

# *Soboth* Herzkirschen SIRUP

*von der Schnaitlerin*

Dieser wohlschmeckende, wohltuende Herzkirschen-Sirup wird nach unserem Hausrezept gemacht. Die Kombination von Kirschen und Quendel (wilder Thymian) ist besonders bei Kindern beliebt, sie wurde schon früher als bewährtes Hausmittel bei schleimigem Husten eingesetzt. Man kann ihn selbstverständlich auch als Saft trinken. Den Sirup kann man gleich so vom Löffel essen, aber auch im Tee macht er sich gut.

Im Sommer werden die saftigen reifen Herzkirschen und auch der wilde Quendel gesammelt und weiterverarbeitet. Der Zucker als Brennzelle liefert wertvolle Energie, und bei sorgfältiger Mundpflege gibt es – außer eine Krankheit verbietet dies – keinen Grund, auf den Sirup zu verzichten. Unsere Herzkirschen wachsen naturbelassen in 1.000 Höhenmetern in unberührter Natur frei von Dünger.

*Die Schnaitlerin*



Tina Strauss  
8554 Soboth 167  
Tel. 0664-5099200  
grafik.soboth@sobothage.at  
www.schnaiteln.at