

Hoferblättle

Neues aus der Tagesstätte

14. Ausgabe / Oktober 2022



Das **Hoferblättle** ist ein Mitteilungsblatt mit Neuigkeiten und interessanten Themen rund um die Tagesstätte Ludwigsburg - erstellt von Besucher:innen für Besucher:innen und Interessierte.

Tagesstättensprecher:in – Wahl 2022/23

Im September fand die jährliche Wahl der Tagesstättensprecherin und des Tagesstättensprechers statt. Die langjährige Tagesstättensprecherin Karin Fülber wurde mit deutlicher Mehrheit in ihrem Amt bestätigt. Dies spricht für das Vertrauen das sie bei den Besucher:innen genießt, sowie für ihr großes Engagement.

Zum ersten Mal haben drei Männer für das Amt kandidiert. Nach dem ersten Wahlgang wurde es spannend, da zwei Kandidaten die gleiche Stimmenanzahl hatten. Bei einer Stichwahl konnte der neue Tagesstättensprecher Dejan Matešić ermittelt werden.

Wir wünschen den Beiden eine erfolgreiche Amtszeit.

In eigener Sache

Leider müssen wir das Hoferblättle nach der 14. Ausgabe vorübergehend einstellen.

Grund ist die geringe Beteiligung bei den Redaktionssitzungen.

Es besteht jedoch die Möglichkeit bei entsprechendem Interesse das Hoferblättle aufleben zu lassen.

Sie haben Interesse?

Dann melden Sie sich bei Herrn Müller

Tel.: 07141-9454-400

f.mueller@psn-lb.de

Sohn: „Papi, ab wann zählt jemand als verrückt?“

Vater: „Das ist, wenn jemand etwas sagt aber man ihn nicht versteht. Verstehst du das?“

Sohn: „Nein“

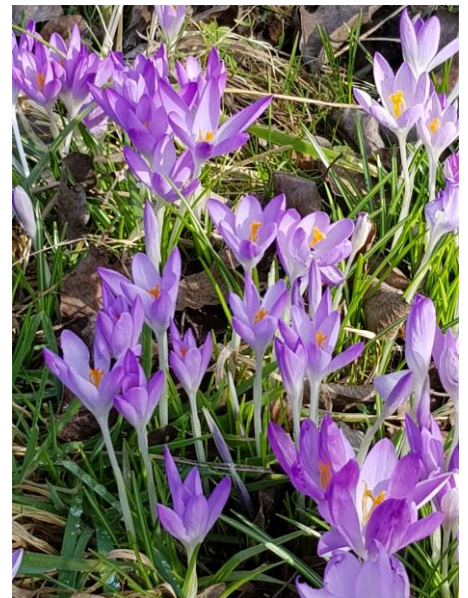


Bild: MW

Impressum:

"Hoferblättle" erstellt von Besucher:innen und Mitarbeiter:innen der Tagesstätte Ludwigsburg.
Hofer Str. 9a., 71636 Ludwigsburg. www.psn-lb.de

Die Kürbisausstellung in Ludwigsburg ist voll im Gange und Kürbisse prägen unser Stadtbild.

Rund um den Kürbis existieren viele tolle Gerichte wie Kürbissuppe, gebackene Kürbisspalten aus dem Ofen, saftiges Kürbispot, Muffins, oder Kürbis gefüllt mit Käse. Heute stellen wir Ihnen ein leckeres Rezept einer Besucherin vor. Es braucht etwas Zeit, aber das ist es wert!

Gefüllter Hokkaido-Kürbis



Bild MW: Vorbereiteter Kürbis

Zutaten für 4 Personen

400 g	Staudensellerie	<u>Gewürze:</u>
400 g	säuerliche Äpfel	1 EL Kreuzkümmel gemahlen
50 g	Crème fraîche	1 TL Kurkuma
1	Hokkaido-Kürbis (ca. 2 kg)	1 TL Zimt
2	Zwiebeln	1 TL Kardamon
3	Knoblauchzehen	1 TL Cayennepfeffer
1	Zitrone	Salz und Pfeffer nach Bedarf
¼ l	Gemüsebrühe	(ggf. Muskatnuss, Koriander, gemahlener Nelkenpfeffer)
1 EL	frisch gehackte Petersilie	

Vorbereitung 30 Minuten, Garzeit ca. 45 Minuten

- > Sellerie putzen, waschen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Sellerieblättchen beiseitelegen
- > Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Würfel schneiden
- > Kürbis waschen, den Stielansatz wie einen Deckel ausschneiden (*siehe Bild*), Blütenansatz kappen
- > Kürbiskerne mit einem Esslöffel herausschaben
- > Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken

Butter bzw. Öl in eine Pfanne geben. Darin Zwiebeln glasig anbraten. Knoblauch und Sellerie hinzugeben ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Nun die Äpfel und alle Gewürze hinzugeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kürbis füllen.

Gemüsebrühe in einen Topf geben. Den gefüllten Kürbis in den Topf setzen, den „Deckel“ darauflegen.

- > kurz aufkochen
- > Kürbis zugedeckt ca. 45 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen (Gabelprobe – weich)
Achtung: kontinuierlich überprüfen, ob ausreichend Brühe im Topf vorhanden ggfs. nachfüllen
- > restliche Apfel-/ Sellerie-Mischung mit etwas Gemüsebrühe und Crème fraîche aufkochen. Petersilie und gehackte Sellerieblättchen in die Sauce geben.

Kürbis vorsichtig aus dem Topf heben, anrichten und genießen.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!



„Wir wünschen Euch
eine gute Zeit.
Auf Wiedersehen!“