

## Königswinter

Der »Burghof« erwacht zu neuem Leben

## Kieselchen

Monats-Salat

## Rheinische Küche

Prost, Mahlzeit!  
– Die Biersuppe

## Ihr Recht

Vaterschaftstest

*Natur  
Der Baum  
ist ja wohl jeck!?*

Bonn  
Königswinter  
Oberpleis  
Bad Honnef  
Rheinbreitbach  
Unkel Erpel Linz

**12 Seiten**

Veranstaltungsübersicht

# Liebe Leserin, lieber Leser,

nein, nein, das frühlingshafte Aussehen unseres heutigen Titelbildes ist kein Vorgriff auf den kommenden Lenz! Was Sie da in verschwenderischer Pracht blühen sehen, können Sie mit ein wenig Glück tatsächlich in der Natur schon Mitte Februar erleben: die prächtige Kornelkirsche nämlich. Wohinter wir einen Baum vermuten, ist in Wahrheit ein Strauch, ein sogenanntes Hartriegelgewächs. Demnach handelt es sich bei den Früchten im botanischen Sinne deshalb auch nicht um Kirschen. Die im Herbst reifen, leuchtend roten Früchte sind nicht giftig, also essbar und wegen ihres hohen Vitamin C-Gehaltes begehrt. In Notzeiten kochte man früher daraus schmackhafte Marmelade. Aus dem überaus harten Holz des Strauches entstanden ehemals Hammerstiele und Spazierstöcke. Lesen Sie auf Seite 4/5, was Ulrich Sander in **Der Baum ist ja wohl jeck!?** sonst noch zu berichten weiß.

Vielleicht sind ja auf dem riesigen Gelände des Königswinterer »Burghofes« diese Sträucher auch zu finden? In diesen Tagen erwacht das erstmals im 17. Jahrhundert urkundlich erwähnte Gemäuer in unmittelbarer Nachbarschaft von Schloß Drachenburg zu neuem Leben. Machen Sie sich mit Karl Josef Klöhs auf den Weg zu diesem unterhalb des Drachenfels gelegenen Hof. Vielleicht erfahren Sie ja Antwort auf die merkwürdig anmutende Frage **Kehren die Drei eines Tages zurück?** (Seite 6/7).

Und jetzt zu Euch, liebe Kinder: Habt Ihr schon einmal etwas vom Julianischen oder Gregorianischen Kalender gehört? Oder wißt Ihr vielleicht, warum der Monat Juli so heißt und nicht anders? Ihr meint, daß sei doch langweilig? Keine Sorge, was unser Kieselchen heute wieder für

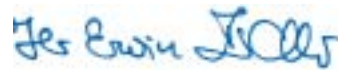
Euch bereit hält, ist spannende Unterhaltung – und auch manchen Erwachsenen wird er interessieren, der **Römisch-Germanische Monats-Salat** (Seite 8/9). Danach geht es wieder ab in die Küche – selbstverständlich in die Rheinische Küche, die uns heute eine weitere Spezialität offeriert: Die Biersuppe. Na dann: **Prost, Mahlzeit!** (Seite 10).

»...Vater sein dagegen sehr!« Gewiß, aber was ist, wenn da Zweifel an der Vaterschaft auftauchen, wenn bohrende Fragen ohne befriedigende Antwort bleiben? Rechtsanwalt Christof Ankele

informiert über den aktuellen Stand der Rechtsprechung, denn **Der Vater ist niemals sicher** (Seite 11).

Was Sie heute hier in Händen halten, ist übrigens die inzwischen 99. Ausgabe des *rheinkiesel* seit Erscheinen des ersten Heftes Ende November 1996. Für die kommende Ausgabe haben wir von der Redaktion uns Einiges vorgenommen. Aber lassen Sie sich doch einfach überraschen.

Viel Vergnügen im Karneval wünscht Ihnen jedenfalls schon heute



(Jecke Termine finden Sie auf Seite 13).

## Impressum



*Titelbild: Ulrich Sander  
(Die Aufnahme zeigt eine blühende Kornelkirsche)*

*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, RA Christof Ankele, Paulus Hinz, Karl Josef Klöhs, 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:** Archiv Pantheon, Bonner Bach-Gemeinschaft, Paulus Hinz, Karl Josef Klöhs, Photodisc, Ulrich Sander  
**Anzeigen:** Erwin Bidder (Verlag), Tel.: (0 22 24) 7 64 82  
**Druck:** Krahe-Druck GmbH, Unkel  
**Internet:** www.rheinkiesel.de erstellt von Rhein@Net Ansgar Federhen

# Der Baum ist ja wohl jeck!?

Es ist Februar und damit immer noch Winter. Zumindest ist es formal so, denn der Frühling beginnt erst im März, egal ob man sich des astronomischen oder meteorologischen Kalenders bedient. Der phänologische Kalender, der sich nach jahreszeitlich auftretenden Naturphänomenen wie z.B. Schneeglöckchen- und Apfelblüte oder Getreideernte richtet, weicht bisweilen stark ab. Schließlich ist nicht jeder Februar winterlich kalt, sondern es gibt auch milde Februare, vor allem bei uns im Rheinland. Und da kann es durchaus passieren, daß man unvermittelt vor einem Baum steht, einem kahlen Laubbaum unter den ganzen anderen noch kahlen Laubbäumen wohlgemerkt, der offenbar völlig aus der Reihe tanzt und ganz in Blüte steht...

Der kleine Baum, oft auch nur Strauch, ist über und über mit büscheligen Blütenständen geschmückt, die in einem satten Gelb leuchten, das sich augenfällig vom blauen oder dunklen Himmel abhebt. Und natürlich von allen anderen Bäumen. – »Das gibt's doch nicht!«, denkt man im ersten Moment. Muß wohl ein gestörtes Wesen sein, sieht ja auch merkwürdig struppig aus. Klarer Fall: krankes Exemplar! Hat ja auch keine Blätter und dann in voller Blüte zu dieser Jahreszeit... Der hat einen Schaden! ? Wie? Heißt Dürrlitze oder Herlitzel! Was, die Krankheit? Nein, der Baum! Nie gehört... Auch Tierlibaum! Ja, das klingt doch schon irgendwie gestört! »Tierlibaum« und der farbige Blütenschmuck – Natur-

lich!, das paßt in die Karnevalszeit. Der Baum ist jeck!... Hm, wird auch »Kornelkirsche« oder »Gelber Hartriegel« genannt? Ach so. Ist voll normal? Hm-hm. Also, Hartriegel hat man schon mal gehört. Und Kornelkirsche klingt schon fast seriös.

## Ein Bote des Frühlings

Zugegebenermaßen ist der Baum, der mit dem bekannteren und häufigen Roten Hartriegel verwandt ist, bei uns selten. Natürlicherweise käme die stets sparrig verzweigte und etwas struppig aussehende Art im Süden Deutschlands vor, wenn sie nicht des öfteren auch in anderen Landesteilen, so auch bei uns, angepflanzt worden wäre. Ent-

sprechend trifft man sie am ehesten auch in Ortschaften und Städten an, wo sie als kleiner Baum oder hoher Strauch von maximal sechs Metern meist Gärten und Wegränder ziert und vor allem wegen ihrer frühen Blütezeit gerne gesehen ist, zeigt dies doch an, daß der Winter nicht mehr ewig dauern kann. Nun könnte jemand aufgrund der gewagten Blühphase meinen, daß der Baum es besonders eilig habe, so wie die überwiegende Zahl der bekannten Frühblüher. Aber das ist überhaupt nicht der Fall. Im Gegenteil: Man hat nicht etwa nur eine ungewöhnliche Art entdeckt, sondern auch ein gutes Beispiel für die Langsamkeit. Mit dem Austreiben des Laubes läßt sich die Kor-

Kornelkirschen-Marmelade, die wohl nur die wenigsten kennen dürften, und von in Zucker und Essig eingelegten Früchten als Essensbeilage. Letzteres dürfte wohl genauso unbekannt sein wie die Tatsache, daß in Essig eingelegte junge Früchte »heimische Oliven« liefern bzw. zumindest ähnlich wie die mediterranen delikaten Originale schmecken sollen. Das Fruchtfleisch selbst enthält – man höre und staune – mehr Zucker als die Süßkirsche und kann es obendrein hinsichtlich des Vitamin C-Gehaltes mit der Kiwi aufnehmen. Außerdem wurden früher noch die nach Vanille duftenden Kerne verwendet: Nach dem Rösten wurden sie gemahlen und dienten als Kaffee-Ersatz.



**Nanu: Blüten und keine Blätter?**

nelkirsche Zeit bis April und unterscheidet sich kaum von den übrigen Baum- und Straucharten. Und anschließend dauert es locker noch ein Vierteljahr, bis sich im August die Früchte zeigen. Sie sind leuchtend rot und erinnern natürlich an Kirschen, sind in der Form allerdings nicht kugelförmig sondern oval. Im vollreifen Zustand sind sie durchaus genießbar. Zahlreiche Literaturstellen, ob aktuellen Datums oder Jahrzehnte alt, heben den süßsaurigen Wohlgeschmack hervor, berichten von vorzüglicher

Damit ist die Auflistung ungeahnter »menschlicher Kontakte« mit dem heute weitgehend in Vergessenheit geratenen Baum noch nicht zuende. Das Holz der Kornelkirsche war in vergangenen Zeiten sehr begehrt. Die Zugehörigkeit zur Familie der »Hartriegelgewächse« läßt schon darauf schließen, welche Eigenschaften das Holz aufweist: Es ist zäh, fest und schwer. Damit einher geht die Langsamwüchsigkeit; auch hundert Jahre alte Exemplare erreichen selten Stammdurchmesser von mehr als 20 cm,



Leuchtend gelb strahlen die Blüten schon Mitte Februar

das »Endprodukt« ist von entsprechend hoher Qualität und so solide, daß es nur schwer spaltbar ist. Daher fand das Holz regelmäßige Verwendung für stark beanspruchte Teile wie Radspeichen, Werkzeugstiele, Leitersprossen, Schirmstöcke und Angelruten. In der Antike sollen angeblich die Griechen ihre Lanzen-schäfte just aus Kornelkirschenholz gefertigt haben. Und den Römern war exakt diese Baumart nachweislich bekannt, denn schon Plinius und Vergil nennen die Gattung Cornus und den Zweitnamen mas (=männlich), der auf das im Vergleich zum Roten Hartriegel (damals femina =weiblich genannt) noch härtere Holz hinweist.

## Spazierstöcke

Berühmt wurde es jedoch als »Ziegenhainer«, eine Bezeichnung, die fast schon einem Markennamen gleichzusetzen ist. Das waren Stöcke, die – sofern es sich um »echte Ziegenhainer« handelte – aus den Schößlingen der Kornelkirsche im Ort Ziegenhain bei Jena in Thüringen hergestellt wurden. Gerade in den sonnig-warmen Kalkhängen des Saaletales fand die Hartriegelart gute Wuchsbedingungen. Ziegenhainer dienten nicht nur als Spazier- bzw. Wanderstöcke, sondern wurden Anfang des 19. Jahrhunderts auch bei Duellen von Studenten eingesetzt. Die widerstandsfähigen Stöcke befanden sich dabei in den Händen zweier Sekundanten, die damit nicht regelgemäße Degen-

stöße der beiden Kontrahenten schnell ausschlugen – oder es zumindest versuchten. Die von Natur aus gemächliche Kornelkirsche dürfte sich niemals so schnell bewegt haben, wie zu diesen Gelegenheiten, dafür aber etliche Gegner vor einem nicht natürlichen Tod bewahrt haben. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts ging es dann wieder etwas gemütlicher zu, galten Ziegenhainer inzwischen als Statussymbol, das in Mode gekommen war und vielfach von Studenten zu »Paradezwecken« mitgeführt wurde, sei es beim Bummel oder zwecks Besuch der Bierstube. Zum Teil gab es sie aus spiralgem, wie gedreht aussehendem Holz: Entweder natürlicherweise durch emporkrankende Schlingpflanzen so gewachsen oder durch gezielte Anpflanzung mit Drahtschlingen herangezogen. Ein Katalog für Studentenutensilien aus den 1920er Jahren weist die stolzen Preise von 7,50 Mark für einen echten Ziegenhainer und 5,00 Mark für einen herkömmlichen auf, der vermutlich nur aus Rotem Hartriegel oder Weißdorn gefertigt sein mochte, doch immerhin auch verdreht war. Verdreht oder nicht, die Frage kann man sich in der Karnevalszeit oft stellen. Sollte das Wetter im Februar dieses Jahres verdreht und angenehm warm und trocknen sein: die Jecken werden um so jecker und die Kornelkirsche freut sich ebenso, verhält sich aber ganz normal, auch wenn ihre Blütezeit in die fünfte Jahreszeit fällt.

Ulrich Sander

## Julias Glosse

### Meine Traum-Diät



Alle Jahre wieder folgt auf die fette Weihnachtessen und Zentner Spekulatius, Vannillekipferl und Glühwein die große Ernüchterung. Zumindest für diejenigen, die unvorsichtig (oder mutig genug?) sind, einen, beziehungsweise beide Füße auf eine funktionstüchtige Waage zu setzen. Möglicherweise verbirgt sich hier der tiefere Grund, weshalb Weihnachten am Jahresende liegt: Damit man gleich im Neuen Jahr den Vorsatz fassen kann, die Pfunde wieder abzuspecken? Allein, es nützt uns wenig, denn schon im Januar schleichen sich die berühmten Ausnahmen ein:

hier ein Geburtstag, dort ein Cocktailabend, Pizza und Co.. Weitere Ausreden folgen auf dem Fuße, der übrigens längst nicht mehr auf der drohenden Waage steht...

Doch kurz bevor die Hosen nicht mehr nur kneifen, sondern platzen, naht Rettung, einmal mehr aus den Reihen der Wissenschaftler. Gleich mehrere Forschergruppen haben herausgefunden, daß es möglicherweise Schlafmangel ist, der uns dick macht. Freispruch also für den fetten Gänsebraten, schuld am Weihnachtsspeck sind die Christmette und die gemütlichen, langen Abende im Kreis der Lieben. Und an Karneval ist es nicht etwa das lecker Kölsch, das uns nach den tollen Tagen ein paar Extra-Pfunde beschert, sondern die mit Polonaise & Co. durchtanzten Sessionsnächte? Prima, dann ist ja jetzt alles ganz einfach: Ab Aschermittwoch heißt es Abspecken mit der Traumdiät. Die dauert dann meinetwegen 40 mal 24 Stunden. Pünktlich am Ostermorgen erwache ich dann, rank und schlank und reif für die Bikini-Saison. So viel ist sicher: Ein ausgiebiger Diät-Schlummer schützt zuverlässig vor Kalorien, egal ob aus Kölsch oder Kamelle. Denn wer schläft, der sündigt nicht! Alaaaf!

Julia Bidder

# Kommen die Drei eines Tages zurück?

Nicht wahr, das Liedchen kennt fast jeder: »Es zogen drei Burschen wohl über den Rhein, bei einer Frau Wirthin, da kehrten sie ein. Frau Wirthin, hat sie gut Bier und Wein? Wo hat sie ihr schönes Töchterlein?«, reimte Ludwig Uhland in seinem 1816 veröffentlichten Gedichtbändchen. Pffiffig siedelten die Wirtsleute des Burghofes am Drachenfels die Entstehung des Liedes in ihrem Gasthof an.

Zur sagenumwobenen Landschaft fügte sich die Mär von den drei Burschen wunderbar. Jahrzehntlang prägte der Fremdenverkehr die Drachenfelsstadt und auch die romantische Herberge unterhalb der alten Burg ruine. Erst 1989 mit dem Tod von Paul Spinat erlosch die Konzession für den Betrieb. Das geschichts- und geschichtenträchtige Haus fiel in einen bis heute andauernden Dornröschenschlaf. Verschiedene Nutzungskonzepte in den letzten Jahren scheiterten auch an fehlenden kommunalpolitischen Mehrheiten.

Doch jetzt regt sich etwas im »Märchenwald«. Seit November des vergangenen Jahres gehört das inzwischen sehr verfallene Anwesen der traditionsreichen Königswinterer Familie Streve-Mühlens. »Zurück zu den Wurzeln«, heißt es bei den Investoren. Nach einer umfassenden Sanierung, mit Bedacht und Liebe zur Substanz durchgeplant, soll ohne Zeitdruck wieder ein gastronomischer Betrieb Besucher des Siebengebirges anlocken.

## Lieferant für die Burg

Der heutige Standort des Burghofes hat eine lange Geschichte. Als im 12. Jahrhundert die mächtige Burganlage auf der Wolkenburg entstand, galt es auch die Burgbesatzung mit Lebensmitteln zu versorgen.

Als Wirtschaftshöfe der Wolkenburg dienten vermutlich der heutige Burg- und der Gertrudenhof – jetzt besser unter dem Namen »Milchhäuschen« bekannt. Der Burghof läßt sich erstmals im 17. Jahrhundert urkundlich nachweisen.

Mit der Machterstärkung der Burggrafen von Drachenfels verlor letztlich die Wolkenburg ihre militärische Bedeutung. Neuer Abnehmer der alten Wirtschaftshöfe und damit auch des Burghofes wurde die Burg Drachenfels.

In den Wirren des 30jährigen Krieges blieben die mittelalterlichen Höhenburgen im Siebengebirge ohne Bedeutung. Bereits



Die Familien Kalt und Schmitt führten das Hotel 76 Jahre lang (Aufnahme um 1910)



Werbung anno 1904

im November 1632 vertrieben schwedische Truppen die schwache Besatzung des »katholischen« Drachenfels.

Nur wenige Monate später stellten spanische Landsknechte in kurkölnischem Auftrag die alten Machtverhältnisse wieder her. Um weitere Scharmützel zu verhindern, ließ der Kölner Erzbischof Ferdinand von Bayern die Burg Drachenfels 1634 schleifen. Was blieb, waren die alten Wirtschaftshöfe, die jetzt von Pächtern bewirtschaftet wurden. Für den Burghof läßt sich erstmals 1666 im Taufregister der Königswinterer Pfarre St. Remigius ein Nachweis ausmachen. Pächter des Hofes war damals ein »Heinrich auf Drachenfelder Hof«. Der Name »Burghof« taucht übrigens erstmals 1667 auf.

Reiseschriftsteller Konstantin von Schönebeck erwähnt 1784 im Siebengebirge einen Waldweg »... durch fruchtbare Felder und anmuthige Hayne ...« nahe des Fußes der Wolkenburg mit »... drey Bauernhöfe(n), die sich von der daselbst befindlichen Länderey nähren ...«

Bestätigt wird dieser Bericht 1789 durch den Geologen Carl Wilhelm Nose: »... von dem ziemlich jähren Absturz des großen Hirschbergs an der Südseite kommt man in ein angenehmes Thal in welchem ein Quell des reinsten Wassers eingefaßt ist, gen Burghof, einem Hofe von wenig

Häusern, die etwas links am Fuße der Wolkenburg liegen ...« 1811 kam der Burghof in das Eigentum des Königswinterer Notars Clemens August Schäfer. Bewirtschaftet wurde der Betrieb, schon damals auch eine Wein- und Kaffeewirtschaft, von dem Pächter Theodor Riegel. Seiner einzigen Tochter Anna Maria, sie starb im Alter von nur 25 Jahren am 25. Mai 1825, wurde die »Hauptrolle« als »schönes Töchterlein« in Ludwig Uhlands Lied angedichtet.

## Ein Bankier als Eigentümer

Nach mehrmaligem Eigentümerwechsel kam der Burghof 1881 in die Hände des Barons Stephan von Sarter. Sein Name ist unteilbar mit dem Bau der Drachenburg verbunden (ausführlicher Bericht siehe rheinkiesel März 2002).

Mit dem Pächter Peter Joseph Kalt begann 1895 eine neue Ära auf dem Burghof. Im Folgejahr erhielt er die Konzession zum Verkauf von Milch, Kaffee, Limonade und Selterswasser. Wein und Bier durften zunächst, mit einem Hinweis auf die zahlreichen Gastwirtschaften im Bergbereich, nicht ausgedient werden.

1904 entstand in dem für die damalige Zeit typischen Schweizer Stil der heute noch stehende Hotelbau. In Versen beschrieb ein Kölner Gast 1907 den damaligen Betrieb:

»Nun kommt die Familie Kalt  
hätte es vergessen bald  
sie verpflegt auf das Best  
immer ihre Burghofgäst  
gibt recht gutes Trinken, Essen  
tut die Preise »gut« bemessen  
hat viele Ochsen,  
Schwein und Küh  
und das schönste Federvieh  
pflanzt Kartoffel und Gemüse  
Kraut und Rüben auf der Wiese  
kommt das alles heil vom Feld  
bringt es manch Groschen  
Geld!«

Wenig Erfolg war 1911 einem »Naturtheater« auf den Wiesen unterhalb des Burghofes beschieden. Zu oft waren die rund 1.000 Plätze der Freiluftarena nur spärlich besetzt.

Die Ära Kalt überdauerte beide Weltkriege. Seit 1953 führte Anton Schmitt mit seiner Ehefrau Elisabeth, geborene Kalt, den Burghof. Jahrelang besuchten jetzt Jugendgruppen aus England das Hotel. Ab 1971 hieß der neue Hausherr Paul Spinat.

*Karl Josef Klöbs*

# Römisch-germanischer Monats-Salat

Das neue Jahr beginnt immer am 1. Januar und das Jahr hat zwölf Monate und 365 oder 366 Tage – das weiß doch jedes Kind. Richtig! Aber das war nicht immer so: Einst trugen unsere Monate ganz andere Namen. Und auch bei Jahreslänge und der Reihenfolge der Monate herrschte in der Vergangenheit einige Verwirrung...

Stellt Euch vor, Ihr würdet Geburtstag am 7. Hornung feiern. Nein, keine Bange, Ihr müsstet nicht auf Eure Party und die Geschenke verzichten. Ganz im Gegenteil: In diesem Jahr würdet Ihr genau an Rosenmontag ein Jahr älter! Denn »Hornung« ist nichts Anderes als der germanische Name für »Februar«. Einst hatten unsere Monate nämlich andere Bezeichnungen. Einige der früher üblichen heidnischen Namen beziehen sich aufs Wetter oder auf bestimmte Ereignisse in der Natur: »Hartung« heißt der Januar, der Monat, in dem der Boden hart gefroren ist. Im Hornung wirft das Wild sein Geweih ab. »Lenzing« bezeichnet den März, den Ihr aus Gedichten und Liedern vielleicht

auch als »Lenz« kennt. Der April heißt auch Ostermond, weil es ursprünglich der Monat war, in dem Ostern lag – bei den Kelten auch Ostarmanoth genannt, nach der Göttin Ostara. Mit »Wonnemond« klingt der Mai so sonnig und fröhlich, wie der Monat meist ist – kein Wunder, das wir ihn auch heute noch oft als »Wonnemonat« bezeichnen. Schon bei Kelten und Germanen war es der Monat der Frühlingsfreude. »Brachet« oder »Brachmond« nannten unsere Vorfahren den Juni, weil in dieser Zeit die Äcker zum Umpflügen brach lagen. Im Juli wird auch heute noch Heu geerntet, weshalb er früher »Heuert« oder »Heumond« hieß. Den Erntemonat August nannten Germa-

nen und Kelten aus nahe liegenden Gründen »Ernting« oder Erntemond. Im September scheidet der Sommer von uns, deshalb ist es der »Scheidung«, bei den Kelten auch »Herbstmanoth« genannt. Im Oktober färbt sich das Laub im Wald gelb, was ihm den Namen »Gilbhart« einbrachte. Jede Menge Nebel folgt im November, dem »Nebelung«. Und auch wenn »Julmond« ein bißchen an Juli erinnert, hat der alte Name für den Dezember damit nichts zu tun: Das Julfest, auch Wintersonnenwende genannt, war das größte Fest der Germanen. In Schweden zum Beispiel heißt die Weihnachtszeit heute noch »Julzeit«.

So schön die heidnischen Namen zum Teil auch klangen, nun sind sie Vergangenheit. Aber auch unsere heute gebräuchlichen Monatsnamen haben eine Bedeutung. Sie gehen auf die Römer zurück. Deren Kaiser Julius Cäsar reformierte 45 Jahre vor Christi Geburt den römischen Kalender. Die Römer benannten die Monate nach Göttern, Kaisern (die sie übrigens für Götter hielten), nach Festen oder zählten einfach durch: So ist der Januar dem Gott Janus heilig, dem doppelköpfigen Beschützer von Stadttoren und Aus- und Eingängen: Ein Gesicht blickt nach hinten (also ins

alte Jahr), eines nach vorn in die Zukunft. Der Februar heißt so, weil die Römer in dieser Jahreszeit besondere Reinigungs- und Sühneriten vollzogen – vom lateinischen Wort februare. Der März ist nach dem Kriegsgott Mars benannt. »April« geht vermutlich auf das römische Wort »aperire« zurück, das heißt öff-



**Er krepelte den Kalender um: Julius Cäsar**

nen. Unser Wonnemonat Mai geht auf die Bergnymphe Maia zurück, die den Göttervater Zeus heiratete. Maia war zuständig für Wachstum und Vermehrung. Der Monat Junius ist Juno heilig, der Göttin der Ehe. Der Juli hieß früher Quintilus, was so viel wie der fünfte Monat

heißt. Die spätere Bezeichnung »Julius« geht auf Julius Cäsar zurück, der damit seinen Vornamen im Kalender verewigte. Damit ist er nicht der einzige Kaiser: Der Augustus, früher Sextilis (der Sechste) genannt, ehrt den Kaiser Augustus. Etwas phantasieloser werden die Monatsnamen für den Rest des Jahres: September bedeutet »der Siebte«, Oktober »der Achte«, November »der neunte« und Dezember »der zehnte Monat«.

Momentmal – August ist der sechste und Dezember der zehnte Monat? Aber das Jahr hat doch zwölf Monate, und der Dezember steht schließlich am Ende! Haben die Römer sich da nicht verrechnet? Nein, denn die Monatsnamen gehen auf eine Zeit zurück, in der die Römer das Jahr im März begannen. Wenn der März der erste Monat ist, folgen im August Monat sechs und im Dezember Monat Nummer zehn.

## Ein kurzes Jahr

Aber auch das war nicht immer so: Ursprünglich orientierten sich die Menschen in ihrer Monatsrechnung am Mondumlauf (daher auch der Name). Im Altertum bildeten zunächst zehn Monate ein Jahr. Ein solches Jahr ist allerdings viel kürzer, als unsere Jahreszeiten einmal von Winter zu Frühling, Sommer, Herbst und Winter wechseln, also unsere Erde einmal um die Sonne kreist. Auf Dauer wäre man deshalb mit dieser Rechnung ganz schön durcheinander gekommen – Schnee im Juli und Sommerferien gäb's im November!

Etwa 700 Jahre vor Christi Geburt verlängerte man das Jahr auf zwölf Monate. Doch auch zwölf mal 28 Tage (so lange dauert ein Mondumlauf) sind zu kurz, um ein ganzes Jahr zu bilden. Deshalb erfanden die Römer Schalttage, die sie nach Bedarf einfügten. Dummerweise berechneten die Römer auch diese nicht so genau, so daß ihre Jahre eigentlich immer zu lang

oder zu kurz waren. Gelegentlich kamen die Römer so aus dem Takt, daß sie ganze Schalt-Monate einlegen mussten. Kaiser Julius Cäsar reformierte den ganzen Kalender und legte die heute übliche Zahl der Monatstage fest. Mit 30 oder 31 Tagen sind sie allerdings fast alle länger als ein Mondzyklus. Cäsar bestimmte zudem, daß der Februar alle vier Jahre 29 statt 28 Tage haben soll.

Doch auch diese Rechnung erwies sich als zu ungenau: Nach dem Julianischen Kalender ist ein Kalenderjahr elf Minuten länger als das Sonnenjahr. Papst Gregor XIII glich im Jahre 1582 die Abweichung aus, indem er ein paar Tage im Oktober übersprang – seid froh, daß Ihr nicht in dieser Zeit Geburtstag hattet! Darüber hinaus legte er fest, daß alle Jahrhundertdaten, die nicht durch 400 teilbar sind, also 1700, 1800, 1900, 2100, keine Schaltjahre sein sollen.

Bleibt noch die Frage, woher das Wort »Kalender« stammt. Auch dies ist ein Erbe von den Römern: Der erste Tag eines Monats hieß »Calendae«. Das kommt von »calare«, was übersetzt »rufen« heißt. An diesen Tagen riefen Unterpriester aus, wann die wichtigen Merktage in diesem Monat lagen. Der erste Tag des Monats war außerdem Zahltag und damit ein wichtiges Datum. Übrigens: Mit ihrem Kalendersystem waren die Römer recht fortschrittlich. Ihre Nachbarn, die Griechen, hatten noch keine einheitliche Jahreszählung. Jede größere Stadt folgte ihrem eigenen Kalender. Die Römer spotteten über dieses Chaos. So sagte man zum Beispiel von Schuldnern, die ihr Geld nicht zurückzahlten, sie würden es an den »griechischen Calenden« bezahlen. Das hieß nach römischer Ansicht: nie!

Hoffentlich bekommt Ihr Euer Taschengeld nicht an den griechischen, sondern an den römischen Calenden!

Das jedenfalls wünscht Euch

*Euer Kieselchen*

# Prost, Mahlzeit!

Egal ob die berühmte Erbsensuppe, der legendäre »Halve Hahn« oder der klassische Rheinische Sauerbraten«: Unsere Heimat hat kulinarisch einige Leckerbissen zu bieten. Aber woher kommt die Tradition von Zwiebelkuchen oder Muuzen? Wir stellen die rheinischen Spezialitäten in einer Serie »Die Rheinische Küche« vor. Selbstverständlich inklusive Rezepten. Diesen Monat: Biersuppe.

Dem Rheinländer ist es nicht nur während der Session ein Greuel: warmes Bier. Kein Wunder, daß viele sich bei dem Gedanken an eine »Biersuppe« erst einmal schütteln. »Bringt man in trauter Runde, womöglich bei einem Glas Pils oder Kölsch, die Sprache auf Bierrezepte, so ernetet man zunächst einmal Unverständnis und Erstaunen. Jüngere kenne höchstens die Bierkruste vom Schweinebraten. Auch Äl-



**Vom Glas in den Teller:  
Öfter mal was Neues**

tere vermögen sich auf Anhieb nicht so recht zu entsinnen«, berichtet Berthold Heizmann, Wissenschaftler am Amt für Rheinische Landeskunde in Bonn. Dabei beweisen archäologische Funde aus ägyptischen Gräbern, daß schon das Volk der Pharaonen (und vielleicht auch diese selbst?) aus Getreide Breie zubereiteten und bereits das Prinzip der Gärung kannten. Bier, Wein und Met waren Jahrhunderte lang übliche Zutaten für Breie und Suppen. So löffelten schon die Germanen in der Zeit um Christi Geburt Biersuppe zum Abendessen. »Für das Mittelalter allerdings sind bislang kaum Nachrichten über die Verwendung von Bier als Speisezutatum bekannt«, räumt Experte Heizmann ein. Ab dem 16. Jahrhundert »sprudeln die Quellen dagegen reichhaltig«, berichtet er mit einem Schmunzeln. Im 17. und 18. Jahrhundert war Biersuppe gang und gäbe – als Hauptgericht oder Vorspeise. Und wer behauptete, den Bierdurst praktisch schon mit der Muttermilch aufgesogen zu ha-

ben, lag vermutlich gar nicht so falsch, denn damals nutzte man den Gerstensaft sogar zur Bereitung von Säuglingsnahrung. In manchen Regionen Deutschlands gab es Biersuppe schon zum Frühstück.

Noch vor einigen Jahrzehnten stand in einigen Regionen des Rheinlands Biersuppe mindestens einmal pro Woche auf dem Speisezettel. Gern aß man sie in der warmen Jahreszeit als Vorspeise oder im Herbst als »Erntesuppe« mit frischen Beeren, Backobst und Puddingpulver. Das mag uns, die wir wärmende Suppen vor allem im Winter schätzen, vielleicht etwas komisch anmuten, genießen wir das Bier im warmen Sommer doch am liebsten pur als »Gerstenkaltschale«...

Übrigens: 1962 erschien die deutsche Übersetzung eines englischen Kochbuches mit über 260 Rezepten mit Bier. Ob man dies allerdings als Qualitätsmerkmal für die Bier-Küche gelten lassen kann, bleibt fraglich, denn die englische Küche ist nicht nur bei den Rheinländern verschrien... Vertrauter erscheinen dagegen Bierwurst, Bierteig und der Geheimtip mancher Franzosen, die ein wenig Bier in ihre unwiderstehlichen, hauchdünnen Crêpe-Pfannekuchen gießen.

Kleiner Tip: Wem daheim der Genuß des Gerstensaftes verwehrt wird – egal ob als Getränk oder Mahlzeit – mag sich vielleicht auf die ägyptischen Skla-

ven berufen, die beim Pyramidenbau schufteten. Denen stand nach alten Aufzeichnungen zwei Krüge Bier täglich zu – die gleiche Menge übrigens, die der Königin zugebilligt wurde...

*Julia Bidder*

## Rezept des Monats

### Bierzupp

Für vier Personen

#### Zutaten:

- 1 Liter Bier
- 4 Eier
- 2 EL Butter
- 4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
- Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- Petersilie zum Garnieren

#### Und so wird's gemacht:

Das Bier in einen Topf füllen und langsam erhitzen. Es darf auf keinen Fall kochen! Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. 1 EL Butter im Bier schmelzen lassen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und in der restlichen Butter anrösten. Auf Suppentellern gleichmäßig verteilen. Die verrührten Eier in das heiße Bier gießen und umrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Suppe auf die Teller verteilen und mit Petersilienblättern bestreuen. Heiß servieren.

*Guten Appetit!*

# Der Vater ist niemals sicher

Dies sagten die alten Römer in Unkenntnis der modernen Feststellungsverfahren, mit denen sich eine Vaterschaft mit nahezu 100-prozentiger Wahrscheinlichkeit nachweisen oder eben auch ausschließen läßt.

Seitdem diese sogenannten DNA-Tests dazu auch noch recht kostengünstig geworden sind, wollen immer mehr zweifelnde Männer wissen, ob sie Vater sind oder nicht. Durch zwei aufsehenerregende Entscheidung des Bundesgerichtshofes (BGH), die im vergangenen Monat durch die Presse gingen (Az. XII ZR 60/03 u. XII ZR 227/03), wurde die Praxis der heimlichen Vaterschaftstests, d.h. die Überprüfung einer Speichel- oder Haarprobe des Kindes ohne Wissen oder gegen den Willen der Mutter, in letzter Instanz für unzulässig erklärt.

## Falscher Eindruck vorherrschend

In der Berichterstattung über die Urteile konnte teilweise der Eindruck entstehen, Männer hätten nunmehr überhaupt keine Möglichkeit mehr, die Frage der Vaterschaft in zulässiger Weise klären zu lassen, wenn die Mutter einem Vaterschaftstest nicht zustimmt. Dies ist nicht der Fall. Vielmehr bleibt dem Mann wie bisher die Möglichkeit, über das zuständige Familiengericht die Vaterschaft gutachterlich überprüfen zu lassen. Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein: Der Ehemann bzw. bei nichtehelichen Kindern der Mann, der das Kind bisher als eigenes anerkannt hat (im folgenden Scheinvater genannt), muß aufgrund bestimmter Umstände zu der Überzeugung gelangt sein, nicht der Vater des Kindes zu sein. Diese Umstände können sein das Geständnis der Mutter, sie habe in der Empfängniszeit mit einem anderen



**Mein oder nicht mein, das ist hier die Frage!**

Mann eine Beziehung gehabt, das Auffinden von an die Mutter gerichteter Briefe, welches diesen Verdacht nahelegt oder eine entsprechende Information von dritter Seite, wobei ein anonymes Hinweis nicht ausreichend ist. Auch genügt nicht die fehlende Ähnlichkeit des Mannes mit dem Kind, es sei denn, dieses ist zum Beispiel von anderer Hautfarbe als die Eltern.

Die Weigerung der Mutter, einen Vaterschaftstest durchführen zu lassen, ist ebenfalls nach bisheriger Rechtsprechung kein Indiz, welches vor Gericht angeführt werden kann. Das Ergebnis eines heimlichen privaten

Tests berechtigt deshalb nicht zur Anfechtungsklage, weil zum einen nicht sichergestellt ist, daß das verwendete Material tatsächlich von dem Kind und dem Scheinvater stammt. Zum anderen wird das allgemeine Persönlichkeitsrecht des Kindes, zu dem auch das Recht auf seine persönlichen Daten gehört, von dem BGH höher bewertet als das Recht des Mannes auf Kenntnis seiner Vaterschaft. Liegen dem Scheinvater also außer dem Ergebnis eines heimlich in Auftrag gegebenen Vaterschaftstests keine anderen Hinweise vor, die gegen seine Vaterschaft sprechen, hat seine Klage keine Aussicht auf Erfolg, das Gericht würde kein Abstammungsgutachten in Auftrag geben.

Zweite wichtige Voraussetzung für eine Anfechtungsklage ist die Einhaltung der Zwei-Jahres-Frist. Diese Frist beginnt zu laufen, sobald der Scheinvater von den Umständen erfährt, die gegen seine Vaterschaft sprechen. Es kommt also auf die Kenntnis der Tatsachen an, aus denen sich die Möglichkeit einer Abstammung des Kindes von einem anderen Mann ergibt.

Selbst wenn ein mit Zustimmung der Mutter erstelltes Privatgutachten vorliegt, welches die Vaterschaft des Scheinvaters ausschließt, kann dieser nicht mehr anfechten, wenn seit dem Vorliegen des Gutachtens mehr als zwei Jahre vergangen sind. Wenn der Scheinvater in der Klage behauptet, innerhalb der Zwei-Jahres-Frist von den zur Klage führenden Umständen erfahren zu haben, und Kind oder Mutter der Ansicht sind, der Scheinvater wisse dies schon länger, muß dies von ihnen bewiesen werden. Abschließend ist darauf hinzuweisen, daß nicht nur der Vater, sondern auch das Kind selbst und die Mutter zur Anfechtung der Vaterschaft berechtigt sind.

*Rechtsanwalt Christof Ankele  
Kanzlei Schmidt & Ankele,*