

Ihr Recht

Makler – Mittler zwischen
Geld und Raum

Natur

Manche mögen's heiß

Bad Honnef

Hotel Klein

Erzählung

Liebe 52

Rheinische Küche

Ein Hoch auf die Stulle

Kieselchen

Die Buche – ein Tausendsassa

Unkel

*Trinkst Du mal Wein
vom Rhein*

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

14 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

»... einmal am Rhein!« Fröhliche Gesichter lachender Menschen prägen das Bild. Die Zeit der Winzerfeste ist angebrochen, am Rhein und anderswo. Man kann ihnen kaum noch entgehen. In vielen Gemeinden sind sie im Grunde allerdings nur noch wehmütige Erinnerungen an eine glorreiche Vergangenheit, die so romantisch nun wiederum nie gewesen ist. Hart war und ist die Arbeit des Winzers, auch wenn moderne Maschinen dem Menschen heute die schwerste Arbeit abnehmen. In unserer Region hat sich unter vielen klangvollen Bezeichnungen die Rheingemeinde Unkel als »Rotweinstädtchen« einen Namen gemacht. Auch hier hat der Weinbau eine lange Tradition. Tauchen Sie ein in die Romantik und machen Sie einen kleinen Ausflug dorthin, wo Ulrike Ziskoven feststellt: **Die ganze Stadt lebte vom Wein** (Seite 4 bis 7). Vielleicht weckt dieser Besuch ja in Ihnen den Wunsch, sich in diesem zauberhaften Städtchen anzusiedeln und eines der wunderbaren Fachwerkhäuschen zu erwerben? Dann werden Sie ohne die professionelle Hilfestellung eines Maklers wohl kaum auskommen! Rechtsanwalt Christof Ankele gibt Ihnen auf Seite 8 erste Tips über den **Mittler zwischen Geld und Raum**. Heiß diskutierten die Bürger des »Rheinischen Nizza« vor 40 Jahren den Abriss eines repräsentativen Gebäudes, das die Honnefer Innenstadt zierte: das um 1720 errichtete Hotel Klein, das der Spitzhacke zum Opfer fallen sollte. Karl Josef Klöhs blickt zurück, wie es ist: **Wenn ein Denkmal weichen muß** (Seite 9). Vor Ihrem geistigen Auge erscheint wiederum das Haus Ihrer Träume, zu dem natürlich ein gepflegter Garten gehört und der häufig die romantische Note erst

richtig hervortreten läßt. Wenn Sie für Ihr Gärtchen eine anspruchslose, pflegeleichte Pflanze suchen: Wie wäre es mit der »Fetthenne«? Ulrich Sander stellt fest: **Manche mögen's heiß** (Seite 10/11). Passend zum Hauch von Romantik, der dieses Heft durchzieht, stellen wir Ihnen heute eine neue Autorin vor: Annemarie Sondermann erzählt von der **Liebe 52** – und damit von einer Zeit, in der so Vieles gänzlich anders war als heute (Seite 12/13). Geradezu banal – und dennoch hochinteressant – wird aus dann auf den folgenden Seiten. In unserer Serie »Die Rheinische Küche« bringt Julia Bidder **Ein Hoch auf die Stulle** aus. Lesen

Sie auf den Seiten 14/15, was es damit auf sich hat. Das Butterbrot im Rucksack können Sie sich gleich mit uns auf einen kleinen Spaziergang in den nahen Wald begeben. Heute stellt unser Kieselchen den jüngsten Lesern einen bekannten Baum vor, über den es dennoch eine Menge bemerkenswerter Details zu berichten gibt: **Der Tausendsassa-Baum** gibt auf den Seiten 16/17 seine Geheimnisse preis. Ob Sie nun eines der zahlreichen Winzerfeste unserer Region besuchen (Einzelheiten siehe Termine ab Seite 18), die ersten herbstlichen Tage für einen ausgedehnten Waldspaziergang nutzen oder eines der zahlreichen Angebote aus unserem umfangreichen Veranstaltungskalender nutzen: Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit.

Her Erwin Bidder

Impressum



*Titelbild: Ulrike Ziskoven
(Das Foto zeigt einen Blick
in die Unkeler Pützgasse)*

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

- Herausgeber:** Erwin Bidder, Rheinbreitbach
Redaktion: Erwin Bidder (verantwortlich),
 Julia Bidder, Paulus Hinz, Ulrich Sander,
 Annemarie Sondermann, Ulrike Ziskoven
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 Karl Josef Klöhs, Erwin Bidder, Bildsammlung
 Martin Maus, Paulus Hinz, Pantheon, Photo-Disc, Amt für Rheinische
 Landeskunde, Ulrich Sander, Tourismus Siebengebirge, Ulrike Ziskoven
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

Die ganze Stadt lebte vom Wein

Entlang des Rheins werden jetzt die traditionellen Winzerfeste gefeiert. Zum nördlichsten deutschen Anbaugebiet hier in unserer Region gehört auch Unkel. Seit dem frühen Mittelalter werden in der »Rotweinstadt« die Rebstöcke gepflegt.



Hobbywinzer Siegfried Jagau pflegt seit 25 Jahren seinen eigenen Wingert auf dem Sonnenberg. Hier dreht der pensionierte Lehrer den Schraubstock einer alten Holzkelter.



**Wein mit Seltenheitswert:
Etikett des legendären »Unkeler Funkeler«**

Die Weingärten auf den Hängen hoch über Unkel und Scheuren bilden schon seit Jahrhunderten den malerischen Rahmen für das alte Rheinstädtchen. Hier wuchs schon immer ein besonders gutes Tröpfchen. Die geographische Lage und das spezielle Klima in Unkel sind für die Reben wie geschaffen: Geschützt zwischen den Ausläufern der mittelh rheinischen Bergzüge regnet es deutlich weniger als im Umland und die Luft ist immer angenehm temperiert durch den nahen Fluß. Die dunklen Schieferberge sind zudem ein guter Wärmespeicher und schützen vor Nachtfrosten. Tonminerale in ihren Böden liefern die optimalen Nährstoffe für die anspruchsvollen Pflanzen.

Unkels Beinamen »Rotweinstädtchen« stammt vermutlich noch aus dem 18. Jahrhundert, als Rotwein allgemein beliebter war

als Weißer und sich auch die Unkeler danach richteten. Aber sonst wurden hier immer schon hauptsächlich Weißweine angebaut. Die Weingärten erstreckten sich teilweise bis an den Rhein hinab. So hießen Lagen im 17. Jahrhundert noch »Rheinbüchl« (die heutige Wohnstraße liegt direkt parallel zum Rhein) oder »Heisterer Feld«. Heute wächst die einzige noch vorhandene Unkeler Lage »Sonnenberg« nur noch auf circa 4,5 Hektar (einer Fläche von der Größe von sechs Fußballfeldern). Sie verteilen sich auf die unteren Terrassen des Stux – entlang der B 42 – und auf den Südhang des Sonnenbergs über Scheuren. Die älteste erhaltene Aufzeichnung über die Größe der Unkeler Weingärten (im »Capitations-Anschlag«) stammt aus dem Jahr 1671 und nennt noch 71 Hektar! Wie überall am

Mittelrhein ging der Weinbau auch in Unkel vor allem in den letzten Jahrzehnten stark zurück. In den steilen – aber dafür besten – Weinlagen ist die Arbeit nun einmal mühsam und das finanzielle Risiko der Mißernte schreckt viele ab.

Wein ernährt die Stadt

Früher lebte einmal der ganze Ort direkt oder indirekt vom Weinbau. Im Mittelalter war Wein ein Volksnahrungsmittel und auch Kirche und Adel hatten hohen Bedarf. Getränke wie Kaffee und schwarzer Tee kamen erst im 18. Jahrhundert in Mode und waren damals so teuer, daß nur sehr Reiche und hohe Adlige sie sich leisten konnten. Im Laufe der Jahrhunderte gab es immer mehr dem Weinbau zuarbeitende Berufe, wie Schröter, Faßbinder oder Röder, die Füllstände in die Fässer ritzten.

Unkels Stadtbild ist bis heute vom Weinbau geprägt. Viele der alten Winzerhäuser aus Fachwerk haben Lagerkeller mit großem Ausgangsloch zum Herausziehen der Fässer und Dachspeicher mit Giebeltür in der Außenwand. Darüber sieht man Haken zum Transport via Flaschenzug, denn auch die Speicher waren Lagerflächen. Die Schröter, eine eigene Gilde, hievten/»schröteten« die Fässer mit Seilen auf Leitern aus den Kellern der Winzerhäuser und brachten sie auf ihren Fuhrwer-

ken zu den Schiffen auf dem Rhein, die Richtung Köln oder bis an den Niederrhein fuhren. Das »Schröter Kreuz« (mit eingeritzter Schrotleiter) am Fuß der Scheurener Straße erinnert heute noch an einen tragischen Vorfall der rheinischen Art. Hier war 1636 ein mit Weinfässern vollbeladenes Fuhrwerk umgekippt. Der Fahrer, ein Familienvater, überlebte zwar wie durch ein Wunder, doch die Schröter bedankten sich beim Lieben Gott ausdrücklich dafür, daß »kein einziges Faß zu Schaden gekommen war«.

Unter frommer Herrschaft

In der ersten urkundlichen Erwähnung Unkels aus dem Jahr 886, also in fränkischer Zeit, ging es schon um Weingärten (als Vermächtnis an die Abtei Prüm). Die Kirche war im Mittelalter der größte Grundbesitzer in Unkel und die Weinbauern abhängige Fronarbeiter (»Fron« bedeutete Herrschaft). In einer Urkunde aus dem Jahr 1055 vermachte Richeza, eine fromme Adlige, den Unkeler Weinzehnten an den Erzbischof von Köln. Der übertrug einen Teil des zugehörigen Grundbesitzes an das von ihm gegründete Kölner Stift »Maria ad Gradus«. Das Stift war für Jahrhunderte Hauptgrundherr in Unkel und damit begann die enge Bindung des Ortes an Köln, damals einer der großen Weinhandelsstandorte.



UNKELER-WINZER-VEREIN UNKEL

Unkeler Winzer-Verein
 Neuerbaute Kellerei
 vis-à-vis dem Bahnhofe.

Verkauf und Versand von Natur- sowie verzuckerten
Rot- und Weißweinen
 in Flaschen und Gebinden.
 Man verlange Preisliste und Kostproben.

Ausshank nur gut gepflegter Weine
 in unsern neu eingerichtet. Restaurationsräumen neben der Kellerei.

Mit Werbung zum Erfolg: Anzeige aus dem Jahr 1909

Maria ad Gradus errichtete an der Nordwestecke Unkels nahe dem Rheinufer den »Fronhof« als Verwaltungsgebäude. Er steht bis heute, mit seinem trutzigen Turm und dem langgestreckten Gebäude. Zur Weinlese kam ein Stiftsherr, der »Windelbote«, als

Verwalter nach Unkel. Die Winzer mußten ihm alle Trauben abliefern und im zugehörigen Kelterhaus auspressen. Ein eigenes Hofgericht im Fronhof bestrafte Feld- und Flurfrevel und unterwies die Einwohner jährlich in ihre Pflichten. Schützen bewach-

ten die nachts abgeschlossenen Weinberge. Aber solche Vorichtsmaßnahmen ergriffen natürlich auch die weltlichen Grundherren. Der Kölner Domkustos bekam ebenfalls Weinberge vom Erzbischof und errichtete seinen Zehnthof gleich bei der Kirche St. Pantaleon, heute das »Christinenstift« (ein Altersheim). Der Erntezehnte geht auf das mosaische Gesetz der Bibel zurück, nachdem die Hebräer Priestern und Leviten diese Abgabe zahlen mußten. So lebte Unkel von und mit der Kirche und fuhr dabei nicht schlecht. Im Laufe der Zeit wurden Unkels Winzer durch ihr Berufswissen aber immer unabhängiger und die auswärtigen Grundherren setzten sie als selbständige Pächter ein. Ende des 17. Jahrhunderts gehörten den Bürgern schon mehr als 50 Prozent der Weingärten selbst. Viele verdingten sich als »Halbwinner«, die Hälfte der Ernte war Pacht an die jeweiligen Grundherren. Maria ad Gradus, einst mächtigster, besaß nur noch 5 Prozent der Lagen. Von den auswärtigen Grundbesitzern war zu der Zeit die Familie von Herresdorf die größte.

Allmählicher Rückgang

Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert begann sukzessive der Rückgang des Weinbaus. Andere Industriezweige siedelten sich in Unkel an. Mit dem Anschluß ans Eisenbahnnetz konnten auch entferntere Arbeitsplätze erreicht werden. Die Tallagen mußten auf Befehl der preußischen Regierung als Getreidefelder genutzt werden, was die Unkeler unter Protest auch taten.

In den 1870ern fraß ein verheerender Reblausbefall in der Region auch Unkels Stöcke kahl. Aber man erholte sich wieder. Mit der Gründung des »Unkeler Winzervereins« 1895 wurde der Anbau zwar effizienter betrieben, aber Mißernten zwischen 1906 und 1915 und das massen-

weise Auftreten verschiedener Rebschädlinge ließen die Anbauflächen bis Ende der 20er Jahre auf ein Drittel zusammenschrumpfen (1906 ca. 140 ha, 1928 nur noch 50 ha). Im »Dritten Reich« wurde der Weinbau noch einmal stärker gefördert, aber nach dem Krieg ging er kontinuierlich zurück. Der Unkeler Winzerverein löste sich 1969 auf.

Heute bringt die Lage »Unkeler Sonnenberg« noch 400 Hektoliter Wein (40.000 Liter) und hat einen ausgezeichneten Ruf. Zwei Drittel davon ist Weißwein, hauptsächlich Riesling und Müller Thurgau, das restliche Drittel Rotwein ist Portugieser und Burgunder.

Wahre Touristenströme

»Das war manchmal eine Arbeit für Sträflinge«, erinnert sich der Pensionär Heinrich Heß, bis Ende der 80er Jahre einer der letzten Vollerwerbwinzer in Unkel. Wenn er mit Trockenschwefel in seinem Wingert am Stux gegen den Mehltau gekämpft hatte, brannten ihm die Augen nachher so, daß er nachts nicht einschlafen konnte. Aber trotzdem meint er: »In der frischen Luft, das war am Schönsten.« Zudem führte er eine kleine Gastwirtschaft mit Saisonauschank in Unkel. Zum Winzerfest im September waren an die hundert Busse mit Touristen keine Seltenheit. Dann stand ganz Unkel Kopf. Heinrich Heß lacht, wenn er an einen Besuch des Altkanzlers Willy Brandt zurückdenkt, der über zehn Jahre in Unkel lebte. Nachdem Brandt das Lokal verlassen hatte, bat ein Gast um den Stuhl, auf dem der berühmte Politiker gesessen hatte – um jeden Preis. Heß schenkte ihm den Schemel und fragt sich bis heute, was für ein Geschäft ihm da wohl durch die Lappen ging.

Gab es zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch über hundert Winzer in Unkel, die allein vom Weinbau lebten, sind es heute

gerade noch zwei Familien: die Unkeler Familie Braun, die ihren Weißwein in der eigenen Weinstube »Zum Lämmlein« in der Pützgasse in der Altstadt auschenkt und die Bruchhausener Familie Krupp, die das traditionelle Weinlokal »Zur Traube« und den »Scheurener Hof« mit

ihrem Sonnenberg beliefert, sowie einige Privatkunden. Aber nur als »Feierabendwinzer«, wie Bruno Krupp betont. Und dann ist da noch eine Gruppe uner müdlicher Unkeler »Hobbywinzer«, die seit 25 Jahren im Sonnenberg Freizeitweinbauern sind. Nur zum Spaß und für den

Eigenbedarf bewirtschaftet sie etwa 0,5 Hektar auf dem Sonneberg. Aber ihr Beitrag zum Erhalt der alten Kulturlandschaft kann nicht hoch genug bewertet werden.

Ulrike Ziskoven



Wein- und Heimatfest Altstadt Unkel

3. – 5. September 2004



- 14:00 Uhr Musikalische Unterhaltung im Weindorf mit der KG UNKEL
- 16:00 Uhr Festlicher Einzug der Weinkönigin Sanna Viola I. auf dem Festplatz, mit Zepterübergabe an »Burgundia« Christiane I. Fähdelschwenken der Junggesellenvereine
- 19:00 Uhr LIVE-MUSIK
- 21:30 Uhr Vater Rhein steigt aus den Fluten des Rheines
- anschließend SPEKTAKULÄRES FEUERWERK

Sonntag, 5. September 2004:

- 10:30 Uhr Eröffnung des festlich geschmückten Weindorfes
- 13:00 Uhr Stimmung mit Live-Musik
- 13:15 Uhr Ankunft der Gäste Colloquium Humanum e.V. an der Rheinpromenade Musikalischer Empfang mit der KG Unkel
- 14:00 Uhr FESTZUG DURCH DIE HISTORISCHE STADT
- 14.30 Uhr Ankunft der Weinkönigin »BURGUNDIA« CHRISTIANE I. mit dem Weinschiff, Empfang an der Rheinpromenade
- 15.00 Uhr Begrüßung der Gäste durch die »BURGUNDIA« auf dem Festplatz, mit anschließendem Fähdelschwenken
- 16:00 Uhr Stimmung mit Live-Musik

Anlässlich des Weinfestes finden in Unkel Kunstaktionen der Unkeler Künstlergruppe und Ausstellungen in verschiedenen Unkeler Innenhöfen statt. Der Gefängnisturm am Rhein ist am Samstag und Sonntag von 11:00 – 17:00 Uhr geöffnet, der Geschichtsverein ist vor Ort und informiert. Eine Ausstellung historischer Winzergeräte in der Frankfurter Straße 50 stimmt auf das Weinfest ein.

Freitag, 03. September 2004:

- 17:00 Uhr Die Weinstände sind geöffnet
- 20.00 Uhr Es singt der MÄNNERGESANGVEREIN »CONCORDIA« UNKEL
- 20.45 Uhr Die Weinkönigin »BURGUNDIA« wird von den LAU-SITZERN mit einem Fackelzug vom Rathaus zum Weindorf begleitet
- 21.00 Uhr ERÖFFNUNG des Wein- und Heimatfestes, Begrüßung durch Bürgermeister und die Weinkönigin
- 21.15 Uhr Stimmungsvolle Unterhaltung mit den LAU-SITZERN
- 22.30 Uhr »Unkeler Ratsherren« heizen ein
- anschließend LAU-SITZER bis 24.00 Uhr

Samstag, 04. September 2004:

- 11:00 Uhr Eröffnung des festlich geschmückten Weindorfes, gemütlicher Frühschoppen mit Musik
- 14.00 Uhr Ankunft der Gäste aus unserer Freundschaftsstadt Kamen
- Musikalischer Empfang am Rhein mit den »Barhockern«

Mittler zwischen Geld und Raum

Um nur wenige Dienstleistungen gibt es bei der Bezahlung der Rechnung soviel Auseinandersetzungen wie beim Immobilienmakler. Die entstehenden Probleme sind häufig darauf zurückzuführen, daß die Tätigkeit des Maklers für den Rechnungsempfänger nicht auf Anhieb zu erkennen ist bzw. überflüssig erscheint.

Immobilienmakler werden sowohl bei der Vermittlung von Kauf- wie bei Mietverträgen von Immobilien beauftragt. Geht es um Mietverträge für Wohnräume, findet das Gesetz zur Regelung der Wohnungsvermittlung (WoVermG) Anwendung, im übrigen ist das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB) zu Rate zu ziehen. Ein Anspruch des Maklers auf Vergütung setzt zunächst voraus, daß überhaupt ein Maklervertrag abgeschlossen worden ist. Sowohl Anbieter von als auch Interessenten für Immobilien können Vermittlungsverträge mit Maklern abschließen. Wenn also ein Makler ein Angebot in die Zeitung setzt, muß der Interessent noch nicht zwangsläufig mit Kosten rechnen, wenn er sich auf diese Anzeige hin bei dem Makler meldet. Dies gilt nicht, wenn das Angebot bereits die Information über eine vom Interessenten zu zahlende Provision in bestimmter Höhe enthält. Auch wer sich mit dem Auftrag an einen Makler wendet,



Romantisches Ferienhaus in idyllischer, ruhiger Lage...

ihm ein Objekt in einer bestimmten Gegend zu suchen, muß davon ausgehen, daß diese Tätigkeit für ihn mit Kosten verbunden ist, selbst wenn darüber nicht gesprochen wird.

Der Makler hat die Aufgabe, entweder die Gelegenheit zum Abschluß eines Vertrages nachzuweisen oder einen Vertrag zu vermitteln. Ein Nachweis zum Vertragsabschluß liegt schon vor, wenn der Auftraggeber auf der Grundlage der Angaben des

Maklers in der Lage ist, mit dem zukünftigen Vertragspartner in konkrete Verhandlungen über eine bestimmte Immobilie einzutreten. Es kann also die Angabe der Adresse der Immobilie und der Name des Anbieters oder des Interessenten genügen. Vermittlungstätigkeit ist die aktive Förderung des Zustandekommens eines Vertrages, z.B. durch Verhandlungen mit dem Vertragspartner des Auftraggebers. Wenn im Maklervertrag nichts anderes vereinbart ist, kann der Makler sowohl »nachweisend« als auch »vermittelnd« tätig werden, ohne daß dies einen Einfluß auf die Entstehung seines Provisionsanspruches hat. Wichtigste Voraussetzung für den Maklerlohn ist, daß die Dienste des Maklers zum wirksamen Vertragsschluß zwischen Immobilienanbieter und Interessent führt. Der Lohn des Maklers ist also erfolgsabhängig. Im Bereich der Vermittlung von Wohnraummietverträgen kann nach dem WoVermG diese Bedingung auch durch eine einzelvertragliche Vereinbarung zwischen Makler und Wohnungssuchenden nicht ausgeschlossen werden. Die Leistung des Maklers muß nicht die einzige, aber zumindest eine wesentliche Ursache für das Zustandekommen des Hauptvertrages gewesen sein. Es kommt aber nicht darauf an, ob der Maklervertrag vor dem Vertragsabschluß hinsichtlich der Immobilie z.B. durch Kündigung des Auftraggebers beendet wurde. Bei Grundstückskaufver-

trägen entsteht ein Provisionsanspruch erst, wenn der Kaufvertrag notariell beurkundet wurde. Ist der »Immobilienvertrag« sittenwidrig, weil z.B. ein völlig überhöhter Kaufpreis gezahlt wurde, oder wird der Vertrag angefochten, weil sich der Auftraggeber des Maklers über eine wichtige Eigenschaft der vermittelten Immobilie getäuscht hat, entfällt der Provisionsanspruch des Maklers. Eigentlich selbstverständlich ist, daß Makler und Vertragspartei des Hauptvertrages nicht identisch sein dürfen. Der Makler darf jedoch auch nicht mit einer der Vertragsparteien verflochten sein. So kann der Wohnungsverwalter, der für eine konkrete Wohnung im Auftrag des Eigentümers erhebliche Verwaltungsleistungen erbringt, nicht mit Anspruch auf Provision diese Wohnung an einen Mieter vermitteln, weil er sozusagen im Lager des Vermieters steht. Grundsätzlich gehören die Kosten, die dem Makler durch die Schaltung von Anzeigen in Zeitungen, durch Telefonate mit Interessenten oder das Versenden von Exposés entstehen, zum Betriebsrisiko des Maklers, sind also auch dann nicht zu erstatten, wenn ein Immobilienvertrag nicht zustande kommt. Dies kann vertraglich anders vereinbart werden, im Geltungsbereich des WoVermG ist diese Möglichkeit stark eingeschränkt. Die Höhe der Provision kann vertraglich vereinbart werden, bei der Wohnungsvermittlung ist sie beschränkt auf höchstens 2,3 Netto-Monatsmieten inklusive Mehrwertsteuer. Kommt es zu einem Prozeß um die Vergütung des Maklers, muß dieser im Zweifelsfall beweisen, daß ein Maklervertrag abgeschlossen worden ist, daß er vermittelnd oder nachweisend tätig war, daß ein »Immobilienvertrag« zustande gekommen ist und daß seine Maklertätigkeit hierfür mitursächlich war.

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

Wenn ein Denkmal weichen muß

Nichts ist stetiger als der Wandel. Dies betrifft auch das Gesicht einer Stadt oder Gemeinde. Zwar blieb Bad Honnef im letzten Jahrhundert von Kriegsschäden weitgehend verschont, doch gerade in Friedenszeiten wurden viele markante Bauwerke dem vermeintlichen Fortschritt geopfert. Ob vom Verfall bedroht oder dem Straßenbau schlicht im Wege – ob dem Zeitgeist anheimgegeben oder mit dem Etikett »unwirtschaftlich« versehen – ob durch ein Unglück vernichtet oder durch Umbauarbeiten entstellt – viele Ursachen mit dem gleichen Ergebnis. Wir alle verlieren ein Stück unserer eigenen Identität.



Eher nüchtern: Blick in den Speisesaal des Hotels Klein

Wenn schlichter Denkmalschutz und die gut gefüllten Geldsäcke eines Wirtschaftsunternehmens, gepaart mit dem Selbstverwirklichungswahn einer Führungsetage aufeinandertreffen, bleibt kaum ein Zweifel, welche Ideen sich durchsetzen. Oftmals wird erst viele Jahre später erkannt, daß ein wahres Denkmal einem Pseudodenkmal, ohne Seele und mit dem Charme eines Schuhkartons, weichen mußte.

Im September vor vierzig Jahren war es mal wieder soweit. Das altherwürdige Hotel Klein an der Hauptstraße 31 verschwand

unter mächtigen Staubwolken von schweren Baumaschinen eingedrückt. Die Volksbank Siebengebirge beglückte mit einem »Legobau für Anfänger« die bedächtige Badestadt am Siebengebirge. Das Alte mußte schnellstens weg,

Nur eine Tafel zum Gedenken

An das alte Hotel Klein erinnert heute nur noch eine schlichte – noch nicht einmal ganz korrekte – Gedenktafel. Vergangenheitsbewältigung im Stil der heutigen Zeit.

Die wichtigsten Daten über die Geschichte des alten Hauses trug vornehmlich der Honnefer Heimatforscher Adolf Nekum für die Nachwelt zusammen. Im Historischen Archiv der Stadt Köln fand er Hinweise, daß das Amts- und Wohngebäude um 1720 von der Gerichtsschreiberfamilie Steffens erbaut worden war.

Umfassende Katasterforschungen und das Studium zahlreicher Gerichtsakten führten Adolf Nekum auf eine weitere Spur. Wahrscheinlich hatte ein einfacher Flüchtigkeitsfehler den ein oder anderen Leser zuvor in die »heimatgeschichtliche Irre« geleitet. Die Verwechslung der alten Honnefer Namen »Hohldorn« und »Hagedorn« auf einer Versteigerungsliste brachte als fal-



Werbung anno dazumal: Kofferaufkleber

Hauses erstmals 1852 auf. Jetzt als Hotel genutzt, erlebte das Haus unter der Leitung von Betty Klein in den 1890er Jahren seine Glanzzeit.

Selbst die Namen der Königin Emma der Niederlande sowie ihrer Tochter Wilhelmina und der Königin Sophie von Schweden und Norwegen zierten das Gästebuch der Familie Klein.

Kurze Glanzzeit

Betty Klein wurde nur 45 Jahre alt und starb am 8. August 1900. Bis 1932 blieb der angesehene Betrieb im Besitz der Familie Klein und wurde von verschiedenen Gastronomen geführt.

Heute hält die Bernhard-Klein-Straße die Erinnerung an diese alte Honnefer Familie wach. Bernhard Klein hatte das Hotel in den 1870er Jahren geführt.

An die große Zeit vor dem Ersten Weltkrieg konnte das Ansehen des Hotels nicht mehr anknüpfen. In den Jahren des Wirtschaftswunders vernebelte sich der Blick für alte Werte zusehends. Modern und funktional sollte alles sein. Diesem Zeitgeist konnte das geschichtsträchtige Haus kaum etwas entgegenzusetzen. So blieben nur eine Gedenktafel und die Erinnerungen der alten Honnefer an die diesmal wirklich gute alte Zeit.

Karl Josef Klöbs

Manche mögen's heiß!

Viele Pflanzenarten hatten im letzten Sommer sehr unter der außergewöhnlichen Hitze und der langen Trockenheit zu leiden. Die Schäden sieht man in diesem Sommer wieder zahlreichen Bäumen, Sträuchern und Stauden an. Eine Pflanzenfamilie, der ein solch extremes Sommerwetter nichts anhaben kann, ist die der Dickblattgewächse. Einige ihrer Vertreter sind wohlbekannt unter den Namen Hauswurz (*Sempervivum*) und Fetthenne (*Sedum*) und in manchem Garten anzutreffen. Sie sind besonders beliebt als bunte Augenweide auf Mauern, Steinen und sogar als Dachbegrünung, weil sie – man ahnt es – äußerst genügsam und robust sind.



Blühende Weiße Fetthenne

Sie brauchen nicht viel zum Leben; sie kommen mit wenig Wasser und wenig Nahrung aus, so daß sie die kargen, exponierten und heißen Standorte problemlos besiedeln können. Und

dies tun sie für gewöhnlich, wenn sie sich schon einmal an einer Stelle angesiedelt haben, in sehr üppigem Maße, indem sie Polster bilden, steinigen Untergrund flächig besiedeln und teil-

weise sogar regelrechte »Teppiche« bilden. Deshalb sind sie auch so beliebt als Gartenpflanzen und in zahlreichen Variationen und Züchtungen erhältlich. Diese tragen geradezu romantische Namen wie z.B. »Rosenteppich«, »Purpurteppich« oder »Weihenstephaner Gold«... Der besondere Clou dabei ist, daß nicht nur die dichten Blütenstände in weiß, gelb oder rosa farbige Kontraste darstellen, sondern daß auch die Blätter in vielen Fällen äußerst bunt gestaltet sind und – je nach Art – von sämtlichen Grüntönen über gelb, rosa, feuerrot, dunkelrot bis hin zu bläulichen Nuancen reichen.

In den Blättern ist letztendlich auch das Geheimnis ihres Erfolges und ihrer Widerstandsfähigkeit verborgen. Nicht von ungefähr sind die Blätter der Dickblattgewächse, wie der Name schon sagt, auffällig dickfleischig und dienen unter anderem der Wasserspeicherung. Wie auch die Kakteen, welche ebenfalls ein spezielles Wasserspeichergewebe besitzen, zählt man die Fetthennen und ihre Verwandten zu den sukkulenten (=saftig, fleischig) Pflanzenarten. Das ist aber noch nicht alles.

Vereinfacht ausgedrückt beherrschen die Dickblattgewächse außerdem die Kunst, tagsüber die Luft anzuhalten und dafür nachts zu atmen. Erst während der nächtlichen Abkühlung und der Taubildung, wenn die Verdunstung und die Gefahr des

Wasserverlustes am geringsten sind, öffnen die Pflanzen ihre Atemporen. Diese sogenannten Spaltöffnungen befinden sich bei den Fetthennen – auch dies ist eine Besonderheit – sowohl auf der Unter- wie auf der Oberseite der Blätter. Für gewöhnlich liegen sie bei Pflanzen nur auf der Unterseite.

Das durch diese Öffnungen nächtlich aufgenommene Kohlendioxid, aus dem alle Pflanzen schließlich Zucker herstellen, wird im Stoffwechsel zwischengelagert und erst am Tage mit Hilfe der Energie des Sonnenlichts zur Herstellung von Zuckerverbindungen verwendet. Dies stellt eine logistische Meisterleistung dar, ähnlich wie der nächtliche Vertrieb von Warenmengen auf dem Großmarkt und dem stückweisen Verkauf der Produkte im Tagesverlauf.

Normalerweise laufen diese Atmungsprozesse bei Pflanzen gleichzeitig und, wegen der erforderlichen Solarenergie, bei Tage ab. Nur wenige Arten haben es wie die Dickblattgewächse geschafft, hier eine Patentlösung zu finden.

So wundert es nicht mehr allzu sehr, daß Fetthennen südexponierte Gesteinsflächen besiedeln können, wo es kaum Wasser im Untergrund gibt und bei entsprechender Neigung zur Sonneneinstrahlung Temperaturen von über 70° Celsius auf Schiefergestein erreicht werden. Hier macht die Konkurrenz schnell schlapp und läßt es sich für

Dickblattgewächse gut leben. In Deutschland gibt es etwa acht-zehn wildlebende Fetthennenarten, wobei in unserem Raum im wesentlichen mit vier oder fünf Arten zu rechnen ist. Eine der



**Anspruchslos: Fetthenne
namens »Tripmadam«**

häufigsten und am besten zu erkennende Art ist die »Weiße Fetthenne«, auch »Weißer Mauerpfefter« genannt. Die Blütenstände bestehen im Juni und Juli aus zahlreichen kleinen, sternförmigen weißen Blüten. Typische Lebensräume sind in unserer Heimat steinige Rasen, Felsköpfe und Mauern im Rheintal, oft in Weinberglagen. Bedeutung hat die Art vor allem für den seltenen und vom Aussterben bedrohten Apollo-Falter, der an dieser Pflanze seine Eier ablegt. Die Raupen fressen sich an den kleinen, runden Blättchen satt. Letztere sind im Frühsommer oft leuchtend rot gefärbt und von knubbelig-kugeliger Gestalt. Im Laufe des Sommers nehmen sie eine wurstförmige Form an, und die Farben reichen von blaßgelb über grün nach rot. Man kann sie durchaus probieren: Sie sind – wie sollte es anders sein – saftig und schmecken leicht säuerlich, was an den enthaltenen Oxal- und Apfelsäuren liegt.

Anders hingegen der »Scharfe Mauerpfefter«. Die gelb blühende, etwas kleinere Art weist einen scharfen Geschmack auf, wenn man ein paar Blättchen zerkaut. Da die Pflanze giftig ist und verschiedene Reiz- und Bitterstoffe besitzt, sollte man sie jedoch nicht verzehren, auch wenn sie in der Literatur hin und wieder als Gewürzbeigabe (Pfefferersatz) für Salate erwähnt wird.

Der Wirkstoff, welcher bei Verzehr größerer Mengen zu starken Reizungen im Mund, Krämpfen und Lähmungen führen kann, ist noch nicht erforscht. Ein anderer enthaltener Stoff namens Sedamin führt zu Betäubung und senkt den Blutdruck. Daher wird der Mauerpfefter als Heilpflanze angesehen und kommt in der Homöopathie gelegentlich zur Anwendung.

Viel stattlicher und mit gelblich- oder grünlich-weißen, manchmal auch rosafarbenen Blüten präsentiert sich die Große Fetthenne. Die noch im Spätsommer blühende Art ist eine wichtige Nektarpflanze für Bienen und Schmetterlinge. Nicht zuletzt deshalb dürfte sie als Gartenpflanze so beliebt und verbreitet sein. Sie bildet zwar keine Polster, wächst dafür aber staudenartig bis zu 60 cm in die Höhe. In puncto Widerstandsfähigkeit steht sie ihren Schwesterarten aber kaum nach.

Großartiger Überlebenskünstler

Daß die Fetthennen in der Sonne »gebraten« werden können ohne Schaden zu nehmen, daß sie mit einem Minimum an Wasser auskommen ohne zu verschrumpeln, daß sie auf kargen Standorten wachsen, ohne zu verkümmern, hat schließlich die Wissenschaftler nicht mehr gar so sehr erstaunt. Ordentlich verblüfft waren Botaniker aber dann doch, als sie feststellten, daß Fetthennen selbst in der Pflanzenpresse zwischen Löschpapier und nach dem Herbarisieren noch vital sein und weiterwachsen, ja sogar blühen oder fruchten können. Man kann also salopp behaupten, sie seien kaum klein zu kriegen (zumal sie sich teilweise auch über Ableger vermehren können). Aber immerhin scheint ihnen, eingeklemmt im Herbar, doch so ein bißchen die Würze des Lebens abhanden zu kommen.

Ulrich Sander

Liebe 52



Wir standen beide in der Schlange zur Immatrikulation. Ich sah ihn, ein paar Reihen vor mir, schlank, dunkelhaarig. Er schaute mich an. Unsere Blicke trafen sich. Ich gab mir Mühe, woanders hinzugucken, aber wie gebannt zogen meine Augen wieder zu ihm. Da kam er zu mir. »Sie wollen auch studieren?« eröffnete er das Gespräch, nicht gerade geistreich, denn hätte ich mich sonst hier angestellt? Aber ich gab getreulich Auskunft. Beide wollten wir Germanistik studieren. »Welch ein Zufall!« meinte er. »Wie schön!« rutschte es mir heraus. Ein Mädchen vor uns, auch eine künftige Germanistikstudentin, mischte sich in

unser Gespräch. Sie brillierte mit ihrem literarischen Wissen, kannte bereits die meisten Schauspieler der kleinen Universitätsstadt, redete klug. Er konnte darauf parieren. Ich kam mir blöd vor daneben, klein und unbedeutend. Trotzdem sagte er schließlich nicht zu ihr, sondern zu mir: »Wir sehen uns wieder in der Vorlesung.«

Wir sehen uns wieder in der Vorlesung! – Da saß er, diesmal ich ein paar Reihen vor ihm. Wir waren eifrige Studenten, auch glückliche. Für mich war es fast ein Wunder gewesen, im Arbeiter- und Bauernstaat eine Zulassung zum Studium bekommen zu haben, als Tochter eines

»Intellektuellen«. Ihm war es ähnlich ergangen. Die Literatur begeisterte uns, wir nahmen sie als Lebenshilfe. So hatten wir

Gesprächsstoff überreich. Wir trafen uns zum Mittag in der Mensa. Er setzte sich einfach an den Tisch zu mir und meinen neuen Freundinnen. Er unterhielt sich mit allen blendend, ich war stolz auf ihn. Nachmittags trafen wir uns zum gemeinsamen Spaziergang auf dem Wall. Er brachte Briefe mit, »goldene Worte« aus gerade gelesenen Büchern, wir tauschten unsere Gedanken aus.

In den Weihnachtsferien fuhren wir gemeinsam nach Berlin. Kurz erschien uns die lange Fahrt, so viel hatten wir einander mitzuteilen. Als er mir aus dem Zug half, bot er mir das »Du« an. Fast vier Monate währte nun unsere Beziehung, aber noch immer hatten wir uns mit »Herr« und »Fräulein« angeredet. Ich fand den längst erwarteten Augenblick selten blöd ge-

wählt. Hatte er nicht eine lange Bahnfahrt Zeit genug dafür gehabt? Aber ich freute mich doch, daß ich nun endlich Frieder zu ihm sagen konnte, wie ich es in Gedanken längst getan hatte. Frieder hatte den Plan, mich mit zu seinen Verwandten in Westberlin zu nehmen. Die betrachteten uns als ein Paar, fest zusammen gehörend. Ich genoß es. Am Abend dann Besuch in der Staatsoper. Der gemeinsam verlebte Tag, die gehobene Atmosphäre in dem Prunksaal, die leidenschaftliche Musik Puccinis, alles erfüllte uns mit Glück und Liebe bis zum Bersten. Wir saßen neben einander in den weichen Polsterstühlen, reichten uns das Opernglas immer und immer wieder zu, nur um den Schauer der Berührung der heißen Hand des anderen zu spüren. Vorn auf der Bühne Umarmung und Küsse, wir aber wagten nur, unsere Finger, verborgen unter dem Glas, zart aneinander zu legen. Auch als mich Frieder anschließend zum Nachtzug brachte, scheuten wir uns, uns zu küssen. Wir schmiegt uns nur zum Abschied dicht aneinander. Aber wir waren glücklich. Noch vier weitere Monate hielten wir es so aus mit unserer Liebe. Am 1. Mai, nach dem staatlich vorgeschriebenen Demonstrationsumzug, machten wir eine Radtour an die See. Herrliches Tollen am Strand, wir rissen vor einander aus und fingen uns, lachten vor Glück und Ausgelassenheit. Beim Picknick dann

in den Dünen in der lauen Abendluft, stand Frieder plötzlich auf mit den Worten: »Ich halte es nicht mehr aus!« Er legte seine Jacke um mich, damit ich nicht froh, und ging unruhig auf und ab. Ich verstand ihn nur zu gut; aber mußte nicht das Mädchen die Liebe bewahren?

Als wir nachts unsere Stadt wieder erreichten, waren unsere Freunde beim Maitanz. Wir pasten jetzt nicht in diese muntere Gesellschaft, wir waren ernst vor Liebessehnsucht. Frieder kannte ein kleines, abgelegenes Tanzlokal. »Oh mein Papa ...« erklang es von der Kapelle. Wir tanzten eng umschlungen. Wie eine Erlösung aus lange angestauter Spannung war dann unser erster Kuß, liebestrunken unsere Zärtlichkeiten auf dem Heimweg. Schließlich vor der Haustür wieder ich: »Ich muß jetzt gehen!« »Du mußt!« Seltsam, schmerzvoll, bitter, etwas ironisch klangen seine Worte.

In der DDR fanden jedes Jahr im Mai die Studienjahrsabschlußprüfungen statt. Gerade im Wonnemonat! Frieder hatte seine in dem Jahr eher als ich. Sie war gut ausgefallen, er wollte feiern. »Du kommst doch mit.« Ich aber wollte noch für meine Prüfung lernen. So ging er mit seinen Freunden, ich hatte nichts dagegen.

Was wird werden?

Aber als ich so saß und pauken wollte, konnte ich mich nicht konzentrieren. Immerfort wanderten meine Gedanken zu meinem Liebsten. Ein kurzer Entschluß: ich gehe doch, es wird sicher eine große Überraschung für ihn. Schnell schick gemacht, geschminkt für ihn, die Liebe trieb mich. Ich fand einen Platz und suchte mit den Augen ihn, mit bebender Vorfreude. Da sah ich ihn auf der Tanzfläche eng umschlungen mit einem anderen Mädchen, einer Blonden. Der Stich saß, traf mich ins Herz.

Und was machte ich in meiner Not? Als mich jemand zum Tanz aufforderte, drängte ich mich

an den fremden Körper, dirigierte ihn, daß wir ganz dicht an dem eng umschlungenen Pärchen vorbeizogen. Frieder sah auf, wir schauten uns an, voller Entsetzen.

Natürlich konnte ich in dieser Nacht keinen Schlaf finden. Am nächsten Tag in der Mensa werden wir alles aufklären, tröstete ich mich schließlich. Frieder aber erschien nicht zum Mittagessen. Sollte ich in sein Studentenheim gehen, ihn auf seinem Zimmer aufsuchen? Das schien mir unmöglich für ein Mädchen. Vorlesungen fanden nicht mehr statt, es war ja Prüfungsmonat und danach begannen die Ferien.

Endlich begegneten wir uns, er verließ gerade den Lesesaal, ich wollte hinein. »Guten Tag«, begrüßten wir uns fremd. – »Ich habe gerade im Lesesaal gearbeitet.« »Ich will es jetzt tun.« – Eine Mauer war zwischen uns aufgerichtet. – »Ich habe dich neulich beim Tanzen gesehen«, brachte ich schließlich hervor. »Ich dich auch.« – Wir fanden keine Worte. – »Na, denn tschüs!« – »Tschüs«, echote ich, fassungslos.

Wir haben uns nie mehr ausgesprochen. Später ging Frieder in den Westen, unwiederbringlich. Ist die heutige Jugend klüger in ihrer Liebe? Jedenfalls scheinen die Jungen und Mädchen offener über ihre Beziehung zu sprechen, wenn sie vielleicht auch manchmal zu schnell und klar ihr Verhältnis analysieren, durch Worte Schwebendes festlegen. Aber um eins beneide ich sie nicht, um ihre Schnelligkeit in der körperlichen Liebe. Für mich sind diese meine acht ersten Studienmonate als eine Zeit unaussprechlichen Liebesglücks im Gedächtnis geblieben. Inzwischen gehöre ich zu den Oldies, zu den alten Alten. Aber wenn ich irgendwo diese längst verstaubte Musik von »Oh mein Papa« höre, meine ich noch heute, meine erste große Liebe in meinem ganzen Körper zu spüren. Wunderbar!

Annemarie Sondermann

Ein Hoch auf die Stulle

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

Leberwurst gegen Marmelade – etliche Schülergenerationen lang boomte das kulinarische Tauschgeschäft auf Deutschlands Schulhöfen. Beliebte Brotbeläge verhalfen so manchem Pennäler zu unverhofften Ansehen und frühzeitiger Erfahrung in knallharter Verhandlungsführung. Doch längst haben Schokoriegel, Softdrinks, Joghurtsnacks & Co. auf den Pausenhof Einzug gehalten. »Butterbrot ist tot«, verkündete ein großer Fastfood-Konzern bereits auf seinen Werbeplakaten. Im Internet findet sich bereits unter www.butterbrot.de eine Initiative zur Rettung des Butterbrots. Die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen

Agrarwirtschaft ruft am 24. September dieses Jahres bereits zum sechsten Mal den »Tag des Deutschen Butterbrots« aus. Ist die Stulle wirklich vom Aussterben bedroht?

Auf keinen Fall! »In Deutschland ist das Butterbrot auch heute noch die wichtigste Speise überhaupt«, ist sich Dr. Gunther Hirschfelder vom volkswissenschaftlichen Seminar der Uni Bonn sicher. Das Geheimnis des Erfolgs der Butterstulle: Sie ist beliebig variabel, vom süßen bis herzhaften Aufstrich, flüssig oder fest, fleischig oder mit Käse, frisches Vollkornbrot vom Bäcker nebenan oder Billigschnitten vom Discounter. »Letz-



ten Endes sind Hamburger nichts Anderes als variierte Butterbrote«, betont Hirschfelder. Dennoch lösen die modernen Varianten wie belegte Bagels, Burger oder Baguette die gute alte Stulle nicht vollends ab, denn selbst Fast-Food-begeisterte Jugendliche greifen immer noch gern zur Stulle. Das hat Dr. Josef Mangold, Leiter der Abteilung Volkskunde im Amt für Rheinische Landeskunde in Bonn, herausgefunden. Unter

dem Motto »Schmier Dir eins« haben Volkskundler eine Umfrage zur Nahrungskultur der Deutschen gestartet. Beruhigendes Fazit: 50 Prozent aller Schulkinder essen immer noch lieber ihr Pausenbrot nebst Apfel oder Joghurt statt Pizza oder Pommes.

Kein Wunder, denn die Butterstulle oder »Bütterken«, wie man sie im Rheinland auch nennt, hat eine lange Tradition. Ihr Siegeszug beginnt bereits im 14. Jahrhundert. Zu dieser Zeit brachten die Handelsschiffe der Hanse mit Salz konservierte Butter nach Deutschland. Vorher gab es meist flüssigen Getreidebrei mit Bier und Fett. Nun schmierte man erstmals mit Butter bestrichene Brote zu den Mahlzeiten. 1525 erwähnt Martin Luther bereits das Butterbrot als beliebte Kindernahrung. »Richtig populär wurde das Butterbrot erst im 18. und 19. Jahrhundert«, weiß Volkskundler Gunter Hirschfelder. »In der mobiler werdenden Gesellschaft waren Wohnort und Arbeitsort voneinander getrennt. Plötzlich war es notwendig geworden, eine Mahlzeit mitzunehmen.« Das zusammenklappbare und (meist) sauber transportierbare Butterbrot wird der ideale Snack für Schule, Arbeit oder für un-



terwegs – mit einem hohen Stellenwert, denn »Brot hat auch eine religiöse Bedeutung als Brot des Lebens und Leib Christi«, berichtet Hirschfelder. »Butter ist nach langen Zeiten, in denen Fett Mangelware war, ebenfalls wichtig, man spricht von der »guten Butter«.

Zu einem gesunden Start in den Tag gehören für die meisten Rheinländer auch heute noch belegte Stullen. »Egal ob Schinken und Käse oder Nutella und Marmelade, das Butterbrot ist das klassische Frühstück im Rheinland«, schreibt Mangold in der Untersuchung »Iß was«, in der er seine Arbeitsgruppe gemeinsam mit Limburger Forschern untersucht hat, was Jugendliche heutzutage essen.

In Deutschland Frühstück, in England Snack zum Fünf-Uhr-Tee: Der britische Earl of Sandwich machte das Butterbrot im 18. Jahrhundert hoffähig: Hauchdünne Weißbrotscheiben mit feinsten Zutaten belegt sind auch heute noch als Sandwiches bekannt. Süße Brotaufstriche kamen erst im 19. Jahrhundert in Mode, als der Zuckerkonsum anstieg. Heutzutage sind süsse Brote vor allem bei Kindern und Jugendlichen beliebt: Unter 16-Jährige futtern am liebsten Nutella-, Honig- oder Marmela-

denbrote. Über 16-Jährige bevorzugen herzhaften Brotbelag, ergab die deutsch-limburgische Studie. Mit dem Alter ändert sich aber auch die Vorliebe fürs Brot: Rheinländer unter 30 lieben vor allem Weißbrot. Ältere bevorzugen dunklere Brotsorten, Menschen über 60 essen am liebsten Schwarzbrot. »Je älter, desto kräftiger wird das Brot«, erklärt Mangold.

Übrigens ranken sich eine ganze Menge Geschichten und Anekdoten um das Butterbrot. »Ältere Rheinländerinnen berichten von den sogenannten Verwöhn-schnittchen. Dabei beschmierte die Mutter von den schräg abgeschnittenen Brotscheiben die größere Seite, es gab also mehr Butter«, weiß Dr. Berthold Heizmann, ebenfalls Volkskundler am Bonner Amt für Rheinische Landeskunde. In Notzeiten brachten Familienväter abends »Hasenbrote« für die Kinder mit nach Hause – er hatte sie tagsüber auf der Arbeit eigens für die Kleinen vom Mund abgespart. Ein Ehepaar aus dem Rheinland hat sich vor über 50 Jahren in Notzeiten sogar übers Butterbrot kennengelernt: Zur Tanzstunde hatte die junge Frau stets ein Butterbrot mitgebracht, welches das Tanzpaar gemeinsam aß. »Dabei haben die beiden sich verliebt«, erzählt Josef Mangold. Und er kennt noch eine reizende Anekdote zur Stulle: »Ein Arbeiter packt mittags sein Butterbrot aus. Statt des Belags findet er einen Zettel: Hättest du nicht alles versoffen, dann wäre ich jetzt Wurst.«

Julia Bidder

Buch-Tip

Iß was!

Die zweisprachige Broschüre zur Eß-Kultur der rheinischen und limburgischen Jugendlichen (112 Seiten, broschiert) ist zum Preis von € 7,50 erhältlich beim Amt für Rheinische Landeskunde, Tel.: 02 28 / 98 34-0.

Julias Glosse

Alle Jahre wieder...



Die Temperaturen fielen vor wenigen Tagen erstmals unter dreißig Grad. Erst habe ich es beim Einkauf im Supermarkt gar nicht bemerkt. Dann traf es mich wie der Schlag: Statt der üblichen Sonderangebote säumten wieder Lebkuchen, Spekulatius und Schoko-Nikoläuse meinen Weg. Taumelnd hielt ich mich am Brotregal fest. Hatte ich den herannahenden Advent mal wieder verpaßt? Was schenke ich meinen Liebsten zum Fest? Ist der Baumschmuck schon entstaubt, genügend Kerzen eingekauft? »Wieso hat meine Tante noch nicht angerufen und ge-

fragt, was ich mir wünsche«, fuhr es mir durch den Kopf. Erst der Blick auf die Shorts des Herrn an der Kasse vor mir brachte mich wieder zur Besinnung: Nein, es ist erst Anfang September. Noch dreieinhalb Monate bis Weihnachten. Lediglich der umsatzbflissene Einzelhandel startet den Advent wie jedes Jahr schon Ende August. Ach so, denke ich, jetzt sind endlich die unverkauften Schoko-Osterhasen umgeschmolzen.

Aber schade eigentlich, daß man in den Monaten zwischen Ostern und August auf die beliebten Schoko-Figuren verzichten muß. Ich schlage vor: Wir überbrücken das Schoko-Sommerloch mit leicht bekleideten Schoko-Badenixen für den Sommer und frechen Halloween-Hexen für den Herbst. Damit wäre immerhin auch die Frauenquote der Schoko-Figuren erhöht. Und mir würde am Heiligen Abend nicht mehr mein Nikolaus im Hals stecken bleiben, wenn ich daran denke, wie lange das Naschwerk schon im Supermarkt-Regal stand.

Julia Bidder

Der Tausend-sassa-Baum

In heißen Sommern spendet sie kühlen Schatten. Einige tausend Tierarten leben in und an ihr und aus ihrem Holz fertigt man Papier, Bauklötze oder Möbel. Und obendrein liefert dieser Tausendsassa unter den jetzt im Herbst auch noch leckere, nußartige Früchte: die Buche.



Bekannter Hausbewohner der Buche mit variationsreichem Gesang: der Buchfink

Ohne den Menschen wäre die Buche der Herrscher über Europa und würde ganz Mitteleuropa mit dichten Wäldern bedecken. Aber da wir so viele Dörfer und Städte gebaut haben und jede Menge Platz für Äcker, Weiden und Autobahnen brauchten, haben wir diesen erstaunlichen Baum auf gerade mal ein Drittel der Fläche in Europa zurückgedrängt.

Dabei war den alten Germanen die Buche heilig: Sie war der

Fruchtbarkeitsgöttin Freya geweiht. Aus ihrem Holz fertigten die Priester sogenannte »Runenstäbchen«. Hinein ritzen sie mystische Zeichen, die Runen. Standen wichtige Entscheidungen für den Stamm an, warfen die Priester die Runenstäbe und versuchten mit deren Hilfe, einen Blick in die Zukunft zu erhaschen. Wahrscheinlich stammt daher das Wort »Buchstabe«!

Heilig ist die Buche heute zwar nicht mehr, aber Förster schät-

zen sie als »Nährmutter des Waldes«. Sie hat sehr ausladende Wurzeln und trägt eine Menge Blätter. Ihr Laub fällt im Herbst zu Boden und bietet vielen Kleintieren Lebensraum. Nur Trockenheit macht ihr zu schaffen, denn Buchen sind recht durstige Bäume. Sie bevorzugen feuchten Boden, weil durch ihre vielen Blätter bis zu 500 Liter Wasser am Tag verdunsten können. Im vergangenen Jahr, als es monatelang so heiß war, haben auch die Buchen im Wald ganz schön Durst gelitten!

Da Buchen auch noch nach einigen Jahrzehnten in die Höhe wachsen, können sie bis zu 40 Meter hoch werden. Buchenwälder bieten über 7.000 Tierarten Schutz – wie der Name »Buchfink« schon sagt, ernähren sich Vögel von den Samen und nisten in den dicht belaubten Zweigen. Zahllose winzige Lebewesen tummeln sich ganzjährig im Buchenlaub, zum Beispiel Springschwänze, Milben, Asseln, Fadenwürmer, Tausendfüßler oder der Buchenspringrüssler. Schmetterlinge und Insekten, Schnecken und Buchenborkenkäfer leben ebenfalls in und auf den Buchen oder am Boden im Laub. Spechte bauen ihre Höhlen im Buchenholz, auch Kohlmeise oder Kuckuck nisten gern im Buchenwald, und nicht zuletzt tut sich Reh- und Rotwild gern an jungen Buchentrieben gütlich – oft zum Leidwesen der Förster, die sich um den Baumnachwuchs sorgen. Und nicht

zuletzt nützt die Buche dem Menschen: Er baut Möbel aus ihrem Holz, fertigt Papier oder Holzbausteine daraus und macht es sich im Winter vorm Kamin gemütlich, in dem brennendes Buchenholz eine wohlige Wärme verbreitet. Auch die Stiele von Eis am Stiel sind meist aus Buchenholz!

Erkennen könnt Ihr die Buche an ihrem glatten, gräulichen Stamm und den länglich-ovalen, leicht gewellten Blättern. Jetzt im Herbst trägt die Buche Früchte. Der leckere Kern, die Buchecker, ist gleich zweimal verpackt: Außen umhüllt eine struppige Kapsel zwei dreieckige Schalen, in denen die Nüßchen verborgen liegen. Die Kerne kann man nicht nur knabbern, sondern aus ihnen auch Bucheöl pressen. Es soll besonders schmackhaft sein, wurde aber auch als Lampenöl verwendet.

Alle acht Jahre

Bucheckern wurden früher nicht nur an das Vieh verfüttert, sondern auch geröstet und statt Kaffee aufgebrüht. Dieses Jahr dürfen wir mit vielen Bucheckern rechnen, denn nach einem besonders heißen Jahr (wie im vergangenen Sommer) tragen Buchen meist sehr reich. Normalerweise gibt es alle fünf bis acht Jahre ein besonders ertragreiches Buchenjahr. Das hat einen bestimmten Grund: Vögel und Nagetiere wie Mäuse und Eichhörnchen lassen sich die ölrei-



Leicht von anderen zu unterscheiden: Blätter der Buche

chen Früchte gern schmecken, so daß oft nur wenige Bucheckern übrig bleiben. Aber auch Buchen brauchen Nachwuchs. Deshalb sorgen sie alle paar Jahre für eine regelrechte »Bucheckernschwemme«, damit trotz des gewaltigen Appetits von Mensch und Tier genügend Samen übrig bleiben, aus denen neue Buchen wachsen.

Wenn Ihr Bucheckern knabbern wollt, müßt Ihr sie zuerst schälen. Das ist eine ganz schöne Arbeit! Gut so, denn so lecker Bucheckern als kleiner Snack schmecken, allzu viel solltet Ihr davon nicht vernaschen – zumindest nicht roh. Denn die schmackhaften Nüsse enthalten Fagin, einen Giftstoff. Wenn Ihr zu viel davon futtert, bekommt Ihr Bauchschmerzen und Euch wird schlecht. Besser, Ihr sammelt die Bucheckern und röstet sie zu Hause. Denn danach sind sie ohne Bedenken genießbar!

Übrigens: Auch im Frühling bietet die Buche einen leckeren Apetitthappen. Die frisch entrollten Buchenblätter sind samtweich und mit feinsten Härchen bedeckt. Sie schmecken leicht säuerlich – lecker als Zugabe in einem frischen Salat.

Buchenblättern wurden früher Heilkräfte zugeschrieben: Sie galten als kühlendes und linderndes Mittel zu Umschlägen auf hitzigen Geschwüren, geschwellenen Augen oder Gerstenkörnern. Buchenasche reinigt wie eine Seifenlauge und wurde zudem als Dünger verwendet. Heilkundige desinfizierten damit auch Wunden oder

Geschwüre. Buchenholztee wirkt ebenfalls desinfizierend. Damit betäubte der Zahnarzt früher das Zahnfleisch.

Aus den stacheligen Kapseln der Buchecker kann man übrigens tolle Figuren basteln oder sie mit Goldspray verzieren. So wird die Bucheckern-Verpackung zum schönen Weihnachtsschmuck im Adventskranz oder am Christbaum.

Doch eines kann der Tausend-sassa-Baum leider nicht: Schutz vor einem Gewitter bieten. Es heißt zwar in einem alten Reim »Vor den Eichen sollst Du weichen, doch die Buchen sollst Du suchen«. Trotzdem nützt es leider gar nichts, sich bei Blitz und Donner unter eine Buche zu stellen. Dort schlägt der Blitz genauso oft ein wie in andern Bäumen.

Also, besucht die Buchen lieber bei schönem Wetter – am besten jetzt im Herbst und erntet ein paar Bucheckern. Viel Spaß dabei wünscht Euch

Euer Kieselchen

Buchen-Stullen Rezepte

Im Herbst:

Sammle zwei Handvoll Bucheckern und röste sie bei schwacher Hitze, so daß Du die Schalen leicht öffnen kannst. Hacke sie grob und röste sie weiter, bis sie lecker duften. Bestreiche ein Brot mit Butter, streue etwas Salz darauf und gib die Bucheckern dazu – lecker!

Im Frühjahr:

Bestreiche ein Brot mit Butter, streue etwas Salz darauf und gib ein paar fein gehackte, frisch entrollte Buchenblätter dazu. Schmeckt mindestens genauso gut wie Petersilie!

Guten Appetit!