

Siebengebirge

Das Hölzerne Zeitalter

Neue

Kinderbücher

Endlich Zeit
zum Schmökern!

Rheinische Küche

Buttermelehbunnezupp

Kieselchen

Mehr als Juckpulver

Ihr Recht

Vom Wert der Schmerzen



Natur

*Ein schräger schlauer
Vogel*

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

14 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

fast jeder kennt ihn, den farbenfrohen, auffälligen, großen Vogel, der bisweilen unerträglichen Lärm macht. Der im Schnitt nur 170g schwere Eichelhäher ist der kleinste unserer Rabenvögel. Als Nesträuber hat er bei den Menschen einen schlechten Ruf, denn er verschmäht als Nahrung auch Jungvögel nicht. Ulrich Sander stellt vor: **Ein schräger schlauer Vogel** (Seite 4/5).

Begeben wir uns in die Heimat des Eichelhähers: Daß unsere herrlichen Wälder nicht nur ein wunderbares Naherholungsgebiet darstellen, sondern auch als Wirtschaftsfaktor von Bedeutung sind, ist relativ wenig bekannt. Erfahren Sie von Martina Rohfleisch in diesem Heft mehr über **Das Hölzerne Zeitalter**. Was es damit auf sich hat, erfahren Sie auf den Seiten 6/7.

Für unsere kleinen Leser geht es gewissermaßen »nahtlos« weiter: auf Seite 8/9 stellen wir unter der Überschrift **Endlich Zeit zum Schmökern** neue Kinderbücher vor. Hier können unsere Jüngsten unter anderem gleich ihr Wissen über die heimische Vogelwelt vertiefen, heißt doch eines der hier empfohlenen Kinderbücher »Meise, Spatz und Nachtigall«.

Vom heimischen Garten in die Küche ist es wahrhaftig kein weiter Weg. rheinkiesel stellt Ihnen heute die Rezepte unseres Lesers Hans-Josef Roggendorf vor. Eine seiner Empfehlungen lautet **Bottermelechbunnezupp**. Was Sie tun müssen, um dieses herrliche Gericht aus der Rheinischen Küche genießen zu können, verrät er Ihnen auf Seite 10/12.

Für die Leserinnen und Leser des rheinkiesel brechen rätselhaft Zeiteiten an! Nein nicht der Verzehr der in diesem Heft vorgestellten Köstlichkeiten aus der Rheinischen Küche ist gemeint, sondern ein Novum für unsere

Regionalillustrierte: **Wer war's?** fragt Bernhild Staffen auf Seite 13 im ersten Beitrag unserer sporadischen neuen Rätselreihe. Gesucht wird stets ein Prominenter, der einen besonderen Bezug zu unserer Region hat. Damit Sie des Rätsels nicht müde werden, gibt es stets attraktive Preise zu gewinnen.

Jetzt aber zurück zur Natur! Daß man mit ein und derselben Sache sowohl Gutes tun als auch Unsinn anstellen kann, erfahren unsere Jüngsten heute im »Kieselchen«. Es geht um Wildrosen und Hagebutten. **Mehr als Juckpulver** ist der Beitrag überschrie-

ben, den Ihr, liebe Kinder, auf den Seiten 14 bis 16 lesen könnt. Stellen Sie sich vor, daß Sie auf der Suche nach Wildrosen bei einer ausgedehnten Wanderung über eine kaum sichtbare Baumwurzel stolpern und sich ernsthaft verletzen: Ist das schon ein Fall für den Rechtsanwalt, der Ihnen einen hohen Anspruch auf eine angemessene Entschädigung verschaffen soll – vielleicht gar in Millionenhöhe, wie wir es aus den USA kennen? Rechtsanwalt Christof Ankele berichtet auf Seite 17 **Vom Wert der Schmerzen**, der sich für den Geschädigten in klingender Münze auszahlen soll.

Genießen Sie den »Goldenen Oktober« – so er uns denn vielleicht geschenkt wird...

Her Erwin Bidder

Impressum



*Titelbild: Ulrich Sander
(Die Aufnahme zeigt einen Eichelhäher)*

*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, Martina Rohfleisch, Paulus Hinz, RA Christof Ankele, Bernhild Staffen, Ulrich Sander
Verlag, Vertrieb und Anzeigenverwaltung: Quartett-Verlag Erwin Bidder, Im Sand 56, 53619 Rheinbreitbach, Tel.: (0 22 24) 7 64 82, Fax: (0 22 24) 90 02 92, E-Mail: info@rheinkiesel.de, www.rheinkiesel.de
Layout, Satz und Grafiken: datiset.com Werbebüro Yvonne Schneider, Rheinstr. 32, 53619 Rheinbreitbach, Tel.: (0 22 24) 96 82 88, www.datiset.com
Illustrationen: Erwin Bidder, Heimatverein Rheinbreitbach, Marianne Wiora, Martina Rohfleisch, Paulus Hinz, Photo-Disc, Teekanne AG, Ulrich Sander, Verkehrs- und Verschönerungsverein Dattenberg e.V.
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
Beilagenhinweis: Bad Honnef AG, Bad Honnef (Gesamt); Fenster-Guse, Hennef (Teilbeilage); Buchbinderei Decker, Bonn (Teilbeilage)

Ein schräger schlauer Vogel

Wer kennt ihn nicht, den laut warnenden Waldvogel mit den blauen Flügelfedern, die typischerweise auch als Hut schmuck zur Verwendung finden? Der Eichelhäher dürfte zu den bekanntesten einheimischen Vogelarten gehören. Und unter dem Namen »Polizist des Waldes« verstehen die Menschen eher diesen taubengroßen Vogel als den Revierförster, welcher im Wald in Wirklichkeit die Polizeifunktion ausübt. Bemerkenswert dabei ist, daß beide die Gemeinsamkeit verbindet, wesentlich zur Erhaltung des Waldes beizutragen und beim Pflanzen von Bäumen mitzuwirken.



Wachsam späht der große Vogel umher

Den Eichelhäher kann man mittlerweile auch in der Nähe der menschlichen Siedlungen, teilweise sogar in Innenstädten beobachten. Er hat den Weg

vom Waldesinneren zu den Schulhöfen, Parks und Gärten gefunden, wo ihn Abfälle, Speisereste und Komposthaufen kulinarisch für seinen Mut beloh-

nen, den Schutz des Waldes hinter sich zu lassen. Das dürfte den Bekanntheitsgrad bei uns Menschen noch erhöhen, denn durch seine Größe, sein buntes Gefieder und seine Stimme ist er bei uns eine auffällige Vogelart.

Scheuer Geselle

Andererseits ist seine Fluchtdistanz, wenn er erst einmal zum Kulturfolger geworden ist, nicht mehr so groß wie bei den Waldbewohnern. Dort ist er, genauso wie die übrigen Vogelarten (z.B. die »Wald«-Amsel), die die Ruhe des Waldes bevorzugen, ein scheuer Geselle, der bei Spaziergängen und anderen ungebeten Gästen mit lautem, schalendem Krächzen loslegt. Spätestens wenn mehrere Eichelhäher sich tumultartig an diesem Lärm signal beteiligen, ist es kilometerweit über Berg und Tal zu hören. Der Alarmruf des als »ständig aufmerksam und alarmbereit« geltenden Vogels wird mit einem hell gequetschten »räh«, »schräit« oder »räätch« beschrieben. Er kann zweisilbig und auch mehrmals hintereinander ausgestoßen werden. Nun läßt sich über Geschmack bekanntlich streiten, doch was Klangerzeugung und Vielseitigkeit angeht, ist der zur Familie der Rabenvögel zählende Vogel über jeden Zweifel erhaben. Fest steht ausserdem: Der Eichelhäher (wie alle Rabenvogelverwandte) zählt zu den stimmlich hervorragend ausgestatteten Singvögeln.

Ungewöhnlich ist hingegen das stark gemischte Repertoire des Solisten, welches außer den beschriebenen Alarmrufen eben noch den eigentlichen Gesang beinhaltet. Musikwissenschaftler würden es vermutlich als gewöhnungsbedürftiges Kontrastprogramm zwischen mittelalterlichem Sprechgesang und moderner, wenn nicht sogar atonaler Musik bezeichnen. Der wissenschaftliche Name *Garrulus glandarius* gibt bereits Aufschluß darüber, daß wir vor allem einen geschwätzigen (lat. *garrire*) Musikus vor uns haben, der gerne Eicheln (lat. *glans*) sammelt. In der Tat ist der Frühlingsgesang des Hähers ein plauderndes Schwatzen mit »garr«-Tönen, daneben gedämpfte bauchrednerische Geräusche und Schnalzlauten, die sich allesamt wild abwechseln. Sogar Instrumental-laute wie Schnabelklappern und Serien von »Schnabelknappen« vervollständigen das fast orchestrale – zugegebenermaßen sehr heterogene – Klangbild. Der immer wieder eingestreute »moderne« Stil enthält hingegen klangschöne »gjau« und »djau«-Motive, die abermals in schrägen Dissonanzen und oft in chromatischer Reihenfolge vorgetragen werden.

Zudem betätigt sich das schillernde Musiktalent als Spötter und »covert« andere »Talente« wie Mäusebussard, Grünspecht, Reiher, Dohle oder sogar den Haushahn. Musikkulturell geschulte menschliche Ohren em-

pfinden das sicherlich als originell, mindestens aber als schräge und spaßige Show. Schade nur, daß der Musikant eher schüchtern und der Gesang nur selten live zu hören ist. Im übrigen kann der schlaue Vogel, wenn er zahm ist und in menschlicher

ßend wird die Kuhle ebenso mit dem Schnabel wieder zugeschoben und abgedeckt. Zum Schluß kann es passieren, daß der Eichelhäher noch sorgfältigst ein Holzstückchen, Blatt oder Ähnliches auf der Stelle drapiert, mit einer Bewegung, die so einstu-

weite Entfernungen trägt der Eichelhäher nicht nur zur Verbreitung von Baumarten und zum Erhalt eines Mischwaldes bei, sondern vor allem auch zur genetischen Durchmischung innerhalb der Baumarten.

Um so unverständlicher ist es, wenn trotz allgemeinem EU-weiten Schutz der Singvögel Eichelhäher und verwandte Rabenvogelarten per Ausnahme-genehmigung vielerorts wieder gejagt werden. Allein im Jagdjahr 2002/2003 fielen in Nordrhein-Westfalen mehr als 2.500 Eichelhäher der Flinte zum Opfer.

Doch auch zu diesem Anlaß scheint der schräg klingende Eichelhäher ein entsprechendes Liedchen parat zu haben: Die Übersetzung des rätschenden Eichelhäher-Warnrufs, mit dem er manchen Jäger verspotten soll, lautet im Volksmund: »Rätsch! Rätsch! Hier habe ich eben noch gegessen, ätsch, ätsch!« Schön, wenn vielen der bunten, intelligenten und nützlichen Vögeln die Flucht gelingt!



Aus dem Wald in die Nähe des Menschen: der Eichelhäher

Obhut aufwächst, mindestens so gut wie ein Papagei das Sprechen erlernen.

Intelligente Vorratshaltung

Eichelhäher sind zwar nicht ungesellige, aber eher zurückhaltende Vögel, die sich in der Brutzeit sehr heimlich verhalten. Auffälliger sind sie dafür jetzt im Herbst, wenn sie viel umherfliegen und Futter sammeln, um Vorräte für den Winter anzulegen. Der Vogel sorgt nämlich, genauso wie die Eichhörnchen, durch Vorratshaltung für die karge Winterzeit vor. Dazu legt er an markanten Stellen der Umgebung Depots an, in die er Nüsse, Eßkastanien und Eicheln einträgt. Dabei bedient er sich quasi einer Sammeltüte: Bis zu zwölf Eicheln finden in seinem Kropf Platz, meist hat er zusätzlich noch eine im Schnabel, wenn er ein neues Vorratslager anfliegt. Ein solches wird durch sorgsames Aufhacken des Bodens als Vertiefung angelegt, in die vorsichtig die Nahrung einzeln hineingelegt wird. Anschlie-

diert wie galant wirkt, etwa so wie der Chefkoch sein kulinarisches Meisterwerk mit einem Kräuterzweiglein krönt.

Das Anlegen der Depots hat weitreichende Folgen und nimmt beachtliche Ausmaße an. Hochrechnungen ergaben, daß in einem Monat 65 Eichelhäher etwa 300.000 Eicheln zusammentragen. Bei einem geschätzten Bestand von einer halben bis dreiviertel Million Brutpaaren in Deutschland hat man schon Mühe, die Anzahl verfrachteter Eicheln auszurechnen.

Zwar findet der Häher die meisten Vorräte im Winter und im Frühjahr (selbst unter einer Schneedecke!) wieder, schließlich zählen die Rabenvögel zu den intelligentesten Vogelarten, doch der eine oder andere Samen oder ein komplettes Depot gerät schon einmal in Vergessenheit – trotz des hervorragenden Gedächtnisses. An dieser Stelle können dann die (nun vom Eichelhäher als heimlichem Waldbauer) »angepflanzten« Samen auskeimen und zu Sträuchern und Bäumen heranwachsen. Durch das Verschleppen über

Ulrich Sander



Das hölzerne Zeitalter

Seit seiner Entstehung vor rund 7.000 Jahren steht der mitteleuropäische Wald mit dem Menschen in engster Beziehung. Der neue Kultur- und Naturführer »Zwischen Rhein und Wingert« schildert in einem Kapitel den weiten Weg vom Lebensursprung Wald, der geheimnisvollen, undurchdringlichen Wirkungsstätte von Göttern, Zwergen und Elfen, bis hin zur modernen Forstwirtschaft in bemüheter Balance zwischen Ökonomie und Ökologie. Hier ein Auszug, der sich in aufzählender Form einer Zeit widmet, in der alles, aber auch wirklich alles im Wald verwertet wurde.

Im ausgehenden Mittelalter war es vorbei mit der alten Ehrfurcht vor dem Walde. Er wurde in solch einer intensiven und mannigfaltigen Weise wirtschaftlich genutzt, daß man sich heute davon kaum ein Bild machen kann. An dieser Stelle seien nur einige Beispiele erwähnt:

- **Nahrungsquelle:** Beeren, Pilze und Kräuter, Honig von Wildbienen, Vögel, Fische aus Waldgewässern und natürlich Wildfleisch ergänzten den Speiseplan. In diesem Zusammenhang sei auch erwähnt, daß ja zahlreiche Haustiere, z.B. Huhn, Schwein und Rind, und Kulturpflanzen, etwa Obstbäume, ursprünglich aus dem Wald stammen.

- **Medikamente:** Nicht nur Schmackhaftes, auch Heilsames wußten die Menschen früher dem Wald zu entnehmen; so war

z.B. bekannt, daß aus Roßkastanien ein entzündungshemmendes Mittel gewonnen werden konnte und die Weide das Schmerzmittel Salicin enthält; Lindenblütentee wird auch heute noch gern bei Erkältungen getrunken.

- **Waldweide:** Schweine, Ziegen, Schafe, Rinder und sogar Pferde wurden zum Weiden in den Wald getrieben. Sie fraßen dort nicht nur die Gräser ab, sondern auch Blätter und Sprossen von jungen Bäumen, so daß sich der Wald nicht mehr verjüngen konnte; er wurde mit der Zeit immer lichter. Im Winter wurden getrocknete Laubzweige zugefüttert.

- **Schweinemast:** Das Borstenvieh fand als Allesfresser sogar noch weitere Nahrungsquellen. Mit ihren feuchten Rüsseln durchwühlten die Schweine den



Stellmacherwerkstatt im Rheinbreitbacher Heimatmuseum

Waldboden nach Wurzeln, Würmern, Käferlarven sowie – besonders beliebt – Eicheln und Bucheckern.

- **Waldstreu:** Nahezu die gesamte bewegliche Biomasse wurde abtransportiert: Laub- und Nadelstreu, Borke, Flechten, fein gehackte Zwergsträucher und Nadelreisig wanderten als Streu in den Stall oder zur Aufbereitung des Stallmistes als Dünger auf das Feld. Selbst ganze Bodenplaggen wurden für diesen Zweck entnommen.

- **Bauholz:** Der Fachwerkbau, dessen Grundprinzipien vermutlich schon den Menschen der Bronzezeit bekannt waren, hat sich früh als führende Holzbauweise in Europa durchgesetzt. Im Garten des Siebengebirgsmu-

seums Königswinter wurde vor einigen Jahren ein eisenzeitlicher Pfostenbau rekonstruiert, den so oder ähnlich keltische Siedler rund 200 v. Chr. in Stieldorferhohn (rund 10 km von der VG Unkel entfernt) errichtet hatten. Die Ähnlichkeit zu heutigen Fachwerkhäusern ist erstaunlich. Zunächst zimmert man mit vierkantig behauenen Hölzern sozusagen das »Skelett« des Hauses, darauf paßt man in die entstandenen »Gefache« ein Weidengeflecht ein (hier findet also ebenfalls der Naturstoff Holz Verwendung), das schließlich mit einem Stroh-Lehm-Gemisch bestrichen wird. In allen vier Orten der Verbandsgemeinde Unkel läßt sich noch heute eine Reihe vielgestaltiger Fachwerkbauten, insbesondere Winzerhöfe, bestaunen. Viele der zumeist aus Eichenholz gefertigten Balken sind mehrere Jahrhunderte alt und immer noch bestens erhalten. Unersetzlich ist Holz heute noch bei der Konstruktion von Dächern, Fußböden, Treppen, Türen und Fenstern.

Wichtig war das Holz auch für Stütz- und Pfeilerteile in Stollen und Schächten des Bergbaus.

- **Werkholz:** Unerschöpflich ist das Material in seiner Verwendungsvielfalt als Werkholz, deshalb seien an dieser Stelle nur einige Schlagwörter erwähnt:

Bootsbau: Flöße, Kanus, Boote und Schiffe; Fahrzeugbau: von der einrädigen Schörreskaar über den Schlagkarren bis zur Kutsche; Möbel: Tische, Stühle, Schränke usw.; Geräte im Haushalt: vom Löffel bis zum Waschbrett; Arbeitsgeräte in der Landwirtschaft: z.B. Eggen, Heuschen; Gefäße aller Art, insbesondere Fässer und Kübel (Küfner bzw. Böttcherhandwerk); künstlerische Zwecke: Schnitzkunst, Instrumentenbau.

• **Brennholz:** Holz war bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts der wichtigste Energieträger – Steinkohle und Erdöl waren als solche noch nicht bekannt. In den letzten Jahren erfährt Brennholz wieder eine steigende Beachtung als ökologisch sinnvoller, nachwachsender Energieträger.

• **Holzkohle:** In Kohlenmeilern wurde Holz unter Luftabschluß in einem z.T. wochenlangen Prozeß verkohlt. Die dadurch entstandene Holzkohle kam insbesondere im Bergbau beim Verhütten zum Einsatz.

• **Faserstoffe:** Aus der Rinde des Lindenbaums wurde Bast gewonnen, den man u.a. für die Herstellung von Schuhen und Kleidern nutzte. Weidenruten gehören auch heute noch zu den beliebtesten Flechtmaterialien, aus denen geschickte Hände insbesondere Körbe anfertigen.

• **Terpentin:** Aus Nadelholz, vor allem Kiefern, wurden einstmal die so genannten Kienspäne geschnitten, die als Fackel dienten. Aus diesem Grund heißt unsere heimische Kiefer auch Feuer- oder Fackelbaum. Das brennbare Kiefernharz – Terpentin – konnte man zudem als Heilmittel verwenden.

• **Pech:** Aus dem Harz von Kiefern und Fichten konnte Pech gewonnen werden, das man zum Abdichten von Dächern, Schiffen und Fässern verwendete. Auch Metzger, Schuster, Seiler, Apotheker und Drucker nutzten es für ihre Zwecke.

• **Pottasche:** Der Aschenbrenner verbrannte meist noch stehende Bäume, besonders Linde und Ahorn, zur Gewinnung von

Asche. Durch das Auslaugen dieser Holzasche und dem anschließenden Verdampfen der Lauge erhielt man Pottasche (Kaliumkarbonat), ein unverzichtbarer Bestandteil bei der Glaserzeugung: Durch Beigabe von Pottasche in die Glasmasse reduzierte sich deren Schmelzpunkt von 1.800 ° C auf 1.200 ° C. Daneben fand sie in der Seifenherstellung und Färberei Verwendung. Die Gewinnung von Pottasche war jedoch äußerst energieintensiv: für ein Kilogramm Pottasche benötigte man 1.000 kg Holz.

• **Gerbstoffe:** Zum Gerben von Leder eignet sich besonders die stark gerbsäurehaltige Eichenrinde, die mit Messern vom lebenden Baum geschält, getrocknet und gemahlen wird.

Das Resultat dieser intensivsten Nutzung: Bereits um 1500 war der Wald auf seine heutige Ausdehnung zurückgedrängt; er nahm nur noch rund 30% der Gesamtfläche ein.

Martina Rohfleisch

Buch-Tip



Martina Rohfleisch (u.a.):
Zwischen Rhein und Wingert

Lese-, Bilder- und Wanderbuch für Bruchhausen, Erpel, Rheinbreitbach und Unkel, hrsg. von A. Fuchs / H. Wachowiak. edition wolkenburg, Rheinbreitbach. 352 Seiten, farbig illustriert, ISBN 3-934676-13-8 € 19,80.

Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Verlag.

Julias Glosse

Schenk Pfui!



»Entrümpeln«, riet der Feng-Shui-Berater auf seinem Abendvortrag bei der Volkshochschule, »schafft Raum für Energie.« Juhu! Das ist die Lizenz zum Wegwerfen: Endlich fort mit allen häßlichen Vasen, Kerzenständern, Bildern, Deko-Gänsen und Miniaturpinguinen, Mitbringeln von Gästen als Dank für Einladungen. Frei von solchen Staubfängern, kann endlich die Energie frei und ungehindert durch meine Wohnung fließen – Garantie für eine tolle Karriere, ein glückliches Familienleben und eine erfüllte Freizeit. Weiterer Vorteil: Abstauben dauert nur

noch halb so lange. Doch Luft und Licht alleine, erfahre ich dann, genügen nicht, um Glück und Wohlstand ins traute Heim zu ziehen. Ein Brunnen muß in einer bestimmten Zimmerecke plätschern, diverse Spezial-Spiralen gezielt in bestimmten Winkeln placiert werden. Auch die Elemente Stein, Erde, Metall und Feuer kommen an gezielten Plätzen ins Spiel, dazu Spiegel und Glas. In der Vortragspause bietet der Feng-Shui-Experte selbstverständlich alle notwendigen Accessoires an – so komme ich zum Feng-Shui-Set zum Schnäppchenpreis. Eine lohnende Investition? Ehrlich gesagt: Ein halbes Jahr später hat sich mein Kontostand immer noch nicht vom Feng-Shui-Kaufrausch erholt. Putzen dauert doppelt so lang, weil auch Energie-Spiralen und Spezial-Lampen entstaubt werden müssen, vom stets verkalkten Zimmerbrunnen ganz zu schweigen. Einzige Lösung: Erneut entrümpeln! Also verschenke ich meine energetischen Accessoires als kleine Mitbringsel an Freunde – als Dank für kleine Einladungen, ganz im Sinne von Feng Shui. Oder war es Schenk Pfui?

Julia Bidder

Endlich Zeit zum Lesen!

Die Tage werden kürzer, die Nächte dafür um so länger. Jetzt kommen sie allmählich, die langen Abende, wenn es frühzeitig draußen dunkel wird. Höchste Zeit also, sich mit Schmökerstoff zu versorgen. rheinkiesel macht Euch hier einige Vorschläge.

Du hast ja wohl, ne Meise

Wer das zu jemand sagt, weiß wohl nicht, daß es eine ganze Vogelfamilie mit diesem Namen gibt! Sie alle tragen den Namen Meise. Oder habt Ihr schon mal von der »Haubenmeise« gehört? Oder von der »Sumpfmeise«? Na klar, die Kohlmeise kennt wohl jeder! Wer von Euch endlich wissen will, was für ein Vogel da so schön im heimischen Garten singt, der sollte sich dieses wun-

derschöne Buch wünschen; vielleicht von Oma und Opa zum Geburtstag oder zum Weihnachtsfest? Mit kurzgefaßten, leicht verständlichen Beschreibungen und sehr guten Illustrationen stellen die Autoren diese »Erste Vogelkunde für Kinder« vor. Ein wunderbares Buch, das Euch die heimische Vogelwelt näherbringt.

Clausen/Tebbenhoff/
Heidenreich
Meise, Spatz und Nachtigall
Ab 7 Jahren
48 Seiten, gebunden,
Format 20,5 x 27,5 cm, mit
vielen farbigen Abbildungen,
Patmos-Verlag,
ISBN 3-491-42025-3,
€ 15,90



Mit Mäusen Englisch lernen

Gib't nicht, meint Ihr? Gibt es aber doch – zumindest als Buch. Mit diesem vergnüglichen Werk lernen Kinder ab 5 Jahren ihre ersten 700 Wörter in englischer Sprache. Viel zu viel? Dann schaut doch mal rein in dieses interessante, sehr lebendige Buch, das alle Gegenstände zeigt, die Ihr mit Namen benennen sollt. Es geht ganz leicht!

Eine ganze Mäusefamilie führt Euch durch die Welt des Alltags, gibt Euch manchmal Rätsel auf – und spielend lernt Ihr die wichtigsten Begriffe in englischer Sprache kennen. Ihr werdet sehen, das macht richtig Spaß und ist überhaupt nicht

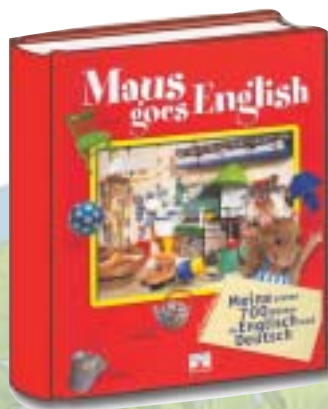
schwer. Ein alphabetisches Verzeichnis aller Wörter in Deutsch und Englisch erleichtert Euch das Lernen ebenso wie die englische Aussprache im Anhang.

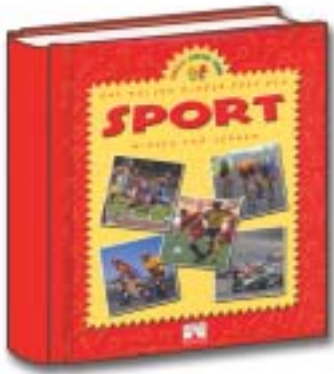
Maus goes English

Meine ersten 700 Wörter in Englisch und Deutsch
Ab 5 Jahren
64 Seiten, gebunden, mit vielen farbigen Abbildungen,
Fleurus-Verlag,
ISBN 3-89717-297-6,
€ 12,90

Alles über Sport

Wußtet Ihr das schon? Der längste Boxkampf der Geschichte ging über 110 (!) Runden. Er dauerte 7 Stunden und 19 Minuten und endete mit unentschieden. Wißt Ihr, was für eine Sportart »Hurling« ist? Wer von Euch kann erklären, warum auf der olympischen Fahne fünf Ringe sind? Und wo wurde erstmals Fußball gespielt? Fragen über Fragen, aber nur eine Antwort: Lest »Frag doch mal – SPORT«! Dieses tolle Buch gibt Auskunft über nahezu sämtliche Sportarten. Es erklärt, wie sie entstanden und welches die wichtigsten Regeln sind. Hier fehlen auch so ausgefallene Hobbys wie der Wildwassersport und Segeln nicht. In Dialogform bietet das Buch einen informativen Überblick mit vielen interessanten Details aus der Welt der Ath-





lenen. Witzige Cartoons und Fotografien von Wettkämpfen machen das Lesevergnügen perfekt.

Frag doch mal

Das wollen Kinder über den SPORT wissen und lernen
Ab 6 Jahren
128 Seiten, gebunden,
mit tollen Illustrationen,
praktischer, abwaschbarer
Plastikeinband
Fleurus-Verlag,
ISBN 3-89717-263-1,
€ 11,25

In dieser Reihe sind
ferner erschienen:

*Tiere, Meer, Natur, Körper,
Weltraum, Wissenschaften
und Vorgeschichte.*

Tiere schauen Dich an

Kommst Du mit? Wir machen
einen Spaziergang in den Wald.
Schau! Da ist er schon wieder!
Furchterregend sind seine riesi-

gen Zangen, mit denen er kräftig zupacken kann! Aber keine Angst, das Tierchen, von dem hier die Rede ist, wird nur wenige Zentimeter groß und kann Dir nicht gefährlich werden. Es ist der Hirschkäfer. Er lebt im Wald. Wenn Du noch andere Tiere der Wälder kennenlernen willst, wie zum Beispiel den lustigen Baumfrosch, dann laßt Dir von Eltern, Tante, Onkel oder den Großeltern dieses interessante Buch schenken. Mit seinen hübschen, großen Bildern und kurzen Texten stellt es die wichtigsten Tiere des Waldes vor.

Sacket/Camm Tiere im Wald

Ab 3 Jahren
32 Seiten, gebunden,
mit ganzseitigen,
farbigen Abbildungen,
Patmos-Verlag,
ISBN 3-49-42-020-2,
€ 8,90



Bottermelech- bunnezupp

Zur Artikelserie »Die Rheinische Küche« schreibt unser Leser Hans-Josef Roggendorf aus Königswinter: »Mit Interesse habe ich über das »Himmliche Doppel« in der Augustausgabe des rheinkiesel gelesen. Die Rheinische Küche liegt mir sehr am Herzen. Bei einem Parisaufenthalt habe ich einmal mit einer Freundin für die letzten Francs »plat du jour« bestellt. Der Kellner erklärte, es gäbe »boudin aux deux pommes«. Es gab Himmel und Erde mit Blutwurst. Anbei finden Sie drei Rezepte. Das klassische Sommergericht des ländlichen Rheinlands und des Vorgebirges ist:

Buttermelechbunnezupp

Alle Zutaten: Bohnen, Kartoffeln, Buttermilch, waren im Sommer jederzeit auf dem Lande greifbar. Das Gericht war sehr schnell zubereitet, sättigend, leicht verdaulich (fast Vollwertkost) und schmeckt mit viel Pfeffer vorzüglich. Ob Sie es glauben oder nicht: das Gericht macht regelrecht süchtig! Ich habe Buttermilchbohnsuppe etlichen Leuten offeriert und gezeigt, wie man sie kocht. Alle waren der Meinung, daß man nicht aufhören könne, davon zu essen. Wenn Sie möchten, brin-

ge ich Ihnen einmal ein Kesselchen nach Rheinbreitbach. Die anderen beiden Rezepte sind im Sommer bei Partys gut einzusetzen, da man sie vorbereiten kann.

Die erwärmte Blutwurst gibt den Gerichten die aromatische Note, die das Ensemble trägt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit meinen Rezepten.

*Hans-Josef Roggendorf
(Küchenmeister),
Königswinter*

Die Rheinische Küche bevorzugt frische Produkte aus dem Garten



Rezeptvorschlag 1

Buttermilchbohnsuppe (Bottermelechbunnezupp)

- 1,5 l Buttermilch
- 0,5 l Vollmilch
- 1,2 kg Brechbohnen
- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Mehl (Type 405)
- 0,2 l Sahne
- Pfeffer, Salz

Die Brechbohnen abkochen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser abkochen. Bohnen und Kartoffeln abschütten.

In einem größeren Topf die Buttermilch zum Kochen bringen. 2 gehäufte EL Mehl in der Vollmilch glattrühren und dann mit dem Schneebesen in die kochende Buttermilch einrühren, aufkochen lassen. Bohnen und Kartoffelwürfel zugeben. Mit viel gemahlenem weißen Pfeffer und Salz abschmecken, kurz aufkochen lassen und die Sahne unterrühren.

Guten Appetit!

Rezeptvorschlag 2

Amuses Guelles »Colonia«
(kölsche Schnüsseverwönscher)

- Baguette
- Herzhafter, saurer Apfel
- Blutwurst, einfach (im Ring)
- In Fett geröstete Zwiebelstreifen

Vom Baguette 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Backblech auslegen. Sauren Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, dann längs halbieren. Jede Hälfte in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Diese halbmondförmigen Apfelscheiben passend auf die Brotscheibchen legen. Der Blutwurst die Pelle abziehen, dann in 1,5 mm dicke Scheiben schneiden. Blutwurst auf die Apfelstücke legen. Die einzelnen Häppchen mit gerösteten Zwiebeln bestreuen.

Das Backblech im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 5 Min. aufwärmen. Die Mundbissen gut warm, nicht zu heiß, rundreichen. Sie schmecken vorzüglich zu Bier.

Guten Appetit!

Rezeptvorschlag 3

Kölsche Pizza (Reibekuchen mit Blutwurst, Käse, Tomaten überbacken)

- 2 kg Kartoffeln
- 4 kl. Zwiebeln
- 4 Eier und 2 Eiklar
- Pfeffer, Salz, evtl. etwas Mehl
- Öl zum Ausbacken

Die Kartoffeln langfaserig reiben und in einem Tuch kräftig auspressen. Wasser auffangen und stehen lassen. Nach einer Weile setzt sich das Kartoffelmehl ab, dann das Wasser abgießen.

Die trockenen, geriebenen Kartoffeln mit dem Kartoffelstärkerückstand, den Zwiebelwürfelchen und den Eiern zu einem Teig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. nun etwas Mehl zur Bindung hinzufügen.

2 Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. Kurz vor dem knusprigen Ausbacken nach und nach unter einen Teil der Kartoffelmasse einen Teil Eischnee heben. So werden die Reibekuchen schön locker, knusprig und nicht zu fett. Durchmesser ca. 6 cm.

Die Reibekuchen erkalten lassen, auf einem Backblech auslegen. Arrangieren Sie auf jedem Reibekuchen 2 oder 3 Scheiben einfache Blutwurst von 1,5 cm Dicke. Darüber streuen Sie etwas geriebenen milden Gouda. Auf dem Käse verteilen Sie ein paar Tomatenwürfel und streuen ein wenig geschnittenes frisches Schnittlauch darüber.

Die belegten Reibekuchen bei 150 Grad im Backofen ca. 7 Min. erwärmen, bis der Käse etwas zerlaufen ist.

Anmerkung:

Vorsicht: nur milden geriebenen Käse verwenden. Nicht zur stark überbacken.

Guten Appetit!

Leserbrief

Heft 09.04

»Ein Hoch der Stulle«

Es ist und bleibt »en Botteramm«

Zunächst darf ich Ihnen gratulieren zu Ihrer sowohl ausgezeichnete bilderten als auch von den informativen Artikeln her so gut gelungenen Zeitschrift. Es bereitet uns jedesmal großes Vergnügen, den ansprechend aufgemachten rheinkiesel in die Hand zu nehmen und durch fundierte Beiträge immer wieder andere Aspekte unserer Wahlheimat kennen zu lernen. »Julias Glossen« treffen auch immer wieder ins Schwarze! Herzlichen Dank auch dafür.

Zum dem Beitrag »Ein Hoch der Stulle« möchte ich aber gern einige Ergänzungen oder auch leichte Korrekturen anbringen: Ein Butterbrot ist und bleibt im Rheinland ganz einfach »en Botteramm«! Der Ausdruck »Stulle« ist absolut unrheinisch und möge den Berlinern überlassen bleiben! Ebensovienig verspeisen wir im Rheinland »Bütterken«. Das tun nämlich Sauerländer und andere Westfalen wie die Missfits, woll? Rheinisch korrekt sollte es statt »Ein Hoch der Stolle« besser »Alaaf de Botteramm« heißen!

Verdeutlicht werden müßte eigentlich auch, daß bei der rheinischen Botteramm immer zuerst »gute Butter« und dann erst der »Oberbelag« aus Wurst, Kä-

se oder Marmelade aufs Brot kommt. Die Butter allerdings wird aus Sparsamkeit oder aus gesundheitlichen Erwägungen gelegentlich durch Margarine ersetzt. Das machte sich ja ein Margarinehersteller für seine Werbung zunutze, indem er die genau genommen für »gute Butter« reservierte Bezeichnung für sein Kunstprodukt vereinnahmte. Im Gegensatz zu den Rheinlandern belegen beispielsweise die Sachsen ihre »Bemmen« entweder nur fingerdick mit Butter oder mit Wurst, Käse, Marmelade oder »Saft« (rheinisch »Rübenkraut«) und unterscheiden deshalb genau zwischen Butter-, Wurschte-, Marmelade- und Saftbemmen.

Noch ein Wort zum erwähnten »Verwöhnschnittchen«: In meiner Jülicher Heimat gab es in meiner Kindheit, die immerhin sechzig Jahre zurückliegt, als besondere Delikatesse gelegentlich zum Abendessen »Vewennbrud« (Verwöhnbrot), anderwärts in ähnlicher Aufmachung als »Armer Ritter« bekannt. Dicke Scheiben entrindetes süßes Weißbrot wurden kurz in Milch getaucht, in der Pfanne mit Butter goldgelb gebraten und mit etwas Salz (!) und viel Zucker bestreut serviert! Ausprobieren, das schmeckt auch heute noch!

Mit freundlichem Gruß und guten Wünschen für Ihre weitere Arbeit!

*Franz Schiffers,
Bad Honnef*



Wer war's?

Rätselhafte Zeiten brechen für rheinkiesel-Leser an: In diesem Heft finden Sie aus der Feder unserer Redaktionsmitarbeiterin Bernhild Staffen erstmalig eine Geschichte, die Ihnen eine Denksportaufgabe geben soll. Kenner der Region werden es nicht schwer haben, die zu erratende berühmte Person zu benennen, nach der wir fragen. Die Serie wird in loser Folge fortgesetzt. Als Lohn für Ihre Mühe winken jeweils attraktive Preise.

Der Name seines mit Ludwig van Beethoven befreundeten Vaters, dessen 13. Kind er war, findet sich auch in der letzten Ausgabe der »Kurköllnischen Hofkalenders« aus dem Jahr 1794. Er selbst hatte am gleichen Tage wie Goethe Geburtstag; eine Tatsache, auf die der Übersetzer, Herausgeber und Sammler von mittelalterlicher Dichtung von Sagen, Legenden und Märchen öfter anspielt: »Der Größte, der ist Goethe, und bleibt es sicherlich, ich sag es ohne Röte, der Kleinste, der bin ich«. Aufgrund seiner ersten Übersetzung eines Epos aus dem Mittelhochdeutschen wird Goethe auf den Referendar beim Königlichen Kammergericht in Berlin aufmerksam. Die Kenntnis dieses Gedichtes, meint der Weimarer Geheimrat, gehöre zu einer Bildungsstufe der Nation. »Der neue Bearbeiter«, fährt Goethe fort, »ist so nah als möglich Zeile vor Zeile beim Original geblieben. Es sind die alten Bilder, nur erhellt. Eben als wenn man einen verdunkelten Firnis von einem Gemälde genommen hätte und die Farben in ihrer Frische uns wieder ansprächen.«

Sein Studium begann der gelernete Jurist in Bonn, als 36. Student war er am 20.12.1818 auf der neugegründeten »Preußisch-Rheinischen Universität« (später Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität) immatrikuliert worden. Allerdings hört der Student auch Vorlesungen in Philosophie und Literatur bei A.W. von Schlegel. Er lernt Heinrich Heine und Hoffmann von Fallersleben kennen. Auch als er zur Berliner Universität wechselt, macht er

zwar dort sein juristisches Examen, kann aber von deutscher Literatur nicht lassen. Ein Gedicht, das er 1830 über die französische Juli-Revolution veröffentlicht (»In drei Tagen ward ein Thron verloren, in drei Tagen ward ein Volk befreit«) ist Anlaß, ihn fristlos aus dem Staatsdienst zu entlassen. Weil der Vater erkrankt, kehrt er nach Bonn zurück und als dieser wenig später stirbt, erbt der junge Mann ein nicht unbeträchtliches Vermögen. Endlich kann er seiner literarischen Vorliebe frönen. In Bonn lernt er seine spätere Frau kennen und lieben: »Liebes Trautchen«, schreibt er ihr, »es ist schwer nicht an Dich zu denken und fast ebenso schwer, nicht an Dich zu schreiben. Ich unterliege der Versuchung. Wie oft habe ich es Dir heute wiederholen müssen, daß ich Dich zu arg liebe...«. Das Paar, dem vier Kinder geschenkt werden, führt ein gastfreies Haus in Bonn und später auch in Honnef. Denn hier kann sich der arbeitsame Mann erholen, kann wandern – und schwimmt jeden Tag im Rhein, dem er ein Gedicht gewidmet hat: Warnung vor dem Rhein.

Seine Lyrik wird heute als eher mittelmäßig eingestuft. Ein Biograph sagt denn auch, daß Lyrik nicht seine Stärke sei. Der Schwerpunkt seiner dichterischen Tätigkeit liege auf dem epischen Gebiet.

Gäste seines Hauses sind viele Berühmtheiten der damaligen Zeit. Das noch erhaltene Gästebuch beginnt 1853 mit der Eintragung Wilhelm Grimms und endet 1903. Zu den Freunden

gehören Freiligrath, Geibel, Immermann, um nur einige zu nennen. Auch Annette von Droste-Hülshoff ist Gast im Hause. Begehrt bei den Gästen ist der selbstgezogene Rotwein des Hausherrn, den dieser in einem 1/2 Liter fassenden Weinkrug aus Steingut mit Zinndeckel gern kredenzt. Auch die Trauben munden den Gästen vortrefflich. So bedankt sich Wilhelm Grimm bei der Tochter des Hausherrn für die herrlich schmeckenden Trauben vom Rhein. Über dreißig Jahre nach seiner Immatrikulation wird der Gesuchte der erste Professor für deutsche Literatur an der Universität Bonn.

Der als fleißig bekannte Mann stirbt mitten in der Ausübung seines Berufes. Als er das Ergebnis einer in altdeutscher Literatur abgenommenen Prüfung schriftlich niederlegt, ereilt ihn ein Schlaganfall. Schon einen Tag später ist er tot.

Bernhild Staffen

rheinkiesel fragt:

Wer war's?

Welcher berühmte Mann (Vor- und Zuname) hatte sein Haus in Bad Honnef und in welchem Ortsteil?

Unter den richtigen Einsendungen verlost rheinkiesel

5 x 2 Eintrittskarten für das Konzert:

Antonin Dvorak: Requiem

Chor der Bonner
Bachgemeinschaft
Bochumer Symphoniker
Leitung:
Franz Xaver Gardeweg
**Samstag, 6. November
2004, 20 Uhr**
Beethovenhalle Bonn

*Einsendeschluß ist der
10. Oktober 2004 (Datum des
Poststempels). Der Rechtsweg
ist ausgeschlossen.*

Mehr als Juckpulver

Was sind denn das für bunte Farbtupfer im Gebüsch? Quietschrote Hagebutten hängen wie kleine, rote Herbstsonnen jetzt überall an vielen Sträuchern in Feld und Flur.



Leuchtend rot und voller Vitamine: die Hagebutte

Hagebutten? Genau, diese roten Früchte kennt Ihr von Eurem Früchte-Tee. Hagebutten-Tee wird seit Jahrhunderten vom Menschen getrunken. Denn die Frucht der wilden Rosen färbt heißes Wasser nicht nur zu schönem rotem Tee, sondern ist auch noch gesund. Schon in der Steinzeit wußten die Menschen die süßsaure Frucht der Wildrose als Herbst- und Winterobst zu schätzen, denn die roten Rosen-Reste sind wahre Vitaminbomben. 100 Gramm von den Früch-

ten enthalten viel mehr Vitamin C als die gleiche Menge Äpfel oder Orangen. Ein Mus aus frischen Hagebutten, Hagebutten-Marmelade, Hagebutten-Sirup oder Tee ist daher ideal, um Erkältungen vorzubeugen oder Krankheiten zu kurieren. Noch im Zweiten Weltkrieg kochte man Sirup aus Hagebutten, um den damaligen Mangel an Obst (und damit lebenswichtigen Vitaminen) auszugleichen. Mittlerweile haben Wissenschaftler herausgefunden, daß Hagebutten

auch die Blutgefäße fit halten, also Krankheiten wie Krampfadern vorbeugen können. Die roten Früchte helfen auch gegen Zahnfleischbluten oder entzündetes Zahnfleisch. Mit anderen Worten: Die Hagebutte ist eine kleine, aber feine Rund-um-gesund-Frucht aus der Natur!

Aber die rote Herbstzierde hat auch noch eine andere Seite. Vielleicht kennt Ihr die Hagebutte von Kinderstreichen: Die kleinen Nüsschen im Inneren der Früchte tragen winzige Widerhaken, die dafür sorgen, daß sie auf der Haut unangenehm kratzen und jucken. Deshalb kann man sie als Juckpulver nutzen und Geschwister oder Klassenkameraden damit ärgern. Man muss nur sehr aufpassen, selbst nicht Opfer einer Juckpulver-Attacke zu werden! Der Name »Hagebutte« kommt übrigens von dem alten mittelhochdeutschen Wort »Hag« für dichtes Gebüsch und »Butte« für das Gefäß, in dem Samen sitzen. Auch das Wort »Apfelbutzen« kommt daher!

Was tat Kleopatra?

Anders als bei Äpfeln, Birnen, Holunder oder Weißdorn sind bei der Rose aber nicht nur die Früchte gefragt. Auch ihre Blüten spielen eine große Rolle, zum Beispiel in der Kosmetik. Die ägyptische Königin Kleopatra soll in Rosenblättern gebadet haben. Rosenöl gilt als besonders kostbar und verleiht vielen Par-



Was leuchtet da aus dem Gebüsch?



Traumhaftschöne Wildrose

fums einen angenehmen Rosenduft. Rosenwasser würzt süße oder pikante Speisen. Getrocknete Rosenblüten zieren Potpourris. Und nicht zuletzt sind Rosen als Blumen wunderschön.

sen in ganz Europa. Pflanzen wie diese gibt es bereits seit über 70 Millionen Jahren auf der Erde! Vielerorts wachsen Wildrosen auch hierzulande noch wild als Rosensträucher. Ab Juni blühen



Basis für die Rosenzucht: Wildrosen in voller Schönheit

Rote Rosen gelten unter Erwachsenen als Zeichen der Liebe. Viele Dichter haben deshalb romantische Gedichte über Rosen geschrieben, und auch in vielen Poesiealben findet sich die Königin der Blumen in Versen wieder. In der katholischen Kirche gilt die Rose als Blume der Jungfrau und Gottesmutter Maria. Und in den Zeiten, in denen in Europa die schreckliche Krankheit Pest wütete, glaubte man, daß Rosendüfte die gefährliche Seuche vertreiben können. Wildrosen wie unsere heimische Hecken- oder Hundsrose wach-

diese mit zartrosa bis weißen Blüten. Jetzt im Herbst tragen sie Hagebutten, mit denen man übrigens auch schöne Herbstgestecke basteln kann. Aber wenn Ihr eine Heckenrose und die Rosen in Mamas Blumenvase anschaut, stellt Ihr vielleicht fest, daß sich die beiden gar nicht so ähnlich sehen. Eine wild wachsende Hundsrose trägt außen fünf rosafarbene Blütenblätter und innen eine Vielzahl von Staubgefäßen. Die Zuchtrosen tragen viel mehr Blütenblätter. Oft sieht man die inneren Staubblätter gar nicht mehr! Das

liegt daran, daß in den vergangenen Jahrhunderten Gärtner und Rosenliebhaber eine Vielzahl von verschiedenen Rosenarten gezüchtet haben. Schon die alten Römer haben damit begonnen und stellten einen Katalog von 13 Zierrosen auf! Züchter haben im Verlauf der Jahrhunderte die inneren Staubblätter sozusagen »umgezüchtet« in Blütenblätter, so daß die Zuchtrosen »gefüllt« aussehen.

Rosen voller Anmut

Auch Farbe und Duft haben sie verändert: Aus dem Rosa der Hundsrose züchteten sie tieftrote, rote, gelbe, rosafarbene, weiße oder orangefarbene Rosen. Einige von ihnen duften besonders gut und stark, andere sehen hauptsächlich schön aus oder halten sich sehr lange in der Blumenvase. Außerdem gelang es Züchtern, aus bestimmten chinesischen Rosenformen Arten zu züchten, die mehrmals im Jahr blühen – Rosenpracht vom Frühjahr bis in den Spätherbst. Wenn Ihr die Verwandtschaft zwischen Heckenrose und Zuchtrose erkennen wollt, müsst Ihr Euch Blättern und Stengeln genauer ansehen. Beide Rosenformen tragen nämlich Stacheln und zusammengesetzte, fein gesägte Fiederblättchen. Die sind typisch für die Familie der Rosengewächse, zu denen übrigens auch Apfel- und Birnbaum, Pfirsich, Kirsche, Pflaume, Himbeere, Erdbeere, Brombeere und Vogelbeere zählen. Anders als diese tragen Kulturrosen meist keine richtigen Früchte mehr. Übrigens: Aus den Blättern von Wildrosen kann man auch einen Tee kochen. Der schmeckt allerdings nicht so lecker wie der aus den roten Früchten. Außerdem bewirkt er, daß man recht bald auf Toilette gehen muss. Außerdem wirkt er schweißtreibend. Also wenn schon Tee, dann lieber welchen aus der roten Frucht! Findet jedenfalls

*Euer
Kieselchen*

Rezept für Hagebutten-Tee



Pflückt reife Hagebutten, am besten nach dem ersten leichten Frost. Entkernt die Früchte. Das geht am besten, indem Ihr die Früchte längs halbiert und mit einem kleinen Löffelchen die Kerne herauschabt. Dann müsst Ihr die Hagebutten gründlich unter fließendem Wasser abspülen, bevor Ihr sie für ein paar Stunden bei 40 Grad Celsius im Backofen trocknet. Überbrüht die Hagebutten mit kochend heißem Wasser und laßt den Tee fünf bis zehn Minuten ziehen, bevor Ihr ihn durch ein Sieb abgießt.

Getrocknete Hagebutten könnt Ihr etwa ein Jahr lang aufbewahren, wenn Ihr sie kühl und trocken lagert.

Tip: Probiert doch mal eine Tee-Mischung aus Hagebuttenstücken, getrockneten Apfelstückchen und Hibiskusblüten!

Achtung: Schaut Euch bitte genau an, ob die Früchte, die Ihr erntet, wirklich Hagebutten sind, denn in Wald und Feld wachsen noch eine Menge anderer roter Früchte, die zum Teil giftig für den Menschen sind. Im Zweifelsfall einen Erwachsenen fragen! Außerdem solltet Ihr darauf achten, nur Hagebutten von ungespritzten Pflanzen zu ernten. Gleiches gilt, wenn Ihr Euren Tee mit Hibiskusblüten oder Apfelstückchen mixen wollt.

Guten Appetit!

Vom Wert der Schmerzen

Jedem sind die spektakulären Schmerzensgeldprozesse in den USA bekannt, wo eine an sich leichte Verletzung unter bestimmten Umständen zu immensen Ausgleichszahlungen führen kann. Von den Medien weitgehend unbeachtet entwickelt sich jedoch auch hierzulande das Recht auf Schmerzensgeld zugunsten des Geschädigten weiter.

Natürlich sind die in Deutschland gezahlten Beträge aus nordamerikanischer Sicht immer noch »peanuts«. Aber insbesondere durch das 2. Schadenrechtsänderungsgesetz aus dem Jahr 2002 hat sich die Möglichkeit, auch für Schäden nicht materieller Art eine Entschädigung zu erhalten, stark verbessert.

Seitdem gilt nämlich, daß aus jedem Schuldverhältnis, sei es Miet-, Werk- oder Reisevertrag, auch ein Anspruch auf Schmerzensgeld entstehen kann, wenn es infolge einer Pflichtverletzung des einen Vertragspartners zu Gesundheitsbeschädigungen bei dem anderen Vertragspartner kommt.

Mehr Rechte für Geschädigte

Einige Beispiele sollen diese Regelung verdeutlichen:- Ein Vermieter vermietet eine Wohnung, die ohne sein Wissen mit Asbest belastet ist. Es kommt bei dem Mieter zu einer Erkrankung. –

Der von dem Angestellten eines Handwerkers schlecht befestigte Hängeschrank in der Küche stürzt herunter und verletzt die Ehefrau des Auftraggebers. Auf einem bei dem Reiseveranstalter gebuchten Tagesausflug im Rahmen einer Kreuzfahrt platzt der abgefahrene Reifen des Busses, der Reisende wird verletzt.

Bei der Rettung eines Unfallopfers aus einem brennenden Fahrzeug zieht sich der Retter selbst schwere Brandwunden zu.

In allen diesen Fällen war bis zu der angesprochenen Gesetzesänderung ein Anspruch auf Schmerzensgeld von vorne herein gesetzlich ausgeschlossen bzw. nur unter eng begrenzten Umständen durchsetzbar. Im

Straßenverkehr haftet darüber hinaus nunmehr grundsätzlich auch der Halter eines Kfz, nicht nur der Fahrer, bei der Verletzung eines Dritten durch den Betrieb des Kfz auf Schmerzensgeld. Neben der Frage nach dem »Ob« eines Schmerzensgeldanspruches ist sicherlich für den Geschädigten die Frage nach der Höhe der »billigen Entschädigung in Geld« von entscheidender Bedeutung.

Kriterien zur Bemessung dieser Entschädigung sind die Schwere der Verletzung, die damit verbundenen Schmerzen, die Länge und Häufigkeit von Krankenhausaufenthalten und ärztlicher Behandlungen sowie die Beeinträchtigungen für das Leben des Betroffenen.

Das Alter des Verletzten spielt vor allem bei lebenslangen Dauerschäden eine Rolle, die bei jüngeren Menschen

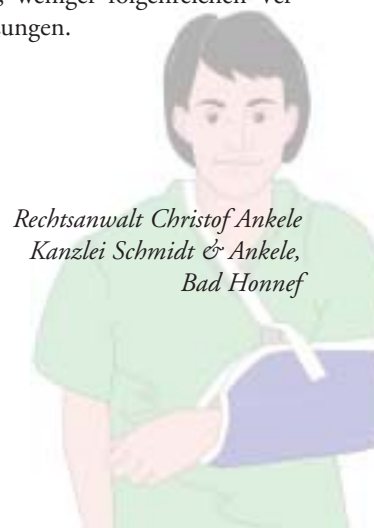
zwangsläufig eine längere Leidenszeit und unter Umständen schlechtere Berufsaussichten oder verringerte Heiratschancen zur Folge haben können.

Erhöhend für den zu zahlenden Betrag kann sich auswirken, wenn Verletzungen vorsätzlich (bei Straftaten) oder grob fahrlässig hervorgerufen werden,

oder Versicherungen trotz eindeutiger Sachlage die Regulierung des Schadens bewußt verzögern. Mindernd wirkt sich ein Verhalten des Geschädigten aus, welches die Verletzung erst möglich gemacht oder verschlimmert hat (sog. Mitverschulden). Ein Beispiel hierfür ist der nicht angelegte Sicherheitsgurt bei einem Verkehrsunfall.

Viel Ermessensspielraum für die Justiz

Hat ein Gericht über ein zu zahlendes Schmerzensgeld zu entscheiden, ist es prinzipiell frei in der Bemessung der Höhe des angemessenen Betrages. Üblicherweise orientiert es sich an Entscheidungen, die zu vergleichbaren Verletzungen in der Vergangenheit ergangen sind. Unrealistisch hohe Forderungen können für den Kläger dazu führen, daß die von ihm zu zahlenden Gerichts- und Anwaltskosten höher sind als der ihm zugesprochene Schmerzensgeldbetrag, wenn nicht eine Rechtsschutzversicherung die Risiken übernommen hat. Dies gilt insbesondere im Bereich der kleineren, weniger folgenreichen Verletzungen.



Rechtsanwalt Christof Ankele
Kanzlei Schmidt & Ankele,
Bad Honnef