

Newsletter Mai 2013

Die Schwalbe flitzt im Sonnenglast,
der Brunnen rauscht dem jungen Gast,
der Zeiger an der Sonnenuhr
malt an die Kirchturmwand die spur.

So wächst das Jahr mit Lust und Mühn:
Sankt Urban lass die Reben blühn !
Schon rührt sich neu der Wein im Faß,
Die Quetsche tönt zum Kirmesbaß.

Sind erst vorbei die strengen Herren.
Pankraz, Servaz, dann tanzt man gern,
wo auf dem Platz der Maibaum steht,
dem süßer Wind die Bänder dreht.

von Josef Weinheber

Fünfte Strophe „Mai“ aus dem Lied/Gedicht „Kleiner Kalender“ 1938



Liebe Leser/innen,

Was gibt es schöneres als diese üppige
unglaublich prachtvolle Blütenfülle auf den Wiesen und Bäumen?
In mir spüre ich den Wunsch darin baden zu können.
So umgeben von den vielen Obstbäumen und alten, großen Wildkirchen,
mache ich mir meine Gedanken über die Bestäubung.

Es fühlt sich für mich dieses Jahr weiterhin konzentriert und schnelllebig an.

Wie solle es mein einziges Bienenvolk schaffen,
alles in so kurzer Zeit zu befruchten?

Nach welchen Kriterien gehen die Bienen, Hummeln und Insekten?

Ich persönlich rotiere gerade in meinem Garten und weis nicht wo zuerst werkeln. Ich arbeite mich
mit dem Aspekt „was ist am wichtigsten“ vor.

Wie machen das die Insekten, bei dem gigantischen Angebot?
Sie denken bestimmt nicht an meine Beerenbüsche und Obstbäume,
das ich von ihrer Befruchtung abhängig bin ... Oder doch?
Ich wünsche Ihnen Zeit, um diese kurze Blütenpracht zu genießen.

Hinweis:

Offene Gartenpforte im GARTEN ANTANA im Mai

Rezept ganz unten

**Herzliche Frühlingsgrüße sende ich Ihnen
Ihre Ulrike Keßler**



Termine – Mai

Mittwoch, 8. Mai 2013 14:00 Uhr - 20:00 Uhr

Garten-Kochevent Wildkräuter

Frisches wildes Grün reinigt Körper und schenkt Kraft

Im großen ANTANA Nutzgarten und seinem Weideland finden Sie eine reichhaltige Fülle von Pflanzen und Beeren. Wild und Kultiviert...

mehr Infos > [hier](#)

Sonntag, 12. Mai 2013 14:00 Uhr - 19:00 Uhr

Eine Führung durch den Permakultur GARTEN ANTANA

Ausgebucht

Sonntag, 26. Mai 2013 12:00 Uhr - 20:00 Uhr

Offene Gartenpforte südliches Rheinland

Eintritt ist frei, über eine Spende freue ich mich!

Für das Leibliche Wohl ist gesorgt.

Infos zu den Speisen folgen später im Internett > [hier](#)

Sonntag, 30. Mai

Beginn 17:00 Uhr Ende ca. 21:00 Uhr

ANTANA GenussRunde – Spargelmenü im Wonnemonat Mai

Infos zum Menü folgt in einer späteren Mail

Termine – Juni

Sonntag, 02. Juni - 10:00 Uhr - 13:30 Uhr

Sinnes-Meditation am Insektenbuffet

Mehr Infos > [hier](#)

Sonntag, 02. Juni - 15:00 Uhr - 20:00 Uhr

Eine Führung durch den Permakultur GARTEN ANTANA

Mehr Infos > [hier](#)

Mitwoch, 19. Juni - 14:00 Uhr - 20:00 Uhr

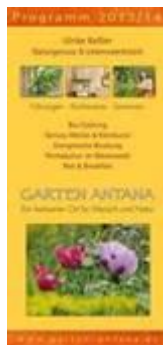
Kochevent Salbei, Vielfalt und Genuss

Mehr Infos > [hier](#)

Sonntag, 22. Juni - 17:00 Uhr - 21:00 Uhr

GenussRunde Menü am Lagerfeuer gegart

Mehr Infos folgen später



Beim Anklicken des Bildes oder Links öffnet sich die pdf vom neuen > **[Jahresprogramm 2013/2014](#)**

Bed & Breakfast im Westerwald

Angebote und Preise finden Sie >> **[hier](#)**

**[Eine Woche Retreat \(spirituelle Ruhepause\), aktive Auszeit
oder Visionssuche an einem reichhaltigen Kraftort.](#)**

Mehr Infos und Terminen finden Sie >> **[hier](#)**.

Weiter Infos zu den >> **[Kochevents](#)**.

Zur Anmeldung der Kurse bitte >> **[hier anklicken](#)**

Gerne dürfen Sie meinen Newsletter auch an Freunde und Bekannte weiter leiten.

Apfel-Guntermann-Minz-Creme

Zutaten Fruchtpudding:

½ Liter Apfelsaft Naturtrüb
35 gr. Maisstärke
4 Esslöffel oder nach Geschmack Zucker
Vanille Pulver
2 Kadamom Kapseln
etwas 1cm Ingwer am Stück
oder ¼ Teelöffel getrockneter Ingwer

später zugeben:

ca. 10 gr. Guntermann Blätter, und Blüten
wenige! Blätter Minze
beides ganz fein gewiegelt

ganz zum Schluss:

200 ml geschlagen Sahne

Etwas Saft auf Seite nehmen und die Stärke darin auflösen.

Mit den oberen Zutaten einen Fruchtpudding zubereiten.

Wenn der Pudding kurz aufgekocht hat die Kräuter ein rühren.

Ingwer und Kardamom bei Bedarf raus nehmen.

Wenn der Pudding auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unter heben. Kühl und mit Guntermannblüten servieren.

Ulrike Keßler

Naturgenuss & Lebenswerkstatt

Bornstraße 3

D-57632 Kescheid

Tel.(0049) 2685 - 987391

post@kreative-verwoehnkueche.de

Ein heilsamer Ort für Mensch und Natur

www.garten-antana.de

Die Küchenfee

Bio Catering und Genuss-Events

www.kreative-verwoehnkueche.de

Wandelkraft

Energetische Beratung für Raum, Mensch und Natur

www.wandelkraft.de

Ps. Wer keine Newsletter mehr möchte, kann diesen **per E-Mail** abmelden.