

)O(

Samhain 2009

)O(

Samhain 2009

Dieses Jahr Samhain möchte ich das Aussterben der Arten in das Zentrum des Rituals stellen. Sinnbild dafür steht der Eisbär, der Svalbart. Die Erderwärmung ist nicht mehr zu stoppen. Jeder der etwas anderes behauptet macht sich etwas vor. Eine Chance hätten wir gehabt, wenn die Maßnahmen 1975 eingeleitet worden wäre, als der Club of Rome die Schrift vom Ende der Wachstumsgesellschaft vorstellten.

Vorbei ist vorbei, nun werden wir uns in den nächsten Jahren und Jahrzehnten und länger mit den Folgen auseinandersetzen müssen. Dies sollten wir uns klar vor Augen halten. Der Eisbär als größtes noch lebendes Landraubtier, steht natürlich stellvertretend für alle die Lebewesen, die uns durch unseren Raubbau an Mutter Natur für immer verlassen werden. Denkt Euch für den Anfang einen Text aus, der dieses Thema aufgreift.

Neben diesem Aspekt steht natürlich auch der Kontakt zu unseren Ahnen und der Abschied von Lieben, die uns in diesem Jahr verlassen haben. Beim Festmahl wird immer ein Gedeck mehr eingedeckt. Dieses Gedeck steht für unsere Ahnen, die wir damit ehren und in unsere Mitte einladen. Dieses Gedeck mit etwas von den Speisen die wir gegessen haben, wird wenn es möglich ist, dann nach draußen gestellt.

Für das Ritual benötigt Ihr Salz und Äpfel als Opfergaben bzw. als Ritualspeise und Holunderwein als Opfer- und Ritualwein. Die Äpfel werden nicht wie üblich geteilt, sondern quer also oben ist der Stiel und unten ist der Rest der Blüte.

Im Ritual wird erst das Salz geopfert und jeden etwas gereicht. Das Salz symbolisiert den Tod. Danach wird der Apfel geopfert und dann gereicht. Wenn wir den Apfel in dieser Art und Weise teilen, dann sehen wir das das Kerngehäuse einen 5 fachen Stern bilden also das Pentagramm. Der Apfel stellt in den heidnischen Mythologien immer das Symbol für das Leben dar. Ob es die Äpfel der Hesperiden sind oder die Äpfel der Iduna, im Gegensatz zum Christentum ist der Apfel das Symbol der Göttin, des ewigen Lebens und des Glückes.

Ihr solltet im Norden den Altar aufbauen. Dieser Altar sollte mit weißen Kerzen bestückt sein, ihr könnt die Bilder der verstorbenen Familienmitglieder dort aufstellen und auch sonst den Altar schön schmücken.

Da wir dieses Fest natürlich auch noch für uns selber nutzen wollen, machen wir uns noch einen Zettel auf dem wir schreiben, was wir im alten Jahr lassen

)O(Samhain 2009)O(

wollen und nicht ins neue Jahr mitnehmen wollen. Dieser Zettel kann dann im Ritual im Kessel verbrannt werden.

Ich hoffe ihr könnt diese Gedanken für Euer Samhainfest nutzen. Eines sei noch bemerkt. Ihr müsst nicht unbedingt den 31.10. für Euer Ritual einplanen. Denkt daran, dass durch das Halloweenfest an diesem Tag viele Kinder unterwegs sind und Ihr vielleicht aus diesem Grund keine Ruhe bekommt. Für das Ritual solltet Ihr wirklich Ruhe haben.

Das Festessen solltet Ihr Euch dann eher für den nächsten Tag vornehmen, da es diesmal ja Sonntag ist.

Festessen für Samhain

Vorspeise : Kürbissuppe
Hauptgericht: Boeuf Bourguignon
Nachspeise: Apfeltarte

Als Weine gehen immer Rotweine oder Met. Zu Samhain passt auch Holunderwein, also Helwein.

In den Viehzüchtergesellschaften der Frühzeit gab es nur zwei Jahreszeiten, Sommer und Winter. Samhain ist der Winterbeginn. Zu dieser Zeit wurden die Herden gesichtet und nur die Tiere am Leben gelassen, die eine Chance hatten den Winter zu überleben. Durch dieses Schlachtfest wurde dann sehr schnell der Bezug zum Tod entwickelt.

Das Samhainfestmenü sollte ein wahrer Festschmaus werden. Bei der Durchsicht vieler Rezepte bin ich zum Schluß gekommen dass das burgundische Festmenü „**Boeuf Bourguignon - Rindfleisch in Rotwein**“ ein für diese Zeit wunderbares Rezept ist.

Kürbissuppe:

- ⌘ 1 Kürbis (Hokaido)
- ⌘ 1 große Stück Ingwer
- ⌘ 1-2 Knoblauchzehen
- ⌘ 1 – 1,5 Liter Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- ⌘ Pfeffer und Salz nach Geschmack
- ⌘ 1 Becher Sahne

Kürbis waschen, entkernen und in gefällige Stücke schneiden
Knoblauchzehen fein würfeln
Ingwer schälen und reiben (beim Reiben bleiben die Fasern aus dem Essen)
Kürbis in der Brühe kochen bis er weich ist, Knoblauch und Ingwer zufügen,
das ganze nun pürieren, Sahne nach Geschmack und nachwürzen.

Boeuf bourguignon

Zutaten für 4 Personen

- ⌘ 300 g kleine Schalotten
- ⌘ 200 g Zwiebeln
- ⌘ 250 g durchwachsener Speck, am Stück
- ⌘ 450 g Bundmöhren
- ⌘ 200 g kleine Champignons
- ⌘ 1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter
- ⌘ 100 g Mehl
- ⌘ 5 El Öl
- ⌘ 1 Tl Tomatenmark
- ⌘ 750 ml Rotwein
- ⌘ 400 ml Rinderbrühe
- ⌘ 1 Bouquet Garni (getrocknet oder je 1 Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und 2 Blatt Lorbeer)
- ⌘ Pfeffer
- ⌘ 1 Bund Petersilie
- ⌘ 1 Knoblauchzehe
- ⌘ 2 El frisch geriebener Meerrettich
- ⌘ 1 El kalte Butter
- ⌘ Im klassischen Rezept wird die Soße mit Rinderblut angemacht

Zubereitung

1. Schalotten schälen. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Rindfleisch in 300-400 g große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen.
2. 2 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin 5 Min. anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und erhitzen. Fleisch darin rundherum scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hinein geben und anbraten. Speck zugeben und mit braten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Bouquet Garni zugeben und 1/3 des Rotweins zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2:30 Std. schmoren.
3. 30 Min. vor Ende der Garzeit Fleisch, Speck und Bouquet garni aus der Sauce nehmen. Sauce mit dem Schneidstab pürieren. Fleisch, Gemüse und Speck zurück in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Ende schmoren.
4. Petersilienblätter und Knoblauch sehr fein hacken. Mit dem Meerrettich mischen. Kurz vorm Servieren die Butter in die Sauce rühren, um diese zu binden. Das Fleisch mit Sauce und Kräutermischung servieren.

)O(

Samhain 2009

)O(

Apfeltarte mit Pentagramm

Rezept für 4 Personen

300 gr. Mürbeteig
300 gr. dick eingekochtes Apfelmus
1 x Vanilleschote
2 rohe Äpfel
1 Eigelb
100 gr. Johannisbeergelee

Backzeit ca. 25 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizte Ofen

Tarten haben einen festen spröden Boden und sollten deshalb entweder in Backringen auf dem Blech oder in einer Springformen gemacht werden.

Die Äpfel entkernen und in halbmondförmige Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Ihr könnt Euch selber Apfelmus zubereiten und dieses mit Vanille abschmecken. Vom Teig 5 schmale Streifen abnehmen, aus dem ihr dann das Pentagramm macht. Den Teig dünn ausrollen und dann in der Tarteform einarbeiten. Nun den möglichst dicken Apfelmus halbhoch einfüllen und dann die Apfelscheiben auflegen. Wenn alles schön abgedeckt, dann die 5 Streifen als Erdpentagramm auflegen und für 25 – 30 Minuten in den Backofen.