

Kleine Weinkunde

Wie gut ist der neue Jahrgang?

Kieselchen

Jetzt wird's bunt – mit Färberpflanzen

Erpel

Gaststätte Bergesruh

Ihr Recht

Wenn die Steuerfahndung droht

Königswinter

Die geheimnisvolle Mission der »Libau«

Für Sie gelesen

Buchtips vom rheinkiesel

Natur

Der Kormoran

*Wenn der
Frühling kommt*

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

16 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Frühling kommt – und mit ihm endlich die Zeit, wo es uns wieder mit aller Macht nach draußen zieht. Wie wäre es zum Auftakt der Saison zum Beispiel mit einem kleinen Ausflug auf die Erpeler Ley? Zahlreiche Wanderwege führen auf das rund 150 m über dem Rheintal thronende Plateau, das nicht nur herrliche Ausblicke zu bieten hat. Wenn Sie, ermüdet von der anstrengenden Wanderung, nach einer Erfrischung lechzen, haben wir einen Tip für Sie: In unserem Beitrag **Von der Holzhütte zum beliebten Ausflugslokal** stellen wir Ihnen heute die Gaststätte »Bergesruh« auf der Erpeler Ley vor (Seite 4/5).

Sind Sie nach derartiger Stärkung für ein Abenteuer gerüstet? Dann folgen Sie uns nach Königswinter. Wandeln Sie dort auf den Spuren von Kapitän Karl Spindler und ergründen Sie **Die geheimnisvolle Mission der »Libau«**. Des Rätsels Lösung finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Vielleicht hat unser gemeinsamer Ausflug auf die Erpeler Ley Sie jetzt erst richtig auf den Geschmack gebracht? Dann empfehlen wir Ihnen rechtzeitig zum Beginn der Wandersaison zwei bemerkenswerte Publikationen, die Ihnen die Qual der Wahl bezüglich der Wanderungen erleichtern sollen. Unsere diesbezüglichen **Buchtips** finden Sie auf Seite 8.

Aber vielleicht bleiben Sie auch lieber einmal zuhause und laden sich Gäste ein? **Draußen vor der Tür** steht allerdings jemand, den Sie gar nicht gerne sehen und den Sie auch nicht eingeladen haben? Lassen Sie es lieber erst gar nicht so weit kommen! Rechtsanwalt Christof Ankele gibt Tips, wie man den Besuch der Steuerfahndung vermeiden kann (Seite 9).

Dann also doch besser raus ins Freie, zu Mutter Natur! Begleiten Sie Ulrich Sander an den Rhein und lernen Sie in **Jenseits von Afrika** einen komischen Vogel kennen. Die Rede ist vom Kormoran, der auch bei uns häufig zu finden ist (Seite 10 bis 12). Nach so viel Anstrengung haben Sie jetzt eine Ruhepause verdient, die Sie vielleicht mit einem guten Glas Wein verschönen möchten. Wie wäre es mit

einem Schluck des Jahrgangs 2005? Norbert Dommermuth berichtet auf Seite 13 über **Besorgte Mienen, am Ende aber zufriedene Gesichter** bei den Winzern und zeigt hier auf, was von dem neuen Jahrgang zu halten ist.

Jetzt wird's bunt verspricht das Kieselchen unseren jüngsten Lesern – und meint damit das Reich der Farben. Mehr über die sogenannten Färberpflanzen findet Ihr, liebe Kinder, auf den Seiten 14 bis 15.

Viel Spaß bei der Lektüre dieses Heftes und einen furiosen Start in den Frühling wünscht Ihnen

Her Erwin Bidder

Impressum



Titelbild: photocase

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, Norbert Dommermuth, Paulus Hinz, Karl Josef Klöhs, Kevin Rick, 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: Gaststätte Bergesruh, Erwin Bidder, Bonner Bach-Gemeinschaft, Deutsches Weininstitut, Paulus Hinz, Karl Josef Klöhs, Markus Mauthe, Photocase, Photodisc, Ulrich Sander, Villa Musica
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: E.U.R.E. Markisen- und Rolladen Center, Königswinter (Teilbeilage)

Von der Holzhütte zum beliebtesten Ausflugsziel

Seit mehr als 100 Jahren existiert auf der Erpeler Ley, am Fuße des Westerwaldes, ein »Ausschank Bergesruh«, der seinen Namen allerdings nicht immer verdient. Denn ruhig ist es auf dem »Berg« fast nie.



Unter schattenspendenden Bäumen präsentiert sich das Haus heute mit einer einladenden Terrasse

Sie liegt hoch oben über der »Alten Herrlichkeit Erpel«, dem überaus malerischen, romantischen Örtchen am Rhein mit einer über 1.500 Jahre alten Geschichte: die Erpeler Ley – umrahmt von uralten Buchen- und Eichenwäldern. Zahlreiche

Rundwege führen auf das 191 m hohe Plateau; direkt zur »Gaststätte Bergesruh«, die erst vor zwei Jahren ihr hundertjähriges Bestehen feiern konnte.

Die Geschichte des Hauses ist eng verknüpft mit dem ehemaligen Winzerdorf Erpel, das nicht

erst im 20. Jahrhundert über viele Hotels, Restaurants und natürlich Winzer vorweisen konnte. Ein Grund für die großen Weinberge war die besondere Lage der »Ley« (althochdeutsch für »Felsen«), denn sie liegt auf der Sonnenseite des Rheins. Man kann von ihr bis weit in die Eifel und längs des Rheins schauen.

Zu Füßen des durch den Basaltabbau entstandenen Plateaus, mit dem sich schon Alexander

auf der Ley gewidmet. Auch von hier genießt man einen herrlichen Ausblick. Den wußten natürlich die Menschen auch schon vor 100 Jahren zu schätzen.

Wie es begann

Da war es kein Wunder, daß die müden Wanderer, meist Familien und Vereine, nach einem Ausflug auf den Berg »drunten« in das Wirtshaus mit dem schönen Namen »Winzer-Heim« am Erpeler Neutor einkehrten und nach einer Erfrischung lechzten. Manch einer klagte den Wirtsleuten Lorenz und Agnes Brandenburg sein Leid: »Esu vill Lück besochde de Lei, äwwer do uwwe jidded nüs ze drinke«. So kam die Wirtin Agnes auf die Idee, auf der Ley eine kleine Holzhütte errichten zu lassen, in der es zwar weder Wasser noch Strom gab, dafür aber Limonade und in Bier in Flaschen! 1904 erlaubte eine amtliche Konzession erstmals den Ausschank.

Als die kleine Hütte später aus Naturschutzgründen abgerissen werden mußte, kaufte Agnes Brandenburg von ihrem Schwiegersohn Franz Ott ein Grundstück auf der Ley und baute auf dem Berg ein massives Steinhäus, an der Stelle, wo die Gaststätte »Bergesruh« auch heute noch steht. Nach dem Tod der Schwiegermutter übernahm Franz Otto 1940 den Ausschank; Strom und Wasser aber gab es immer noch nicht.



Adrett mit Schürzchen: Schon frühzeitig achtete man auf guten Service (1941)

Daß änderte sich auch 1954 noch nicht, als Franz Ott (der Zweite) nach der Zerstörung im Krieg das Haus wiedererstehen ließ und den Ausschank erneut aufnahm. Eine große Terrasse und ein Plumpsklo hinter dem Haus waren damals die neuesten Errungenschaften. Erst 1961 legte Franz Ott in Eigenleistung und auf seine Kosten eine private Wasserleitung von Orsberg auf die Ley; eine Stromleitung von der Erpeler Trimbornstraße folgte. In den Jahren 1962/63 asphaltierte man den alten Schotterweg zur Ley. Die Neuzeit hielt Einzug auf dem Berg. Als Folge dieser Errungenschaften fanden auch immer mehr Sportveranstaltungen auf dem

Plateau statt, die allerdings hatte es – wenn auch in weitaus geringerer Zahl – auch schon im 19. Jahrhundert gegeben. Schulen kamen zum Trainieren auf den Berg. Höhepunkte des Jahres waren immer die Nikolaus-, später auch die Oster-Läufe quer durch den Wald. Die Sportler freuten sich darauf, nach den Anstrengungen in der »Bergesruh« auf eine erfrischende Limonade oder im Winter auf ein Glas Glühwein.

Prominente »auf der Höhe«

Dennoch: Frisches Bier vom Faß gab es erst ab 1982, als der Sohn der Familie, Erwin Ott, das Geschäft übernahm. Dazu gesellte

sich erstmals die warme Küche. Sechs Jahre später übernahmen Rosi und Bernhard Rick als Pächter das Lokal. Sie führen es mit großem Erfolg bis heute. Manchen Prominenten sahen die Schankräume »auf der Höhe«: Norbert Blühm, Gregor Gysi, die Kelly-Family und viele andere. Oldtimer-, Enten-, Goldwing- oder Buggy-Treffen lockten wahre Besucherscharen auf den Berg. Doch nicht nur zum Vergnügen kommen die Gäste auf die Höhe: Alljährlich finden sich auch die Teilnehmer des Familien-Kreuzweges in der Verbandsgemeinde Unkel unter dem mahnenden Kreuz ein, um zu meditieren und zu beten.

Kevin Rick/Paulus Hinz



Bescheidene Behaglichkeit bot der Ausschank um 1924

Die geheimnisvolle Mission der »Libau«

Auf der diesjährigen Jahreshauptversammlung des Heimatvereins Siebengebirge präsentierte das neue Vorstandsmitglied Ansgar S. Klein nicht ohne stolz eine umfangreiche FBI-Akte. Dieses Schriftstück wurde vom »Federal Bureau of Investigation« über den in Königswinter geborenen Karl Spindler angelegt. Wer war dieser Mann, für den selbst das FBI sich interessierte? Sein Name ist mit einer tragischen Geschichte um den Osteraufstand in Irland 1916 verbunden.

Zum besseren Verständnis der Ereignisse, an denen Kapitän Spindler maßgeblich beteiligt war, ist es erforderlich die Vorgeschichte zu berichten. Sie begann mit dem Iren Sir Roger Casement. Der 1864 in Sandycove bei Dublin geborene Ire kämpfte seit 1913 für die irische Unabhängigkeit. Er stammte aus einer gutsituierten, protestantischen Familie. Sein Leben war von abenteuerlichen Unternehmungen in Afrika und Südamerika geprägt. Bereits 1903 erregte sein »Kongo-Report« über die brutale Ausbeutung afrikanischer Arbeiter in den Gummipflanzungen Aufsehen.

Als »Nestbeschmutzer« angefeindet, quittierte er den britischen

Staatsdienst und kehrte 1913 nach Irland zurück. Hier erkannte er schnell, daß die Engländer auch in diesem Land wie die Kolonialherren auftraten. Er engagierte sich bei der Gründung der »Irish Volunteers«. 1914 gehörten dieser Miliz rund 160.000 Mann an.

Nach der alten Maxime, daß »Englands Krieg Irland Chance bedeutet« versuchte Casement in Deutschland für seine Ideen Hilfe zu finden. In Irland sollte Ostern 1916 ein Aufstand losbrechen.

Für dieses Unternehmen benötigte Irland dringend Waffen und die Unterstützung der vom Deutschen Reich freigelassenen irischen Kriegsgefangenen.



In den Geheimakten des FBI: Kapitän zur See und Schriftsteller Karl Spindler

Und jetzt kam Kapitän Karl Spindler ins Spiel. Am 21. März 1916 erhielt der damalige 29-jährige Reserveleutnant zur See den geheimen Befehl, eine kleine Mannschaft zusammenzustellen. In Berlin traf Spindler Casement

und erfuhr die Einzelheiten seines Auftrages. Während Casement und seine Begleiter Robert Monteith und Daniel Bailey aus der Kriegsgefangenenbrigade mit dem deutschen U-Boot U-19 an die irische Westküste

gebracht werden sollten, hatten Spindler und seine Männer den Auftrag, Waffen nach Tralee zu transportieren.

»Etikettenschwindel«

Als Transportmittel sollte der zu Kriegsbeginn von deutschen Torpedobooten konfiszierte britische Frachter »Castro« dienen. Zu dem deutschen Hilfskreuzer »Libau« umgebaut, wurde das Schiff in Lübeck mit 20.000 Gewehren, 10 Maschinengewehren und 1 Million Schuß Munitio- nion beladen. Zur Tarnung wurde über den Waffen eine zivile Scheinladung verstaut.

Aus der »Libau« wurde die »Aud« aus Norwegen mit dem Heimathafen Bergen. Bei nebeligem Wetter erreichten Spindler und seine Männer als norwegische Matrosen »verkleidet« ohne Feindberührung die Nordsee. Der Bluff als »Norweger« die britischen Blockaden zu umschiffen, gelang.

Am 20. April 1916 erreichte die »Aud« die irische Westküste. Spindler ließ die »Aud« über 24 Stunden ungeschlüssig vor der Küste kreuzen. Wo blieb das deutsche U-Boot?

Von irischer Seite war der für die Landung der Waffen vorgesehene Termin kurzfristig verschoben worden. Doch diese Nachricht erreichte die »Aud« nicht. Sie konnte das auch Schiff nicht erreichen, weil es über kein Funkgerät verfügte. Inzwischen war die »Aud« einigen britischen

Schiffen aufgefallen. Die Briten nahmen die »Aud« in die Zange. Spindler sah keinen anderen Ausweg mehr, als sein Schiff zu opfern und damit die gesamte Aktion scheitern zu lassen.

Die Mannschaft ging in die Rettungsboote und die »Aud« wurde mit den Waffen versenkt. Es war der 22. April, der Tag vor Ostern. Die Besatzung ging in Gefangenschaft.

Casement, Monteith und Bailey wurden in der Nacht des 21. April von der deutschen U-19 in einem Dingi ausgesetzt. Das Boot kenterte in der Brandung. Casement wurde festgenommen und von einem Militärgericht zum Tode durch den Strang verurteilt.

Die Geburtsstunde des Freistaates Irland

Am Ostersonntag, dem 24. April 1916 begannen rund 1.200 Angehörige der »Irish Volunteers« und der »Irish Citizen Army« mit ihrem offenen Widerstand gegen die Briten. Die Rebellion fand kaum Rückhalt in der Bevölkerung und scheiterte. Erst die überzogene Reaktion der Engländer, die mit schwerem Gerät halb Dublin in Schutt und Asche legten und sämtliche Rädelführer exekutierten, löste eine Kettenreaktion aus, die letztlich zur Entstehung des Freistaates Irland führte.

Die geheime Hilfsaktion der Deutschen mit der – sicherlich ohnehin zu geringen – Waffenhilfe war gescheitert. Dennoch, als 1931 in den USA das 15jährige Gedenken an den gescheiterten Aufstand gegangen wurde, stand Kapitän Spindler im Scheinwerferlicht. Als Höhepunkt galt in San Francisco die Verleihung des »Goldenen Schlüssels des Staates Kalifornien« durch den Gouverneur persönlich an Kapitän Karl Spindler, »welcher 1916 sein Leben für der Iren Freiheit wagte«.

Karl Josef Klöbs

Julias Glosse

Garfields Geißel



Der Boxer und sein Herrchen, der Chihuahua und sein Frauchen, der dicke, faule Kater der Nachbarin und seine Besitzerin – Tierliebhaber und ihre vierbeinigen Freunde ähneln sich oft verdächtig. Doch auch jenseits von Dackelfalten und Mopsesicht haben Mensch und Haustier eine Menge gemeinsam. So sorgen sich Tiermediziner um eine Krankheit, die wie eine Epidemie unsere Stubentiger befällt, normalerweise aber als moderne Geißel fülliger Zweibeiner gilt: Diabetes Typ II, der so genannte »Alterszucker«.

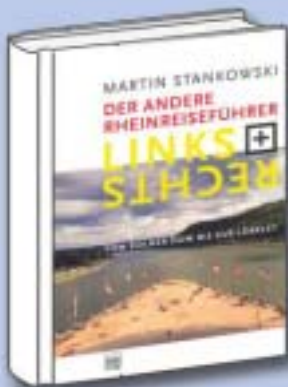
Garfields Erben erkranken daran aus dem gleichen Grund wie ihre Besitzer: 60 Prozent aller Samtpfoten sind zu fett. Die meisten von ihnen bringen locker ach bis zehn Kilo zu viel auf die Waage. Eigentlich kein Wunder: So, wie Herrchen und Frauchen den ganzen Tag wahlweise auf der Couch oder im Bürostuhl sitzen und das Essen nicht mehr erbeuten müssen, sondern als Fast Food frei Haus ordern, jagen auch moderne Miezen kaum noch einer flinken Maus hinterher, sind diese Tierchen doch eh zu mager und voller Knochen. Stattdessen schleppen Garfield & Co. ihre Pfunde mühsam bis zum Futternapf, der stets prall gefüllt ist, um nach einem kalorienreichen Katzen-Menü auf der Fensterbank ein ausgiebiges Verdauungs-Nickerchen zu halten. Auf Dauer wird aus den agilen Jägern der Nacht so ein müde maunzender Fellkoloß. Was rät da der Tierarzt? Nichts anderes als der Menschenmediziner: Strenge Diät und mehr Bewegung – notfalls soll Herrchen den Vierbeiner mit Halsband und Leine an die frische Luft zerren.

Aber vielleicht hat es auch sein Gutes, daß Haustiere und ihre Besitzer nicht nur Heim und Herd, sondern auch überflüssige Pfunde und Faulheit teilen. Denn ist Miezie erst wieder rank, schlank und munter, dient sie Herrchen oder Frauchen vielleicht wieder als Vorbild – schon allein, damit die Ähnlichkeiten wiederhergestellt sind.

Julia Bidder



Links + rechts



Martin Stankowski
Links + rechts
Der andere Rheinreiseführer
– vom Kölner Dom
bis zur Loreley –
284 Seiten,
flexibler Einband,
mit vielen wunder-
schönen Fotos,
Kiepenheuer & Witsch,
ISBN 3-462-03579-8,
€ 19,90

rheinkiesel verlost
5 Exemplare
dieses Buches
Rufen Sie an:
0 22 24 / 7 64 82
und gewinnen Sie!

Der andere Rheinreiseführer

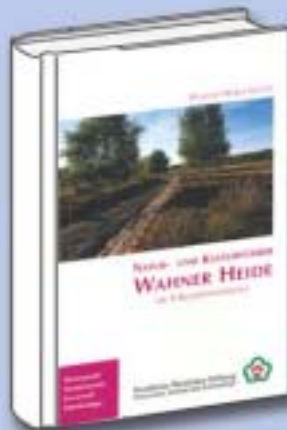
Wieso denn »anders«? Doch, doch, dem ist schon so. Das beginnt schon mit den streckenweise wunderschönen Fotos, die einem Liebhaber der Fotografie das Herz aufgehen lassen. Ungewöhnlich sind sie allemal, manchmal allerdings auch ein wenig klein geraten. Auf jeden Fall aber zeigen sie – zum Teil aus nicht alltäglicher Perspektive – Ortstypisches, ohne dabei in die klassische touristische Motivrolle zu fallen. Schade, daß im Regelfall erläuternde Bildunterschriften fehlen, die darüber aufklären, was der geneigte Leser denn da bewundern darf – und vor allem, wo er es denn »im Original« findet..

Erfrischend und dennoch präzise ist die lebendige Sprache. Eher unterhaltend als belehrend informiert der Reiseführer kenntnisreich über allerlei wissenswerte Details.

Dem Ortsunkundigen liefert das Buch kurze Hinweise auf Übernachtungsmöglichkeiten, Restaurants, Wanderwege, Zentren für Touristinformation und Museen.

Alles in allem ein außergewöhnlich vergnügliches Buch. Es macht seinem Untertitel »Der andere Rheinreiseführer« alle Ehre – ohne allerdings auch nur im Geringsten krampfhaft »anders« sein zu wollen.

Natur- und Kulturführer Wahner Heide



Holger Maria Sticht
Natur- und Kulturführer
Wahner Heide
176 Seiten,
flexibler Einband,
mit vielen Farbfotos,
14 Karten,
Gaasterland-Verlag,
ISBN 3-935873-07-7,
€ 9,80

Auf der Heide blüht ein kleines Blümelein

Sie kennen sie, denn sie liegt gewissermaßen direkt vor unserer Haustür, die Wahner Heide. Aber, einmal Hand auf's Herz, waren Sie schon einmal da?

Viele verbinden mit dieser Heide ausschließlich den sattsam bekannten Truppenübungsplatz, den das belgische Militär erst Anfang 2004 verließ. Dabei ist das Areal eines der artenreichsten Heide-, Moor- und Waldgebiete Mitteleuropas! Allein rund 700 Tier- und Pflanzenarten, die auf der Roten Liste der gefährdeten Arten stehen, sind hier nachgewiesen – auf einem Gebiet, das immerhin eine Fläche von etwa 5.000 Hektar umfaßt.

Was den hier vorgestellten Natur- und Kulturführer so empfehlenswert macht, sind nicht nur die sorgfältig ausgearbeiteten neun Wandervorschläge, deren Länge zwischen 5 und 11 Kilometer liegt. Sie sind für geübte Wanderer im Regelfall innerhalb von zwei bis drei Stunden leicht zu bewältigen. Geradezu liebevoll zu nennen sind die kenntnisreichen Beschreibungen von Flora und Fauna, ergänzt durch wunderbare Fotos. Wanderkarten und Einkehrtips runden das Bild ab. Wenn Sie also das Siebengebirge und den Westerwald schon zur Genüge kennen: Auf in die Wahner Heide.

Draußen vor der Tür

Wenn die Steuerfahndung bei Ihnen klingelt, dann ist es meist zu spät für die strafbefreiende Selbstanzeige, dem sozusagen letzten Mittel, um ein Ermittlungsverfahren wegen Steuerhinterziehung zu verhindern oder straflos zu beenden.

Üblicherweise führt ein Geständnis nicht dazu, daß ein Straftäter nach Vollendung einer Tat nicht verurteilt wird, es kommt lediglich eine mildere Bestrafung in Betracht. Doch im Steuerrecht geht es um die Erschließung von Geldquellen für den Staat, und deshalb wird dem bisher unerkannt gebliebenen Steueründer das Angebot gemacht, sich durch eine Beichte, verbunden mit einem Ablaß, straffrei von seinen Verfehlungen zu befreien. Die Beichte, das heißt die Selbstanzeige, ist in § 370 der Abgabenordnung (AO) definiert als die Berichtigung oder Ergänzung falscher oder unvollständiger Angaben bei der Finanzbehörde oder das Nachholen unterlassener Angaben. In welcher Form diese Anzeige zu erfolgen hat, ist nicht geregelt, möglich ist die Mitteilung auch über Telefon oder per e-mail. Dies kann jedoch nicht empfohlen werden, da es im Zweifelsfall der Steuerpflichtige ist, der zu beweisen hat, daß, wann und in

welchem Umfang er Steuerverkürzungen eingestanden hat. Darauf zu achten ist, daß die Anzeige bei der örtlich und sachlich zuständigen Finanzbehörde, nicht aber z.B. bei der Staatsanwaltschaft abgegeben wird. Es genügt nicht z.B. das Eingeständnis, man habe seit mehreren Jahren Zinserträge aus Konten im Ausland verschwiegen oder man habe in 2002 während seiner Arbeitslosigkeit zusätzliches Geld verdient, ohne dies anzugeben. Erforderlich sind Angaben, die es dem Finanzamt ermöglichen, ohne langes Recherchieren und Nachrechnen die fälligen Steuern zu berechnen. Die Anzeige soll also sämtliche dem Steuerpflichtigen bekannten Zahlen und Tatsachen enthalten, so daß das Finanzamt daraufhin den Steuerbescheid erlassen kann. Von einer Salami-taktik, d.h. einer scheinweisen Aufdeckung der bisher verschwiegenen Tatsachen, ist dringend abzuraten. Wer sich selbst anzeigen, sollte auch im Stande

sein, die sich für ihn daraus ergebenden Steuern nachzuzahlen. Denn nur dann, wenn innerhalb der vom Finanzamt bestimmten Frist (zwischen einem und sechs Monaten) die Steuern (nach-) bezahlt werden, sieht das Gesetz Straffreiheit vor. Eine Selbstanzeige ohne oder ohne vollständige Zahlung wird im Strafverfahren evtl. strafmildernd berücksichtigt. Bei der Frage, wie hoch die Steuernachzahlung ausfällt, sollte die Verzinsung nicht aus den Augen verloren werden. Die Zinshöhe beläuft sich auf 6 % im Jahr, und Zinsen werden ab dem Zeitpunkt berechnet, ab welchem die Steuer an sich hätte bezahlt werden müssen. Bei lange zurückliegenden Steuerverkürzungen können die Zinsen so leicht die Höhe der Steuerschuld erreichen. Sorgfältig ist vor einer Selbstanzeige auch zu überprüfen, ob die Taten nicht bereits verjährt sind. Wie schon eingangs erwähnt, gibt es bei der Selbstanzeige eine wichtige zeitliche Einschränkung. Die Anzeige ist nicht mehr möglich, wenn ein Amtsträger der Finanzbehörden zur Steuerprüfung oder im Rahmen eines Straf- oder Ordnungswidrigkeitsverfahrens bei dem Steuerpflichtigen erscheint, diesem die Einleitung eines Verfahrens bereits mitgeteilt wurde oder wenn bereits ein Ermittlungsverfahren läuft und der Betroffene dies wußte oder hätte wissen müssen. Der zufällig vorbeischauende Finanzbeamte, der



Die kummervolle Miene ist berechtigt: Was ist zu tun, damit die Steuerfahndung nicht vor der Tür stehen muß

einen Termin in Aussicht stellt, verhindert nicht eine straflose Selbstanzeige. Auch eine Betriebsprüfung läßt dem Betroffenen noch die Möglichkeit, sich straflos der Steuerverkürzungen zu bezichtigen, die nicht Gegenstand der Prüfung waren. Eine Selbstanzeige wirkt strafbefreiend nur für denjenigen, der sie abgegeben hat. Wenn also mehrere Personen (z.B. in einer Personengesellschaft) gemeinschaftlich eine Steuerhinterziehung begangen haben, sollte darauf geachtet werden, daß sich nicht einer ohne Kenntnis der anderen anzeigt, weil er diesen damit die Möglichkeit nimmt, sich ihrerseits selbst anzuzeigen.

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

Jenseits von Afrika

Während Urlauber, die von Fernreisen aus Afrika zurückkehren, stets voller Begeisterung von den riesigen Tierherden und den beeindruckenden Schwärmen mit Tausenden von Vögeln und der ganzen Lebensfülle berichten, werden in unserem Heimatland manchmal ganz andere Maßstäbe angelegt. Treten hier Vogelschwärme auf, typischerweise von Krähen, Gänsen und Kormoranen, stellt sich nicht selten Mißtrauen ein. Oft aber gehen zudem Vorurteile, Gerüchte, Falschinformation und Ignorieren von Fakten Hand in Hand und der Konflikt ist vorprogrammiert – wie beim Kormoran.

Was ist das nur für ein komischer Vogel, daß Medien, Landtage und Minister diese heimische Tierart thematisieren? Er ist ein ausgesprochener Wasservogel und gehört, wie z.B. auch die Pelikane, zur Ordnung der Ruderfüßer, die sich mit kräftigen, gleichzeitig ausgeführten Paddelschlägen ihrer Füße im Wasser fortbewegen können. Alle vier Zehen sind mit einer sehr großen Schwimmhaut umgeben, was dem Vogel ein leicht drolliges Aussehen verschafft.

Sein deutscher Name leitet sich vom spätlateinischen »corvus marinus« ab, was soviel wie Meer-

be bedeutet und auf sein schwarzes Gefieder Bezug nimmt. Je nach Lichteinfall schillert es aber auch grün-metallisch.

Sein wissenschaftlicher, zugegebenermaßen schrecklich klingender Name »Phalacrocorax carbo« ist ein wahrer Zungenbrecher, offenbart jedoch ebenso äußerliche Details: Das griechische phalakrós bedeutet nämlich kahlköpfig, denn das Tier trägt an seiner hellen Kehle und um die Augenpartie keine Federn. Würde man den Namen komplett übersetzen, hätte man ebenfalls einen Zungenbrecher, nun in deutscher Sprache: »Kohl-



Auch bei uns häufig zu beobachten: Kormorane am Winter-Schlafplatz

schwarzer Glatzkopfrabe«. Vermutlich kann der Kormoran selbst diese kakophonischen Wortgebilde noch am besten aussprechen, wird seine Stimme doch mit Lauten wie »chroho-chroho-chroho«, »agock-ock-ock« oder »karrk«, »korrk« und »kwork« umschrieben.

Sagenhaft ...

Angesichts seines Lebenslaufes trübe das Synonym Pechvogel recht gut zu. Es harmoniert ja auch mit der Farbe seines Gefieders. Einer Sage zufolge ging es schon vor langer Zeit los, als ent-

Ob dies auch die Erklärung dafür ist, daß Kormorane beim Tauchen, im Gegensatz zu anderen Vögeln, die ihr Gefieder ausreichend imprägnieren, bis auf die Haut durchnässen und ihr Gefieder später, die ausgestreckten Flügel in der typischen Haltung wie ein Bundesadler hin- und herschwenkend, trocknen müssen? Wie dem auch sei, der Kormoran ernährt sich fast ausschließlich von Fischen, welche er auf seinen Tauchgängen, die in der Regel 15 bis 60, manchmal auch über 70 Sekunden dauern, erbeutet. Meistens taucht er 1 bis 3 m tief, schafft es nach-



Kormorane leben gern gesellig (hier an einem Baggersee)

weder die Eiderente oder der Kormoran ein dichtes Dunengefieder vom Schöpfer erhalten sollten. Sie einigten sich darauf, daß derjenige gewinnt, der am nächsten Morgen früher erwacht und dem anderen ansagt, wann die Sonne über dem Strand auftaucht. Der Kormoran, weil er für gewöhnlich einen festen Schlaf hatte, beschloß konsequent, die ganze Nacht über wach zu bleiben. Das gelang ihm leidlich bis zum Morgengrauen, und fast im Halbschlaf quorkte er, es bläue im Osten, worauf er aber in den Schlaf fiel. Die so aufgeweckte Eiderente wartete noch den kurzen Moment ab und verkündete schließlich, pünktlich zu Sonnenaufgang, den Tag im Meer.

gewiesenermaßen sogar bis 16 m. Der Tagesbedarf des etwa gänsegroßen Vogels liegt im Schnitt bei 250 bis 500 g an etwa 10 cm langen Fischen. Eine originelle traditionelle Fischfangmethode in Ostasien bestand darin, sich die Geschicklichkeit des Kormorans zunutze zu machen. An einer Leine und mit einem engen Halsring versehen wurden die zahmen Vögel vom Boot aus auf Tauchstation geschickt und die gefangenen Fische dem Vogel nach dem Auftauchen entnommen. Am Ende des Fischzuges durfte der Gehilfe ohne Halsring noch für den Eigenbedarf auf Jagd gehen. Abgesehen von dieser halbwegs friedlichen Koexistenz gibt es sonst nur noch das Beispiel des Guano-Kormorans,

dessen Kot aus den Brutkolonien von Hunderttausenden von Vögeln in Südamerika den bekanntesten Dünger ergibt.

Zur Unrecht in den Schlagzeilen?

Bei uns reichen erheblich geringere Zahlen aus, um Bürger auf die Barrikaden steigen und Politiker nervös werden zu lassen. Da der Kormoran unbestreitbar Fische fängt, sich auffällig verhält, gesellig ist und oft in Gruppen auftaucht bzw. in Kolonien brütet sowie Schlafplatzgesellschaften bildet, wird er schnell zum Sündenbock auserkoren und Forderungen nach Be- oder Verjagen der Tiere häufiger. Seit dem Mittelalter gilt er als »Nahrungskonkurrent« des futterneidischen Menschen. Des-

halb wurde der Kormoran im letzten Jahrhundert durch martialisches Bekämpfung bei uns fast ausgerottet. Ende der 1970er Jahre gab es in Westdeutschland nur noch ein paar Dutzend Brutpaare. Zu seinem – glücklicher-



Im Allgemeinen eher unbeliebt: der Kormoran

weise – unstillen Lebenswandel gehört, daß sich der Bestand nach Einstellung der Bejagung wieder schnell erholen konnte und der Fortbestand der heimischen Vogelart gesichert war. So zählten Kormorane seit den 1990er Jahren wieder zu den regelmäßig zu beobachtenden Vogelarten bei uns am Rhein. Es sind vorwiegend umherstreifende Wintergäste, die sich z. B. zwischen Erpel und Leubsdorf Ruheebäume unmittelbar an der

B 42 ausgesucht haben und am gesamten Mittelrhein oft auf Kiesbänken oder Kribben sitzen. Aber angesichts der angestiegenen Brutpaarzahlen (Mitte der 90er Jahre 250 in Nordrhein-Westfalen, 120 in Rheinland-

Pfalz; bundesweit jetzt bei ca. 15.000 stabilisiert) werden die Tiere, obwohl sie nach der EU-Vogelschutzrichtlinie geschützt sind oder auf der Roten Liste der gefährdeten Tierarten stehen, mit Lasergewehren vergrämt oder gleich ganz abgeschossen. Sogar inmitten von Naturschutzgebieten. Weit jenseits von Afrika sehen bestimmte Gruppierungen in den Brutkolonien und Schlafplatzgesellschaften keineswegs ein beeindruckendes Na-

turphänomen, sondern die Bedrohung durch »gefäßige Schädlinge«, die die Fischerei, den Angelsport und einheimische Fischarten gefährden sollen.

Der heimische Wildvogel wurde zeitweise gar als »Unterwasserpest« bezeichnet. Obwohl der wissenschaftliche Nachweis einer Schädigung in den allermeisten Fällen nicht erbracht wurde, sehen Landesbehörden einen »Regulierungsbedarf« und kündigen Politiker »unbürokratische Reduzierungskonzepte« an. Zeitungen berichten beim Abdruck von Schwarzweißfotos einer Kormorangruppe in passender Couleur von »finsternen Gesellen« und »düsteren Clübschen«, die »ganze Flüsse leer fressen«, während in Nordrhein-Westfalen schon eine Verordnung zur Bejagung in Vorbereitung ist. Der Entwurf ähnlicher Zielsetzung in einem weiteren Bundesland führt an »daß aus der Nahrungssuche des Kormorans an Gewässern ein gemeinwirtschaftlicher Schaden entsteht, ... wird seitens der Verwaltung unterstellt.« Jenseits von Afrika wird einer der wichtigsten Grundsätze unseres Rechtsstaates bei Tieren umgekehrt: Im Falle des Kormorans gilt wohl: Im Zweifel gegen den Angeklagten.

Ulrich Sander

Besorgte Mienen, am Ende aber zufriedene Gesichter

Am Schluß unserer kleinen Artikelserie »Rund um den Wein« steht – wie könnte es anders sein – ein Rückblick auf das Jahr 2005. Was hat es dem Winzer, was dem Freund eines guten Tropfens letztendlich gebracht?

Die abschließende Bewertung fällt heuer so unterschiedlich aus, wie das Wetter des vergangenen Jahres. Hier wurde nahezu das gesamte Repertoire klimatischer Kapriolen geboten. So ist

Und in der Tat, während der Stürmen unserer Republik oftmals in Wassermassen versank, wurde in anderen Gebieten sogar die ohnehin schon geringe Niederschlagsmenge von 2003 noch



Eine ideale Kombination: die herzhafte Küche und junger Wein

es auch nicht verwunderlich, wenn in manchen Anbaugebieten der Vegetationsverlauf eher einer Achterbahnfahrt glich. Bedingt durch den eher milden Winter und angenehmen Temperaturen zu Jahresbeginn, lag der Austrieb oft mehr oder minder deutlich vor dem langjährigen Mittel. Es konnte aber auch ganz anders sein.

Meist führte die Abwechslung trockener, kühler und warm-heißer Perioden zu gut versorgten Rebstöcken und signalisierte schon früh Reifepotentiale. Viele von uns werden dann den Sommer, der mal wieder etwas für sein mäßiges Image getan hat, gar nicht als solchen wahrgenommen haben.

unterschritten. Extreme Hagelschläge, Starkregen und Sturm bescherten am Mittelrhein und Mosel-Saar-Ruwer Schäden mit teilweise vollständigem Ertragsverlust. Dennoch konnten regional aufgetretene Vegetationsrückstände oft noch eingeholt werden.

Die Arbeiten im Weinberg waren durch dieses Auf und Ab sehr beeinträchtigt. Mit strenger Selektion beschädigter Trauben und sorgfältig geplanten Maßnahmen zum Pflanzenschutz mußten die Winzer der entstandenen Fäulnis oder dem Pilzbefall begegnen. Auch gegen Schädlinge aus dem Tierreich, etwa Mäuse, Vögel oder Wespen mußte sich zur Wehr gesetzt werden.

Ein legendärer goldener Oktober mit reichlich Sonnenstunden und besten Temperaturen bescherte uns einen Bilderbuchherbst, der vielerorts entschädigte. Die Mostgewichte legten deshalb Woche für Woche noch einmal deutlich zu.

Mit bis zu zehn Tagen früher als im langjährigen Schnitt startete im September in fast allen Anbaugebieten die Weinlese.

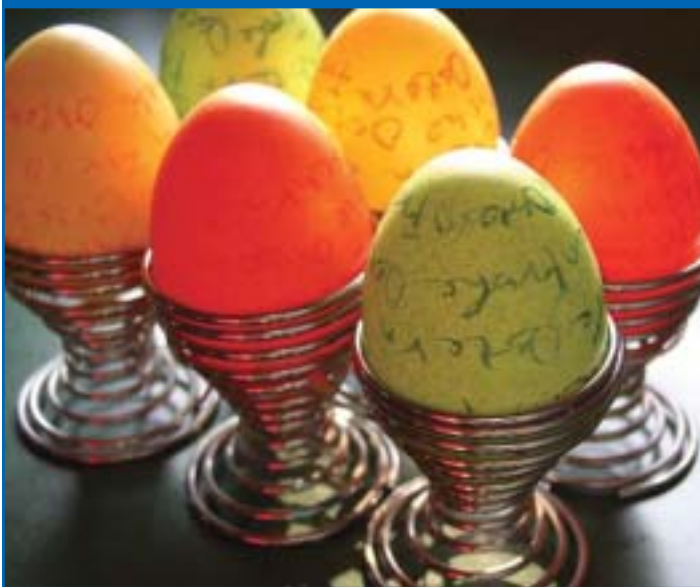
Mengenmäßig liegt der Jahrgang 2005 eher unter dem Durchschnitt. Den Schätzungen zu Folge lieferten die bundesweit rund 99.000 ha Ertragsreblächen etwa 9 bis 9,5 Millionen Hektoliter Weinmost. Die Verteilungsspanne ist dabei sehr groß. »Übermengen« hier und deutliche »Untermengen« dort, insbesondere beim Riesling. Allein die erzielten Mostgewichte geben Anlaß zur Freude. Bei den frühreifenden Rebsorten fiel ein überdurchschnittlich hohes Mostgewicht positiv auf, während die späten Rebsorten damit eher geizten und enttäuschten. Erfreulicherweise lagen die Mostgewichte überwiegend im Prädikatsweinsbereich. Dies ist sicher auch ein Grund dafür, weshalb im Inland die Qualität deutscher Weine für positive Resonanz sorgt.

Allgemein zeichnen die ersten Proben der Jungweine das Bild eines breiten Qualitätsspektrums. Die weißen Sorten zeigen sich sehr fruchtig, mit moderater Säure ausgestattet und kräftiger Struktur und sind schon früh trinkreif. Die Roten Sorten präsentieren sich ebenfalls fruchtig, extrakt- und körperreich mit hoher Farbintensität. Es wird eine Qualität ähnlich dem Ausnahmejahrgang 2003 erwartet, die Dank ausgewogener Alkoholgehalte ein mehr an Gaumenfreude verspricht.

Resümee: Wieder ein guter Jahrgang, der auch höchsten Ansprüchen genügen wird.

*Norbert Dommermuth
Weinkellerei A. Schneider
Kasbach/Rhein*

Bunte Eier mit Pflanzenfarben



Leuchtende Farben erzielt Ihr auch mit natürlichen Farben aus Pflanzen

Wenn Ihr zu Ostern Eier schön bunt färben wollt, müßt Ihr nicht unbedingt Eierfarben kaufen. Billiger und natürlicher geht es mit Farbstoffen aus Pflanzen. Grüne Eier bekommt Ihr zum Beispiel mit Brennesselblättern (beim Pflücken Handschuhe tragen!) oder Spinat. Gelb werden die Eier, wenn Ihr sie mit Safran, Löwenzahnblättern, Birkenblätter oder Färberkamille kocht. Die äußersten Blätter von Speisezwiebeln lassen Eier gelb bis rostbraun werden. Rot färbt Rote Beete, Malventee, Hagebutten. Violette Eier entstehen durch Rotkohlblätter, blau durch Heidelbeeren oder Holunderbeeren (auch Saft). Je mehr Ihr von den Färberpflanzen in den Kochtopf gebt, desto intensiver wird die Farbe.

Und so geht's:

Vorsicht! Das gefärbte Wasser kann auch Eure Kleidung färben oder in der Küche Flecken hinterlassen. Besser, Ihr zieht alte Kleidung an und deckt empfindliche Oberflächen mit Zeitungspapier ab.

Sammelt die Färberpflanzen Eurer Wahl und zerkleinert sie. Nehmt einen alten Kochtopf (vorher die Eltern fragen, denn es könnten Farbreste zurückbleiben) und setzt Wasser mit einem Schuß Essig auf. Nehmt die Eier, die Ihr färben möchtet, und piekst sie an einem Ende mit einem spitzen Piekser an. Jetzt wählt eine Farbe aus und gebt die Färberpflanzenstücke und die Eier ins Wasser. Laßt beides zehn Minuten kochen – fertig sind die bunten Eier!

Tip:

Nehmt immer nur eine Farbe; Kombinationen aus zwei und mehr Farben werden schnell unschön und braun. Fangt am besten mit der hellsten Farbe an, die Ihr habt, z.B. gelb, und färbt die nächsten Eier grün oder rot. Für jede neue Farbe müßt Ihr das Wasser wechseln. Laßt die Eier in einem Sieb trocknen und reibt sie anschließend mit einem Stück Speck oder etwas Öl ab – so glänzen sie besonders schön.

Jetzt wird's bunt!

Soll ich heute den grünen Pullover anziehen oder lieber den roten? Die rote Hose oder lieber die blaue? Vielleicht die karierte Jacke dazu? Ganz schön bunt ist es in unserem Kleiderschrank. Die meisten Kleidungsstücke sind mit chemischen Farben behandelt. Aber es gibt mittlerweile einige Hersteller, die wieder auf alte Methoden zurückgreifen, Kleider zu färben: Sie verwenden Farbstoffe aus der Natur.



Diese Färberpflanzen kennt Ihr aus Eurem Garten: Tagetes

Vielleicht habt Ihr schon mal von der Königsfarbe **Purpur** gehört. Sie galt einst als besonders kostbar, da sie sehr teuer herzustellen war – das leuchtende Rot gewann man im Mittelalter nämlich noch aus den so genannten Purpurschnecken. Aber keine Sorge, wenn Ihr heute ein Kleidungsstück kauft, das mit natürlichen Farben gefärbt wurde, müßt Ihr sicher keine Schnecken dafür leiden. Denn es gibt auch Pflanzen, die es ganz schön bunt treiben – dabei sieht man es ihnen auf den ersten Blick gar nicht so an. Eine dieser so genannten Färberpflanzen kennt Ihr ganz sicher, zumindest einen nahen Verwandten, der jetzt im Frühling überall zu sehen ist: **Safran**. Der Teil, der den Kuchen (und auch andere Lebensmittel) so schön gelb macht, stammt von den Blüten einer bestimmten Krokusart.

Die Menschen nutzen schon sehr lange Farbstoffe aus der Natur – nicht nur aus Pflanzen,

sondern auch zum Beispiel aus Erde mit bestimmten Farben. Dazu gehören etwa **Ultramarineblau**, gelber bis brauner **Ocker** oder rostbraun gebrannte **Umbra**. Schon in der Altsteinzeit benutzten unsere Vorfahren Farben aus diesen Erden, um sich selbst zu bemalen oder ihr Leben in Höhlenmalereien festzuhalten.

In den Wüstenoasen der Sahara sowie im Nahen und Mittleren Osten wächst eine Pflanze, die schon seit Jahrtausenden für ihre Farbe berühmt ist: der **Hennastrauch**. Man trocknet und mahlt oder zerreibt die Blätter und erhält daraus ein grünes Pulver. Rührt man es mit Wasser an, färbt der Pflanzenbrei Haut, Haare oder auch manche Stoffe orange, rot oder rostbraun. Schon einige Mumien aus dem alten Ägypten waren mit Bemalungen aus Henna verziert. Auch heute noch bemalen sich viele Menschen in Indien, Afrika und im Nahen Osten mit Hennamalereien, zum Beispiel vor Gebur-

ten oder Hochzeiten. Henna-Farbe verblaßt nach einigen Wäschen.

Im Vergleich zu Henna sind die europäischen Färberpflanzen noch nicht sehr lange bekannt. Es ist auch sehr schwierig, unter all den vielen bunten Pflanzen wie Klatschmohn, Kornblume, Löwenzahn oder Raps genau die Pflanzen herauszufinden, die nicht nur schön bunt aussehen, sondern aus denen sich auch ein geeigneter Farbstoff gewinnen läßt, der Stoff dauerhaft färbt. Denn die Farbe soll ja nicht sofort ausbleichen, wenn man das Kleidungsstück wäscht. Auch durch Sonnenlicht soll die bunte Pracht nicht gleich wieder verblassen. Und oft sind es gar nicht die buntesten Blüten, die die besten Farben produzieren, sondern eher unscheinbare Pflanzenteile wie grüne Blätter oder Wurzeln, in denen sich ein Farbstoff verbirgt.

Diese Kunst, Gewebe langfristig zu färben, beherrschten Färber erst im antiken Griechenland und in Rom. Dazu nutzten sie Pflanzen oder bestimmte Teile von Pflanzen, die Farbstoffe enthalten, zum Beispiel Blüten, Blätter, aber auch Wurzeln. Um Kleidungsstücke zu färben, mußte der Stoff jedoch meistens mit Chemikalien gebeizt werden. Dieser Prozeß machte die Stoff-Fasern empfindlich für die Farbe. Dann erst trugen die Färber den gefärbten Sud auf die Kleidung auf. Eine typische Pflanze, die sie benutzten, war der **Färberwaid**, der vor allem in Thüringen angebaut wurde. Diese Pflanze färbt Stoffe blau. Um den Farbstoff zu gewinnen, mahlte man im Mittelalter die frischen Blätter zu einem Pflanzenbrei und formte daraus Bälle. Beim Trocknen bildet sich dann der blaue Farbstoff, der zuvor in den grünen Blättern verborgen war. Im 18. Jahrhundert wurde diese heimische Pflanze durch ein färbendes Kraut aus Indien abgelöst: **Indigo** nennt man auch heute noch sehr intensive Blautönungen, die schon fast Lila aussehen.

Für gelbe Farbe sorgten im Mittelalter Färberpflanzen wie die Blüten der **Färberhundskamille**. Vom Färberwau (auch Reseda genannt) Rainfarn (das ist eine Chrysanthemenart), **Färberscharte**, **Safflor** und **Wiesenflockenblume** verwendet man die ganze Pflanze zum Färben. Von der **Aufrechten Sammetblume**, die auch **Tagetes** heißt, benötigt man dagegen nur die Blütenblätter zum Färben.

Aus heimischen Pflanzen Farbe gewinnen

Rote Farbe kann man auch heute noch aus **Krapp** gewinnen, einer Pflanze, die eigentlich aus dem Mittelmeerraum stammt, aber auch bei uns wächst. Sie verbirgt den roten Farbstoff in ihren Wurzeln. Krapp ist übrigens mit unseren heimischen Labkräutern und Waldmeister verwandt. Labkraut war früher auch bei uns ein Färberkraut, hat aber an Bedeutung verloren. Braunen Farbstoff zum Färben von Pflanzen erhält man aus den Heilkräutern **Dost**, **Schöllkraut** oder **Frauenmantel**. Von ihnen benötigt man jeweils die ganze Pflanze. Braune Farbe erzeugen auch die Blüten der **Färberdistel**, aus deren Samen man auch heute noch ein sehr hochwertiges Speiseöl gewinnt.

Im 19. Jahrhundert erfanden die Menschen immer mehr künstliche Chemikalien, die billiger herzustellen waren als die Pflanzenfarben. So wurden die Färberpflanzen nach und nach vom Markt verdrängt. Aber, wie gesagt, jetzt werden sie nach und nach wieder entdeckt, denn viele Menschen verzichten heutzutage lieber auf künstliche Chemikalien und wollen »zurück zur Natur«. Von daher ist es möglich, daß in den nächsten Jahren auch deutsche Bauern wieder Färberpflanzen anbauen. Wetten, daß es dann – ganz natürlich – wieder ziemlich bunt wird?

Euer Kieselchen