

Celtic Aran

Aus Drei wird Eins

Unsere neue, keltische Brotlinie widmet sich dem Ursprung, dem ARAN, wie Brot einst bei den Kelten genannt wurde. Urtümlich sind die Formen und der Geschmack, mit Zutaten die unsere „Wicca“ für uns zusammen gestellt hat.

Die Formen der Brote, Doppelspirale und Triskelen, wurden bewusst gewählt. Es sind druidische Symbole, die uns unter anderem auch im frühchristlichen Irland häufig begegnen. Zu einer Zeit, als die irischen Druiden zu christlichen Mönchen wurden.

Die Triskele abgeleitet, von einem älteren, rein keltischen Zeichen, symbolisiert den Kreislauf jeden Lebens in unserer materiellen Welt:

Das Werden - Das Sein - Das Vergehen

Jeder der Aspekte, immer nach aussen fließend, kehrt schließlich immer zu dem Punkt zurück, wo er begann. Als altes druidisches Symbol steht die Triskele für die dreifache Schwesterngöttin Fotla / Eiru / Banba. Bei einer Wicca (Hexen) symbolisiert es Mädchen - Mutter - alte Frau. Nach der druidischen Eiru (Mutter) ist übrigens die Insel Irland benannt worden.

Harmonie und Unendlichkeit

Die Doppelspirale gehört zu den ältesten Zeichen in der keltischen Geschichte und steht als Symbol für Ausgleich, wie etwa das asiatische Zeichen Yin Yang.

Mehr Informationen auch zu unserer lieben Wicca Meier-Spring, erfahren Sie unter: www.hexenmuseum.ch. Im interessanten Museum in Auenstein, im (Aargau) erfahren Sie alles über die Wiccas und Ihr Wissen.



Equinox Aran EINKORN

Einkorn galt als Vorläufer von Emmer, Dinkel und Saatweizen. Sein Ursprungsgebiet ist umstritten. Funde weisen ins Neolithikum, also 6700–6000 v. Chr., zum Beispiel aus

Jericho und Tell Aswad dem 2. hin. Reste von Einkorn wurden unter anderem bei der steinzeitlichen Gletschermumie „Ötzi“ in den Alpen gefunden.

Im 20. Jahrhundert war das Einkorn nahezu ausgestorben, und wurde erfolgreich in der Schweiz, Deutschland, Österreich und in der Türkei aus den letzten verbliebenen Samen angebaut. Seither wird Einkorn in Produkten wie Nudeln, Brot und Bier angeboten.

Obwohl wesentlich ertragsärmer als Weizen, enthält Einkorn mehr Mineralstoffe und Aminosäuren als dieser. Ein hoher Gelbpigmentgehalt an Beta-Carotin gibt dem Einkorn-Mehl eine gelbliche Farbe. Aus Einkorn-Malz kann auch Bier gebraut werden, was auch die Kelten sehr zu schätzen wussten.



8476 HB Bio Knospe Einkorn „CELTIC ARAN“ SGA

Gewicht **500 g** 10 Stk. / Ktn. CHF / Stk. **4.88**



Triskelion Aran EMMER

Emmer, auch Zweikorn genannt, ist mit dem Weizen verwandt. Er ist, zusammen mit Einkorn, eine der ältesten kultivierten Getreidearten und wird seit mindestens 10'000 Jahren angebaut. Seine Verbreitung kam von Westpersien über Ägypten, Nordafrika und dem Balkan bis nach Mitteleuropa. Der Emmer galt zur Römerzeit als „Weizen von Rom“.

Wilder Emmer ist der Urvater der „Emmerreihe“. Zu ihr gehören auch der Hartweizen und Kamut.

Emmergetreide ist eiweiß- und mineralstoffreich. Trotz seiner mäßigen Klebereigenschaften ist Emmer auch für die Brotherstellung geeignet. Vollkornbackwaren verleiht Emmer einen herzhaften und leicht nussigen Geschmack. Ebenso für die Bierherstellung eingesetzt, dunkel, meist trüb, und sehr würzig, wird man den Verdacht nicht los, dass die Kelten wohl mehr Bier herstellten als Brot buken.



8477 HB Bio Knospe Emmer „CELTIC ARAN“ SGA

Gewicht **500 g** 9 Stk. / Ktn. CHF / Stk. **4.98**



Triquetas Aran URDINKEL

Dinkel oder Spelz ist ein enger Verwandter des heutigen Weizens, verträgt jedoch raueres Klima und ist resistenter gegen Krankheiten.

Dinkel war schon vor 15'000 Jahren als Kulturpflanze im südwestlichen Teil Asiens bekannt. In der Jungsteinzeit wurde Dinkel vor allem im Alpenraum angebaut.

Pilger nahmen ihn als haltbare Frucht überallhin mit, daher ist er heute weltweit verbreitet. Insbesondere im Biobereich, wohl auch, weil er von vielen Allergikern geschätzt wird, bildet Dinkel mittlerweile eine beliebte Alternative zu Weizen.

Dinkel ist fester Bestandteil der modernen Hildegard-Medizin, welche sich auf die Mystikerin Hildegard von Bingen beruft.



8487 HB Bio Knospe UrDinkel „CELTIC ARAN“ SGA

Gewicht **500 g** 10 Stk. / Ktn. CHF / Stk. **4.84**

