

Die Signatur der Getreide

Hier soll der Versuch einer astrologischen Zuordnung der verschiedenen Getreide zu den zwölf Tierkreiszeichen geschehen.

Die ältesten Getreide sind Einkorn, Emmer und Dinkel.

Die glutenfreien (Gluten = Klebereiweiss) Getreidesorten sind Amaranth (Widder), Mais (Zwilling), Reis (Krebs), Hirse (Löwe), Buchweizen (Waage), Quinoa (Skorpion). Alle anderen Getreidesorten Weizen (Stier), Dinkel (Jungfrau), Hafer (Schütze), Roggen (Steinbock), Gerste (Wassermann) und Emmer bzw. Einkorn (Fische) sind glutenhaltig. Auffallend ist, dass die glutenhaltigen Getreide-Sorten alle Erde-Tierkreiszeichen betreffen (Stier – Weizen, Jungfrau – Dinkel, Steinbock – Roggen) oder aber primär eher im oder um den vierten Quadranten zu finden sind (Fische – Urkorn, Wassermann – Gerste, Steinbock – Roggen, Schütze – Hafer). Gerade die Betonung der Erdzeichen durch die glutenhaltigen, klebrigen Getreide-Sorten passt hier gut zusammen. Die glutenfreien Sorten befinden sich eher in den unteren Quadranten bzw. auch im dritten luftigen Quadranten.

Amaranth - Widder(?)

- Der Kämpfer unter den Getreiden. Es zeigte sich, dass Monsanto-Gen-Mais („Ready Roundup“) durch Spezialtruppen des wildwachsenden Amaranths gnadenlos niedergemacht wurde, der den Gen-Mais regelrecht erstickte
- glutenfrei

Weizen (Triticum) - Stier

- eine der ältesten Getreide-Sorten
- liebt kalkhaltigen, guten, warmen Boden
- liebt und braucht Licht
- das Korn ist kurz, gedrungen, voll gerundet und leicht rötlich
- der Mehlkörper des Weizens ist nicht so stark durchmineralisiert, weswegen das ausgemahlene Produkte auch weniger Nährwert hat

- eines der am häufigsten in Mitteleuropa verwendeten Getreidesorten
- führt zu ausgeprägter Milz-Qi-Schwäche, wenn man seinen Genuss übertreibt
- Halmverkürzer (Weizen war ursprünglich länger)
- hat viel Klebereiweiss, stark glutenhaltig

Mais – Zwilling(?)

- Schön zwillingsgelb
- Gabe des Himmels, Mais-Göttin
- Mais und Bohnen ergänzen sich komplementär
- geringe biologische Wertigkeit
- Kalkwasser schliesst Mais-Bestandteil beim Kochen auf
- Polenta
- Zentralamerika
- belastbar, gedrunken, temperamentvoll, Energiepotential
- verausgaben sich
- Mais-Produzenten: USA, China, Mexiko, Frankreich, Brasilien
- glutenhaltig

Reiz (Oryza) – Krebs

- Wächst im fließenden Wasser heran
- Phlegmatiker
- glutenfrei

Hirse – Löwe

- Kieselsäureanteil
- Haar, Zähne
- Wärmeprozesse
- braucht Hitze und Sonne, gut für karge Böden
- Bezug zum Hirsch (stolz), Namensähnlichkeit
- Themen Fruchtbarkeit, Sonne, Kinderreichtum (Afrika)
- Jungsteinzeit
- Kissenfüllung
- fetthaltig, hoher Gehalt an Eisen und Silicea
- alter Brauch: Hirse für die Braut, damit Kinderreichtum kommt
- glutenfrei

Dinkel - Grünkern - Jungfrau

- eine der ältesten Getreide-Sorten
- das eigentlich alemannische Getreide, das mehr auf den schweizerisch-schwäbischen Raum beschränkt blieb, da er stark kalkhaltige Böden benötigt
- der Anbau hat seit den dreißiger Jahren auch in Süddeutschland sehr nachgelassen (1930: gleich viel Anbaufläche von Weizen und Dinkel, heute fast nur noch in Franken zur Grünkerngewinnung angebaut)
- ungleichmäßig im Ertrag und empfindlich gegen künstliche Düngung, da er dadurch in die Länge schießt und durch Witterung umgelegt wird
- Sorgfalt bei der Ernte und weitere Verarbeitung erforderlich.
- Brüchige Ährenspindel und geschlossene Spelzen
- glutenhaltig

Grünkern - Jungfrau

- eine der ältesten Getreide-Sorten und ist ein in der Milchreife geernteter und auf Holzfeuer gedarrter Dinkelweizen – Erfahrung durch Mißernten: Man schnitt das Korn von den Ähren ab und trocknete es auf Holzfeuer, um es bei sehr feuchter Witterung vor dem Verfaulen zu retten
- wird in Franken noch viel angebaut
- ist nicht in Demeter-Qualität erhältlich – da aber Grünkern keine Kunstdüngergaben verträgt, ist die erhältliche Qualität trotzdem nicht schlecht
- muss gerollt werden
- glutenhaltig

Buchweizen - Waage

- Pseudogetreide Fagopyrum, eigentlich ein Knöterichgewächs
- China, Russland, Kanada
- Buchweizen hat zarte, weiße oder rosa getönte Blütenkronen, daher ist ein Buchweizenfeld ein reizvolles Getreidefeld
- Hunnenkorn
- leicht bekömmlich
- glutenfrei

Quinoa – Skorpion(?)

- Genügsam, verträgt Trockenheit
- wächst sehr hoch
- Gänsefußgewächs wie Mangold, Spinat
- viel Fett und Saponine, Vitamin B und E, viele ungesättigte Fettsäuren
- glutenfrei

Hafer (Avena) – Schütze

- sticht
- blankes Feuer, spitz, putscht auf, verleiht Kraft, unterstützt cholerasches Temperament
- Pferde fressen es gerne
- Magnesium und Eisenhaltig
- für Herz und Kreislauf
- anregende Substanzen
- impulsiert die aufbauenden Bildekräfte der Jugend, erhöht körperliche Kraft, erhöht geistige Aufnahmekraft
- Nervennahrung
- glutenhaltig

Roggen - Steinbock

- eine der ältesten Getreide
- Pumpernickel – gehaltvolles Brot wird daraus gebacken
- verträgt Gebirgskälte, kühle Luft, Regen, Sturm
- starke Wurzelkräfte
- Kelten und Slawen ernährten sich davon
- starke Aufrichtekraft
- winterhart, 280-320 Tage Vegetationsperiode, gedeiht bei niedrigster Temperatur
- Roggen zur Rietdachdeckung benutzt, hoher Siliziumgehalt, hoher Kaliumgehalt
- dunkelstes Getreide
- saure und sandige Böden
- Viehfutter
- Gestalt der Formkräfte
- für Herz, Lunge, Leber
- glutenhaltig

Gerste - Wassermann

- Älteste Getreide neben den Weizen
- stark dem Licht zugewandt, gedeiht vorzgl. In den lichtreichen, langen Tage des Nordens
- kürzeste Vegetationszeit
- wird für das Licht durch Kieselprozesse aufgeschlossen
- süße Malzbildung der Gerste
- Gräupchen für Kinder
- Mehlkörper ist stark mineralisch durchdrungen
- besonders für Nerven- und Sinnessystem, Bindegewebsschwäche, Bandscheiben-Degeneration, Lungenstärkung, Fieberkrankheiten: Barley-Water
- cholesterinsenkend
- glutenhaltig

Urkorn Emmer, Einkorn, Kamut – Fische (?)

- glutenhaltig