Liebe Kräuterfreundinnen und Kräuterfreunde,

ein schönes und sehr arbeitsintensives Kräuter-Jahr neigt sich dem Ende.
Bei Euch allen, die Ihr mit beigetragen habt, bei Euch allen möchte ich mich zuerst ganz herzlich bedanken.
Bei meinen Helfern und Mitarbeiterinnen, bei Angelika und Nick und der wunderschönen Zeitschrift LandIdee für den besonders schönen Bericht Anfang des Jahres und natürlich bei allen Freunden, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Seminare, für das liebevolle Miteinander, das Tragen der anderen mit all ihren Besonderheiten und Eigenarten und das Verständnis füreinander, gerade, wenn jemand keine so einfache Zeit hatte.
Ihr seid allezeit liebevoll und sorgsam miteinander umgegangen!
So hatte ich es mir in meinen Träumen für den Wasenhof gewünscht
- ich habe so viel schöne Rückmeldungen bekommen -
durfte Eure Liebe und Euer Verständnis spüren - Euer Mit-sorgen -
Viele, vielen Dank für Alles!!

In der nächsten Woche könnt Ihr gern nochmal zu Besuch kommen,
Ihr seid alle herzlich eingeladen auf einen Kräuter-Punsch mit unseren eigenen Säften, zu einem Tee oder Streuobstsaft, zum Stöbern oder einfach zum Unterhalten.
Von **Mo**ntag **5.12. -** bis **Do**nnerstag **8.12.** haben wir von **10 - 18 Uhr** geöffnet.
Wir haben wieder neue, wunderschöne **Räucher-Stövchen** bekommen,
die Räuchersets "Winterträume" und "Erzengel" sind wieder da, sowie Cajeput und das wundervolle türkische Lavendelöl, Engelwurzbalsam, Kräuter-Harz- und Johanniskraut-Öl, Tannengoldbalsam und vieles mehr -

und die frischen **Streuobstwiesensäfte** sind da: der reine Apfelsaft - Apfel/Birne (eine frühe Sorte mit Jakob Fischer und der Gräfin von Paris, und eine späte Sorte mit Gewürzluiken, Bohnäpfeln, Oberösterreicher Birnen...)
- dann haben wir noch reinen Birnensaft - Birne/Quitte und Apfel/Birne/Quitte.
Die Säfte sind ungeöffnet mindestens 1 Jahr (locker aber auch 2 Jahre) haltbar und können geöffnet mindestens 1/4 Jahr, im Warmen stehend, frisch gezapft werden.
Vorausgesetzt wir lassen keine Luft in den Karton - also erst legen, dann erst Banderole entfernen und öffnen und ab dann nur noch mit Schnäbelchen nach unten transportieren! - Das ist alles!

Zu dem könnt Ihr vor oder nach Eurem Besuch bei uns im Kräuterzentrum
noch einen schönen Spaziergang machen und die Ruhe und die wunderschöne
Aussicht genießen - weit über den Naturpark, nach Stuttgart oder auf die Alb -
die Sonne, wie sie die Nebeltäler morgens und abends sanft in ihr tiefes Orang-rot taucht
- den feine Herbsthauch, der sacht unser Windspiel streift und die Bäume rauschen läßt -
den Reif am Morgen, der die Blätter in Puderzuckersternchen taucht und
die feinen Spinnenfäden mit Glitzerperlen überzieht...
Wir hatte so herrliches Wetter -
ich glaube, auch unsere Pflanzen haben die Sonne noch einmal genossen.

Eigentlich ist jedes Wetter bei uns hier oben ein Erlebnis - auch der geheimnisvolle Nebel,
der am Beginn der Nacht vom Tal hochzieht und nur noch die Siluetten der Bäume zeigt,
um zuerst alles einzuhüllen, sich später aufzulösen und dann einen tiefen, freien Blick
auf die Milchstraße und den Orion freizugeben - hier oben habe ich immer das Gefühl
dem Himmel ein kleines Stückchen näher zu sein.

Seit gestern ist unsere Homepage auf eine schnellere Seite umgezogen.
Letzte Woche gab es einen Tag eine Überlastung, aber nun auf dem neuen Server
ist alles viel schneller geworden - ab jetzt könnt Ihr Euch auch wieder
zu den **Seminaren 2012 anmelden** - wie immer auf:
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare - dann runterscrollen -
oder wenn Du schon weißt, wohin Du möchtest, kannst Du auch einfach
über die Jahresübersicht direkt zum Seminar gehen.
Bitte achtet beim Anmelden darauf, daß Ihr nach dem Abschicken die
Nachricht: "Vielen Dank für Ihre Anmeldung..." bekommt.
Falls die Mailadresse unvollständig ist, oder ähnliches, so kommt
eine Fehlermeldung und Ihr könnt es nochmal verbessern.

Dann habe ich noch eine wunderschöne Neuigkeit:
Seit Oktober haben wir unser erstes Enkelkind - unsere heiß geliebte Noa -
unser jüngerer Sohn Niko und seine liebe Lydia haben eine **Noa Ronja Pommerer**.
Wenn sie da ist, in meinem Arm, dann habe ich sooo viel Freude, Kraft und Zuversicht -

es ist das schönste Geschenk - ein echtes Weihnachtsgeschenk! -
Die ganze Familie ist aus dem Häuschen. Wir sind sooo dankbar.
Wenn jetzt einige von Euch denken "Noa - ist das nicht ein Männername?",
so geht es Euch wir uns am Anfang - aber mittlerweile ist es für mich
einer der schönsten Namen und weiß ich, daß es auch ein biblischer Frauenname ist.
Im 4.Mose. 27 erkämpft die Noa mit ihren 4 Schwestern (Mahela, Holga,
Milka und Tirza) das Erbrecht für Frauen!
Na, da paßt sie doch ganz wunderbar in unsere Familie - "eine, die etwas bewegt" -
uns alle, inclusive den Uromas, bewegt sie schon mal sehr!

So langsam geht es in unsere Winterpause.
In den ersten beiden Januarwochen ist die Praxis geöffnet,
anschließend sind wir nur noch unregelmäßig im Kräuterzentrum.
In dieser Zeit werden wir im Büro Liegengebliebenes aufarbeiten,
die neuen Seminare vorbereiten, das Programm für 2012 ausdenken,
Homepage überarbeiten und was uns sonst noch so einfällt - und
wir werden (hoffentlich) auch ein oder zwei Wochen richtig Urlaub machen.
Das bedeutet aber leider auch, daß wir über den Winter Mail und Telefon
nur unregelmäßig abrufen und wir jetzt schon um Verständnis bitten,
wenn es etwas länger dauert.
An diese Stelle möchte ich mich auch nochmal für Euer Verständnis bedanken,
denn es war in diesem Jahr zum ersten Mal nicht mehr möglich alle Mails
gleich und ausführlich zu beantworten.
Ich hoffe sehr, daß ich keines vergessen hab.
Falls mal eines in der Fülle untergehen sollte, so bitte ich Euch herzlich,
mir dies nachzusehen und die Anfrage einfach nochmal zu schicken.

Als unser Weihnachtsrezept möchte ich Euch in diesem Jahr meine
Lavendelkekse vorstellen - besondere Guatsla für einen kräuterigen und
entspannten Adventstee. Ausgangspunkt war das Butter-S-Rezept meiner
geliebten Oma Sofie. Vielleicht habt Ihr sie schon bei uns gegessen.
Mein Mamale macht sie und ab und zu für die Seminare.

500g Dinkelvollkornmehl (oder Weizen) mit 100g Zucker (am besten Vollrohrzucker), etwas Vanillezucker oder Vanillemark und ca. 2 EL fein gehackten Lavendel (Blüten oder Blätter) gut mischen. Mit 250g Butter (gerne auch etwas mehr) und 2 Eigelb zu einem mürben Teig kneten. Den Teig zu Stangen rollen (evtl. in Backpapier einwickeln) und im Kühlschrank ruhen lassen, Scheiben abschneiden und bei 200°C ca. 10 - 15 min goldgelb ausbacken.

Zuletzt möchte ich mich noch bei unserem dreieinigen Gott bedanken für Seinen Segen und alle Bewahrung!

Euch allen wünsche ich von Herzen, daß das Licht und die Liebe unseres Heiland Eure Herzen erfülle und wärme, daß Liebe, Freude und Zuversicht einziehe und daß es überall ein wahres, tiefes, erfülltes Weih-nachten werde.
Und fürs Neue Jahr 2012 alles Liebe, viel Kraft und Mut und natürlich Gottes reichen Segen.

Eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit
und viele liebe Kräutergrüße
von Eurer Kräuter-Oma ChrisTine ;-)