

## Natur

Bäume mit Gallenbeschwerden

## Ihr Recht

Mutterschutz

## Königswinter

Der Madonnenmaler

## Rheinische Küche

Miesmuscheln

## Kieselchen

Gewürzpflanzen

*Brauchstum*

*Auf der Suche  
nach Sankt Martin*

Bonn  
Königswinter  
Oberpleis  
Bad Honnef  
Rheinbreitbach  
Unkel Erpel Linz

**14 Seiten**

Veranstaltungsübersicht

# Liebe Leserin, lieber Leser,

von Jahr zu Jahr werden es offenbar immer weniger, aber dennoch gibt es sie gottlob immer noch, die Kinder, die in diesen Tagen von Haus zu Haus ziehen, um für einen guten Zweck zu »dotzen«. Wenige Tage später ziehen dann selbst die Kleinsten mit strahlenden Augen und seligem Gesichtsausdruck durch die dunklen Straßen, die vom Licht Tausender Fackeln erhellt werden, wenn die Martinszüge wie alljährlich locken. Gewiß, jedermann kennt die Geschichte des römischen Soldaten – aber nur wenige wissen um die historischen Hintergründe dieser Tradition. Machen Sie sich mit Martina Rohfleisch auf den Weg in die Vergangenheit: **Auf der Suche nach Sankt Martin** (Seite 4 bis 6) – Vielleicht finden Sie ihn ja auf dem Honnefer Martinimarkt, den unser Titelbild zeigt.

Für die Mütter dieser Kinder zählen diese häufig romantisch verklärten Augenblicke später zu den schönsten Erinnerungen. Doch bevor es überhaupt so weit kommt, muß manche junge Frau etliche Hürden überwinden. Dazu zählen auch – bei entsprechender Berufstätigkeit – Rechte und Pflichten der Schwangeren am Arbeitsplatz. »Aus gegebenem Anlaß« informiert Sie Rechtsanwalt Christof Ankele über **Mutterglück** (Seite 7).

Ein merkwürdiges Gebilde zielt Seite 8 des heutigen rheinkiesel. Biologen erkennen natürlich sofort, um was es hier geht: die Pflanzengalle. Wie, Sie wissen nicht, was das ist? Grämen Sie sich nicht! Ich wußte es vor dem Studium des Beitrags von Ulrich Sander genausowenig – wie vermutlich die meisten von uns. Und von »Superparasitismus« hatte ich erst recht noch nie gehört. Lesen Sie den Beitrag **Bäume mit Gallenbeschwerden** auf den Seiten 8/9.

Betrachten Sie nur einmal die Abbildung der Muttergottes von Franz Ittenbach auf Seite 11. Das Motiv strahlt eine Innigkeit aus, wie sie schöner nicht sein könnte. Der Schöpfer des Bildes, ein gebürtiger Königswinterer, erhielt nicht umsonst den Titel **Der Madonnenmaler**. Mehr darüber verrät Autor Karl Josef Klöhs auf Seite 10/11.

Bleiben wir im Rheinland, wenden wir uns den irdischen Freuden unseres Daseins zu. Wieder einmal geht es ums Essen und hier besonders um die Rheinische Küche. Heute handelt es sich um Miesmuscheln. Julia Bidder berichtet Wissenswertes über diese Schalentiere und stellt natürlich auch entsprechende Rezepte vor (Seite 12/13).

Der Kreis schließt sich gewissermaßen, wenn wir im »Kieselschen« für unsere jüngsten Leser wieder zur Natur zurückkehren. Mit Blick auf die heranrückende Weihnachtszeit geht es diesmal in **Alle Wohlgerüche des Orients** auf Seite 14/16 um Gewürze. Da versteht es sich von selbst, daß hier nur die Weihnachtsbäckerei gemeint sein kann.

Für viele Mitmenschen ist der November ein »trauriger« Monat – und dies sicherlich nicht nur wegen der entsprechenden Feiertage. Schauen Sie einmal genauer hin und erfahren Sie, daß man auch dieser Zeit viel Positives abgewinnen kann. Vielleicht bei einem Spaziergang durch das herbstlich bunt gefärbte Siebengebirge, vielleicht aber auch, indem Sie sich einmal still an den Straßenrand stellen, wenn die Martinszüge ziehen und Sie sich an den strahlenden Kindersichtern erfreuen können.

*Her Erwin Bidder*

## Impressum



*Titelbild: Stadtforum Bad Honnef  
(Das Foto zeigt den Martinimarkt)*

*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, Karl Josef Klöhs, Martina Rohfleisch, Paulus Hinz, RA Christof Ankele, 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, Paulus Hinz, Karl Josef Klöhs, Kunst- und Ausstellungshalle Bonn, Photo-Disc, Martina Rohfleisch, Ulrich Sander, Stadtforum Bad Honnef, Mathias Woszcyna  
**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)

# Auf der Suche nach Sankt Martin

»Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind ...« Jedes Kind hat dieses Bild vor Augen, tausendmal gesehen: der rote Mantel, der arme Bettler, das blitzende Schwert. Und doch – wer beim Spaziergang über den stimmungsvoll beleuchteten Martini-Markt einen Abstecher in die Honnefer Pfarrkirche macht, um dort ein Bildnis des namengebenden Patrons zu betrachten, kann lange suchen. Vielen anderen heiligen Gestalten hat man in dem ehrwürdigen Gotteshaus Johann Baptist schon vor Jahrhunderten durch Gemälde, Reliefs und Skulpturen ein Denkmal gesetzt, doch nicht ihm, dem heiligen Martin.

Warum wird dann überhaupt ein Martini-Markt in Bad Honnef abgehalten? Ist das nur ein findiger Werbegag, ein vorgezogener Weihnachtsmarkt ohne Tradition und Bedeutung? Nein, beruhigen die Heimatforscher. Schon im Jahre 1451 feierten Honnefer eine Kirmes zu Ehren St. Martins – allerdings in Selhof. Sich unter seinen Schutz stellend, weihten ihm dort die frommen Bürger 1774 eine Kapelle und in den Sechzigern einen großen Kirchenneubau. Doch auch in diesem modernen, schlichten Gotteshaus sucht man ihn vergebens – zumindest bis zum nächsten Frühjahr, wie eine Schautafel verheißt. Dann nämlich werden an den Natursteinwänden im Innenraum drei Re-

liefs mit einer Darstellung des Pfarrpatrons angebracht. Die aufgehängten Fotos der Entwürfe zeigen, worauf es dem Künstler Titus Reinarz – geboren in Bad Honnef – und den Auftraggebern ankommt: Nicht nur die »übliche Mantelteilung« sollte illustriert werden, sondern auch das Leben des Heiligen als Mönch und Bischof. Daß es darüber überhaupt verlässliche Informationen gibt, grenzt eigentlich an ein Wunder, schließlich lebte der gute Mann vor über 1.600 Jahren, in einer Zeit also, die durch Unruhen und Umwälzungen geprägt war. Gab es noch zu Beginn des 4. Jahrhunderts Christenverfolgungen im römischen Kaiserreich, so nahm unter Konstantin nach seinem Edikt der

Religionsfreiheit im Jahre 313 n.Chr. sogar das Imperium selbst christliche Züge an. Dabei stand das römische Westreich kurz vor dem Zusammenbruch, Römer kämpften gegen Germanen, Christen gegen Heiden, und auch die Christen untereinander lieferten sich als Arianer und Nicht-Arianer zum Thema Göttlichkeit von Jesus Christus heisse Auseinandersetzungen.

Im Jahre 316 wurde Martin als Sohn eines römischen

norditalienischen Pavia, der Heimat seines Vaters, mit christlichen Lehren in Kontakt gekommen; jedenfalls berichtet ein Zeitgenosse, daß sich der junge Soldat während seiner Dienstzeit drei Jahre lang mit guten Werken auf die christliche Taufe vorbereitete. Dazu gehörte auch eine kleine Begebenheit, die sich um 334 im französischen Amiens zutrug.

Eines Tages, mitten in einem strengen Winter, dessen frostige Kälte viele Menschenleben for-



**Demnächst in der Selhofer Pfarrkirche St. Martin zu bewundern: Reliefdarstellung des Hl. Martin (von Titus Reinarz)**

Offiziers in Pannonien (dem heutigen Ungarn) geboren. Damit war seine berufliche Karriere eigentlich schon vorprogrammiert; mit 15 Jahren legte er den obligatorischen Fahneid ab und trat seinen Dienst in einer Eliteeinheit, der berittenen kaiserlichen Leibgarde an. Offenbar war er schon während seiner Kindheit im

dert, begegnet der 18jährige Gardeoffizier am Stadttor einem armen, notdürftig bekleideten Mann, der die Vorbeiziehenden um Hilfe bittet. Niemand erbarmt sich seiner, nur Martin fühlt sich angesprochen und zerschneidet mit dem Schwert eigenhändig seinen Umhang. Die eine Hälfte gibt er dem Armen, in die andere hüllt er sich selbst

## Martini-Markt in Bad Honnef



**Sehen, Hören, Schmecken, Riechen** – dies alles können die Besucher des vorweihnachtlichen Martini-Marktes in Bad Honnef in diesem Jahr nunmehr schon zum 9. Male.

Heuer beginnt die Veranstaltung am Donnerstag, 28.10. Die Buden sind ab 15.00 Uhr geöffnet.

Am Freitag und Samstag ist der Markt von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet. Am Samstag halten die Bad Honnefer Einzelhändler ihre Geschäfte bis 18.00 Uhr für Sie offen. Am Sonntag ist, wie jedes Jahr, ganz Bad Honnef geöffnet. Die Geschäfte von 13.00 bis 18.00 Uhr und der Markt von 12.00 bis 22.00 Uhr.

Eine Besonderheit gibt es: der Markt ist auch noch am Montag geöffnet. Da der Feiertag Allerheiligen, 01.11., in diesem Jahr auf den Montag fällt, laden wir Sie natürlich ganz herzlich ein, auch an diesem Tag den Martini-Markt zu besuchen.

– was ihm nicht nur Hohn und Spott seiner Kameraden, sondern auch drei Tage Arrest wegen mutwilliger Beschädigung von Militäreigentum einbringt. In der folgenden Nacht erscheint Martin in einem Traum die Gestalt Jesu Christi, bekleidet mit der abgeschnittenen Hälfte des Mantels, und er erinnert sich an die überlieferten Worte des Matthäusevangeliums: »Was immer ihr einem Geringsten getan habt, das habt ihr mir getan.«

### Standhaft im Glauben

Bald darauf läßt sich Martin in Amiens taufen. Zwei Jahre später ziehen sich die Römer nach einem erneuten Germaneneinfall in Gallien bei Worms zu einem Heer zusammen. Als der römische Imperator – mittlerweile Julian, der dem Christentum ablehnend gegenübersteht und später »Apostata« (der Abtrünnige) genannt wird – Geldgeschenke zur Kampfmotivation der Soldaten verteilen läßt, verweigert Martin die Annahme und bittet um Entlassung aus

dem Heeresdienst. Vom Kaiser der Feigheit bezichtigt, kündigt er an, auch ohne Waffen dem Feind gegenüberzutreten, doch dazu kommt es nicht: die Ger-

manen ziehen sich wider Erwarten zurück. Martin begibt sich zunächst nach Poitiers, um dort beim Bischof Hilarius die Priesterweihe anzustreben, und daraufhin nach Pannonien zu seinen Eltern. Seine Mutter vermag er vom christlichen Glauben zu überzeugen, seinen Vater dagegen nicht. Als er sich gegen den dort verbreiteten Arianismus wendet, wird er schließlich aus seiner Heimat vertrieben. Er flieht auf eine kleine Insel an der italienischen Riviera: Gallinaria. Fast vier Jahre teilt er als Einsiedler das mediterrane Eiland mit den namengebenden Wildhühnern (»gallina«; heute ist die Insel ein Naturschutzgebiet). 360 kehrt er nach Poitiers zurück und errichtet im nahe gelegenen Ligugé eine Einsiedelei. Bald versammelt er eine Schar von Gleichgesinnten um sich. Es entsteht ein Kloster, dessen Ausrichtung – gemeinsames Gebet, Lesung und Meditation, verbunden mit Missionierung der heidnischen Landbevölkerung, Seelsorge und praktischer Nächstenliebe – prägend werden sollte für die abendländische Mönchkultur.

Als Ratgeber und Nothelfer wird Martin weithin bekannt und geschätzt. 372 wählt ihn das einfache Volk – in heutigen Zeiten undenkbar – gegen den Willen der Kleriker zum Bischof von Tours. Die Nachbarbischöfe zeigen sich nicht begeistert: »Martinus sei eine verächtliche Person und der bischöflichen Würden nicht würdig. Schon sein Äußeres sei so unansehnlich; er kleide sich so ärmlich und trage das Haar stets ungepflegt«, berichtet sein Biograph, der Zeitgenosse Sulpicius Severus, und auch Martin muß erst überredet werden. Eine Legende besagt, er habe sich in einem Gänsestall versteckt und auf diese Weise der Wahl entziehen wollen, aber die geschwätzigen Tiere hätten ihn schnatternd verraten.

Auch als Bischof lebt er weiterhin in asketischer Nachfolge Jesu. Er baut sich etwas außerhalb der Stadt, in Höhlen am Steilufer der Loire, ein kleines Klo-

### Buch-Tip



Manfred Becker-Huberti  
**Der heilige Martin**  
 Leben, Legenden  
 und Bräuche  
 176 Seiten, gebunden,  
 mit vielen farbigen  
 Abbildungen,  
 Greven Verlag Köln (2003),  
 ISBN 3-7743-0344-4,  
 € 16,90

ster (Marmoutier), das er fortan als Stützpunkt für zahlreiche Missionsreisen nutzt.

Am 8.11.397 erliegt er während einer Seelsorgereise hochbetagt einer fieberhaften Erkrankung in Candes, etwa 50 km von Tours entfernt. Am 11. November dann wird er, verehrt als wortmächtiger, wundertätiger Bischof des Volkes, von einer riesigen Menschenmenge beigesetzt.

Sein Bischofsnachfolger ließ über dem Grab eine kleine Kirche errichten, aus der später die Abtei St. Martin, das fränkische Nationalheiligtum, entstand. Martins geteilter Mantel – seine »cappa« – indes kam zu ungeahnten Ehren: als Reliquie wurde er in einer Palastkirche aufbewahrt. Seitdem trägt jedes auch noch so kleines Gotteshaus einen Namen, der die Erinnerung an den heiligen Martin in sich birgt: Kapelle.

*Martina Rohfleisch*

### Allerlei Brauchtum

Zweifelsohne ist Sankt Martin eine der bedeutendsten Gestalten der Kirchengeschichte – schließlich ist er der erste Nicht-Märtyrer, der als Heiliger verehrt wurde. Daß der Tag seiner Beisetzung jedoch bis heute feierlich begangen wird, mag noch weitere Gründe haben. Man vermutet, daß der 11.11. bereits zuvor als **Festtag zum Abschluß des bäuerlichen Jahres** galt, als Stichtag für Pacht und Steuern, als Dank- und Freudenfest, an dem das Personal wechselte und der erste Wein getrunken wurde. Die im ehemals fränkischen Reich traditionellen **Martinimärkte** erinnern mit ihren Herbstwaren an diesen Ursprung. Zuweilen heißen sie heute noch »Ledigenmarkt« – ein Begriff, der nicht als Singlebörse zu verstehen ist, sondern der sich auf Knechte und Mägde bezog, die »ihrer Stellung ledig« waren und eine neue suchten.

In späteren christlichen Zeiten begann am Martinitag die adventliche Fastenzeit, und so wurde am Vorabend (ähnlich wie vor Aschermittwoch) noch kräftig gefeiert, geschmaust und gezecht. In Frankreich bedeutet das Wort »martiner« »gut essen und trinken«, während »mal de Saint-Martin« als Bezeichnung für Kopfschmerzen und Magenbeschwerden in die Sprachgeschichte eingegangen ist.

Auch die **Martinsgänse**, die – ob als Strafe für ihr verräterisches Schnattern bei Martins Bischofswahl oder auch nicht – vor dem Winter geschlachtet und verspeist wurden, sind in diesem Zusammenhang zu verstehen. Allerdings waren sie schon in römischer Zeit, nämlich als wachsame Begleiter des Kriegsgottes Mars, von dem Martin schließlich seinen Namen erhalten hatte, bekannt, und auch im germanischen Denken war die Gans als Symboltier Wodans verankert.

Mit dem Martinstag begann in alter Zeit auch die Licht- und Spinnstubenzeit. Eine brennende **Laterne** versinnbildlicht im christlichen Sinn darüber hinaus die beständige Erwartung des Herrn, eine Kerze gilt als Symbol für licht- und wärmespendende Nächstenliebe, die sich selbst verzehrt.

Der **Weckmann** – ursprünglich ein Gebildebrot, das als Kommunionersatz auch denen gereicht wurde, die nicht kommunizieren durften oder konnten – stellt schließlich den heiligen Mann selbst als Bischof dar. Die beigefügte Tonpfeife kann man freilich nur mit etwas Phantasie als ursprünglichen Bischofsstab erkennen. Ihn mögen die Kinder besonders, wie auch das übliche Sammeln von Süßigkeiten und Geld, das als Heischegang ebenfalls auf uralte Wurzeln zurückgeht. Bei diesem gemeinschaftlichen **Dotzen** kann man direkt das sprichwörtliche Teilen nach dem Beispiel von Sankt Martin einüben.

So erklärt auch Manfred Becker-Huberti die ungebrochene Beliebtheit des heiligen Mannes: »Martin von Tours ist zeitüberschreitend populär, weil sich sein symbolisches Tun selbst erklärt, weil es Tiefgang hat und sein Brauchtum facettenreich ist. Martin ist zeitlos, weil sein Beispiel, das er gegeben hat, zeitlos ist. Er war und er bleibt ein Vorbild für Klein und Groß.«

*(Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang unseren Buch-Tip auf Seite 5)*

# Mutterglück

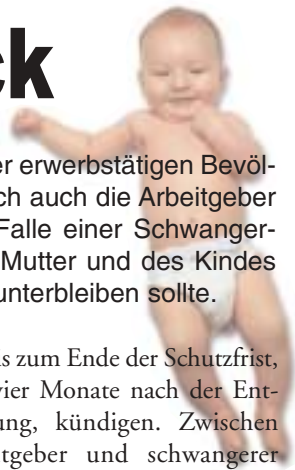
Je höher der Anteil der Frauen an der erwerbstätigen Bevölkerung wird, um so öfter müssen sich auch die Arbeitgeber damit auseinandersetzen, was im Falle einer Schwangerschaft zum Schutz der werdenden Mutter und des Kindes zu geschehen hat und was besser unterbleiben sollte.

Besonders bedeutsam ist § 9 des Mutterschutzgesetzes (MuSchG), wonach eine Kündigung einer Schwangeren bis zum Ablauf von vier Monaten nach der Entbindung unzulässig ist. Dabei kommt es nicht darauf an, ob es sich um eine ordentliche (fristgemäße) oder eine außerordentliche (fristlose) Kündigung handelt und welcher Art das Arbeitsverhältnis ist. Dieser besondere Kündigungsschutz besteht nur, wenn der Arbeitgeber vor der Kündigung von der Schwangerschaft gewußt hat, bzw. ihm dieser »andere Umstand« innerhalb von zwei Wochen nach Zugang der Kündigung bei der Schwangeren mitgeteilt worden ist. Wenn die werdende Mutter erst nach Ablauf dieser zwei Wochen von ihrer Schwangerschaft erfährt, und dies dem Arbeitgeber innerhalb kurzer Zeit (unverzüglich) mitteilt, schadet ihr das Versäumen dieser Frist nicht. Dies gilt auch, wenn sich die Arbeitnehmerin zum Zeitpunkt des Zugangs der Kündigung im Urlaub befand und sie nicht mit einer Kündigung rechnen musste. Die Frau dagegen kann ohne Beachtung einer Frist das Arbeitsver-

hältnis zum Ende der Schutzfrist, also vier Monate nach der Entbindung, kündigen. Zwischen Arbeitgeber und schwangerer Mitarbeiterin kann ein Vertrag über die Beendigung des Arbeitsverhältnisses im gegenseitigen Einverständnis, einen sogenannten Aufhebungsvertrag, schließen. Dies verstößt nicht gegen das Kündigungsverbot, das Arbeitsverhältnis wäre demnach zu der im Vertrag vorgesehenen Zeitpunkt beendet. War ein Arbeitsverhältnis befristet (z.B. bei Urlaubsvertretung), endet dieses trotz Bestehens einer Schwangerschaft zum vertraglich vorgesehenen Zeitpunkt, da ja eine Kündigung zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses nicht erforderlich ist. Begeht eine schwangere Frau z.B. Straftaten im Betrieb, und steht ihr Fehlverhalten nicht mit ihrem besonderen Zustand in Zusammenhang, kann die für den Arbeitsschutz zuständige oberste Landesbehörde ausnahmsweise eine Kündigung für zulässig erklären. Die Frage, ob die Kündigung arbeitsrechtlich zulässig wäre, ist damit jedoch nicht beantwortet. Eine Kündigung, die ausgesprochen wird,

ohne die Landesbehörde zuvor anzurufen, ist aber auf jeden Fall nichtig. Für die werdende Mutter besteht ab der sechsten Woche vor dem von Arzt oder Hebamme berechneten Entbindungstermin ein Beschäftigungsverbot, bereits vorher darf sie nicht arbeiten, wenn ihr durch ein ärztliches Zeugnis Gefahr für ihr Leben oder ihre Gesundheit oder das ihres Kindes bescheinigt wird. Auf ausdrückliche, jederzeit widerrufliche Erklärung der Mutter hin darf sie auch über die sechs Wochenfrist hinaus arbeiten. Diese freiwillig geleistete Mehrarbeit wird ausgeglichen, indem sich das Ende des Mutterschutzes um die entsprechende Zeit nach hinten verlängert. Im übrigen bestehen zugunsten der werdenden (und auch der stillenden) Mutter starke Einschränkungen hinsichtlich Arbeitszeit und Arbeitsumgebung. Zwischen 20.00 Uhr und 6.00 Uhr morgens besteht ebenso ein grundsätzliches Beschäftigungsverbot wie an Sonn- und Feiertagen (Ausnahmen sind gesetzlich geregelt). Mehr als acht Stunden täglich, sogenannte Mehrarbeit, kann ebenfalls nicht von den Müttern verlangt werden. Sämtliche schwere oder mit Belastungen verbundene körperliche Arbeiten ebenso wie solche mit Einwirkungen von schädlichen Stoffen oder Strahlen dürfen nicht auf werdende Mütter übertragen werden.

*Rechtsanwalt Christof Ankele  
Kanzlei Schmidt & Ankele*



# Bäume mit Gallenbeschwerden

Nanu! – Hat man denn so was schon gehört? Doch Tatsache ist: In der Natur gibt es kaum etwas, was es nicht gibt. Und so können Bäume, aber auch Sträucher und zahlreiche andere Pflanzenarten Gallenprobleme haben, die aber keineswegs vergleichbar mit den Erkrankungen beim Menschen sind. Überdies sind sie für die Pflanzen eher harmlos. Da die wenigsten davon gehört haben dürften, daß Bäume etwas an der Galle haben oder überhaupt solche besitzen können, soll zunächst einmal geklärt werden, um was es sich eigentlich handelt und wie diese Merkwürdigkeit entsteht.



Schön anzusehen: Rosengallen im Sommer

Letztendlich bezeichnet der Begriff Pflanzengalle nichts anderes als eine ungewöhnliche Gewebewucherung der Pflanze, die meist äußerlich deutlich vom übrigen Gewebe bzw. befallenen Organ abweicht. Je nach betroffenem Organ kann man Blattgallen, Blütengallen, Sproßgallen usw. unterscheiden. Zwar gibt es immer wieder Wuchsano-

malien bei Pflanzen, die durch krebsartige Geschwulste hervorgerufen werden, doch die Gallbildung geht überwiegend auf tierische Erreger, manchmal auch auf Pilze, die von außen eindringen, zurück. Diese treten als Parasiten an bestimmten Pflanzenarten auf und sind die Ursache eines ungewöhnlichen Wechselspiels zwischen zwei Organis-

men, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Jetzt im Herbst fallen Gallen besonders an Laubblättern auf, die im Wald am Boden liegen. Wer auf seinem Weg einmal aufmerksam die Blätter genauer betrachtet, wird mit Sicherheit an einigen Eichblättern runde Kugeln finden, die wie angeklebt wirken. Sie können braun, gelb grün und rötlich sein, die Größe schwankt zwischen Erbse und Haselnuß. So bunt und groß wie manche sind, erinnern sie auch sehr an Kaugummikugeln und werden auch als Galläpfel bezeichnet. Ähnlich verhält es sich bei Buchen- oder Ahornblättern, wo die Gallen allerdings kleiner und kegelförmig sind. Bei Wildrosen bleiben, wenn das Laub zurückgeht, auffällige büschelige Kugeln bis zur Größe eines Tennisballes zurück, die sich an den Zweigen befinden. Sie sehen aus wie kleine Wuschelköpfe von Figuren oder Handpuppen.

Verursacher sind in allen Fällen ganz unterschiedliche Tierarten, die aber zum überwiegenden Teil zu den Gallmücken, Gallwespen oder Gallmilben zählen. Verwandt sind diese Gruppen ganz und gar nicht miteinander, aber alle haben sie sich einen »parasitischen Lebensstil« angeeignet. Stark vereinfacht ausgedrückt hat – analog zum Menschen – entweder ein Überangebot zur Faulheit geführt oder Not erfinderisch gemacht. Jedenfalls wachsen nach der Eiablage an der Pflanze in den sich bildenden

Gallen die Larven wohlbehütet heran und ernähren sich vom Gewebe und Pflanzensaft. Wie die Gallbildung als solche funktioniert, ist im Einzelfall noch nicht sicher geklärt, aber die Erreger verursachen eine lokale Veränderung des Wachstums, greifen sogar in den Hormonhaushalt der Pflanze ein und bewirken, daß sich im Zuge des pflanzlichen Wachstums ein besonderes Gewebe entwickelt. Die Gallbildung kann aus Sicht der Pflanze als Schutzmaßnahme angesehen werden, welche die befallene Stelle von den gesunden Regionen abgrenzt. Das kann aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß die Pflanze sowohl die Larven stellt und obendrein die kontinuierliche Nahrungsversorgung gewährleistet.

Je nach Pflanzenart und dem daran angepaßten Parasit entstehen die unterschiedlichsten Gallen, die aber so typisch sind, daß man anhand der Form und Farbe auf die Erregerart rückschließen kann. So wird die büschelige Rosengalle, auch als Schlafapfel oder Rosenschwamm bekannt, von der nur 4 mm kleinen Gemeinen Rosengallwespe verursacht. In dem Gebilde, das sich durchaus auch an Zuchtrosen entwickeln kann, befinden sich mehrere Kammern, in denen sich viele Larven gleichzeitig entwickeln. Kaum zu glauben, daß diese Galle nichts anderes ist, als zahllose mißgestaltete Blätter auf engstem Raum. Die



**Eichengallen im Herbstlaub**

relativ häufigen, grün oder rot gefärbten Beutelgallen an Buchenblättern gehen auf die Buchengallmücke zurück. Die bunten Eichengalläpfel wiederum, die sich stets auf der Blattunterseite befinden und nur eine Kammer aufweisen, stammen von der Gewöhnlichen Eichengallwespe. Ein kleines Loch in der Hülle zeugt vom Schlupf der im Herbst oder Winter ausfliegenden, ebenfalls etwa 4 mm großen Wespe. Sie muß sich mit ihren Mundwerkzeugen einen Weg nach draußen durch die verholzte Außenwand bohren. Die Vielfalt der Gallen und ihrer Verursacher ist beeindruckend (allein bei der Eiche sind mehr als 100 verschiedene Gallsorten bekannt geworden!) und zeugt vom evolutiven Erfolg der Strategie, andere für sich arbeiten und sorgen zu lassen.

Doch damit ist diese schon fast unglaubliche, zumindest aber kuriose Geschichte aus der Natur noch nicht zuende. Zwei Phänomene müssen hier noch unbedingt Erwähnung finden, weil sie verblüffen oder einen direkten Bezug zum Menschen haben.

Die Verwunderung war groß, als Forscher entdeckten, daß die Gallen mit ihren parasitierenden Larven selbst auch wieder Opfer von Parasiten werden können. Diese legen nämlich ihre Eier direkt auf oder in Gallen ab, in denen sich anschließend die ein-

gedrungenen Larven von dem Bewohner und seiner Behausung ernähren. Dieses perfide Prinzip mit hochspezialisierten Wechselwirkungen wird treffend als »Superparasitismus« bezeichnet.

Und wer hätte gedacht, daß sogar der Mensch vielfach mit gallenbildenden Insekten seine Last oder Freude hat? Die historische Nutzung von Eichengalläpfeln ist dabei nur eine kleine Randerscheinung. Da sie besonders viel Gerbstoffe enthalten, wurden sie im Wald gesammelt und für die Gerberei verwendet. Aus manchen Gallen lassen sich zudem auch Farbstoffe gewinnen. Ganz im Gegensatz dazu konnten und können sich gallbildende Insekten katastrophal auswirken: Die Reblaus befällt Wurzeln der Weinrebe und bringt sie zum Absterben, die Weizengallmücke befällt die Getreideblüten.

Auf der anderen Seite wiederum profitiert der Mensch von einem kleinen Insekt, das sich Feigengallwespe nennt. Einerseits war sie bei der Entstehung der Kulturfeige aus der Wildfeige beteiligt. Andererseits war sie Jahrtausende lang dafür verantwortlich, daß die leckeren, süßen Früchte heranreifen, da die traditionellen Sorten nämlich nur fruchteten, wenn sie zuvor von der Feigengallwespe bestäubt wurden. Kompliziert geht es aber auch hier zu, da die mit Gallen befallenen Früchte, Bocksfeigen genannt, nicht genießbar sind. Nur an den Eßfeigenbäumen entwickeln sich die genießbaren Feigen trotz Besuch der Gallwespe. Wie das kommt? Die Blüten sind hier so gebaut, daß die kleine Gallwespe mit ihrer Legeröhre nicht die Fruchtknoten erreicht und keinen Erfolg hat; die Blüten bestäubt sie dankenswerterweise dennoch bei dem Versuch. Mit etwas Spitzfindigkeit könnte man den Menschen als Superparasit der Feigengallwespe ansehen, der sich die Dienste des Insekts bewußt zunutze gemacht hat, um später die süßen Früchte zu ernten.

*Ulrich Sander*

# Der Madonnenmaler

Bei einem Gang durch Königswinter hasten wir oftmals achtlos durch die Gassen und Straßen. Etliche Straßenschilder erinnern an mehr oder weniger bekannte Persönlichkeiten. Namen wie die Wolfgang-Müller-Straße und der Franz-Ittenbach-Platz weisen auf überregional bekannte lokale Größen hin. Ob die Wahl einer mehr oder weniger versteckten Sackgasse und eines kümmerlichen Plätzchens den Verdiensten dieser beiden Männer gerecht wird, bleibt fraglich.



**Künstler in Pose:**  
**Franz Ittenbach**  
(Gemälde von H. Sinkel)

Am 30. November 2004 jährt sich der Todestag des Malers Franz Ittenbach zum 125. Mal. Das Licht der Welt erblickte der jüngste Sohn von insgesamt zehn Geschwistern am 18. April 1813

im heutigen Haus Altenberger Gasse 12. Die Eltern Anna Margaretha – geborene Hermanns – und Theodor Ittenbach betrieben neben einem kleinen Wein- gut einen Kaufladen und erzogen ihre Kinder geprägt von einem tiefen katholischen Glauben.

Nach der Schulzeit begann Franz eine Lehre im Geschäft seines Bruders Johann Josef in Königswinter. Kaum 18 Jahre alt brach er 1831 die ungeliebte kaufmännische Ausbildung ab. Wie gerne hatte er auf den Einkaufsstüben gezeichnet und den Kunden die Heringe aus der großen Tonne ohne Papier überlassen. Sein ältester Bruder Johann hatte viel Verständnis für Franz' künstlerische Begabung und nahm den »kleinen Bruder« unter seine Fittiche.

Der damals fünfunddreißigjährige Bruder hatte zunächst im elterlichen Weinberg gearbeitet

und 1818 eine Stelle als Lehrer in Plittersdorf angenommen. Von 1819 an war er für fast zehn Jahre als Privatlehrer mit der Erziehung des jungen Grafen Wolff-Metternich zu Gracht betraut. Später mit einem Fräulein von Delitz verheiratet, war Johann lange Jahre Leiter der Metternichschen Güter auf Burg Gymnich bei Köln. Dort gingen Wilhelm Schadow, Ernst Deger, die Gebrüder Müller und zahlreiche andere Düsseldorfer Künstler ein und aus.

## Lernen und arbeiten in Düsseldorf

Johann Ittenbach vermittelte Franz Zeichenunterricht in Köln. Neben dem Kopieren von Einzelfiguren versuchte der talentierte Schüler auch selbständige Arbeiten in Kreide und Pastell. Sehr beeindruckt war Franz Ittenbach 1831 von der Ausstellung Düsseldorfer Künstler in Köln. Sein Weg führte ihn noch im Dezember desselben Jahres an die Düsseldorfer Malerakademie. Vor Ittenbachs Augen entstanden so bekannte Werke wie Karl Friedrich Lessings »Leonore« (1832) und die »Hussitenpredigt« (1836) oder Eduard Bendemanns »Trauernde Juden im Exil« (1832). Schwermütige Romantik und religiöse Kunst ließen ihn zeitlebens nicht mehr los. Seine Lehrer waren Theodor Hildebrand, Carl Ferdinand Sohn und Wilhelm Schadow.

Mit Vorliebe widmete sich Franz Ittenbach in den ersten Jahren landschaftlichen Studien des Siebengebirges. Daneben kopierte er eifrig Bilder mit biblischen Themen. Das vielfach variierte Thema der Muttergottes brachte ihm später den Ehrentitel »der Madonnenmaler« ein.

Sechszwanzigjährig war es dem aufstrebenden Künstler vergönnt, sein erstes bedeutendes Porträt zu liefern. Wilhelm Schadow erwählte Ittenbach, den in Minden gefangenen Kölner Erzbischof Clemens August zu malen. Im Oktober 1839 reiste Ittenbach zu Studienzwecken nach Italien. Rom kennzeichnete den Abschluß seiner künstlerischen Ausbildung und bereitete ihn auf eine herausfordernde monumentale Aufgabe vor. Gemeinsam mit Ernst Deger und den beiden Müllers galt es von 1844 bis 1849 die Fresken in der neu errichteten Wallfahrtskirche auf dem Apollinarisberg bei Remagen zu malen. Diese Arbeiten begründeten den hervorragenden Ruf der sogenannten »Düsseldorfer Nazarener«. Ittenbach schuf in Remagen unter anderem die großen Einzelfiguren im Chor.

1847 heiratete Franz Ittenbach Elisabeth Kurz. Nach Vollendung der Arbeiten in der Apollinariskirche siedelte das junge Paar nach Düsseldorf über. Aus der Ehe gingen die beiden Töchter Wilhelmine und Franziska hervor.



**Innigkeit im Ausdruck:**  
»Mater Christi« von Franz Ittenbach

Von 1849 bis 1865 unterrichtete Ittenbach in der Meisterklasse der Düsseldorfer Kunstakademie. In diesen Jahren entstanden fast ausschließlich religiöse Bilder, wie Altarfresken für St. Quirin in Neuss und Altartafeln für Kirchen in Breslau, Königswinter, Düsseldorf und Bonn.

### Religiös und schlicht im Ausdruck

Seine seltene Begabung zeigt sich zweifelsohne bei den kleinen Andachtsbildern mit einzelnen Heiligenfiguren. Schlicht, mit nur gering leuchtenden Farben gestaltet und an italienischen Vorbildern orientiert, bezeugen diese Arbeiten die innig empfundene Religiosität des Künstlers. Außer dem Professorentitel und der Ehrenmitgliedschaft der Wiener Kunstakademie erhielt Franz Ittenbach zahlreiche Auszeich-

nungen. Als fleißiger Auftragsmaler für weltliche und geistliche Würdenträger, Kirchengemeinden und fromme Besitzbürger kam er zu einigem Wohlstand. Die letzten Lebensjahre Ittenbachs waren von Krankheiten gezeichnet. Am 30. November 1879 starb er in Düsseldorf. Heute hängen seine Bilder auch in großen Museen. So besitzt der Pariser Louvre ein 1840 entstandenes Portrait Ernst Degers und seiner jungen Frau und im Minneapolis Institute of Arts ist das Ölbild »Madonna mit Kind« zu sehen. Natürlich ist er auch im Siebengebirgsmuseum mit einigen Werken vertreten. Seit 1885 ziert den Treppengiebel seines Geburtshauses in Königswinter eine Gedenktafel.

*Karl Josef Klöbs*

## Wer war's?

Offen gestanden war es ein Versuch. In der letzten Ausgabe des rheinkiesel fragten wir erstmals nach einer prominenten Persönlichkeit, die im hiesigen Raum eigentlich bekannt sein dürfte – auch wenn sie das Zeitliche schon vor vielen Jahren gesegnet hat. Weil das Rätsel in eine kleine Geschichte eingebunden war, würde es schwer werden – glaubten wir.

Das Echo auf unsere erste »Rätselgeschichte« hat uns überrascht – nicht nur wegen der Vielzahl der Einsendungen, sondern auch durch die Tatsache, daß keine einzige falsche Lösung einging. Kein Geringerer als Karl Simrock (1802-1876) war es, nach dem wir fragten. Sein »Haus Parzival« in Selhof zog viele Literaten ins Honnefer Geckental. Hier baute er auch sein berühmtes »Eckenblut« an, nachdem wir allerdings erst gar nicht fragten. Das wäre ja zu einfach gewesen. Besonders gewiefte rheinkiesel-Leser erinnerten sich daran, daß wir den »Rheinischen Poeten« schon einmal ausführlich vorgestellt haben. Nachzulesen ist das im Januarheft 2001. Und in diesem Zusammenhang lohnte es auch nochmals, sich die Aprilausgabe 2003 vorzunehmen, die ausführlich über das »Weingut Menzenberg« berichtete.

Auf einen musikalischen Abend zu zweit in der Bonner Beethoven-Halle können sich freuen:

- Irmela Bünning,  
Königswinter



- Bärbel Giershausen,  
Bad Honnef
- Christiane Gojowy,  
Unkel
- Sylvia Scharmann,  
Erpel
- Annemarie ten Haaf-Jansen,  
Bad Honnef

Allen Gewinnerinnen herzlichen Glückwunsch; allen, die mitgemacht haben, herzlichen Dank.

*Erwin Bidder*

# Genuß ohne Reue

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



### Gar nicht »mies«: Miesmuscheln

In Monaten mit »R« sind sie nicht mehr von der Speisekarte rheinischer Wirte wegzudenken: »Muscheln auf Rheinische Art«. Für die einen ist es ein erlesener Genuß, andere schütteln sich allein bei dem Gedanken, die Schalentiere zu verzehren. Wer sie noch nie probiert hat, dem sei versichert: »Miesmuschel« kommt nicht von mies, ganz im Gegenteil: Die Schalentiere sind ausgesprochen schmackhaft und darüber hinaus eine fettarme und gesunde Delikatesse! Ihr Name kommt übrigens von »Moos«, weil sich die Muscheln mit moosartigen, zähen Fäden an Felsen, Pfählen oder Steinen anheftet und sie wie ein Moospolster überzieht.

Die überlieferte Empfehlung, daß man Muscheln nur in Monaten mit den Buchstaben »R« essen sollte, hat traditionelle Hintergründe: In unseren Breiten haben Muscheln von September bis April Saison. In den heißen Monaten Mai bis August kann ein leckeres Muschelgericht dagegen unerwünschte Nebenwirkungen haben: Im Sommer »blühen« die Algen im Wasser besonders stark. Dabei bilden sie Giftstoffe, die auch dem Menschen gefährlich werden können. Muscheln nehmen diese Toxine auf und reichern sie an. Darüber hinaus herrschten früher schlechtere Lagerungs- und Transportbedingungen. In den heißen Sommermonaten verdar-

ben Fisch und Schalentiere besonders schnell – ein weiterer guter Grund, um auf den Genuß von Muscheln zu verzichten.

Experten versichern immer wieder, daß heutzutage umfassende Gesetze und Kontrollen dafür sorgen, daß Muscheln ganzjährig frei von Giftstoffen auf den Tisch kommen. Es gibt ein Frühwarnsystem für Algengiftstoffe. Darüber hinaus überwachen die Behörden in den Reinigungs- und Verpackungszentren die Ware, bevor sie freigegeben wird. Vor allem Muscheln von deutschen und holländi-

sehen Fischern gelten als unbedenklich. Dennoch machen Muscheln gerade in den Sommermonaten immer wieder Schlagzeilen. Dieses Jahr fanden Lebensmittelexperten in Urlaubsländern Schalentiere, die mit Hepatitis A-Viren verseucht waren. Angeblich war jede fünfte Muschel versucht. Ähnliches galt für Muscheln aus Griechenland und Spanien. Der Grund: vermutlich stammten die verdorbenen Schalentiere aus illegal angelegten Kulturen mit schlechter Wasserqualität, etwa in der Nähe von Kläranlagen. Wegen der vielen Nährstoffe dort (»Dünger«...) wachsen die Tiere dort besonders gut, doch im Abwasser finden sich nun mal auch

## Rezept

### Muscheln mit Basilikum

(Bitte beachten Sie die »wichtigen Hinweise« auf Seite 13)

Zutaten:

- 3 Pfund Miesmuscheln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- 1/2 TL Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Weinessig
- Salz, Pfeffer

Die Muscheln gut waschen und bürsten. In einem großen Topf das Pflanzenöl erhitzen und die in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel mit dem Thymian leicht andünsten. Die Muscheln dazugeben, den Topf schließen und auf großer Flamme stark erhitzen, damit sich die Muscheln rasch öffnen. Das Fleisch der offenen Muscheln herausnehmen. Dann in einem Mörser Knoblauch und Basilikum zerstampfen und langsam Olivenöl, dann Essig dazugießen. Gut umrühren, salzen und pfeffern. Mit dieser Sauce die Muscheln begießen, für 30 Minuten kühl stellen und ziehen lassen. Erst dann servieren.

(Eingesandt von Hannelore Schröder, Restaurant »Tour de France«, Königswinter)

*Guten Appetit!*

Krankheitserreger. Hepatitis A-Viren können eine gefährliche Leberentzündung auslösen. Die Viren werden beim Kochen unschädlich gemacht. Wer im Urlaub unbedingt rohe Schalentiere essen möchte, sollte sich also lieber impfen lassen. Übrigens: Wer Muscheln im Supermarkt kauft, kann erfährt auf dem Etikett oder am Verkaufsstand, woher die Muscheln stammen, und

kann sich sicher sein, daß die Delikatesse in Ordnung ist. Anders sieht es dagegen in Restaurants aus. Also gilt: Im Zweifelsfall im Sommerurlaub lieber auf das Muschelgericht verzichten – und im Herbst und Winter zu Hause frische Muscheln selber kochen!

Bleibt die Frage, warum ausge-rechnet im Rheinland Muscheln so beliebt sind? Vermutlich ist der Fluß schuld daran, denn der traditionelle Schifffahrtsweg brachte zum Beispiel Muscheln aus Holland in diese Gegend. Vermutlich kamen die Rheinländer dann irgendwann auf den Geschmack, denn unsere Region gilt auch heute noch als einer der größten inländischen Absatzmärkte für Miesmuscheln!

## Wichtige Hinweise

Wer sich erstmals selbst an einem Muschelgericht versuchen möchte, sollte allerdings ein paar Regeln beherzigen:

- Muscheln möglichst am gleich oder spätestens am Tag nach dem Kauf kochen, dazwischen kühl lagern.
- Muscheln vor dem Kochen mit einer Wurzelbürste von Sand säubern.
- Vor dem Kochen alle Muscheln mit offener Schale aussortieren. Bis zu 20 Prozent Ausschuß sind keine Seltenheit. Diese Tiere sind möglicherweise schon länger tot und verdorben.
- Nach dem Kochen wiederum sollten sich alle Schalen geöffnet haben. Diejenigen, die noch zu sind, aussortieren.
- Beim Essen benutzt man eine Muschelschale als Pinzette, um das leckere Muschelfleisch der übrigen Schalentiere herauszupicken.
- Zu Muscheln gehört ein trockener, spritziger Weißwein. Rheinländer verzehren die Schalentiere traditionell mit Schwarzbrot. Wer's lieber französisch-leicht mag, greift zu Baguette.

*Guten Appetit!*  
*Julia Bidder*

## Rezept



### Miesmuscheln auf rheinische Art

Für 4 Portionen

- 2 kg Miesmuscheln
- 1/2 l Weißwein
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stange Porree
- schwarzer Pfeffer
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 1 Bund Petersilie

Miesmuscheln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten. Fäden entfernen. Für den Sud Weißwein in einem Topf erhitzen. Zwiebeln schälen und reinreiben. Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit dem Pfeffer in den Sud geben.

Wenn der Sud sprudelnd kocht, Muscheln hineingeben. Bei geschlossenem Topf 15 Minuten kochen. Topf dabei hin und wieder rütteln. Muscheln mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen. In einer angewärmten Schale anrichten.

Sud in einen anderen Topf gießen. Zitronensaft hineingeben. Erhitzen, dabei häufig umrühren. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Sud über die Muscheln gießen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Quelle: Die besten Rezepte aus dem Rheinland; Mosaik-Verlag, nicht mehr lieferbar.

*Lassen Sie es sich  
gut schmecken!*

## Julias Glosse

### Herbstliche Ungeheuer



Um es mit dem Dichter zu sagen: Herr, es ist Zeit. Der Sommer war zwar nicht sehr groß. Dennoch, gib uns noch ein paar südlichere Tage. Und laß, um unsres Heiles willen, nicht die Winde los! Denn die zerren all die herbstlich bunte Pracht von den Bäumen. Malerisch zwar, wie Blatt um Blatt lautlos zur Erde schweben. So sanft das Rascheln zu unseren Füßen. Und wie sich das fröstelnde Kleingetier schützend ins Laub schmiegt!

Doch dann zerreißt die herbstliche Harmonie.

Täter: der Laubsauger, eine Katastrophe der modernen Zivilisation. Statt eines fleißigen Besens oder einer emsigen Harke zerreißen nun endlos dröhnende Motoren die Stille der herbstlich klaren Weiten. Zerren an den Nerven. Das Laub hingegen bleibt weitgehend unbehelligt liegen. Bestenfalls läßt es sich von dem lautstarken, doch sonst eher sanften Luftstrom dazu verleiten, sich kurzfristig in einer Ecke zu sammeln. Doch schon der nächste Windstoß treibt die Blätter wieder auseinander. Kein Vergleich zu einem ordentlichen Komposthaufen oder gar der Biotonne, aus der einmal eingefangenes Laub nie mehr entweichen kann! Heimatlos nun auch Spinnen, Asseln und Co., die sich als Rache im Vorratskeller verkriechen und dort verenden, unappetitliche Leichen auf Äpfeln und Kartoffeln. Doch warte, Laubsauger, bald ruhest auch Du: Wenn Schneeflocken (hoffentlich) auch die kläglichsten Reste der Laubsauger-Massaker zudecken. Dann lauschen wir, von winterlicher Beschaulichkeit ergriffen, einem neuen Geräusch: dem emsigen Kratzen von Schneeschippen auf dem Gehweg.

*Julia Bidder*

# Alle Wohlgerüche des Orients

Hm, wie das duftet! Irgendwie nach Weihnachten! Lebkuchen, Zimtsterne, Pfeffernüsse und Spekulatius haben einen ganz eigenen Geruch. Er erinnert uns immer an das Fest der Geburt Christi – kein Wunder, denn jetzt bricht wieder die Plätzchenzeit an!

Gewürze waren früher sehr kostbar. Handelskarawanen oder Schiffe brachten sie aus dem Orient, China, Indien, Afrika und ande-



**Orientalische Vielfalt: Gewürzbasar in Marokko**

ren exotischen Ländern. Weil der Transport so teuer war, wog man Safran, Zimt und Co. einst mit Gold auf. Gewürze waren so heiß begehrt, daß man um sie beziehungsweise um die Länder, wo sie wuchsen, sogar Kriege führte!

Aber was sind diese geheimnisvollen Gewürze eigentlich? Meist handelt es sich um getrocknete und gemahlene Samen, Blüten oder Rinde von exotischen Pflanzen, die besonders intensiv riechen und schmecken. Damit verleiht man Speisen und Ge-

tränken den richtigen Pfiff. Wenn Eure Mutter kocht, »schmeckt« sie zum Schluß die Bratensoße oder das Gemüse noch mal ab, das heißt, sie probiert etwas davon und überlegt, wie viel von welchem Gewürz sie noch hinzugeben muß, damit das Gericht besonders lecker schmeckt.

Schon die alten Römer unternahmen waghalsige Reisen nach Indien. Pfeffer war in Rom mit Abstand das beliebteste Gewürz. Gern genossen die Adligen auch gewürzten Wein und verwendeten die aromatischen Stoffe in

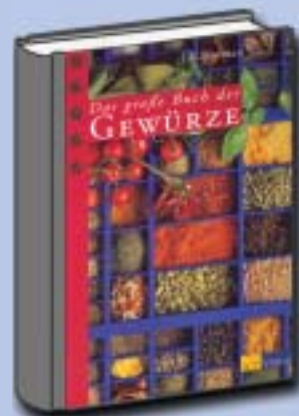
Parfums oder zum Kochen. Im Mittelalter blühte der Handel mit dem Osten auf. Gewürze waren zwar immer noch kostbar, aber nicht mehr unerschwinglich. Auch wohlhabende Bürger konnten es sich leisten, ihre Speisen zu würzen.

## Exotische Scharfmacher

»Zu Weihnachten leisten wir uns etwas Besonderes«, dachten sich die Menschen damals vermutlich, wenn sie eine Prise Piment oder Muskatnuss in ihr Weihnachtsgebäck streuten. Heutzutage gibt es Zimt & Co. in fast jedem Supermarkt. Meist kosten sie nur ein paar Cent. Trotzdem sollte man die exotischen Scharfmacher nicht unterschätzen, denn viele Gewürze dienen auch als Arzneien. Indische und chinesische Ärzte können viele Krankheiten mit Gewürzzubereitungen kurieren. Damit sind die getrockneten Samen, Rinden und Blüten Medizin, die auch noch gut schmeckt. Und: Gewürze machen gute Laune. Wissenschaftler haben herausgefunden, daß die wohlriechenden Stoffe dafür sorgen, daß unser Körper Glücks-Stoffe bilden, die uns froh stimmen.

Früher spielten Gewürze nicht nur im Essen eine wichtige Rolle. Sie erfrischten die Luft und wehrten Insekten ab. Gewürzkugeln zum Beispiel wurden in der Hand getragen oder an den Gürtel gehängt. Und auch heute

## Buch-Tip



### Alles über Zimt & Co.

Zugegeben: Das ist kein Kinderbuch, sondern eher eine Art Reiseführer durch die spannende Welt der Gewürze. Mit prächtigen Bildern und vielen Rezepten – so kostbar wie die Gewürze selbst.

Jill Norman

**Das große Buch der Gewürze**

AT Verlag,

ISBN 3-85502-989-X

29,90 €

noch legen viele Menschen kleine Säcke mit Lavendel in den Kleiderschrank. Getrocknete Rosenblüten und duftende Blätter bilden die Grundlage für Potpourri, das auch heute viele Menschen in kleinen Schalen in ihre Wohnungen stellen – das riecht nicht nur gut, sondern sieht auch hübsch aus.

Übrigens besonders praktisch: Die meisten Gewürze wirken anregend auf die Verdauung und helfen dagegen, wenn man zu viel gegessen hat. Und das soll nach einem leckeren Weihnachtsbraten bekanntlich schon mal vorkommen. Also: Lasst beim üppigen Festmahl noch ein bisschen Platz für ein Plätzchen im Bauch!

Das jedenfalls rät Euch

*Euer  
Kieselchen*



## Weihnachtliche Bastelei

### Gewürznelkenorange

#### Ihr braucht:

Rotes Band, eine Stopfnadel, eine frische Orange, getrocknete Nelken.

Bindet das Band fest um die Orange, so daß man die Frucht daran aufhängen kann. Piekst mit der Stopfnadel vorsichtig Löcher in die Orange. Jetzt steckt Ihr die kleinen Nelken mit dem spitzen Ende in die Löcher. Ihr könnt sie dicht an dicht stecken oder Euch ein Muster ausdenken. Dort, wo Ihr die Orange aufhängt, verströmt sie einen weihnachtlichen Duft.

## Rezept



### Gewürzstangen

#### Für etwa 100 kleine Gebäckstangen braucht Ihr:

- 350 Gramm Butter • 400 Gramm Mehl • 100 Gramm Speisestärke • 175 Gramm Zucker • abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone • 5 Eier • ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel Salz • 1 Prise Nelken • 1Prise Muskatnuss
- 1 Prise gemahlener Ingwer • 1 Prise weißer Pfeffer

#### Und so wird's gemacht:

Die Butter eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, so daß sie weich wird. Schneidet die Butter in kleine Flocken. Vermengt Mehl, Speisestärke, Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und den Gewürzen in einer Rührschüssel. In die Mitte drückt Ihr eine Mulde.

Verquirlt die Eier in einer zweiten Schüssel und fügt sie gemeinsam mit den Butterflocken zu der Mehlmischung. Knetet den Teig erst mit der Rührmaschine (mit dem Kneithaken), dann mit den (sauberen!) Händen. Den Teig mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Den Teig noch mal kurz durchkneten und in eine Gebäckspritze oder in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Spritzt Teigstreifen von etwa zehn Zentimeter Länge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Lasst zwischen den Streifen ausreichend Platz, denn der Teig geht auf. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluftherd: 180 Grad) zehn Minuten backen. Die ausgekühlten Gewürzstangen luftdicht in Dosen verpacken.

## Kleines ABC der Weihnachtsgewürze

### Anis

Ursprünglich stammt Anis aus dem mittleren Osten und ist mit Fenchel, Kümmel und Dill verwandt. Anis gilt als Verdauungsförderer, weshalb die Römer nach einem üppigen Mahl gern zu würzigen Aniskuchen griffen. Anis hilft gegen Husten.

### Ingwer

Diese würzige Wurzel stammt aus Asien und ist bekannt dafür, daß er wärmt. Man kann frische Ingwerscheiben einfach mit kochendem Wasser überbrühen und zehn Minuten ziehen lassen – ein leckeres Getränk an kalten Tagen. Ingwer-Lebkuchen ist seit dem Mittelalter sehr beliebt. Als Heilmittel schützt Ingwer vor Übelkeit, zum Beispiel auf Reisen.

### Kardamom

Diese Samen sind eines der ältesten Gewürze der Welt und recht teuer. Zunächst schmecken die Samen scharf und bitter. Nach dem Kauen einiger Samen wandelt sich das Aroma und wird angenehm wärmend. Mit Kardamom gewürzter Kaffee ist ein beliebtes Getränk im Mittleren Osten. Hierzulande verwendet man Kardamom für Weihnachtsgebäck. Indische Ärzte verwenden Kardamom gegen Husten, Übelkeit und Kopfschmerzen.

### Kümmel

Zugegeben, Kümmel gehört nicht zu den klassischen Plätzchengewürzen. Ihr findet die würzigen Körner heutzutage oft im Brot oder auf Brötchen. Kümmel ist mit der Petersilie verwandt; früher füllte man auch Bratäpfel unter anderem mit den schmackhaften Körnern. Kümmel fördert die Verdauung und hilft gegen Bauchschmerzen.

### Muskatnuß

Die Frucht des Muskatbaumes galt im 18. Jahrhundert als Heilmittel und als Gewürz. Früher würzte man damit heißes Bier, Glühwein und Getränke aus saurer Milch. Muskatnuss würzt leckeren Honigkuchen. Vorsicht: übermäßig verzehrt, macht dieses Gewürz krank, schummrig im Kopf und kann sogar tödlich sein. Nach einem indischen Rezept ist eine viertel Messerspitze Muskat in Milch abends ein gutes Schlafmittel.

### Nelken

Gewürznelken sind die kleinen, ungeöffneten Blüten einer bestimmten Baumart aus Indonesien. Schon in der Antike kauten Staatsbeamte in China Nelken, damit ihr Atem gut roch. Gurgelwasser mit Nelkenöl wirkt entzündungshemmend und lindert Zahnschmerzen. Nelkenpulver findet sich in vielen Plätzchen und in Gewürzbrot. Übrigens: Wespen können Nelkenöl nicht ausstehen – damit kann man sich im Sommer die Plagegeister gut vom Leib halten!

### Piment

Nelkenpfeffer stammt aus Westindien und Zentral- und Südamerika. Die getrockneten Beeren würzen heutzutage meist Ketchup, eingelegte Gurken, seltener Kuchen und Gebäck.

### Sternanis

Die Frucht eines kleinen immergrünen Baums aus der Familie der Magnolien riecht und schmeckt nicht nur lecker, sondern sieht auch noch hübsch aus. Die Samen schmecken süß nach Lakritze.

### Vanille

Vanilleschoten sind die Früchte einer bestimmten Orchideenart. Kratz man das würzige Mark aus den dunklen Schoten, findet man kleine braune Körner.

### Zimt

Zimt ist die Nummer 1 unter den Weihnachtsgewürzen. Die duftenden Stangen stammen von einer bestimmten Baumart auf Sri Lanka. Man verwendet die getrocknete Außenrinde des Baumes. Zimt findet man sowohl in süßen als auch in salzigen Gerichten. Früher würzte man Wein und Bier mit Zimt, heutzutage nimmt man das Gewürz vor allem für Glühwein. Zimtöl in Dampfbädern hilft gegen Erkältung und Grippe.

