

○ Coole Kelten

Die naturverbundenen Kelten siedelten einst von Irland / England bis Kroatien (Illyrer) und in die Türkei (Galater). Die Zutaten unserer Keltischen Tees und Würzmischungen begleiten uns kontinuierlich seit mehreren tausend Jahren durch unsere Kultur.

Angeregt zu dieser Serie hat uns Wolf-Dieter Storl, Ethnobotaniker, Kulturanthropologe und Buchautor. Er lebt nach langen Jahren in den USA (u.A. Lehre bei indianischen Schamanen) heute im Allgäu, fast selbst ein Schamane, aber eben auch Wissenschaftler.

Sein Buch „Pflanzen der Kelten“ beschreibt aus Legenden, Sagen, Relikten von Bräuchen und Tradierungen, und aus der ursprünglichen Botanik hergeleitet, die Bedeutung und Verwendung von Pflanzen in der keltischen Zeit (ca. 1000 v.Chr.) – also für viele von uns die Vorfahren.

Der Einklang des keltischen Lebens mit der Natur in ihrem Jahresrhythmus kann heute im modernen Leben schon richtig sehnsüchtig machen (Kehrseite: nur waren wir damals mit 35 schon halb im Grab ...).

Mit unserer keltischen Serie möchten wir etwas aus der ursprünglichen Natur mit ihren Jahreszeiten in den heute so durchgetakteten Alltag bringen. Der hiesige Pflanzenreichtum – jenseits von Petersilie und Schnittlauch bzw. Basilikum und Rukola – soll nicht in Vergessenheit geraten.

Gerade Kräuter waren früher, und sind es heute noch in anderen Ländern, Lebens- und Heilmittel zugleich.



Bei uns gibt es strikte Trennungen – dank Behördenwut und eifriger Lobbyarbeit.

Man kann diese Kräuter nur für den freien Zugang bewahren, indem man sie eifrig benutzt. So findet Ihr in unserer Keltischen Serie auch viele seltenere Zutaten.

○ Die Illyrer waren Kelten

Aus Kroatien stammt ein großer Teil unserer Kräuterzutaten. Der Ingenieur Roman Turk hat nach dem Krieg die alte Sammler-Tradition in Kroatien wieder belebt. Sein Projekt und Firma Terra Magnifica hat auch eine wichtige soziale Funktion: Sammler und Sammlerinnen bis ins hohe Alter von 90 Jahren, Kleinbauern, darunter viele traumatisierte Kriegsveteranen, erwirtschaften einen Beitrag für ihren Lebensunterhalt. Diese Arbeit gibt benachteiligten Gruppen ihre Würde wieder.

Für das Sammeln von Kräutern gibt es gerade in den Balkan-Ländern ein großes traditionelles Wissen. In Kroatien sammeln in verschiedenen Regionen vernetzte Gruppen mit Koordinatoren, die alle biozertifiziert sind. Dazu gehören auch Bio-Kleinbauern, die Blüten und bestimmte Kräuter auf Kontrakt anbauen.



○ Keltische Kräuterküche

Wir haben überlegt: wie hätte der keltische Eintopf geschmeckt – gewürzt mit dem, was um das Haus herum zu finden war. Geschmack: aromatisch-würzig mit der genialen Note eines Bärlauch / Schabziger Klee - Mix. Anwendung: vielseitig vom deftigen Eintopf über Kartoffelpfannen bis zu Fleisch- und vegetarischen Gerichten.

Zutaten: Gundelrebe, Brennnesselblatt, Bärlauch, Knoblauch, Schabziger Klee, Beifuß.



○ Keltisches Suppengewürz

Die Idee: ein aromatisches Suppengewürz mit gemahlener Lindenblüte. Ungewöhnlich, aber logisch: die Linde ist der in unserer Kultur verehrte Gemeinschaftsbaum im Mittelpunkt

des Dorfes. Ihr Duft ist großzügig und hat etwas lieblich-berührendes. Die Suppe ist ein nahrhaftes und gesundes Gemeinschaftsgericht, alle essen letztendlich aus demselben Topf, ob arm, ob reich – und alle sollen satt werden. Aus heimischen (Wild-)Pflanzen: Baumbüten, Kräutern, Gewürzen und wertvollen (Bitter-)wurzeln. Geschmack: Aromatisch-leicht bitter, liebliche Note aus den Blüten.

Anwendung: von ½ TL auf 1l Suppe (milde Fülle) bis 1,5 TL (leicht wahrnehmbare Bitternote). Wir essen es am liebsten einfach auf Brot mit Butter und etwas Salz.

Zutaten: : Lindenblüte, Knoblauch, Gundelrebe, Wacholder, Kümmel, Holunderblüten, Löwenzahn Blüte/Blatt, Enzian, Schafgarbe, Wegwarte, Meisterwurz



○ Keltisches Würzsalz

Eine Würzmischung mit vielen wertvollen und kraftvollen Wurzeln, die heute im Alltag fast vergessen sind, oder bestenfalls noch im Schnaps vermutet werden.

Leider ist die Mine im Salzkammergut, worauf sich die Hallstatt-Kultur begründete, erschöpft, nach 3000 Jahren (?), sodass wir nun deutsches Steinsalz einsetzen.

Geschmack: intensiv-würzig, fast magische Harmonie.

Anwendung: vom Eintopf bis zu feiner Pasta, für Sommer- und Wintergemüse. Auf dem Frühstücksei und einfach auf Brot und Butter.

Zutaten: Steinsalz (ca. 75%), Bergbohnenkraut, Walnussblatt, Brennnesselwurzel, Petersilienwurzel, Pastinake, Lorbeer, Liebstöckelwurzel, Hirtentäschel, Beinwellblatt, Angelikawurzel, Enzianwurzel, Meisterwurz. (25% Kräuteranteil)

○ Keltischer Haustee

Die Kelten haben intensiv mit den Jahreszeiten gelebt und entsprechende Feste gefeiert, z.B. um den Frühling zu begrüßen oder den Sommer zu

verabschieden. Die Natur war durch Gottheiten beseelt, z.B. der Blütengöttin, die für alle Pflanzen im Sommer zuständig war, den dunklen und



kalten Wintergott, der im Frühling dem nächsten Gott Platz gemacht hat. Zugleich waren dies Geschichten, die das Funktionieren der Natur beschrieben: das Keimen, Wachsen, Blühen, Reifen, Tod und Wiedererwachen.

Unser Keltischer Haustee enthält Kräuter und Blüten aus jeder Jahreszeit – wie ein Gezeitenrad - außerdem aus Märchen und Sagen bekannte „magische“ Schutzpflanzen...

Geschmack: aromatisch, fein würzig, Honig passt gut dazu.

Zutaten: Brennnessel, Ehrenpreis, Feldkamille, Birkenblätter, Mädesüß, Gänseblümchen, Ringelblume, Eisenkraut, Königskerze, Beifuß, Haselnussblätter, Holunderblüten.

○ Keltischer Abendtee

Dieser Tee ist um den großen Gemeinschaftsbaum, der Linde, und dem „magischen“ Schutzstrauch Weißdorn komponiert.

Es ist kein Schlaftee, sondern hat eher das Thema, abends nach dem Tagwerk zur Ruhe zu kommen. Ausspannen im Kreis der Lieben, noch was Schönes zum Ausklang machen...

Geschmack: aromatisch, lieblich-duftig.

Zutaten: Lindenblüte, Weißdorn, Schachtelhalm, Holunderblüten, Holunderbeeren, Melisse, grüner Hafer, Schafgarbe, Mädesüß, Hagebuttenschale, Apfelstücke, Ehrenpreis, Schlüsselblume.

○ Keltischer Früchtetee

Ein milder Früchtetee mit wenig Säure – durch seine lichte, freundliche Ausstrahlung angenehm zu trinken, erfrischt bei etwas trockeneren Alltagsarbeiten ...

Geschmack: süßlich-mild-fruchtig, wenig Säure

Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschale, Rote Bete, Schlehenfrüchte, Birnenstücke, Heidelbeeren, Haselnussblatt, Holunderbeeren, Brennnesselfrüchte, Heidekraut.

○ Keltische Blüten, Kräutertee

Eine bunte, edle Blütenmischung für den Teeaufguss. Keltische Blüten sind z.B. in der pflanzenarmen Winterzeit ein schönes Highlight.



Geschmack: sehr fein, elegant, aber intensiv

Zutaten: Ringelblume, Königskerze, Kornblume, Malvenblüte, Holunderblüten, Heidekrautblüten, Schlüsselblume, Schlehenblüte, Hopfenblüten, Veilchenblüten, Klatschmohn.

Anwendung: *Kräutertee:* 10g mit 1l kochendem Wasser aufgießen, 10min Ziehzeit. *Smoothie:* ca 1TL pro Person hinzugeben (für Hochleistungsmixer).

QR-Code zum Lieferantenportrait
Terra Magnifica:
Heuschrecke-Tees und Gewürze
erhalten Sie in Ihrem Bioladen oder im
Bio-Versandhandel.



Heuschrecke
Naturkost GmbH
Redcarstr. 50a
53842 Troisdorf – Spich
Internet: www.heuschrecke.com



Art.Nr. 75760
EWG-Kontrollnr: D-NW-D-13-2170-B Kontrollstelle: DE-ÖKO-013
Demeter-Vertrag seit 2016
Mitglied im BNN-Trockenmonitoring
Mitglied in der AÖL e.V.
Mitglied „Trust Organic Small Farmers“



Cooler Kelten

Gewürzmischungen und Kräutertees aus
traditionellen Zutaten
aus kontrolliert biologischem Anbau



Roman Turk (Gründer Terra Magnifica) / Drago Staresinic (baut Blüten für uns an) / Heinz-Dieter Gasper (Gründer Heuschrecke) im Sonnenblumenfeld (Sonnenblume ist indianisch)

- Keltisches Würzsalz, Keltisches Suppengewürz,
Keltische Kräuterküche
- Keltischer Haustee, Keltischer Abendtee,
Keltischer Früchtetee,
Keltischer Blüten-Tee