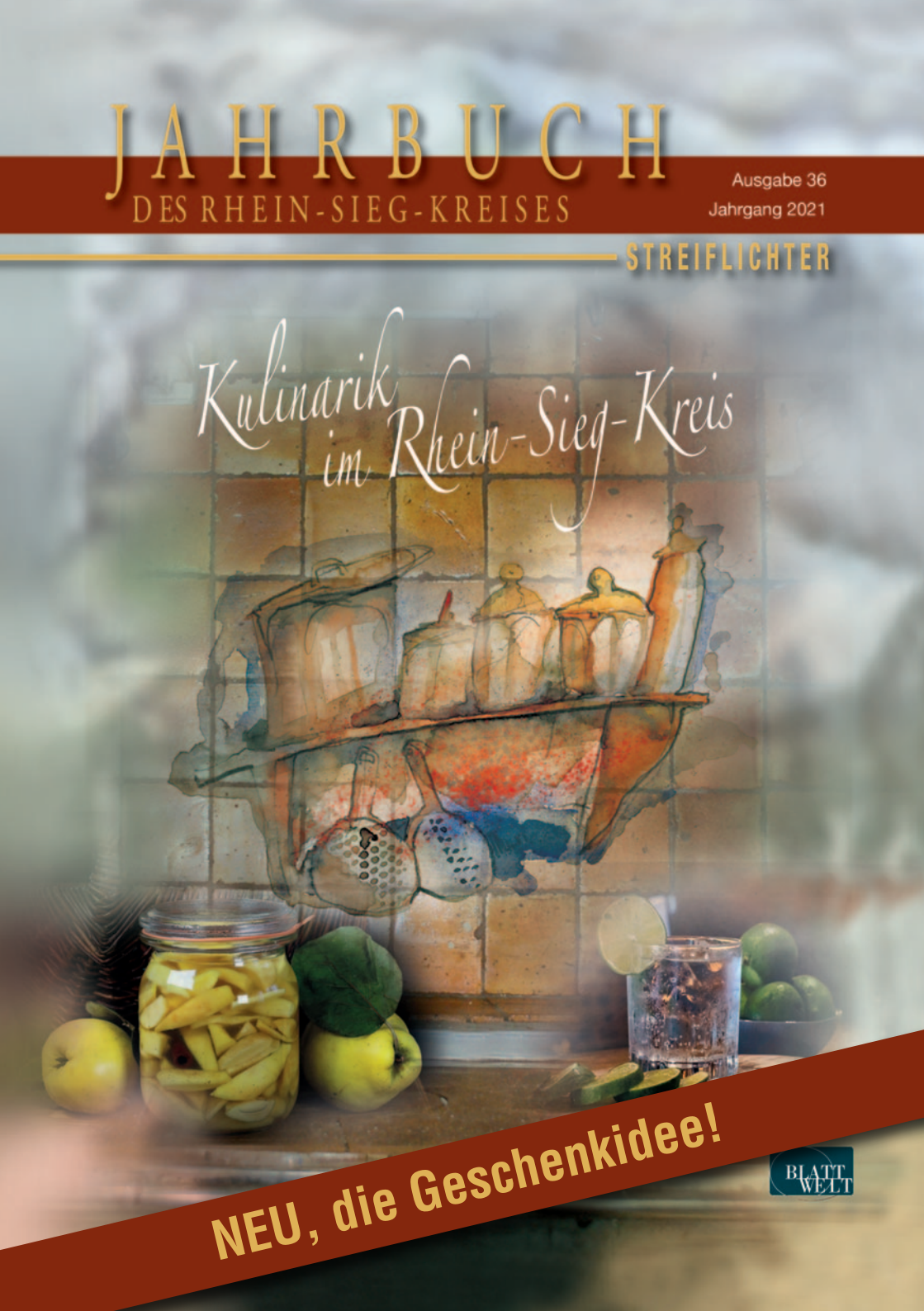
JAHRBUCH
DES RHEIN-SIEG-KREISES

Ausgabe 36
Jahrgang 2021

STREIFLICHTER



EINLEITUNG

Das Jahrbuch des Rhein-Sieg-Kreises gilt seit Jahren als dessen geschichtliche und kulturelle Visitenkarte. In seinen Ausgaben behandelt es nicht nur heimatgeschichtliche Aspekte, sondern lenkt den Blick auch auf die Eigenheiten des Kreises und gibt darüber hinaus einen Überblick über das aktuelle Geschehen.

Mit dem aktuellen Schwerpunktthema „Kulinarik“ trifft das Jahrbuch daher einen ganz speziellen Nerv. Natürlich geht es um den Genuss und das Genießen, aber das Buch hält zudem interessante Informationen zu aktuellen und historischen Ernährungsaspekten bereit.
Darüber hinaus verrät es Wissenswertes über den Zusammenhang von Genuss und Nachhaltigkeit. Auch Gemeinsamkeiten und Gegensätze traditioneller und moderner Lebensmittelversorgung werden thematisiert, besonders mit Blick auf die vielen regionalen Schätze, die für den in weiten Teilen ländlich geprägten Rhein-Sieg-Kreis so charakteristisch sind. Das Jahrbuch lädt zum Schmunzeln über kulinarische Anekdoten der Vergangenheit ein, lässt aber auch Erinnerungen an Zeiten wach werden, in denen kaum das Nötigste vorhanden war, um satt zu werden.

Eine Publikation dieser Art kann natürlich niemals Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Intention des Jahrbuchs ist es vielmehr, wie auch bisher den Blick auf viele kleine und große Besonderheiten zu lenken. Sie sind es, die den Rhein-Sieg-Kreis so lebendig, so lebens- und so liebenswert machen.

Warum sich der Spargel in Bornheim so wohlfühlt

Voll im Trend: Eine Region mit Biogemüse, Freilandtieren und Hofläden

von Susanne Römer-Winkler

Susanne Römer-Winkler
Warum sich der Spargel in Bornheim so wohlfühlt –
Voll im Trend: Eine Region mit Biogemüse, Freilandtieren und Hofläden

Von Pferden, Kühen und Traktoren

Entwicklungen und Erinnerungen

Von Rainer Land

Ella muss weichen

DEUTZ

BEDIENUNGSANLEITUNG DEUTZ-DIESEL-SCHLEPPER

D 15

14

Rainer Land
Von Pferden, Kühen und Traktoren – Entwicklungen und Erinnerungen

Rhabarber? Rhabarber!

Geschichte und Entwicklung einer Kulturpflanze im Rheinland

Von Wolfgang Isenberg

Rhabarber findet vielseitige Erwähnung – in Mythologie und Literatur, als Heilpflanze und Medizin

22

Wolfgang Isenberg
Rhabarber? Rhabarber! – Geschichte und Entwicklung einer Kulturpflanze im Rheinland

Einkaufen und Vorratshaltung im Wandel der Zeit

Früher einkochen – heute Taschen schleppen?!

Von Ira Schneider

In früheren Zeiten war es ein Muss, für den Winter einen Vorrat anzulegen. Besonders in ländlichen Regionen konnte man nicht immer alles kaufen. Vom dörflichen Krämerladen über den mobilen Kaufladen bis zum Tante-Emma-Laden 2.0 ist viel geschehen. Die zunehmende Industrialisierung (durch die in der Küche unter anderem der Brühwürfel Einzug hielt) und die flächendeckende Verbreitung des Kühlschranks nach dem Zweiten Weltkrieg haben Einkauf und Vorratshaltung einem großen Wandel unterworfen. Der Ruf nach mehr Nachhaltigkeit und Wiederbelebung des ländlichen Raums lässt uns nun im 21. Jahrhundert – zunächst in der Nische – die Rolle rückwärts erleben.

150 Jahre Konsumieren und Hauswirtschaften im Rhein-Sieg-Kreis

„Essen muss der Mensch, das weiß ein jeder" schrieb der österreichische Schriftsteller Franz Grillparzer in seinem Lustspiel „Weh dem, der lügt!" im Jahr 1840. Frei nach dieser Sentenz strömen zum Wochenende Menschenmassen in die Einkaufszentren und Supermarktketten. Zu jeder Jahreszeit erwartet uns dort ein reichhaltiges Angebot an frischen, aber auch verarbeiteten Lebensmitteln. In nahezu jedem Einkaufswagen findet sich ein ganzes Regalbrett voll mit Waren des täglichen Bedarf[illegible] hinaus. In einem durchschnittlichen Supermarkt, der heute etwas über [illegible] in seinem Sortiment führt, [illegible] alles zu haben. Gefühlt hat [illegible] schaften immer voll und [illegible] sich vielleicht einmal: Wie [illegible] schen eigentlich früher die [illegible] engmaschige Versorgungs[illegible] Ketten noch nicht gab? W[illegible] Vorfahren ihre Lebensmittel

34

Ira Schneider
Einkaufen und Vorratshaltung
im Wandel der Zeit –
Früher einkochen – heute Taschen schleppen?!

Eva Zoske-Dernóczi
Eine gute Mischung aus Theorie und Praxis:
„Am Berufskolleg nachhaltig und gesund
essen und trinken lernen"

Eine gute Mischung aus Theorie und Praxis:

„Am Berufskolleg nachhaltig und gesund essen und trinken lernen"

Von Eva Zoske-Dernóczi

Carl-Fruther-Berufskolleg in Hennef ist Schule des Rhein-Sieg-Kreises und gewerblich-technische Bundesschule. Schülerinnen und Schüler in verschiedenen Fachrichtungen unterrichtet werden: Fahrzeugtechnik, Bau-, Holz- und Gebäudetechnik, Informationstechnik, Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Ingenieur-Metall-, Elektrotechnik und Mechatronik sowie dem Schulbereich des Berufskollegs, an dem Schüler ihre allgemeine Hochschulreife absolvieren können. Jedoch reicht also von der Pflichtbesuchs-Jugendlicher mit und ohne Schulabschluss über die Ausbildung von Schülern in Teilzeitklassen und Vollzeitklassen, in denen alle Schulabschlüsse bis hin zur allgemeinen Hochschulreife erworben werden können.

Insgesamt fast 2800 Schüler werden hier von 110 Kolleginnen und Kollegen unterrichtet. Pro Tag sind circa 1200 Schüler anwesend – von diesen besuchen circa 700 Schüler sogenannte Vollzeitklassen. Die Schüler sind in der Regel zwischen 16 und 20 Jahre alt, einige sind aber auch erheblich älter, weil sie z.B. bereits eine Ausbildung absolviert oder sich beruflich umorientiert haben. Die Schülerschaft kommt aus dem gesamten Rhein-Sieg-Kreis.

Einer der größten Schulbereiche des Berufskollegs ist die Abteilung „Ernährungs- und Versorgungsmanagement". Neben den klassischen Ausbildungsberufen wie Bäcker, Konditor, Fleischer sowie Bäckereifachverkäufer, Konditorei- und Fleischereifachverkäufer werden ca. 120 Schüler in Vollzeitklassen beschult, damit sie Abschlüsse sowie eine schulische Berufsausbildung erwerben, wie z.B. die des Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung (Schwerpunkt Service) oder die Fachoberschulreife, ggf. mit Qualifikationsvermerk. Auch können Schüler ihre Fachhochschulreife erreichen.

[1]) Nachfolgend wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit nur die männliche Form gebraucht.

56

Weinbau im Siebengebirge

Von Sigrid Lange

Einst ein wichtiger Erwerbszweig

Jahrhundertelang war der Weinanbau im Siebengebirge zwischen Niederdollendorf und Bad Honnef ein wichtiger Erwerbszweig, der überwiegend auf sehr kleinen Parzellen von oft nur 100 bis 500 Quadratmetern Größe im Nebenerwerb betrieben wurde.[1] Daneben existierten aber auch große Weingüter mit langer Tradition. Die Anbauflächen lagen nicht nur in Rheinnähe, sondern erstreckten sich auch an den sonnigen Hängen

Hermann Gerling, Arbeiter im Weinberg, Farbstift-Zeichnung, um 1930

in den Seitentälern von Rhöndorf bis Oberdollendorf. Diese weite Verbreitung ist vor allem auf die Bedeutung des Weins als Alltagsgetränk zurückzuführen, solange nicht überall sauberes Trinkwasser zur Verfügung stand. Zusätzlich gab es kleine Weingärten innerhalb der Orte und Weinstöcke an Hauswänden oder Mauern, deren Trauben vorwiegend dem privaten Verbrauch dienten und oft als Verzehrobst oder für Gelees verwendet wurden.

48

Sigrid Lange
Weinbau im Siebengebirge

„Schön festes Fleisch, es wird euch munden ...“

Jüdische Metzger in Siegburg

Von Claudia Maria Arndt

Siegburger Fleischer-Innung

Juden und ihre Berufsfelder

In den frühesten Nachweisen jüdischer Besiedlung im deutschen Raum ist meist von jüdischen Kaufleuten die Rede. Aus Italien und Südfrankreich stammende Kaufmannsfamilien gründeten im 10. und frühen 11. Jahrhundert im Rheinland jüdische Gemeinden und siedelten sich auch entlang der Hauptverkehrswege und Handelsrouten, wie den Flüssen Rhein, Main und Mosel, an. Juden übten noch weitere spezialisierte Berufe wie Arzt, Architekt oder Fin- aus. Zugleich waren sie aber auf- ern und Handwerker tätig, beu- Gutshöfe und Werkstätten.

62

Claudia Maria Arndt
„Schön festes Fleisch, es wird euch munden …“
Jüdische Metzger in Siegburg

Das Trendgetränk Gin –

Brennereien in der Region

Von Julia Solf

Dry Gin, Botanicals, New Western Style? Was bis vor wenigen Jahren bestenfalls an eine längst vergangenen Englischschulunterricht erinnerte oder als [illegible] verstaubtes Kaudern- [illegible] gilt heute die Kenntnis [illegible] Gin natürlich. [illegible] als vielbuchte [illegible] Form von Gin [illegible] Mücken beliebt: [illegible] ist. In diesem [illegible] die sprungbrettartigen Gin Brennereien dazu [illegible] Menschen [illegible] Bilder bei [illegible] der Suche nach dem Gin des Lebens“ unterstützen. Vielmehr soll es um im Kleingedruckt anzusiedelnde Unternehmen gehen, die ein altes Handwerk wieder neu belebt haben, die Brennereien.

Die Auswahl an Gins ist unermesslich. Da gibt es natürlich die internationalen „großen Marken“ wie z. B. Bombay, Tanqueray oder Elephant, die auf den Beliebtheitslisten ganz oben stehen. Da sich in diesem Jahrbuch allerdings alles um die Kulturarbeit im Rhein-Sieg-Kreis dreht, soll es an dieser Stelle um die heimgen Brennereien gehen. Und da hat der Rhein-Sieg-Kreis viel zu bieten! Mehrere ansässig und brennen die unterschiedlichsten flüssigen Produkte. Im Rahmen der Recherche für diesen Artikel haben drei dieser Brennereien freundlicherweise nähere Auskunft über sich, ihre Produkte, aber auch ihre Einschätzung bezüglich der Trinkgewohnheiten der Rhein-Sieg-Kreiser gegeben. Zu Wort kommen Irmgard Brennerei von der Brennerei Brauweiler aus Meckenheim, Ralph Gemmel von der wacholdar?! GmbH aus Sankt Augustin sowie Raphael Vollmar und Gerald Koenen, Geschäftsführer der Rheinland Distillers GmbH, Bonn, deren Produkt Siegfried Gin nicht nur den Kenner der Szene ein Begriff ist, sondern sich über die Grenzen des Rhein-Sieg-Kreises hinaus regelrecht deutschlandweiter Bekanntheit erfreut.

74

Julia Solf
Das Trendgetränk Gin –
Brennereien in der Region

Genießen zu Zeiten der „Bonner Republik“

Eine besonders süße Erfolgsgeschichte

Von Alexandra Lingk

Löhrer

„Leckeres macht Löhrer nur im eigenen Haus?“ Dieses eigene Haus beherbergt nicht nur das allseits bekannte Café, es ist auch das Heim einer Familie, die zupacken kann und sich von den Widrigkeiten des Lebens nicht unterkriegen lässt.

Wie alles begann

Der Vater von Heinz, Johannes („Hans“) Löhrer, hatte im Zweiten Weltkrieg seine Zeit als Wehrmachtssoldat – unter anderem drei furchtbare Jahre in Leningrad – wie durch ein Wunder weitestgehend unbeschadet überstanden und war nach Kriegsende glücklich heimgekehrt. Seitdem träumte der Bäcker- und Konditormeister gemeinsam mit seiner Frau Franziska wieder seinen Traum von einer Selbstständigkeit im beschaulichen Rheinbach, wo er vor dem Krieg bereits als Bäckergeselle gearbeitet hatte.

Von diesem Traum ließen sich beide auch nicht abbringen, als sich der ab 1945 eingeschlagene Weg dürftiin als sehr steinig erwies. Eine Existenzgründung scheiterte

Rheinbach ist nicht nur für seine Glaskunst bekannt. Alteingesessene Bürgerinnen und Bürger erinnern sich noch sehr genau daran, wie ihre Stadt über Jahrzehnte hinweg auch eine Pilgerstätte für prominente Naschkatzen und Naschkater war. Aus Politik und Gesellschaft strömten Genusssüchtige herbei, um sich die köstlichen, handgefertigten Confiserie-Kreationen eines Mannes auf der Zunge zergehen zu lassen: von Konditormeister und Chocolatier Heinz Löhrer.

80

Alexandra Lingk
Genießen zu Zeiten der „Bonner Republik“,
eine besonders süße Erfolgsgeschichte

Horst Bursch
„Der Mensch ist, was er isst“
Eine Reise durch die sprachkundliche Kulinarik – volkskundliche, philosophische und sprachliche Leckerbissen

„Der Mensch ist, was er isst“

Von Horst Bursch

Eine Reise durch die sprachkundliche Kulinarik – volkskundliche, philosophische und sprachliche Leckerbissen

Anstatt einer Vorspeise

Der Rhein-Sieg-Kreis bildet den geographischen Bezugsrahmen für die nachstehenden kulinarischen, kulturgeschichtlichen, sprachlichen und nahrungsphilosophischen Streifzüge, die an etlichen Stellen einen Blick über den Tellerrand ermöglichen. In seinem in Nürnberg 1678 veröffentlichten dickleibigen Werk „Nützliche Haus- und Feld Schule“ bemerkte Georg Andreas Böckler: „Nechst dem Wachen und Schlaffen ist dem Menschen nichts nothwendigeres / als Essen und Trincken / welch durch dasselbige die Gesundheit unterhalten wird“ (S. 926).

„Ohne gegessen und getrunken zu haben, ist der Mensch verloren.“ Diese aus einem spanischen Sprichwort übersetzte Binsenweisheit bedarf keiner näheren Begründung. Körperliches und seelisches Wohlbefinden sind von zahlreichen Faktoren abhängig, wobei die Nahrungsaufnahme rein biologisch-physiologisch lebensnotwendig ist. Da Essen und Trinken einen wesentlichen Teil unseres Lebens bestimmen, kommt der Speisekultur eine enorme Bedeutung zu. Mitunter lassen sich dabei regelrechte Leckerbissen aufspüren, von denen wir hier einige in einem Mehrgang-Menü auftischen, ohne uns im klassischen Sinn an Inhalt und Form einer Speisekarte zu halten.

Der Philosoph Ludwig Feuerbach (1804-1872), dem es unter anderem darum ging, wie die schon zu seiner Zeit erkannte fortschreitende Selbstentfremdung des Menschen zu überwinden und die ursprüngliche naturhafte Einheit mit sich selbst wieder herzustellen seien, formulierte 1850 in einer Kurzbesprechung der gerade in Erlangen erschienenen Abhandlung „Lehre der Nahrungsmittel für das Volk“ von Jakob Moleschott (1822-1893) die salopp und beleschott (1822-1893) die salopp und beliebt wurdet sprachspielerische Aussage: „Der Mensch ist, was er isst.“ Mit dieser im Grunde banalen Aussage reiht sich Feuerbach in eine Reihe von Theologen, Philosophen und Literaten ein, die in teilweise aphoristischer Weise Äußerungen zu Papier brachten, die heute als geflügelte Worte in Umlauf sind. Dem griechischen Philosophen Sokrates (470-399 v. Chr.) verdanken wir die bekannte Aussage: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Der Evangelist Lukas forderte: „Lasst uns essen und fröhlich sein“ (15, 23). Von der spanischen Mystikerin Theresia von Avila (1515-1582) stammt die von Winston Churchill später geprieseene Erinnerung: „Zu deinem Leibe etwas Gutes, damit die Seele Lust hat, in ihm zu wohnen.“ Für das 1690 von dem Komponisten Johann Philipp Förtsch (1652-1732) erdachte Singspiel „Der irrende Ritter Don Quixotte de la Mancha“ verfasste Otto Heinrich Hinsch (1660-1712) das Libretto, in dem es heißt: „Weil Speis und Trank in dieser Welt / doch Leib und

92

Schmackhafte Eier von glücklichen Hühnern

Mobile Ställe revolutionieren die herkömmliche Hühnerhaltung

Von Inga Sprünken

Zwei afrikanische Kleinzwiegen hüpfen herum und spielen Nachlaufen. Um sie herum gackert es, scharrt es, putzt es sich – die Hühner auf der grünen Wiese rund um das Hühnermobil wirken fast wie aus einem Werbefilm. Aber sie sind echt. In jedem Hühnermobil von Wilhelm Ellingen in Hennef-Uckerath führen 225 Stück Federvieh, zu denen immer auch drei Hähne gehören, ein artgerechtes Leben. Drinnen sieht es aus wie in einem ganz normalen Stall. Es gibt Sitzstangen und Legeboxen, die mit Dinkelspelzen ausgepolstert sind, und auf dem Boden können die Tiere scharren. Wenn ihnen zu warm oder zu kalt ist, ziehen sie sich dahin zurück, ansonsten picken sie tagsüber Gras in ihrem mit einem mobilen Zaun abgesteckten Gehege. In dem stehen ihnen Wannen mit Sand und Wasser zum Baden zur Verfügung – das perfekte Hühnerleben.

Wer kurz hinter Uckerath auf der B 8 fährt, hat die drei Hühnermobile bestimmt schon gesehen. „Wir haben im Jahr 2013 ein Hühnermobil bei einer Betriebsbesichtigung kennengelernt“, erzählt der Landwirt, wie er zur Hühnerhaltung gekommen ist, denn zuvor hatte er nur Rinder. Seine 60 Hektar Land sind überwiegend Grünland, auf zehn Hektar baut er Kleegras und Weizen als Futter an sowie Kartoffeln und Triticale (eine Mischung aus Weizen und Roggen). Neben dem Federvieh gehört eine Mutterkuh-Herde mit 30 Limousin-Rindern samt Kälbern noch immer zum Biohof Ellingen.

Wilhelm Ellingen führt den landwirtschaftlichen Betrieb, den er von seinen Eltern übernommen hat, bereits seit 1985. Über 15 Jahren hat er ihn extensiviert, dass die Umstellung auf Bio vor fünf Jahren für ihn ein „logischer Schritt“ war, sagt. Insbesondere die Milchkrise in 2010 hatte ihn umdenken und ihn d Milchkühe abschaffen lassen.

Rund 280 Eier legt jede Henne pro. Eier werden auf dem Biohof in Selbstbedienen-Kühlschrank-Autom einer Metzgerei und der Bioküste im scheid verkauft. „Das wird gut a

98

Inga Sprünken
Schmackhafte Eier von glücklichen Hühnern –
Mobile Ställe revolutionieren die herkömmliche Hühnerhaltung

Die Sieg-Rheinische Germania Brauerei AG Hersel/Wissen –

Über hundert Jahre Braukunst

Von Stefan Großmann

Ein Blick zurück

Die Anfänge des modernen Brauwesens lingen hauptsächlich in den kleinen Haus- und Gasthofbrauereien. Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erhielt das Brauwesen durch die Erfindung der Kältetechnik einen seiner letzten wesentlichen Technikumgeschübe. Der Bonnheimer Heimatforscher Norbert Zerlett berichtet in seinen Chroniken über Bornheim und dessen Ortschaften unter anderem von solchen Kleinstbrauereien, die zumeist ausschließlich für den eigenen Bedarf, sprich zum Ausschank in hauseigenen Gaststätten, brauten. Hatte man zwei oder drei Würfe als Abnehmer, so konnte man sogar noch schon von einem größeren Brauereibetrieb sprechen. Von diesen gab es einige in Bornheim und in den Vorgebirgsorten, wie beispielsweise die Brauerei Lux in Waldorf, aber auch in dem am Rhein gelegenen Ort Hersel hat das Handwerk des Bierbrauens eine erstaunlich lange Tradition.

Die erste nachweislich existierende Brauerei entstand in Hersel im Jahr 1806. Den Ursprüngen dieser Brauerei liegen leider die 1850 der Brauerei Barth Köllner in einer Bildsammlung, herausgegeben von der Germania Brauerei Hersel bei Bonn zwischen 1898 und 1904, gesichert belegt.[1] Aus Aufzeichnungen aus dem Jahr 1860 von Lorenz Knappstein, damaliger Wirt der Wirtshaus Gastrichte Kaefer, geht zudem hervor, dass das Vertriebsgebiet der Hersteller seit Ueldorf und Widdig abdeckte.[2] Knappstein hatte seinerzeit die Lieferungen der Brauerei Köllner in den früheren Mitbesitzten, in „Oberr“, akribisch niedergeschrieben.

Insgesamt ist nur wenig über die Brauerei Köllner bekannt ist. Aus den Chroniken von Zerlett geht aber zumindest hervor, dass sie bis 1862 „nach alter Art“ obergärigen Bier herstellte.[3]

Über die Gründe, warum der Betrieb nach 12 Jahren eingestellt wurde bzw. warum Köllner das Gewerbe 1862 aufgab, lässt sich nur spekulieren.

Tatsächlich standen die Brauereien vor der Erfindung von Kühlanlagen vor Herausforderungen, das Bier nicht nur richtigen Temperatur vergären zu lassen. Die größeren Brauereien im Umland, gerade aus Köln, nutzten unterirdische Stollen zu diesem Zweck, um das Bier richtig temperiert zu lagern. Die kleineren Betriebe mussten sich damit behelfen, dass sie tiefe Keller in die Erde gruben, um das Bier auf diese Weise kühl zu halten. Gelang ihnen aber Bemühungen nicht, beispielsweise in den Sommermonaten, konnte es passieren, dass das Bier zu sauer wurde und in der Folge nicht mehr in den Verkauf gelangen konnte. Für die Ausfälle waren von den kleineren Betrieben, zu denen in diesen Zusammenhang auch die Brauerei Köllner gezählt wird, finanziell vermutlich nicht zu verkraften.

102

Stefan Großmann
Die Sieg-Rheinische Germania Brauerei AG Hersel/Wissen – über hundert Jahre Braukunst

Alicia Enterman
„Das verhängnisvolle Jahr 1846 …“
Die Hungerjahre 1846 und 1847
im Siegkreis

„Das verhängnisvolle Jahr 1846 …“

Die Hungerjahre 1846 und 1847 im Siegkreis

Von Alicia Enterman

Darstellung der Kartoffelrevolution in Berlin, Lithografie von Vincenz Katzler, um 1847

„Das verhängnisvolle Jahr 1846, das Maß allen Unheils“ – mit diesen düsteren Worten beschrieb die Bürgermeisterversammlung von Menden das Jahr, in dem die Wirtschaftskrise und die daraus resultierende Hungersnot, die in den 1840er-Jahren über Europa herrschten, auch den Siegkreis erreichten.

Wirtschaftskrise und Missernten

Seit circa 1814 hatten die Deutschen mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen. Der Ausbruch von Krankheiten wie der Cholera sowie die niedrigen Löhne, vor allem von Handwerkern und Tagelöhnern, trugen zu einer zunehmenden Verelendung und Armut bei.

Was die Not von 1846 bis 1847 so außerordentlich machte, war der unglückliche Zusammenfall von Getreidemissernten und der verheerenden Kartoffelfäule. (Für eine ausführliche Beschreibung der Auswirkungen der „Kartoffelkrankheit“ weise ich auf den Beitrag von Peter Knecht in diesem Jahrbuch hin.) Der April 1846 war ungewöhnlich regnerisch, es folgte die Dürre eines langen, extrem trockenen Sommers – die Folge waren Missernten bei den Grundnahrungsmitteln, z.B. Weizen, Roggen, Erbsen, Gerste und Hafer. So betrug die Roggenernte in der Rheinprovinz im Jahr 1846 nur 50 Prozent einer Durchschnittsernte. Auf die Missernten folgte die Preissteigerung. Einige wenige Landwirtschaftler konnten ihre verbleibenden Ernten für den Export verkaufen und so von den höheren Preisen profitieren. Für die landlosen Tagelöhner aber und die Subsistenzproduzenten (Landwirtschaftler, deren Ernten nur den Eigenbedarf abdeckte, ihre Anzahl war im Siegkreis sehr hoch), war die Teuerung fatal.

Vielerorts führte das Elend zu einem gewalttätigen Aufruhr. Ungefähr 80 Prozent aller deutschen Unruhen (ca. 84 von 104) im Jahr 1847 waren hungerbedingt. In der berühmten Berliner „Kartoffelrevolution“ im April 1847 drückten Bürger ihre Wut gegen die hohen Preise und die gefühlte Apathie des Staates durch Angriffe auf Lebensmittelgeschäfte wie Bäckereien und Metzgereien aus.

In der Rheinprovinz (von 1822 bis 1945 zu Preußen gehörend) gab es allerdings nur wenige solcher Unruhen – und keine nachgewiesenen im Siegkreis. Die Krise fiel im Rheinland weniger katastrophal als in den östlichen preußischen Provinzen aus. Dennoch beherrschten Leid und Sorge die rheinische Bevölkerung. Auch im Siegkreis stieg die Sterbequote zwischen 1845 und 1847 um 18 Prozent.

120

Heimat ist ein Kochtopf

HAUS SCHLESIEN widmet sich in einer Ausstellung dem Geschmack von Heimat

Von Bernadett Fischer

„Was wäre der oberschlesische Spätzeltyp ohne den »Zur«, den das Landei als »saure Mettwurst« erklärt, … Ging doch der polnische Spruch um: »Z Zurem chleb z Bogiem, wesz stongrzatki ehes ze Sherzatem« wörtlich: »Mit Zur und der Wurst stark wie eine Mauer«.“ (Alice Schmitz: aus Heimat gern durch den Magen, 2001)

Eine eigene Küche war in dem ersten Nachkriegsjahren alles Gutes zu wünschen, war eine Kochkiste hatte. Die kurz vorher Kochen konnten eben ohne die von vielen benutzte Steuerstelle weitergehen.

Zwischen Königswinter und Liegnitz/ liegen 700 Kilometer und 400 Kilokalorien – etwa wenn es um den leckeren Pfefferkuchen „Liegnitzer Bombe“ geht, dem sich das HAUS SCHLESIEN neben anderen kulinarischen Köstlichkeiten im Rahmen der Ausstellung „Kann Spuren von Heimat enthalten. Essen und Trinken, Identität und Integration der Deutschen des östlichen Europa“ im Jahr 2020 gewidmet hat. Ob der Streuselkuchen von Oma oder der Lieblingseintopf von Mutter – solche Gerichte schmecken nach Zuhause und wecken besondere Emotionen in uns. „Das schmeckt wie zu Hause“ ist nicht umsonst eines der größten Komplimente, das man einer Köchin machen kann – Heimat ist eben manchmal auch ein Kochtopf. „Viele Gerichte stammen aber nicht erst nach „Heimat“ wie bei den diese auch im Klopse, Bäbenhirse, Liegnitzer „Kaiserstellung Mecklenburg ganz buchstäblich Schlesiens/Nie des Bettuches.“

Und so gerät um dauph Die Wurzel von der Ki Haus des chen. Es aus dem master Erziehung

ZUR

50 g Sauerteig (bekommt man beim Bäcker)
50 g gerollten Roggen
4-5 zerkleinerte Knoblauchzehen
Salz nach Geschmack
2-3 Tl. Zucker
einige Spritzer Maggiewürze
etwas 3 El. Essig

zwei bis drei Tage bei Zimmertemperatur stehen bleibt. Am dritten Tag werden einmalhalb Liter Wasser, in das man zwei bis drei Mettwürstchen geben kann, zum Kochen gebracht.

Das Ganze schüttet man in einen mit Wasser gefüllten Halb-Liter-Topf, möglichst aus Steingut, rührt alles zu einem Brei, der dann

Man rührt den gerollten Roggenkorn in das siedende Wasser und lässt es bei mäßer Hitze etwa eine halbe Stunde kochen.

Man kann den Entsaft mit zerlassenem Räucherspeck verfeinern und dazu dere Emotionen in uns. „Das schmeckt wie zu

114

Bernadett Fischer
Heimat ist ein Kochtopf –
HAUS SCHLESIEN widmet
sich in einer Ausstellung
dem Geschmack von Heimat

TeeGschwendner:

Traditionsreiches Familienunternehmen aus Meckenheim

Von Alena Saam

„TeeGschwendner“ stieg von einem kleinen Einzelhandelsgeschäft für Tee zum größten Teefachhändler Deutschlands auf. Die Geschichte des Unternehmens mit Sitz in Meckenheim ist durchaus bewegt und war von Erfolgen und Progressivität, aber auch von Rückschlägen und Umbrüchen geprägt.

Seine Anfänge nahm das Unternehmen nicht in Meckenheim, sondern in der Heimatstadt des Gründers, Albert Gschwendner, in Trier. Gschwendner wurde 1954 in der Stadt an der Mosel geboren, besuchte zunächst die Hauptschule im Stadtteil Heiligkreuz, wechselte anschließend auf die Berufsschule und machte seinen Abschluss an der kaufmännischen Privatschule Eberhard. Albert Gschwendner sah demnach schon früh seine berufliche Zukunft im Kaufmannsmäßen und folgte damit seiner Mutter Hedwig (1918-2014), die Lebensmittelhändlerin war. Gschwendner war schon seit seiner Jugend leidenschaftlicher Teetrinker und fand in seiner späteren Ehefrau Gwendolina (1959-2002) eine ebenso begeisterte Teetrinkerin. In Deutschland wurde jedoch bis in die 1970er-Jahre Tee vorherrschend in Teebeutels und nicht lose verkauft, was die Gschwendners letztlich zu ihrer Geschäftsidee motivierte.

124

Alena Saam
TeeGschwendner:
Traditionsreiches
Familienunternehmen
aus Meckenheim

„… den Milchgenuss … mit allen Mitteln zu fördern“[1]

Aspekte des Gesundheitsmarketings vor dem Ersten Weltkrieg

Von Michael Kamp

Das Milchtrinken in Summerbach mit Publikum um 1914. (Stadtarchiv Summerbach)

Lange galt Kuhmilch als Synonym für gesunde Ernährung – doch in letzter Zeit ist sie auf vielfache Weise in die öffentliche Kritik geraten: Das Grundnahrungsmittel an sich sei nur bedingt gesund und die Verlagerung der Überproduktion in Europa und den USA durch massive Trockenmilchexporte nach Afrika würde traditionelle Wirtschaftsstrukturen zerstören und das Armutsgefälle in der Welt weiter vergrößern.[1] Vorbei ist wohl endgültig auch die Zeit, als Milch noch müde Männer munter machte, denn wissenschaftliche Studien belegen, dass sie Prostatakrebs verursachen kann.[2] Zweifelsohne ist sie aber ein existenzielles Nahrungsmittel, das neben Wasser viele wichtige Bausteine des Lebens wie Eiweiß, Fett und Zucker in einem ausgewogenen Verhältnis enthält. Die allgegenwärtige Präsenz der Milch und ihrer Produkte in unserem Alltag verleitet deshalb zu der Annahme, dass ihre gesellschaftliche Akzeptanz, abgesehen von ihrer Unentbehrlichkeit als Säuglingsnahrung, schon immer hoch gewesen ist. Doch dies trifft nicht zu, wie dieser Beitrag anschaulich aufzeigen wird.

Milch musste quasi erst als Getränk für alle sozialen und Altersgruppen jenseits der Stillphase „entdeckt“ und bevorzugt werden. Voraussetzung dafür waren wissenschaftliche Fortschritte in der Bakteriologie und eine gesundheitsbewusstere Lebensweise. Denn bis zu einer revolutionären Entdeckung des französischen Chemikers **Louis Pasteur (1822-1895) war die Kuhmilch auf**grund ihrer leichten Verderblichkeit kalkulierbaren, mit erheblichen G[illegible] behaftenden belastetes Nahrungsmittel hatte sie beispielsweise auch den T[illegible] Säuglinge verursacht. Im Rohzustand sie zu den zentralen Überträgern d[illegible] kulose, was der erste Medizinnobelpreisträger Emil von Behring (1854-1917) [illegible] fanden hatte.[3]

Pasteurs 1864 gewonnene Erkenntnis, schnell erhitzte Milch haltbarer [illegible] länger genießbar ist, die nach ihr [illegible] Pasteurisierung, lebte jedoch [illegible] schaftliches Umdenken ein. [illegible] Milch nicht mehr als Krankmacher [illegible] wurde fast euphorisch zum L[illegible] stilisiert.

130

Die Bergische Kaffeetafel

Von Reinhard Zado

Das Bergische Land

Es ist ein schönes Land, östlich der Agger, des Wahnbachs und des Bröltbaches – hügelig, mit großen Waldflächen durchsetzt, mit Wiesen und vielen Dörfern in den Tälern und auf den Hügelketten. Die Dörfer sehen völlig anders als im Siegtal oder am Rhein aus: Typisch für diese Region ist die Schieferdeckung auf den Häusern und den wetterzugewandten Fassaden – wir sind im Bergischen Land. Der Name entstand nicht, [illegible]

Schieferfassade an einem Wohnhaus in Much

138

Von der Zuckerrübe zum Grafschafter Goldsaft

„Wir lieben unsere Wurzeln“

Von Alexandra Lingk

Schon seit langer Zeit verleitet der *Grafschafter Goldsaft* die Menschen, sobald sie darauf angesprochen werden, zu verschiedenartigen Reaktionen. So bekommt man heute vielleicht ein „Oh ja, den hat meine Mutter immer in den Sauerbraten gegeben“ zu hören ebenso wie ein „Lecker! Besonders zu Reibekuchen“, während die Antwort früher nicht selten „Oh nein, bloß nicht, das erinnert mich zu sehr an die schlechten Zeiten während des Krieges, da haben wir das immer gegessen, weil es kaum etwas anderes gab“ lautete.

So mancher Mensch im Rheinland kann jedoch mit dem Namen *Grafschafter Goldsaft* zunächst einmal überhaupt nichts anfangen. Erst wenn der Begriff „Rübenkraut“ genannt wird, fällt dann mit ihm der sinnbildliche Groschen. In der Gegend um Trier hingegen ist es sinnvoller, nach *Strietz* oder *Leckschmer* zu fragen, in und um Köln spricht man mitunter auch von *Knollekruft*; am Niederrhein ist die Rede von *Siegenraut* und im Münsterland von *Peckwieck*. All diese unterschiedlichen Begriffe laufen am Ende auf dasselbe hinaus und beschreiben ein naturreines Produkt aus Zuckerrüben, das seinen Ursprung nicht etwa – wie man aus dem Markennamen *Grafschafter Goldsaft* schließen könnte – im nördlichen Rheinland-Pfalz hat, sondern im linksrheinischen Rhein-Sieg-Kreis, genauer in Meckenheim. Die „Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG“ produziert als Familienbetrieb bereits in vierter Generation die dunkle, zähflüssige Masse, die so viel mehr ist als nur ein süßer Brotaufstrich.

142

Michael Kamp
„… den Milchgenuss … mit allen Mitteln zu fördern“ – Aspekte des Gesundheitsmarketings vor dem Ersten Weltkrieg

Reinhard Zado
Die Bergische Kaffeetafel

Alexandra Lingk
Von der Zuckerrübe zum Grafschafter Goldsaft „Wir lieben unsere Wurzeln“

Peter Knecht
Alle lieben Sieglinde

Alle lieben Sieglinde

Von Peter Knecht

Magda, Ingrid, Monika, Stefanie, Alexandra, Soraya, Anuschka, Sieglinde, Heidi ... Das sind nicht etwa nur schöne Namen für junge Mädchen oder Models, sondern auch Namen von bekannten Kartoffelsorten. Wetteet gibt es etwa 6000 Kartoffelsorten – und sie fehlen heutzutage bei kaum einem Mittagstisch. Uns soll aber hier vor allem interessieren, wie die schmackhaften Erdfrüchte in unsere Gegend gekommen sind. Und es geht um Geschichten, die sich in unserer näheren Umgebung – im schönen Winterscheid – um die Kartoffel ranken oder auch tatsächlich passiert sind.

und dem Tabak – und d
auch nach Hause mit. B
fanden in Europa ihre
so wachsen der ers
für Jahr. Kolumbus b
die Kunde von sei
schützen im Hod
bien mit. Der
zende. Goldst
schen Krone
Konquistador
seda 1538 be
daten sowie
und Schmuck
bentwens. Es
zur Eroberung d
schätze. Beim Vorm
des Rio Magdalena ha
schrieb 1537, dass d
bekannten europäis
auch für Spanier dur
Sie wachse dort bis
bis 4000 Metern, w
gedeihen kann, un

Die Entdeckung der Kartoffel

Christoph Kolumbus hatte die Kartoffel auf seinen vier Reisen in die neue Welt 1492 bis 1504 als wichtiges Nahrungsmittel der Indios kennen, aber wohl nicht schätzen gelernt. Seine Wertschätzung galt dem Mais

Von Kaiserkirschen, Ölligsbirnen und Plüschprummen

– es lebe die Vielfalt!

Von Barbara Bouillon

Kennen Sie Cardorfer Frühe und Boitzburger? Haben Sie schon einmal in eine Perle von Muffendorf oder einen Oberpräsident von Schorlemer gebissen? Vor 100 Jahren hätten vermutlich viele Bewohner der Vorgebirgshänge mit Ja geantwortet, während die Namen heute völlig exotisch klingen.

Die Bezeichnungen gehören zu lokalen Obstsorten, die früher an den Vorgebirgshängen in hoher Stückzahl angebaut wurden und heute als verschollen gelten. Aber dem Obstsorten mit einer lokalen oder regionalen Verbreitung und so klangvollen Namen wie *Nimmermürb* (abgeleitet von „nie mürbe werdend"), *Triumpf aus Laxemburg, Ramedyer Gold, Rhein- oder Ölligsbirne* gibt es vermutlich noch auf den Obstwiesen der Region. Sie sind an die standortlichen und klimatischen Gegebenheiten von Ort besonders gut angepasst und verwöhnen den Gaumen beliebige mit besonderen Geschmacksnuancen.

Ramedyer Gold auf einer Obstwiese bei Ellerf, eine Züchtung des Freiherrn Arnold von Soiemacher, dem Burg Nideggy bei Andernach gehörte

Im heutigen Sortiment der Supermärkte oder Obsthöfe wird man diese Sorten jedoch vergeblich suchen. Der Handel konzentriert sich auf wenige, gleichmäßig reifende und gut lagerbare Tafelobstsorten, die auf Niederstämmen der heutigen Obstplantagen gut anzubauen sind. Aus ökonomischer Sicht ist dies verständlich; doch geht die Vielfalt der Geschmacksrichtungen und Verwertungen verloren und zugleich ein Genpool, der zukünftig vielleicht einmal wertvoll ist. Viele dieser traditionellen Sorten wurden als Hochstämme auf Obstwiesen angebaut. Ihre Bestimmung war aber nicht unbedingt der Konsum der frischen Früchte. Verwertungen wie das Krautkochen – die Herstellung von Apfel- und Birnenkraut –, Dörren oder Brennen hatten Rüher eine wesentlich größere Bedeutung als Tafelobst für den Frischverzehr.

Barbara Bouillon
Von Kaiserkirschen, Ölligsbirnen und Plüschprummen – es lebe die Vielfalt!

„Das Confect ... wirdt dieser tage alles beysammen gemacht"

Eine Bestellung für die Tafel des Abtes Bertram von Bellinghausen

Von Andrea Korte-Böger

Die Schlacht an der Aggerbrücke, Reinhard Zado: Öl auf Leinwand, 2014

Als Abt Bertram von Bellinghausen eine Bestellung an Spezereien – vermutlich Ende Mai/Anfang Juni 1639 – für seine Tafel an seinen Klostersekretär Johannes vanden Cloot nach Köln sandte, hatte er seine Mitbrüder und den Siegburger Hof in Köln bereits verlassen. Dorthin, in die gut gesicherte Reichsstadt, hatte sich der gesamte Konvent unter Mitnahme des Klosterarchivs, aller Schätze und Schreine im Oktober 1631 vor den heranahnenden schwedischen Truppen geflüchtet. Die Abtei auf dem Michaelsberg sowie die Stadt Siegburg mit all ihren Bewohnern am Fuße der Berges wurden sich selbst und dem Kriegsunheil überlassen. Bis dahin war man durch das geschickte Taktieren Abt Bellinghausens und seines Vorgängers leidlich ungeschoren durch die Wirren und Grausamkeiten des Dreißigjährigen Kriegs (1618-1648) gekommen.

1636 zog sich dann, so die offizielle Lesart, der Abt aus Gesundheitsgründen von seinem Amt zurück und lebte auf der väterli-

168

Andrea Korte-Böger
„Das Confect … wirdt dieser tage alles beysammen gemacht", eine Bestellung für die Tafel des Abtes Bertram von Bellinghausen

Tradition seit 1971:

50 Jahre Waffelfest

der Dorfgemeinschaft Gerressen

Von Waltraud Sieg

Das Dorf Gerressen liegt auf einer Höhe zwischen Herchen und Eitorf am westlichen Rand der Gemeinde Windeck im östlichen Rhein-Sieg-Kreis. Die Gemeinde Windeck besteht aus 67 Ortschaften mit insgesamt ca. 20 000 Einwohnern auf einer Fläche von ca. 107 Quadratkilometern. Gerressen hat ca. 350 Einwohnerinnen und Einwohner, verteilt auf 110 Haushalte.

Erstmals erwähnt wurde Gerressen 1348 in einer Akte des Klosters in Herchen; dies erfuhr der Namensforscher und Dialektologe Heinrich Dittmaier bei seinen regionalen Erkundungen. Charakteristisch für das Dorf waren die alte Scheune und das Stallgebäude, welche inzwischen im Heimatmuseum in Altwindeck wiederaufgebaut wurden.

Die alte Linde mit dem im Dorfeingang, vom ... weend, prägen ebenso die beiden Merkmale finden Dorfgemeinschaft wieder.

174

Höllenwein und Drachenblut

Kneipen mit Engelbert Humperdinck

Von Christian Ubber

Seit dem durchschlagenden Erfolg seiner Märchenoper *Hänsel und Gretel* war er ein europaweit reisender und gnadenloser Kontrapunkt Engelbert Humperdinck (1854-1921). Der gebürtige Siegburger eilte von einer umjubelten Aufführung zur nächsten, wenn er nicht gerade als Hochschulprofessor seine Meisterschüler im Komponieren unterwies. Abseits dieses „Alltäglichen" Humperdincks ist jedoch nur wenig über persönliche Eigenheiten bekannt.

Auf der Suche nach dem Privatmann Humperdinck wird man vor allem in seinen Tagebüchern fündig. Dabei handelt es sich um Taschenkalender – in denen schmalen Spalten, die für jeden Tag zur Verfügung standen, hielt er stichwortartig die wichtigen Ereignisse des Tagesverlaufs in zierlicher, manchmal mikroskopisch kleiner Schrift fest: wann er was komponierte, mit wem er zusammentraf, wann er welche Schüler unterrichtete, wann er wohin reiste – und auch, was er wo an Speisen, Getränken und anderen Leckereien zu sich nahm.

Nur wenig verraten die Kalendereinträge über Humperdincks Essensvorlieben oder über bevorzugte Mahlzeiten. Da ist die Rede von – was immer er damit meinte –„Traubenbraut"-, von Hasenbraten, ein anderes Mal von „Bier mit Schweinefleisch"1. Vergleichsweise ausführlich tat Humperdinck am 23. Juli 1892 kund: „Bier, Schinken, Eier und Krebse in einer Wirtschaft. 2 M[ark]." Am 2. Januar 1893 verzehrt er „Hackerbier

178

„Man nehme ..."

Regionale Gerichte in Kriegs- und Nachkriegsjahren

Von Margarethe Rogalla

„Man nehme" – mit diesen Worten beginnen viele Rezepte in Kochbüchern und dann folgt die Aufzählung der Zutaten.

Aus einer reichhaltigen Auswahl an Zutaten zu schöpfen – so war es im und nach dem Zweiten Weltkrieg nun ganz und gar nicht. Die Mahlzeiten bestanden aus dem, was auf den Feldern und im Garten wuchs. Daraus wurden von den Müttern frei ausgedachte Gerichte gekocht, deren Geschmack ich heute noch zeitweilig auf der Zunge habe.

Wer kennt heute noch den *Wöschdrei*? Damit begann manchmal das Frühstück, und zwar dann, wenn von den wenigen Eiern, die die Hühner legten, eines oder vielleicht auch zwei abgezweigt werden konnten, weil sie nicht verkauft werden mussten. Denn ein Verkauf brachte etwas Bargeld, eine der wenigen Möglichkeiten, ein kleines Einkommen zu erzielen. Der Trost Petter, in Winterscheid allen bekannt, kam regelmäßig mit seinem Fahrrad aus Eitorf. An der Lenkstange hing ein großer Korb, ähnlich dem Korb der Bäcker zum Brötchenausfahren. Der Petter kaufte Eier für sein Geschäft in Eitorf ein. Die legte er in den Korb, 100 Stück und noch mehr, umverpackt, und dann brachte er sie heil und unzerbrochen in seinen Laden.

Die Zubereitung des *Wöschdreis* war einfach und schnell. Man brauchte nur eine Pfanne, in der etwas Fett erhitzt wurde, gab, wenn vorhanden, einige Speckwürfel dazu und goss dann die mit Milch und Mehl verquirlten Eier hinein. Das Ganze musste man nur etwas stocken lassen, mit dem *Süüverbessemrchen*, (einem aus geschälten Birkenreisern zu einem Bündel zusammengebundenen Rührbesen) zu einem dicklichen Brei rühren und mit Salz und etwas Zucker würzen.

Wöschdrei

184

Waltraud Sieg
Tradition seit 1971:
50 Jahre Waffelfest
der Dorfgemeinschaft Gerressen

Christian Ubber
Höllenwein und Drachenblut –
Kneipen mit Engelbert Humperdinck

Margarethe Rogalla
„Man nehme …"
Regionale Gerichte in Kriegs-
und Nachkriegsjahren

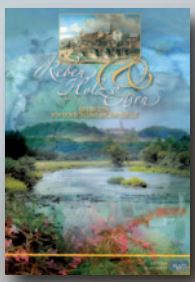
Das
JAHRBUCH DES RHEIN-SIEG-KREISES
ist durchgehend farbig,
auf 232 Seiten finden wir 28 Artikel mit mehr als 500 Abbildungen,
anschließend folgt die Chronik, RSK 2019/2020.
Das Ganze ist in einem festen Einband und hochwertiger Ausstattung.

Erhältlich im Buchhandel
ISBN: 978-3-936256-88-8
und beim Verlag
www.blattweltshop.de
rzado@rz-online.de

13,50 €

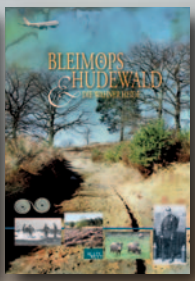
Herausgeber: Rhein-Sieg-Kreis, der Landrat
unterstützt von der Kreissparkasse Köln

WEITERE BÜCHER ZUR REGION, ERSCHIENEN BEI BLATTWELT



384 Seiten, mit festem Buchdeckel, im Format 17 x 24 cm,

21,00 Euro
ISBN:
978-3-936256-37-6

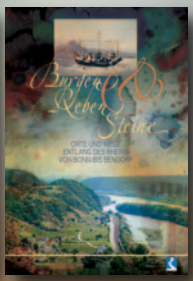


320 Seiten, mit festem Buchdeckel, im Format 17x 24 cm

12,00 Euro
ISBN:
978-3-936256-42-0

224 Seiten, mit festem Buchdeckel, im Format 17 x 24 cm

12,00 Euro
ISBN:
978-3-936256-47-5



288 Seiten, mit festem Buchdeckel, im Format 17 x 24 cm,

19,50 Euro
ISBN:
978-3-936256-27-7

160 Seiten, mit festem Buchdeckel, im Format 23,5 x 28 cm

24,00 Euro
ISBN:
978-3-936256-61-1

VERBINDET DIE REGIONEN „

WESTERWÄLDER Land

LANDLEBEN-MAGAZIN VON MONTABAUR, KANNENBÄCKERLAND, HACHENBURG, ALTENKIRCHEN BIS NEUWIED, LINZ, SIEGBURG

www.westerwaelder-land.de

GRATIS

BLATT WELT
Edition Blattwelt
Hauptstraße 22, 56316 Niederhofen
02684-4551 - rzado@rz-online.de
www.blattwelt.de

Erscheint viermal im Jahr. Auch im Abo erhältlich, unter rzado@rz-online.de