

EPEAUTRE

VARIETE OBERKULMER ROTKORN

**Oberkulm village du canton d' argovie dans la vallée du Wynental
région de Kulm (SUISSE)**

**Rot rouge, épi et paille tirant sur le rouge
Korn , qui veut dire céréale , autre que le blé**

Nom actuel de l'épeautre DINKEL ou en Hollandais Spelt

Eté 2013

**Je pars avec mon levain naturel (farine et eau) pour 1 semaine de
vacances en Belgique**

**Pendant la semaine un ami Ostéopathe (fils de boulanger) à qui je
dit que je suis aussi ostéo-pâte !!!!!**

**Nous montre sa manière de faire le pain à l'épeautre, je touche sa
farine et la trouve très riche (grasse et riches en éléments nutritifs)
Il me dit qu'elle est moulue à la meule de pierre et que d'après les dire
de Sainte Hildegarde , religieuse Allemande , elle contiendrait les 8
acides aminés essentiels.**

**Je demande à mon ami ou il à acheté sa farine car je souhaite aller
chercher des graines à semer (chez mon ami agriculteur)**

Il me dit : << je m'en occupe, je te ramène un sac >>

**4 semaines plus tard , il m'appelle et me dit, mercredi, je suis à
Lausanne , j'ai ton sac de graine, on peut se retrouver pour que je te le
donne.**

On se transmet rapidement le sac avec quelques mots car il est en retard pour une formation.

Je lui demande ce que je lui doit, il me dit : << c'est bon, je te l'offre >>

Mi octobre nous semons le sac de 25 kilos de graines chez mon ami agriculteur Cédric Chezeaux à Juriens. VD

C'est seulement au printemps suivant, quand la plante va repartir en croissance, que je vais faire des recherches sur internet pour en savoir plus sur l'Oberkulmer rotkorn

Et découvrir que le village d'Oberkulm est à 5 kilomètres de ma commune d'origine de Gontenschwil en argovie.

En reparlant avec mon père de ce fameux korn....

Il me dit que oui , il se rappelle que son père Adolf Haller

Semait chaque année à Oftringen (a 25 km de Gontenschwil) un petit champs de weizen (Blé)

Et un autre de Korn. (épeautre)

Après la moisson , un camion du moulin de Schöftland venait chercher les sacs de grains et ensuite rapportait la farine, ma Grand -mère Anna faisait le pain et le cuisait dans le four à pains à bois qui était dans la cuisine et aussi conçu pour chauffer la chambre de séjour et le banc à catelle ou le grand père Adolf aimait venir se réchauffer.

La boucle est bouclée, mon père à dans son corps et ses cellules la mémoire de ce pain de sa mère avec du korn argovien

Lors de son 78 ème anniversaire le 10 décembre 2014, j'ai fait goûter à mon père un petit bout de ce pain après le repas, il m'as dit je n'ai plus faim, je lui ai dit << goûte c'est de l'Oberkulmer argovien >>

**Il a goûté, et sans s'en rendre compte, il s'est recoupé 2 tranches
Alors qu'il venait de me dire qu'il n'avait plus faim.....**

Son corps et ses cellules avaient reconnu, le Korn....

Réflexe de bien être et reconnaissance d'un bon pain !!!!!

**25 kilos de graines semées en 2013 ont permis de semer à l'automne
2014 1 hectare et demi**

**Un magnifique rendement pour l'automne prochain, surtout pour en
faire du pain nourrissant**

Ma banque de graine originelle est magnifique !!!!!

**Marc Haller, artisan boulanger, 1350 L'Abergement
www.lespainsdemonchemin.ch**



Gontenschwil Argovie