

April / Mai / Juni 2014

*Fischbacher  
Hausmacher-Spezialitäten*



# Metzgerei Walter Schott

*Wir wünschen Ihnen  
ein*

***Frohes  
Osterfest***

*Bekannte Züchter – Eigenes Schlachthaus*

Fischbach • 36282 Hauneck  
Telefon (0 66 21) 6 22 08

Öffnungszeiten:  
Montag geschlossen  
Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr  
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Ransbach

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr  
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Sorga

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 7.00-18.00 Uhr  
Sa. 7.00-13.00 Uhr

REWE-Markt Unterhaun

Öffnungszeiten:  
Mo.-Sa. 7.00-21.00 Uhr

[www.metzger-schott.de](http://www.metzger-schott.de)

## April

Di.	1
Mi.	2
Do.	3
Fr.	4
Sa.	5
So.	6
Mo.	Fischbach geschlossen 7
Di.	8
Mi.	9
Do.	10
Fr.	11
Sa.	12
So.	13
Mo.	Fischbach geschlossen 14
Di.	15
Mi.	16
Do.	17
Fr.	Karfreitag 18
Sa.	19
So.	Ostersonntag 20
Mo.	Ostermontag 21
Di.	22
Mi.	23
Do.	24
Fr.	25
Sa.	26
So.	27
Mo.	Fischbach geschlossen 28
Di.	29
Mi.	30

## Mai

Do.	Maifeiertag 1
Fr.	2
Sa.	3
So.	4
Mo.	Fischbach geschlossen 5
Di.	6
Mi.	7
Do.	8
Fr.	9
Sa.	10
So.	11
Mo.	Fischbach geschlossen 12
Di.	13
Mi.	14
Do.	15
Fr.	16
Sa.	17
So.	18
Mo.	Fischbach geschlossen 19
Di.	20
Mi.	21
Do.	22
Fr.	23
Sa.	24
So.	25
Mo.	Fischbach geschlossen 26
Di.	27
Mi.	28
Do.	Christi Himmelfahrt 29
Fr.	30
Sa.	31

## Juni

So.	Kirmes in Wüstfeld 1
Mo.	Fischbach geschlossen 2
Di.	3
Mi.	4
Do.	5
Fr.	6
Sa.	7
So.	Pfingstsonntag 8
Mo.	Pfingstmontag 9
Di.	10
Mi.	11
Do.	12
Fr.	13
Sa.	14
So.	15
Mo.	Fischbach geschlossen 16
Di.	17
Mi.	18
Do.	Fronleichnam 19
Fr.	20
Sa.	21
So.	22
Mo.	Fischbach geschlossen 23
Di.	24
Mi.	25
Do.	26
Fr.	27
Sa.	28
So.	29
Mo.	Fischbach geschlossen 30

## BAUERNWEISHEITEN

### April

Wenn der April Spektakel macht, gibt's Heu und Korn in voller Pracht.

### Mai

Die erste Liebe und der Mai, gehen selten ohne Frost vorbei.

### Juni

Soll gedeihen Korn und Wein, muß im Juni Regen sein.

## WITZIGES

Aufgebracht ruft ein Mann beim Wetterdienst an: „Ich möchte Sie nur kurz darüber informieren, dass die ansässige Feuerwehr ihre vorhergesagte leichte Bewölkung aus unserem Keller beseitigt.“

Eine alte Dame beschwert sich bei ihrem Elektriker: „Ich bitte Sie nun schon wochenlang, meine Türklingel endlich zu reparieren. Wieso machen Sie das wieder und wieder nicht?“ – „Wissen Sie, gute Frau, ich war schon mehrmals bei Ihnen, aber die Tür hat mir nie jemand aufgemacht!“

## TIPPS

**Zuckerguss** wird herrlich weiß, wenn man den Puderzucker mit Milch statt Wasser anrührt.

Lagern Sie **Eier** immer auf der spitzen Seite, die Luftblase auf der runden Seite ist dann oben. Die Eier bleiben länger frisch, weil die Luft immer nach oben will.

## ZITATE

**„Freundschaft ist die reinste und höchste Form der Liebe. Es ist eine Form der Liebe ohne Bedingungen und Erwartungen, bei der man das Geben an sich genießt.“**

Osho, auch bekannt als Bhagwan Shree Rajneesh, Indischer Philosoph und Ashram-Gründer

**„Zeit ist überhaupt nicht kostbar, denn sie ist eine Illusion. Was dir so kostbar erscheint, ist nicht die Zeit, sondern der einzige Punkt, der außerhalb der Zeit liegt: das Jetzt. Das allerdings ist kostbar. Je mehr du dich auf die Zeit konzentrierst, auf Vergangenheit und Zukunft, desto mehr verpasst du das Jetzt, das Kostbarste, was es gibt.“**

Eckhart Tolle

in Deutschland geborener spiritueller Lehrer, Vancouver, Kanada

**„Natürlicher Verstand kann fast jeden Grad von Bildung ersetzen, aber keine Bildung den natürlichen Verstand.“**

Arthur Schoppenhauer  
deutscher Philosoph (1788-1860)

## Schweinefilet mit Käsekruste im Blätterteigmantel

für 4 Personen:

450g Schweinefilet
50g Butter
1 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
125g Kräuter Crème fraîche
125g gut gereifter Camembert
40g Semmelbrösel
1/2 TL Salz
Pfeffer
450g fertiger Blätterteig
1 kleine Zwiebel
250g Pfifferlinge
125g Crème fraîche

Schweinefilet entsehnen, kalt abrausen, trocken tupfen und in 25g Butter rundum anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in dem Bratfett andünsten. Petersilie fein wiegen. Kräuter Crème fraîche, Camembert und Semmelbrösel zu einer glatten Masse verarbeiten und mit Petersilie, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

3 Blätterteigscheiben auf ein Backblech legen, das Schweinefilet darauf legen und die Käsemasse darauf verteilen. Mit den restlichen Blätterteigscheiben abdecken und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200°C goldbraun backen. Inzwischen 1 kleine Zwiebel abziehen, würfeln und in der restlichen Butter andünsten. Die Pfifferlinge zugeben und mitdünsten. Crème fraîche zugeben, einige Minuten köcheln lassen und mit fein gehackter Petersilie abschmecken. Das eingebackene Filet in Scheiben schneiden und mit den Pfifferlingen servieren.

## Gebeizte Lammkeule mit Tomaten und Koriander

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1,4 kg Lammkeule
1 Bio-Limette
3-4 Knoblauchzehen
1 TL Koriandersamen & frische Korianderblätter
Pfeffer aus der Mühle
Salz
3 EL Olivenöl
4 Zwiebeln
8 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
400ml Lammfond (oder Instant-Fleischbrühe)
1 kg große Strauchtomaten
2-3 EL Balsamico-Essig

Vorbereitung: Lammkeule trocken tupfen. Lammenschale abreiben. Knoblauch pellen und hacken. Die Koriandersamen zerstoßen. Lammenschale, Knoblauch, Koriandersamen, Pfeffer und 2 EL Olivenöl verrühren und die Lammkeule damit kräftig einreiben. In einen Gefrierbeutel geben, im Kühlschrank mindestens sechs Stunden beizen.

Zubereitung: Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Übriges Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Lammkeule darin ringsum nicht zu scharf anbraten und die Zwiebeln zugeben.

Getrocknete Tomaten vierteln. Lammfond angießen, Tomaten zufügen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180°C) ca. 75-85 Min. schmoren. Strauchtomaten abspülen (ggf. halbieren). 15-20 Min. vor Ende der Garzeit um die Keule legen. Lammfond mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken. Lammkeule 5-10 Min. ruhen lassen. Fleisch aufschneiden und mit Tomaten und Fond anrichten. Dazu passen Baguette oder Kartoffeln.

## Schnitzeltaschen in Sauce Napoli

Zutaten für 3 Personen:

3 Schweineschnitzel
Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie
50g geriebener Käse
2 EL Bertolli Olio extra vergine di Oliva
1 Beutel Knorr fix für Spaghetti Napoli

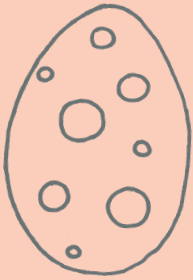
Schnitzel flach klopfen, quer halbieren, salzen, pfeffern. Petersilienblättchen auf den Schnitzeln verteilen, geriebenen Käse darauf geben. Schnitzel zusammenklappen, mit Holzspießchen feststecken und im heißen Olivenöl von beiden Seiten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli einrühren und unter Rühren aufkochen. Schnitzel wieder dazugeben und kurz in der Sauce erhitzen.

## Entenbrust mit Blaubeer-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

1 wallnussgroßes Stück Ingwer
4 EL Mirin (aus dem Asienbedarf)
4 EL Sojasauce
2 EL Zucker
Cayennepfeffer
2 Entenbrustfilets
1 EL Öl
300g wilde Blaubeeren (evtl. tiefgefroren)
4 EL Blaubeersaft
100ml Entenfond (aus dem Glas)
2 TL Speisestärke
1 Prise Salz
200g grüner Thaispargel

Ingwer schälen und fein hacken. Mirin, Sojasauce und Zucker 5 Minuten köcheln lassen. Mit Cayennepfeffer würzen. Abkühlen lassen. Entenbrüste mit der Marinade einreiben. Abgedeckt ca. 1-2 Stunden marinieren lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Entenbrüste leicht trocken tupfen. Entenbrüste von beiden Seiten kurz anbraten. Mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Pfanne für die Blaubeersauce beiseite stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft 180°C) ca. 15 Minuten braten. Blaubeeren in die Pfanne geben und unter Rühren auftauern. Marinade und Entenfond zugeben und aufkochen. Mit 1 Prise Salz abschmecken. Entenbrust vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen. Thaispargel abspülen, die Enden abschneiden und in Salzwasser 3-5 Minuten garen. Spargel abgießen. Entenbrust aufschneiden und zusammen mit der Blaubeersauce und dem Spargel anrichten.



## Wir wünschen Allen ein frohes Osterfest ...

... und verbinden das gleichzeitig mit ein paar Informationen über Ostern, die nicht jedem bekannt sein dürften:

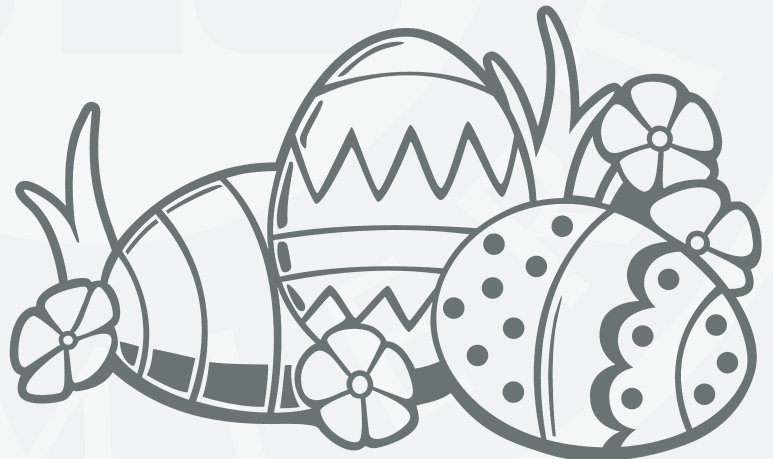
Ostern gehört zu den Festen, deren Datum jedes Jahr anders ist. Der Ostersonntag ist der erste Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling. Die Vollmondregel garantiert, dass es am Karfreitag nie mehr eine Sonnenfinsternis geben kann. Fast alle beweglichen, christlichen Feiertage werden vom Ostersonntag aus berechnet. In entsprechendem Abstand zum Ostersonntag folgen so Christi Himmelfahrt (+39 Tage), Pfingsten (+49 / +50 Tage) und Fronleichnam (+60 Tage).

Zu Ostern feiern die Christen die Auferstehung Jesu Christi vom Tod am Kreuz, wie sie im Neuen Testament bezeugt und verkündet wird. Diese geschah nach urchristlicher Glaubensüberzeugung „am dritten Tag“ nach seinem Tod, wobei der Todestag als erster Tag zählte: also an dem Karfreitag folgenden Ostersonntag.

Die letzte Woche vor Ostern heißt Karwoche. Sie beginnt mit dem Palmsonntag, an dem die Christen den Einzug Jesu von Nazaret in Jerusalem feiern. Am Gründonnerstag (das "Grün" kommt nicht von der Farbe, sondern von dem altdeutschen Wort greinen, was so viel wie "weinen" heißt) feiert das Christentum das Letzte Abendmahl, das letzte Pessah-Fest (auch: Pessach- oder Pascha-Fest) Jesu mit den Jüngern und die Einsetzung der Eucharistie / des Abendmahls. Mit dem Abendmahl am Gründonnerstag beginnt die 3-Tage-Feier der Kirche. Am nächsten Tag, dem Karfreitag, wird des Todes Jesu am Kreuz gedacht, am Kar Samstag ist Grabesruhe, und am dritten Tage (Ostersonntag) ist die Auferstehungsfeier, da Jesus - nach der Bibel - auferstanden ist.

Der Name "Ostern" ist altgermanischen Ursprungs und hängt wahrscheinlich mit der Himmelsrichtung "Osten" zusammen. Im Christentum gilt die im Osten aufgehende Sonne als Symbol für die Auferstehung und Wiederkehr von Jesus Christus.

Die Verbindung zwischen Ostereiern und dem christlichen Fest gibt es spätestens seit dem Mittelalter. Im Laufe der Jahre haben sich Osterhase und Ostereier zu den Symbolen von Ostern entwickelt.



Fischbachtaler  
Hausmacher-Spezialitäten

