Nummer 2/2018

# *Das ELSBEERBLATT*

## Elsbeerprinzessin on Tour – diesmal in Bayern und in Laaben

Ricarda I., unsere Elsbeerprinzessin, hat sich im dritten Jahr Ihrer Regentschaft nochmals, auf Einladung unserer Elsbeer-Freunde nach Deutschland, diesmal nach Bad Griesbach, Landkreis Passau, aufgemacht. Um als Botschafterin der Elsbeere bei der Preisverleihung eines Meisterkurses der Tischler (Schreiner) dabei zu sein. Dazu gibt es einen Bericht inklusive Film (siehe Internet-Link unten). https://www.pnp.de/lokales/stadt_und_landkreis_passau/pocking_bad_fuessing_bad_griesbach/3163118_Meisterliches-aus-dem-Naturstoff-Holz.html

http://www.trp1.de/meisterliche-leistung/

---

Einen weiteren offiziellen Termin für Ricarda gab es am 9.12. auf der Gföhlberg-Hütte in der Gemeinde Brand-Laaben. Die „Hochstrasser“, hatten Hüttendienst und zauberten Elsbeerprodukte auf die Speisekarte. Für Familie Zimmermann eine Selbstverständlichkeit, „… sind wir doch im Elsbeerreich zu Hause.“ Und wann wird schon ein Mittagsmenü mit einer richtigen Prinzessin garniert?!
Übrigens, die Gföhlberghütte ist auch über einen „Elsbeerweg“, von Stollberg aus, zu erreichen:
https://www.bergfex.at/sommer/niederoesterreich/touren/wanderung/92317,elsbeerweg-zur-gfoehlberghuette/

## Ernte-Jahr 2018

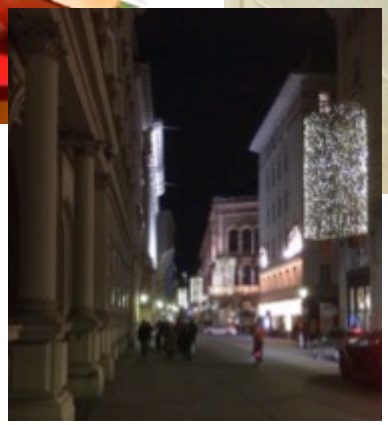
2018 wird auch deswegen in der Chronik unseres Vereins einen besonderen Platz finden, weil es so etwas wie eine „10-Jahres-Ernte“ gegeben hat. Fast alle Elsbeerbäume, die irgendwann einmal Früchte getragen haben und alle, die mittlerweile im „geschlechtsreifen“ Alter sind, wurden heuer von Mutter Erde mit Früchten versorgt. Nach dem überdurchschnittlich warmen April war schon Anfang Mai die Blüte überdurchschnittlich stark - also auch ein gutes Jahr für den Elsbeer-Blütensirup. Und da sich der Sommer trocken und sehr warm gestaltete und wir von Hagelschlag und Unwettern verschont blieben, konnten endlich wieder viele Betriebe ihren Elsbeerbrand-Vorrat auffüllen. Bzw. haben ja einige die Destillation noch vor sich.
Dazu gibt es ja verschiedene Meinungen – die einen Brennen die Maische, sobald die Vergärung beendet ist, andere schwören darauf, die Maische nach der Gärung noch einige Wochen gut verschlossen, „zum Zwecke der Reifung“, zu lagern.
Letztlich geht es um das Ergebnis in der fertigen Flasche – und da freue ich mich schon auf viele verschiedene Brände im nächsten Jahr. Die heurige Ernte wäre ja ein guter Anlass, im kommenden Jahr eine Verkostung zu organisieren – anonym, versteht sich.

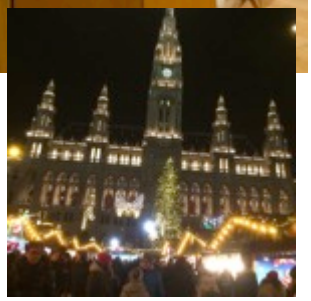
## Die richtige Lagerung frisch destillierter Obstbrände

Auch zu diesem Thema gibt es keine einheitliche Meinung, auch nicht unter Fachleuten. Ob immer dicht verschlossen, ob einige Wochen nur leicht abgedeckt, ob warm oder kalt, usw. Hier ist jeder Brenner/jede Brennerin selbst gefordert, die richtige Entscheidung zu treffen. Und wieder wird erst das Resultat in der Flasche die richtige Antwort darauf geben (…).
Aber es gibt hier ein interessantes Diskussionsforum im Internet. Unter dem Link: https://www.schnapsbrennen.at/discussion/beitrag/maische-oder-destilat-auf-dauer-lagern/?forumsearch-keyword=destillat%20lagern#20100227170542-01 kann man sich dazu, und zu vielen anderen Schnapsbrenn-Themen umfassend „weiterbilden“.

## Adventmarkt im Palais NÖ, Herrengasse, Wien

Seit Beginn dieses Adventmarktes vor rund 10 Jahren hat sich das Besucherinteresse stetig gesteigert. Soweit, dass zwischen 10.00 Uhr und 21.00 Uhr gerade mal ab 20.15 Uhr noch Platz für weitere Gäste wäre. Und auch das Kaufinteresse ist sehr groß… . Daher möchten wir diesen Standplatz unbedingt als „Vereinsstand“ erhalten und die große Elsbeer-Produktvielfalt auf diesem Markt präsentieren. Nächstes Jahr ist wieder Gelegenheit zur Teilnahme, wir werden rechtzeitig die Möglichkeit dazu im „Elsbeerblatt“ einladen.

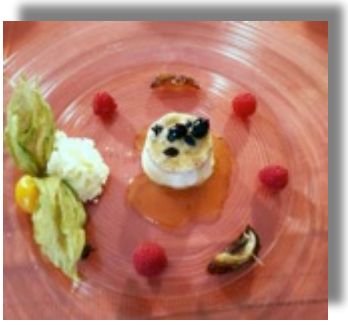




## Elsbeer-Kurznachrichten

- Wir freuen uns über neue Mitglieder in unserm Verein:
  - Naturfreunde-Eichgraben
  - Jakob Mayer, Michelbach

- Ein optisches und kulinarisches Lob ans Gasthaus Steinkellner in Michelbach für ein besonderes Schmankerl: „Elsbeer-Panna_Cotta“



- Auf Servus-TV gab es einen Beitrag über „Schwarzbrenner und Hoflieferanten“. Einen Tag lang wurde unser Hof (...) vom Filmteam belagert und herausgekommen sind immerhin einige besondere Minuten „Elsbeer-Werbung“. https://www.servus.com/de/p/Von-Schwarzbrennern-und-Hoflieferanten/AA-1WAGJAZAS1W11/

- Elsbeer-Bäumchen für das Frühjahr sichern! Erhältlich beim Verein bzw. bei Hans Kiessling, der auch auf Veredelungen aus dem Elsbeerreich zurückgreifen kann: http://www.pflanzenwerkstatt-grafenweiden.at/auswahl/pflanzenwerkstatt/angebote/holzgewaechse-baeume-straeucher/elsbeere-sorbus-torminalis-unser-besonderes-anliegen/

- Wer an einer Kooperation mit Imkern interessiert ist, die/den darf ich auf die nächste Ausgabe des “Elsbeerblattes” aufmerksam machen. Dort sollte es dann genau Informationen zu diesem “Zukunftsprojekt” geben …

- Wir bitten Euch auch wieder um den Jahresmitgliedsbeitrag. Dieser macht immerhin über 80 % unseres Vereinsbudgets aus und ist für unsere

ehrenamtliche Arbeit daher lebenswichtig – die Elsbeere verdient es sich und der Vereinsvorstand sagt herzlich Danke.

Somit darf ich euch SCHÖNE WEIHNACHTEN und ein GUTES NEUES JAHR 2019 wünschen.

**Und bis spätestens 5. Mai 2019, dem nächsten „Tag der Elsbeere“ in Michelbach zur großen Eröffnung vom**

# „HAUS DER ELSBEERE“

Foto: Robert Mrkvicka

… mit lieben Grüßen
Euer Vereinsobmann, Norbert Mayer, 0664/3508953, norbert@elsbeerreich.at