

# Gipfel Poscht

Die Zeitung vom Beck in Stammheim

**Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim**

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: [info@beckammann.ch](mailto:info@beckammann.ch) [www.beckammann.ch](http://www.beckammann.ch)



**Bärlauchbrot**, jetzt aktuell und nur während kurzer Zeit erhältlich Seite 2



**Maikäfer** fliegen bei uns wieder ab ende April Seite 2



**Kornspitz**, ursprünglich aus Österreich erobert die Brotkörbe der Welt Seite 2

## Ostern steht vor der Türe

**Wir haben eine grosse Auswahl an hausgemachten Schoggihasen und gefüllten Schoggiiern**

**D**er Osterhase ist heute als österlicher Eierbringer bekannt. Erste Belege für den Osterhasen aus dem Jahre 1678 sind von Georg Franck von Franckenau, einem Medizinprofessor aus Heidelberg überliefert. Vor über dreihundert Jahren ist der Brauch im Elsass entstanden.

Die Verbindung zwischen Ostern und Osterhase kann auf verschiedene Arten erklärt werden.

Der Hase kommt im Frühjahr zur Futtersuche in die Dörfer und Gärten und aufgrund des ungewöhnlichen Verhaltens, sich in Menschennähe aufzuhalten, wird ihm gleichzeitig das Ablegen der besonderen Eier angedichtet. In Verbindung steht damit das Frühlingserwachen der Tiere und Pflanzen in dieser Zeit.



In Zürich ist aus alten Aufzeichnungen der Osterhase als Eierbringer überliefert. Dabei ist es von den Paten Brauch gewesen Kinder einzuladen, um mit ihnen den Osterhasen zu jagen, d. h. es wurden die im Garten versteckten Eier gesucht. Die bunten Eier wurden dabei dem Osterhasen zugeschrieben, weil er viel flinker ist und die Hennen keine bunten, verzierten Eier legen konnten. Damit geht dieser Brauch auf den Erklärungsnotstand der



Erwachsenen gegenüber den Kindern zurück. Denn die Hennen als Überbringer waren weniger glaubhaft als der Hase. Auch die Niedlichkeit des Hasen, vor allem für Kinder läßt den Glauben an den Hasen immer wieder aufleben. Dabei setzte sich der eierlegende Hase um die Jahrhundertwende durch und konnte bei der städtischen Bevölkerung schnell überzeugen, denn die Landbevölkerung bedurfte aufgrund der besseren Kenntnisse über die Hasen mehr Überzeugungskraft, um an den Osterhasen zu glauben. Noch im vorigen Jahrhundert war der eierlegende Osterhase in einigen Teilen der Schweiz unbekannt.

Auch die christliche Deutung aus dem Psalm 104,18 ist möglich. In der Übersetzung wird von Klippdachsen gesprochen, jedoch findet man in alten Übersetzungen auch die Wörter Hase oder Kaninchen.

In Byzanz war der Hase in der Tiersymbolik ein Symbol für Christus.

Weiterhin steht der Hase als Zeichen der Fruchtbarkeit, was sich anhand der griechischen Liebesgöttin Aphrodite und der germanischen Frühlings- und Fruchtbarkeitsgöttin Ostera, denen ein Hase als heiliges Tier zugeordnet wurde, belegen läßt.

Die große Fruchtbarkeit beweist der Hase durch seine starke Vermehrung mit bis zu 20 Jungen im Jahr selbst.



**ParaPan** ist aufgrund seiner Nährstoffe und Zutaten sehr bekömmlich, bringt auch Ihren Brennstoffapparat in Schwung und wird von den ParaMedia Beratern empfohlen.

**ParaPan erhalten Sie bei uns täglich frisch!**

# BÄRLAUCH Brot

Unser Neustes! Ein helles Brot, mild gewürzt mit Bärlauch. Speziell zu Wurst, Fleisch und Käse. Während der Monate April und Mai täglich erhältlich.



## 4 Sorten Fyrabigbrot

Bei uns erhalten Sie von Dienstag bis Freitag ab 16.00 Uhr ofenfrisches Fyrabigbrot. Und zwar in vier verschiedenen Sorten:

- helles Baguette
- dunkles Baguette
- Fyrabigbrot mit Vollkornmehl
- Fyrabigbrot im Holzkörbli

Mit dem untenstehende Coupon erhalten Sie Ihr Fyrabigbrot 50 Rappen günstiger:



Schon probiert?  
**Stammertaler  
Früchtebrot**

**GEWERBEFRÜHLING**  
Stammertal

**30. April / 1. Mai**

2006

Besuchen Sie uns am Gewerbefrühling ab 11.00 Uhr in unserer Backstube. Zöpfeln Sie unter fachkundiger Anleitung Ihren eigenen Zopf. Eine Stunde später können Sie ihn fertig gebacken gratis abholen. Wir freuen uns auf Sie!

Ein Genuss!  
Mit Birnen, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Baumüssen und Mandeln



# Ammann

**BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE  
STAMMHEIM**

Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim  
Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07  
Mail: [info@beckamman.ch](mailto:info@beckamman.ch) [www.beckamman.ch](http://www.beckamman.ch)

**Ermässigungsgutschein**  
im Wert von Fr. 0.50. Anrechenbar  
an ein ofenfrisches Fyrabigbrot  
Gültig Dienstag bis Freitag ab 16.00 Uhr. Keine Barauszahlung.  
Nicht kumulierbar. Gültig bis 1.9.2006

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_