

Natur

Märchenpflanze im Frühlingswald
– der Zwiebeltragende Zahnwurz

Siebengebirge

Schmale Ausbeute im Erzbergbau

Rheinische Küche

Frühlingsbote aus dem Wasser
– Maifisch

Kieselchen

Aromawunder aus dem Wald
– Bärlauch

Königswinter

Anflug auf Otto-Paula 5

Rheinbreitbach

Der Spätheimkehrer

Ihr Recht

Erschließungskosten

Unkel

*Wenn der Nachtwächter
kommt*

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

14 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

lassen Sie mich gleich mit einem Geständnis beginnen: Nein, die angekündigte Bereicherung findet nicht statt! Weder kann Wülscheid demnächst auf den ersten Weinbaubetrieb im Ort hoffen, noch wird es Ihnen vergönnt sein, die neue, überaus wohl-schmeckende Rebsorte »Mitropia« auf dem 1. Wülscheider Winzerfest im Oktober dieses Jahres genießerisch über die Zunge rollen zu lassen. Denn natürlich war der Beitrag unserer nur einmal jährlich in Erscheinung tretenden Mitarbeiterin A. Prila-Scherz die übliche »Bereicherung« der April-Ausgabe – ein Scherz.

Ein herzliches Dankeschön allen, die sich dennoch unverdrossen telefonisch zur ersten Weinprobe des köstlichen Tropfens vom Hang der ICE-Trasse anmelden wollten, und das waren nicht gerade wenige.

Vielleicht hat sogar der Hl. Joseph ob dieser kuriosen Geschichte ein wenig geschmunzelt, dem wir in diesem Heft einen Beitrag gewidmet haben? Erfahren Sie von Martina Rohfleisch auf den Seiten 4 bis 6, was es mit dem **Spätheimkehrer** auf sich hat.

Vergessen war sie in Rheinbreitbach, die überlebensgroße Statue des bekannten Heiligen, die jetzt wieder einen Platz in der Pfarrkirche St. Maria Magdalena in Rheinbreitbach gefunden hat. Bauherren allerdings sollten sich hüten, etwas zu vergessen. Denn es kommt immer wieder vor, daß ausgerechnet **Die Grundstücks-Maut**, sprich die Erschließungskosten, in der Kalkulation des Häuslebauers nicht auftauchen. Das kann bekanntlich durchaus ernste Probleme mit sich bringen. Mehr darüber von Rechtsanwalt Christof Ankele auf Seite 7.

Eine **Märchenpflanze im Frühlingswald** präsentiert Ihnen Ul-

rich Sander in diesem Heft. Schon der Name ist ebenso kurios wie zungenbrecherisch: Die Rede ist vom Zwiebeltragenden Zahnwurz. Was es mit dieser sonderbaren Pflanze auf sich hat, erfahren Sie auf Seite 8/9.

Jäh reißt Sie Karl Josef Klöhs aus der stillen Betrachtung: Brummende Bomber, das Heulen der Granaten und das häßliche Geräusch detonierender Bomben erfüllte vor 60 Jahren die Luft über Königswinter. **Einen Anflug auf Otto-Paula** 5 beschreibt der Autor auf den Seiten 10 und 11. Damit läßt er noch einmal die Schrecken des Zweiten Weltkrieges auferstehen, der auch die Siebengebirgsstadt nicht verschonte.

Schmale Ausbeute ist die zweite Folge unserer kleinen Serie über

den Erzbergbau im Siebengebirge überschrieben, die Klemens Dormagen und Christian Kieß auf den Seiten 12 bis 14 präsentieren.

Im Rahmen der Reihe »Die Rheinische Küche« macht Julia Bidder Sie auf Seite 15 mit dem »Fisch des Jahres 2004« bekannt, einem **Frühlingsboten aus dem Wasser**. Hier geht es um den in Vergessenheit geratenen Maifisch, für den die Autorin natürlich auch ein Rezept parat hat.

Von Bären-Tatzen ist im nächsten Beitrag die Rede. Unser Kieselchen stellt heute ein **Aromawunder aus dem Wald** vor, den Bärenlauch. Mehr darüber auf den Seiten 16/17.

Da fehlt doch noch etwas! Richtig! Was es mit dem Nachtwächter in Unkel auf sich hat, der heute unser Titelbild ziert, das erfahren Sie auf Seite 28. Lassen Sie sich überraschen.

Eine gute Zeit wünscht Ihnen

Her Erwin Bidder

Impressum



Titelbild: Frank Homann

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, Christian Kieß, Klemens Dormagen, Martina Rohfleisch

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 Dormagen/Kieß, Erwin Bidder, Frank Homann, Kammerchor Oberpleis, Pantheon, Photodisc, Ulrich Sander, Verband Dt. Sportfischer Erwin Bidder (Verlag), Tel.: (0 22 24) 7 64 82

Anzeigen: Krahe-Druck GmbH, Unkel

Druck: www.rheinkiesel.de
Internet: erstellt von Rhein@Net Ansgar Federhen

Der Spätheimkehrer

So mancher Kirchgänger im Rheinbreitbacher Gotteshaus St. Maria Magdalena hat sich in den letzten Wochen spätestens beim Hinausgehen gefragt: Stand er eigentlich schon vorher da? Die Rede ist vom heiligen Joseph – oder besser gesagt, von einer überlebensgroßen Holzfigur des Heiligen, die im Dezember 2003 in der kleinen Dorfkirche aufgestellt wurde. Die Antwort lautet: ja und nein.

So sieht er also aus – der Nährvater Jesu: ein kräftiger, bärtiger Mann, nicht mehr ganz jung, aber auch nicht alt. Er scheint im Aufbruch zu sein; schon ist der Mantel geschürzt, sind die Stiefel geschnürt. Ist er unter-

wegs nach Ägypten, auf der Flucht vor dem kindermordenden Herodes? Sein Blick gilt nicht dem weiten Weg, er schaut ruhig hinab auf das Kind, das er mit einem Arm umfaßt, voll Sorge, aber auch voll Zärtlichkeit. Der Sohn indes blickt ihn unverwandt an, reckt das Ärmchen, um mit den Locken des Vaters zu spielen.

Innig wirkt diese Darstellung und ungewöhnlich, zumindest für die Zeit, in der sie entstand, das heißt, vermutlich in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Stand der heilige Josef bis dahin in vielen Krippendarstellungen meistens unbeteiligt und steif am Rande des Geschehens, so rückte er in der Barockzeit mehr in den Vordergrund, und die Künstler wagten sich an eine lebendige und gefühlvolle Darstellung dieses Mannes.

Wer genau die ausdrucksstarke Josephsfigur schuf, ist nicht überliefert. Möglicherweise ist sie in der Werkstatt des süddeutschen Bildhauers Jeremias Geisselbrunn entstanden – zumindest stellte Franz Josef Federhen, Hei-



Nachdenklich blickt der Heilige auf Jesus herab – als wüßte er um dessen Schicksal

matforscher und Ehrenvorsitzender des hiesigen Heimatvereins, eine bemerkenswerte Ähnlichkeit zu dessen Skulpturen fest. Dieser Meister gestaltete 1633 neben anderen Werken für die Jesuitenkirche in Köln den berühmten Engelbertschrein in der Kölner Domschatzkammer. Wieso aber kommt nun ein solch kostbares Kunstwerk in die Rheinbreitbacher Dorfkirche? Das ist eine lange Geschichte, die vor allem Jürgen Fuchs, ebenfalls im Heimatverein tätig,

ans Tageslicht gebracht hat. Er hatte sich nämlich schon öfter darüber gewundert, daß im Breitbacher Ortsbild so wenige Zeugnisse der jahrhundertelangen Bergwerkstätigkeit erhalten geblieben sind. Im Wald gibt es zwar einige Kreuze, die an die Bergleute und deren harte Arbeit erinnern, sowie Bergbauspuren wie z.B. die Eingänge zum Umlaufstollen an der Straße zur Breiten Heide. »Doch warum in der Pfarrkirche nicht eine Figur der heiligen Barbara oder des



Überlebensgroß ist die Statue des Hl. Joseph, die nach Rheinbreitbach heimgekehrt ist

heiligen Joseph vorhanden ist – das habe ich mich immer gefragt, zumal ja auch die Grube ›St. Josephsberg‹ selbst den Namen des Heiligen trug«, faßt der Rheinbreitbacher Jürgen Fuchs den Ausgangspunkt seiner Recherchen zusammen. Schließlich wird der heilige Joseph, bekanntlich von Beruf Zimmermann, allerorten als Patron der Arbeiter, insbesondere aber von den Bergleuten verehrt, die tagtäglich ihr Leben den hölzernen Stützbauten der Stollen und Schächte anvertrauen. Im benachbarten Scheuren etwa, in dem neben den Winzern auch etliche Bergwerksarbeiter wohnten, ist die Kapelle – der Scheurener Dom – dem heiligen Joseph geweiht, und den Dorfputz krönt eine moderne Barbara, die Schutzpatronin des Bergbaus. Letztes Jahr dann stießen Jürgen Fuchs und Franz Josef Federhen

es sich um eine Gottvater-Figur, eine heilige Helena, die sich später allerdings als heilige Barbara herausstellte, – und den heiligen Joseph. Sie schmückten einst den barocken Hochaltar. Welch edler Spender die Kirche damals mit den schön gestalteten Figuren bereicherte – wir wissen es nicht. In Frage kommt die Familie Eschenbrender, die nicht nur die Unkeler Pfarrkirche mit kostbaren Kunstwerken ausstattete, sondern auch das Rheinbreitbacher Kirchlein mit einem prachtvollen Altar im damals aktuellen Barockstil bedachte. Für sie spricht die Tatsache, daß die Söhne der Familie von Kölner Jesuiten erzogen wurden – und damit just von jenem Orden, der sich im Zeitalter der Gegenreformation um die Förderung der prunkvollen Barockkunst in Kirchen verdient gemacht hat.



Zurück in die Heimat: Die Pfarrkirche St. Maria Magdalena in Rheinbreitbach

in alten Kirchenarchiven auf die richtige Spur. 1923 – in der Zeit der rasenden Geldentwertung, als es in der Pfarrgemeinde Rheinbreitbach und auch andernorts an vielem mangelte – wurden drei barocke Holzfiguren gegen Lieferung von Heizmaterial und Leinen an eine neu errichtete Kirche im Kreis Bergheim abgegeben. Dabei handelte

Möglicherweise hat er durch seine guten Kontakte zur Landesobrigkeit auch dafür gesorgt, daß die stattlichen Figuren nach Rheinbreitbach gekommen sind. Ob seit dem 17. Jahrhundert oder erst ab dem Anfang des 19. Jahrhunderts – jedenfalls haben die beiden Heiligenfiguren lange Zeit rechts und links vom Altar der alten Kirche gestanden. Um

1900 jedoch änderte sich der Zeitgeschmack. Die bewegten Gestalten des Barock galten plötzlich als »schwülstig« und wurden bei einer Umgestaltung des Gotteshauses im neugotischen Stil entfernt. »Offensichtlich stellte man die kostbaren Kunstwerke im Stall des alten Pfarrhauses ab«, berichtet Jürgen Fuchs, »jedenfalls standen sie dort, verschmutzt und verwahrlost, als 1923 mit Alfred Ermert ein neuer Pfarrer nach Rheinbreitbach kam.«

Dieser widmete sich alsbald der dringend notwendigen Renovierung der Dorfkirche, die sich nach seinen Worten »in einem erbarmungswürdigen Zustand« befand. Mit viel Elan brachte er in dieser schwierigen Zeit innerhalb von vier Monaten die erforderlichen Spenden in Millionen- und Milliardenhöhe zusammen, um die marode Nordseite des Daches und die Eingangstür zu erneuern. »Der Zufall wollte es dann, daß der Bruder des Pfarrers Oberingenieur an der Braunkohlegrube Fortuna bei Bergheim war, wo für eine neue Kirche dringend Einrichtungsgegenstände gesucht wurden.« So kamen die Rheinbreitbacher Heiligenfiguren einschließlich einer Gottvater-Figur in der Kirche St. Barbara auf Fortuna zu neuen Ehren. Doch auch hier blieben sie nicht lange. Keine fünfzig Jahre später zeichnete sich ab, daß der Ort samt Kirche dem heranrückenden Braunkohleletagebau weichen mußte. Ende April 1980 wurde hier das letzte Hochamt gefeiert und wenig später das Gotteshaus abgerissen. Die heilige Barbara und Gottvater fanden in der nahe gelegenen Kirche St. Vinzentius in Oberaussem Aufstellung. Und der heilige Joseph?

»Den fanden wir in einem Depot des Erzbistums Köln wieder«, beendet Jürgen Fuchs seine Ausführungen. »Sie war noch in einem bemerkenswert guten Zustand. Der Konservator des Erzbistums, Dr. Seidler, war aber zum Glück der Auffassung, daß die Statue in einer Kirche, wo sie

betrachtet werden und zum Gebet anregen kann, besser aufgehoben ist.« So schlossen die Kirchengemeinden Oberaussem und Rheinbreitbach einen Dauerleihvertrag ab. Am 22.12.2003 kehrte der »Joseph« wieder nach Rheinbreitbach zurück – wenn auch nicht an seinen alten Standort am Altar. »Es war für Pfarrer Andreas Arend schwierig, für ihn die rechte Stelle zu finden«, erklärt Franz Josef Federhen, »denn bei seiner Größe von über zwei Metern wirken alle anderen Figuren wie seine Kinder.« So steht er jetzt neben dem Taufbrunnen – nur auf den ersten Blick ein ungewöhnlicher Platz für den Patron der Bergleute. Denn schließlich war er nicht nur Handwerker, sondern vor allem eins – Vater.



Martina Rohfleisch

Redaktions-Tip

Kein Wort ist uns von ihm überliefert – er tritt in der Bibel als Mann der Tat in Erscheinung. Wer weiß, was er dachte, als er Maria beistand, die nach altjüdischer Vorstellung durch ihre Schwangerschaft fast in Schande geraten wäre? Was ging in ihm vor, als er mit seiner Familie auf der Flucht war, und wie erzog er »seinen« Sohn? Dem menschlichen Vater Jesu und damit einer faszinierenden Gestalt zwischen dem Alten und dem Neuen Testament widmet sich die Schrift von Franz Josef Federhen: »Der heilige Joseph kehrt zurück«, die zur Einsegnung der Josephsfigur am 1. Mai in Rheinbreitbach erscheint. edition wolkenburg, € 6,00.

Die Grundstücks- Maut

Die Kassen der Städte und Gemeinden sind leer, trotzdem müssen noch Straßen und Kanäle gebaut und modernisiert werden. Gerade in diesem Bereich haben die Kommunen jedoch die Möglichkeit, die Kosten der Maßnahmen zu bis zu neunzig Prozent auf die Bürger umzulegen und damit abzuwälzen.

Die Bürger, das sind hier nicht alle Einwohner, sondern lediglich die Eigentümer der Grundstücke, die von der Baumaßnahme profitieren.

Bei der erstmaligen Herstellung einer Straße inklusive Kanal und Beleuchtung werden nach einer Definition des Bundesverwaltungsgerichtes alle Grundstücke erschlossen, deren Eigentümer die tatsächliche und rechtliche Möglichkeit haben, von der Erschließungsanlage eine Zufahrt bzw. einen Zugang zu ihrem Grundstück zu nehmen. Entsprechend nennt sich die finanzielle Beteiligung der Eigentümer Erschließungsbeitrag.

Die Voraussetzungen zur Erhebung dieser Beiträge sind in den §§ 127 ff. des Baugesetzbuches geregelt.

Zusätzlich steht den Kommunen in Nordrhein-Westfalen (vergleichbare Regelungen gibt es auch in den anderen Bundesländern) die Möglichkeit zur Verfügung, über das Kommunalabgabengesetz (KAG) Grundstückseigentümer auch an den Kosten für die Verbesserung oder Erweiterung von bereits vorhandenen Straßen und Kanälen zu beteiligen (der sogenannte Straßenbaubeitrag).

Beitragsfähig sind jedoch in keinem Fall Maßnahmen, die zur laufenden Unterhaltung und Instandsetzung der Anlagen erforderlich sind.

Bei der Frage, wie die ermittelten Kosten an die einzelnen Eigentümer zu verteilen sind, stehen den Kommunen mehrere Möglichkeiten zur Verfügung; die Kostenanteile können nach

Art und Maß der baulichen Nutzung, nach der Größe der Grundstücke, nach der Breite der Grundstücke entlang der Anlage oder auch aus einer Kombination dieser Maßstäbe ermittelt werden. Voraussetzung dafür, daß die Gemeinde die Anlieger mittels Beitragsbescheid zur Kostenbeteiligung heranziehen kann, ist eine Satzung, in der unter anderem genau geregelt ist, an welchen Maßnahmen eine Beitragspflicht besteht, wie die entstehenden Kosten ermittelt werden und nach welchen Maßstäben die Kosten zu verteilen sind.

Es kann sich für die betroffenen Eigentümer durchaus lohnen, die Bescheide genauer unter die Lupe zu nehmen und eventuell anzufechten, denn das Beitrags-

recht ist ausgesprochen kompliziert, was natürlich zu Fehlern bei der Erstellung von Kostenbescheiden führt.

So gibt es, um nur einige Probleme zu nennen, gewisse Kosten, die nicht auf die Anlieger abgewälzt werden können, z. B. die Kosten für den Bau von Brücken, Tunneln und Unterführungen oder die Kosten für die Grundstücksentwässerung (im Unterschied zur Straßenentwäs-



Wirklich an alles gedacht?!

serung). Dann kann schon die Ermittlung der zu beteiligenden Eigentümer Schwierigkeiten bereiten oder der Verteilungsmaßstab zu Beitragsungerechtigkeiten führen. Schließlich können die Beitragsforderungen auch verjährt sein, was nicht selten der Fall ist, da Beiträge regelmäßig zunächst vorschußweise eingefordert werden und fertiggestellte Baumaßnahmen dann verspätet abgerechnet werden.

Ohne Einsicht in die Bauunterlagen besteht jedoch kaum eine

Chance, der Verwaltung einen Fehler nachzuweisen. Ein Besuch beim Bauamt ist auch demjenigen zu empfehlen, der sich ein Grundstück kaufen will. Regelmäßig wird im Kaufvertrag vereinbart, daß der neue Eigentümer die Kosten sämtlicher Bescheide trägt, die nach dem Wechsel des Eigentums erlassen werden. Und da auch schon seit längerem abgeschlossene Erschließungsmaßnahmen noch abgerechnet werden können, kann der Neueigentümer plötzlich mit hohen Forderungen der Kommunen konfrontiert werden. Und diese Forderungen sind regelmäßig in einem Betrag zahlbar und innerhalb eines Monats fällig.

Der Alteigentümer versichert zwar im Notarvertrag stets, ihm seien im Zeitpunkt des Vertragschlusses noch ausstehende Erschließungsbeiträge nicht bekannt, der neue Eigentümer müßte ihm jedoch beweisen, daß diese Zusicherung unwahr gewesen ist, um einen Schadenersatzanspruch gegen ihn zu haben. Dieser Beweis wird ihm jedoch nur sehr selten gelingen

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

Märchenpflanze im Frühlingswald

Jetzt, im Mai, zur Zeit des Vollfrühlings, erreicht das Leben im Wald seinen Höhepunkt. Zwar sind die ersten Frühblüher schon verwelkt und so manche Meise hat ihr Nest schon seit Wochen fertiggestellt, doch zahlreiche andere Pflanzen- und Tierarten, auch die längsten Langschläfer unter ihnen, erwachen und entfalten zahlreiche Aktivitäten. Vor allem schlagen nun die Bäume gänzlich aus und das Laubwerk schließt sich dichter und dichter. Für manche Blume wird dadurch das lebensnotwendige Licht, das noch den Waldboden erreicht, nun knapp; allerdings nicht für alle, wie dieser Beitrag zeigen wird.



**Prächtiger Anblick für Waldbesucher:
Zwiebeltragender Zahnwurz im Buchenwald**

In dieser Übergangszeit blüht im Halbschatten von Laubwäldern, manchmal auch Friedhöfen, eine mysteriöse Pflanze, die trotz ihrer Eigenarten erstaunlicherweise kaum bekannt ist. Das ist ziemlich unverständlich, da sie schöne rosa bis zartlila gefärbte

Blüten hat, in der Regel in größeren Beständen auftritt, überdies gar nicht mal so klein ist und seltsame, schwärzlich-glänzende »Knubbel« an sich trägt. Sie tritt gerne an Waldwegen auf und steht – trotz ihres vermeintlichen Schattendaseins unter

Bäumen? auf wundersame Weise fast immer an einer Stelle, wo sie im Laufe eines Tages ein wenig direktes Sonnenlicht abbekommt und sich darin leuchtend präsentiert. Der einzig denkbare Grund, warum diese Pflanze nicht zum allgemeinen Wissensschatz der Menschen gehört, mag ihr deutscher Name sein: Zwiebeltragende Zahnwurz. Nicht gerade anmutig, sondern eher skurril, und nicht gerade kurz und prägnant, sondern fast ein Zungenbrecher. Das ganze hat etwas Märchenhaftes: von Rotkäppchen und dem bösen Wolf, von Feen und Wald-Elfen, Hexen und Zaubern an sich. Aber hat das etwas so Abschreckendes, daß diese Schöpfung der Natur ignoriert wird? Und sind es diese Umstände, die dazu führten, daß das Pflänzchen beispielsweise nicht im bekannten Kosmos-Naturführer »Was blüht denn da?« aufgenommen wurde (zumindest bis zur 46. Auflage)?

Wenn man sich das Zwiebeltragende Zahnkraut, wie es auch genannt wird, näher ansieht, wird man vor allem die merkwürdigen Knöllchen entdecken, die in den Achseln zwischen Blattstielen und Stengel sitzen. Die Pflanze selbst wird 30 bis 70 cm hoch und kann mehr als zwei Dutzend dieser dunklen (streng genommen braun-violetten) und wie poliert schimmernden Zwiebelchen tragen. Diese erreichen annähernd Erbsengröße. Sie haben der Art natürlich ihren deutschen wie auch den gleichbedeutenden botanischen Namen ge-

geben: *Dentaria bulbifera* (von lateinisch *dens*=Zahn, *bulbus*=Zwiebel und *ferre*=tragen).

Die kleinen Zwiebelchen, *Bulbillen* genannt, sind nichts anderes als Brutkörper, die als vegetative Vermehrungseinheiten fungieren. (Sie treten in ähnlicher Form auch beim Scharbockskraut auf und wurden schon einmal im rheinkiesel März 2002 vorgestellt). Nach ihrem Heranreifen fallen sie von der Mutterpflanze ab und landen auf dem Waldboden. Dort werden sie entweder von Ameisen gesammelt, die vermutlich diese Teile fressen, oder sie keimen im nächsten Jahr wieder zu neuen Pflanzen aus, die dann aufgrund der ungeschlechtlichen Vermehrung genetisch völlig identisch mit der Mutterpflanze sind. In der Hauptsache vermehrt sich das Zwiebel-Zahnkraut, wie es auch genannt wird, sogar auf diese Art und Weise. Eine andere Möglichkeit ergibt sich durch Verzweigung der unterirdisch verlaufenden Teile des Stengels, sogenannter *Rhizome*. Im Prinzip sind es unterirdisch verlaufende Ableger der Pflanze, die in diesem Fall an anderer Stelle wieder aus dem Boden herauswachsen. Der Name Zahnwurz (wobei sich der Wortstamm »Wurz« von Wurzel ableitet) resultiert aus der gezähnten Struktur dieser Ausläufer, die gleichzeitig als Organe für die Nährstoffspeicherung dienen. Neuerdings wird die Art meistens in die direkte Verwandtschaft mit den Schaumkräutern

(Gattung *Cardamine*) gesteckt, welche zum Teil ebenfalls recht früh im Jahr blühen. Diese gehören alle zu den Kreuzblütlern, wie z.B. die Arten Senf, Kohl, Kresse, Silberblatt oder Rauke, die als Nutzpflanzen in vielen Fällen recht bekannt sind. Als Früchte bilden sie die allseits be-



Charakteristisch für den Zahnwurz sind die samentragenden Bulbillen

kannten Schoten aus. So auch die Zwiebeltragende Zahnwurz sofern eine Fremdbestäubung durch Insekten erfolgt ist oder eine der häufig vorkommenden Selbstbestäubungen, bei der Pollen einer Blüte auf die Narbe der gleichen Blüte gelangt.

Die reifen Schoten besitzen einen Mechanismus, der dazu beiträgt, die Samen zu verbreiten. Bei Trockenheit springen die Klappen der reifen Schoten plötzlich auf und schleudern die Samen fort. Botaniker bezeichnen daher solche Pflanzen als Selbstausstreuer. Trotz dieser bemerkenswerten Strategie ist der Samenansatz bei der Zahnwurz meist gering. Sie vertraut seltsamerweise mehr ihren vegetativen Vermehrungskünsten.

Die Vorkommen der Zwiebel-Zahnwurz sind oft lokal beschränkt. In Deutschland ist die Art nicht gefährdet, gleichwohl kann man sie aber durchaus als selten bezeichnen. Bevorzugt werden frische Standorte mit lockeren Lehmböden, vor allem in krautreichen Buchenwäldern. In den Randlagen des Siebengebirges gibt es einige Vorkommen

der Zwiebel-Zahnwurz, während die zentralen Bereiche kaum besiedelt sind. In den Mittelgebirgen Nordwestdeutschlands (so etwa ab 300 m ü.NN.) bildet sich mitunter eine typische Waldgesellschaft, der Zwiebel-Zahnwurz-Buchenwald, welcher als charakteristische Art eben die Zwiebel-Zahnwurz aufweist. Neben Buchen als Hauptbaumart kommen am Boden zudem häufig Waldveilchen, Waldmeister und Sauerklée vor.

Man höre und staune!: Es gibt in Deutschland noch drei weitere Zahnwurzarten, vor allem in den südlichen Bergländern: Fieder-, Finger- und Quirlblättrige Zahnwurz. Obwohl sie noch seltener als die zwiebeltragende Schwesterart sind, ist zumindest die Quirlblättrige Zahnwurz aus der Volksheilkunde etwas bekannter und trägt auch den Namen »Schanikel« (nicht zu verwechseln mit der in unserem Raum vorkommenden Wald-Sanikel). Offenbar wurde die blaßgelb blühende Pflanze früher bei Hustenbeschwerden eingesetzt.

Damit versiegt auch schon fast der bescheidene Wissensschatz um die Zahnwurz-Wesen. Unsere Zwiebeltragende Zahnwurz ist weithin unbekannt geblieben. Trotz ihres beständigen und öffentlichen Zwiebeltragens. Warum, bleibt wohl ein Geheimnis. Oder ein unerklärlicher Zauber. Wer weiß, vielleicht sind die Pflanzen, wenn es denn märchenhafte, verzauberte Wesen sind, für die meisten Menschen auch unsichtbar? Oder ihr Erscheinen nur von kurzer Dauer? Auf ihrem nächsten Mai-Spaziergang im Wald oder auf einem schattigen Friedhof können Sie ja mal die Augen aufmerksam umherstreifen lassen: nach schlanken, grünen Gestalten, einen halben Meter groß, sich in der warmen Frühlingsluft im Wechsel von Licht und Schatten hin und her wiegend, braun-violette, glänzende Zwiebelchen tragend... Vielleicht bringt es Glück, wenn man sie sieht.

Ulrich Sander

Julias Glosse

Das große Gähnen



Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen wärmen schon richtig, die Natur erwacht zu neuem Leben. Und mittendrin der Mensch, für einige Wochen von nunmehr einer einzigen, tiefen Sehnsucht erfüllt: schlafen. Wie auch immer unsere zwei- und vierbeinigen Vorfahren die jährliche Umstellung von kalt und naß auf trocken und warm bewerkstelligten – im zivilisierten Homo sapiens unserer Zeit richtet sie jährlich ein munteres Hormonchaos an. Nur zu dumm, daß die heiß ersehnten Hallo-Sonne-Glückshormone dabei erst einmal den Frühjahrs-

Schlafhormonen unterliegen. Und alle, alle reißen den Mund auf: Mal unverhüllt und ungeniert, dann wieder zögerlich, widerwillig und nahezu lautlos; in Konferenzen, bei Empfängen und Konzerten diskret als Hüsteln getarnt, herzhaft-geräuschvoll in Momenten, in denen sich der Gähnende unbeobachtet und ungehört fühlt. Lehrer klagen bereits, ihre frühjahrs-müden Schulklassen gleichen zeitweise Fischeschwärmen, die auf dem Land gestrandet, pausenlos nach Luft schnappen. Die deutsche Wirtschaft liegt brach, weil alle, von der Putzfrau bis zum Manager, auch nach saten 14 Stunden Nachtruhe bei allzu ansteckendem Gähnen während der Arbeit sanft einnicken.

Pfiffige (und ausgeschlafene) PR-Spezialisten wollen Abhilfe schaffen: mit einem bundesweiten Gähn-Wettbewerb. An der Spitze der Wettkämpfe mit den Disziplinen Dauergähnen, Lautgähnen und Blitzschnell-Einnicken soll eine Miss bzw. ein Mister Gähnmany stehen: Ein nationales Symbol für die kollektive Müdigkeit, die uns jetzt überfällt – nahtlos im Anschluß an unseren gemütlichen Winterschlaf.

Julia Bidder

Anflug auf Otto-Paula 5

Den von Deutschland im Spätsommer 1939 entfesselten Zweiten Weltkrieg bekamen mit zunehmender Dauer immer mehr die Menschen im Rheinland zu spüren. In den Familien ging die Angst um: Würden die an den Fronten kämpfenden wehrfähigen Männer diesen fürchterlichen Krieg schadlos überstehen? Jede Gefangenen-, Vermissten- oder Gefallenenmeldung ließ das Kriegselend greifbarer werden. Schon 1941 gehörte der Himmel über dem Deutschen Reich fast den alliierten Luftstreitkräften allein. Immer häufiger heulten die Sirenen auch im Siebengebirge.



Schwerste Schäden richtete ein Treffer an der Longenburg an

In der Nacht vom 17. auf den 18. April 1941 wurde Oberdollendorf Ziel eines schweren britischen Angriffs aus der Luft. Alle Häuser in der Heisterbacher Straße zwischen der Caesarius- und Lindenstraße wiesen mehr oder weniger schlimme Schäden auf. Fünf Menschen verloren in dieser Nacht ihr Leben.

Die Schulchronik der katholischen Volksschule Niederdollendorf berichtet von einem weiteren schweren Fliegerangriff in der Nacht vom 7. auf den 8. November 1941: »Mehrere Sprengstoffbomben fielen in Oberdol-

lendorf, ohne größere Schäden anzurichten. Bald darauf aber flammte es in den hiesigen Fabriken auf. Eine Menge Brandbomben war auf die beiden Werke geworfen worden, welche größere Brände verursachten. Von den Werksanlagen wurde ein beträchtlicher Teil in Schutt und Asche gelegt. Der Betrieb konnte jedoch in beschränktem Umfang aufrechterhalten werden.

In Oberdollendorf ging eine Luftmine nieder, welche schwere Häuserschäden verursachte. Verschiedene Häuser müssen wahrscheinlich abgerissen werden. Von Oberdollendorf in Richtung Strandbad wurden mehrere Hundert Brandbomben geworfen, welche glücklicherweise fast restlos ins freie Feld fielen. Das Strandbad wurde allerdings von mehreren Brandbomben getroffen und brannte restlos nieder. Personen kamen nicht zu Schaden.«

Den folgenschwersten Luftangriff erlebten die Menschen am Siebengebirge im Frühjahr vor 60 Jahren. Ostern fiel damals auf den 9. April. Fast 200 Mal hatten die Sirenen in den ersten vier Monaten des vorletzten Kriegsjahres die Bevölkerung aufgeschreckt. Zu jedem Alarm, sowohl Vor- als auch Vollalarm, gehörten drei bis vier Lautzeichenwellen.

Gründonnerstag heulten die Sirenen mehrmals abends zwischen 22.30 Uhr und 23.30 Uhr. Die Warnungen wiederholten sich am Karfreitag von 14.30

Uhr bis 15.00 Uhr und samstags zwischen 11.00 Uhr und 22.00 Uhr. Ostersonntag saßen die Menschen von 14.00 Uhr bis 14.15 Uhr und vom 22.15 Uhr bis Mitternacht in den Kellern und Schutzräumen. Am Ostermontag ging es noch schlimmer zu. Das feierliche Hochamt mußte während des Evangeliums abgebrochen werden. Die heiligen Messen um 17.00 und 18.00 Uhr fanden gar nicht erst statt. Osterdienstag erschollen die Sirenen rund um die Uhr ohne längere Pausen.

Schließlich kam für Königswinter und die nähere Umgebung ein schrecklicher schwarzer Samstag. An diesem 22. April waren erneut schwere Luftstreitkräfte im Anflug auf das Rheinland gemeldet. »Feindliche Bomberverbände im Anflug auf Otto-Paula 5«, meldete der deutsche Soldatensender.

Natürlich kannten auch etliche Zivilisten die Frequenzen und sie wußten genau, das Planquadrat »Otto-Paula 5« meinte den Siebengebirgsraum. Jetzt drohte größte Gefahr! Auch in den Schutzräumen wurde auf der speziellen Frequenz die weitere Entwicklung aufmerksam verfolgt. Der damals 13jährige Dollendorfer Ernst-Erich Zimmermann erinnert sich noch heute als wäre es gestern gewesen: »Das dunkle Dröhnen der viermotorigen, schweren Bomberflugzeuge schon hörend, konnten wir sie im Osten, aus Richtung Hardt anfliegen sehen. Sie flogen gut

erkennbar, auch durch ihre Kondensstreifen, Richtung Westen, direkt in den Bereich der zwischen Bad Godesberg und Bonn liegenden Flugabwehrgeschütze, einer 8,8-cm-Flak-Batterie.

In das Dröhnen der Motoren ... fielen plötzlich und in kurzen Abständen die fetzig harten Abschüsse der Flakgeschütze ... Erkennbar legte die Flakbatterie einen Sperrgürtel vor den nach Westen rückfliegenden Bomberverband.«

Die Flugzeuge drehten nach Süden ab. Unversehens fielen die ersten Bomben. Der Dollendorfer Zeitzeuge sieht sich noch mit seinem Vater in den nächsten Luftschutzkeller hetzen und erinnert sich an schwere Detonationen in der Nähe des Sumpfweges. Der Nordturm der Longenburg mit der Hauskapelle erhielt einen Volltreffer. Reichsgräfin Johanna von Kesselstatt und ihre beiden jüngsten Kinder fanden in den Trümmern des Luftschutzkellers den Tod.

Kurz nach 19.30 Uhr erreichte das Unheil Königswinter. Nach wenigen Minuten war der Spuk vorbei. Catharina Uhrmacher beschrieb eindringlich zwei riesige aufsteigende Staubwände in der Hauptstraße nahe des heutigen Hotels Krone und in der Rheinallee über dem heutigen Berliner Platz. Der damals dort stehende Berliner Hof drohte nach einem mächtigen Treffer förmlich auseinanderzubrechen. Besonders viele Bomben verwüsteten den nördlichen Stadtteil

zwischen der Gesolei (damalige Siedlung östlich der Bahn in Höhe des heutigen Hallenbades), der Gengerstraße und dem Boltensternplatz.

Am 15. Mai 1944 veröffentlichte der »Westdeutsche Beobachter« einen Nachruf des Gauleiters. Insgesamt hatten am 22. April in wenigen Minuten 55 Menschen sinnlos ihr Leben verloren.

Buch-Tip



Erinnerungen an eine verworrene Zeit

Nieder- und Oberdollendorfer Bürger blicken zurück auf die Kriegs- und Nachkriegsjahre. Herausgegeben vom Heimatverein Oberdollendorf/Römlinghoven e.V.

Band 1: ca. 200 Seiten, bebildert, broschiert, € 5,50.
Band 2: 220 Seiten, bebildert, broschiert, € 7,50.

Zu beziehen beim Heimatverein Oberdollendorf/Römlinghoven e.V. oder im örtlichen Buchhandel.

Schmale Ausbeute

Im Aprilheft des rheinkiesel stellten wir mit einer kurzen Einführung den Erzbergbau im Siebengebirge, und hier besonders im Schmelztal vor. Nach der Beschreibung der Grube »Theresia/Glückliche Elise« folgen im heutigen Beitrag weitere Gruben. Dabei beginnen wir mit der Grube Ludwig.

Sie lag jeweils ca. 200 m nördlich des Hauses Schmelztalstraße 51 und westlich des Einsiedlertales. Dort wurden Blei-, Zink- und Kupfererze abgebaut. 1857 fand Alphons Fetis sie im Auftrage des Advokat-Anwalts Ludwig Lonhienne in Lüttich und beim Oberbergamt Bonn zum Abbau der Erze gemeldet (»gemutet«). Die Bergrechte erhielt Ludwig Lonhienne 1858 für den Erzgang »Ludwig« und 1863 für den Erzgang »Richard«. Die Größe des Grubenfeldes betrug immerhin 208.813 qm.

Gleichwohl ist die Grube offenbar schon in früheren Zeiten betrieben worden. Es ist davon auszugehen, daß sie bereits von 1753 bis 1816 und von 1847 bis 1870 in Betrieb war. Hierbei wurden vier Stollen in unterschiedlicher Tiefe in den »Johannesberg«, wie er auf einer alten Markscheider-Karte bezeichnet wird, getrieben. Die Länge aller Stollen betrug 380 m. Ein Schacht zum Betrieb einer Dampfmaschine zur Förderung und Wasserableitung wurde bis

in eine Tiefe von 90 m niedergebracht; in der Bergbausprache »abgeteuft«. Der Oberbergat Karl Ludwig Heusler gibt in seinem großen Standardwerk über den Bergbau im Bergrevier (Köln-)Deutz-Unkel 1897 lediglich eine Förderung von etwa 5.287 Zentnern Bleierz in einem Jahr an.

Die Erzvorkommen der Grube Ludwig waren vielversprechend. Zuletzt, als die Grube schon zur »Gesamtgrube« Johannesberg gehörte, war noch ein Stollen bis zur Grube »Glückliche Elise« über eine Länge von 580 m projektiert worden, doch wurde dieser Stollen nicht weitergetrieben, weil der Betrieb der Grube Johannesberg im Jahre 1870 insgesamt eingestellt wurde.

Grube Bergenstadt (vormals Stadtberg)

Der Grubenaufseher Johann Linden fand diese Lagerstätte 1851. Er arbeitete im Auftrag des Maria Fritz Piret in Honnef. 1866 wurde die Grube an den

bereits erwähnten Advokat-Anwalt Ludwig Lonhienne aus Lüttich verkauft. Das Recht auf Gewinnung von Blei- und Kupfererzen wurde Herrn Lonhienne für ein 326.345 qm großes Grubenfeld verliehen, das nördlich des Hauses Schmelztalstr. 51 lag. In dem Bergwerk fanden im Jahre 1852 insgesamt 10 Bergleute Beschäftigung. Zu sehen sind heute lediglich alte Karrenwege, Bodenvertiefungen und mächtige Halden, letztere an der heutigen Schmelztalstraße in der Nähe des Hauses Schmelztalstraße 51. Es waren mehrere Stollen und ein Maschinenschacht zum Einsatz einer Dampfmaschine angelegt.

ten mit genauen Karten der unterirdischen Stollen und Schächte die Grubenfelder gegeneinander ab.

Auch dieser Grubenkomplex gehörte dem Advokat-Anwalt Ludwig Lonhienne. Er besaß ebenso die auf der südlichen Seite des Schmelztales in Höhe des Einsiedlertales gelegenen Gruben Mariannagluck, Mariannagluck I und II.

Es lag nahe, alle geschilderten Gruben betrieblich zusammenzufassen, die Erze gemeinsam zu verhütten und zu verkaufen. Dies ist auch 1876 geschehen, indem alle Gruben zu einer einzigen Grube unter dem neuen Namen



Wo lagen die Gruben?

Die Stollen der Gruben Ludwig, Bergenstadt und Glückliche Elise gingen, wie ein Ausschnitt aus einer alten Grubenkarte (siehe Abbildung) zeigt, fast ineinander über. Markscheider, d.s. Landvermesser mit spezieller, auf bergbaumäßige Besonderheiten ausgerichteter Ausbildung, grenz-

»Johannesberg« zusammengefaßt (»konsolidiert«) wurden.

Grube Johannesberg

Dieser Schritt kam jedoch zu spät. Denn inzwischen waren die Rohstoffpreise für Blei, Zink und Kupfer auf dem Weltmarkt

deutlich gefallen. Die Gruben im Siebengebirge produzierten mit deutlich höheren Kosten, so daß die Erze nur noch mit Verlust verkauft werden konnten. Eine Grube nach der anderen schloß deshalb oder wurde für einen geringen Preis verkauft. 1876 kam das »Aus« auch für die Grube Johannesberg.

1878 wurde die Grube Johannesberg an den Grubendirektor Wilhelm Welcker und den Kaufmann Carl Weckbecker aus Honnef verkauft, die zu gleichen Anteilen die Gewerkschaft »Johannesberg« bildeten. Später verkaufte Wilhelm Welcker seine Anteile an die Gebrüder Weckbecker. Besitzer der Grube (»Gewerken«) waren danach

- der Kaufmann Carl Weckbecker zu Honnef
- der Königliche Oberförster Franz Georg Weckbecker zu Adenau Krs. Düren und
- Max Weckbecker zu Lehmen an der Mosel.

In diesem Jahr gehörten zur Grube Maschinen- und Kesselgebäude, je zwei Schmieden und Zimmermannswerkstätten, eine Wasserdampfhaltungsmaschine von 25 PS, eine Förderdampfmaschine mit 10 PS, eine große Aufbereitungsanlage mit Brechwerk (sogenannter Steinbrecher), drei Walzwerke, zwei Setzmaschinen, drei Dampfmaschinen mit 8, 10 bzw. 4 PS, ein Magazin Gebäude und ein Bürogebäude.

Als im Ersten Weltkrieg die Preise für Blei, Zink und Kupfer jäh anstiegen, weil Deutschland von den führenden Erz-Produzenten weitgehend abgeschnitten war, wurden viele Erzgruben wieder geöffnet, auch die Grube Johannesberg, die mit frischem Kapital einer Düsseldorfer Aktien-Gesellschaft betrieben wurde. 1918 errichtete man im Schmelztal noch ein Verwaltungsgebäude. Auf Veranlassung der damaligen Kriegsamtstelle in Coblenz wurde neben anderen Bedingungen verfügt, daß beim Bau des Hauses Eisen und Zement nicht über den bei der Baufirma vorhandenen Bestand verwendet

werden durften. Und der äußere Putz sei erst nach Kriegsende aufzutragen.

Doch die Erzvorkommen waren zu gering, die Produktionskosten für deren Ausbeutung extrem hoch. Dies führte nach dem Ersten Weltkrieg zu Liquidation und Verkauf. Jahrelang förderte danach die Rheinische Blei- und Kupferbergwerks-AG in Düsseldorf, Tochter der Fa. Breuers und Wolf, noch Erze. Aber bereits 1920 wurde die Grube Johannesberg endgültig stillgelegt. Während die Immobilien verkauft und die Betriebsgebäude abgerissen wurden, holt sich die Natur das Gelände nach und nach zurück.

Das Bürogebäude, Schmelztalstraße 51, wurde nach dem Zweiten Weltkrieg von den Eheleuten Kurt und Christel Messerschmidt gekauft, die das Anwesen zu einem beliebten Café und Hotel ausbauten und dreißig Jahre lang betrieben (»Haus Einsiedel«). Heute dient das Gebäude »profanen« Zwecken.

Bereits früher hatte man in der Nähe der genannten und westlich des Einsiedlertales gelegenen Grubenfeldern nach Erzen gegraben. Im Jahre 1809 wurde die Bergbauberechtigung für das Bleibergwerk »Der glückliche Johannesberg« dem Berginspektor Egidius Fuchs und Johann Heinrich Greiffgens gewährt.

Grube Alter Fritz

Die Grube Alter Fritz wurde von 1804 bis 1811 und von 1852 bis 1881 betrieben. Sie lag in dem großen Gebiet zwischen Schmelztal und Wingstberg. Dort sind noch zahlreiche Halden (siehe Abbildung), Vertiefungen (Pingen oder Reste von Schächten) und Reste der alten, weitverzweigten Stollen zu erkennen. Halden ziehen sich nicht nur am Anfang des Schmelztales, sondern auch vom Sportplatz bis zum Servatiusweg hin. Die Stollen erreichten eine Länge von 300 Metern. Ab 1854 wurde das geförderte Erz in einer Aufbereitungsanlage, bestehend aus

Setzwäsche, Tauchsieben und Schlammgrube, weiterverarbeitet. Daneben gab es eine kurze Schienenbahn zum Erztransport vom Ende des Stollens bis zur Aufbereitungsanlage und zur Halde.



**Auch nach rund 130 Jahren kaum bewachsen:
Die große Halde der Grube »Alter Fritz« am Servatiusweg**

Hauptsächlich wurden die Blei-, Zink- und Kupfererze von der Mitte des 19. Jahrhunderts an gewonnen. Nachdem der erste Besitzer der Grube, Herr Strüver aus Cöln, die Grube an die Rheinische Bergwerksgesellschaft zu Cöln verkauft hatte, bot diese zahlreichen Honnefern Arbeit und Brot. Allerdings mehrten

sich auch Beschwerden über die Belastung der Umwelt. So monierte 1851 und 1857 der Honnefer Gemeinderat, daß das Wasser des Oh-Baches stark durch Bergwerksmineralien verschmutzt sei und eine Gefähr-

dung für Mensch und Tier darstelle. Aber erst 1851 konnte durch die Anlage von Klärteichen Abhilfe geschaffen werden. 1857 jedoch leitete Bürgermeister Mirbach der Stadt Königswinter (Honnef kämpfte seinerzeit vehement dafür, selbständig und Stadt zu werden) die Beschwerde ordnungsgemäß an das

Polizeipräsidium in Cöln weiter. Daraufhin entließ der Grubendirektor Guillery alle 68 Grubenarbeiter mit dem Hinweis auf die Entscheidung des Gemeinderates und forderte den Gemeinderat dazu auf, die Beschwerde zurückzuziehen. Auch alle Beschäftigten der Grube unterschrieben eine Petition im Sinne der Grubenleitung und zum Erhalt ihrer Arbeitsplätze. In seinem Antwortschreiben an den Grubendirektor wies Bürgermeister Mirbach jedoch nach, daß das Wasser des Oh-Baches schon mit einem sehr geringen finanziellen Aufwand geklärt werden könne und daß Herr Guillery die Entlassung aller 68 Grubenarbeiter aus anderen Gründen vorgenommen habe. Guillery trage damit ausschließlich die Verantwortung der schweren Folgen für die betroffenen Familien.

Es spricht alles dafür, daß Guillery seinerzeit erkannt hatte, daß die Grube weitgehend ausgebeutet war und nicht mehr wirtschaftlich weiterbetrieben werden konnte. Er wollte die Beschwerde des Honnefer Gemeinderates vermutlich als günstigen Vorwand zur Schließung der Grube nutzen. Die gesamte Fördermenge von 2.667 Zentnern Erz im Jahre 1857 stellte wohl den Höhepunkt dar; bereits

1875 war die Fördermenge auf 250 Zentner, also weniger als ein Zehntel, drastisch zurückgegangen. 1881 stellte man den Betrieb der Grube endgültig ein.

Nächster Eigentümer der Anlage war der Züricher Kaufmann Rudolph Schoch. Nach seinem Tode ging die Grube in den Besitz des Gastwirts Hug-Altendorfer aus der Nähe von Zürich und die Eisen- und Metallhandlung Fritz-Schmid aus Zürich über. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts finden wir den Stadtrentanten und späteren 1. Beigeordneten der Stadt Honnef, Wilhelm Welcker, als Eigentümer der Grube. Dieser ließ in den Jahren 1899 und 1900 Aufschlußarbeiten vornehmen, die aber kein günstiges Ergebnis für eine Wiederaufnahme der Erzgewinnung brachten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg betrieb der Honnefer Bauunternehmer Max Groß die Wiederaufnahme des Grubenbetriebes, ließ aber die Arbeiten nach kurzer Zeit einstellen.

Im letzten Teil unserer Serie beschäftigen wir uns mit einer weiteren Grube und gehen auf soziale und wirtschaftliche Aspekte des Erzbergbaues in damaliger Zeit ein.

*Klemens Dormagen/
Christian Kieß*

Frühlingsbote aus dem Wasser

Egal ob »Himmel und Äad« oder die berühmte Erbsensuppe, der legendäre »Halve Hahn« oder der klassische »Rheinische Sauerbraten«: Unsere Heimat hat kulinarisch einige Leckerbissen zu bieten. Doch so manches traditionelles Gericht ist vom Speisezettel der Rheinländer bereits verschwunden – zum Beispiel der legendäre Maifisch. Für den Verband Deutscher Sportfischer ein willkommener Anlaß, ihn zum »Fisch des Jahres 2004« zu küren.

Ende April, Anfang Mai zogen bis etwa zum Zweiten Weltkrieg noch zwei eng verwandte Arten von Süßwasserheringen in die Flüsse, um zu laichen: Alsen (*Alosa alosa*), auch Else oder Elfte genannt, und Finten (*Alosa fallax*), auch bekannt als Finke oder Dolf. »Das Jahr über lebten diese Fische im Meer, im Frühjahr zogen sie den Rhein aufwärts bis nach Basel, laichten

Hausfrau für die Zeit von 1900 bis etwa 1940«, erzählt der Volkskunde-Wissenschaftler Berthold Heizmann. Laut den Erzählungen machte die Großfamilie in den Sommermonaten häufig einen Sonntagsspaziergang am Kölner Rheinufer entlang. Dann kehrte man in einer Fischgaststätte ein, um sich für den Rück-

aber auch in Zuflüssen«, weiß Berthold Heizmann, Volkskunde-Experte am Amt für Rheinische Landeskunde in Bonn. Kein Wunder also, daß die Rheinländer diese Nahrungsquelle, die ihnen praktisch vor die Nase schwamm, weidlich nutzten – als »Maifisch«.

Wie man ihn zubereitete, wußte damals jede rheinische Hausfrau. Es gab jede Menge Rezepte, wie der Fisch gekocht, gebraten, gefüllt oder mit grüner Sauce gekocht wurde. Es galt jedoch, den saisonalen Fischsegen rasch zu verarbeiten, denn »Maifisch war leicht verderblich«, weiß Berthold Heizmann. Bei den Pänz war der Fisch allerdings nicht sonderlich beliebt, weil er viele Gräten hat. Doch gerade während der Maifisch-Saison gingen die Rheinländer auch gern mal auswärts ins Restaurant essen. »Wir haben historische Berichte einer Kölner

Großmutter der Kölnerin »Maifisch in Gelee« gegessen haben. Diese Spezialität gab es auch im »Café Riese« auf der Kölner Schildergasse nachweislich bis ca. 1930, oder natürlich im »Poller Fischerhaus.« Maifische standen aber auch an anderen Rheinorten auf der Speisekarte. »Auch in Bonn-Beuel war der Maifisch bis Ende des Ersten Weltkrieges ein typisches Gesellschaftessen in Restaurants«, weiß Berthold Heizmann. Wie lange der Fisch schon zum Laichen flußaufwärts zog, bleibt im Dunkeln. So viel ist sicher: Schon in mittelalterlichen Siedlungsabfällen nahe Duisburg haben Wissenschaftler Fischknochen von Alsen gefunden. Schriftliche Belege gibt es jedoch erst seit dem beginnenden 19.

Jahrhundert. Damals nämlich erlangte der Maifisch wirtschaftliche Bedeutung und bildete für die Rheinfischer die Grundlage für ihren Broterwerb. Erst nach der ersten Flußbegradigung um 1880 gingen die Fangerträge allmählich zurück, der Aal verdrängte den immer schmäler werdenden Maifisch-Fang. Dem machten gleich mehrere Widrigkeiten zu schaffen: Wasserverschmutzung, Wanderhindernisse, Zerstörung der Laichplätze und nicht zuletzt Überfischung. Was allerdings den Geschmack des rar gewordenen Fisches anbelangt, so sind sich die letzten Zungenzeugen nicht ganz einig: Die Bewertung reicht von eigentlich etwas fade und lange nicht von der Qualität des Salms bis zu durchaus schmackhaft. Doch möglicherweise können Rheinländer ihn wieder in einigen Jahren kosten und sich selbst ein Urteil bilden. Zwar galt der Maifisch als »ver-

schollen« beziehungsweise »ausgestorben«. Doch seit die Wasserqualität im Rhein wieder zunimmt, fand sich bereits der ein oder andere Alsen oder Finten in heimischen Gewässern. »Vor einigen Jahren wurden im badischen Iffezheim wieder fünf Maifische nachgewiesen, auch in der Havel wurde ein Exemplar gefangen«, berichtet Berthold Heizmann.

Julia Bidder

Rezept des Monats



Der Maifisch (Maifisch / Alse)

Der Maifisch lebt an der europäischen Atlantikküste, der Nordsee und im Mittelmeer. Im April oder Mai beginnt er seine Wanderung zu den Laichplätzen. Früher fand man ihn in großen Scharen rheinaufwärts. Er wurde zentnerweise gefangen und auf den Fischmärkten der Städte, vor allem im Rheinland, verkauft. Der Geschmack gilt als etwas fade und kommt bei weitem nicht an die Qualität des so begehrten Rheinsalms heran. Dafür ist bzw. war er viel preiswerter und daher bei den weniger verdienenden Arbeitern im Rheintal sehr beliebt. Im Kölner Volksmund wird der Maifisch auch »Lohrjasser Salm« genannt.

- 1 Maifisch
- ½ - 1 l Milch
- Salz, Pfeffer, Mehl
- Butter zum Braten

Zubereitung:

Legen Sie den Maifisch etwa eine Stunde lang in Milch. Danach trocknen Sie ihn ab und bestreuen ihn mit etwas Salz und Pfeffer. Nun bestäuben Sie ihn mit Mehl. Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Junge Kartoffeln eignen sich besonders als Beilage. Nun liegt es an Ihnen, ob Sie die Kartoffeln im Bratfett stippen oder die Kartoffeln nur einfach damit übergießen.

Guten Appetit!

Aromawunder aus dem Wald

Wunderbarer Duft zieht durch den Maiwald. Feine Schnupfernasen fragen sofort: Wächst hier etwa Knoblauch? Nicht ganz, denn der Geruch stammt vom wilden Bruder des Knoblauchs, dem Bärlauch. In diesem Monat blüht das aromatische Gewächs.

In vielen Sprachen heißt dieses Kraut Bärenlauch, Bärenzwiebel oder Bärenknoblauch. Tatsächlich ist er mit dem Knoblauch und Schnittlauch eng verwandt, schmeckt jedoch würziger als Schnittlauch. Reibt man die frischen Blätter zwischen den Fingern, steigt einem der typische Knoblauchduft in die Nase. Doch Bärlauch hat gegenüber dem Knoblauch einen Riesenvorteil: Wer seine Blätter roh oder gekocht frisst, hat danach keinen fiesen Mundgeruch.

Woher der Name »Bärlauch« kommt, ist nicht ganz klar, mal davon abgesehen, daß »Lauch« natürlich verrät, mit was für einer Art von Kraut wir es zu tun haben.

Eine Geschichte gibt es jedoch über das würzige Wildgemüse: Früher glaubten die Leute, daß der Bärlauch die erste Nahrung war, die Bären fanden, wenn sie aus ihrem Winterschlaf erwachten. Übrigens waren diese Tiere früher derartig gefürchtet, daß man ihre Namen möglichst gar nicht aussprechen wollte, aus



Gut hinschauen! Die Blätter des Bärlauchs sind leicht mit den giftigen Maiglöckchen zu verwechseln!

lauter Angst, das Tier könne sonst auftauchen. Daher umschrieb man Meister Petz mit Namen wie »Der Braune«, »Brauner« oder »Honigfresser«. Auch dem Kraut des Bären schrieb man übernatürliche Kräfte zu. Alten Mythen zufolge soll der Bärlauch genau wie Knob-

lauch Vampire fernhalten und Hexen oder Schlangen abwehren. Unser Vorfahren heilten mit ihm auch Verletzungen.

Gesünder als Knoblauch?

Schon die alten Germanen nutzten den Bärlauch als Heil- und Würzpflanze. Erst später verdrängte der echte Knoblauch (den übrigens angeblich die Römer nach Deutschland brachten) die Wildpflanze. Eingefleischte Bärlauch-Fans behaupten aber, daß die Inhaltsstoffe des Bärlauchs viel gesünder sind als die des Knoblauchs, da dieser über die Jahrhunderte wild wuchs, während Knoblauch vom Menschen immer weiter gezüchtet wurde und dabei einiges von seiner Heilkraft einbüßte.

So viel steht fest: Bärlauch hilft gegen Magen-Darm-Störungen, Leberleiden und Appetitlosigkeit und senkt Blutfettwerte und den Blutdruck. Übrigens. Der Saft der Bärlauchzwiebel ist auch in vielen Schlankheitsmitteln enthalten, weil er als »blutreinigend« gilt.

Karl der Große nannte den Bärlauch eine »anbauwürdige Gartenpflanze«. Im 16. Jahrhundert findet man das würzige Waldkraut noch in etlichen Heilkräuterbüchern. Doch dann geriet der Bärlauch in Vergessenheit, fristete im wahren Sinne des Wortes sein Schattendasein ungestört in feuchten Wäldern – auf lehmigen und kalkhaltigen

Böden fühlt er sich besonders wohl, Sonne bekommt dem würzigen Gewächs nicht gut.

Erst vor etwa zwanzig Jahren erwachte der Bärlauch aus seinem Dornröschenschlaf. Zunächst galt er vor allem bei Vegetariern als schmackhaftes Wildgemüse. Ärzte, die auf pflanzliche Heilkunst vertrauten, nutzten seine Inhaltsstoffe, 1992 wurde der Bärlauch sogar zur Heilpflanze des Jahres gewählt!

Mittlerweile ist der Bärlauch wieder (fast) in aller Munde: Er gilt als Top-Delikatesse, viele Köche tischen in Restaurants heutzutage Nudelgerichte wie Bärlauch-Pasta oder Gnocchi mit Bärlauch auf. Wer mag, kann die Blätter im Frühling auch selbst an schattigen Waldstellen sammeln und roh für Käse- und Butteraufstriche verwenden oder Suppen und Saucen damit verfeinern. Sie schmecken aber auch einfach grob gehackt auf dem Butterbrot.

Vorsicht vor dem Fuchsbandwurm

Wilden Bärlauch solltet Ihr lieber nicht sammeln, denn wenn das jeder machen würde, gäbe es bald nichts mehr davon im Wald. Zweitens kann man den Bärlauch leicht mit Maiglöckchen oder der Herbstzeitlosen verwechseln. Und die sind bekanntlich giftig – ein Brotaufstrich daraus würde Euch zumindest arge Bauchschmerzen und Durchfall bescheren, wenn nicht sogar einen Krankenhausaufenthalt oder gar Schlimmeres! Bei wildwachsenden Kräutern im Wald ist auch noch aus einem anderen Grund Vorsicht angesagt: Oft kleben darauf Eier des Kleinen Fuchsbandwurms, eines Parasiten, der in Füchsen lebt und dessen Eier mit ihren Kot ausgeschieden werden. Wenn Ihr sie aus Versehen eßt, können sich die Fuchsbandwürmer auch in Eurem Körper ansiedeln – und wer möchte schon einen Bandwurm haben, der sich in der Leber einlagert und nach ein paar Jahren zu schrecklichen

Schmerzen führt? Besser also, Ihr kauft den Bärlauch auf dem Markt oder beim Gemüsehändler. Richtiger und billiger: Ihr pflanzt ihn bei Euch im Garten an. Das genügsame Kraut gedeiht problemlos in feuchtschattigen Ecken, wo sonst nichts wächst.

Etwas Geduld ist allerdings schon nötig, denn wenn man Bärlauchzwiebeln pflanzt, braucht es mindestens ein Jahr, wenn man als Samen aussäht, mindestens zwei Jahre, bis ihr die würzigen Blätter ernten könnt – am Be-

sten übrigen bis Anfang Mai, bevor er blüht, dann sind die Blätter am aromatischsten.

*Guten Appetit wünscht Euch
Euer Kieselchen*



Rezept-Tip



Wächst auch in unseren Gärten: Bärlauch

So wird's gemacht:

Bärlauchblätter und Blattspinat waschen und für etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben (braucht Ihr bei tiefgekühltem Blattspinat nicht). Das Wasser gießt Ihr ab. Die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Jetzt rollt Ihr den Blätterteig aus. Schneidet ihn in etwa zehn mal zehn Zentimeter große Stücke. Besonders schön sieht es aus, wenn Ihr dazu ein Teigrädchen nehmt. Vermengt die Zwiebelwürfel mit dem Schafskäse und den Bärlauch- und Spinatblättern und gebt Pfeffer und Salz dazu. Von dieser Masse gebt Ihr pro Teigquadrat etwa zwei gehäufte Eßlöffel genau in die Mitte. Dann klappt Ihr den Teig zusammen, so daß aus dem Quadrat ein Dreieck entsteht. Ihr könnt auch »Bärentatzen« daraus formen, indem Ihr die Ecken etwas abrundet und mit dem Messer Vertiefungen einritz. Legt die Teigtaschen auf ein Blech mit Backpapier und bestreicht sie mit einem verquirlten Ei. Nach 45 Minuten bei etwa 180 Grad im Ofen sind sie goldbraun-knusprig und eine leckere Bärlauch-Delikatesse.

Guten Appetit!

Lust auf Bärlauch? Nehmt frische Blätter, wascht sie kurz und tupft das Grün mit Küchentüchern trocken. Bärlauch schmeckt grob gehackt mit etwas Salz auf dem Butterbrot. Oder Ihr probiert die

Bären-Tatzen:

Dazu braucht Ihr 500 Gramm frische Bärlauchblätter, 500 Gramm Blattspinat (gibt's auch tiefgefroren), 500 Gramm Blätterteig, 400 Gramm Feta (Schafskäse), 1 große Zwiebel, etwas Öl, Salz und Pfeffer, 1 Ei, Backpapier.