

Natur

Die Küchenschelle

Bad Honnef

Der Zauberberg

Ihr Recht

Ernüchternd!

Kieselchen

Frühling auf Vorrat

Kunst vom Roten Platz

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

16 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

fremdartige Pracht ziert diesmal das Titelbild Ihres rheinkiesel. Wo mag dieser wunderschöne, prächtige Saal wohl zu finden sein? Nun, Sie müssen heuer gar nicht so weit reisen, wenn Sie dieses phantastische Bild im Original auf sich wirken lassen wollen: Die Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland präsentiert im Rahmen ihrer Ausstellung »Der Kreml – Gottesruhm und Zarenpracht« unter anderem diese Darstellung von Konstantin A. Uchtomski. Das Aquarell aus dem Jahre 1849 zeigt den Andreassaal im Großen Kremlpalast. Was es mit der **Kunst vom Roten Platz** auf sich hat, erfahren Sie auf den Seiten 4 und 5. Erholung in frischer Luft schenkt Ihnen nach diesem anstrengenden Museumsbesuch Ulrich Sander. Er macht Sie in **Frühlingsläuten** mit einem Frühblüher bekannt, der auch im Siebengebirge heimisch, wenngleich nicht gerade allzu häufig zu finden ist: der Küchenschelle. Bitte lesen Sie mehr darüber auf den Seiten 6/7. Machen Sie bei dieser Gelegenheit mit uns einen Abstecher auf den Zauberberg. Nein, diesmal ist ausnahmsweise nicht Thomas Manns 1924 erschienenes Werk gemeint, sondern Hohenhonnef. Doch, doch, zumindest eine Gemeinsamkeit gibt es zwischen beidem schon, in Manns Werk dreht sich bekanntlich alles um ein Lungensanatorium in Davos. Karl Josef Klöhs führt Sie durch das Sanatorium im Siebengebirge, das gleichen Zwecken diente. **Der Zauberberg** heißt seine Geschichte, die wir dem Buch »Kaiserwetter am Siebengebirge« entnahmen. Näheres darüber lesen Sie Seite 8/9. Wie man weiß, war es nur sehr betuchten Patienten möglich, Heilung in Hohenhonnef zu finden. Da wird es wohl kaum Ge-

legenheit gegeben haben, **Essen aus Wald und Flur** kennenzulernen, das als Notspeise in harten Zeiten zu verzehren war. Julia Bidder informiert Sie innerhalb unserer Serie »Die Rheinische Küche« auf den Seiten 10/11. Not hat auch Lisa Schock kennengelernt, als sie anlässlich ihrer Reise nach Guatemala auf die verheerende Situation der Straßenkinder aufmerksam wurde. Lesen Sie ihren Bericht **Ein Koffer voll Freude** auf Seite 12. Eine Not ganz anderer Art erlebt mancher Autofahrer nach fröhlich durchgeführten Karnevalstagen: Was tun, wenn man keinen Führerschein mehr hat? **Ernüchternd** ist die Bilanz, die mancher nach dem Verlust des Führerscheins ziehen muß. Rechtsan-

walt Christof Ankele macht Sie auf die Gefahren aufmerksam, die bei Trunkenheit im Straßenverkehr lauern (Seite 13). Mit feiner Nase können Sie ihn schon jetzt ein wenig schnuppern: den Frühlingsduft, der wie ein Ahnen durch die Lüfte zieht. Was es mit dem **Frühling auf Vorrat** auf sich hat, erfahren unsere großen und kleinen Leser im Kieselchen auf Seite 14/15. **Erinnern Sie sich noch?**
»Frühling läßt sein blaues Band wieder flattern durch Lüfte, süße, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land. Veilchen träumen schon, wollen balde kommen. Horch, von fern ein leiser Harfenton. Frühling, ja Du bist's, Dich hab' ich vernommen.«
Gemeinsam mit Ihnen freut sich auf die ersten wärmenden Sonnenstrahlen, das Leuchten der ersten Blumen in Wald und Flur und den Gesang der Vögel

Her Erwin Bidder

Impressum



Titelbild: Das Aquarell von Konstantin A. Uchtomski aus dem Jahre 1849 zeigt den Andreassaal im Großen Kreml-Palast

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, Ulrich Sander, RA Christof Ankele, Karl Josef Klöhs, Lisa Schock, Christiane Sommia
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: Archiv Bach-Gemeinschaft Bonn, Heimatmuseum Brückenhof Dollendorf, Karl Josef Klöhs, Lisa Schock, Pantheon, Paulus Hinz, Photodisc, Staatl. Kulturhistorisches Museum »Moskauer Kreml« Moskau, Ulrich Sander,
Anzeigen: Erwin Bidder (Verlag), Tel.: (0 22 24) 7 64 82
Druck: Krahe-Druck GmbH, Unkel
Internet: www.rheinkiesel.de
erstellt von Rhein@Net Ansgar Federhen

Kunst vom Roten Platz

Jahrzehntelang galt er als der Inbegriff des Bösen. Auch in den Zeiten des »Kalten Krieges« war der geheimnisumwitterte Kreml im Herzen Moskaus, direkt am Roten Platz, das Zentrum sowjetischer Macht. Selbst Moskauer Bürgern war der Zutritt verwehrt. Jetzt kommt der Kreml zu uns, ins Rheinland.



Zar Michail Fjodorowitsch

Mehr als drei Monate lang sind sie in der Bonner Kunst- und Ausstellungshalle zu bewundern, die Schätze aus dem Moskauer Kreml. Noch bis zum 31. Mai dieses Jahres steht mit »Gottesruhm und Zarenpracht« unserer Region eine faszinierende Ausstellung ins Haus, die ihresgleichen sucht.

Dabei geht es keinesfalls nur um die bloße Darstellung von Exponaten von zum Teil unschätzbarem Wert. Vor dem Hintergrund markanter Ereignisse aus der russischen Geschichte und mit dieser auf das Engste verwoben werden dem Publikum Höhepunkte der kulturellen Entwicklung rund um den Moskauer Kreml (Kreml=Burg) vom 12. bis 19. Jahrhundert vor Augen geführt. Darunter befinden sich naturgemäß viele Exponate aus der russisch-orthodoxen Sakralkunst.

Zu bewundern sind gut 300 hochkarätige Werke aus den Bereichen Ikonen- und Porträtmalerei, liturgische Gegenstände und Geräte, Geschmeide und Textilien, Rüstungen und Waffen, Bücher und historische Karten sowie kostbare Geschenke ausländischer Gesandtschaften an die Zaren.

Zur Ausstellung ist ein umfangreicher Katalog mit Abbildungen aller ausgestellten Objekte und Textbeiträgen russischer und deutscher Autoren erschienen. Er ist zum Preise von € 29,- im Museumsshop zu erwerben.



Kronungsmantel, St. Petersburg, 1856

Ausschnitte aus russischen Dokumentarfilmen und historischen Wochenschauen ergänzen die Ausstellung (Filmeintritt kostenlos). Workshops für Kinder, Jugendliche und Erwachsene vermitteln einen tiefen Einblick in die Materie (Einzelheiten jeweils in unserem Veranstaltungskalender). Darüber hinaus bietet das umfangreiche Rahmenprogramm ein- bis mehrtägige Seminare zu den angesprochenen Themen an. Demonstrationen

und Präsentationen vermitteln zusätzliche Einblicke; so zum Beispiel in die Technik des Färbens und Bemalens bei der volkstümlichen Eiermalerei in Rußland.

Wie gehabt werden auch öffentliche, kostenlose Turnusführungen für Erwachsene angeboten. Last but not least darf auch die Musik aus Rußland nicht fehlen. Dazu zählen unter anderem russisch-orthodoxe Gesänge zur Fastenzeit (vorgetragen während der Ausstellung). Lesungen und Diavorträge runden das thematische Angebot ab. Zu allen Veranstaltungen finden Sie Anga-

ben in unserem Veranstaltungskalender.

Die Veranstaltungsreihe

selbst zieht sich über die gesamte Ausstellungszeit, also bis zum 31. Mai 2004, hin. Manches Sie interessierende Angebot werden Sie also vielleicht erst im nächsten rheinkiesel vorfinden.

Paulus Hinz

Der Kreml



**Osterei »Moskauer Krenkl«
(St. Petersburg, 1904/06)**

**Gottesruhm und
Zarenpracht**

Ausstellung mit umfangreichem Rahmenprogramm bis einschl. 31. Mai 2004.

**Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik
Deutschland**

Bonn, Museumsmeile
Tel.: 02 28 / 91 71 - 247

Eintritt:

€ 7,-/erm. 3,50
Familienkarte: € 10,50

Öffnungszeiten:

Montags geschlossen
Dienstag und Mittwoch
10.00 bis 21.00 Uhr
Donnerstag bis Sonntag
10.00 bis 19.00 Uhr
Freitag 09.00 bis 19.00 Uhr

Verkehrsverbindungen:

U-Bahnlinien 16, 63 und 66
(bis Heussallee)
Buslinien 852 (bis
Ollenhauerstraße), 610
und 630 (bis Heussallee)

Katalog zur Ausstellung:

(sehr empfehlenswert!)
Großformat, mit Abbildungen der gezeigten Exponate, durchgehend vierfarbig,
€ 29,-

Internet:

www.bundeskunsthalle.de

Werbebüro
datiset.com

Yvonne Schneider



Dat is et.

Rheinstraße 32
53619 Rheinbreitbach
Tel.: 0 22 24/96 82 88
Fax: 0 22 24/96 82 89
E-Mail: info@datiset.com
Internet: www.datiset.com

Frühlingsläuten

Kaum, daß der Winter vorbei ist, traut sich bald, oft schon im März, eine besondere Blume aus dem schützenden Erdboden hervor und fängt an zu blühen: die Küchenschelle. Sie ist wunderschön, selten und leider gefährdet. In der Vergangenheit gab es intensive Verbindungen zwischen dieser Pflanze und den Menschen, die sich bis in die Antike zurückverfolgen lassen! Mittlerweile ist das ehemals gute Verhältnis eher getrübt und die natürlichen Vorkommen unserer Heimat sind bedroht.



Wächst beileibe nicht überall: Die Küchenschelle

Daß die Pflanze eine Rarität ist, hat seine Gründe. Wie so manch andere Seltenheit, stellt dieses Wesen, wie manche andere Schönheit auch, hohe Ansprüche. Die Pflanze mag es nur warm und möglichst trocken, keinesfalls kühl und schon gar nicht feucht. Sie wächst lediglich dort, wo es nährstoffarm und mager ist, ertragreiche Böden mit fetten Wiesen meidet sie. Und sie braucht auch noch

Licht. Daher kommen zum Beispiel Wälder und Gebüsche als Wuchsorte auf keinen Fall in Frage, wie bei vielen anderen Frühjahrsblühern, sondern schüttere, niedrigwüchsige Wiesen. Als letzte Eigenart (oder soll man sagen Eigenwilligkeit?) kommt hinzu, daß der Untergrund oft Kalkanteil besitzen muß, zumindest darf er nicht sauer, sondern er muß basenreich sein. Nur dann fühlt sich dieses Geschöpf

wohl und gedeiht. Leider sind Gebiete, die diese hohen Anforderungen als Standorte erfüllen, in unserer Gegend rar. Typische Lebensräume sind sogenannte Trocken- und Halbtrockenrasen, die dermaßen charakteristisch für die Küchenschelle sind, daß die Botaniker sie als Kennart ausgewählt haben. Am ehesten wird man solche Flächen in der Eifel finden. Doch einige kleine Bereiche südlich von Linz weisen tatsächlich Eigenschaften auf, welche es dieser Art gerade noch so recht machen können, so daß die Küchenschelle trotz ihrer geringen Zahl als unser heimatliches Naturgut angesehen werden kann.

Bedauerlicherweise gehen die geeigneten Gebiete eher zurück als daß sie zunehmen. Sie verbuschen oder ihr Nährstoffgehalt nimmt zu; oftmals fällt auch beides zusammen. Das hängt im wesentlichen mit den veränderten Bewirtschaftungsweisen des Menschen zusammen. Vor allem die extensive Nutzung der Offenlandschaft hat im Laufe des vergangenen Jahrhunderts kolossal abgenommen. Die großflächigen Wiesen- und Weidelandschaften auf den Anhöhen des Rheinlandes und in den Mittelgebirgen, überwiegend entstanden durch Schafbeweidung, sind auf ein Minimum zusammengeschrumpft. Damals war die Küchenschelle nicht so selten wie heute, konnte sich die Schönheit doch selbst schützen vor den gierigen Mäulern: durch Gift. Die

vitalen Teile der Pflanze enthalten unter anderem die hochwirksame Substanz Protoanemonin, die in entsprechender Konzentration zu Kreislauf- und Atemlähmung führt. Solche Häppchen, auch wenn sie noch so appetitlich aussehen, läßt das Vieh erfahrungsgemäß stehen.

Reizend

Vor dem Menschen mag die Küchenschelle insofern einen gewissen Schutz genießen, als sie bei intensivem Hautkontakt (z.B. beim Abpflücken) zu lokalen Reizungen führen kann. Dennoch war sie bei den Griechen eine beliebte Zierpflanze für Gärten, während sie im Mittelalter als Hexen- und Heilpflanze galt. Noch heute nennt man im Volksmund den – im Gegensatz zur nickenden Blüte – aufrecht stehenden Fruchtstand der Küchenschelle »Hexenbesen« und Hexen waren meist in der Kräuterkunde bewandert. Unter anderem soll das Kraut gegen Gicht und Grippe eingesetzt worden sein. Wegen der starken Reizwirkung ist aber die Anwendung in der Volksmedizin heute nicht mehr gegeben. Wohl aber in der Homöopathie. Dort ist die Pflanze ein beliebtes Mittel und wird gegen eine Unmenge von Beschwerden eingesetzt. Die für diese Heilkunde typischen Verdünnungen (Dilutionen) weisen eine enorme Spanne zwischen D4, einem zehntausendstel Teil, und D30 auf, eine ver-

schwindend geringe Konzentration, bei der weniger als ein Molekül des Wirkstoffes auf einem Milliliter Arzneiextrakt zu erwarten ist.

Verschwindend gering ist ebenfalls die Aussicht, die Entstehungsgeschichte des sonderbaren Namens mit Sicherheit zu klären. Hierzu gibt es ebenso abenteuerliche wie widersprüchliche Angaben. Mit unserer Küche zuhause hat die wilde Schönheit jedenfalls nichts zu tun. Die oftmals vorgenommene Umdeutung »Küh«schelle und die ebenfalls geläufige Bezeichnung »Kuh«schelle als Sinnbild der Glockenblüte für eine Kuhglocke paßt zwar auf den ersten Blick, ist aber wohl insofern nicht recht stimmig, als Kuhglocken erst später »erfunden« wurden oder dereinst die Art auf



Die Küchenschelle existiert in sieben Arten

Schaftriften und nicht auf Kuhweiden vorkam. Stattdessen gilt als plausibelste Erklärung, daß die Silbe »Kuh« bzw. »Küche« ursprünglich von »Gucke« oder »Kucke« kommt, was »halbe Eierschale« bedeutet. Schon vor dem 16. Jahrhundert taucht die Bezeichnung auf. Eine weitere Parallele dazu ist das französische »coque« (=Schale) und der resultierende, wohlklingende französische Name der Blume: »coquelourde«. Zugegebenermaßen sehen die welkenden Blüten Eierschalen etwas ähnlich, da die blauviolette Färbung beim Ver-

trocknen verloren geht und ausbleicht. Sind die Blüten noch frisch und herrscht trockenes und sonniges Wetter, so richten sich die Köpfe nach oben und geben den Blick frei auf das gelbe Innere. Die zahlreichen Staubblätter bieten Bienen und Hummeln reichlich Pollen und spezielle Nektarblätter sondern den bei Insekten beliebten süßen Saft ab.

Bei schlechtem Wetter, wenn es kühl und feucht ist, wird man feststellen, daß sämtliche Blüten wieder »einnicken«, um so das Blüteninnere vor Kälte und Nässe schützen. Ähnlich machen dies die bekannten Buschwindröschen, mit denen die Kuhschelle nah verwandt ist. Beide Arten gehören zur vielfältigen Familie der Hahnenfußgewächse.

Neben der »Gewöhnlichen Küchenschelle« (*Pulsatilla vulgaris*, »pulsare«=schlagen), von der bis hierher stets die Rede war, werden in Deutschland noch bis zu sieben weitere Küchenschellen-Arten unterschieden. Sie haben gemein, alles andere als »gewöhnlich« zu sein. Sie sind nämlich selten und nach der Bundesartenschutzverordnung gesetzlich geschützt sowie gemäß der »Roten Liste« gefährdeter Arten in ihrem Bestand gefährdet. Verantwortlich dafür ist wie so oft der Mensch. Fairerweise muß man sagen, daß die Kuhschelle zu Beginn von der Landnutzung des Menschen profitiert hat und sich im Vergleich zu den ursprünglichen Verhältnissen ausbreiten konnte. Heute hat sich das Blatt jedoch gewendet. Die Kuhschelle läutet nur noch an wenigen Stellen den Frühling ein. Ein Lichtblick ist, daß viele Vorkommen in Naturschutzgebieten liegen, welche die wertvollen Magerrasen samt Seltenheiten erhalten sollen. Hoffentlich reichen die Schutzmaßnahmen aus, denn ein vielzitiertes »stummer« Frühling, selbst ohne das »lautlose« Läuten der Küchenschelle, wäre ein herber Verlust für unsere heimische Natur.

Ulrich Sander

Julias Glosse



Bei Anruf - Mord!

Es gibt gewisse Stunden, in denen man lieber nicht gestört werden möchte. Die Flasche Rotwein steht schon auf dem Tisch, leckere Knabereien liegen liebevoll angerichtet daneben. Also, von mir aus kann es jetzt losgehen! Nichts wie ab – in den Lieblingssessel und die Fernbedienung drücken. Schon ertönt im TV die Titelmelodie. Denn es ist Sonntagabend. Und es kommt »Tatort«.

Aber was ist das? Das Telefon klingelt – ausgerechnet jetzt, wo der Kommissar dem Mörder schon fast auf der Spur ist! Oder jemand steht vor der Tür – Überraschungsbesuch! Damit mich niemand falsch versteht: Ich freue mich über Anrufe und Besuche. Nur nicht am Sonntagabend! Sehnsüchtig wandert mein dann Blick immer wieder zur Mattscheibe. Bei Telefonaten muß ich hilflos zusehen, wie Mörder und Diebe auf dem stumm geschalteten Fernseher hin- und herflackern, entkommen und gefangen werden, Kommissare heiraten und wieder geschieden werden. Und das alles, während mir jemand erzählt, was es gestern bei Oma zum Kaffee gab. Jeglicher Versuch, meinen heißgeliebten Film auch nur halbwegs zu verfolgen, scheitert kläglich. In solchen Momenten plagen mich Mordgelüste... Aber jetzt reicht es! Ich blase zum Gegenangriff! Ab heute führe ich ein TV-Tagebuch. Wann immer einer meiner notorischen Tatort-Störenfriede beiläufig erwähnt, daß er gern diesen oder jenen Film im Fernsehen sehen möchte, schlage ich gnadenlos zu. Natürlich nicht sofort. Ich warte gedulde mich, bis es am Spannendsten ist. Dann rufe ich an. »Du, ich wollte Dir unbedingt noch was erzählen...« Wetten, daß ich bald beim »Tatort« meine Ruhe habe?

Julia Bidder

Der Zauberberg

Der berühmten Lungenheilstätte Hohenhonnef war nur eine kurze Glanzzeit beschieden. Das vom früheren Oberbürgermeister von Wuppertal-Elberfeld, Geheimrat August Brecht 1892 angeregte Sanatorium in den Wäldern oberhalb der Badestadt fiel schon 1912 nach glanzvoller Zeit in Agonie. Die Zahl der Patienten sank unter die des Personals. Nach dem Verkauf der umfangreichen Gesamtanlage an die Landesversicherungsanstalt Rheinland (LVA) baute diese den Komplex aus, doch der Name Hohenhonnef verschwand offiziell; im Volksmund blieb er erstaunlicherweise bis heute bestehen.



Im Pavillonstil der französischen Schloßarchitektur erbaut: Das Sanatorium Hohenhonnef

Wie ein strahlendes verspieltes Traumschloß krönte Hohenhonnef majestätisch die Fuchshardt. Windgeschützt im Norden durch den Drachenfels und im Osten

durch die Löwenburg residierte hier prunkvoll eine Lungenheilanstalt. Einflußreiche Männer um den in Honnef ansässigen Geheimrat August Brecht, ehe-

mals Oberbürgermeister von Elberfeld, begründeten 1892 die Heilstätte Hohenhonnef AG. Geldgeber waren neben vielen kleinen Aktionären die Neusser Ölmühlen, Siemens in Berlin, Dampfkesselbau Steinmüller in Gummersbach und ein Wiesbadener Bankhaus. Binnen kurzer Frist kamen zwei Millionen Mark zusammen.

Unvorstellbar luxuriös war die Ausstattung des Sanatoriums. Den meist sehr wohlhabenden Patienten standen Terrassen für

villon zu glanzvollen Konzerten. Weiterer Zerstreuung dienten Gesellschaftsräume aller Art, eine umfangreiche Bibliothek, Lese- und Billardzimmer. Eigens für Fotoamateure gab es eine Dunkelkammer. Ein Kiosk, ein Frisiersalon und eine Apotheke, ein Post- und Telegraphenamt und eine Hauskapelle komplettierten das Angebot der Anstalt. Energie für elektrisches Licht und die Klimaanlage lieferte ein hauseigener Generator.

Dieser Luxus hatte natürlich seinen Preis. Je nach Unterbringung erreichten die Tagessätze schnell das Monatsgehalt eines kleinen Angestellten. Gesellschaftliche Verpflichtungen, vornehme Kleidung bei der gemeinsamen Tafel oder hier und da ein Spielchen sprengten schnell auch einen größeren Etat. Die Patienten trugen prominente Namen und Titel, von der Prinzessin zu Schaumburg-Lippe über russische Großfürsten bis hin zu Finanzaristokraten.

Unter der Leitung des Chefarztes Professor Dr. Ernst Meißner, entwickelte sich Hohenhonnef zu einem auch international angesehenen Sanatorium. 1897 hatte sich die Zahl der jährlichen »Gäste« bei rund 800 Personen eingependelt. 79 Angestellte, ohne die Ärzte und Hilfskräfte, versorgten die Patienten. Junge Mädchen fanden Arbeit als Hauspersonal oder in der etwas abseits im Schmelztal liegenden Wäscherei. Die kleinen und großen Geschäfte in Honnef hatten



Stolz und adrett präsentiert sich das Personal dem Fotografen. (Foto 1911)



Spurensuche im Rheinland

»Kaiserwetter am Siebengebirge« titelte Rheinkiesel-Autor Karl Josef Klöhs sein erstes Buch. Auf 180 Seiten finden historisch interessierte Heimatfreunde eine Vielzahl alter Abbildungen, Geschichte und Geschichten aus dem Siebengebirge aus der Zeit 1871 bis 1918 – aus dem Alltagsleben, der Arbeitswelt, aus verschiedenen Orten rund um Königswinter. Das großformatige Werk umfaßt 180 Seiten im Festeinband. Erhältlich für 28,80 € im Buchhandel.

einen neuen Großkunden gewonnen. Handwerker, Haude- rarer und Hoteliers frohlockten ob der neuen Einnahmequelle. Selbst das Honnefer Kurorchester spielte gerne in der stets festlichen Umgebung.

Bei allem Luxus und aller gesellschaftlicher Ablenkung konnten die Schwerkranken nur kurzzeitig ihr Schicksal verdrängen. Der Tod wohnte mit in Hohenhonnef. Etliche klingvolle Namen auf den Grabsteinen des Selhofer Judenfriedhofes oder des alten Friedhofes Pompeuel gehören ehemaligen Patienten.

Karl Josef Klöhs



Unterhalb von Hohenhonnef, mitten in den Weinbergen, betreibt der Weinhändler Wilhelm Dix – vormals Emil Mayer – die beliebte Waldschenke »Rheingold«. Von der Reichenberger Straße führt ein Laubengang aus Reben gezogen über viele Stufen aus Bruchsteinplatten hinauf. (Foto vor 1908)



»Die Zeit vom Kaiserreich bis zum Ende des Krieges wird in dieser Publikation blitzlichtartig beleuchtet – eine kulturgeschichtliche Quelle ersten Ranges, ein hochinteressantes, großartig illustriertes Geschichtsbuch.«

Prof. Dr. Gisbert Knopp

Karl Josef Klöhs »Kaiserwetter am Siebengebirge«, 180 S., im Großformat, 450 teils farbige Bilder, gebunden, ISBN 3-00-012113-7, € 28,80.

In allen Buchhandlungen

Essen aus Wald und Flur

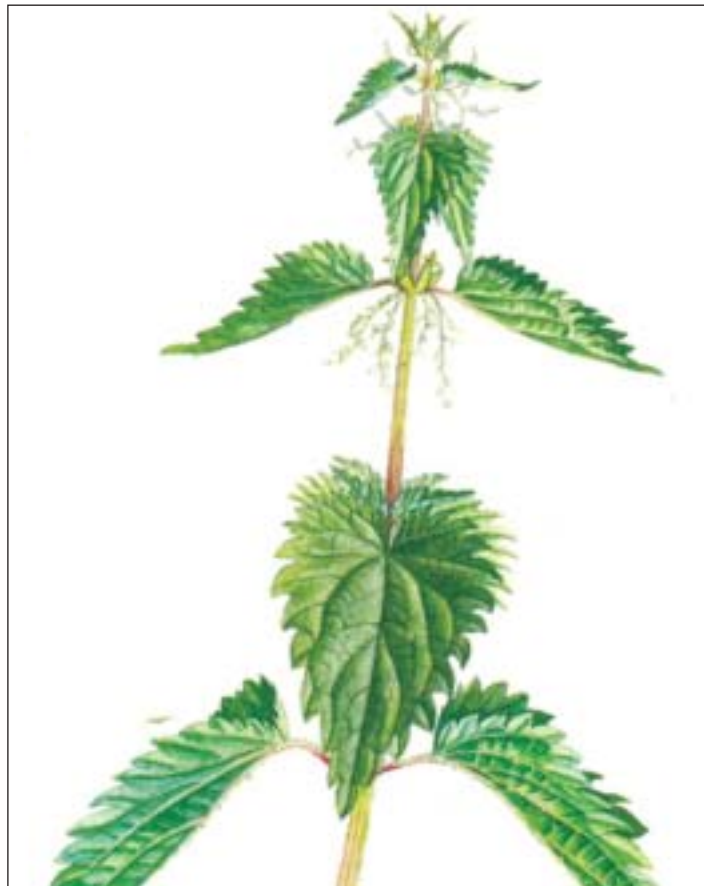
Hm, leckerer Sauerbraten oder eine deftige typisch rheinische Erbsensuppe – wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen? Aber nicht immer war der Tisch im Rheinland so reichlich gedeckt. Krieg und schlechte Ernten sorgten gelegentlich dafür, daß Schmalhans hierzulande Küchenmeister war.

Der letzte große Hunger brach nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges über das Rheinland herein: Galt in Friedenszeiten bei leichter Arbeit ein Kalorienbedarf von etwa 2.500 Kalorien pro Tag, sank die Versorgung nach dem Weltkrieg auf unter 1.400 Kalorien, 1946/47 in rheinischen Großstädten sogar unter 1.000 Kalorien. Kölner Einwohner mussten sich mit gerade mal 850 Kalorien begnügen. Dabei war ausgerechnet dieser Winter besonders kalt! Nahrungsmittel gab es nur auf Lebensmittelkarten oder auf dem Schwarzmarkt. Im August 1947 schrieb die »Kölnische Rundschau«, der Hunger sei »zum schlimmsten Diktator geworden, es gelten nicht mehr Gesetz, Moral oder gar die Vernunft«.

Während die ländliche Bevölkerung noch auf Obst und Gemüse im eigenen Garten oder in Feld und Flur zurückgreifen konnte, blieb den Städtern nur die »Hamstertour«. Dabei galt es, möglichst viele Nahrungsmit-

tel zu sammeln – etwa auf Bauernhöfen erbetteln oder von vorbeifahrenden Zügen stibitzen. Tafelsilber und Möbel, gute Kleidung, Klaviere und Akkordeone wurden gegen Eßbares eingetauscht. Der ständige Hunger nagte auch an der Moral – Diebstähle und Überfälle häuften sich, in Düsseldorf wurde sogar der Nachtwächter eines Feinkostladens erschlagen. Die Beute: 40 Kilo Schweizer Käse, 40 Kilo Zucker, 20 Kilo Butter und 20 Kilo Margarine.

1945 riefen die ersten Zeitschriften die Hausfrauen dazu auf, den Speisezettel durch Wildgemüse zu bereichern. Vor allem Pflanzen wie Brennesseln, Brunnenkresse, Wegwarte, Löwenzahn, Sauerampfer, Breitwegewich, Spitzwegewich, aber auch Beeren wie Schlehen, Holunder und Mehlbeeren gehörten auch schon in früheren Notzeiten zum kulinarischen Repertoire. Dabei wurden alte Rezepte neu entdeckt – zum Beispiel falsche Kohlrouladen, bei denen junge



Liefert als Wildgemüse die Basis für Suppe: Die Brennnessel

Farnblätter mit eingeweichem Brot oder einer Käse-Reis-Mischung gefüllt wurden. Als falsche Kapern dienten die Knospen der Kapuzinerkresse, in Salz eingelegt.

Das war für die Rheinländer im Grunde nichts Neues – schon mehrfach mußten sie in Hungerzeiten die knappen Lebensmittel mit viel Einfallsreichtum strecken: »In besonders krassen Notzeiten wie im berühmten Rübenvinter (1917/18) gab es

fast nur ein Gemüse, nämlich die Steckrübe«, schreibt Berthold Heizmann vom Amt für Rheinische Landeskunde in seinem Buch »Die rheinische Mahlzeit« (das Werk ist leider vergriffen). Damals bildete die Steckrübe Ersatznahrung für so ziemlich alles: mittags als Gemüse, abends dienten die Rüben als »Bratkartoffelersatz«, überdies kursierten Rezepte für Steckrüben-Marmelade, Steckrüben-Brotaufstrich, Streckrüben ge-

schnitzelt, gedörrt, und gebrannt tranken die Rheinländer sie sogar als Kaffeersatz.

Bäcker und Hausfrauen streckten Brot mit Holzmehl, aber auch mit gemahlene Bucheckern oder Eicheln. Aus Eicheln, Grieß, Zucker, Kaffee und Mandelaroma stellten sie ein »Eichelnougat« her. Doch Eichelmehl erforderte eine langwierige Zubereitung, denn zunächst galt es, die bitteren Samen genießbar zu machen. Dazu wurden Eicheln in eisernen Pfannen geröstet, bis die harte Schale aufplatzte. Dann wurde die innere braune Haut vom Eichelkern entfernt und die Kerne eine Stunde lang gewässert. Schließlich drehte die Hausfrau die Eichelmasse durch den Wolf. Aus heutiger Sicht gilt das Eichelmehl, das auf diese Weise gewonnen wurde, weder als Delikatesse noch als besonders nahrhaft. Aber es füllte leere Mägen in Hungerzeiten. Eine andere Waldfrucht kam in Hungerjahren als Öllieferant zu Ehren: In den Hungerjahren strömten die Städter in die Buchenwälder, um Bucheckern zu sammeln, aus denen sich Öl pressen lässt.

Süße Mangelware

Nicht nur Fett war in Hungerzeiten Mangelware, auch Zucker war knapp – und damit Süßspeisen. Als Ersatz diente das auch heute noch berühmt-berüchtigte Rübenkraut, das in schlechten Zeiten aber oft mit Kaffee oder Wasser gestreckt wurde. Kein Wunder, daß vor allem die Kinder ständig um eine süße Schleckerei bettelten. Im Frühling lutschten sie die nektarhaltigen süßen Fliederblüten aus, um etwas Süßes zu bekommen. Wenn die Mütter etwas Butter und Zucker erübrigen konnten, brannten sie daraus etwas selbstgemachtes Karamel in der Pfanne, um den Heißhunger ihrer Kleinen zu stillen.

Auch bei den Getränken wurde gespart: Wer schwarzen Tee hatte, brühte die Blätter mindestens vier Mal auf. Der Handel mit

Bohnenkaffee florierte auf dem Schwarzmarkt, Ärmere begnügten sich mit »Muckefuck«, einer Art Kaffeersatz aus geröstetem Getreide. Es ist sogar ein Rezept für »falschen Kakao« überliefert: Dazu raspelte man rote Rüben fein und trocknete sie in der Ofenröhre. Die harten Schnitzel wurden in der Kaffeemühle gemahlen und in der Pfanne geröstet und mit Milch oder Wasser aufgekocht. Etwas Zucker, Zimtersatz oder Vanillearoma ergaben ein kakaoähnliches Getränk, das vor allem bei Kindern sehr beliebt war.

Kein Wunder eigentlich, daß angesichts der bitteren Armut und des ständigen Hungers die Rheinländer nach der Währungsreform vor allem nach einem gierten: Essen. Eine regelrechte »Freßwelle« brach los. Am liebsten verschlangen sie wie viele Deutsche besonders fettreiche Speisen: Buttercremetorte oder die neuen Pommes Frites. Heute verrät ein Blick auf die die wachsende Zahl der »Light«-Produkte in den Supermarktregalen, daß der Trend wieder zu fettarmen Speisen geht. Sicherlich besser für die Gesundheit und für die Figur. Trotzdem sollten wir nicht vergessen, daß es eine Zeit gab, in der die Rheinländer unfreiwillig »Light-Produkte« aßen.

Julia Bidder



Buch-Tip

Hand aufs Herz: Wer möchte schon freiwillig so mager leben wie Eltern und Großeltern in den Kriegstagen? Deshalb ist Rosemarie Köhlers »Rheinisches Notkochbuch« kein Kochbuch im eigentlichen Sinne, sondern es faßt Erinnerungen von Rheinländern aus der Nachkriegszeit zusammen. Die Autorin hat Rheinländer besucht, die sich noch lebhaft an diese Hungerperiode erinnern. Viele schildern das Leben in ihrer Familie, in ihrem Dorf und in ihrer Stadt und berichten vom täglichen Kampf gegen den Hunger und bittere Armut. In Archiven stöberte Rosemarie Köhler eine Fülle von Rezepten auf, die heute kurios anmuten mögen, damals aber Leben retteten. Aber ob heute noch mal jemand die Mühe auf sich nimmt und Eicheln sammelt, röstet, wässert und durch den Wolf dreht, weil das Mehl ausgegangen ist? Wollen wir hoffen, daß die Nahrungsmittel im Rheinland nie wieder so knapp werden, daß wir diese Rezepte brauchen!

Rosemarie Köhler

Steckrübenmus und Reibekuchen ohne Fett

Das Rheinische Notkochbuch

152 Seiten, Format 15 x 17 cm, gebunden, Eichborn Verlag
ISBN 3-8218-3718-7, € 9,95

Rezept (aus dem Buch)

Brennesselsuppe mit Brot und Käse

Zutaten

- 1 Kilogramm Brennnesseln
- 2 bis 3 Zwiebeln
- 1 Scheibe Brot
- etwas Brühe
- 2 Eßlöffel Fett
- Salz
- Geriebener Käse

Und so wird's gemacht:

Junge Brennnesseln pflücken und drei bis vier Stunden in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln würfeln und im Fett anbraten. Die Nesseln etwas zerkleinern und zu den Zwiebeln geben. Mit Wasser und Brühe auffüllen und eine Scheibe Brot mitkochen lassen, bis alles gar ist. Abschmecken und auf Teller füllen, mit etwas geriebenem Käse überstreuen.



Ein Koffer voll Freude

»Nimm wenig Gepäck mit, damit du viele Erinnerungen mitnehmen kannst.« So, oder so ähnlich lautete der Spruch, den ich vor nicht allzu langer Zeit las und der genau meiner Einstellung entsprach. Ich stand kurz vor der Reise nach Guatemala. Da wurde schon mal der eine oder andere Ausrüstungsgegenstand auf die Waage gelegt und sperrige, störende Kleidungsstücke wieder aus dem Rucksack genommen.

Und es kam ganz anders: Da stand ich nun, mit einem riesigen Koffer in der Hand und Flugtickets nach Guatemala in der Tasche. Doch ich sollte sehr bald großzügig dafür entschädigt werden, mich von Freunden als »Koffertouri« belächeln lassen zu müssen. Aber leicht war er, der Koffer! Schließlich bringen Plüschtiere vom Gewicht her fast nichts auf die Waage – dafür

vom Wert her um so mehr für die Kinder Guatemalas.

Kurz vor meinem Abflug war mir der Gedanke gekommen bei »Casa Alianza« anzufragen, ob ich, in welcher Form auch immer, hilfreich sein könnte; etwas hinzubringen zum Beispiel. So kam es, daß ich einen Berg Kuscheltiere aus dem Honnefer Casa-Büro mitnahm. Diese waren im Rahmen eines Spendenaufrufes zusammengekommen und hatten keinen Platz mehr im Container gefunden, der auf die Reise nach Guatemala ging.

Guatemala City – Plaza Mayor – nach 13 Stunden Flug finde ich mich im brodelnden Großstadtlärm wieder, umgeben von Stras-



»Den geb' ich nie wieder her!«

sen mit unzähligen Verkäufern, Bussen, die eine schwarze Rauchwolke hinter sich herziehen; Frauen in traditioneller Kleidung, die Essen aus großen Körben verkaufen. Dazwischen Schuhputzer mit pechschwarzen Händen und auch zwei Kinder, die neben ihrer bettelnden Mutter auf dem Boden sitzen. Ich frage ich die Frau, ob ich ihren

Kindern etwas schenken darf. Sie lacht mich freundlich an und nickt. Riesige, wunderschöne Augen blicken mich auf unbeschreibliche Weise an, als ich jedem ein Plüschtier hinhalte. Sie greifen zu, mit ihren Ärmchen umschlingen sie die Tiere fest, als hätten sie Angst, ich könnte sie ihnen wieder wegnehmen. Schnell mach ich ein Foto, dann verabschiede ich mich und gehe. In meinen Gedanken sehe ich noch immer diese schöne Augen vor mir. Ich drehe mich noch einmal um und finde alle in unveränderter Position: die beiden Kinder sitzen auf dem Boden, die Tiere fest umschlungen und blicken mir mit aufgerissenen Augen nach...

Ebenso rührend empfinde ich die Begegnung mit 20 Waisenkindern im Alter von fünf bis zehn Jahren in ihrem Hort, die ich ein paar Tage später besuche. Neugierig kommen sie näher; recht diszipliniert für ihr Alter. Ich schätze sie auf vier Jahre. Alle sind sehr klein und dürr, ihre Kleidung zerrissen. Dem Geruch nach zu urteilen, gehen nicht alle rechtzeitig zur Toilette; Schuhe sind die Ausnahme. Wir sitzen im Kreis auf dem Boden und unterhalten uns. Mit staunenden

und tragen Lieder vor. Die ganze Zeit, die wir so sitzen, steht der kleinste an meinen Rücken gelehnt und streichelt mein Haar. Frauen fehlen hier – es ist ein Haus ausschließlich für Jungs. Hier lasse ich guten Gewissens alle Plüschtiere, die ich noch übrig habe. Während meines zweimonatigen Aufenthaltes verteilte ich sie an den verschiedensten Orten. Es war ein unbeschreiblich schönes Erlebnis, die Freude der Kinder zu sehen. Guatemala ist ein Land gleichermaßen reich an Kultur und korrupten Politikern. Und unverändert arm ist die Mehrheit der Bevölkerung. Kein Wunder, daß dieses Land auf Hilfe aus dem Ausland angewiesen ist.

Lisa Schock

Hilfe für die Kinder...

...von Guatemala

Casa Alianza Kinderhilfe Guatemala e.V. ist eine gemeinnützige und unabhängige Kinderhilfsorganisation, die sich dem Schutz und der Wiedereingliederung der Straßenkinder in Guatemala widmet. Sie ist die Tochterorganisation des US-amerikanischen Straßenkinderhilfswerks Covenant House, New York.

Die Organisation ist als gemeinnützig anerkannt und darf somit Spendenquittungen ausstellen.



Casa Alianza
Kinderhilfe Guatemala e.V.
Rathausplatz 10
53604 Bad Honnef
Tel. 0 22 24 / 58 84
Fax 0 22 24 / 7 45 62
E-Mail:
kontakt@casa-alianza.de
Internet: www.casa-alianza.de

Spendenkonto:
Stadtparkasse Bad Honnef
BLZ 380 512 90
Konto 137.000

Ernüchternd!

Die alkoholhaltige Karnevalszeit ist vorbei; es beginnt die Zeit der Einkehr und Besinnung. Und quasi zur rechtlichen Unterfütterung guter Vorsätze soll hier einmal auf die von den meisten Verkehrsteilnehmern unterschätzten möglichen Folgen einer Trunkenheitsfahrt eingegangen werden.



Nach dem Barbesuch ans Steuer? Niemals!

Das Führen eines Kraftfahrzeuges unter Alkoholeinfluß ist ab 0,5 Promille im Blut oder 0,25 mg/l in der Atemluft eine Ordnungswidrigkeit, die mit einer Geldbuße von bis zu € 1.500,- belegt werden kann. Dazu kommen bei »Ersttätern«, die sich fahrlässig (also nicht vorsätzlich) trotz Alkohol hinter das Steuer gesetzt haben, ein Fahrverbot von einem Monat und vier Punkte im Verkehrszentralregister. Diese Regelungen gelten jedoch nur, solange entweder die Grenze der absoluten Fahruntüchtigkeit nicht erreicht wird, die bei 1,1 Promille liegt, oder zum festgestellten Blutalkohol von mindestens 0,3 Promille auch noch Ausfallerscheinungen wie z.B. Schlangenlinien fahren dazukommen. Dann handelt es sich bereits um eine Straftat (Trunkenheit im Verkehr), die mit Gefängnis bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bedroht ist. Statt einem Monat Fahrverbot ist dann mit Führerscheinentzug für mindestens sechs Monate zu rechnen, die Fahrerlaubnis erlischt und muß von der zuständigen Verwaltungsbehörde neu erteilt werden. Die Verwaltungsbehörde kann

darüber hinaus unter bestimmten Umständen eine medizinisch-psychologische Untersuchung (MPU) von dem Betroffenen verlangen, um dessen grundsätzliche Eignung zur Teilnahme am Straßenverkehr zu überprüfen. Anders als einen die für die MPU übliche Bezeichnung »Idiotentest« glauben lassen möchte, ist die mit der MPU verbundene Prüfung ohne zeit- und kostenintensive Vorbereitung mit einem entsprechend geschulten Psychologen kaum zu bestehen. Falls mit der Alkoholfahrt ein Unfall oder eine Fahrerflucht verbunden ist, wirkt sich dies natürlich zunächst einmal auf das Strafmaß und die Dauer der Entziehung der Fahrerlaubnis aus. Dazu kommen jedoch weitere finanzielle Konsequenzen. Bei Schäden, die an einem fremden Fahrzeug, Personen oder Gegenständen durch ein Auto verursacht wird, übernimmt die Kfz-Haftpflichtversicherung des Fahrers zwar die Regulierung. Sie ist im Falle einer Trunkenheitsfahrt aber berechtigt, von dem bei ihr versicherten Autofahrer bis zu einer Höchstgrenze von € 5.000,- die an die Geschädigten gezahlten Beträge zurückzu-

fordern, weil der Autofahrer dadurch, daß er alkoholbedingt fahruntüchtig ein Kfz geführt hat, eine seiner Pflichten aus dem Versicherungsvertrag (die sogenannten Obliegenheiten) verletzt hat. Kommt zu dem Unfall noch eine Fahrerflucht hinzu, gehen einige Gerichte davon aus, daß die Höchstgrenze des vom Versicherten zurückzuzahlenden Betrages bei € 10.000,- liegt, weil der Fahrer gegen zwei Obliegenheiten zuwider gehandelt hat. Für Schäden, die am eigenen Fahrzeug entstehen, scheidet ein Anspruch gegen die Vollkaskoversicherung aus, wenn der Fahrer absolut fahruntüchtig gewesen ist oder zu der relativen Fahruntüchtigkeit von unter 1,1 Promille im Blut auch noch alkoholbedingte Ausfallerscheinungen aufgetreten sind. Dann wird die Versicherung wegen grober Fahrlässigkeit des Versicherungsnehmers von der Leistung frei. Bereits 0,3 Promille und ein übersehenes Rotlicht können genügen! Schließlich haben viele Autofahrer eine Verkehrsrechtsschutzversicherung und gehen davon aus, daß zumindest die Kosten der anwaltlichen Tätigkeit im Strafverfahren und bei den Auseinandersetzungen mit den Kfz-Versicherungen von dieser übernommen werden. Aber spätestens ab einer Trunkenheitsfahrt mit 1,1 Promille wird der Deckungsschutz verweigert mit der Begründung, daß für die Folgen einer vorsätzlich begangenen Tat kein Rechtsschutz besteht. Und bei 1,1 Promille kann eben nicht mehr angenommen werden, daß der Autofahrer versehentlich ein Glas zuviel getrunken hat. Als letzte fatale Konsequenz ist noch der Verlust des Arbeitsplatzes zu befürchten, wenn der Arbeitgeber auf den Führerscheinverlust mit fristloser Kündigung reagiert, wozu er je nach Arbeitsplatz (zum Beispiel bei LKW- und Taxifahrern, aber auch bei Handelsvertretern im Außendienst) durchaus berechtigt ist.

*Rechtsanwalt Christof Ankele
Kanzlei Schmidt & Ankele,
Bad Honnef*

Frühling auf Vorrat

Zuerst wagten sich die Schneeglöckchen aus dem Boden hervor, dann duckten sich blaue, orange und gelbe Krokusse auf dem Boden. Jetzt sprießen langsam Tulpen und Narzissen – ist es nicht ein farbenfroher Frühling im Garten?



Frühe Frühlingsbotin: Die Narzisse

Schneeglöckchen, Osterglocken und Tulpen, die edlen Hyazinthen und die etwas plumperen Krokusse gelten bei uns als Frühlingsboten: Endlich ist der Winter vorbei, es wird Frühling! Aber wie schaffen es diese »Früh-aufsteher« nur, so zeitig aus der Erde zu lugen und zu blühen? Das Geheimnis dieser Frühjahrs-pflanzen steckt im Boden, denn

sie alle haben Zwiebeln. Das sind unterirdische Speicherorgane, die ganz ähnlich aussehen wie unsere Speisezwiebel. Darin liegen viele Schichten versteckt, das sind die jungen Blätter. Wenn man eine Zwiebel querschneidet, kann man in der Mitte meist schon den jungen Stiel der Pflanze sehen – noch ist es ein winziger, blassweißer Trieb.

In einer Zwiebel stecken also eine komplette Mini-Pflanze und genügend Nährstoffe für den zarten Frühblüher. Aus dem Boden ragt später nur ein geringer Teil: Die Blüte und ein kleiner Teil der Blätter.

Wenn Ihr dagegen einen Pflanzensamen betrachtet, fällt Euch sofort auf, daß dieser viel kleiner ist als eine Zwiebel. In Samen stecken viel weniger Nährstoffe als in einer Zwiebel. Deshalb können sie sehr lange ohne Wasser auskommen. Zwiebeln vertrocknen schneller, wenn man sie erst einmal ausgegraben hat. Dafür dauert es bei einem Samen sehr lange, bis er keimt und zu einer großen Pflanze heranwächst. Bei Zwiebeln geht das deutlich rascher – nehmt einmal als Beispiel die Speisezwiebeln, die Eure Mutter im Keller lagert. Bekommen sie auch nur ein wenig Licht, fangen sie sofort an, zu keimen.

In der Zwiebel speichert zum Beispiel eine Narzisse Nährstoffe aus dem Vorjahr – sozusagen Frühling auf Vorrat. Diese unterirdische Vorratskammer hilft der jungen Pflanze jetzt im Frühling, schneller zu keimen. Nach der Blüte verwelken die Blätter langsam. Sie sammeln noch einige Zeit Nährstoffe fürs kommende Jahr, dann zieht sich die Pflanze wieder in den Boden zurück und wartet auf das nächste Frühjahr. In trockenen und heißen Sommern so wie im vergangenen Jahr sind sie dort gut geschützt. Und in guten Jahren findet Ihr

an einer Narzissenzwiebel, die Ihr gesetzt hat, mindestens eine Baby-Zwiebel. Klar, auch die Frühblüher wollen sich ja vermehren!

Die Narzissen gehören übrigens zu den Narzissengewächsen, einer Familie, zu der auch Schneeglöckchen und Amaryllis zählen. Etwas weitläufiger sind diese Pflanzen mit den Liliengewächsen verwandt, dazu gehören Tulpe und Spargel, aber auch Schnittlauch, Knoblauch, Perl- und Speisezwiebeln. Zwiebeln und Knoblauch bilden auch unterirdische Speicherorgane. Seit über 3.500 Jahren bereichern diese scharfen Gewächse schon unseren Speisezettel. Wer einen Garten hat und selber Zwiebeln ziehen will, bringt am besten jetzt im Frühling kleine »Steckzwiebeln« in die Erde. Im Sommer buddeln Zwiebel-Liebhaber dann Prachtexemplare aus, die viel größer sind als die ursprünglich gesetzten Steckzwiebeln: Die Pflanze nutzte die warmen Monate, um mehr und mehr Nährstoffe einzulagern. Jeder deutsche Erwachsene futtert im Schnitt übrigens sieben Kilo Zwiebeln pro Jahr – nur Tomaten und Gurken sind noch beliebter!

Eine Apotheke zum Heulen

Und die sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Unsere Küchenzwiebel, der Knoblauch und Schnittlauch sind praktisch

randvoll mit wertvollen Inhaltsstoffen. Ihr scharfer, fast schon beißender Geschmack beruht auf schwefelhaltigen Stoffe. Die sind auch schuld daran, daß wir weinen müssen, wenn wir Zwiebeln schneiden. Aber das Heulen lohnt sich, denn in Zwiebeln steckt eine ganze Apotheke: Wer viele mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzte Speisen isst, bekommt seltener Magen- und Dickdarmkrebs. Bei Insektenstichen leisten Zwiebeln erste Hilfe: einfach aufschneiden und die saftige Schnittfläche auf den Stich pressen. Der Zwiebelsaft der Zwiebel lindert den Schmerz und die Schwellung geht zurück. Laut alten Rezepten helfen Zwiebeln auch bei Husten und Halsschmerzen, Mittelohr- und Nebenhöhlenentzündungen. In den letzten Jahrzehnten haben Forscher herausgefunden, daß Zwiebeln auch gut fürs Herz sind, denn sie beugen schlimmen Krankheiten wie dem Herzinfarkt vor. Zwiebeln enthalten



überdies auch viel Vitamin C und Zink - das machte sie früher als Wintergemüse besonders wertvoll, denn damals gab es im Winter kein frisches Obst oder Gemüse.

Aber warum ist die Zwiebel so »bissig« und läßt uns weinen? Nicht nur wir Menschen finden die Zwiebel lecker, auch Tiere mögen sie gern. Damit die unterirdische Mini-Pflanze nicht sofort gegessen wird, schützt sie sich mit den schwefelhaltigen Abwehrstoffen gegen gefräßige Vier- und Zweibeiner. Nur beim Menschen hat ihr das nicht viel genützt: Mittlerweile haben wir Zwiebeln gezüchtet, die sehr mild schmecken und bei denen die Augen kaum tränen, wenn man sie schält. Forscher arbeiten sogar daran, das Erbgut von Zwiebeln so zu manipulieren, daß sie unseren Augen gar nicht mehr schaden können. Aber ob Zwiebeln dann noch so lecker wären?

*Euer
Kieselchen*



Wußtet Ihr, daß...

- ...man einen eingebildeten, selbstverliebten Menschen auch Narziß nennt – nach dem schönen Jüngling Narzissus?
- ...wenn man im Frühling Narzissen im Garten oder auf den Balkon haben möchte, man die Zwiebeln schon im Herbst pflanzen muss? In Gärtnereien oder Blumengeschäften könnt Ihr aber jetzt Narzissen im Topf oder als Schnittblume kaufen
- ...Narzissen in Griechenland als Totenblumen galten? Auch die alten Ägypter nahmen Narzissen als Schmuck bei Begräbnissen
- ...die Zwiebeln von Blumenpflanzen giftig sind
- ...Narzissen in der Vase keine anderen Schnittblumen neben sich dulden?
- ...Krokus und Gladiolen auch aus Zwiebeln wachsen, aber zu den Schwertliliengewächsen gehören? Weitläufig sind sie aber auch mit den Lilienartigen verwandt.
- ...wenn Ihr jetzt Zwiebeln pflanzen wollt, Ihr am besten Speisewiebeln in die Erde bringt? Falls Ihr lieber Blumen züchten möchtet, kauft Ihr ein paar Gladiolen-Zwiebeln.
- ...Maiglöckchen zwar so ähnlich aussehen wie Schneeglöckchen, aber nicht mit ihnen verwandt sind? Maiglöckchen haben unterirdische Knollen, aber keine Zwiebeln