



„Kneipp- und Essig-Event“ Kneipp-Verein Edenkoben mit Essig-Workshop

Der Kneipp-Verein Edenkoben lud am Mittwoch, 21.01.2015 zu einem kleinen Workshop mit Essig „Kneipp- und Essig Event“ ein.



Essigpfarrer Helmut Priester bereitete einen Monsignore-Kneipp-Digestifessig zu. Um einen sehr sauren Pfirsich-Quitte-Maracuja-Essig aus seinem Keller zu süßen, karamellierte er Zucker in Apfelsaft, gab getrocknete Bio-Orangenschalen und als magenfreundliche Ingredienzen Kalmus und Ingwer hinzu, Akazienspäne und etwas Eichenholz, Apfelscheiben, und zu Kneipps Ehren auch Sandelholz und Damianakraut und köchelte dies eine Stunde auf.

Während seiner Arbeit bekamen wir von den Selbsthergestellten verschiedenen Essigen, ob süß oder sauer, eine Probe gereicht, mit der dazugehörigen Erklärung, welche er auch in Reimform

brachte. Mit seinem Figurentheater „Puppenkorb und Essigkiste“ bekamen wir eine Bühnenszene „Kneipp und Essig“ zu hören. Es war sehr amüsan und süffisant aufgemacht. Zum Schluss bekam jeder Teilnehmer noch 1 Flasche neu kreierten Essig in seine mitgebrachten Flaschen zum Mitnehmen ein gefüllt. (Text: Brigitte Poth)

Beim Essigtrinken sei ein Mensch auf der Hut
doch ihn zu genießen- das ist gut.
Und degustiert in Kneipp`schen Schlücken
hilft er gar gegen`s Magendrücken
Darum ist gut die Essigkur
nicht allein zum Waschen nur-
nicht allein bei frischen Wunden-
sondern auch in schönen Stunden,
wo -wie hier der Beweis erbracht-
sauer oftmals lustig macht.

Von unserem Essigparre Helmut Priester



Kontakt:
Kneipp-Verein Edenkoben e.V.
Brigitte Poth
Blücherstraße 5a
67480 Edenkoben
Telefon 0 63 23 / 71 29 oder 76 29
info@praxis-poth.de
www.kneippverein-edenkoben.de

