäubchen in die Mitte, streue gemörserten weißen Pfeffer darüber und zum Schluss parfümiere ich die Suppe mit dem Spargelgeist Zerstäuber. Spargel ist in unserer Familie das edelste Gemüse. Ich wollte den feinen Duft für die Festtage konservieren. Eine tolle Köchin und Weinhändlerin, Nina vom WeinSinn hat meine Idee unterstützt und mich mit Brandenstein Bio Spargel aus dem Marchfeld versorgt. Der frische Spargel wurde in Alkohol mazeriert und anschließend destilliert.

Gini Winter beZaubernd xmas

Von Grete Wiederstein

Ich empfehle euch folgenden Serviervorschlag:
Den Rand eines Glases in Eiklar tauchen und anschließend in Kristallzucker. So entsteht eine festliche Umrahmung für den Festtagsgin.
Das Glas mit Eiswürfel halb befüllen.
4cl Gini Winterbezaubernd
4cl Dirndlsirup mit Tonic oder Sodawasser aufspritzen
gefrorene Himbeeren dazu. Prost

ho, ho, ho.

FROHE
weihnachten

Die Obstschatulle - limited Edition

Von Grete Wiederstein

5mal Frucht & 1mal Nuss & 1mal Gin
Himbeere, Marille, Kirsche, Mandarine, Erdbeere, Haselnus und Gini Winter beZaubernd
7mal 50 ml in der handgefertigten Holzschatulle um €56,-- inkl. Versand in Österreich

Wir haben für euch einen kleinen Film zur Schatullenfüllung vorbereitet: Link Insta
Bei allen Bestellungen bis zum 20. Dezember gehen wir davon aus, dass diese bis zum 23. Dezember innerhalb Österreichs zugestellt werden können.

Wir freuen uns wie Schneeköniginnen
auf eine geruhsame Weihnachtszeit.

Herzlich grüßen Euch
Birgit und Grete Wiederstein

Wir begeben uns in "Winterschlaf" von 24.12 bis 6. Jänner
Vorausblick: Markt der Erde in Parndorf 9.1.2021 9 - 14 Uhr

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum
| +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft

***Alle Rechtschreibfehler gehören der Autorin und sind durch internationale Copyright abkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***
Design und Fotos: Anna Palige @collectmoments