

Newsletter Mai 2021



Hallo ihr Lieben,

hier mal n paar interessante Infos zum Mai:

Der Name „Mai“ leitet sich (wahrscheinlich) von der römischen Göttin Maia, der Fruchtbarkeitsgöttin, ab. Der Kalender im alten Rom begann mit dem Monat März – somit war der Mai der 3. Monat.

Seit dem 8. Jahrhundert trägt er auch den Namen „Wonnemonat“.

Dies hat jedoch nichts mit der heutigen Bedeutung von Wonne (= Lebensfreude) zu tun sondern kommt von Althochdeutschen „Wunnimanot“ – Weidemonat.

Im Mai wird das Vieh auf die Weide gebracht bzw. im Gebirge beginnt der Alauftrieb.

Einer alten Bauernregel gibt es nach den Eisheiligen keine Nachtfröste mehr.

Die Eisheiligen sind:

11. Mai Pankratius
12. Mai Mamertus
13. Mai Servatius
14. Mai Bonifatius
15. Mai Sofia

Bereits seit dem Mittelalter wird im katholischen Kirchenjahr der Monat Mai der Gottesmutter Maria gewidmet. Es werden Maiandachten abgehalten und er trägt auch den Namen „Marienmonat“. In manchen Gemeinden gibt es auch heute noch die Flurprozession. Hierbei wurden die Felder gesegnet und für eine reiche Ernte gebetet.

Maibäume werden meist am Vorabend des 01. Mai in großen Teilen Deutschlands, Österreichs, Slowenien, Tschechien und der Slowakei aufgestellt und sind oftmals verbunden mit öffentlichen Veranstaltungen wie dem Tanz in den Mai. Es handelt sich hierbei um hohe, geschmückte Bäume, die am oberen Ende mit einem Kranz, Bändern, Blumen oder anderen dekorativen Elementen geschmückt sind.



Brot- und Backwaren-Verkostung

Termine: Freitag, 07.05.2021

Freitag, 11.06.2021

Freitag, 16.07.2021

Jeweils 8.00 – 12.00 Uhr

13.00 – 18.00 Uhr

An diesen Tagen erhalten Sie bei uns im Mühlenladen ein kleines „Probiererle“ mit verschiedenen Broten und Backwaren aus Huber Mühlen Mehl oder Huber Mühlen Backmischungen gratis.

Keine Anmeldung erforderlich



Rabatt- Aktion

Monatlich wechselnde Produkte

Nur bei uns im Mühlenladen und im Webshop
und natürlich solange der Vorrat reicht.

Nur für rabattfähige Produkte (nicht
anwendbar für Zeitschriften, bereits rabattierte
Produkte...



1 kg

~~2,49 €~~

2,19 €

1 kg

~~4,89 €~~

4,39 €



Rezept des Monats

Glutenfreie Muttertagsherzen

Zutaten:

100g Puderzucker
2 P. Vanillezucker
2 Eier
150g flüssige Butter
200g Huber Mühle Mehlmischung glutenfrei und lactosefrei
100g Speisestärke

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und 30 min in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Teig in einen Spritzbeutel geben und Herzen auf ein gut gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 10-15 min backen.

In der Zwischenzeit Schokoguss schmelzen und die Herzen mit dem Guss bestreichen.



Muttertag:

wird im deutschsprachigen Raum und in vielen anderen Ländern am 2. Sonntag im Mai gefeiert.

Dieses Jahr ist es der 09. Mai (dick in den Kalender eintragen!).

Wenn man die Anzeigen und Beilagen in den Zeitungen betrachtet könnte man meinen, es sei eine Erfindung der Werbeindustrie und des Einzelhandels, jedoch gab es bei den alten Griechen und im antiken Rom bereits eine Mutter-Verehrung. Ende des 19. Jahrhunderts kämpfte die Frauenrechtlerin J. Howe für einen offiziellen Feiertag für Frauen.

1922 führte dies dann letztendlich auch in Deutschland zur Einführung des Muttertags.

Mutter ist der schönste Name
Auf der weiten Erdengrund
Zärtlich wird er oft gerufen
Leise aus der Kinder Mund

Leise wird er nur gesprochen,
wenn bang und traurig ist das Herz.
Hilfesuchend oft gerufen,
wenn dich drückt die Not, der Schmerz.

Wenn die Mutter ist dann selber
Von der Arbeit müd´ und alt
Der Muttername bleibe heilig,
dann denk zurück und gib ihr Halt.

Behütet, beschützt ein Leben lang
Drum sag ich heut am Muttertag:
Für deine Güte und Treue,
hab Dank, hab Dank

(unbekannt)

Bauernregel

Mairegen bringt Segen

