

## Natur

Manche mögen's feucht:  
Schwarzerlen

## Rheinische Küche

Deftiges aus der tollen Knolle

## Erzählung

Das Geheimnis des Berges

## Kieselchen

Hamster zur Untermiete

*Bonn*

# *Wunderschöner Garten des Todes*

Bonn  
Königswinter  
Oberpleis  
Bad Honnef  
Rheinbreitbach  
Unkel Erpel Linz

**13 Seiten**

Veranstaltungsübersicht

# Liebe Leserin, lieber Leser,

trübes Wetter und herbstliche Stürme lassen uns in diesem Monat schnell ein wenig wehmütig werden: Was denn, der Sommer ist schon wieder vorbei? Wenn der Novemberwind die letzten Blätter von den Bäumen zerrt, werden auch wir uns unserer Vergänglichkeit wieder bewußt. Friedhöfe symbolisieren das besonders stark und strahlen doch einen ganz eigentümlichen Frieden aus – vor allem, wenn es sich um Jahrhunderte alte Grabstätten wie den Alten Friedhof in Bonn handelt. Anke Barth hat für Sie einen Spaziergang durch diesen wunderschönen Garten des Todes gemacht. Auf den Seiten 4 bis 6 können Sie ihr folgen – in ihrem Beitrag »Friedliche Oase für die Lebenden«.

»Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr«, schrieb Rainer Maria Rilke einst vom Herbst inspiriert. Falsch – wer in diesem Jahr ein Eigenheim erwirbt oder baut, kann noch staatliche Zuschüsse kassieren, rät Rechtsanwalt Christof Ankele in unserer Rubrik »Ihr Recht«. Seinen Ratgeber »Zugabe, Zugabe!« lesen Sie auf Seite 7.

Herbstlich kahl sind nun auch die Erlen, die mancherorts das Rheinufer säumen. Ulrich Sander zeigt Ihnen, daß dies kein Anlaß zum Trübsinn ist. Wie sie sich der schnellwüchsige Uferbaum auf das nächste Frühjahr vorbereitet, erfahren Sie in unserer Naturgeschichte »Nasse Füße und ein kurzes Leben« (Seite 8 bis 9).

Als Erntezeit ist der Herbst traditionell eine Zeit des Überflusses. Üppige Kartoffelernten und das frische Fett und Fleisch vom geschlachteten Vieh mögen die Rheinländer einst inspiriert haben, ein schmackhaftes Gericht namens »Kesselsknall« zu erfinden. Was es mit dem deftigen »Kuchen aus der tollen Knolle«

auf sich hat, verrät unsere Serie »Rheinische Küche« auf den Seiten 10 bis 11 – wie immer mit leckeren Rezepten zum Nachkochen.

Kulinarisch geht's auch bei unserem Kaleidoskop zu: Wo in unserer Region Lachs geräuchert wird, verrät Paulus Hinz auf der Seite 12.

Literarisch geht es weiter auf den Seiten 14 und 15: Pünktlich zur Saison der langen Abende stellen wir Ihnen eine Erzählung aus dem neuen Buch von Irene Grosch vor. »Das Geheimnis des Berges« ist Schmökerverkostung für kurzweilige Abendstunden. Mehr Kurzgeschichten wie diese fin-

den Sie im neuen Buch »Zeit der Kirschen« von Irene Grosch. Es erscheint Mitte des Monats – ein ideales Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenk.

Zu guter Letzt widmet sich das Kieselchen einem Zeitgenossen, den der Mensch so gut wie verdrängt hat: »Putzige Untermieter« porträtiert auf den Seiten 16 und 17 den Feldhamster, ein einst gefürchtetes, heute gefährdetes Nagetier.

Ab Seite 18 finden Sie unseren umfangreichen Veranstaltungskalender mit vielen Tips – von Musical »Anatevka« über Leonardskirmes, Martinsumzüge bis zur Springmaus-Satire »ZOFF« ist auch im trüben November in der Region eine Menge los. Viel Spaß beim Erleben wünscht

Ihre  


## Impressum



Titelbild: Erwin Bidder  
 (Die Aufnahme zeigt den Alten Friedhof in Bonn)

Erscheinungsweise: monatlich,  
 jeweils zum Monatsende  
 Redaktions- und Anzeigenschlußtermin:  
 15. des Vormonats  
 Verteilte Auflage: 15.000 Exemplare  
 Druckunterlagen: nach Absprache  
 (auch als pdf-, eps-, tif- oder jpg-Datei)

**Herausgeber:** Erwin Bidder, Rheinbreitbach  
**Redaktion:** Erwin Bidder (verantwortlich), Julia Bidder, Paulus Hinz, Ulrich Sander, RA Christof Ankele, Anke Barth  
**Verlag, Vertrieb und Anzeigenverwaltung:** Quartett-Verlag Erwin Bidder, Im Sand 56, 53619 Rheinbreitbach, Tel.: (0 22 24) 7 64 82, Fax: (0 22 24) 90 02 92, E-Mail: info@rheinkiesel.de, www.rheinkiesel.de  
**Layout, Satz und Grafiken:** datiset.com Werbebüro Yvonne Schneider, Rheinstr. 32, 53619 Rheinbreitbach, Tel.: (0 22 24) 96 82 88, www.datiset.com  
**Illustrationen:** Erwin Bidder, Arbeitsgemeinschaft Feldhamsterschutz, Anke Barth, Paulus Hinz Mathias Wosczyzna, Ulrich Sander, CMA  
**Anzeigen:** Erwin Bidder (Verlag), Tel.: (0 22 24) 7 64 82  
**Druck:** Krahe-Druck GmbH, Unkel  
**Beilagenhinweis:** Bad Honnef AG, Bad Honnef (Gesamtbeilage), CONTOUR Einrichtungssysteme GmbH, Königswinter (Teilbeilage)

# Friedliche Oase für die Lebenden

Was ist es, das Friedhöfe so anziehend macht? Sind es die kunstvoll gearbeiteten Figuren, Reliefe und Stelen, welche die Gräber zieren? Doch birgt ein alter Friedhof mehr als Kunst. In den Bildern und Inschriften verstecken sich die Geschichten vergangener Menschenleben, deren Geist auf jedem Friedhof zu spüren ist. Ganz besonders gilt das für den Alten Friedhof, einer idyllischen Oase im Herzen von Bonn.

»Sie war mir eine so gute liebenswürdige Mutter, meine beste Freundin.« Diese Inschrift ist in den Grabstein der Maria Magdalena van Beethoven eingraviert, der Mutter Ludwig van Beethovens. Auf dem Alten Friedhof, mitten im pulsierenden heutigen Bonn, hat sie, wie so viele andere bedeutende Bonner Persönlichkeiten, ihre letzte Ruhe gefunden. Die Inschrift entstammt

einem Brief, den Beethoven kurz nach dem Tod seiner Mutter an einen Freund schrieb. Ihre klaren und einfachen Worte enthüllen die Größe des Verlustes, den der damals erst sechzehnjährige Beethoven empfunden haben muß, als er eilends aus Wien an das Sterbebett seiner Mutter zurückkehrte.

Folgt man dem von zierlichen Eisenkreuzen und marmornen



Himmlische Gestalten spenden den Lebenden Trost

Engelsfiguren gesäumten Weg, quert den Friedhof an die andere Seite der Mauer, vorbei an Eichen, die genau so alt sind wie die Gräber, so gelangt man zu einem weiteren Puzzlestück aus Beethovens Leben. Vor dem Grab Franz Xaverius Ries' empfindet der Besucher die Dankbarkeit, die der einsame Musiker seinem Geigenlehrer entgegengebracht haben muß. Ries gab dem jungen Beethoven seinen Rat und seine Freundschaft, ihm, der bisweilen haltlos dem Schicksal ausgeliefert gewesen zu sein scheint: Seine Mutter verstarb so früh, sein Vater trieb die Familie durch seine Alkoholsucht in den Ruin und die zunehmende Taubheit quälte den Komponisten.

Der Tod, faszinierend und abstoßend zugleich. Viele fürchten ihn, anderen spendet eine Religion Trost, manche sehnen ihn herbei. Er ist ein Rätsel, das der Mensch nie lösen wird. Und der Tod steht

mitten im Leben: Verläßt man den Alten Friedhof, Oase der Stille, durch eines seiner Tore, begrüßt den Besucher die vertraute Betriebsamkeit: Der Passant kann dem vorbei rasenden Fahrradfahrer gerade noch ausweichen, schimpft ihm hinterher. Die Ampel schaltet auf grün, Motorräder und Autos brausen los. Zwei Schritte zurück nur sind es in die Welt des Friedhofs, wo Stille den Besucher umfängt wie ein lang ersehntes Geschenk.

Schlendert man dort weiter über die laubbedeckten herbstlichen Wege, so spürt man es: Dieser Friedhof ist alt. Sehr alt. Die Seelen, die zwischen diesen Büsten und Obelisken streifen, reden

aus grauer Vorzeit zu uns, von Dingen, die wir uns kaum mehr vorstellen können. Die Gegenwart der Toten ist nicht mehr die unsere.

Um 1715 herum wurde auf dem Alten Friedhof das erste Grab ausgehoben. Das erste Mal in Quellen erwähnt wird der Friedhof allerdings erst in der »Trauer-Ordnung« des Kurfürsten Clemens August aus dem Jahre 1725.

Dort heißt es, daß »alle verstorbenen Soldaten, arme Leuth, Fremde ... hinführo aussen der Sternen-Pforte auf dem geweyheten so genannten Soldaten Kirchhof beerdigt werden«. Das Ansehen des Friedhofs war zunächst dementsprechend gering. Erst mit der Gründung der preußischen Universität am 18. Oktober 1818 in Bonn und dem damit einhergehenden Zustrom des Bildungsbürgertums veränderte sich sein Image:

Mehr und mehr mischten sich Grabsteine von Professoren, Philosophen, Ärzten und Musikern unter die Soldatengräber, neben schlichten Kreuzen errichteten ihre Familien prunkvolle Grabstätten.

## Berühmte Namen

Viele der Namen, die ein aufmerksamer Spaziergänger nach und nach erspäht, wecken Erinnerungen: Ernst Moritz Arndt, August Wilhelm von Schlegel, der Shakespeare-Übersetzer, Robert und Clara Schumann. Simrock. Droste-Hülshoff; nicht Annette, die Dichterin, aber immerhin ihr Cousin.

Bänke laden im herbstlichen Sonnenschein zum Verweilen





**Eine Oase der Ruhe mitten in der Stadt**

ein. Ein kleiner Friedhofsführer (siehe Kasten), der interessierten Besuchern Auskunft über den Alten Friedhof gibt, verrät, daß die Grabmäler der Bestatteten »neogotisch« und »antikisiert« sind. Schmetterlinge auf Denkmälern und Steinen symbolisieren die davonschwebende Seele, Fackeln sind Sinnbild für das verlöschende Leben, Baumstümpfe und abgebrochene Säulen deuten auf ein zu früh beendetes Leben hin. Rankt sich Mohn, der als Schlafmittel galt, an einem Grabkreuz empor, zeigt das einen Wandel in der Betrachtung des Todes an: Es ist nicht mehr der vermummte Sensemann, sondern Schlafes Bruder. Ein friedliches Bild, das auch die Lebenden tröstet. Vielleicht strahlt die alte Bestattungsstätte in Bonn deshalb so viel Ruhe aus?

Der Alte Friedhof war der erste Friedhof Bonns außerhalb der

Stadtmauern. Bis dahin waren alle Toten auf den Kirchhöfen innerhalb der Stadtmauern begraben worden. Aufgrund der Überbelegung begannen die Begrabenen, immer mehr Lebende zu sich zu holen: Das von den Leichen versuchte Brunnenwasser, welches die Bevölkerung schöpfte, verbreitete Krankheit und Tod. Erst der letzte in Bonn residierende Kurfürst Max Franz von Habsburg ordnete 1787 die Schließung der innerstädtischen Friedhöfe an und bestimmte den »ehemaligen Soldatenkirchhof vor dem Sterntor zum allgemeinen Kirchhofe«.

### Hautnahe Geschichte

Während der Blick über die verwitterten Grabsteine schweift, fragt man sich, welche Schicksale die Menschen, die hier begraben sind, erlebt haben, welche Geschichten sie uns heute erzäh-

### Info-Kasten

#### Anfahrt:

Mit Auto, Bus oder Bahn bis Bonn Hauptbahnhof, dann mit der Straßenbahn 62 oder 66 bis Haltestelle »Stadthaus«, von dort eine Minute Fußweg.

#### Öffnungszeiten:

Der Alte Friedhof in Bonn ist jeden Tag geöffnet, im Winter bis 17 Uhr, im Sommer bis 19 Uhr.

#### Führungen:

Von Mai bis September finden jeden Dienstag um 15 Uhr und am 1. Samstag im Monat um 11 Uhr Führungen über den Alten Friedhof statt. Treffpunkt ist am Eingang Bornheimer Straße, die Teilnahme kostet 3 Euro für Erwachsene, Kinder, Schüler und Studenten zahlen die Hälfte. Im Winter gibt es Gruppenführungen auf Anfrage (Telefon-Nummer siehe unten).

#### Grab-Patenschaft:

Mit der Übernahme einer Patenschaft für eines der Grabmäler, also der Aufgabe, dieses in Stand zu halten und vor dem Verfall zu schützen, kann man sich das Recht erwerben, auf dem Alten Friedhof begraben zu werden.

#### Weitere Informationen:

Erika Zander von der »Gesellschaft der Freunde und Förderer des Alten Friedhofes in Bonn e.V.«, Telefon 0228/ 641407

#### Buch-Tip:

Erika Zander/ Jörg Bätz:  
Der Alte Friedhof in Bonn:  
Kunst und Geschichte(n)  
96 Seiten, kartoniert,  
Bouvier-Verlag,  
ISBN 3-416-02961-5,  
€ 9,90



**Das Grab des berühmten Komponisten Robert Schumann**

len würden. Eben das ist es wohl, was es so reizvoll macht, ihnen nachzuspüren. Sie haben erlebt, was heute nur noch aus Geschichtsbüchern zu erfahren ist. Arndt beispielsweise, der ein erbitterter Feind Napoleons war; Napoleon, diese Romanfigur, dessen Liebe zu Joséphine das

Fernsehpublikum immer wieder zu Tränen gerührt hat. Unsereins mag sich heute gegen Bush oder Blair wenden, gegen Schröder oder Stoiber wettern.

Viele der auf dem Alten Friedhof Begrabenen waren Zeitgenossen der Französischen Revolution, deren wichtigste Daten man auf

die Lehrer schimpfend für den Geschichtstest auswendig gelernt hat. Damit man gute Noten bekommt und später etwas wird – Manager oder Bankkaufmann vielleicht. Die hier Begrabenen könnten uns von den alten Zeiten erzählen und unseren Geist bannen mit ihren Ge-

schichten. Es wird dunkel, bald schließt der Friedhof seine Pforten. Schon verschwimmen die Formen der steinernen Figuren in der Dämmerung. Herbstliche Kälte kriecht durch den Körper. Noch einmal passieren wir das Grab der Mutter Beethovens. Dann verlassen wir den Friedhof durch den Haupteingang Bornheimer Straße – voller Vorfreude auf einen heißen Kakao im Warmen.

*Anke Barth*



# Zugabe, Zugabe!

Das Gesetzgebungskarussell dreht sich schneller und schneller, und die Wahrscheinlichkeit, mit dem Thema »Eigenheimzulage« im neuen Jahr keinen Bankangestellten mehr hinter den Tresen hervorzulocken, ist nicht eben gering. Trotz dieses Risikos soll hier auf die aktuelle Rechtslage rund um eine der letzten öffentlichen Geldquellen eingegangen werden.

Eine Eigenheimzulage (abgekürzt EZL) bekommt, wer sich ein Haus oder eine Wohnung kauft und diese selbst nutzt oder unentgeltlich an Angehörige zur Nutzung überläßt.

Die Förderung beginnt im Jahr der Fertigstellung oder Anschaffung und endet spätestens nach Ablauf der folgenden sieben Jahre.

Vorsicht: Der Anspruch auf die Zulage entsteht erst mit Beginn der Nutzung. Wenn also zwischen Anschaffung und Einzug ein Jahreswechsel liegt, geht bereits ein Jahr der Förderung verloren.

## Geld vom Staat

Der Grundbetrag der Förderung beträgt fünf Prozent der Anschaffungs- und Herstellungskosten der Räumlichkeiten, höchstens aber 2.556 €. Bei Gebäuden, die später als zwei Jahre nach deren Herstellung erworben werden sowie bei Ausbauten und Erweiterungen reduziert sich der Grundbetrag auf 2,5 Prozent der Kosten und der Höchstbetrag auf 1.278 € jährlich. Hinzu kommen bis zu einem Höchstbetrag von 256 € jährlich Förderungen für spezielle Heizanlagen beziehungsweise besonders wärmeisolierte Räumlichkeiten.

Für kindergeldberechtigte Kinder, die im Haushalt des Berechtigten leben, gibt es 767 € pro

Kind und Jahr. Der Anspruchsteller darf jedoch bestimmte Einkommensgrenzen nicht überschreiten:

- Der Gesamtbetrag der Einkünfte für das aktuelle Jahr und das Vorjahr zusammen gerechnet darf bei einem Anspruchsteller nicht mehr als 81.807 €
- bei Eheleuten nicht mehr als 163.614 € betragen. Jedes Kind, für welches Anspruch auf Kinderzulage besteht, erhöht diese Einkommensgrenze um 15.339 €
- beziehungsweise 30.678 € bei Ehepaaren. Falls Eheleute gemeinsam zu viel verdienen, kann es Sinn machen, sich im Antragsjahr getrennt veranlagern zu lassen, damit auf diese Weise zumindest einer von beiden EZL erhalten kann. Wenn nach der Antragstellung die Einkunftsgrenzen überschritten werden, führt dies nicht zum Wegfall der EZL.

Jeder darf in seinem Leben nur einmal eine EZL für ein Objekt beantragen – das nennt man Objektverbrauch. Dies gilt auch für den, der ein Vorgängermodell der EZL, zum Beispiel die Förderung nach § 10e EStG, in Anspruch genommen hat. Ausnahme: Ein Single kann, auch wenn er bereits einmal eine Förderung erhalten hat, nach seiner Heirat erneut für ein dann von beiden Eheleuten genutztes Heim eine Förderung beantragen, wenn dessen Ehegatte vor der Heirat noch keine Förderung erhalten hatte.

Auch wenn Eheleute gemeinsam ein Objekt als Miteigentümer erworben haben und hierfür gefördert wurden, können sie für ein zweites Objekt erneut EZL erhalten. Allerdings ist die gleichzeitige Förderung von zwei räumlich zusammenhängenden



## Sparen, sparen, Häusle bauen: Bauherren müssen rechnen

Objekten bei Nutzung durch die Eheleute nicht möglich.

Wenn dagegen eine nichteheliche Lebensgemeinschaft gemeinsam eine Wohnung als Miteigentümer anschafft, erhalten beide jeweils nur die Hälfte der Eigenheimzulage. Dennoch kann keiner der beiden Partnern erneut eine EZL beantragen.

aus, der Rest will immer noch aus eigener Tasche bezahlt sein!

*Rechtsanwalt  
Christof Ankele  
Kanzlei Schmidt & Ankele  
Bad Honnef*

## Hindernis Trennung

Bei einer Trennung oder Scheidung von Eheleuten fallen deren Vergünstigungen hinsichtlich des Objektverbrauches weg, und zwar ab dem auf die Trennung folgenden Jahr. Wenn die Eheleute an einem gemeinsamen Objekt Miteigentum hatten, kann bei einer Trennung der eine dem anderen seinen Anteil übertragen. Dann erhält dieser die volle EZL, bei dem anderen Ehepartner tritt kein Objektverbrauch ein, wenn die Übertragung noch im Trennungsjahr bei steuerlicher Zusammenveranlagung erfolgte.

Wenn ein Ehegatte Alleineigentümer von zwei geförderten Objekten ist, kann nach der Trennung die Förderung nur noch für das zuerst steuerbegünstigte Objekt weitergeführt werden.

Auch wenn im nächsten Jahr möglicherweise alles anders (schlechter) wird, sollte dem Werben um einen raschen Vertragsabschluß noch in diesem Jahr nicht übereilt nachgegeben werden. Die EZL macht im Regelfall rund zehn bis 15 Prozent des Kaufpreises eines Hauses

# Nasse Füße und ein kurzes Leben

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Höchste Zeit, den »Baum des Jahres 2003« zu porträtieren: die Schwarzerle. Dabei eignet sich der November besonders gut, um diese Birkenverwandte bei einem Spaziergang am Rheinufer zu entdecken: Die Schwarzerle erkennt man hervorragend auch ohne Laub. Wie kann das sein? Erkennt man doch Sträucher und Bäume sonst nicht am besten im belaubten Zustand!?



Schwarzerlen prägen das Uferbild am Rhein

Im Spätherbst, bar seines Blattwerks, ist die Schwarzerle quasi enttarnt. Die oft pyramidenartig spitz zulaufende Krone und das relativ gleichmäßig verstreute Astwerk der Erle, das sich gegen den Himmel abzeichnet, sind bereits ein gutes Erkennungsmerkmal, das nun nicht mehr vom Laub kaschiert wird. Wer bewußt hinschaut, stellt zudem fest, daß der Stamm bis in die Kronenspitze hinaufreicht. Bei vielen anderen Baumarten gabelt er sich bereits unterhalb und bildet eine ausladende Krone.

Doch selbst jetzt und während des Winters ist die Schwarzerle nie völlig kahl. Sie trägt noch zahlreiche Kätzchen, lang und schlank, und Fruchtstände, kurz und rundlich, die in dieser Jahreszeit wie kleine Zapfen aussehen, und die allesamt im Herbstwind schaukeln. Die auffälligen

Zapfen sind die Überreste des nun fast vergangenen Jahres, in dessen Laufe sie ausreifen, verholzten und die kleinen, schmal geflügelten Samen als Flugnüsschen freigaben. Die langen Kätz-



Ohne Laub kann man die Erle schnell erkennen

chen, die männlichen Blütenstände, wuchsen bereits im Sommer heran und überwintern in diesem Stadium. Sie stecken sozusagen in den Startlöchern für den zeitigen Blühbeginn im kommenden Jahr.

Los geht's bereits im Februar, spätestens im März. Dann setzen die Erlenblüten so mächtige Pollenwolken frei, daß Weg- und Bachränder von einem gelbgrünen Pulver gesäumt sein können. Spätestens dann ist auch die Heuschnupfen-Saison wieder er-

Gegenteil unser Jahresbaum: diese Standortbedingungen findet er hervorragend: Nährstoffe gibt es in Hülle und Fülle und Wassermangel ist für die Erle kein Thema.

Schwarzerlen haben unsichtbare Untermieter: An ihren Wurzeln lebt ein Strahlenpilz, der mit dem Pflanzengewebe große, zusammengesetzte Wurzelknöllchen bildet. Diese »Knöllchen« können so groß wie Äpfel werden! Hierbei handelt es sich keinesfalls um eine botanische Variante einer Fußpilz-Erkrankung, sondern um eine Symbiose: Der Pilz versorgt den Baum zusätzlich mit lebensnotwendigem Stickstoff.

Das Wurzelwerk der Erle ist ein tiefreichendes, stabiles Herzwurzelsystem, das einerseits dem Baum den nötigen Halt gibt, auch bei durchspülten Ufern, andererseits gleichfalls die »Bettkanten« der Fließgewässer als natürliche Befestigung stabilisiert. Typischerweise säumen Erlen daher dicht an dicht naturbelassene Bachufer.

Das alles ermöglicht ein rasches Wachstum und gute Gesundheit. Jedoch – so scheint es – bedingen diese Umstände auch ein schnelleres Leben. Im forstlichen Sinne gilt die Erle als ein vergleichsweise kurzlebiger Baum. Mit etwa 20 Jahren erreicht sie bereits ihre volle Körpergröße von etwa 20 Metern. Ihr Höchstalter liegt bei ungefähr 120 Jahren; da erreichen Eichen gerade erst das Erwachsenenalter.

Das Holz der Eller, wie sie im deutschsprachigen Raum auch genannt wird, ist dementsprechend weich und wurde beziehungsweise wurde zum Beispiel für Zigarrenkisten, Bleistifte und Schnitzereien, sowie zur Papierherstellung genutzt. Heute stehen Spanplatten als Verlegetheislösung an erster Stelle. Gleichwohl ist es für manches Möbelstück, das nicht besonders widerstandsfähig sein muß, insofern begehrt, als es einen schönen, warmen, gelb-orangerötlichen Ton bekommt, der im Al-

öffnet, denn diese Art gilt bei Allergikern als besonderer Plagegeist.

Da ist es nur ein schwacher Trost, daß Erlen eher selten bei menschlichen Siedlungen auftreten. Ihr Reich sind die Ufer von Flüssen und Bächen, die nassen Zonen der Auen, die sumpfigen Flächen der Bruchwälder, ja, sogar Moore. Von allen heimischen Baumarten ist die Schwarzerle gegenüber Nässe am anpassungsfähigsten. Sie verträgt sowohl periodische Hochwässer und Überflutungen als auch ständig »nasse Füße«. Daß ihre Wurzeln fast permanent in den feuchten oder gar durchnässten Untergrund hineinragen, macht ihr gar nichts aus. Da sind manche Weiden und Pappeln, die den Erlen in diesen Lebensräumen oft Gesellschaft leisten, schon empfindlicher. Ganz im



**Schwarzerlen säumen naturbelassene Fluß- und Bachufer**

ter nachdunkelt und intensiver wird.

Im Wasser wiederum, als wäre es voll in seinem Element, hält sich Erlenholz rund 100 Jahre lang, so daß es bevorzugt für Wasserbauten verwendet wird, die damit deutlich stabiler geraten, als mit weichem und brüchigen Weiden- oder Pappelholz. Mühlenbalken, Wasserleitungen und Befestigungen wurden daraus errichtet. Halb Venedig soll aus Erlenholz bestehen.

Praktischen Nutzen im Haushalt zog der Mensch bis ins 18. Jahrhundert aus den sehr klebrigen frischen Erlentrieben und Knospen, indem er sie zum Fliegenfang im Haus aufhing. Der wissenschaftliche Artname *Alnus glutinosa*, ist darauf zurückzuführen: *Alnus* ist der alte römische Name für Erle und *glutinosa* bedeutet »klebrig«.

Aber auch zu einem völlig anderen Zweck hat man die Schwarzerle genutzt und höchstwahrscheinlich rührt daher auch ihr Name. Die dunkelbraune, teils schwärzliche Borke alter Exemplare (die auch schon Anlaß für die Namensgebung sein könnte) wurde zum Gerben von Leder und Schwarzfärben von Wolle genutzt. Aus den Zapfen wurde sogar schwarze Tinte hergestellt. Interessanterweise verfärben sich die Erlenblätter kurz nach dem Abschied vom Baum bereits schwarz. Dafür ist einerseits die Reaktion der Gerbstoffe mit im

Wasser gelösten Eisen-Ionen verantwortlich. Andererseits trägt auch der hohe Stickstoffanteil der Blätter dazu bei, da die Blätter nämlich im grünen Zustand, sozusagen mit allem drum und dran – und vor allem drin! – abgeworfen werden und sich gar nicht herbstlich bunt verfärben. Ähnlich wie die Esche (Siehe »rheinkiesel«, November 2001) hat die gut versorgte Erle es nicht nötig, zuvor die verwertbaren Inhaltsstoffe zu »recyclen«.

Die Probleme die dem Baum derzeit zu schaffen machen, sind ganz anderer Art. Seit 1993 stellt man in Deutschland ein Erlensterben fest. Grund ist ein neuartiger Baumpilz, der sich über das Wasser ausbreitet und durch die Rinde in der Nähe der Wurzelregion in den Stamm eindringt.



**Jetzt schlummern die Blüten fürs nächste Jahr**

Bei der Schwarzerle versagen leider die altbewährten Abwehrmechanismen, da der Schädling durch die Kreuzung zweier vorher vergleichsweise harmloser Pilzstämme hervorgegangen ist und nun aggressiv in die Bäume einzudringen vermag.

Bisher weiß keiner, wie der Wettlauf der Natur ausgehen mag. Es bleibt für die Erle zu hoffen, daß es wie bisher bei ihren geliebten nassen Füßen und einem kurzen – aber nicht allzu kurzen – Leben bleibt.

*Ulrich Sander*

# Kuchen aus der tollen Knolle

»Himmel und Ääd«, die berühmte Erbsensuppe, der legendäre »Halve Hahn«, aber auch der weit über die Grenzen des Rheinlands bekannte »Rheinische Sauerbraten«: Unsere Heimat hat kulinarisch einige Leckerbissen zu bieten. Aber woher kommt die Tradition von Zwiebelkuchen, Muzen zur Karnevalszeit oder heimischen Wildgerichten? Wir stellen die rheinischen Spezialitäten in einer Serie »Die Rheinische Küche« vor. Selbstverständlich inklusive Rezepten. Diesen Monat: Dielsknall und Reibekuchen



### Der Herbst ist die traditionelle Kartoffelzeit

Pünktlich zur herbstlichen Kartoffelernte ziehen wieder verführerische Düfte durchs Haus. Was riecht denn da so lecker? Uhles, Puttes, Deppedotz, Knällche, Tiegelsknauel, Kesselkuchen, Kesselsknall oder Dielsknall, Kesselweck oder Kesselsbrütcher – von vornehmen Leuten lieber »Topfkuchen« genannt – der Kartoffelkuchen hat unglaublich viele Namen. Gemeint ist eine Art dicker Reibekuchen.

Nun, wo die Tage kürzer werden, brutzelt das leckerere rheinische Traditionsgericht bestimmt wieder in vielen Backöfen.

Im Siebengebirge wird der Kesselkuchen schon seit langem im Monat November verzehrt. »In Königswinter und Niederdollendorf wird Puttes oder Dielsknall traditionell am 11. Novem-

ber, dem Namenstag des Heiligen Martin, gegessen«, erklärt Dr. Berthold Heizmann vom Amt für Rheinische Landeskunde in Bonn. Er hat sich bereits ausgiebig mit den rheinischen Mahlzeiten beschäftigt und sich in vielen Dörfern nach den Essgewohnheiten erkundigt. In etlichen Ortschaften im Siebengebirge serviert man den Kartoffelkuchen, der übrigens zwei bis drei Stunden im Ofen garen

muß, in der Regel mit getrockneten Pflaumen oder Rosinen. Andernorts genießt man ihn mit Mettwürsten oder Speck.

»Die Kartoffel hat schon seit langem einen hohen Stellenwert im Rheinland«, weiß Dr. Gunther Hirschfelder vom Volkskundlichen Seminar der Universität Bonn. Im 16. Jahrhundert brachten spanische Eroberer die tolle Knolle aus Südamerika mit. Doch zunächst fristete das Nachtschattengewächs ein Exotendasein im Schatten des altbewährten Getreides. Der Siegeszug der Kartoffel begann erst, als Ende des 18. Jahrhunderts und zu Beginn des 19. Jahrhunderts erliche verregnete Sommer zu Mißernten beim Getreide führte. Die Kartoffel, die auch bei hohem Niederschlag und auf Böden mit Nässezustand hervorragend gedeiht, setzte sich durch.

### Essen zur Erntezeit

Wer Kartoffelkuchen schon einmal gekostet hat, weiß, daß außer den geriebenen Kartoffeln vor allem eine Zutat unentbehrlich ist: Fett. Gleiches gilt für »Rievkooche«, Reibekuchen, die kleineren Geschwister vom Kesselsknall. Heutzutage ißt man sie gern auf Vereinsfesten und bei der traditionellen Dorfkirmes.

»Der Reibekuchen ist ein relativ junges Gericht, denn das gesamte 19. Jahrhundert ist von Fettmangel geprägt«, erläutert Dr. Hirschfelder. Damals war es undenkbar, löffelweise Fett in

die Pfanne zu gießen, um goldbraune Kartoffelkuchen darin zu backen. »Möglicherweise spielte der Reibekuchen aber eine Rolle bei der Resteverwertung: Wenn man Fett übrig hatte, briet man Kartoffeln darin«, glaubt Hirschfelder.

Das könnte vor allem im Herbst der Fall gewesen sein: Die Zeit der Kartoffelernte war auch die Schlachtzeit, bei der viel Fett zur Verfügung stand. Möglicherweise wurden Fett und Kartoffeln deshalb auf die schmackhafte Art kombiniert.

Die Hochkonjunktur des Reibekuchens beginnt laut Hirschfelder erst im 20. Jahrhundert nach dem Zweiten Weltkrieg: Nach den langen Jahren der Entbehrung verfiel Deutschland geradezu einer »Freßwelle«, in der kalorienreiche Speisen wie Buttercremetorten beliebt wurden, aber auch fetthaltige Kartoffelgerichte wie Reibekuchen.

Zum Kesselkuchen und zum Reibekuchen gehört im Rheinland stets ein Löffel Apfelmus. Das ist kein Zufall, glaubt der Volkskundler Dr. Hirschfelder. »Viele alte Apfelsorten konnte man nicht besonders lange lagern. Wenn man sie über den Winter hinweg aufbewahren wollte, mußte man sie mit Zucker zum Kompott einkochen.« Reibekuchen oder Kesselkuchen mit Apfelmus, das schmeckt auch heute noch vielen Rheinländern – vor allem im dunklen Kartoffel-Monat November!

*Julia Bidder*

## Rezept des Monats

### Uhles und Rievkooche

Zwei alte Breitbacher Rezepte verraten, wie aus Kartoffeln herrlich leckere Rievkooche oder Uhles werden. Dort wird der Uhles gern auch bei Vereinstreffen gegessen.

#### Rievkooche

##### Zutaten:

1,5 Kilogramm Kartoffeln, 4 Eier, zwei mittelgroße Zwiebeln, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, Öl

##### So wird's gemacht:

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Dann die Kartoffelmasse in ein Tuch geben und leicht durchdrücken. Das Wasser dabei in einer Schüssel auffangen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Eier und Zwiebeln unter die Kartoffelmasse mischen. Jetzt das Kartoffelwasser vorsichtig abschütten. Zurück bleibt etwas Kartoffelmehl, das unter den Teig gemengt wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Rievkooche in einer Pfanne mit reichlich Öl braten. Wenn die Masse nicht fest wird, noch etwas Mehl oder Kartoffelmehl unter den Teig heben.

#### Uhles

##### Zutaten:

2 Kilo geschälte Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 eingeweichte Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, zwei große Mettwürste, 3 bis 4 Eßlöffel Kartoffelmehl.

##### Und so wird's gemacht:

Kartoffel reiben, Zwiebel fein würfeln, die Brötchen fest ausdrücken und zu einem Teig vermengen. Eier dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 bis 4 Eßlöffel Kartoffelmehl dazugeben. Die Mettwürste in etwa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und unter den Teig mischen. Reichlich Öl in einer Auflaufform erhitzen und den Teig einfüllen. Mit dem Deckel schließen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach 50 Minuten den Deckel abnehmen und nochmals 40 Minuten im Backofen schön braun und knusprig backen.

Anstelle von Mettwurst kann auch Schinken oder durchwachsender Speck genommen werden.

Zu beiden Gerichten schmeckt Apfelmus, Rübenkraut und Schwarzbrot mit Butter.

*Guten Appetit!*

**Warum essen wir heute mit Messer und Gabel?** Warum gilt hierzulande das Fleisch von Rindern und Schweinen als Delikatesse, während uns allein der Gedanke an Hundebrot ekelt und auch Pferdefleisch immer seltener verzehrt wird? Der Bonner Volkskunde-Wissenschaftler Dr. Gunther Hirschfelder lädt zu einer kulinarischen Zeitreise quer durch Europa. Sein Buch »Europäische Esskultur« läßt die Geschichte unserer Ernährung Revue passieren – von den ersten Suppen, die Steinzeitmenschen vermutlich in Kochgruben zubereitet haben, über Hungersnöte im Mittelalter bis zur ersten »Freßwelle« der Nachkriegszeit. Ein unterhaltsames, aber auch lehrreiches Werk rund um unsere Esskultur und die unserer Nachbarländer.



Gunther Hirschfelder • Europäische Esskultur • Campus Verlag  
328 Seiten, gebunden • ISBN 3-593-36815-3 • 25,50 €



Verlockende Delikatesse: Frischer Lachs

### Davon können Sie sich getrost eine Scheibe abschneiden

Und bei der einen wird es gewiß kaum bleiben, wenn Sie erst einmal diese Köstlichkeit probiert haben. Anders als vor Jahrzehnten ist Lachs heutzutage keine exklusive Speise mehr, die ausschließlich einkommenstarken Schichten zur Verfügung steht. Lachs, selbst Wildlachs, ist heutzutage nahezu für jedermann erschwinglich. Und es gibt ihn in vielen, vielen Variationen: Räucherlachs, gebeizter Graved Lachs, Sandelholz-Lachs – einer köstlicher als der andere – für jeden Geschmack etwas.

Wohl dem, der eine Gourmet-Räucherei gewissermaßen gleich vor der Haustür hat! Eine, die aus ihrem reichhaltigen Angebot Ihre Wunschplatte nach Ihren Angaben zusammenstellt; kombiniert mit frischem geräucherten Forellenfilet, geräuchertem Spitzkopf-Aal, Shrimps Natur und geräuchertem Heilbutt. Geschultes Fachpersonal berät Sie kompetent in der VIDAL Räuchermeisterei, aus der alle diese Köstlichkeiten stammen. Sie können, wenn Sie mögen, Ihre Lieblingsplatte zusammenstellen lassen: In Bruchhausen, oberhalb von Unkel (der Weg dorthin ist gut ausgeschildert).

Und natürlich können Sie die

Platte Ihrer Wahl, mit der Sie Ihre Gäste verwöhnen wollen, auch vorbestellen.

**VIDAL GmbH**  
Räuchermeisterei  
Fischerveredelung, Lachs,  
Forellen, Aal

Gut Hohenunkel  
53572 Bruchhausen

Tel.: 0 22 24 / 62 50 + 7 61 37

Fax: 7 52 11

Internet: [www.fisch-vidal.de](http://www.fisch-vidal.de)

E-Mail:

[VIDALGMBH@t-online.de](mailto:VIDALGMBH@t-online.de)

### K I K - Kunst im Kühlhaus



So nennt die Oberpleiser Schmuckwerkstatt Mondstein ihre Präsentation, die ab dem 15. November 2003 in den neuen Räumen in der Dollendorfer Straße 2 zu besichtigen ist. Keine Angst, Sie brauchen

Ihre Wintersachen noch nicht anzuziehen, schließlich handelt es sich um ein ehemaliges Kühlhaus, das jetzt ausgedient hat und neuen Zwecken dient. Mit einer photographischen Dokumentation von Birgit Ritschel »Von der Metzgerei zur Schmuckwerkstatt« stellt das Atelier die umfangreichen Baumaßnahmen im Bild vor. Daneben zeigt die Werkstatt »Schmückendes von Herz und Hand«, mit kunstfertigen Händen hergestellt von Elvira Müller und Heike Wurm. Für die rechte Atmosphäre sorgt eine musikalische Begleitung durch Gitarre, Baß und Gesang.

#### Kunst im Kühlhaus

15. November 2003

16.00 bis 23.00 Uhr

Eintritt frei

#### Schmuckwerkstatt Mondstein

Dollendorfer Straße 5

53639 Königswinter

Tel. & Fax 0 22 44 / 33 89

[www.schmuckwerkstatt-mondstein.de](http://www.schmuckwerkstatt-mondstein.de)

## Keltische Barden in Bad Honnef

Insider handeln das Feuerschlößchen im »Rheinischen Nizza« schon seit längerem als Geheimtip, der musikalisch häufig Außergewöhnliches zu bieten hat. Die Rede ist vom »Folk im Feuerschlößchen«, kurz FiF genannt. Im Monat November, der mit seinen zahlreichen Gedenk- und Trauertagen eher Besinnliches bis Depressives zu bieten hat, legt sich Initiatorin Jutta Mensing gleich zweimal mächtig ins Zeug. Mit den keltischen Barden Jake Walton und Eric Liorzou aus der Bretagne erwartet die Zuhörer ein ausgefeiltes Zusammenspiel von zwei Gitarren und der perfekte Klang von Mandola, Dulcimer und Drehleier.

Der nächste Weg führt nach Schottland; von dort nämlich kommen »The Midden«, eine junge Band. Vier brillante Folk-Musikerinnen, die traditionellen schottischen Sound mit vibrierenden modernem Touch verbinden. Gitarre, Violine, Fiddel, Baß und mehrstimmiger Gesang heißen die musikalischen Zutaten. Kate Reid hat eine kräftige, sympathische Stimme, die sich bestens mit den Harmonien von ihren Schwestern Megan und Hazel ergänzt.

Mittwoch, 5. November 2003,  
20.00 Uhr  
Jake Walton & Eric Liorzou

Freitag, 21. November 2003,  
20.00 Uhr  
The Midden  
– eine junge schottische Band

### Informationen und Kartenvorverkauf:

FiF – Folk im Feuerschlößchen  
Feuerschlößchen  
Rommersdorfer Straße 78  
(auf dem Gelände des  
Siebengebirgsgymnasiums)  
53604 Bad Honnef  
Tel.: 0 22 24 / 7 50 11

### Eintritt:

€ 10 / ermäßigt € 7,50  
(Kinder bis 14 J. frei)

### Vorverkauf:

Guthy's Depot, Bahnhofstraße,  
Bad Honnef  
Musikhaus Hommerich  
Steinstraße, Bad Honnef



Musik mit viel Gefühl: Jake Walton & Eric Liorzou

# Das Geheimnis des Berges



Wenn ich lange genug hier liege, findet mich vielleicht wer. Eine, die jung und schön ist. Sie wird mich aufheben und ich werde in ihrer Mädchenhand liegen. Ich werde mich fest an ihre warme Haut schmiegen und ihre Finger werden mich umschließen, und sie wird mich mit nach Hause nehmen und nie mehr hergeben. Wo der Bach vom Berg her kommt, von Stufe zu Stufe fällt, liege ich auf felsiger Sohle. Kleine Wellen laufen über mich zum Ufer. Das Wasser ist so klar, daß ich bei Nacht den Himmel sehe,

den Schimmer aus anderer Welt, am Tag die Flanken der Berge, in Sonne und Staub fahl geworden, Lärchen auf smaragdner Schräge, das Sonnenlicht, das in durchsichtigen Bahnen auf den Grund der Ache fällt, wo Wellen mit den Kieseln spielen. Es gibt noch vieles in der Gegend, was mir gefällt: Schulkinder fahren im Bus vorbei, Hühner mit gestutzten Flügeln wälzen sich im Sand, Katzen blicken auf den Bach, schreiten angewidert weiter, oben am Hang mähen Männer mit der Sense, später lehnen sie an

einem Baum, manche rauchen Zigaretten.

Wenn es hier nur nicht so kalt wäre! Lange ist es her, viele Millionen Jahre, daß ich es schön warm hatte. Da wo ich herkomme, tief im Innern der Erde, schwamm ich mit vielen anderen Teilchen im warmen Fluß aus Magma, ohne mich anzustrengen. Ich träumte endloses Leben und wünschte, es würde bis in alle Ewigkeit so bleiben.

Es kam anders. Eines Tages wurden wir brutal hochgeschleudert. Alles um mich herum flog in Stücke. Je höher wir kamen, desto kälter wurde es. Zum Schluß war es so kalt, daß wir alle erstarrten. Wer von uns schwer war, sank langsam wieder nach unten. Für mich gab es kein Zurück. Ich blieb in einer Welt, die ich nicht kannte. So klein wie ich war, stieß ich an

die Grenze materiel-  
ler Existenz. Ich  
hatte Angst, ver-  
loren zu gehen.  
Um größer zu  
werden, begab ich  
mich auf die Suche nach zu  
mir passenden Teilchen. Ich  
wundere mich heute noch,  
woher ich wußte, welche zu mir  
passen. Ich fand jedenfalls genug  
andere, um einen richtigen Stein  
aus mir zu machen. Meine Liebe  
zur Geometrie, zu den herr-  
lichen symmetrischen Struktu-  
ren und deren seltsamer Schön-  
heit führte dazu, daß ich  
ein ebenmäßiges

Raumgitter  
von  
vollkom-  
mener  
Eleganz  
errichte-  
te. Ich wur-  
de ein Kri-  
stall, ein Edelstein, ein echtes  
Kleinod der Natur.

Größer werden dauert lange. Ich  
verbrachte viel Zeit damit, immer  
neue Bauteile anzulagern. Eines  
Tages hatte ich genug davon.  
Mir genügte es, von innen schön  
zu sein, also verwandte ich  
keinerlei Sorgfalt auf mein  
Äußeres.

Es stört mich nicht, daß ich mit  
der dunkelgraubräunlich verwa-  
schenen Oberfläche so unauffällig  
wie ein gewöhnlicher Stein ausse-  
he. Ich war jedenfalls fertig, lehnte  
mich zurück und ruhte aus.

In der Geborgenheit langer Zeit-  
räume ging es mir gut, bis plötz-  
lich, ich wußte nicht, wie es ge-  
schah, der Fels, an dem ich lehnte,  
abbrach und mit mir in die  
Gasteiner Ache fiel. Seitdem lie-  
ge ich hier.

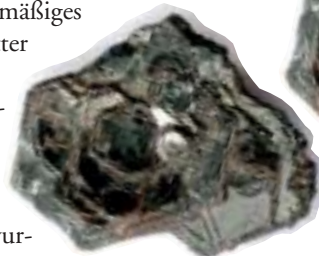
Da ist doch was...! Es plansch  
und schlurft, kommt näher.  
Nackte Füße im Bach. Ein  
Schatten fällt auf mich. Hände  
greifen nach Steinen, heben sie  
hoch und werfen sie nach  
schnellem Blick ans Ufer. Ent-  
setzlich! Man wird auf sie treten,  
sie mit harten Spitzen grober  
Schuhe in der Gegend herum-  
schubsen.

Dünne Finger pak-  
ken mich und zie-  
hen mich heraus.  
Kaltes Wasser läuft  
an mir hinunter.  
Ich bin in einer  
Hand. Nicht in der ei-  
nes Mädchens, eher in der  
einer Frau so Ende dreißig,  
vielleicht. Eine Schönheit ist sie  
auch nicht, aber sie hat eine  
nette Stupsnase und Augen, die  
glänzen wie Wellen. Rote Haare  
glühen anheimelnd in der Son-  
ne. Ich glaube, ich mag sie.

»Guck mal, was ich  
gefunden habe«,  
ruft sie dem  
Mann  
zu,  
der  
seine  
Schuhe  
anhat  
und ih-  
re in der  
Rechten hält,

»das ist ein Hämatit, da gehe ich  
jede Wette ein. Genau so einen  
habe ich gesucht. Es heißt, er  
habe heilende Kräfte. Jetzt weiß  
ich, ich werde gesund.«

Und ich wußte, sie wird mich  
behalten und ich werde alles tun,  
das in mich gesetzte Vertrauen  
nicht zu enttäuschen. Sie hat,  
das weiß ich inzwischen, oft





Rückenschmerzen, hauptsächlich im Kreuz, aber auch im Nacken. Manchmal geht sie wie eine alte Frau, schief und mit Hilfe eines Krückstocks, auf den sie sich stützt. Sie bekommt dann viele Spritzen.

Noch am selben Tag brachte sie mich zu einem Juwelier in Bad Gastein. »Der Stein ist tatsächlich ein Hämatit«, sagte er, »den hätten nur wenige erkannt.« Stolz und Freude lagen in dem Blick, mit dem sie ihren Mann und mich bedachte. Mit dem Juwelier vereinbarte sie, daß ich zu einem Herz geschliffen und an eine Kette gehängt werde. Ich fand, daß man das in meinem Alter nicht mehr mit mir machen sollte.

Ich kam zu einem Steinschleifer. Er befreite mich von meiner rauen Schale, schliff und polierte mich. Ich war nicht wiederzuerkennen.

Als sie mich sah, wurden ihre Augen rund und weit. Sie nahm mich in die Kuhle ihrer rechten Hand und hielt mich an die Wange. Sofort stieg meine Temperatur. Nun trägt sie mich an einer goldenen Halskette. Tief-schwarzglänzend und zufrieden liege ich im Grübchen unter ihrem Hals, geschützt von den Schlüsselbeinen rechts und links. Ich habe es wieder schön warm. Und ich bin immer bei ihr.

Sie nimmt mich überall hin mit. Gleich am nächsten Tag sind wir zusammen im Radhausberg gewesen. Er ist ein schwergewichtiger Granitgneisriese, den ich vom Ansehen aus der Zeit kenne, als ich noch in der Gasteiner

Ache lag. Damals wußte ich nicht, was für geheimnisvolle und wunderbare Dinge in seinem Inneren geschehen. Es hat mit uns Steinen zu tun. Menschen haben Gänge in ihn getrieben und sein Gold herausgeholt. Das gelbe Gold ist nicht mehr da. Dafür haben sie ein anderes Gold gefunden, wärmer als das gelbe Gold, wertvoller noch. Man kann es nicht sehen oder greifen, nicht festhalten und horten. Es heißt Radon und hat heilende Kraft.

Als mich meine Trägerin zum erstenmal in den Berg mitnahm, ahnte ich nicht, was mich erwarten würde: Uraltes Felsgestein, fest, ruhig, warm, aus dem gleichen Magmafluß im Inneren der Erde wie ich. Ich fühlte mich ihm trotz meiner Winzigkeit und meines verfremdeten Aussehens in einer Weise verbunden, die über unsere gemeinsame Herkunft hinausgeht: Um uns ist ein Geheimnis, er hat seins und ich habe meins.

Als mich dann die herrliche Erdwärme durchglühte, die aus offenen Gangklüften strömt, ich fühlte mich ein wenig wie heimgekehrt zu dem warmen Fluß aus Magma, in dem ich, ohne mich anzustrengen, vor langer, langer Zeit als Teilchen schwamm, und als das Radon in der Luft bis in meine innersten Gitterräume strahlte, da erlebte ich magische Momente von Stillstand und Bewegung, von Kraft und Sinn und mich erfaßte ehrfürchtige Scheu vor dem Geheimnis des warm strahlenden Felsgesteins.

Wir waren danach noch oft im Radhausberg. Meine Trägerin geht nun wieder wie ein junges Mädchen und ich habe es schön hell und liege warm auf ihrer Haut.

*Irene Grosch*



## »Das Geheimnis des Berges«...

...ist ein Auszug aus dem neuen Buch von Irene Grosch. In »Zeit der Kirschen« präsentiert die Autorin erstmals eine abwechslungsreiche Sammlung von Kurzgeschichten – mal liebevoll und zärtlich, mal skurril und geheimnisvoll, manchmal anrührend, immer aber spannend.



**Am Sonntag, 23. November, 11 Uhr,** liest Irene Grosch weitere Erzählungen aus ihrem neuen Buch beim Weingut Pieper in Bad Honnef-Rhöndorf. Anschließend Siginierstunde. Der Eintritt ist frei.

Das Buch »**Zeit der Kirschen**« erscheint am 15. November im Quartett Verlag und ist beim Verlag und im Buchhandel zum Preis von 14,90 € erhältlich. ISBN: 3-00-012406-3

# Putzige Untermieter

Unermüdlich zieht Goldi, der Goldhamster, in seinem Rad im Käfig seine Kreise. Nachts raschelt und nagt er emsig, tagsüber blinzelt er seine Besitzer nur verschlafen an. Aber kennt Ihr auch den »großen Bruder« des Goldhamsters – den Feldhamster?



## Willkommen im Hamster-Heim

Eines ist sicher: Im Moment trifft Ihr garantiert keinen Feldhamster in freier Natur – egal, wo Ihr sucht. Denn die putzigen Nager ziehen sich im Herbst zum Winterschlaf zurück. In den ersten Herbsttagen wachen die Tierchen täglich auf und knabbern an ihren umfangrei-

chen Wintervorräten. Mittlerweile sind ihre Schlafpausen aber schon viel länger, und wenn es richtig kalt wird, bleiben die Hamster in ihrem tiefen Schlummer. Erst Ende März wachen sie wieder auf und verlassen ihren Winterbau.

Zwei bis vier Kilogramm Getreide benötigen die Tiere, um durch den Winter zu kommen. Meist sammeln sie jedoch viel mehr. Damit sie solche Mengen sammeln und ihre Höhlen tragen können, haben Hamster weite Taschen in den Wangen, die sogenannten »Hamsterbacken«. Da können sie viele Körner hinein stopfen und transportieren.

Mit 20 bis 30 Zentimetern Größe und 200 bis 500 Gramm Gewicht wird der wilde Vetter vom Goldhamster etwa so groß wie ein Meerschweinchen. Ursprüng-

lich stammt er aus asiatischen Steppenlandschaften, ist aber schon vor Jahrhunderten bei uns eingewandert.

Normalerweise sind Hamster Einzelgänger, die ihre Reviere mit Duftdrüsen am Bauch markieren und heftig verteidigen. Dann stellen sie sich auf die Hinterbeine und fauchen.

Männchen und Weibchen leben getrennt. Einzige Ausnahme: die Paarungszeit. Im Frühling wird Hamster-Hochzeit gefeiert: 20 Tage später werfen die Weibchen vier bis zwölf nackte und blinde Junge. Doch die Mini-Hamster werden schnell groß: Nach fünf Tagen wächst ihnen ein seidiger Flaum, nach zwölf Tagen können sie laufen und nach zwei Wochen öffnen sie die Augen. Mit einem Monat werden Hamster-Sprößlinge selbständig und verlassen den mütterlichen Bau. Oft gibt es aber zwei Mal im Jahr Nachwuchs im Hause Hamster: Im Sommer bekommen viele Hamster-Weibchen ein zweites Mal Junge.

## Hamster futtern fast alles

Bei ihrer Nahrung sind die posierlichen Nager alles andere als wählerisch: Sie knabbern Halme, Knollen und Getreidekörner ebenso wie grünen Klee, Kartoffeln, Möhren, Kohl und Zuckerrüben. Auch frische Wildkräuter wie Löwenzahn und Spitzweigerich stehen auf ihrer Speisekarte. Ab und zu futtern die Nager

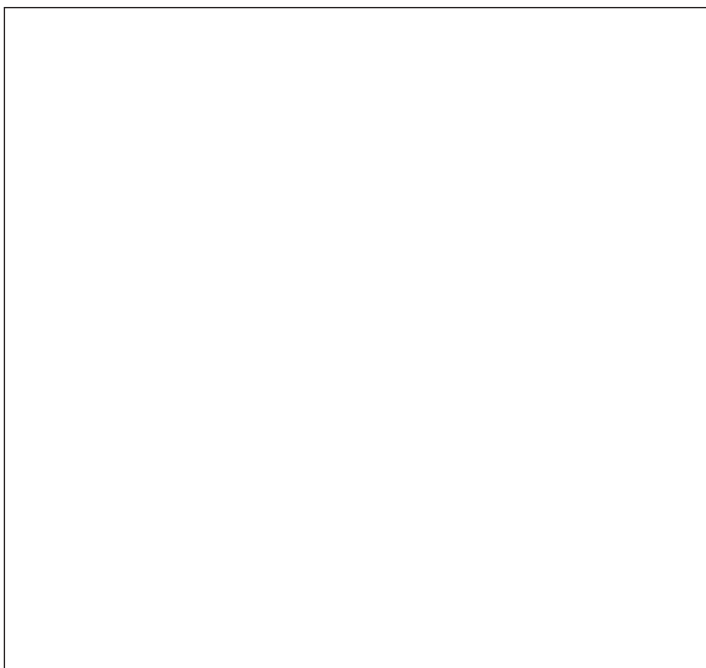
## Hamster im Internet

Mehr Informationen über Feldhamster und wie man die Tiere schützen kann findet Ihr im Internet unter [www.feldhamster.de](http://www.feldhamster.de) auf den Seiten vom Arbeitskreis Feldhamsterschutz.

aber auch Regenwürmer, Käfer und ihre Larven.

Damit er stets genug Leckerbissen findet, siedelt sich der Feldhamster – wie sein Name schon verrät – am liebsten in Klee-, Rüben- oder Getreidefeldern an. Gelegentlich zieht er aber auch an Feldränder oder in Gärten. Dort legt er unterirdische »Hamsterburgen« mit Wohn- und Schlafhöhlen und jede Menge Vorratskammern an. Hamsterbauten haben stets mehrere Einschluflöcher und einige »Noteingänge«. Das sind steile Fallröhren, durch die sich die Nager bei Gefahr schnell in Sicherheit bringen können. Dann plumpsen sie im Nullkommanichts vom Feld direkt in ihren Wohnbau.

In Gefangenschaft werden die Tierchen bis zu vier Jahre alt; in freier Wildbahn leben sie meist nur ein Jahr, weil sie Füchsen und Raubvögeln zum Opfer fallen. Früher gehörte der Feldhamster zu den häufigsten Kleinsäugetieren in Deutschland. Bis in die 70er Jahre galten die Na-



ger sogar als Plage in der Landwirtschaft, denn ihr Appetit auf Körner und Grünzeug schmälerte den Ertrag der Bauern. Lange wurden die pelzigen Säugetiere daher bekämpft. Außerdem jagte man sie auch wegen ihres schön gescheckten, samtig weichen Felles.

Heute stehen die niedlichen Nager auf der Roten Liste, das heißt, es gibt nur noch sehr wenige von ihnen. Der Grund: Immer mehr Maschinen bearbeiten Getreidefelder und ernten das Korn automatisch. Damit vernichten sie die Lebensgrundlage der Hamster, die sich auf den abgeernteten Feldern nicht mehr verstecken können und keine Nahrung finden. In unserer Region sucht man die possierlichen Untermieter der Bauern leider vergebens.

In anderen Gegenden Deutschland, zum Beispiel in Hessen, wird der Feldhamster wieder

zahlreicher. Um ihr Überleben zu sichern, haben mehrere Bundesländer in Deutschland Schutzprogramme für den Hamster eingerichtet. Mittlerweile sind Feldhamster sogar ganz schön mächtig: Weil sie unter Naturschutz stehen, darf der Mensch dort bauen, wo sich die putzigen kleinen Nager bereits angesiedelt haben, nicht bauen. Naturschützer versuchen, die Tierchen in solchen Fällen umzusiedeln. Denn es wäre doch schade, wenn die wilden Vettern unserer Goldhamster ganz ausgerottet würden.

Das meint

*Euer  
Kieselchen*



## Hamster als Haustiere



Feldhamster sind Wildtiere und gehören natürlich nicht in Käfige. Aber vielleicht hast Du jetzt Lust bekommen, Dir einen Hamster als Haustier zuzulegen? Es gibt Seidenhamster mit samtweichen Fell, verschiedene Zwerg-

hamsterarten und Angora- oder Teddyhamster mit besonders langen Haaren und Goldhamster. Sicherlich macht es Spaß, die munteren Gesellen zu beobachten.

Aber Haustiere sind kein Spielzeug. Bevor Ihr Euch einen Hamster kauft oder schenken laßt, müßt Ihr genau überlegen, ob Ihr regelmäßig für das Tierchen sorgen könnt. Es muß nicht nur gefüttert werden, auch der Käfig muß sauber gehalten werden und wenn der Hamster mal krank wird, müßt Ihr mit ihm zum Tierarzt. Wer versorgt das Tierchen, wenn Ihr in Urlaub oder auf Klassenreise fahrt? Das ist eine wichtige Frage, die Ihr unbedingt bedenken müßt.

Und: Hamster sind nachtaktiv, werden also erst so richtig munter, wenn Ihr ins Bett müßt. Manche Tiere machen nachts sogar richtig Krach. Außerdem möchten kleine Säugetiere wie sie oft gar nicht gestreichelt werden. Dafür lieben sie Auslauf – eine Stunde am Tag sollten sie unter Aufsicht frei umher rennen können und dazu noch ein Laufrad im Käfig haben.

Wenn Ihr Euch einmal entschlossen habt, einen Hamster zu halten, und liebevoll für ihn sorgt, werdet Ihr bestimmt viel Freude an dem Tierchen haben!