

Januar

Im 2016 möchte ich jeden Monat etwas genauer beschreiben und auf ihn eingehen. Die Idee kam mir in der Rauhnachtszeit 2015/16. Meine Tochter schenkte mir einen in der Schule selbstgebastelten Kalender.

Die Monatsnamen stammen aus dem Lateinischen. Der Gott Janus verleiht dem Januar seinen Namen. Janus ist der Gott der Zeit. Er hat zwei Gesichter. Eines schaut in die Vergangenheit und das andere in die Zukunft.



Der altgriechische Gott Janus in die Vergangenheit und in die Zukunft schauend.

Das erste Sternzeichen ist der Steinbock (22. Dezember bis 20. Januar). Er gehört zum Element Erde. Geduld, Ausdauer, Ehrgeiz, Fleiss, Ordnung, Festigkeit und Ziel sind Themen des Januars.

Januar-Übersicht

- 01. Januar: Neujahrsfeier
- 02./03. Januar: Ende der 12 Ruhnächte und Lichtwünsche

mit weissen Kerzen fürs Neue Jahr

- 05./06. Januar: Letzte Rauhnacht mit der Kraft der Göttin Percht
- 06. Januar: Drei Königinnen und Königs-Fest und Ankunft im neuen Jahr
- Neumond im Januar: Ende der magischen Zeit

Wir hängen den neuen Kalender auf. Ich trage bereits schon fixe Daten wie Ferien oder Geburtstage ein.

Die Rauh Nächte sind für mich eine Brücke vom alten ins neue Jahr. Die Rauh Nächte beginnen für mich mit der Wintersonnwende. 12 Nächte stehen jeweils für einen Monat im nächsten Jahreskreis. Jeweils am Morgen nach der Rauh nacht ziehen wir je eine Karte für den jeweiligen Monat. Unser Rauh nachtritual habe ich im 2014 unter dem Titel [12 Rauh Nächte](#) beschrieben. Die Brücke endet am 6. Januar mit der Percht-Rauh nacht.



Nach 12 Nächten nach der Wintersonnwende brennen alle 12 Monatskerzen in unserem Jahreskreis.

An Silvester und Neujahr haben wir unser eigenes [Steinritual](#). In jedem Zimmer befindet sich ein Stein auf dem Fenstersims oder dem Türrahmen. Dieser Stein saugt während dem Jahr verbrauchte und nicht mehr nützliche Energie auf. An Silvester

sammeln wir die Steine ein, waschen sie und legen sie zu unserem Rauhachtsritualjahreskreis. Im Januar verteilen wir sie wieder in die Zimmer.



Die Steine sind gewaschen und gereinigt. Sie stehen bereit für das nächste Jahr.

Das alte Jahr verabschieden wir einerseits an der Wintersonnwende, indem wir Zettel verbrennen auf die wir Dinge schreiben, die wir nicht mehr wollen. Andererseits nehmen wir an Silvester nochmals bewusst Abschied vom Jahr. An Silvester zünden wir rote Kerzen an am Lichterbaum mit schönen und auch

traurigen Ereignissen des Jahres. Spätestens am 6. Januar entzünden wir am Lichterbaum weisse Kerzen mit Wünschen fürs neue Jahr.

Die Rauhnachtsbrücke endet für mich am 6. Januar mit dem Tag der drei Königinnen und drei Könige. Die Perchtnacht vom 5. auf den 6. Januar ist für mich eine starke Nacht, weil sie das Tor fürs neue Jahr ist. Nochmals schreibe ich mir in dieser Nacht die Träume auf. Bis dahin habe ich das alte Jahr abgeschlossen. Die Fotos sind sortiert und meistens schreibe ich für meine Freundinnen und Freunde einen persönlichen Jahresrückblick. Am 6. Januar beginnt sich das neue Jahr, der neue Lebenszyklus für mich zu drehen. Ich bin im neuen Jahr angekommen.

Am 6. Januar feiern wir den Abschluss der magischen Zeit und ein Familienmitglied wird Königin oder König für diesen Tag.



Die Königin oder der König in der Familie darf an diesem Tag wünschen. Das kann ein Spiel sein, eine Aktivität, eine Mahlzeit, eine Vorlesegeschichte oder

Bis zum ersten Neumond im Januar versorge ich das viele adventliche und weihnachtliche Material.



Adventsgestecke nehmen wir auseinander und versorgen sie geordnet in Kisten.

Mit dem ersten Neumond im Jahr schliesst sich das Tor der magischen Zeit für mich. Der Übergang ist vollendet. Das neue Licht, der neue Lebenszyklus ist geboren und angekommen und wurde begrüsst und reichlich gefeiert.

Die Jahreskarten, die wir für jeden Monat gezogen haben, lege ich zu unseren persönlichen Steinen. Zuoberst liegt die Januar-Karte mit ihrer Botschaft für den Januar.



Unsere Januarkarten 2016 liegen bei unseren persönlichen Steinen.

Mit dem Januar werden mir meine Ziele und Pläne für das Jahr immer bewusster. Ich schreibe diese auf und mache mir bereits Gedanken wie ich sie umsetzen möchte. Der Januar eignet sich für mich besonders dafür, weil er strukturierende Kräfte in sich birgt und die Kraft des Neubeginns ebenfalls. *In jedem Anfang liegt ein Zauber inne.*

Zwischen Neumond und Vollmond im Januar beginne ich das neue Gartenjahr zu planen. Ich sortiere die Samen, stelle einen Plan zusammen und organisiere Saatgut.

Im Januar genieße ich die letzten nachgereiften Tomaten aus

dem Garten. Ich koche gerne mit Wurzelgemüse wie [Kartoffelstock mit Rotweinsauce](#), lang kochende Eintöpfe und [Suppen](#) wie die [Wurzelgemüsesuppe](#). Wintersalate sind mit gebratenen Pilzen oder gerösteten Nüssen garniert. Einige Zutaten wie Kürbis, Sellerie, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Randen stammen noch aus unserem Garten.

Mit den getrockneten Kräutern mische ich meine [Kräutermischungen](#) und verschenke sie an mir liebe Menschen.

Dieser Artikel wurde am 08. Januar 2016 veröffentlicht.

Kürbissuppe

Die Kürbissuppe halte ich einfach. Mir schmeckt der Kürbisgeschmack am besten pur. Immer wieder staune ich über die verschiedenen Sorten von Kürbis und freue mich über die Geschmacksvielfalt.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- Kürbis
- Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Eine Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Den Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden.

Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.



Den Kürbis zufügen, salzen und kurz mitdünsten.

Wasser einfüllen bis der Kürbis ganz bedeckt ist.

Solange kochen bis der Kürbis weich ist. In der Zeit bereite ich die Croutons, die wir in der Suppe mögen, zu.

Mit dem Stabmixer pürrieren.

Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.



Wir mögen in der Suppe ab und zu Croutons.

Dieser Artikel wurde am 05. Januar 2016 veröffentlicht.

Croutons

Uns ist es ein grosses Anliegen nachhaltig zu leben. Dazu gehört, dass wir möglichst keine Lebensmittel wegwerfen. Aus Brotresten bereite ich unter anderem Croutons zu. Wenn das Brot noch knapp schneidbar ist, zerkleinert meistens mein Mann das Brot in Würfel. Wenn die Brotwürfel hart sind, verarbeite ich sie zu Croutons. Meine Kinder essen diese oft als Zwischenmahlzeit. Sie sind gleich beliebt wie Pommes Chips. Wir mögen Croutons auf Salat oder in Suppen.

Zutaten:

- In Würfel geschnittenes hartes Brot
- Olivenöl
- Getrocknete Kräuter
- Salz

Zubereitung:

Das Brot zerkleinern wir jeweils schon bevor es ganz hart ist.

Öl in die Pfanne geben und die Brotwürfel dazu geben.

Die Brotwürfel mit etwas Öl begiessen.

Die Brotwürfel auf hoher Stufe erhitzen. Dabei immer gut mischen.

Wenn die ersten Brotwürfel sich bräunlich färben, die Pfanne vom Herd nehmen.

Mit den getrockneten Kräutern und dem Salz würzen. Die Croutons dabei gut umrühren. Die Croutons in der Pfanne lassen bis sie ausgekühlt sind.

Dieser Artikel wurde am 04. Januar 2016 veröffentlicht.