

## Ihr Recht

Teure Gefälligkeiten

## Natur

Rote Mützen  
– das Pfaffenhütchen

## Literatur

Auf Schusters Rappen

## Oberkassel

Zurück blieb nur der Wasserturm

## Kieselchen

Ein Tausendsassakraut  
– die Pfefferminze

*Wein und Gesundheit*

*Sehr zum Wohle!*

Bonn  
Königswinter  
Oberpleis  
Bad Honnef  
Rheinbreitbach  
Unkel Erpel Linz

**16 Seiten**

Veranstaltungsübersicht

# Liebe Leserin, lieber Leser,

»Schütt' die Sorgen in ein Gläschen Wein« sang Willy Schneider schon vor einem halben Jahrhundert. Der Wein als Sorgenbrecher? Der populäre Schlagler führt uns gleich in die Problematik ein: Wie gesund/wie schädlich ist der Weingenuß? Keine Sorge, ich will Ihnen Ihren edlen Tropfen keinesfalls vermiesen! Dafür geht Norbert Dommermuth das Thema in seinem Beitrag **Sehr zum Wohle!** auf den Seiten 4 bis 6 viel zu differenziert an.

Wenn Sie Ihrem freundlichen Nachbarn während dessen Urlaub mit kleinen Handreichungen gefällig sind, mag er sich nach seiner Rückkehr – sehr zu Ihrer Freude – mit einer guten Flasche Wein erkenntlich zeigen. Was aber ist, wenn es anlässlich dieser wünschenswerten Nachbarschaftshilfe zu einem Mißgeschick in Form eines handfesten Schadens gekommen ist? Rechtsanwalt Christof Ankele berichtet auf Seite 7 über **Teure Gefälligkeiten**.

Zurück zum Herbst mit seiner ungläublichen Farbenpracht, in die sich ab und an unter anderem rote Bischofsmützen mischen. Wie bitte? Wie denn das? Ulrich Sander hat sie auf seinen Streifzügen durch die Natur für Sie entdeckt. In **Rote Mützen winken** »Sommer adé« stellt er uns das bemerkenswerte Pfaffenhütchen vor – eine Pflanze, die es trotz gefälligem Aussehen wahrhaft »in sich hat« (Seite 8/9).

Wenn Sie in diesen Tagen sich unsere schöne Heimat erwandern, werden Sie das Pfaffenhütchen gewiß am Wegesrand vorfinden. Eine Vielzahl von interessanten Wandertouren stellen wir heute mit unserem Beitrag **Auf Schusters Rappen** auf den Seiten 10/11 vor. Gute Wanderliteratur ist leider nicht allzu häufig; die hier ist unbedingt empfehlenswert.

Vielleicht führt Sie Ihr Weg ja an der ehemaligen Zementfabrik Oberkassel vorbei? Paulus Hinz und Jan Wosczyzna haben sie auf ihrer Wanderschaft besucht. **Zurück blieb nur der Wasserturm** kommentieren sie die 150jährige Geschichte der Fabrik auf Seite 12/13.

Bereitet Euch, liebe Kinder, oder auch Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, schon mal etwas Kopfschmerzen? Häufig hilft schon

eine Tasse Pfefferminztee, weiß unser Kieselchen zu berichten. Auf den Seiten 14/15 findet sich mehr über dieses **Tausendsassakraut**.

Warum auch immer: Im Oktober ist immer viel los! Das trifft zumindest auf unsere Region zu, die schon allein mit ihren unzähligen Weinfesten handfeste Attraktionen bietet. Was sonst noch alles offeriert wird, verrät Ihnen unser umfangreicher Veranstaltungskalender auf den Seiten 16 bis 31.

Genießen Sie den Goldenen Oktober – wo immer Sie auch sind!

*Her Erwin Bidder*

## Impressum



*Titelbild: Deutsches Weininstitut  
(Die Aufnahme zeigt eine Riesling-Traube)*

*Erscheinungsweise: monatlich,  
jeweils zum Monatsende  
Redaktions- und Anzeigen-  
schlußtermin: 15. des Vormonats  
Verteilte Auflage: 15.000 Exemplare  
Druckunterlagen: nach Absprache  
(auch als pdf-, eps-, tif- oder  
jpg-Datei)*

- Herausgeber:** Erwin Bidder, Rheinbreitbach  
**Redaktion:** Erwin Bidder (verantwortlich), Julia Bidder, RA Christof Ankele, Norbert Dommermuth, Paulus Hinz, Ulrich Sander, Jan Wosczyzna  
**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, Rheinbreitbach  
**Illustrationen:** Arp-Museum, Erwin Bidder, Bonner Brotfabrik, Deutsches Weininstitut, Klaus Großjohann, Paulus Hinz, Pantheon, Stadtmarketing Linz, Photocase, Photodisc, Ulrich Sander, Stadt Bonn  
**Anzeigen:** Erwin Bidder (Verlag), Tel.: (0 22 24) 7 64 82  
**Abonnements:** Jahresbezugspreis € 20,- (Zustellung per Post), Bestellungen sind an den Verlag zu richten  
**Druck:** Krahe-Druck GmbH, Unkel  
**Internet:** www.rheinkiesel.de erstellt von Rhein@Net Ansgar Federhen  
**Beilagenhinweis:** Schulte + Schwegmann, Bad Honnef (Teilbeilage); Bungertshof, Kgw

# Sehr zum Wohle!

Von jeher preisen Experten, Philosophen, Ärzte, Dichter und Denker die heilsame Wirkung des Weines. Erst recht heute, da fortwährend über Gesundheit, deren Erhaltung und Finanzierung diskutiert und gestritten wird, ist das Thema »Wein und Gesundheit« mehr denn je aktuell.



Logisch: In Gesellschaft schmeckt der Wein doppelt gut

Historisch ist uns vieles zur positiven Wirkung des Weines überliefert. Einige Beispiele: Es beginnt schon beim freundlichen »Prost!« oder »Prosit!«. Zurückgeführt auf die Fachsprache römischer Ärzte (»prodesse« = nützen) wurde so die positive Wirkung eines Heilmittels gekennzeichnet. Die Römer verordneten Wein unter anderem als Antibiotikum. Bei ihren Eroberungszügen erhielten die Soldaten mit Wein vermischtes Wasser. Auch kam Wein als Desinfektionsmittel zur Wundbehandlung zum Einsatz.

Der jüdische Talmud berichtet: »Wo es an Wein fehlt, braucht man Arzneien«. Beim griechischen Arzt Hippokrates (460–377 v. Chr.) spielte der Wein in fast all seinen Arzneien eine Rolle. Er verwandte ihn unter anderem zum Absenken des Fiebers, als harntreibendes Mittel und zur Stärkung für Rekonvaleszente. Für den griechischen Schriftsteller, Philosophen und Priester Plutarch (45–125) war der Wein unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste und unter den Speisen die angenehmste. Viele Ärzte und Gelehrte lobten die hygienische und antiseptische Wirkung des Weines, so auch der französische Chemiker Louis Pasteur.

## Wein auf Rezept

Im 16. Jahrhundert, zu Zeiten des Alchimisten und Arztes The-

phrastus Bombastus von Hohenheim, besser bekannt unter dem Namen Paracelsus, waren Traubenkuren in deutschen Heilbädern im Trend. Wein als heilender Wirkstoff setzte sich so sehr durch, daß durch die Ärzte bestimmte Weine zur Genesung sogar verschrieben wurden. Dies allerdings nur in Maßen, denn Paracelsus bemerkte: »Alle Ding, sind Gift und nichts ohn' Gift; allein die Dosis macht, das ein Ding kein Gift ist.« Wie wahr!

## Weinkuren

Interessant ist eine Doktorarbeit von 1709, in der eine Weinkur mit Rheingauer Weinen beschrieben wird. Die Kur nahm ihren Anfang bei täglich anderthalb Litern Wein und wurde stetig auf die beachtliche Dosis von letztendlich mehr als sechs Litern gesteigert. Na denn »Prost!«. Als geflügeltes Wort galt im Mittelalter »Frankenwein ist Krankenwein«. Es soll darauf zurückzuführen sein, daß die Anzahl der an Cholera und Pest erkrankten Menschen in Franken verhältnismäßig gering war. Diese Namensverwendung ist seit 1912 verboten, weil damit viel Mißbrauch getrieben wurde. Bis 1988 bot ein Apotheker in Würzburg Wein als Medizin unter diesem Schlagwort an, bis es nach langem Prozeß 1991 endgültig verboten wurde.

Johann Wolfgang von Goethe nahm bekanntlich in vielen seiner Werke Bezug auf den Wein.

Er pries geradezu seine wohl-tuenden Eigenschaften. Im Jahre 1829 fand sich in seinem Haushaltsbuch (!) unter dem Stichwort »Weinerwerb« eine erkleckliche Summe, die rund 20% der Gesamtausgaben des Haushalts ausmachte. Da wunderte es nicht, daß der Genius formulierte:

*Für Sorgen sorgt das liebe Leben  
Und Sorgenbrecher sind die Reben.*

1892 erklärte die Ortskrankenkasse in Heidelberg in Absprache mit den Kassenärzten Wein zum verschreibungsfähigen Therapeutikum. Als die Pharmazie ihren Siegeszug begann, verschwand Wein aus der Heilkunde. Die moderne internationale medizinische Forschung hat im vergangenen Jahrhundert erst Ende der siebziger Jahre seine vorbeugende Wirkung wieder entdeckt und

versucht seitdem, diese mit unzähligen Studien zu ergründen. Im Ergebnis weisen nahezu alle bis heute vorliegenden wissenschaftlichen Daten deutlich auf die gesundheitlichen Vorteile des moderaten Weingenusses hin. Dies selbst aus Amerika, einem Land, das zum Thema Alkohol und Genußmittel ein eher ambivalentes Verhältnis besitzt. Hierzulande gilt für eine tägliche verträgliche Menge Alkohol die Empfehlung von 20 Gramm Reinalkohol bei Frauen und 40 Gramm bei Männern als Obergrenze. Das entspricht 0,21 l bzw. 0,42 l Wein mit einem Alkoholgehalt von ca. 12% vol. Ausdrücklich sei darauf hingewiesen, daß Alkoholgenuß nicht prinzipiell positiv und Alkohol kein Nahrungsmittel ist. Nur bei Mäßigkeit, allgemein gutem Gesundheitszustand und einer aus-

gewogenen Ernährung dient er sozusagen als Würze. Wein sollte generell zu einer Mahlzeit genossen werden. So wird der Alkohol nicht so schnell ins Blut aufgenommen und das Genußerlebnis des Essens erhöht.

Einige Stichworte zur Wirkung des Weines: krampf- und span-

nungslösend, senkt den Blutdruck, Blutzuckerspiegel und das Thromboserisiko, wirkt gegen Gefäßverstopfung und Arterienverkalkung, dient der Infarkt- und Krebsprävention, steigert die Leistungsfähigkeit, regt den Stoffwechsel und die Magen-Darmfunktion an und vieles mehr.

Wer dem Wein mit liebevollem Respekt begegnet, der wird sein Leben lang einen Weingenuß ohne Reue erleben.

In diesem Sinne:  
**Wohl bekomm's!**

*Norbert Dommermuth  
Weinkellerei A. Schneider  
Kasbach/Rhein*

*In vielen Fällen braucht  
der Mensch den Wein.  
Er stärkt den schwachen  
Magen, erfrischt die  
ermatteten Kräfte,  
heilt die Wunden an Leib  
und Seele,  
verscheucht Trübsal  
und Traurigkeit,  
verjagt die Müdigkeit  
der Seele,  
bringt Freude und  
entfacht unter Freunden  
die Lust am Gespräch.*

*(Augustinus)*



Mühsame »Handarbeit«: Wer schon einmal bei der Lese selbst mitgeholfen hat, weiß um diese Schwerarbeit



# Teure Gefälligkeiten

Jeder hat es schon einmal getan: Freunden, Familienangehörigen oder Nachbarn bei einem Umzug geholfen, deren Zimmerpflanzen im Urlaub gegossen oder beim Bau des neuen Gartenhäuschens den Hammer geschwungen.

Diese guten, da kostenlosen und uneigennütigen Taten können jedoch unangenehme Folgen haben, wenn bei der Hilfe etwas schiefgeht oder der Helfer einen Schaden davonträgt. Wenn zum Beispiel ein »Urlaubschausbetreuer« die teure Chinavase vom Tisch fegt, könnte man zunächst auf die Idee kommen, die private Haftpflichtversicherung des Schadenverursachers in Anspruch zu nehmen. Doch die Versicherung haftet nicht mehr, als es der Schädiger selbst tun müßte. Und wenn einer einem anderen einen Gefallen tut, fehlt ihm in der Regel der Wille, einen Vertrag abzuschließen und rechtliche Verpflichtungen einzugehen. Entsprechend eingeschränkt ist dann auch seine Haftung und auch die seiner Versicherung: Hat der Schädiger im Rahmen eines Gefälligkeitsverhältnisses lediglich leicht fahrlässig gehandelt, ist er nicht zum Schadenersatz verpflichtet. Dieses Problem der eingeschränkten Haftung der Versicherung umgeht, wer eine Police wählt, die den Versicherungsschutz ausdrücklich auch auf Gefälligkeitshandlungen erstreckt. Die Frage, ob eine Tätigkeit lediglich eine Gefälligkeit war oder ob ein Vertrag zustande gekommen ist, ist aufgrund der möglicherweise weitreichenden Konsequenzen von entscheidender Bedeutung. Die Rechtsprechung hat mehrere Kriterien entwickelt, die bei der Abgrenzung helfen sollen: Zunächst einmal muß beiden Parteien klar gewesen sein, daß die Hilfe unentgeltlich geleistet wurde und für den Helfer nicht mit eigenen Vorteilen verbunden ist. Wird der Helfer bezahlt,

scheidet die Annahme einer Gefälligkeit aus. Aber auch eine unentgeltliche Tätigkeit kann eine



## Beispiel Kindergeburtstag: Wer haftet, wenn beim Toben und Tollen etwas passiert?

Haftung für den Helfer begründen, wenn für den Begünstigten die Hilfe erkennbar von großer, zumeist wirtschaftlicher oder rechtlicher Bedeutung war. Daher können auch Fehler beim Ausfüllen eines Rentenanspruches für einen anderen zur Haftung des Helfers führen. Berücksichtigt wird zudem die Interessenlage beider Parteien sowie Art, Grund und Zweck der Gefälligkeit. Wird zum Beispiel ein Kind des Nachbarn gelegentlich kostenlos gehütet, handelt es sich um eine reine Gefälligkeit. Verletzen sich die behüteten Kinder oder verursachen sie selbst Schäden oder Verletzungen, bleibt dies für den Helfer im Regelfall ohne rechtliche Konsequenz. Wird dagegen zu einem Kindergeburtstag eingeladen, übernehmen die einladenden Eltern auch die Aufsichtspflicht, verbunden mit möglichen Schaden-

ersatzansprüchen, die sich aus der Verletzung dieser Pflicht ergeben können. Bei der Übertragung von Verpflichtungen, die dem Schutz unbeteiligter Dritter dienen, zum Beispiel der Streupflicht von Grundstückseigentümern, ist im Interesse des geschädigten Dritten besonders sorgfältig zu klären, ob die Pflicht tatsächlich auf den Helfer abgewälzt wurde. Wer im Straßenverkehr einen anderen, zum Beispiel einen Arbeitskollegen oder einen Anhalter, in seinem

Fahrzeug mitnimmt, haftet neben dem Fahrzeughalter für Schäden, die diesem bei einem Unfall entstehen. Auch wenn man dadurch möglicherweise in den Ruf eines »Paragrafenreiters« gerät, sollte man sich nicht davor scheuen, vor der Übernahme einer Gefälligkeit die Frage der Haftung anzusprechen und im Zweifelsfall (schriftlich) bestätigen lassen, daß man bei seiner Hilfeleistung versichert ist und Haftungsbeschränkungen vereinbaren. Dies gilt jedenfalls dann, wenn die Tätigkeit mit größeren Risiken oder Gefahren verbunden ist. Haftungsbeschränkungen können jedoch nicht vereinbart werden für vorsätzlich verursachte Schäden des Gefälligen.

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

# Rote Mützen winken »Sommer adé«

Bunt sind schon die Wälder, gelb die Stoppelfelder. Keine Frage: Es ist Herbst. In der ohnehin farbenfrohen Landschaft fällt dem aufmerksamen Betrachter ein Strauch besonders ins Auge: das sogenannte »Pfaffenhütchen«, von dem heute die Rede sein soll.

Viele Früchte sind schon geerntet, die Weinlese ist noch in vollem Gange und die Tiere stürzen sich nicht minder auf die gefüllten »Lebensmittelstände« von Mutter Natur, um sich noch ein wärmendes und nährendes Fettpolster anzufressen oder möglichst viele Vorräte für den bevorstehenden Winter anzulegen. Geradezu verführerisch, in verschwenderischer Pracht leuchten die zahlreichen Früchte des Pfaffenhütchens. Jede Frucht sieht aus wie ein Birett, der Amtswürde verleihende Kopfschmuck der katholischen Geistlichen. Die Form und die rote Farbe der Frucht haben dem Strauch zu seinem bekanntesten deutschen Namen »Pfaffenhütchen« verholfen.

Der nur wenige Meter hoch werdende Strauch, der ausnahmsweise auch einmal die Gestalt eines kleinen Baumes von mehr als 6 m Höhe annimmt, wird im Volksmund auch Spindelstrauch



**In leuchtender Pracht:  
Strauch des Pfaffenhütchens**

bzw. Spindelbaum oder Bischofsmütze genannt. Die vielen von September bis Oktober fruchtenden »Mützchen« scheinen, wenn sie im herbstlichen Wind schaukeln, dem Sommer lebwohl zu winken oder sich über die letzten warmen Sonnenstrahlen zu freuen.

Auf jeden Fall freuen sich die Vögel, die von den roten Laternen angelockt werden und sie gerne verspeisen. Der Strauch profitiert davon, da auf diese Art und Weise seine steinharten Samen verbreitet werden. Menschen hingegen sollten stutzig werden, denn die Hütchen sehen gar zu bunt aus. Und in der Tat ist das Pfaffenhütchen giftig, in allen Teilen und zu jeder Jahreszeit. Die Giftpflanzenliste der »Toxikologischen Enzyklopädie« stuft die Pflanze sogar als »stark giftig« ein.

Während Vögel damit keine Probleme haben, führt der Verzehr der Früchte bei uns Menschen zu Vergiftungssymptomen, die erst 12–18 Stunden später auftreten und sich im weniger unglücklichen Fall »nur« in Übelkeit und heftigem Brechreiz oder aber schlimmer in Krämpfen, Schock, Fieber, Bauchschmerzen, Herzrhythmusstörungen und noch vielem mehr äußern.

Wer 36 dieser Bischofsmützchen nascht, der dürfte bald – nach vorangegangener Bewußtlosigkeit – vor der Himmelspforte stehen, denn diese Dosis soll für einen Erwachsenen angeblich

tödlich sein. Es dürfte sich jedoch um einen einmaligen und nicht belegten Erfahrungswert in den Aufzeichnungen der deutschen Giftliste handeln. Weitaus geringere Mengen reichen aus, um heftige Komplikationen zu verursachen. Denn sicher ist: Bei einem 7-jährigen Kind führte die Einnahme von lediglich 2 Früchten zu schwerem, dreitägigem Vergiftungsverlauf. Es kam wohl in der Vergangenheit vor, daß selbst Schafe und Ziegen versehentlich von dem Strauch fraßen und erkrankten, was zu dem mittlerweile vergessenen Namen »Ziegenbaum« führte. Im Volks- und Aberglauben galt die Pflanze wegen des eher unangenehmen Geruchs und ihrer Giftigkeit als unheilbringend, wurde aber damals wie heute bei den Gelehrten, vielleicht als Beschwichtigung gedacht, »Euonymus« genannt, was soviel wie »mit gutem Namen« bedeutet. Eine andere Interpretation freilich wäre diese: »Bei dem Strauch ist nur der Name gut...«

Das 10 Monate im Jahr unauffällige, harmlos aussehende Pfaffenhütchen ist also keineswegs harmlos, dennoch ist es deswegen nicht gleich zu verteufeln. Der Mensch wäre nicht Mensch und die Natur wäre nicht Natur, wenn sich mit diesem Geschöpf nicht trotzdem zugleich etwas Nützliches anstellen ließe. Die bei uns nach Fossilfunden seit Jahrmillionen heimische Art (*Euonymus europaea*) wurde schon im 18. Jahrhundert als Zier- und Gartenpflanze wegen ihrer prächtigen Herbstfarben kultiviert. Mittlerweile werden sogar zahlreiche Zuchtformen im Handel angeboten.

Das Holz, das sehr fest ist und nicht splittert, wurde zur Herstellung von Stricknadeln, Garnspindeln (daher der Name Spindelstrauch!) und Schuhnägel verwendet, während verglimmte Stücke als Zeichenkohle, die sich sehr weich und gleichmäßig abreibt, dienten. In der Volksmedizin gewann man aus dem Pfaffenhütchen Abführmittel und ein

Medikament zur Behandlung der Schafräude. Der Mensch befreite sich mit den getrockneten und pulverisierten Früchten von Läusen, Flöhen und anderen Plagegeistern. Das Puder tötet sehr wirksam Insekten, dürfte aber auch nicht ohne Nebenwirkungen für den Geplagten gewesen sein.

Das im Gegensatz zu den unscheinbaren Blüten verlockende Aussehen der Früchte erklärt sich sowohl durch ihren Aufbau als auch ihre Farbgebung. Es handelt sich botanisch (und zungenbrecherisch) ausgedrückt um eine »vierfachspaltige Kapsel-frucht« in karmesin- bis purpurroter Farbe. Die Kapselblätter

Ausbreitung des Strauchs bei. Darüber hinaus sind die Samenkerne schwimmfähig und können, sollte das Pfaffenhütchen in Gewässernähe wachsen, auf dem Wasserwege effektiv verbreitet werden.

Und wo findet man nun bei uns das Pfaffenhütchen? Damals war der Strauch – Unheil hin, Nutzwert her – dermaßen gefragt, daß er am Rande der Ausrottung stand. Wegen seiner breiten ökologischen Anpassungsfähigkeit, die es ihm ermöglicht sowohl in feuchten Auen als auch an trocken-warmen Säumen zu wachsen, ist es jedoch schwer, Tips zu geben, wo man ihn suchen sollte.



**Erinnert an das Birett, die Kopfbedeckung des katholischen Geistlichen: Frucht des Pfaffenhütchens**

öffnen sich überhängend, wirken entsprechend größer und geben den Blick auf die Samen frei. Diese lassen sich, ebenfalls um den Effekt zu verstärken, zusätzlich noch an Fäden etwas aus der Kapsel heraushängen und sind ihrerseits mit einem kontrastierenden orange-gelben, fleischigen Mantel umgeben. Es ist vor allem dieser Samenmantel, der die Vögel anlockt. Rotkehlchen fressen das Fruchtfleisch sehr gerne, schälen es dabei sorgsam vom Samenkern ab und lassen letzteren einfach fallen. Größere Vögel wie Amsel oder Singdrossel fressen die Samen mit und scheiden diese an anderer Stelle wieder aus. Auf diese Weise tragen sie zur

Heute ist er wieder in ganz Deutschland verbreitet, nicht zuletzt auch Dank der Pflanzung als Ziergehölz in Hecken, an Weg- und Straßenrändern und in Parks. Besonders häufig ist die Art jedoch nicht. Wer ganz sicher gehen will, dem seien die Botanischen Gärten Bonn empfohlen. Das dortige Inventar verzeichnet mehr als ein Dutzend Exemplare von *Euonymus*, darunter verschiedene Arten und Varietäten. Ansonsten gilt: Am besten hält man im Herbst einfach die Augen auf und läßt sich überraschen, wo einem auf dem Weg die roten Bischofsmützen zuwinken.

*Ulrich Sander*

## Julias Glosse

### Von wegen »Stilles Örtchen«!



Egal, ob am Bahnhof oder im Zug, in der Kneipe oder in der Kantine, auf der Straße oder bei einer Party – immerzu drängen sich ungefragt fremde Gesprächsfetzen in unsere Ohren. »Ich bin grad' unterwegs«, »Stell' Dir vor, ich hab meinen Lippenstift vergessen«, »Kauf bitte noch Tomaten ein« – hinter diesen Sätzen, lapidar am Handy gesagt, verbergen sich bekanntlich menschliche Dramen, Stoff, aus dem Romane oder aber zumindest billige Seifenopern sind.

Aber wen wundert's, daß die meisten Handygespräche in der Öffentlichkeit mehr als banal sind? Schließlich hören Kollegen, Nachbarn, Freunde, völlig Fremde und womöglich noch die Polizei mit. Wer selbst schon einmal ein paar heikle Sätze per Mobilfunk loswerden mußte, weiß, wovon ich rede. Plötzlich kriecht die schläfrige Sitznachbarin förmlich ins Mobiltelefon, verstummen Passanten, horchen selbst notorische Musikfreaks auf. Da macht sich unwillkürlich eine Sehnsucht breit nach der guten alten Telefonzelle! Luxus, für den man anstehen mußte. Das Aroma schimmeliger Telefonbücher, dieser unverwechselbare Mix aus altem Schweiß, Urin und Nikotin innerhalb der vier Glaswände konservierte zumindest einen Hauch Privatsphäre. Zu Beginn der Mobilfunk-Ära sollen sich sogar Handy-Nutzer in Telefonzellen zurückgezogen haben, um in Ruhe plaudern zu können. Diese Zeiten sind vorbei – wer heute eine Telefonzelle sucht, der findet (wenn überhaupt) nur noch eine unauffällige magentafarbene Telefonsäule, bei der jeder im Umkreis von 20 Metern mithören kann, was man zu sagen hat. Dann kann man auch gleich mit dem Handy telefonieren. Oder man macht es wie ein bislang unerkannter Handy-Nutzer: Er suchte samt Mobiltelefon das stille Örtchen auf, um auf dem Locus den vier ihn eng umschließenden Wänden wieder einen Hauch von Telefonzellen-Feeling herzustellen. Und der Geruch? Nun, auch das Aroma dieser Telefon-Zelle war garantiert unverwechselbar...

*Julia Bidder*

# Auf Schusters Rappen

Vorüber sind die heißen Tage; die Temperaturen sind erträglich geworden. Im Oktober ist die Wetterlage ohnehin üblicherweise stabil. Draußen lockt der Herbst mit seiner explosiven Farbenpracht – höchste Zeit also, die Wanderschuhe anzuziehen und unsere schöne Heimat per pedes zu erkunden. Gute Wanderliteratur ist nicht allzu häufig. Hier stellen wir Ihnen drei bemerkenswerte Neuerscheinungen vor.

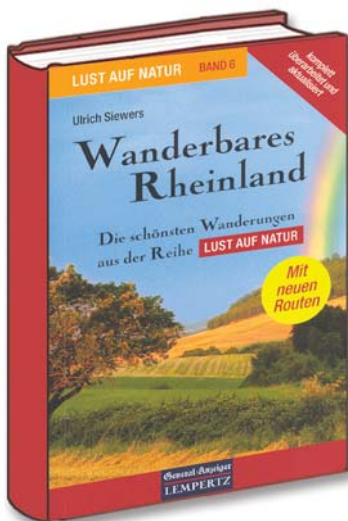
## Wandern I

Eingefleischte *rheinkiesel*-Leserinnen und -Leser kennen Ulrich Siewers; schließlich haben wir etliche seiner wunderbaren Wanderbücher bereits vorgestellt

– besser gesagt: voller Begeisterung wärmstens empfohlen. Das war zuletzt »Hinter den sieben Bergen« im Dezemberheft des Jahres 2005.

Aus der Reihe »Lust auf Natur« besprechen wir heute den überarbeiteten und aktualisierten Band 6, der den verheißungsvollen Titel »Wanderbares Rheinland« trägt. In gewohnt anschaulicher, lebhafter Sprache stellt der Autor in diesem handlichen Werk kenntnisreich insgesamt 18 bemerkenswerte Touren vor. Erfreulicherweise hat Ulrich Siewers auch diesen Band nicht nur mit wissenswerten Hintergrund-Informationen bereichert, sondern auch erneut mit seinen wunderbaren Fotos illustriert.

In diesem handlichen Büchlein stellt der erfahrene Autor seine schönsten Wandertouren im Rheinland vor. Da fehlt das Hohe Venn ebensowenig wie das Brohltal oder die Eifeler Maare,



das Wiedtal oder der nördliche Westerwald.

Man kann eigentlich gar nicht anders: Man muß einfach sein Ränzlein schnüren und sich auf den Weg machen – am Liebsten so schnell wie möglich.

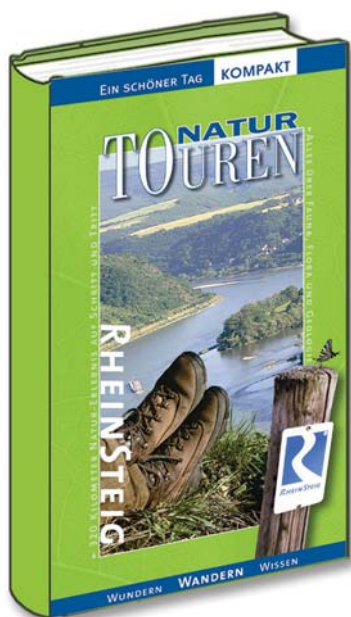
Ulrich Siewers  
**Wanderbares Rheinland**

Band 6 der Reihe  
»Lust auf Natur«  
180 Seiten, broschiert,  
durchgehend vierfarbig  
illustriert, zahlreiche über-  
sichtliche Wanderkarten,  
Edition Lempertz (2006),  
ISBN 3-933070-77-5,  
€ 15,-

## Wandern II

»Wer recht in Freuden wandern will, der geht der Sonn' entgegen« sangen wir vor Jahrzehnten. Dies Büchlein ist so recht dafür geschaffen, die Freude am Wandern wieder zu beleben.

Eine Fülle von Informationen überfällt den Leser, der ob dieser Vielfalt erst einmal die Augenbrauen hochzieht und dann begeistert beginnt, sorgfältig zu sortieren. Was besonders ins Auge fällt ist die außerordentliche Sorgfalt, mit der die Autoren vorgegangen sind. Da fehlt wirklich nichts. Die Leute haben einfach an alles gedacht.



Martin Unfricht/Jörg Hilgers  
**NaturTouren**  
**RheinSteig**  
 252 Seiten, broschiert,  
 durchgehend vierfarbig,  
 ISBN 3-934342-47-7,  
 Verlag idee media (2006),  
 einschl. Wanderkarte,  
 € 14,95

## Wandern III

Nicht gerade neu, aber überarbeitet und ergänzt präsentiert sich die handliche Wanderfibel der Tourismus Siebengebirge GmbH Königswinter, die neben ausgewählten Wanderungen auch 14 RheinSteig-Etappen enthält. Neben Streckenlänge und detaillierten Wegbeschreibungen nennt die Fibel auch Steigungen und Gefälle sowie ausführliche Angaben zur Wegebeschaffenheit. Hilfreich, wenn auch ein wenig klein geraten, sind die Kartenprofile, die gute Orientierungspunkte für die jeweilige Wanderung aufzeigen. Einen Wandervorschlag konnten Sie in der August-Ausgabe 2005 des *rheinkiesel* nachlesen. Zusätzlich sind nunmehr vier Streckenabschnitte des Rotweinwanderweges im Ahrtal aufgenommen worden.

### Wanderfibel Siebengebirge

84 Seiten, Format 12 x 21 cm,  
 durchgehend vierfarbig,  
 Spiralbindung, € 8,80  
 Bezugsquelle:  
 Tourismus Siebengebirge GmbH  
 Drachenfelsstraße 51  
 53639 Königswinter  
 Tel. 0 22 23 / 91 77 11

Neben außergewöhnlich präzisen Streckenbeschreibungen imponieren die vielen fachkundigen Informationen zu Flora und Fauna in Wort und Bild sowie die zahlreichen profunden geologischen Einzelheiten. Auf Schritt und Tritt registriert man, daß die Autoren wahrhaft mit offenen Augen auf Wanderschaft gegangen sind. Was rechts und links am Wegesrand zu entdecken ist, haben sie zusätzlich noch in einem eigenen Register dokumentiert, das im hinteren Teil des Werkes zu finden ist.

Das Büchlein im handlichen Format beschreibt insgesamt 20 Wandertouren über 320 Kilometer, die in gut 100 Stunden zu erwandern sind. Es handelt sich samt und sonders um Wanderwege des »RheinSteig« der jetzt in vielen Wanderpublikationen auftaucht.

Unser Urteil:

Besonders empfehlenswert.



# Zurück blieb nur der Wasserturm

Noch vor zwanzig Jahren konnte man am Oberkasseler Rheinufer die Schornsteine rauchen sehen. Wo heute hochmoderne Bürogebäude stehen, hatte seit Mitte des Neunzehnten Jahrhunderts eine Zementfabrik ihren Platz. Im Juni dieses Jahres wäre sie einhundertfünfzig Jahre alt geworden.



So ansprechend präsentiert sich das ehemalige Gelände der Zementfabrik heute

Es war so eine Art Haßliebe, die die Oberkasseler mit »ihrer« Zementfabrik verband: Einerseits gab es im Werk natürlich zahlreiche Arbeitsplätze, andererseits mußten die Einwohner die zumindest in den ersten Jahren

starke Emissionen ertragen, die ganze Teile des Ortes mit Staub bedeckten. Für viele Bewohner dieser Gegend ist die Fabrik mit ihren rauchenden Schornsteinen ein Teil ihres Lebens gewesen. Vor 150 Jahren, am 12. Juni

1856, wurde das Zementwerk gegründet, nachdem der »Bonner Bergwerks- und Hüttenverein« die Genehmigung zur Zementherstellung erhalten hatte. Schon bald darauf begannen die großen Schornsteine zu rauchen. In den Schachtöfen der Fabrik wurden die Rohstoffe zu Klinker (sehr hart gebrannte Backsteinen) verarbeitet und anschließend vermahlen. Zwei Jahre nach der Eröffnung wurde in der Herstellung das neue, so ge-

mentindustrie. Er war es, der die Oberkasseler Fabrik gegründet hatte und bis zum Ende des Jahres 1871 dort auch als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens bestimmte.

Aller Anfang ist schwer, auch wenn es um die Produktion von Zement geht. Dabei lag das Problem allerdings nicht in fehlerhaften Maschinen oder Mangel an Rohstoffen. Vielmehr gestaltete sich der Konkurrenzkampf mit den englischen Zementherstellern schwierig. Denn das von Dr. Hermann Bleibtreu entwickelte Portland-Verfahren basierte größtenteils auf englischem Vorbild. Die britischen Konkurrenten wiederum hatten dementsprechend einige Jahre Vorsprung hinsichtlich Technologie und Fachwissen. Aber der wurde schnell kompensiert und bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts gab es schon zwanzig neue Zementwerke in Süd- und Westdeutschland. Ein Jahr vor dem Wechsel in das 20. Jahrhundert kam es dann zu einem ungeahnten Aufschwung in der Zementherstellung. Dies hing besonders damit zusammen, daß die Technik in Produktion und Anwendung noch einmal maßgeblich weiterentwickelt wurde.

## Braune Zeiten im Zement

Als 1933 die Nationalsozialisten in Deutschland an die Macht kamen, trat ein Gesetz in Kraft, welches die Errichtung von Zwangskartellen vorschrieb. Daraufhin kam es auch zu einem Zusammenschluß aller westdeutschen Zementwerke.

Während dieser Zeit trug die Bonner Fabrik den Namen: »Bonner Portland-Zementwerk Aktiengesellschaft«. Da die Nationalsozialisten zu Beginn ihrer Regierung mit der Aufrüstung und dem Bau von Autobahnen begannen, benötigte man sehr viel Zement und die Fabrik lief auf Hochtouren.

Den Zweiten Weltkrieg überstand sie damit wirtschaftlich relativ gut und wurde auch in den

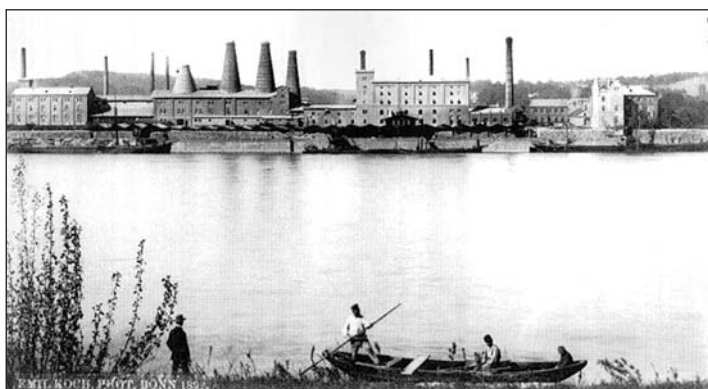
späteren Jahren des Krieges nicht zerstört.

In den Wirren der Nachkriegszeit dauerte es zunächst bis 1948, ehe ein wenig Normalität in den Fabrikalltag zurückkehrte. In diesem Jahr kam es zur Währungsreform und erst danach war es wieder möglich, eine ausgeglichene Betriebsstruktur zu erhalten.

Arbeit gab es noch lange Zeit genug, denn nach der Zerstörung vieler Gebäude während des Krieges war die Nachfrage nach Zement logischerweise sehr hoch.

besonders schön anzusehen und nach dem Bau der Südbrücke 1972 konnte auch jeder, der die Stadt Bonn in Richtung rechte Rheinseite verließ genau auf diese Stelle blicken. Gewiß waren die jahrzehntelang sichtbaren rauchenden Schornsteine auch keine Augenweide, doch man hatte sich daran gewöhnt. Daher lag es im Interesse der Stadt, den frei gewordenen Bauplatz sinnvoll zu nutzen.

Nach vielen Wettbewerben, Vorschlägen und verworfenen Plänen legte im Januar 2004 schließ-



**Beindruckender Prospekt (1892)**

So kam es, daß sich in den folgenden Jahrzehnten des Wirtschaftsaufschwungs in Deutschland auch die Zementfabrik entwickelte und daher auch genügend Arbeitsplätze sichern konnte. Im Jahre 1964 beschäftigte das Werk 430 Menschen, welche meist aus der Gegend um Oberkassel und Beuel kamen.

## Was geschah nach der Schließung?

1985, also fast vierzig Jahre später, kam es zu einer Verschmelzung der Bonner Zementfabrik mit der Firma Dyckerhoff, die bereits über eine Sperrminorität von 25% verfügte. Im Jahre 1987 schloß die Zementfabrik bei Oberkassel für immer ihre Pforten. Wirtschaftliche Gründe, unter anderem die relativ teurer gewordenen Rohstoffe zwangen die Dyckerhoff AG zu dieser Entscheidung.

Was passierte mit dem Gelände nach seiner Schließung? Eine halb abgerissene Fabrik ist nicht

lich das »Rheinwerk« den Grundstein für seine Bürogebäude. Im Oktober des darauf folgenden Jahres bezogen bereits die ersten Nutzer ihre neuen Arbeitsplätze. Spätestens von diesem Zeitpunkt an gibt es auf dem ehemaligen Gelände höchstens noch rauchende Köpfe; die Zeit der rauchenden Schornsteine ist vorbei. Das Einzige, was heute noch an das ehemalige Zementwerk erinnert, ist der unter Denkmalschutz stehende ehemalige Wasserturm.

*Jan Woszcynal/  
Paulus Hinz*

### Literaturempfehlung

Klaus Großjohann

**Bonner Bergwerks- und Hüttenverein – Zementfabrik bei Oberkassel bei Bonn**

124 Seiten, Spiralbindung,  
€ 14,-

Buchhandlung Max & Moritz  
Adrianstraße 163,  
Bonn-Oberkassel



# Das Tausend-sassa-Kraut

Was riecht gut, schmeckt angenehm frisch und hilft gegen Kopfweh und Übelkeit? Pfefferminze heißt das Tausendsassa-Kraut – das Ihr auch ganz einfach im Garten oder auf dem Balkon ziehen könnt.



**Sieht appetitlich aus: Blatt der Pfefferminze**

Eine traurige Liebesgeschichte erzählt, woher der Name Minze eigentlich kommt: Vielleicht habt Ihr schon mal von Nymphen gehört. Die alten Griechen glaubten, daß diese göttlichen Wesen zum Beispiel in Bäumen oder Flüssen wohnten. Mintha war so eine Nymphe, sie war

wunderschön und die Tochter des Flussgottes Kokykos. Hades, der Gott der Unterwelt, verliebte sich in die Schönheit. Die Göttin Persephone wurde deshalb richtig sauer (vielleicht war sie eifersüchtig?) und tötete die schöne Mintha. Sie zerriss sie in Tausende Stücke und verstreute

sie auf einem sonnigen Berg in Griechenland. Aus den Teilen wuchsen die aromatischen Minzpflanzen.

Die Pfefferminze, so wie wir sie kennen, stammt aus England. Dort fand man sie erstmal vor etwa 300 Jahren. Auch heute noch sind die Engländer berühmt für ihre Vorliebe für Pfefferminze – zum Beispiel Wildschwein mit Pfefferminzsoße. Na, guten Appetit! Was wir »Pfefferminze« nennen, ist in Wahrheit eine Mischung aus unterschiedlichen Minzpflanzen. Es gibt zig unterschiedliche Kreuzungen – einige enthalten mehr Minzaroma, andere weniger, manche riechen und schmecken zitronig, nach Apfel oder nach Ingwer und Minze.

Aber nicht nur die Engländer haben eine Vorliebe für Pfefferminze. Schon die alten Ägypter schätzten das Zauberkraut. Sie legten es ihren Königen, den Pharaonen, mit ins Grab, damit es sie auf ihre Reise in die Totenwelt beschütze. Die Römer und Griechen wußten ebenfalls die aromatischen Blättchen zu schätzen. Sie streuten es bei Feiern auf Tische und Boden, um die Sinne zu beleben und um Übelkeit vorzubeugen. Und im Nahen Osten ist Pfefferminztee – dort heißt er auch »Nanaminte« – ein sehr beliebtes, erfrischendes Getränk.

Kein Wunder, denn Pfefferminze wärmt und kühlt zugleich, schmeckt hervorragend und belebt tatsächlich den Geist. Der

Aromastoff, der nach »Pfefferminze« riecht, heißt Menthol. Er steckt zum Beispiel in Kaugummi, Hustenbonbons, Pfefferminzöl, Erkältungsbalsam, Zahnpasta und Mundwasser. Menthol schmeckt angenehm frisch. Etwas Pfefferminzöl auf die Schläfen gerieben hilft, sich besser zu konzentrieren (zum Beispiel bei einer Mathearbeit), vertreibt Kopfschmerzen und lindert Entzündungen. Wenn Ihr erkältet seid, könnt Ihr mit Pfefferminzöl oder Tee inhalieren. Das macht die Nase und den Kopf wieder schön frei.

## Ein altes Hausmittel

Allerdings muß man mit Menthol auch vorsichtig sein, denn das ätherische Öl kann die Haut reizen. Vor allem darf man es nie in die Augen bringen oder in offene Wunden reiben, auch nicht auf Sonnenbrand oder andere Brandblasen! Solltet Ihr doch einmal zu viel Pfefferminzöl erwischt haben, bitte nicht mit Wasser ausspülen, denn das verstärkt den kühlenden Effekt und kann sehr unangenehm sein. Pfefferminzöl und Pfefferminztee gehören eigentlich in jede Hausapotheke. Als Tee schmeckt das Aroma-Pflänzchen nicht nur super lecker, sondern kann auch Magenschmerzen, Bauchweh und Krämpfe lindern. Und ein oder zwei feingehackte Blättchen schmecken prima im Salat! Probier doch einmal ganz fri-



**Auch auf dem Balkon gedeiht die Minze prächtig**

schen Pfefferminztee: Nimm zehn Blättchen frische Minze und zerkleinere sie mit einem Messer. Jetzt bring Wasser zum Kochen und überbrühe die frischen Kräuter mit einer Tasse heißen Wassers (etwa 0,2 bis 0,3 Liter). Zehn Minuten ziehen lassen, abseihen und fertig ist der frische Pfefferminztee! Wenn Ihr keine frische Minze im Garten habt, könnt Ihr natürlich auch getrocknete Minzblätter oder fertigen Tee nehmen. Pfefferminzpflanzen findet Ihr im Supermarkt bei den Kräutern, im Gartenfachhandel oder im Baumarkt. Ein Töpfchen kostet meist nur ein paar Euro. Weil sich Pfefferminzpflanzen unterirdisch mit Wurzelstöcken vermehren, halten die Pflanzen meist jahrelang und vergrößern sich sogar. Pfefferminzpflanzen mögen es moorig, wenn Ihr sie

immer schön gießt, werdet Ihr lange Freude an den Pflänzchen haben.

Übrigens sagt man der Pfefferminze sogar nach, daß sie Käfer, Spinnen, Mücken, Fliegen und sogar Mäuse und Ratten fernhalte. Ein guter Grund, Pfefferminze in den Garten oder auf den Balkon zu pflanzen, findet Ihr nicht? Und wäre selbst gepflückter und getrockneter Pfefferminztee nicht ein tolles Weihnachtsgeschenk für Oma, Mama, Tanten oder andere liebe Leute? Wenn Ihr Pfefferminze ernten wollt, wartet am besten einen schönen, sonnigen Tag ab. Besonders aromatisch sind die Blätter, wenn die Pflanze mit ihren kleinen, weißrosa bis lilafarbenen Blüten blüht, also zwischen Juni und August. Aber auch jetzt noch könnt Ihr Minzblättchen ernten. Am besten, Ihr

pflückt ganze Stengel und trocknet sie kopfüber an einem luftigen Ort. Sind die Pflanzen komplett getrocknet, könnt Ihr Stengel und Blättchen zerkleinern und in eine hübsche Dose oder ein verschließbares Glas füllen. Jetzt noch ein schönes Etikett malen – und die große Überraschung ist Euch sicher!

### **Nicht jeder vertägt sie**

Übrigens gibt es auch Menschen, die Pfefferminze nicht gut vertragen. Sie bekommen davon Kopfweh und ihnen wird übel. Wenn Du zu diesen Menschen gehörst, halte Dich lieber fern von dem Tausendsassa-Kraut!

*Euer  
Kieselchen*

P.S. Wenn Du einmal mit Deinen Eltern nach München kommst, besuche doch einfach einmal das Pfefferminz-Museum in Eichenau. Es hat allerdings nur sonntags von 14 bis 15 Uhr geöffnet.

### **Erfrischende Pfefferminzlimonade**

#### **Zutaten:**

- 1 Liter Apfelsaft
- 50 frische Pfefferminzblättchen
- 1 EL frischer Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Liter Mineralwasser

#### **Und so wird's gemacht:**

Zerkleinert die Pfefferminzblättchen mit einem Messer. Fügt sie zum Apfelsaft und laßt beides eine Stunde im Kühlschrank ziehen. Seiht die Pfefferminzblättchen anschließend ab und füllt den Saft mit dem Mineralwasser auf. Jetzt noch den Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen und fertig ist die köstliche Erfrischung!