



Aus Tannenbaum wird Tannentee

Für viele beginnt das neue Jahr mit dem Entsorgen der Weihnachtsdekorationen. Während Christbaumkugeln und Lichterketten noch im nächsten Jahr wiederverwendet werden können, werden die Tannen traditionell Anfang des Jahres in Deutschland an den Straßenrand gepackt und von der Müllabfuhr abgeholt. Irgendwie schade, finden wir. Der abgeschmückte Weihnachtsbaum lässt sich nämlich wiederverwerten. Wie das geht, erklären wir Ihnen in unserem Beitrag.

Von Julia Ceitlina

Einen Tee aus Tannennadeln zu trinken klingt irgendwie eigenartig. Nun, der Tee ist auch nicht für den täglichen Genuss gedacht, sondern besonders geeignet bei Erkältungen oder bei Frühjahrsmüdigkeit, da Fichten- oder Kiefernadeln besonders reich an Vitamin-C sind. Außerdem ist der Tee auch bei Magenproblemen oder Verdauungsbeschwerden geeignet. Für eine Tasse benötigen Sie einen Teelöffel Nadeln, am besten vom oberen Teil des Baums, da dieser weniger von Schmutz betroffen ist. Schneiden Sie die Nadeln klein und

zerquetschen diese ein wenig. Anschließend mit heißem Wasser übergießen und etwa fünf Minuten ziehen lassen – zurücklehnen und genießen! Übrigens lassen sich aus einem Tannenbaum mit einer durchschnittlichen Größe von 180 cm etwa 240 Tassen Tannentee herstellen. Da aber alle Bäume unterschiedlich groß sind, ist diese Zahl nicht wirklich genau. In jedem Fall bleiben noch genügend Nadeln übrig, die Sie noch weiterverwerten können. Zum Würzen Ihres Steaks zum Beispiel.

Die Tanne als Steak- Gewürz

Wenn Sie sich demnächst ein saftiges Steak braten oder Ofenkartoffeln zubereiten, tauschen Sie doch zur Abwechslung mal die typischen Gewürze wie Rosmarin oder Thymian gegen Tannensalz aus. Dazu benötigen Sie etwa eine Handvoll Nadeln, die Sie anschließend im Backofen bei 180 Grad etwa 5 bis 10 Minuten rösten müssen. Im trockenen Zustand lassen sich die Nadeln gut zerkleinern und anschließend mit Salz oder anderen Gewürzen wie

beispielsweise Paprikapulver vermengen. Wir wünschen guten Appetit!

Anstoßen mit Tannenlikör

Nach dem Essen kommt der Schnaps oder auch ein Likör aus Tannennadeln. Dazu benötigen Sie 16 hellgrüne Triebspitzen von älteren Tannen und Fichten, einen Liter Kornbrandwein 40%, 250 Gramm Zucker, 400 ml Wasser und etwas Gin zum veredeln. Nach vier bis sechs Wochen entsteht daraus ein Tannenadellikör, der auch gut gegen Frühjahrsmüdigkeit helfen soll. Das vollständige Rezept gibt es hier:

www.kochbar.de/rezept/189591/Tannennadellikoe.html

Zur Entspannung im Badewasser

Insbesondere zur kalten Jahreszeit ist ein heißes Bad eine echte Wohltat. Tannenzapfen als Badezusatz haben eine schleimlösende und entspannende Wir-

kung und sollen bei Erkältungen oder Zerrungen helfen. Um sich so ein entspannendes Vollbad zu gönnen, brauchen Sie etwa 100g Tannen-, Kiefern-, oder Fichtennadeln. Damit die Nadeln Ihre Wirkung voll entfalten können, müssen diese noch circa zehn Minuten im Wasser aufgekocht werden. Anschließend können Sie den Sud durch ein Sieb ins Badewasser gießen.

Deko für den Esstisch

Wer handwerklich begabt ist, kann aus dem Baumstamm vom Weihnachtsbaum edle Untersetzer machen. Dazu muss der Stamm in gleichmäßige Scheiben geschnitten und anschließend mit Sandpapier glatt geschliffen werden. Darauf lassen sich sogar schwere Biergläser abstellen, da die Untersetzer besonders robust sind. Und wenn zu guter Letzt noch was von der Weihnachtstanne übrig bleibt, verwerten Sie diese doch einfach für Ihr schönes Kaminfeuer oder als Frostschutz für den Garten!

Weihnachtstanne für Ihren Kamin

Einen Kamin zu besitzen bedeutet auch regelmäßig teures Brennholz zu kaufen. Nach dem Weihnachtsfest können Kaminbesitzer die Weihnachtstanne zu Brennholz verwerten. Dazu die Tanne einfach kleinhacken und ab damit in den Ofen. Die Nadeln sorgen zusätzlich für einen angenehmen Duft.

Tannenzweige als Frostschutz

Wenn Sie im Besitz eines Gartens sind, dann werden Sie wissen, dass die jungen Blumenzwiebeln und Knospen unter dem Frost der Wintermonate leiden. Um diese vor der Kälte zu schützen, können Sie Tannenzweige auf dem Beet verteilen

Mehr Tipps rund um Ihre Immobilie und zum Thema Wohnen, lesen Sie in unserem Magazin.