

Region

Mehr Wein am Rhein

Siebengebirge

»Glück Auf!« in Bad Honnef

Rheinische Küche

Es grünt so grün...

Ihr Recht

Verträge an der Haustür

Kieselchen

Neues für Leseratten

Natur

*Sei doch kein
Frosch!*

Bonn
Königswinter
Oberpleis
Bad Honnef
Rheinbreitbach
Unkel Erpel Linz

14 Seiten

Veranstaltungsübersicht

Liebe Leserin, lieber Leser,

nein, eine Schönheit ist er nun wirklich nicht! Doch bei genauem Hinsehen kann man dem Tier eine gewisse Faszination nicht absprechen – einmal abgesehen von seinem merkwürdigen Paarungsverhalten. Nein, vom Aussterben ist er (noch) nicht bedroht, aber hier bahnt sich eine Entwicklung in dieser Richtung deutlich an. Die Rede ist vom Grasfrosch, den Ulrich Sander Ihnen auf den Seiten 4 und 5, unter der provokativen Überschrift »Sei doch kein Frosch!«, vorstellen möchte.

Gottlob, es gibt ihn auch heute noch: den wagemutigen, einfallreichen Unternehmer, der seine Chancen erkennt und nutzt. Wilhelm Alfons Schärler ist so ein »Ritter der Marktwirtschaft«. Nun ja, er ist schon Rentner – aber gibt es etwas Schöneres, als sich zum Wohle der Allgemeinheit eine zweite Karriere aufzubauen? Der ideenreiche Wühlscheider Bürger machte schon vor Jahren eine frappierende Entdeckung – direkt vor seiner Haustür! Mehr Wein am Rhein ist der Beitrag auf den Seiten 6 und 7 über den gebürtigen Aegidienberger überschrieben, der auch Sie staunen lassen wird.

Ungläubig hochgezogene Augenbrauen sieht auch, wer von Glück Auf in Bad Honnef und damit vom Bergbau im Rheinischen Nizza spricht. Das ist doch wohl ein Aprilscherz!? Lesen Sie auf den Seiten 8 bis 11, was Christian Kieß und Klemenz Dormagen im ersten Teil unserer neuen Serie darüber zu berichten wissen.

Danach haben Sie sich wahrlich eine stärkende Mahlzeit verdient. Es grünt so grün... klingt es aus der Rheinischen Küche, wo Julia Bidder Sie im Rahmen unserer Serie diesmal über Fastenkost im Rheinland informiert. Was es mit dem »Grün«

auf sich hat, erfahren Sie auf den Seiten 12 und 13.

Sollten Sie einmal – vielleicht etwas geistesabwesend und genervt zwischen Kochtopf und Kindergeschrei – vorschnell einen Vertrag an der Haustür geschlossen haben, den Sie anschließend bereuen: Keine Sorge, im Normalfall hilft Ihnen unser Gesetzgeber da wieder raus. Vertrag ohne Reue hat Rechtsanwalt Christof Ankele seinen informativen Bei-

trag auf Seite 14 überschrieben, der Ihnen gute Tips in dieser Frage vermittelt.

Ostern naht. Da findet sich ab und an noch eine kleine zusätzliche Gabe im Osternest für unsere Kleinen. Auf den Seiten 16 und 17 stellt unser Kieselchen den jüngsten Lesern spannende und unterhaltsame Kinderbücher vor.

Genießen Sie die ersten warmen Sonnenstrahlen und freuen Sie sich mit mir darüber, daß endlich wieder Frühling ist.

Frohe und entspannende Ostertage wünscht Ihnen

Her Erwin Bidder

Impressum



Titelbild: Ulrich Sander
(Die Aufnahme zeigt zwei Grasfrösche)

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, Ulrich Sander, RA Christof Ankele, Karl Josef Klöhs, Christian Kieß, Klemenz Dormagen, A. Prila-Scherz
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 Heimatverein Rheinbreitbach, Erwin Bidder, Deutsches Weinforschungs-Institut, Florian Fürst, Paulus Hinz, Christian Kieß, Ulrich Sander, Photodisc
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: Hotel Bungertshof, Dollendorf; Schwekutsch Motorgeräte, Hennef-Kurscheid (beide Teilbeilagen)

»Sei doch kein Frosch!«

Warum eigentlich nicht? Wenn die winterliche Kälte schwindet, kommen alljährlich auch die Amphibien aus ihren Winterquartieren hervor und machen uns durch ihr teils zahlreiches Auftreten und spektakuläre, unangemeldete Demonstrationen, die sogenannten »Amphibienwanderungen«, darauf aufmerksam, daß die geplagte Umwelt noch von anderen Mitgeschöpfen bevölkert wird. Wir Menschen bekommen das meistens durch Strassensperrungen zu spüren; ist man zu Fuß unterwegs, fallen hier und da überfahrene Opfer auf, meistens Erdkröten und Salamander.



Mit Klammergriff zur Begattung: Der Grasfrosch

Nicht weniger verbreitet allerdings ist der Grasfrosch. Um genau zu sein: Er ist die häufigste Froschart in Deutschland. Seine Laichwanderungen sind jedoch weniger auffällig, weil sie weniger konzentriert ablaufen und er sich viel schneller als die beiden oben genannten Arten fortbewegt. Zudem ist der Grasfrosch,

ganz anders als es der Name zunächst vermuten läßt, gar nicht lebhaft grasgrün gefärbt (wie z.B. der Laubfrosch), sondern von brauner Grundfarbe. Zusammen mit den nah verwandten, aber viel selteneren Arten Spring- und Moorfrosch zählt er entsprechend zur Gruppe der Braunfrösche. Diese Farbgebung der

Oberseite kann im Einzelfall variieren zwischen grau-braun, hellbraun, dunkelbraun bis hin zu blau-grau. Das ist je nach Individuum verschieden und kann auch vom »Gefühlszustand« der Tiere abhängen. Leiden sie unter Hunger, Kälte, Hitze oder Trockenheit, können viele Amphibienarten eine dunklere Farbe annehmen. Ähnlich verhält es sich mit Fischen im Aquarium, bei denen man diesen Farbwechsel ebenfalls gut beobachten kann, wobei der Streßfaktor »Trockenheit« hier keine Rolle spielen dürfte oder sollte...

Amphibien lieben die Feuchtigkeit aus zwei Gründen: Zum einen besitzt ihre Haut keinen besonders wirksamen Verdunstungsschutz, und die Tiere laufen ständig Gefahr auszutrocknen. Deshalb meiden sie beispielsweise Landwanderungen bei Wind und Trockenheit und warten Regenperioden ab. Zum anderen hat es diese Tiergruppe, im Gegensatz zu den Reptilien, im Laufe der Entwicklungsgeschichte nicht geschafft, ihre Eier an Land auszubrüten bzw. ausbrüten zu lassen oder lebende Junge zu gebären. Frösche müssen daher zur Fortpflanzung jedes Jahr ein Laichgewässer aufsuchen, wo sie ihre Eier im Wasser ablegen. Im Falle der Grasfrösche legt jedes Weibchen einen Eiballen in Ufernähe ab. Im flachen Wasser, wo es leicht wärmer ist, entwickelt sich der Laich schneller. Ein Laichballen enthält zwischen 1.500 und knapp 2.000 Eier. Diese sind von einer



Froschlaich

schützenden Gallerte umgeben, die im Wasser aufquillt und den Klumpen etwa auf Kohlkopfgroße anwachsen läßt. Die Weibchen verlieren rund ein Drittel ihres Körpergewichts und sehen nach der Strapaze regelrecht abgemagert aus. Die Männchen ihrerseits haben aber ebenso genug zu tun. Sie besetzen frühzeitig, manchmal schon im Februar, Reviere am Tümpel – dabei werden auch Gartenteiche oft angenommen – und quaken in die

ersten milden Frühlingsabende hinein. Im Siebengebirge dürfte der Grasfrosch jedes Jahr die erste Amphibienart sein, die den Winter auf diese Weise tief grummelnd, knurrend und quorrend verabschiedet. Die stärksten und aktivsten Männchen, die sich auf alles stürzen, was sich im Wasser bewegt, haben auch am ehesten die Chance, ein Weibchen zu erobern. Das Männchen springt auf den Rücken des Weibchens und umklammert es bauchseitig. Dabei umschließen die extra muskulösen Arme die Partnerin dermaßen fest, daß sie selbst unter Gewalt kaum voneinander zu trennen sind – trotz der glitschigen Haut. Die Männchen schaffen diese starke Verbindung dadurch, daß sie ihre Finger wie Haken ineinander verschließen und mit Hilfe der sogenannten Brunftschwienel. Diese Verdickungen an den Daumen jeder Hand, welche zusätzlichen Halt auf der rutschigen Amphibienhaut verschaffen, gleichen Druckpolstern mit feiner Noppenstruktur. Sie bewirken eine erstaunliche Rutschfestigkeit und wirken zusammen mit dem Armdruck, den das Männchen aufbringt, ähnlich wie Bremsgummis an einer Fahrradfelge. Manche Männchen wählen eine andere Strategie als die der Revierbesetzung im Gewässer und patrouillieren vor dem Ufer, um anwandernde Weibchen abzufangen. Manchmal finden sich Partner auch schon auf dem Weg zum Laichplatz, so daß dann die Männchen von den Weibchen

huckepack zum Wasser getragen werden. Das ist für die Männchen einerseits bequem, andererseits eine Methode, ohne Konkurrenzkämpfe, die mit Strampeln, Zappeln und Zerren ver-



Huckepack zum Wasser: Grasfrosch-Paar

bunden sind, ein Weibchen sicher zu ergattern und so fest zu umklammern, daß sie nicht mehr getrennt werden können. Das mühevollen Laichgeschäft und die große Zahl an Eiern, die jedes Weibchen produziert, beeindruckt zwar zunächst, ernüchternd ist jedoch die Tatsache, daß sich meist weniger als 5 Prozent der Eier auch zu Jungfröschen entwickeln. Manchmal liegt die Überlebensrate sogar nur im Promillebereich. Molche, Enten und anderes Getier frißt am Laich, Verpilzung und infolge dessen Absterben der Eier sind ebenso an der Tagesordnung. Häufig kommt es auch vor, daß ein Kälteeinbruch mit Frost die Eier gefrieren läßt oder daß der Tümpel mitsamt dem

Laich austrocknet. Die Gefahren sind zahlreich und natürlich laufen zudem die kleinen Quappen im Wasser Gefahr, von Käfern, Libellenlarven oder Fischen gefressen zu werden. Man ahnt

angesichts solcher Verhältnisse, daß für den Erhalt der Amphibienarten große Bestände erforderlich sind, die sich ja auch in den eingangs beschriebenen auffälligen Massenwanderungen äußern. Ein ausgewachsener Grasfrosch hat ebenfalls keine allzu hohe Lebenserwartung. Weniger als die Hälfte kehrt vom einen auf das andere Jahr zurück. Gleichwohl gibt es immer wieder einige zähe Tiere, die im Freiland ein Alter von nachweislich 10 Jahren erreichen können und stets an den gleichen Tümpel zurückkehren. Diese bekannte Laichgewässertreue birgt sowohl Vorteile als auch Gefahren. Fällt ein traditionell genutztes Gewässer weg, so wie es seit den 50er Jahren mit

80% der Kleingewässer in den meisten Regionen passiert ist, gehen die Amphibienbestände stark zurück. Der Grasfrosch ist zwar derzeit noch nicht gefährdet, steht jedoch schon auf der Vorwarnliste, so daß bei anhaltender Entwicklung einmal der Ernstfall eintreten wird. Obwohl der Grasfrosch eine der häufigsten einheimischen Arten ist, trifft auch auf ihn ein paradoxes Phänomen zu: Wir sind zwar recht gut über die Tiere informiert, was die Zeit der Fortpflanzung im Frühjahr angeht. Aber auch für Amphibien gibt es Sommer, Herbst und Winter. Die meiste Zeit des Jahres halten sich die Tiere also an Land auf und nicht unbedingt in Gewässernähe. Somit erkennen wir Menschen erst sehr spät, daß zu einem glücklichen Froschleben mehr gehört als ein Tümpel und Frühlingsgequacke. Hoffentlich nicht zu spät!

Ulrich Sander

Redaktions-Tip

Amphibien-Exkursion im Ennert. Wer heimische Amphibien bei einem Abendspaziergang erleben möchte, kann an einer Führung der Biologischen Station Bonn teilnehmen.

Termin: Freitag, 07.04.04
Kostenbeitrag: Erwachsene 2,50 €, Kinder frei.

Anmeldung und Information: 0228/2495-794.

Mehr Wein am Rhein

Der Weingott Bacchus meint es bekanntlich gut mit den Rheinländern und beschert den heimischen Winzern Jahr für Jahr ein exzellentes Tröpfchen. Kein Wunder, denn hierzulande huldigt man ihm emsig bei diversen Weinblüten- und Winzerfesten. Dieses Jahr wird die Liste der rheinischen Festivitäten um eine Attraktion reicher: Im Oktober will Wühlscheid in die Liste der Weinorte der Region aufgenommen werden.



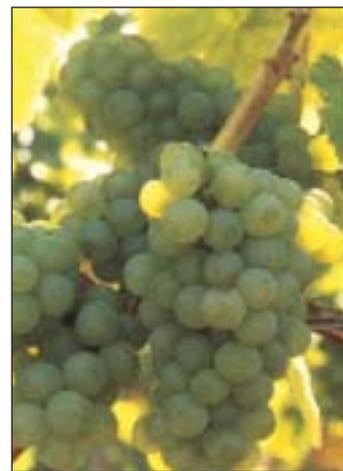
Wirklich an alles gedacht: Entwurf des Weinetiketts mit dem Hauswappen der Familie Schärler (ca. 1525)

Eigentlich leben wir in einer traurigen Zeit, zumindest, was Winzer betrifft: Immer mehr Weinbauern geben ihren Beruf angesichts der bestechend billigen Konkurrenz europäischer Nachbarländer auf, »weil es sich nicht mehr rechnet«. So verwildern Jahrhunderte lang gepflegte Weinberge und selbst traditionsbewußte Familienunternehmer ziehen sich aufs Altenteil zurück.

Sie raten ihren Kindern, lieber Wirtschaftswissenschaften zu studieren oder eine Banklehre zu machen, statt sich mit dem gehaltvollen Erbe ihrer Familien abzumühen. Doch es gibt auch Erfreuliches zu berichten: Von neuen Ortschaften zum Beispiel, die nach dem Rebsaft aus römischen Erbe streben. Wackere Weinliebhaber, die sogar Weinberge anpflanzen und gar ein

neues Winzerfest aus der Taufe heben: 2004 kürt das kleine Örtchen Wühlscheid bei Aegidienberg, gewissermaßen ein Newcomer unter den hiesigen Weinorten, seine erste Weinkönigin! Die Idee dazu kam Wilhelm Alfons Schärler, einem gebürtigen Aegidienberger, bereits vor vier Jahren. Während Bagger und Bauarbeiter Tunnel und Trassen für den Schnellzug ICE buddelten, fiel ihm etwas auf. Die Bauarbeiter in der Nähe seines Grundstücks trugen bereits im April nur Shorts und Unterhemd! »Die sommerliche Kleidung war nicht nur auf ihre körperlich anstrengende Arbeit zurückzuführen«, erzählt der studierte Geograph, der die Ruhezeiten an der Baustelle für Temperatur- und Windmessungen nutzte. »Vielmehr gibt es eine Stelle an der Baustelle, die südlich ausgerichtet ist und absolut windstill liegt.« Ein kleines Schiefervorkommen – ungewöhnlich in dieser Lage – tut ein übriges, um die Wärme zu speichern. »Ich hörte die Arbeiter wegen der vielen Steine fluchen«, berichtet Schärler mit einem Lächeln. Schiefer so weit vom Rhein entfernt – eine kleine Sensation, die bereits etliche Geologie-Studenten der Universität Bonn nach Wühlscheid lockte. Galt ihr Interesse eher der Frage, wie der Schiefer mitten ins Siebengebirge gelangt, ist, fragte sich der Pensionär Schärler schon, was man daraus machen könnte. Denn Schärler ist bereits seit etlichen Jahren passionierter Hobby-Winzer und besitzt zwei Riesling-Weinberge bei Bernkastel-Kues an der Mosel. Dort keltert er jedes Jahr ein edles Tröpfchen für seinen privaten Bedarf – Riesling und Müller-Thurgau. »Ich war wie elektrisiert«, sagt er. Sollte es tatsächlich möglich sein, daß Schärler auch in seiner Heimat einen edlen Tropfen ziehen und kelttern könnte?

Schärler machte die Probe aufs Exempel. Sobald die Bagger abgezogen und die ersten Schnellzüge die Trasse entlang rasten,



Nah Verwandte des Riesling: Neue Traubenzüchtung »Mitropia«

pflanzte er zwei Stecklinge seiner moselanischen Riesling-Reben auf den frisch aufgeschütteten Bahn-Damm der ICE-Trasse. »Die Stöcke gediehen prächtig, trugen bereits im ersten Jahr reichlich Blüten und immerhin zwei Dolden Früchte«, berichtet der Hobby-Winzer. Er schrieb umgehend die Deutsche Bahn an, ob der die Dämme der ICE-Trasse vor seiner Haustür gegen einen geringen Pachtzins nutzen dürfe. Er durfte – und vor drei Jahren pflanzte Wilhelm Schärler die ersten Reben an der ICE-Trasse in Wühlscheid. Allerdings keinen Riesling, gibt der Hobby-Winzer bedauernd zu. »Ich habe mich für eine modernere Rebsorte entschieden, in der die alte Riesling-Sorte eingekreuzt wurde«, sagt er.

Es handelt sich Trauben der Gattung Mitropia, die Experten an der Universität Heidelberg, Institut für Önologie, erst vor wenigen Jahren gezüchtet haben. »Die Traube Mitropia ist mit dem Riesling sehr verwandt, aber viel widerstandsfähiger, vor allem gegen lästige Parasiten wie Reblaus, Mehltau und Mehldorn. Letzterer tritt vor allem »in Weinanpflanzungen über 300 Meter Höhe vermehrt auf«, heißt es in einer Erklärung von Rebsorten-Experte Professor Rainer W. Heinste in von der Universität Heidelberg. Solche Qualität hat allerdings ihren Preis, und so kamen die neu-

en Rebstöcke nebst Pachtzins den Wühlscheider Hobby-Winzer teuer zu stehen. »Eine fünfstellige Summe hat mich der Spaß gekostet«, seufzt der Rentner. Von der vielen Arbeit einmal abgesehen, denn einen Weinberg hegen und pflegen heißt mehr als nur im Herbst die Trauben einzuheimsen: »Das ganze Jahr über muß der Weinberg gepflegt werden, Unkraut gejätet, die Reben geschnitten und gebunden werden. Trauben pflücken ist noch das Wenigste«, sagt Schärler. Dennoch glaubt er, daß sein kleines »Weingut Wühlscheid« Zukunft hat. Im Herbst möchte er gern weitere Parzellen bepflanzen. »Die Genehmigung der Bahn habe ich bereits«, berichtet der Hobby-Winzer und Weinkenner. »Allerdings fehlt mir das nötige Kleingeld!« Etwa € 1.000 beträgt die Summe, um weitere 100 Rebstöcke von Mitropia zu erwerben. Doch der pfiffige Rentner gibt nicht auf. »Warum nicht ein Weinfest feiern, dessen Erlös die Summe stellen kann?«, fragte er sich.

Erstmalig Weinfest

So war die Idee für das erste Wühlscheider Weinfest geboren. Der Jahrhundert-Sommer 2003 bescherte nach dem Wilhelm Schärlers Mitropia-Hängen bereits fünf Flaschen Wühlscheider Wein. Schärler hofft, daß es im laufenden Jahr fünf Fässer werden – genug, um ein erstes zünftiges Winzerfest zu feiern. »Wir haben bereits einen Verein der Wühlscheider Winzer und Weinfreunde gegründet«, erzählt Schärler stolz. Der Verein zählt immerhin 72 Mitglieder, darunter auch Bürger aus Orscheid und Aegidienberg, Kretzhäus, Hallerbach sowie aus Bad Honnef.

Im Oktober solle es so weit sein: Der Winzerverein will am Wochenende vom 15. bis 18. Oktober auf dem Dorfplatz (neben der Bushaltestelle) in Wühlscheid zünftig die neue Lese von Schärlers »Mitropia« feiern. Dabei darf natürlich auch eine

holde Weinkönigin nicht fehlen. Die Dame, die Bacchus und alle Wettergötter mild stimmen soll, steht bereits fest: Es ist Monika Maria Frey-Schärler, die Tochter von Wilhelm Schärler, der übrigens im Bacchus-Kostüm auftreten will. Als Wühlscheider »Drosophila I« soll die 32-jährige Monika Wein, Weib und Gesang repräsentieren und den Rheinländern von nah und fern den heimischen, gewissermaßen blutigen Rebsaft von der ICE-Trasse schmackhaft machen. Den Erlös des Festes will der Verein zum Erwerb neuer Rebstöcke stiften. Umweltbedenken wischt Wilhelm Schärler gleich beiseite. »Der ICE verursacht keinerlei Abgase. Unser Wein wird deutlich sauberer sein als der Rebsaft, der entlang der B42 oder an der Mosel wächst!«

Im Vertrauen auf die hohe Qualität seiner Weine plant Schärler auch schon den nächsten Schritt: Noch in diesem Jahr wird er in Wühlscheid eine gemütliche Weinschenke einrichten. »Ich plane da etwas ganz Besonderes« schmunzelt der Hobby-Winzer. »Selbst der Name des Lokals steht schon fest: Der letzte Zug!«

A. Prila-Scherz

Verlosung

Rheinkiesel verlost eine exklusive Weinprobe mit dem ersten Wein-Jahrgang »Mitropia« von den sonnenverwöhnten Hängen bei Wühlscheid. Die Weinprobe findet statt am Samstag, 31. April, um 16 Uhr auf dem Marktplatz in Wühlscheid. Da der erste Jahrgang der Wühlscheider Trauben recht gering ausfiel, können nur fünf Personen (ohne Begleitung) daran teilnehmen. Anschließend gibt es die Gelegenheit zu einem Rundgang durch das Weingut Wühlscheid mit Besichtigung der Kelterei. Also schnell anrufen unter Telefon 02224 - 76482

Werbebüro
datiset.com
Yvonne Schneider



Dat is et.

Rheinstraße 32
53619 Rheinbreitbach
Tel.: 0 22 24/96 82 88
Fax: 0 22 24/96 82 89
E-Mail: info@datiset.com
Internet: www.datiset.com

»Glück Auf!« in Honnef

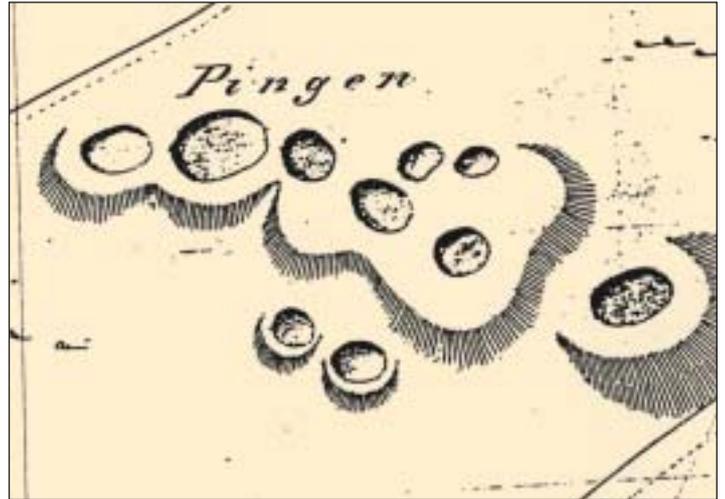
»In Honnefs unmittelbarer Nachbarschaft liegen die reichsten Erzschatze, keiner kennt sie besser als ich, der 25 Jahre lang hier tüchtige Arbeiter buddeln ließ. Hoffentlich werden meine lieben Mitbürger einmal soweit kommen, ihre Angst vor Arbeiterzufluß, den man in einem Badeort nicht gern sieht, beiseite zu schieben; auch hoffe ich, daß die Jagdliebhaber, die sich in ihrer Weidmannslust durch die beim Bergbau nun einmal unvermeidlichen »verdammten Schießereien« beeinträchtigt glauben, das Allgemeinwohl einstens über ihr Vergnügen stellen werden. Und am Ende glaube ich auch, daß unsere Kurgäste, die die Honnef-Asbacher-Straße wandern, nichts Schlimmes darin finden werden, wenn sie die Wasser einer Wäsche rauschen und die Pochhämmer fallen hören; zudem stört eine solche Anlage, an geeigneter Stelle angebracht, das Auge nicht im geringsten, im Gegenteil, sie bringt Abwechslung in die schöne Waldpartie. Für Honnefs Zukunft also ein herzliches »Glück auf!«.

Diese Aussage des früheren Ersten Beigeordneten der Stadt Honnef und Grubendirektor Wilhelm Welcker ist in einer Leserschrift am 5. September 1917 in der Kölnischen Zeitung abgedruckt.

Was wissen wir über den Erzbergbau im Honnefer Stadtgebiet? Relativ wenig ist darüber bisher publiziert worden. Dabei ist der Erzbergbau in unserem Stadtgebiet seit dem Jahre 1753

nachweisbar. Vieles liegt im Dunkeln der Geschichte, einiges ist dennoch zu berichten.

Wir werden im Folgenden auf die Bedeutung des Erzbergbaus und seine Auswirkungen auf die Stadt, auf seine Rolle für die Arbeitsplätze sowie auf soziale und wirtschaftliche Aspekte eingehen. Und Ihnen die wichtigsten Gruben, nämlich die Gruben »Johannesberg«, »Alter Fritz« und »Anrep/Zachäus«, vorstellen.



Ehemalige Pingen der Grube Bergenstadt im Schmelztal (Ausschnitt aus einer Karte des Markscheiders Höller aus dem Jahre 1859)

Bergbau in früherer Zeit

Nachweisbar begann der Erzbergbau in Honnef im Jahre 1753. In diesem Jahr erhielt der Kölner Bankier Wilhelm Hack die »Generalbelehrung« für die Kirchspiele Dollendorf, Honnef und Ägidienberg (»Gilgenberg«). Das war insofern ungewöhnlich, weil das Recht, Bergbau zu treiben, auch früher stets für eine bestimmte Stelle, für die ein Erzvorkommen nachgewiesen werden mußte, und deren unmittelbare Umgebung erteilt wurde. Die Schürfrechte wurden für bestimmte, vom Entdecker des je-

weiligen Erzvorkommens beantragte Erze vergeben. Im Honnefer Stadtgebiet waren das Kupfer-, Blei-, Zink- und Eisenerze. Uns sind derzeit über 70 Erzgruben im Bad Honnefer Stadtgebiet bekannt. Die ältesten Gruben dürften die Grube »Theresia« (später hieß sie »Glückliche Elise«) im Einsiedlertal, »Glücklicher Johannes« sowie »St. Marcus Glück« im Schmelztal und »Britannia« in der Nähe der Servatiuskapelle gewesen sein.

In früheren Jahrhunderten wurden Erze im Tagebau abgebaut, wenn man Erzadern an der Oberfläche oder in geringer Tiefe gefunden hatte. Dabei wurden

mehrere Meter tiefe Gruben oder Gräben ausgehoben. Diese Gruben für den oberflächennahen Abbau von Erzen (sogenannte Pingen) sind im Schmelztal oder am Wüingstberg noch vor 100 Jahren nachweisbar gewesen (siehe Abbildung Nr. 1). Von einer gewissen Tiefe dieser »Schächte« an mußten die Bergleute über Leitern zu ihren sehr beengten Arbeitsplätzen hinabklettern und die abgebauten Erz »brocken« in Körben oder Behältnissen mühselig an die Ober-

Grauwacke- oder Tonschiefer-schichten eingebunden) mußten Schächte und Stollen wegen der Einsturzgefahr mit Holzbalken und Brettern gesichert werden. Stollen waren meist 1,80 Meter hoch und 70 cm breit.

Während die Bergleute am Anfang noch Eisenkeile in die Wände trieben, um größere Erzstücke abzuspalten, sprengte man später das Gestein mit Pulver ab. Dadurch konnten die Stollen schneller vorangetrieben und mehr Erz gewonnen werden.

Mit Schubkarren oder später mit kleinen Transportwagen (den »Grubenhunten«) wurde das Erz aus den Stollen transportiert und im Freien weiterverarbeitet.

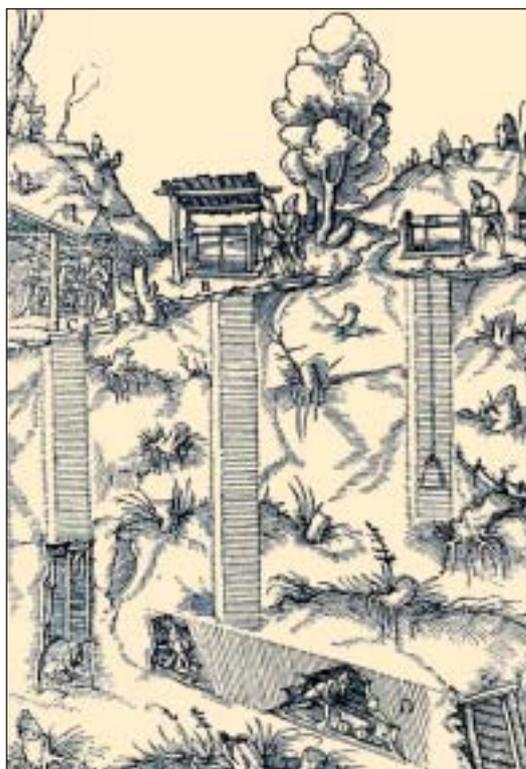
Die Erzbrocken wurden in Setzwäschen (mit Hilfe von Wasser) nach erzhaltigem und anderem Gestein getrennt und per Hand oder in Pochwerken mechanisch zerkleinert, um anhaftendes taubes Gestein auszuscheiden und eine für die weitere Ver-

arbeitung günstige Größe zu gewinnen. Bei größeren Gruben wurden die Gesteinsbrocken in der Nähe der Grube weiterverarbeitet, um zunächst ungünstige Bestandteile auszusondern. Danach wurden die Erzstücke weiter aufbereitet, damit die Menge des abtransportierten Erzes verringert, nach den einzelnen Erzen getrennt und der Erzanteil der verbleibenden Stücke erhöht wurde. Taubes Gestein wurde an Ort und Stelle zu Halden aufgetürmt. Besonders gut sind die ehemaligen

Halden noch im Schmelztal zu sehen.

Ein großes Problem stellte das in die Gruben eindringende Grundwasser dar. Das Wasser wurde im Mittelalter noch mit Eimern aus der Grube geschöpft oder von besonderen Arbeitskräften, den

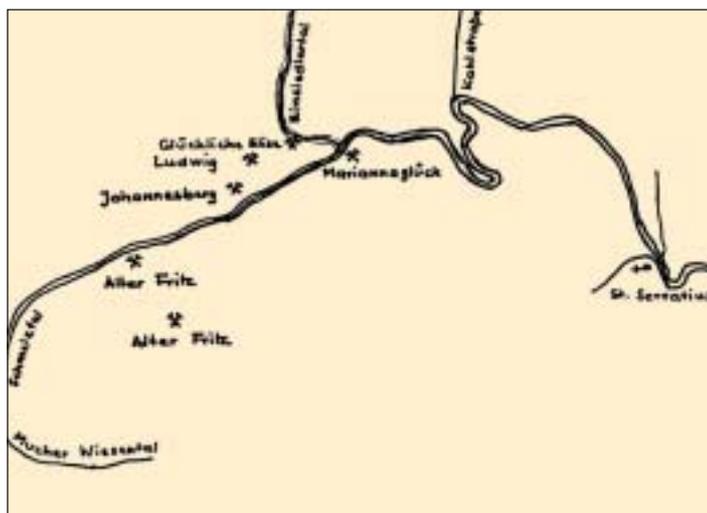
Sohle waren Bretter verlegt, auf denen Bergleute gehen und die Transportmittel führen konnten. In Aegidienberg-Brüingsberg wurde extra ein Stollen zur Ableitung des Grubenwassers für alle dort angelegten Erzgruben gegraben, der Arnold Erbstollen.



Mittelalterlicher Bergbau mit senkrechten Schächten und waagerechten Stollen (aus Gregorius Agricola: Vom Berg- und Hüttenwesen, 1557)

fläche bringen (siehe Abbildung Nr. 2). Wurde der Schacht tiefer gegraben, so wurde das Erz in Behältnissen über eine Haspel nach oben gezogen. Später gruben die Bergleute »Stollen« fast waagrecht an den Stellen in den Berg, an denen sie Erzadern zu finden hofften. Die Werkzeuge der Bergleute waren jahrhundertlang Hammer (Schlägel), Meißel, Kratzer, Schaufel und Pickel (Keilhaue).

Je nach Härte des angrenzenden Gesteins (meist waren in unserer Gegend die Erzadern in



Auf dieser Zeichnung ist die Lage der Gruben im unteren Schmelztal klar zu erkennen

sogenannten Heinzen, in einer »Eimerkette«, also durch Weitergabe der Eimer von Hand zu Hand, an die Erdoberfläche befördert. Auf manchen Gruben waren mehr Kräfte mit dem Ausschöpfen des Wassers beschäftigt als Bergleute zum eigentlichen Abbau der Erze. Das beeinträchtigte natürlich das wirtschaftliche Ergebnis.

Waren Stollen angelegt, so wurde an ihrem Grunde eine Rinne, die sogenannte Sohle, zur Ableitung des eingesickerten Wassers ausgeschlagen. Über der

Später wurden Pumpen speziell für die Entwässerung größerer Gruben (Wasserkunst) erfunden. Eine wirksame und zugleich wirtschaftliche Lösung brachte der Einsatz von Dampfmaschinen.

Je weiter sich Stollen und Schächte in den Berg hineinbohrten, um so wichtiger wurde die Zuführung von Frischluft und die Ableitung der verbrauchten, durch Rauch und Sprengungen belasteten Luft (sogenannte böse Wetter). Zunächst wurden in einer gewissen

Entfernung vom Förderschacht oder -stollen spezielle »Wetter-schächte« angelegt.

Wo lagen die Gruben?

Das Siebengebirge ist von mehreren Erzgängen durchzogen, die sich von den Hängen des Rheintales aus in nordöstlicher Richtung bis zur unteren Sieg erstrecken, aber immer wieder durch andere Gesteine unterbrochen werden. Je nachdem, welches Mineral überwiegt, unterscheiden die Geologen nach Kupfererz-, Eisenerz- oder Zinkbleierzgängen. Kupfererzgänge wurden durch die Gruben »St. Josef« bei Rheinbreitbach (die älteste und wichtigste Kupfergrube unserer Region) sowie vor allem Gruben im Anna- und Schmelz- bzw. Einsiedlertal erschlossen. Bedeutende Zink- und Bleierzgruben finden wir im Schmelztal, im Gebiet von Aegidienberg in den Ortsteilen Neichen, Brünsberg und Quirrenbach sowie bei Benerscheid. Die Handskizze (Abbildung Nr. 3) zeigt die ungefähre Lage der nachstehend beschriebenen Gruben im Schmelztal.

Grube »Theresia/ Glückliche Elise«

Die Grube »Glückliche Elise« lag im Einsiedlertal. Relikte der Grube befinden sich entlang des Wanderweges vom Parkplatz Einsiedlertal zur Löwenburg. Sie bestehen aus einem gemauerten

Stollenloch, von dem lediglich der oberste Teil aus rundgemauerten Backsteinen zu sehen ist (Abbildung 4), und Resten einer Waschanlage. 50 m weiter in Richtung der Löwenburg hat sich um einen Teich ein Sumpfgebiet gebildet. Unter dem Wasserspiegel befand sich ein Schacht. Denn das Wasser zeigt an einer Stelle eine auffällig bläuliche Färbung, die nur durch früheren Erzabbau erklärlich ist. Vermutlich haben früher am Anfang des Einsiedlertales auch die Gebäude der Erzwäsche, das Maschinen- und Kesselgebäude sowie das Magazin gestanden, von denen jetzt nichts mehr zu sehen ist.

Es ist anzunehmen, daß Wilhelm Hack im Einsiedlertal die Grube »St. Theresia« angelegt hat, die später den Namen »Glückliche Elise« erhielt. Anfang des 19. Jahrhunderts wurden die Schürfrechte der Grube an den Berginspektor Egidius Fuchs verliehen, der die Grube kurze Zeit später an die Gebrüder Rhodius und Carl Remy aus Neuwied verkaufte. Nach mehreren Änderungen der Besitzverhältnisse bildete sich schließlich die »Gewerkschaft Theresia«, die von Gewerken (d.s. Eigentümer der Bergbaugesellschaft)

- Gebrüder Rhodius aus Mülheim (zu 10 Anteilen von 33 Anteilen),
- Carl Remy aus Neuwied (zu 12 Anteilen)
- Kammerrath Bleibtreu aus Neuwied (mit 6 Anteilen)

- Gebrüder Rhodius aus Neuwied (mit 3 Anteilen) und
 - Frau Wolters (mit einem Anteil)
- bestand. Ein Anteil wurde seinerzeit nicht vergeben.

1850 wurden die Bergbaurechte an Maria Fritz Piret in Honnef verliehen, der die Grube 1852 an den Notar-Anwalt Ludwig Lonhienne zu Lüttich/Belgien verkaufte. In dieser Zeit waren die Bergbaurechte für eine Fläche von 1 790 857 qm vergeben. Es wurden Blei-, Zink- und Kupfererze gewonnen. Die Grube war insgesamt von 1753 bis 1815 und von 1847 bis 1868 in Betrieb. Mehrere Stollen wurden in unterschiedlicher Tiefe in den Berg getrieben und durch einen Maschinschacht verbunden, der eine Tiefe von 38 m erreichte. 1853 wurde die Aufstellung eines Flammofens zum »Rösten« des Erzes (Abspaltung von ungewünschten Mineralien unter

Blei durch seinen niedrigen Schmelzpunkt häufig an Ort und Stelle hergestellt werden konnte. 1857 wurde vom Handelsministerium in Berlin der Einsatz einer Dampfmaschine (nach der damaligen Sprache ein Lokomobiler Dampfkessel mit einer Hochdruckdampfmaschine mit 6 PS und 4 Atmosphären Überdruck) mit entsprechenden Sicherheitsauflagen genehmigt. Mit dieser Dampfmaschine wurden die Erze wirtschaftlicher als bisher aus der Grube gefördert und gleichzeitig das Grubenwasser abgepumpt.

In der Grube und bei der Aufbereitung der Erze waren zeitweise 60 Arbeiter beschäftigt, die sich frühzeitig in der Theresienknappschaft zusammengeschlossen hatten, um einander bei Unfällen und im Krankheitsfall Hilfe zu leisten.

Später, genau am 19. Januar 1876, wurde die Grube mit den Erzgruben Ludwig, Marianna-



Noch heute sichtbar: Reste der Grube »Glückliche Elise«

großer Hitze), eines Pochwerkes (zur maschinellen Zerkleinerung der Erzbrocken) und der Betrieb einer Metallschmelzhütte genehmigt unter der Auflage, daß Klärteiche zum Auffangen des bei der Verarbeitung entstehenden Schlammes angelegt wurden. Gegen die Aufstellung des Pochwerkes hatte der Honnefer Gemeinderat vergeblich Einspruch erhoben.

In der Schmelzhütte wurde aus Bleierzen Blei gewonnen, weil

glück, Mariannagluck I, Mariannagluck II und Bergenstadt zu einer einzigen Grube zusammengefaßt, die den Namen »Johannesberg« erhielt. Die einzelnen Gruben und ihr Schicksal werden wir in zwei weiteren Beiträgen noch beschreiben.

*Klemens Dormagen und
Christian Kieß*

Es grünt so grün...

Zum Osterfest ein leckerer Braten, Ostereier und jede Menge Süßigkeiten – darauf freuen sich nicht nur Kinder. Früher mußten die Rheinländer sich den Festschmaus aber regelrecht verdienen. In der Karwoche wurde streng gefastet, am Gründonnerstag kam nur Grünes auf den Tisch.

Wer heutzutage fastet, will meist ein paar überflüssige Pfunde loswerden. Doch noch vor ein paar Jahrzehnten galt es als gute Christenpflicht, die Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern strikt einzuhalten. Fleisch, Milch und alle Milchprodukte waren in diesen 40 Tagen tabu. Fisch und Bier durften hingegen auch während der Fastenzeit verzehrt werden. Für letzteres galt immerhin der Spruch »Liquida non fragunt ieiunum«, »Flüssigkeit bricht das Fasten nicht«.

Offiziell war der Genuß von Eiern verboten. Allerdings hinderte dies die Rheinländer nicht, gerade zur Fastenzeit eine Vielzahl von Eierspeisen zu verzehren – sei es als nahrhafter Ersatz für die fleischlose Zeit, sei es, weil auch die bravsten Christen ihren Hühnern schlecht beibringen konnten, 40 Tage lang keine Eier zu legen. In vielen Haushalten gab es also Eiergerichte: hart gekocht und in verschiedenen Soßen, als Rührei, Spiegelei, mit und ohne Beilagen.

Erlaubt waren Eier in jedem Fall wieder ab Gründonnerstag. Dieser besondere Tag hat seinen Namen von dem althochdeutschen Begriff »grunen«. Das heißt so viel wie greinen oder weinen und bezieht sich auf den bevorstehenden Tod von Christus am Kreuz. Dennoch wurden im Lauf der Jahrhunderte auch die Speisen an diesem Tag zum Symbol: Im Rheinland war es üblich, an Gründonnerstag nur grüne Speisen zu essen, meist Suppen oder Salate. »Neben dem Spinat bildete das so genannte Jrönjemös eine Besonderheit«, berichtet Dr. Berthold Heizmann vom Amt für Rheinische Landeskunde in Bonn. »Auch Suppen, Eierkuchen und Karpfen erhielten an diesem Tag einen grünen Stich.« Die berühmte Grüne Suppe enthielt zumeist frische Kräuter wie Spinat, Lauch, Brunnenkresse, Brennessel, Huflattich, Kerbel, Löwenzahn, Sauerampfer, Schnittlauch, Schafgarbe oder gar Rapsblätter. »All dies schmeckte als junges Pflänzchen



Mit-Bestandteil der »Grünen Suppe«: Die Schafgarbe

natürlich besonders gut«, glaubt der Experte vom Rheinischen Amt für Landeskunde. Doch nicht nur das – das Jrönjemös

hatte angeblich Heilkraft, wenn man es mit sieben, neun oder gar zwölf verschiedenen Kräutern oder Gemüse zubereitete.

Dabei hatte die Zahl sieben besondere Symbolkraft, denn sieben Kräuter in der Gründonnerstags-Suppe symbolisieren die sieben Sakramente, von denen eines – das Abendmahl – am Gründonnerstag gefeiert wird. Oft gab es zum Jröngemös oder zum Spinat Eier.

Legten die Hennen am Gründonnerstag oder Karfreitag Eier, besaßen sie angeblich besondere Heilkräfte. Sie sollten Glück bringen, Unheil abwehren, besonders lang halten, nicht faulen und zudem Haus und Hof vor Blitzeinschlag schützen.

War Gründonnerstag ein Tag der symbolischen Speisen, hieß es am Karfreitag dagegen, streng zu fasten. »In vielen Häusern gab es außer der Karfreitagsbrezel oder den Ölkrapfen nichts zu essen«, weiß Berthold Heizmann. Kam doch etwas auf den Tisch, war es vor allem Stockfisch, der am Vorabend eingelegt wurde und mit Pell- oder Salzkartoffeln, Zwiebelsoße und Salat serviert wurde. Eine Kölner Spezialität war das »Kuschelemusch«: Klipp- oder Stockfischreste vom Vortag, gemischt mit Kartoffeln und im Backofen gegart oder überbacken. So manche Hausfrau im Rheinland hat den Brauch heutzutage leicht abgewandelt und bereitet am Freitag vor dem Osterfest Heringsfilets mit Pellkartoffeln zu.

Nach der mageren Karwoche durften die braven Rheinländer wieder ausgiebig schlemmen: Die Hausfrau servierte am

Rezept des Monats



Auch aus Löwenzahnblättern läßt sich eine Suppe zaubern

Mit einer Schere die gewaschenen Sauerampferblätter sehr fein schneiden und die Zwiebeln mit einem Messer in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten, bis sie glasig sind. Dann den Sauerampfer hinzufügen und kurz mitdünsten. Das Gemüse mit etwas Mehl bestäuben und umrühren. Nun die Gemüsebrühe dazugeben und alles ein paar Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Zum Schluß den Topf vom Herd nehmen und die Sahne hineinrühren.

Sauerampfer-Suppe

Man nehme:

- mehrere Hände voll Sauerampfer
- zwei Zwiebeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Eßlöffel Olivenöl
- 1 Becher süße Sahne
- Mehl
- Salz und Pfeffer



Guten Appetit!

Ostersonntag das traditionelle rheinische Festtags- bzw. Kir- mesessen: Fleischbrühe mit Einlage, Rindfleisch, Zwiebeln und Gürkchen, Schweinebraten oder gekochten Schinken, Kartoffeln, Gemüse. Für die Süßmäuler gab es Milchreis mit Zucker und

Zimt als Nachtisch. Und natürlich jede Menge Ostereier – meist waren es zwölf, die symbolisch für die zwölf Apostel stehen und in der Kirche gesegnet wurden. Was für ein Festschmaus!

Julia Bidder

Vertrag ohne Reue

Es klingelt an der Tür einer älteren Dame. Ein junger, überzeugend verzweifelt wirkender Mann bietet Zeitschriftenabonnements an. Die Dame ist mitleidig, fühlt sich bedrängt und unterschreibt eine Bestellung für zwei »Abos« mit einer Laufzeit von jeweils zwei Jahren, obwohl ihre knappe Rente dies eigentlich nicht zuläßt.



Der Handschlag reicht für rechtswirksame Verträge nicht aus

Der alte Grundsatz von der Pflicht zur Einhaltung von Verträgen erfährt bei solchen überfallartigen Geschäftsabschlüssen wichtige Einschränkungen und zwar durch das seit 2002 im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) geregelte Widerrufsrecht bei Haustürgeschäften (§ 312 f.). Dieses Widerrufsrecht findet gem. § 312 BGB nicht nur auf Haustür- und sogenannte Kaffeefahrtengeschäfte, sondern auf Verträge aller Art (z.B. auch Werkverträge oder Partnerschaftsvermittlungen) Anwendung, die

1. durch mündliche Verhandlungen am Arbeitsplatz des

Kunden oder im Bereich einer Privatwohnung,

2. anlässlich einer Freizeitveranstaltung, die von der anderen Vertragspartei (dem Unternehmer) oder von einem Dritten zumindest auch im Interesse des Unternehmers durchgeführt wird, oder
3. im Bereich öffentlicher Verkehrswege- und -mittel zustande kommen. Geschützt soll der Kunde jedoch nur werden, wo er möglicherweise überrumpelt wurde und deshalb unüberlegt gekauft oder bestellt hat. Deshalb gilt das Gesetz nicht dort, wo der

Kunde ausdrücklich zuvor um ein Verkaufs- oder Beratungsgespräch gebeten hat.

Der Abonnementkauf an der Haustür ist ein klassischer Fall für die Anwendung des Widerrufsrechts nach § 312 BGB.

Dieses Recht muß wie folgt ausgeübt werden: Nach dem Gesetz genügt es, wenn der Widerruf innerhalb von zwei Wochen nach Vertragsschluß schriftlich erklärt wird, d.h. innerhalb dieser Frist muß der Brief bei der Post aufgegeben sein, wann er dem Unternehmer zugeht, ist unerheblich. Doch Vorsicht: Da der Kunde beweisen muß, daß der Widerruf zugegangen ist, empfiehlt sich ein Einschreiben. Nun wird aber häufig nicht von den Verkäufern oder Anbietern darauf hingewiesen, daß dem Kunden ein derartiges Widerrufsrecht zusteht. Doch dadurch wird der Kunde nicht schlechter gestellt: Im Gesetz ist nämlich genau geregelt, in welcher Form und Aufmachung über das Recht zum Widerruf belehrt werden muß. Die Belehrung muß schriftlich und in nicht zu übersehender Weise, d.h. im Fettdruck oder in einer vom sonstigen Text abweichenden Farbe erfolgen. Name und Anschrift des Widerrufsempfängers müssen enthalten sein, sie ist vom Kunden zu unterschreiben und muß räumlich getrennt von dem sonstigen Text sein.

Unterbleibt die Belehrung oder entspricht sie nicht den eben aufgeführten Bedingungen, erlischt das Widerrufsrecht nicht.

Erfolgt die Belehrung erst nach Vertragsschluß, beträgt anschließend die Frist zum Widerruf einen Monat.

Die Folge des Widerrufs ist, daß sich die zwei Vertragsparteien ihre empfangenen Leistungen zurückzugeben haben. Zu beachten ist, daß für die bis zum Widerruf durch die Nutzung der Sache entstandene Verschlechterung vom Käufer Wertersatz zu leisten ist (insbesondere bei PKW und Kleidung kann dieser Wertersatz beträchtlich sein).

Diese Pflicht besteht nur, wenn der Kunde bis zum Vertragsschluß auf diese Rechtsfolge schriftlich hingewiesen wurde und ihm gleichzeitig mitgeteilt wurde, wie er den Wertersatz vermeiden kann.

Wenn Barzahlung erfolgte, die Ware sofort übergeben wurde und das Entgelt € 40,- nicht übersteigt, gibt es für den Kunden kein Widerrufsrecht nach § 312 BGB.

Besondere Aufmerksamkeit hat in jüngster Zeit die Frage erregt, ob eine Widerrufsmöglichkeit von Darlehensverträgen besteht, die in Verbindung mit dem Kauf von häufig übersteuerten Immobilien an einen Verbraucher vermittelt wurden. Wegen der Schwierigkeit und des Umfangs dieses Themas kann hier betroffenen Lesern nur empfohlen werden, sich anwaltlich beraten zu lassen.

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



Leserbrief

zum Beitrag »Meersalat und Zukerkertang« in Heft Juli 2001

Früher schon, zu meinen jungen Jahren, befaßte ich mich mit der Zucht und Beobachtung von Meeresalgen und Tangen. Leider kam ich erst viele Jahre später auf den Gedanken, die Algen durch ein Herbar zu konservieren. Aber immerhin habe ich einige so in Erinnerung halten können. Es entstanden drei verschiedene Kollagen. Eine davon habe ich fotomechanisch verkleinern lassen. Die natürliche Größe ist mal vier linear.

Im Jahre 1984 habe ich diese Algen einem 4.500-Liter-Aquarium (also 4,5 cbm) entnommen. Außerdem pflegte ich noch sehr viele weitere Becken von 350 bis 150 Liter, mit insgesamt fast 40 Alten- und Tang-Arten. Angefangen hatte alles mit der Mittelmeeralge »Caulerpa prolifera« und »Nithophyllum rubrum«.

Infolge höheren Alters pflege ich jetzt keine Aquarien mehr ... sehr schade! Wenn ich Ihnen eine kleine Freude mit diesem schönen Bild machen kann, würde auch ich mich darüber freuen.

Johannes Birkholz
Linz am Rhein

Bye-Bye Schneckenpost

Leserbrief zu »Julias Glosse« im Februar-Heft 2004

Liebe Frau Bidder, uff, Ihr Bericht im Rheinkiesel war Balsam für meine kaputte Seele! Ich war in Rosenau zur Erholung für 12 Tage. Meine Koffer hatte ich mit der Post DHL Express! voraus gesandt. An meinem 5. Urlaubstag konnte ich sie in Königswinter am Postamt abholen. Außer Spesen und Ärger nix gewesen! Kassieren ohne Leistung zu erbringen und nur eine 0180iger Nummer, die nur mit dem Computer sprechen kann, das ist wirklich freudetötend.

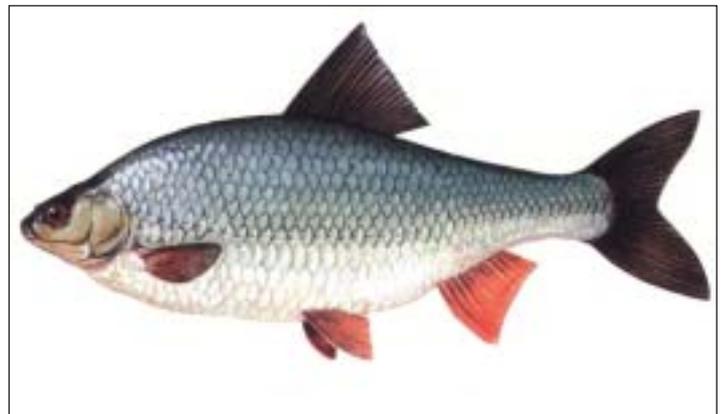
Maria Magdalene Breuer

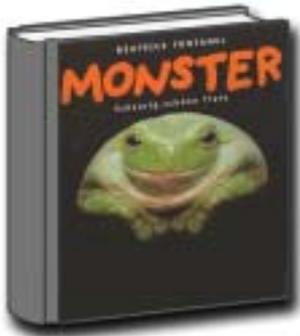
Petri Heil!

Wie gehabt bietet der Angelsportverein »Schwarzer See« 1978 Dattenberg-Leubsdorf auch in diesem Jahr einen Vorbereitungslehrgang auf die Staatliche Fischereiprüfung an, die in die-

sem Jahr am 4. Juni stattfinden wird. Als Schulungsgrundlage dient das Heintges-System. Die Mindest-Unterrichtszeit beträgt 44 Einheiten zu jeweils 45 Minuten. Der Unterricht findet samstags von 14.00 bis 19.00 Uhr und donnerstags von 18.00 bis 21.00 Uhr in der Gaststätte Kröll in Dattenberg statt. Der Lehrgang beginnt bereits am 3. April um 14.00 Uhr. Teilnehmer müssen mindestens 13 Jahre alt. Natürlich sind auch weibliche Teilnehmer herzlich willkommen.

Information und Anmeldung:
Hans Effelsberg, Rheinblickstr. 22
53619 Rheinbreitbach
Tel. 0 22 24 / 969 111
Gaststätte Kröll
Neustraße 23
53547 Dattenberg
Tel.: 0 26 44 / 800 000
Grünes Warenhaus
Am Schröter Kreuz 1A
53572 Unkel
Tel.: 0 22 24 / 7 67 22





Echte Monster gefällig?

Eure Eltern haben euch immer erzählt, daß es so etwas wie Monster nicht gibt? Falsch! Aber »Monster« ist vielleicht nicht das richtige Wort. Dieses Buch zeigt schaurig-schöne Tiere, die es wirklich gibt. Zum Beispiel Fledermäuse oder Fische aus der Tiefsee, die wirklich aussehen wie Drachen. Zu jedem dieser ungewöhnlich aussehenden Tiere gibt es eine spannende Geschichte zu erzählen. Und wer erst einmal weiß, warum diese verrückten Tiere so aussehen und wie sie leben, der findet sie plötzlich gar nicht mehr so eklig oder erschreckend – sondern faszinierend.

Béatrice Fontanel

Monster

– schaurig-schöne Tiere

Für Kinder ab 10 Jahren,
96 Seiten, kartoniert,
ISBN 3-570-12743-5,
Verlag C. Bertelsmann,
€ 13,90

Ein Paradies unter der Lupe

Gut, auf Rasen kann man in der Sonne liegen oder Fußball spielen. Ansonsten ist das, was bei Euren Eltern im Vorgarten wächst, echt langweilig im Vergleich zu einer richtigen Wiese! Mit diesem Buch könnt Ihr auf eine spannende Entdeckungsreise gehen. Was Ihr dazu braucht? Eine echte Wiese, auf der Löwenzahn und Dost, Taubnessel und Wiesenschaumkraut wachsen, sich Ameisen tummeln,



Bienen und Hummeln Nektar finden und aus gefräßigen Raupen bildhübsche Schmetterlinge werden. Was sonst noch alles auf der Wiese lebt, tolle Spiele, Rezepte und Basteltips rund ums Grün – jetzt kann der Frühling kommen!

Clausen/Tebbenhoff/Seelwig

Honiggras und Löwenzahn

Ein Sach- und Mitmachbuch
rund um die Wiese,
48 Seiten, mit vielen farbigen

Abbildungen, Patmos-Verlag,
ISBN 3-491-42021-0
€ 15,90

Käsegelbe Mäuseabenteuer

Käsegelb sind die Abenteuer von Geronimo Stilton – kein Wunder, denn Geronimo ist eine Maus. Allerdings kein gewöhnliches Nagetier: Geronimo ist der angesehene Verleger des »Nagerkurier« in Mausingen. Klingt, als ob diese Maus den ganzen Tag hinterm Schreibtisch sitzen würde? Weit gefehlt, denn Geronimo ist ziemlich viel unterwegs und erlebt spannende Abenteuer. Auch wer die ersten Folgen der »Geronimo«-Serie noch nicht kennt, hat keine Probleme, in die Geschichte einzusteigen. Übrigens: Die »Geronimo«-Bücher sind superbunt gestaltet und ganz einfach zu lesen – ein idealer Lesespaß für Kinder ab 8 Jahren.



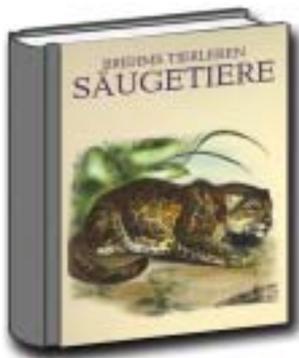
Geronimo Stilton
Mein Name ist Stilton,
Geronimo Stilton
Kinderbuch ab 8 Jahren,
Band 1, 128 Seiten,
Pappeinband, Bertelsmann,
ISBN 3-570-12659-5,
€ 7,90

Weitere Bücher

von Geronimo Stilton:
Das geheimnisvolle Skript
des Nostradamus
Auf der Jagd nach der
Geisterkatze
Die Expedition nach
Mausikistan
Ein Rennen mit Hindernissen
Pforten weg, du Käsegauner!
Vier Mäuse, eine Hochzeit
und ein geiziger Onkel

Erschwinglicher Klassiker

Alfred Edmund Brehm ist einer der Altmeister der Zoologie. Wer ein Original seines sechsbandigen Klassikers »Brehms Tierleben« im Regal stehen hat, darf sich glücklich schätzen. Dank einer Neuauflage des Area-Verlags brauchen aber auch der Nachwuchsforscher nicht auf die Faszination des umfangreichen Nachschlagewerks verzichten: Im nostalgischen Gewand und (leider) tüchtig abgespeckt, entführen je ein Band »Brehms Tierleben Säugetiere« und »Brehms Tierleben Vögel« in die Welt von Federvieh & Vierbeiner. Natürlich sind einige Erkenntnisse von Brehm wissenschaftlich veraltet.

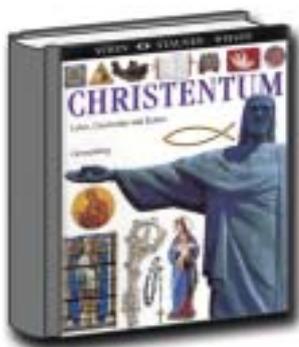


Die liebevoll gemalten Bilder und die Zeilen, die der berühmte Zoologe niederschrieb, haben jedoch nichts von ihrem einzigartigen Charme verloren. Ein Buchkauf fürs Leben!

Brehms Tierleben
Säugetiere
 (ISBN 3-89996-007-6)
 Brehms Tierleben
 (ISBN 3-89996-006-8)
 Vögel
 Area Verlag
 Je 19.90 €

Wissen rund um den Glauben

Von der Geburt Jesu bis zur christlichen Kultur heute ist eine ganze Menge Zeit verstrichen. Der christliche Glaube hat die ganze Welt erobert. Viele Geschichten aus der Bibel kennt hierzulande jedes Kind – und trotzdem gibt es noch so viel zu



entdecken. Wußtet Ihr, daß die Mexikaner Allerheiligen mit Totenschädeln aus Zuckerguß feiern? Oder daß Honig als Symbol für die Süße von Jesu Wort steht? Wie unterscheiden sich

orthodoxe Christen von evangelischen und katholischen? Dieses Wissensbuch bietet eine spannende Reise durch das Christentum mit vielen Bildern. Ein ideales Geschenk für Kommunionkinder!

Philip Wilkinson und Steve Teague
Christentum
Lehre, Geschichte und Kultur
 Gerstenberg, 64 Seiten,
 gebunden,
 ISBN 3-8067-4572-2
 € 12,90

Endlich draußen!

Hurra! Frühling – nichts wie raus in den Wald oder in den Garten! Aber spazierengehen ist



viel zu langweilig. Über 190 neue Spiele für Kinder in jedem Alter machen jede Wanderung zum Abenteuer. Schon gleich vor dem Haus kann's los gehen – mit wildem Naturgesang oder neuen Fang- und Versteckspielen, als Umweltdetektiv, Spielen am Wasser und natürlich auch am Strand. Und falls mal keine Spielkameraden da sein sollten: Viele Basteltips machen auch allein Spaß.

Uli Geißler/Birgit Rieger
Das große Ravensburger
Naturspielebuch
 128 Seiten, Großformat,
 Festeinband, mit vielen
 farbigen Abbildungen,
 Verlag Ravensburger,
 ISBN 3-473-37836-4
 € 14,95

Julias Glosse

Katastrophe Umzug!



Eine neue Wohnung ist wie ein neues Leben! Gedanklich statte ich meine neue Bleibe (Dachgeschoß, Sonnenterrasse, 2 ZKDB, Pkw-Stellplatz und Keller) schon mit neuen Möbeln, chicen Vorhängen, edlen Teppichen und trendy Accessoires aus. Doch vor den Einzug ins trauete Heim haben die Götter den Schweiß gesetzt. Leider nicht nur den Angstschweiß beim Blick auf den Kontostand nach einer Shopping-Tour durchs Möbelhaus. Denn Umzüge sind pure Plackerei! Erstens: Psychoterror Packen. Alles soll platzsparend UND bruchsicher verstaubt werden. Ein frommer Wunsch, zumindest,

wenn nur eine endliche Zahl an Umzugskartons zur Verfügung steht. Zweitens: das Helfer-Syndrom. Pünktlich zum Umzug erkrankt mindestens die Hälfte der fleißigen Hände, die schleppen und Möbel ab- und aufbauen wollten. Drittens scheint der Möbelwagen beim Einladen plötzlich auf Kleinwagen-Größe zu schrumpfen. Schweren Herzens landet meine Palme als Abschiedsgeschenk bei der Nachbarin, ebenso die Jahres-Vorratspackung Vogelfutter.

Der wahre Schock aber kommt erst beim Betreten des neuen Heimes. Aufzug kaputt – fünf Treppen rauf, fünf Treppen runter, und das schlappe fünf Millionen Mal. Abends bin ich zu kaputt, um auch nur an Designer-Accessoires und Teppiche zu denken. Einen Tag später stellt sich heraus, daß die Fenster nicht schließen, der Wasserhahn im Bad tropft, meine Schrankwand vier Kratzer hat und ich die Vorhänge in der falschen Größe gekauft habe. Eine neue Wohnung ist wie ein neues Leben? Das hätte ich jetzt nötig.

Julia Bidder