

JAHRBUCH

DES RHEIN-SIEG-KREISES

Ausgabe 36
Jahrgang 2021

STREIFLICHTER

*Kulinarik
im Rhein-Sieg-Kreis*



NEU, die Geschenkidee!

BLATT
WELT

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

Seine Markennamen sind die stinkende Lili und das helle Köpfchen. Am liebsten kommt er ganz in Weiß daher, manchmal bezaubert er Grün und wenn er nicht aufwartet, wird er schnell blau. Er ist in Bornheim zu Hause, aber weit über die Stadt- und Landesgrenzen hinaus bekannt.

Die Pflanze ist natürlich vom Bornheimer Spargel. Seit März 2014 ist er im EU-Register für regionale Spezialitäten eingetragen und gilt als geschützte geographische Angabe. Nur Spargel, der in der Bornheimer Region (historisch zwischen Weesling



und Born angebaut wird, der Bornheimer Spargel verkauft. In seinem Patentschutz steht er auf demselben Stück als "Paras Champignon", erklärt Bornheimer Bürgermeister Wolfgang Isenberger eine sehr lockere, die ich nur empfehlen kann."

Klein Wunder also, dass man die alltägliche Ernährung der Bornheimer mit der Natur so eng verbunden hat. Vor 16 Jahren ist es, dass die Bornheimer

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



Elia muss weichen

Einem neuen Satz (Horn-Kühn) weichen, mit einem sehr gewöhnlichen Bild verbunden, heißt das, dass unser Pferd verkauft wurde. Es machte 1960 einen Traktor Platz. Der Deutz D 15 sollte heute noch bei meinem Bruder in der Scheune. Hin und wieder, manchmal viel zu selten, sieht ich

DEUTZ

BEDIENUNGSANLEITUNG
DEUTZ-DIESEL-SCHLEPPER



Nach mit dem Pferd, manchmal einem kleinen Kollid, später geschick, kann ich nicht mit Sicherheit sagen. Man hat es mit Wahrscheinlichkeit auch nicht oft gesehen. Auf einem Bauernhof geht man pfleglich und achtsam mit seinem Vieh um, aber selten mag jemand zur Seidenstraße. Elia hat vermutlich kein Gauderob bekommen.

Für meinen Großvater war schon die Anschaffung des Pferdes Mitte der 1960er-Jahre ein Fortschritt gewesen, später er bis dahin doch eine seiner wenigen Kühe vor Pflug, Egge oder Wagen. Nun zog der technische Fortschritt ein. Opa machte mit über 60 Jahren noch den Traktorfahrtsschein, stand in aller Herrgottsfrühe auf, um sich noch vor der Tagarbeit den Lehrertafeln der Fahrlehrer zu bedienen, schaffte die Prüfung und wurde zum Traktorfahrer, wenigstens in den Respekt vor dem Fahrzeug nie abginge und alles Schöneere meinte Vater überließ.

Rhabarber? Rhabarber!

Geschichte und Entwicklung
einer Kulturpflanze im Rheinland
Vorbereitung: Wolfgang Isenberger



Kompott mit Zucker – damit verbunden sich für viele Jahre die ersten Erinnerungen. Die, die auf Rhabarber als Bestandteil der gezeigten Gän, Schinken, Lachs, Weiss, Schokolade, Tee, Bismarck und roten Kuchen und Auflagen liegen. Dargestellt mit Rhabarber, die süßesten, dass Rhabarber zu einem richtigen Trendbrot geworden ist. Das Thema Rhabarber verfügt über nicht nur interessante Fakten. Es ist die Welt einer Gattung, sondern geschichtlich auch in Aspekten der Wirtschaft und der Geschichte des Rheinlandes. Zunächst empfiehlt sich jedoch ein Blick zurück.

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

Die Ursprünge des Rhabarbers liegen in Himalaya. Einige Rhabarber-Arten blühen auf eine lange Tradition als Heilpflanze zurück. „Rarum“ soll die Wurzel des Arznei-Rhabarbers von rund 5000 Jahren in China gehen, dass die getrocknete Wurzel in den alten Kulturländern des Mittelmeerraums bekannt war. In der persischen Mythologie ist das erste Menschenalter Marzhyon und Marzhyon in neun Minuten aus einer Rhabarber-Pflanze entstanden, und zwar mit den Händen in den Ohren

stehen! Die englische Medizin führte die Heilpflanze 1620 ein. Bei Ärzten und Apothekern wurde sie zu einem beliebigen im indischen Rhabarber. Der Qualitätsbereich rhabarberischer Importeure Markt, sondern verkaufen sie zu großen Umfang auch auf den Kontinent. Erste Anlauf. Bis ins frühe 19. Jahrhundert wurde die Rhabarber in England vornehmlich für medizinische Zwecke angebaut und verwendet. Dr. Brück, plante bereits 1759 die Anlage einer großen Rhabarber-Anpflanzung mit dem Garten vorzugehen sollte. Sein öffentliches Geschäft, dass eine geeignete Fläche,

Rainer Land

Von Pferden, Kühen und Traktoren –
Entwicklungen und Erinnerungen

Wolfgang Isenberger

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

Jüdische Metzger in Siegburg

Von Claudia Maria Amth



Sixth-grade Fleischel-Lemay

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 Kaufmanns-

Familien 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 Be-

rufe wie Arzt, Architekt oder Färber aus. Zugleich waren sie aber auch Bauern und Handwerker tätig, besaßen Gutsböden 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 Sch



Dry Gin, Botanicals, New Western Style?
Was bis vor wenigen Jahren bestenfalls an
den lange vergangenen Englischunterricht
erinnerte oder als ~~alt~~ ~~modisch~~

nach dem Gie des Lebens...

Die Auswahl an Gies ist unermesslich. Da gibt es natürlich die internationalen „großen Marken“ wie z. B. Bombay, Tanqueray oder Elephant, die auf dem Beilettlisten ganz oben stehen. Da sich in diesem Jahrbuch allerdings alles um die Kulinark im Rhein-Sieg-Kreis dreht, soll es an dieser Stelle um hiesigen Brennerien gehen. Und da hat der Rhein-Sieg-Kreis viel zu bieten! Im

ten flüssigen Produkte. Im Rahmen der Recherche für diesen Artikel haben drei dieser Brennerinnen freundlicherweise nähere Auskunft über sich, ihre Produkte, aber auch ihre Einschätzung bezüglich der Triskreiselgeheimen der Rhein-Sag-Kreisel gegeben. Zu Wort kommen Ingrid Brauer von der Brenner Brauerei aus Meckenheim, Kathi Schmid-Augustin sowie Raphael Volmar und Gerald Koenen, Geschäftsführer der Rhein- und Distiller GmbH, Bonn, deren Produkt Ingrid Gln nicht nur den Kennern der Triskreisel, sondern auch den Triskreiselgeheimen ein Begriff ist, sondern sich über die Grenzen des Rhein-Sag-Kreises hinaus national und internationaler Bekandtheit erfreut.

74

Eine
besonders süße
Erfolgsgeschichte

Vivian Alexandra Ungk



Rheinbach ist nicht nur für seine Gaskammer bekannt. Altengesehene Bürgerinnen und Bürger erinnern sich noch sehr genau daran, wie ihre Stadt über Jahrzehnte hinweg auch eine Pilgerstätte für prominente Naschkutzn und Naschkuter war. Aus Politik und

Gesellschaft strömt Genusssüchtige herbei, um sich die köstlichen, handgefertigten Confiiserie-Kreationen eines Mannes auf der Zunge zergehen zu lassen: von Konditormeister und Chocolatier Heinz Löhner.

Leckerer macht Löhner nur im eigenen laus!" 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 Löhner, hatte im Zweiten Weltkrieg seine Zeit als Wehrmachtskudat – 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 *in Rheinbach* gearbeitet hatte.

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

Julia Solf

Das Trendgetränk Gin – Brennereien in der Region

Alexandra Link

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

„Das verhängnisvolle Jahr 1846 ...“
Die Hungerjahre 1846 und 1847
im Siegkreis

„Das verhängnisvolle Jahr 1846 ...“

Die Hungerjahre 1846 und 1847 im Siegkreis

Von Alicia Entern



„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 Siebkreis erreichten.

der verheerenden Kartoffelkrankheit. (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

Vierorts führte das Elend zu einem gewalttätigen Aufbruch. Ungefähr 80 Prozent aller deutschen Unruhen (ca. 84 von 104) im Jahr 1847 waren hungerbedingt. In der berüchtigten 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

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

120

Traditionsreiches
Familienunternehmen
aus Meckenheim

Von Alena Saarn

Bernadett Fischer

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

Alena Saam

TeeGeschwendner:
Traditionsreiches
Familienunternehmen
aus Meckenheim

„TerGschwendner“ stieg von einem kleinen Einzelhandelsgeschäft für Tier 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 Umbrichen geprägt.

Seine Anfänge nahm das Unternehmen nicht in Meckenheim, sondern in der Heimatstadt des Gründers, Albert Gschwendner, in Trar. Gschwendner wurde 1904 in der Stadt an der Mosel geboren, besuchte zunächst die Hauptschule im Stadtkern, zog später, wechselte anschließend auf die



refussierte und machte seinen Abschluss an der Kaufmännischen Privatschule [Ehrhard]. Albert Gschwendner sah demnach schon früh seine berufliche Zukunft an Kaufmännischen und legte damit seiner Mutter Heide (1919-2014), die Lebensversicherungsfachfrau von Gschwendner war, schon seit seiner Jugend kienwissenschaftlicher Theorien und fand in seiner späteren Ehrhard Gewandhaus (1959-2002) einen ebenso begeisterten Treuekunden. In Deutschland wurde jedoch bis in die 1970er-Jahre fast vornehmend in Teichfeldern und nicht los verkauft, was die Gschwendners letztlich zu ihrer Geschäftsidee motivierte.

124

"... den Milchgenuss ... mit allen Mitteln zu fördern"

Aspekte des Gesundheitsmarketings vor dem Ersten Weltkrieg

Von Michael Kamp



Das Milchbäcker in Sauerbrunn bei Paderborn um 1914. (Illustration: Sauerbrunn)

Lange galt Kautschuk als Synonym für gesunde Ernährung – doch in letzter Zeit ist sie auf vielfache Weise in die öffentliche Kritik geraten. Die Gesundheitsgefahr an sich ist nur bedingt gesund und die Vergrößerung der Überproduktion in Europa und den USA durch massive Tradeverhinderungen nach Afrika würde traditionelle Wirtschaftstrukturen zerstören und das Ansehen in der Welt weiter vergolden. Vorgetrieben ist weitestgehend auch die Zeit, als Milch noch mehr Männer munter machte, denn wissenschaftliche Studien belegen, dass sie Prostatadrüsen vergrößern kann. Zweifelhaft ist sie aber ein endokrines Nahrungsmittel, das neben Wasser viele wichtige Bausteine des Lebens wie Eisen, Fett und Zucker in einem ausgeprägten

Verhältnis enthält. Die allgegenwärtige Präsenz der Milch und ihrer Produkte in unserem Alltag verleiht dadurch zu der Ansicht, dass ihre gesundheitliche Akzeptanz, abgesehen von ihrer Überabfertigung als Nahrungsergänzung, 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 jemals der Stillphase „entdeckt“ und beworben werden. Voraussetzung dafür waren wissenschaftliche Fortschritte in der Bakteriologie und eine gesundheitsbewusstere Lebensweise. Denn bis in die einschlägige Entwicklung des französischen Chémistes Louis Pasteur (1822-1895) war die Kautschuk- und

grand ihrer letzten Verarbeitbarkeit kulturellen, viel eher als ein natürliches Nahrungsmittel. Die ersten wissenschaftlichen Studien hatten sie bezeugt, dass auch den Säuglingen vermischt im Rohzustand zu den zentralen Überlebensdilemmata, was die erste Medizinische Genetik von Nahrung (1884-1917) fanden hatte.

Pasteurs 1864 gewonnene Erkenntnis, dass erhitze Milch haltbarer länger genießbar ist, die nach der Pasteurisierung, welche jedoch schädliches, Unkraut wie Milch nicht mehr als Keimkeim wurde Teil experimenteller zum L. schenkt.

Michael Kamp

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



Von Reinhard Zado

Das Bergische Land

Es ist ein schönes Land, südlich des Agger, des Mörsche und des Bröckchen – hügelig, mit großen Wäldern durchsetzt und auf den Hängen. Die Dörfer sehen völlig anders aus, im Vergleich zum Rhein. Aus Tübingen für diese Region ist die Scherung auf den Höhen und den vertikal verlaufenden Passagen – wir sind im Bergischen Land. Der Name deutet nicht, sondern



138

Von der Zuckerrübe zum Grafschafter Goldsaft

„Wir lieben unsere Wurzeln“

Von Alexandra Lingg

Schon seit langer Zeit versteht der Grafschafter Goldsaft die Menschen, schied er darauf angründlichen werden, zu verschiedenen Realitäten. So bekommt man heute viel Licht ein „Ja ja, das hat meine Mutter immer in den Säuerchen gegeben“ zu hören ebenso, während die Antwort früher nicht war, „Ja was, weil nicht, das erinnert mich zu sehr an die schlechten Zeiten während des Krieges, da haben wir das Innere gegessen, weil es kaum etwas anderes gab“ lautet.

So mancher Mensch im Rheinland kann jedoch mit dem Namen Grafschafter Goldsaft zunächst einmal überhaupt nichts anfangen. Erst wenn der Begriff „Rohsaft“ genannt wird, fällt dann mit ihm die sinnvolle Grösche. In der Gegend am Rur liegen achtern zu Bagen, in und um Köln spricht man mehrheitlich auch von Kautschuk, ein Norddeutscher ist die Rede von Sauerland und im Mittelstand ein Picknick. All diese unterschiedlichen Begriffe lauten als unter auf



daneben bekannt und beschreiben ein natürliches Produkt aus Zuckerrüben, das seinen Ursprung mehr etwas – wie man aus dem Markennamen Grafschafter Goldsaft erkennen könnte – im nördlichen Rheinland findet, sondern im linksrheinischen Rheinland.

Sieg-Kreis, genauer in Mülheim. Die „Grafschafter Kautschuk Josef Schmitt 62“ produziert als Familienbetrieb bereits in vierter Generation die dunkle, zähe Saft, die so viel mehr ist als nur ein süßer Rohsaft.

Reinhard Zado
Die Bergische Kaffeetafel

Alexandra Lingg

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

Alle lieben
Sieglinde
Von Peter Knacht

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. Weltweit gibt es etwa 6000 Kartoffelsorten – und sie haben heute zu fast jedem Mittagstisch. Uns soll hier vor allem interessieren, wie die schmackhaften Früchte in unsere Gegend gekommen sind und gibt uns Geschichten, die ihrer näheren Umgebung – dem Wetterfeld – um die Kartoffel, wie tatsächlich passiert sind.

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 Man-

land dem Tabak – und es
auch nach Hause mit. B
landen in Europa ihre
so wachsen deren An
für Jahr. Kolumbus
die Kunde von so
schätzen im Hoch
bleib mit. Der
zende Gold
schen Kön
sengelände
seit 1536
dafen sowie
und Schreib
lernens. Er
zur Eroberung
schätze. Beim Vor
des Rio Magdalena
schrieb 1537, dass
bekannten europä
für Spanien dur
die wachse dort bis
bis 4000 Metern, un
von Kolumbus

Von Kaiserkirschen, Ölfigsbirnen und Plüschprummen

- es lebe die Vielfalt!

Von Barbara Bouillon



Barthelmer Güter auf einer Obstweide bei Eberf., eine Züchtung des Freiherrn Arnold von Sodenwälder, dem Burg Neudorf bei Andernach gehörte.

Kennen Sie Cardorter Frühe und Biberburger? Haben Sie schon einmal in der Perle von Muffendorf oder einen Präsidenten von Schorlemer gebissen? 100 Jahre hätten vermutlich viele Bewohner der Vorgebirgshänge mit Ja antwortet, während die Namen heute allzu exotisch klingen.

Die Bezeichnungen gehören zu lokalen Obstsorten, die früher an den Vorgebirgen in hoher Stückzahl angebaut wurden und heute als verschollen gelten. Diese Obstsorten mit einer lokalen oder regionalen Verbreitung und so klangvolle Namen wie *Nimmerrind* (abgeleitet von „nie mürbe werdend“), *Triumph aus Jülich*, *Namendy Gold*, *Rhein-Ölsberg* gibt es vereinzelt noch auf den Obstweiden der Region. Sie sind an standortlichen und klimatischen Gegebenheiten vor Ort besonders gut angepasst und verwöhnen den Gaumen bekannt mit besonderen Früchten.

an heutigen Sortiment der Supermärkte oder Obstläde wird man diese Sorten jedoch vergeblich suchen. Der Handel konzentriert sich auf wenige, gleichmäßig reichende und gut lagerbare Tafelsorten, wie auf Niederstammern der heutigen Obstplantagen gut anbauen sind. Aus ökonomischer Sicht ist dies verständlich: doch geht die Vielfalt der Geschmackrichtungen und Erwartungen verloren und zugleich ein Genpool, der zukünftig vielleicht einmal wertvoll ist. Viele dieser traditionellen Sorten wurden als Hochstämme auf Obstbäumen angepflanzt. Ihre Bestimmung war aber nicht unbedingt der Konsum der frischen Früchte. Verarbeitungen wie das Krautchen – die Herstellung von Apfel- und Birnenkraut – Dörren oder Brennen hatten früher eine wesentlich größere Bedeutung als Tafelobst für den Durchschnittsbesitzer.



"Das Confect ...
wird dieser tage
alles beysammen gemacht"

Eine Bestellung für die Tafel des Abtes Bertram von Bellinghausen

Von Andrea Korte-Böger



Die Schlacht an der Appelbrücke.
Reinhold Tügel. 28 auf 1, unverw. 1977.

Als Abt Bertram von Bellinghausen eine Bestellung an Speziereien – 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. Dortin, in die gut gesicherte Reichsstadt, hatte sich der gesamte Klo-

vent unter Mithnahme des Klosterarchivs, aller Schütze und Schreine im Oktober 1631 vor den herannahenden schwedischen Truppen geflüchtet. Die Abtei auf dem Michaelsberg sowie die Stadt Siegburg mit all ihren Bewohnern am Fuße der Berge wurden sich selbst und dem Kriessunheil überlassen. Bis dahin war man durch das geschickte Takti-

ren 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 Äbt. aus Gesundheitsgründen von seinem Amt zurück und lebte auf der väterli-

Andrea Korte-Böger

„Das Confect ...
wird dieser tage
alles beysammen gemacht“,
eine Bestellung für die Tafel
des Abtes Bertram
von Bellinghausen

the Waltraud Sieg

Tradition seit 1971:
50 Jahre Waffelfest
der Dorfgemeinschaft Gerressen

Die alte Linde mit dem H
am Dorfeingang, vom H
mend, prägen ebenso d
beiden Merkmale find
Dorfsgemeinschaft wied

574

Von Margarethe Rosalla



Von Christian Lüth

Nur wenig verraten die Kalendereinträge über Humperdincks Essgewohnheiten oder über bevorzugte Mahlzeiten. Da ist die Rede von – was immer er damit meinte – „Traubentrost“, von Hasenbraten, ein anderes Mal von „Bier mit Schweinefleisch“. Vergleichsweise ausführlich tat Humperdinck am 23. Juli 1892 kund: „Bier, Schinken, Eier und Kresse in einer Wurst“. 2 M[ark]. Am 2. Januar 1893 verzehrt er „Hackbier“.

128

Christian Ubbel
Höllenwein und Drachenblut –
Kneipen mit Engelbert Humperdinck

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

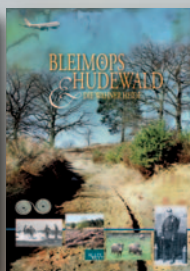


384 Seiten, mit festem
Buchdeckel, im
Format 17 x 24 cm,

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

LANDELEBEN-MAGAZIN

Land

VON MONTABAU, KANNENBÄCKERLAND, HACHENBURG, ALTENKIRCHEN BIS NEUWIED, LINZ, SIEGBURG

www.westerwaelder-land.de



Edition Blattwelt

Hauptstraße 22, 56316 Niederhofen

02684-4551 - rzado@rz-online.de

www.blattwelt.de

GRATIS



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