



Newsletter September 2026



Herbsttag

Herr, es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.

Befiehl den letzten Früchten, voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin, und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.

Rainer Maria Rilke



Zutaten:

4 Eier

200g Dinkelmehl

Salz

110g Butter

175g Frischkäse

70g Parmesan

200ml Kochsahne

Pfeffer, Knoblauchgranulat

Röstzwiebeln

Sämtliche Bildrechte liegen bei den Mitgliedern des Geltendorfacker e.V.

Optional Pinienkerne

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung:

1 Ei in einer großen Schüssel aufschlagen und mit Mehl, Salz, Butter und 100g Frischkäse zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Die restlichen 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und zusammen mit dem Parmesan, dem restlichen Frischkäse, der Sahne und den Röstzwiebeln schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Zucchini waschen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die Zucchini leicht einsalzen, damit sie etwas Wasser verlieren.

Den Teig in die gefettete Form geben und die Quiche-Form damit auskleiden. Der Rand sollte nicht zu dünn sein. Zucchini

Sämtliche Bildrechte liegen bei den Mitgliedern des Geltendorfacker e.V.

ausdrücken und spiralförmig von außen nach innen auf den Teig setzen.

Die Eier-Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Pinienkerne etwas anrösten und darüber geben.

Im Backofen ca. 30-40 Minuten bei Ober/Unterhitze 200 Grad backen, bis die Quiche eine schöne, goldbraune Farbe bekommen hat.



Und hier noch eine wunderbare Geschenkidee:

Sammelt verschiedene Kräuter und Gewürze

- * Salbeiblätter
- * Rosmarinzweige
- * Lavendelblüten mit Zweig
- * Ringelblumen
- * Schafgarbe
- * Rosenblüten
- * Kiefern/Tannenzweige
- * Thymianzweige

Legt die Salbeiblätter übereinander, legt darauf die verschiedenen Blüten und Blätter, rollt alles vorsichtig auf und piekst die Rolle mit Lavendel,- Schafgarbe,- oder Rosmarinzweigen zusammen.

Diese „Kräuterschnecken“, oder „Kräuter-Sushi“
lassen sich wunderbar verräuchern

Zur Erinnerung noch einmal die nächsten
Termine:

Samstag, 12. September 10-13 Uhr

Kindergruppe

Sonntag, 4. Oktober, 11-14 Uhr

Ackerfest für alle Mitglieder und Ihre Familien und Partner

Und von 14-17 Uhr

Familiennachmittag am Acker für alle Interessierten