

Eine Publikation des
LANDSCHAFTSVERBANDES RHEINLAND



Landschaftsverband Rheinland (Hg.)
Rheinisches Industriemuseum

Wacholder, Kartoffeln und Flusskrebse – vom Essen und Trinken in der Eifel

Begleitbuch in sechs Bänden zur Verbundausstellung
„Geschmackssachen – Kulinarisches in sechs Gängen“, Band 5

**Ausstellungs-Verbundprojekt
„Geschmackssachen“
des Rheinischen Industriemuseums**

Leitung des Verbundprojekts:
Dr. Thomas Schleper

Kommunikation:
Ingrid Trocka-Hülsken, M.A.

Öffentlichkeitsarbeit, Marketing:
Anette Gantenberg, M.A.
Stefan Rennicke, M.A.

Museumspädagogik:
Beatrix Commandeur, M.A.
Christine Ferreau, M.A.
Claudia Gottfried, M.A.

Technischer Dienst:
Harald Heeling und Team

**Begleitbuch in sechs Bänden zum Projekt
„Geschmackssachen – Kulinarisches in sechs Gängen“**

Idee und Konzeption: Milena Karabaic, M.A.
Dr. Markus Krause
Dr. Thomas Schleper

Textredaktion: Dr. Markus Krause

Gestaltung: Frank Münschke (Klartext Verlag)

Lithografie: Klartext Verlag, Essen

Objektfotografie: Jürgen Hoffmann, Helena Barke (RIM)

Druck: Druckerei Uwe Nolte, Iserlohn
© Klartext Verlag, Essen 2004
ISBN 3-89861-328-3
Alle Rechte vorbehalten

Die Ausstellung „Essens-Zeiten“ wurde unterstützt von:



Ohne sie im Einzelnen aufzählen zu können: Wir danken allen, die das Ausstellungsprojekt ideell, finanziell sowie nicht zuletzt mit Leihgaben unterstützt haben.

**Ausstellung
„Aufgetischt – Ernährung
im Konsumzeitalter“
im Schauplatz Oberhausen**

Projektleitung:
Dr. Thomas Schleper

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Claudia Bruch
Christine Ferreau, M.A.
Anette Gantenberg, M.A.
Dr. Thomas Schleper
Martin Schmidt, M.A.
Dr. Burkhard Zeppenfeld

Wissenschaftliche Mitarbeit:
Gabriele Harzheim, M.A.
Christiane Syré, M.A.

Ausstellungsgestaltung:
MUSEUMSREIF!, Bielefeld

Textredaktion:
Wolfgang Starke

Fotoausstellungen auf der Galerie:
Dr. Daniel Stemmerich

**Ausstellung
„Hülle um Fülle – Lebensmittel-
handel und Verpackungen“
im Schauplatz Bergisch Gladbach**

Projektleitung:
Dr. Sabine Schachtner

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Beatrix Commandeur, M.A.
Dr. Sabine Schachtner
Annette Schrick, M.A.

Ausstellungsgestaltung:
Woodtli Design und
Communication AG, Zürich

Textredaktion:
Wolfgang Starke

Die Ausstellung im Schauplatz Bergisch Gladbach wurde finanziert vom Verein der Freunde und Förderer des Industriemuseums Bergisch Gladbach – Papiermühle Alte Dombach e.V.

**Ausstellung
„Essens-Zeiten – Eifeler
Tisch-Szenen aus 100 Jahren“
im Schauplatz Euskirchen**

*Eine Ausstellung des
Arbeitskreises Eifeler Museen*

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Bernd Blumenthal
Margitta Breuel
Franz Josef Ferber
Burkhard Kaufmann, M.A.
Dr. Markus Krause
Klaus Ring
Markus Zimmer-Berberich, M.A.

Ausstellungsgestaltung:
Markus Zimmer-Berberich, M.A.

Figuren:
Michael Bieg

Koordination Euskirchen:
Claudia Bruch

Katalogkonzeption:
Detlef Stender, M.A.

**Ausstellung
„Küchengeschichten –
von Rauchfang bis Hightech“
im Schauplatz Engelskirchen**

Projektleitung:
Michael Gaigalat

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Michael Gaigalat
Kornelia Panek, M.A.
Lars Winterberg

Ausstellungsgestaltung:
Woodtli Design und
Communication AG, Zürich

Textredaktion:
Wolfgang Starke

**Ausstellung
„Süße Last – von Macheten,
Zuckerformen und Gummibärchen“
im Schauplatz Solingen**

Projektleitung:
Manfred Krause

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Manfred Krause
Dr. Jochem Putsch
Dagmar Thiemler, M.A.

Ausstellungsgestaltung:
Woodtli Design und
Communication AG, Zürich

Textredaktion:
Wolfgang Starke

**Ausstellung
„Kleiderlust und Körperfrust –
die Suche nach der Traumfigur“
im Schauplatz Ratingen**

Projektleitung:
Claudia Gottfried, M.A.

Wissenschaftliche Konzeption und Durchführung:
Claudia Gottfried, M.A.
Katja Stromberg, M.A.
Christiane Syré, M.A.

Ausstellungsgestaltung:
Woodtli Design und
Communication AG, Zürich

Textredaktion:
Wolfgang Starke

Wacholder, Kartoffeln und Flusskrebse

Vom Essen und Trinken in der Eifel

„Die Eifeler Küche gibt es an sich gar nicht!“ meint Claudia Krause, Chefin und Köchin im Restaurant „Alte Molkerei“ in Manderscheid, das sich bewusst der regionalen Küche verschrieben hat. Und tatsächlich gibt es das, was in der Eifel für ganz besonders typisch gehalten wird, unter etwas anderen Namen auch anderswo: „Döppekooche“, „Panhas“, Apfelwein oder Buchweizenpfannkuchen. Typisch für die Eifel waren allenfalls der Wacholder aus den weiten Heidelandschaften und die besonders reichliche Verwendung von Kartoffeln und Buchweizen, anspruchslosen Pflanzen, die auch auf kargem Boden gut gedeihen. Doch generell gilt: Die Eifel ist Teil eines größeren Gebietes, das ganz Nord- und Nordwestdeutschland umfasst. Hier

überwiegt die Kartoffel-Gemüse-Fleisch-Kost – im Gegensatz zu Süddeutschland, wo die Mehlspeisen dominieren. Viele Essgewohnheiten und historische Gerichte sind in dieser „Kartoffel-Region“ ausgesprochen ähnlich. Anders gesagt: Was wir hier über die Eifel erzählen, gilt in vieler Hinsicht auch für die traditionelle Küche des gesamten Rheinlandes und zum Teil darüber hinaus!

Auch mit einem anderen wohlfeilen Klischee wird man vorsichtig sein müssen: Die Menschen in der Eifel, einst auch das Sibirien Preußens genannt, waren gewiss vergleichsweise arm – wenn man Wohlstand daran misst, wie viel Geld dem Einzelnen zur Verfügung stand. Doch da früher sehr viele Eifeler voll- oder nebenberuflich Landwirtschaft be-

Leben von der Landwirtschaft – Getreideernte bei Olf, um 1900.



trieben oder zumindest große Nutzgärten besaßen, konnten sie die Grundbedürfnisse der täglichen Ernährung relativ gut durch Eigenanbau abdecken. Solange es nicht zu Missernten kam, war also die Ernährung gesichert und echter Hunger selten. Die Zeitgenossen berichteten vielmehr, dass in der Eifel schon im 19. Jahrhundert relativ viel und fett gegessen wurde: ausreichend Kartoffeln, Brot, Speck, Schmalz und Butter.

Dass die Eifeler in der Regel satt vom Tisch aufstanden, bedeutete allerdings nicht, dass die Mahlzeit besonders abwechslungsreich oder gar raffiniert gewesen wäre. In der Woche aß man reichlich Kartoffeln, viel Brot, Gemüse und Kohl, Eintöpfe und Suppen. Die Auswahl der Gerichte war recht beschränkt und eintönig. Denn „einkaufen gehen“ war bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg nicht so einfach: Man musste genügend Geld haben, um Kolonialwaren kaufen zu können. Und in der dünn besiedelten Eifel waren die Wege bis zum nächsten Kolonialwaren- oder Lebensmittelladen oft weit. Selbst heute selbstverständliche Grundnahrungsmittel wie Nudeln und Reis oder Zucker und Kaffee waren Raritäten und ihr Konsum ein Zeichen von Wohlstand. Eine Volkskundlerin, die die Alltagsküche im vergleichsweise gut situierten Bitburger Land untersucht hat, spricht von „Monotonie“ und „Einfachheit in der Zubereitung der Speisen“. Es gab kaum „Variationsformen und schmückendes Beiwerk“. Man aß, um satt zu werden – ansonsten spielte das Essen keine große Rolle.

Claudia Krause, unsere Wirtin aus Manderscheid, hat noch heute mit dieser Einstellung zu kämpfen: Das Essen habe hier „nicht den richtigen Stellenwert“, weil die vormals armen Eifeler auch heu-

te noch „ziemlich geizig“ seien, was die Ernährung beträfe. Allerdings lässt sich in den letzten Jahren eine Renaissance – oder besser wohl Neuentdeckung – der regionalen Eifeler Küche beobachten. Nicht nur Claudia Krause, auch einige andere ambitionierte Gastwirte setzen nach dem allgemeinen Siegeszug von Schnitzel und Pommes Frites inzwischen auf regionale Traditionen und einheimische Produkte: Je intensiver die Ernährung durch globale Massenproduktion dominiert wird (Äpfel aus Neuseeland, Wein aus Australien, Fleisch aus Argentinien), desto mehr gewinnen die regionalen Produkte an Reiz, die inzwischen gezielt als authentische Eifeler Erzeugnisse vermarktet werden und regen Absatz finden. „Wo wurde der Fisch geangelt?“

Familie in Hinterhausen (Kreis Daun) beim Abendessen. Gleichzeitig wird das Schweinefutter („Säufraße“) bereitet, Ende der 1930er Jahre.



An welchem Baum ist der Apfel gewachsen? Vertrauen beginnt mit Schauen. Und Qualität mit Herkunft“ – so werben die Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte aus der Eifel mit gutem Grund für Äpfel und Obstbrand, Schinken und Kaninchen, Flusskrebse und Saiblinge.

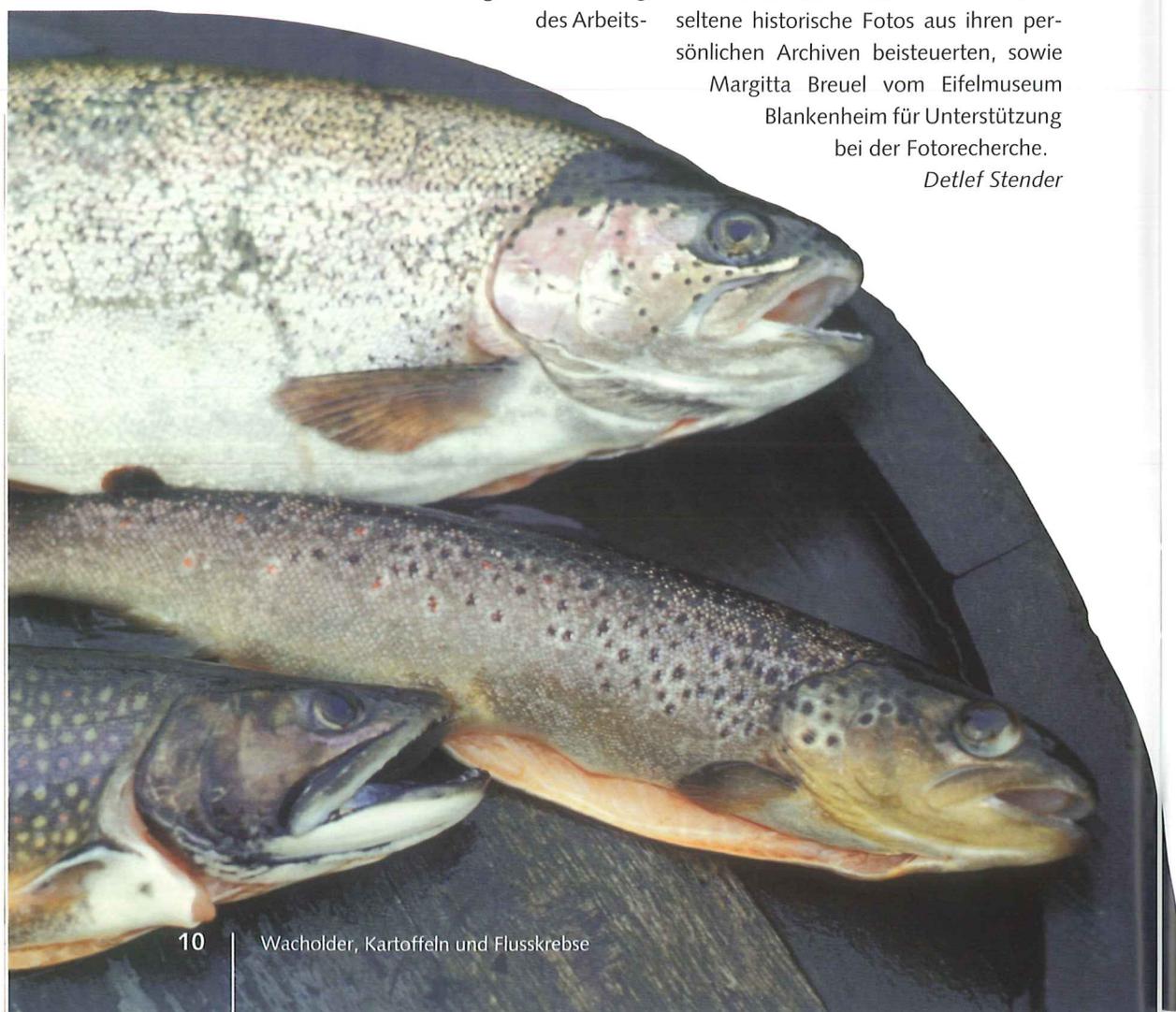
Diese kleine Begleitpublikation zu der Wanderausstellung „Essens-Zeiten“ macht sowohl mit der Geschichte der Eifeler Küche als auch mit den neuen regionalen Genüssen bekannt – und nicht zuletzt auch mit einigen traditionellen und aktuellen Rezepten. Sie ergänzt den bereits vorliegenden umfangreichen Katalog zur Ausstellung

kreises Eifeler Museen, vermeidet aber Wiederholungen. Markus Krause (aus dem Team der Ausstellungs-Macher) führt im folgenden Beitrag noch einmal kurz in die Ausstellung und ihre Hintergründe ein. Und der Autor Ralf Kramp hat uns freundlicherweise eine wunderbare Geschichte zum Erstabdruck zur Verfügung gestellt, die er über zwei Figuren der Ausstellung weiter gesponnen hat.

Gedankt sei allen Autoren, die zum Teil vom Schreiben leben und trotzdem ihre Texte für diese Veröffentlichung ohne Honorar zur Verfügung stellten, F.A. Heinen und Franz Josef Ferber, die seltene historische Fotos aus ihren persönlichen Archiven beisteuerten, sowie Margitta Breuel vom Eifelmuseum Blankenheim für Unterstützung bei der Fotorecherche.

Detlef Stender

Kulinarischer Schatz der Eifel: Fisch aus der Klosterfischerei Himmerod.



Die Eifeler Gesellschaft am Tisch

Zur Ausstellung „Essens-Zeiten – Eifeler Tisch-Szenen aus 100 Jahren“

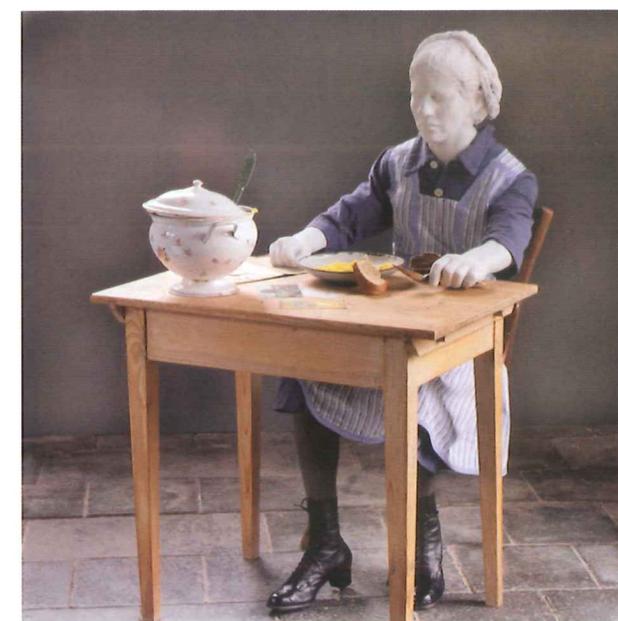
23 lebensnahe Figuren an einer Tafel, kaum Texte und Bilder und keine einzige Vitrine – so präsentiert sich eine Ausstellung zur Geschichte des Essens und Trinkens in der Eifel, die bewusst neue Wege geht. Als der Arbeitskreis Eifeler Museen, in dem auch der Schauplatz Euskirchen des Rheinischen Industriemuseums aktiv ist, beschloss, sich dem Thema Ernährung zu widmen, hatte er zunächst eine traditionelle kulturhistorische Darstellung im Sinn. Wanderausstellungen dieses Zuschnitts hatte er schon zuvor zu verschiedenen regionalspezifischen Themen auf die Reise durch die Museen der Eifel geschickt. Nachdem das Planungsteam die Arbeit aufgenommen hatte, zeigte sich allerdings bald, dass die vielen verschiedenen Aspekte des Themas – trotz der regionalen Beschränkung – auf rund 100 qm Fläche mit herkömmlichen Mitteln, sprich ausgewählten Objekten, Texten und Bildern kaum angemessen darstellbar waren. Angesichts der komplexen Inhalte drohte die lebendige Anschauung zu kurz zu kommen. Zudem wuchs bei allen Beteiligten der Verdacht, dass zumindest in einer ländlichen Region wie der Eifel das potenzielle Publikum für eine „klassische“ kulturhistorische Ausstellung immer kleiner wird.

Die schwierige Situation – zwischen sperrigem Thema und schwer zu erreichenden Adressaten – drohte die Ausstellungsvorbereitungen zu lähmen. Wie aber dieses grundsätzliche Problem lösen oder, besser noch, für das Projekt nutzbar machen? Neuen Schwung und Hoffnung auf

Gelingen brachte erst eine radikale Neufassung des Konzepts. Ihr fielen die traditionellen Exponatensembles, Podeste und Vitrinen ebenso zum Opfer wie die übliche Aufteilung in thematisch orientierte Ausstellungsbereiche: Im Zentrum der Präsentation steht ein mit Geschirr und Speisen sorgfältig eingedeckter Tisch, an dem 23 Personen Platz genommen haben, um gemeinsam zu essen und zu trinken. Nicht Vorbild, aber Anregung für diese ungewöhnliche Inszenierung war die künstlerische Installation „Tischgesellschaft“ von Katharina Fritsch, die lange Zeit im Museum für Moderne Kunst in Frankfurt zu sehen war.

Die Figuren „verkörpern“ im buchstäblichen Sinn verschiedene Zeitschnitte, unterschiedliche soziale Verhältnisse

Margarethe Klinkhammer, Magd, 1917.



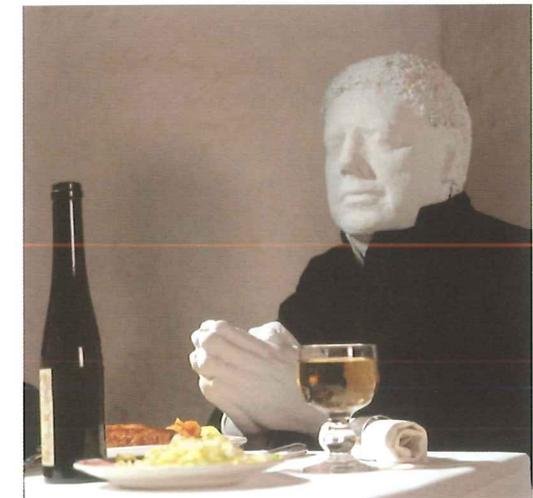
und eigenständige – fiktive – Biografien. Als bewusst arrangierte Gesellschaft an einem Tisch repräsentieren sie einen Querschnitt durch die reale Gesellschaft der Eifel der vergangenen 100 Jahre – die Phantasie der Ausstellungsmacher hat an einem Ort Personen zusammengeführt, die in der historischen Realität durch Zeit, Raum und soziale Schranken voneinander getrennt gewesen wären.

Exemplarität heißt also der Leitgedanke, unter dem die Figuren versammelt sind. Trotzdem sind sie mehr als reine Typen und Platzhalter historischer Sachverhalte. Das zeigt sich schon daran, dass sie – anders als bei Katharina Fritsch – nicht alle gleich aussehen, sondern sich in Körperbau, Haltung und Physiognomie deutlich voneinander unterscheiden. Die Mitglieder des Ausstellungsteams haben gemeinsam mit Verwandten und Bekannten für die Gesichter und Hände der Figuren Modell gestanden. Auch die historisch korrekte Kleidung und die unterschiedlichen Gerichte auf dem Tisch tragen zur Differenzierung bei. Darüber hinaus werden die Figuren

in fiktiven, aber realitätsnahen, nach Ort, Jahr und Tag genau zu bestimmenden Situationen gezeigt. So kann der Betrachter sie – wenn er sich auf das Experiment einlässt – als individuelle Charaktere wahrnehmen. Dass sie persönliche Eigenständigkeit beanspruchen können, zeigt sich auch darin, dass der Eifeler Autor Ralf Kramp einigen unter ihnen kleine literarische Erzählungen „auf den Leib geschrieben“, das heißt ihre fiktive historische Existenz aus heutiger Sicht mit Leben erfüllt hat. In durchaus vergleichbarer Weise kann auch der Ausstellungsbesucher die Gesellschaft zum Anlass nehmen, sich spielerisch-assoziativ mit der alltäglichen Existenz der Figuren zu beschäftigen, um sich so mit der Geschichte des Essens und Trinkens in der Eifel auseinander zu setzen. Texte und Bilder rund um die Tischinstallation sind willkommene Hilfsmittel zum besseren Verständnis.

Armut und Reichtum, Notzeiten und Jahre des Überflusses, Alltag und Festtag, Mahlzeiten im Familienkreis und Essen am Arbeitsplatz,

ländliche Selbstversorgung und Einkauf im Supermarkt – als Ensemble deckt die Tischgesellschaft zentrale Aspekte des Ernährungsverhaltens in der Eifel seit dem Ende des 19. Jahrhunderts ab. Reizvoll ist dabei gerade die Gleichzeitigkeit des Ungleichzeitigen und der Kontrast verschiedener Milieus: Die Kriegerwitwe Sieglinde Balthasar sitzt im Oktober 1947 traurig vor ihrem armseligen Gericht aus Kartoffeln mit Möhren, während ihre Tischnachbarin, die stattliche Bauunternehmensgattin Agnes Winkel, sich 1960 im Zeichen des Wirtschaftswunders und der bundesrepublikanischen „Fresswelle“ in der Konditorei Kuchen und echten Bohnenkaffee leisten kann. Die Kleinbäuerin Maria Lehmann ist im November 1926 ganz zufrieden mit ihrem „Döppekooche“, einem einfachen Kartoffelauflauf, während die frisch getrauten und offenbar recht wohlhabenden Brautleute Walburga Theisen und Peter Nachtsheim vier Jahre später ihren zahlreichen Hochzeitsgästen



Egidius Blank, Pastor, 1900.

immerhin Rindfleischsuppe, Tafelspitz mit Senfsoße, Schweinebraten mit Nudeln – seinerzeit etwas ganz Neues in der Eifeler Küche! – und Vanillepudding mit Erdbeeren auftragen können. Und in der Geschäftsfrau, die auf die Schnelle eine Tiefkühlpizza in den Ofen schiebt, in dem Schüler, der bei McDonald's einen Hamburger isst, und in dem Geburtstagskind, das vor lauter Süßigkeiten keinen Appetit mehr auf Abendessen hat, können die Betrachter sich und ihre Zeit gespiegelt sehen.

So verdeutlichen die Figuren exemplarisch die Entwicklung einer Gesellschaft, die durch ländliche Selbstversorgung und bescheidene Ansprüche an die Ernährung geprägt war, zu einer Existenz im Überfluss, in der auch den Menschen in der Eifel ein ebenso reichhaltiges wie vielfältiges Angebot von zumeist industriell hergestellten Lebensmitteln zur Verfügung steht.

Markus Krause

Blick in die Ausstellung: die Eifeler Jahrhundert-Tafelgesellschaft.



„Schweinefleisch mit Mostert“

Mittelalterliches Festessen beim Grundherrn

Herrschaftliche Küche: der Küchenmeister (im kleinen Fenster sichtbar) kontrolliert die Arbeiten: das Vorbereiten der Lebensmittel, den Koch am Herd, eine Frau mit Geschirr und eine Magd, die spült. Holzschnitt eines Drucks von Peter Wagner, Nürnberg, um 1490.



Ende des 15. Jahrhunderts beschwerten sich die Bauern des Stiftes St. Chrysanthus und Daria zu Münstereifel darüber, dass ihnen ein Festessen vorenthalten wurde, das ihr Grundherr auszurichten hatte. Dem Umstand, dass sie ihr Recht notfalls bei Gericht einklagen wollten, verdanken wir einen interessanten Einblick in ihre Alltagsrechte. Das gilt besonders für einen Vorgang, den man heute als eine Art „Lohnsteuerjahresausgleich“ bezeichnen würde. Es handelt sich um eine jährlich stattfindende Festtafel, von

der sogar die Abfolge der Speisen überliefert ist: Zunächst reichte man jedem eine Semmel, und der Weinzapf schenkte den Wein aus. Dann wurde Erbsmus mit Wurst aufgetragen. Je zwei Personen teilten sich eine Schüssel. Als nächsten Gang gab es „Schweinefleisch mit Mostert“. Zum Abschluss reichte man ein „Pfeffer“. Während des gesamten Essens wurde weiter Wein ausgeschenkt.

Aber der Reihe nach: Die Bauern des Mittelalters waren nicht die Eigentümer des Bodens, den sie bewirtschafteten. Vielmehr gehörte das Land einem Grundherrn. Zu seinem Besitz zählte auch der Hof samt Vieh, Gebäuden, Wiesen, Äckern und allem Zubehör – und sogar der Bauer mit seiner Familie. Für den Grundherrn erbrachte er Geld- und Naturalabgaben sowie Dienstleistungen. Im Spätmittelalter wurden Dienste und Naturalien vollständig durch Geldabgaben abgelöst. Zahltermin war der St. Martinstag. Noch heute sind auf dem Land die Pachten für Weideflächen am 11. November fällig.

Eine wichtige Rolle in der Grundherrschaft spielte der Pastor. In Houverath, das dem Grafen von Blankenheim gehörte, war er der Vertreter des Landes- und Grundherrn. Am St. Stephanustag (26. Dezember) lud er deshalb die Bauern zu dem Festessen ein, das an einen festgelegten Ablauf gebunden war. Am Martinstag hatte der Pastor ein Wagenrad im Dorfwei-

her versenkt. Zu St. Stephanus wurde es wieder ans Tageslicht befördert und in den Kamin gestellt: Sobald sich die Radnabe durch die Hitze bis zur Unkenntlichkeit verzogen hatte, war das Festessen beendet.

Die Stiftsherren von St. Chrysanthus und Daria zu Münstereifel richteten am 26. Dezember ein vergleichbares Mahl für ihre Bauern aus. Da allerdings die Zahl der Geladenen die Bewirtungsmöglichkeiten bei weitem überstieg, fand am 1. Januar ein zweites Essen statt. Von jedem Hof nahmen zwei Abgesandte teil. Nachdem die Stiftsherren einige Jahre lang das Essen ersatzlos hatten ausfallen lassen, regte sich der Widerstand der Bauern. So entstand das bereits erwähnte Aktenstück, in dem als Zeugen der Bäcker, der Weinzapf und alle anderen Personen zu Wort kamen, die früher die Bauern am Stephanustag bedient hatten.

Essen und Trinken spielten im Mittelalter eine wesentlich wichtigere Rolle als heute. Die Mühen, die für unsere Vorfahren mit der Beschaffung des „täglichen Brotes“ verknüpft waren, sind uns heute fremd. So nimmt es nicht wunder, dass für die Menschen des Mittelalters die Entrichtung der Abgaben gerade durch die Teilnahme an einem Festessen, das der Grundherr ihnen ausrichtete, symbolisch belohnt wurde.

Harald Bongart



Bauern bei der Abgabe ihres Zinses in Naturalien; zu erkennen sind ein Käse, ein Ferkel oder eine Ziege, Eier und Geflügel, um 1470.

Mostert nach mittelalterlichem Geschmack

Milden Senf mit gemahlenem Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel, Meerrettich, Nelken, Zimt, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss würzen. Die Masse mit Honig und in Wein eingeweichten Rosinen anreichern, so dass ein Senf von flüssiger, soßenartiger Konsistenz entsteht. Dabei bleibt es Ihren Geschmacksnerven überlassen, wie sehr Sie den Mostert mit den aufgeführten Gewürzen verfeinern.

Das Originalrezept ist allerdings für unseren heutigen Geschmack gewöhnungsbedürftig: Ein Pfund Senfkörner, ein halbes Pfund Anis, eineinhalb Viertelpfund Fenchel, eineinhalb Viertelpfund Koriander, eineinhalb Viertelpfund Kümmel fein zermahlen und mit Essig anrühren. Auf dieselbe Weise wird mit einem halben Pfund Meerrettich verfahren. Jeweils ein halbes Viertelpfund Gewürznelken, Zimt, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Paradieskörner fein zermahlen und in einer Mischung aus Wein und Essig zu gleichen Teilen anrühren. Ein Pfund hellen Honigs aufkochen, die beiden Mischungen unterrühren. Ein Pfund in Essig eingeweichte Weintrauben untermischen und eventuell mit Wein verfeinern.

Gewürzrausch im Mittelalter

Arbeitsessen in den höchsten Kreisen am Rande der Eifel: anlässlich von Verhandlungen zwischen Kaiser Friedrich III. und Karl dem Kühnen wurde 1473 in Trier ein Festessen gegeben.

Ein Festessen vor einigen hundert Jahren war ohne Gebratenes undenkbar. Interessanterweise unterschied man sogar die Garmethoden. Während beim Kochen alle Säfte und Geschmacksstoffe erhalten bleiben, ist das Braten mit Verlust und Zerstörung verbunden. Die eine Methode galt darum als plebejisch, das heißt sparsam, die andere als aristokratisch, da verschwenderisch.

Gewürze spielten in der Küche der Adligen eine wesentliche Rolle. Sie mussten aus fernen Ländern aufwändig importiert werden und waren daher besonders teuer. Deshalb schmückte sich der Adel gern mit ihnen. „Je mehr desto



„eßkultur“

Annette Hartmann ist Fachfrau für kulinarische Kultur. Ihr Büro „eßkultur“ (www.esskultur-koeln.de, Tel. 02253-932 92 95) veranstaltet Geschmacksreisen durch Küchen und Kulturen, so zum Beispiel das Eifeler Jahrhundertmenü – in Anlehnung an die Ausstellung „Essens-Zeiten“ – oder ein mittelalterliches Festmahl mit einer Lesung aus Umberto Ecos Roman „Der Name der Rose“.

Zum mittelalterlichen Stifteressen hat „eßkultur“ die Rezepte und einige Hintergründe der gehobenen Kochkunst im Mittelalter recherchiert, so dass es heute weitgehend historisch korrekt nachgekocht und nachgegessen werden kann.

besser“ war die Devise, denn mit der überaus reichlichen Verwendung und Verschwendung von Gewürzen demonstrierte man seinen hervorgehobenen sozialen Status. Das Ergebnis war eine absolute Überwürzung aller Speisen. In dem Mostert, der beim Festmahl mit gebratenem Schweinefleisch auf den Tisch kommt, sind beispielsweise beinahe fünfzehn verschiedene Gewürze enthalten. Dieser Gewürzrausch hielt bis ins 18. Jahrhundert an und erfasste alle sozialen Schichten.

Annette Hartmann

Heidekorn statt Fleisch

Buchweizen – der Begriff lässt an Getreide denken, führt aber in die Irre. Denn die Buchweizen-Pflanze ist ein Mitglied der Familie der Knöterichgewächse (Polygonaceae). Sie war im 19. Jahrhundert in der Eifel weit verbreitet, weil sie mit Vorliebe auf kargem Boden, das heißt auf Sand- und Heideböden gedeiht. Daher wurde sie auch Heidekorn genannt. Kunstdünger oder Stallmist mag der Buchweizen gar nicht: Die Früchte gehen bei einer solchen Düngung zurück. Damit ist der Anbau von Buchweizen ein typisches Beispiel für extensive Landwirtschaft in der Eifel. Im Zuge der Intensivierung des Ackerbaus im letzten Jahrhundert wurde er schnell von den ertragreicheren „echten“ Getreidesorten verdrängt. Buchweizenmehl enthält zahlreiche Vitamine, ungesättigte, also herzfrequenzfördernde Fettsäuren sowie Stoffe, die als Nervennahrung gelten, guten Schlaf befördern und sogar Krampf-

Buchweizen-Frikadellen

200 g Buchweizen, ½ Liter Gemüse- oder Fleischbrühe, Salz, 1 Zwiebel, Butter, Küchenkräuter, 1–2 Eier, 40 g Semmelbrösel, Schmalz.

Buchweizenmehl einige Stunden lang in der Brühe einweichen, dann kalt aufsetzen und zu einem Brei kochen. Die Zwiebel in Butter rösten, Küchenkräuter und die Eier zufügen. Den Teig ca. 3 cm dick auf einem Brett ausstreichen und erkalten lassen, in Stücke schneiden, mit Semmelbröseln panieren und in Schmalz ausbraten.

Wie normale Frikadellen zu Gemüse und Kartoffeln servieren.



adern und Arthrose vorbeugen sollen. Damit ist Buchweizen – unter gesundheitlichen Aspekten betrachtet – weit wertvoller als alle Getreidesorten.

Mehlspeisen spielten in der Eifel nicht die zentrale Rolle, die ihnen in Süddeutschland zukommt, waren aber doch wichtig – vor allem als Fleischersatz in der

Buchweizen-Abbildung im Brockhaus von 1903. Gut zu erkennen sind die Blüte (a und b) sowie die Frucht (c und d).

Heidschkooche (Buchweizen-Pfannkuchen)

300 g Buchweizenmehl, 2 Eier, 1 Liter Milch, 2 EL Zucker, 1 TL Salz, eine Prise Natron, Schmalz, Rübenkraut oder Apfelkompott.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker und Salz den Teig anrühren, zum Schluss Natron begeben (das macht die Pfannkuchen schön locker), im Schmalz ausbacken. Dazu passt Rübenkraut oder Apfelkompott.

Woche und an Fastentagen. Zugleich waren süße Mehlspeisen eine willkommene Abwechslung in der von Brot, Kartoffeln und Gemüse dominierten Speisefolge. Besonderer Beliebtheit erfreuten sich die süßen Buchweizenpfannkuchen, die so genannten „Heidschkooche“. Der Name spielt auf den bevorzugten Stand-

ort des Buchweizens an. Das Heidekorn war darüber hinaus ein wichtiger Bestandteil des „Panhas“ (Pfannenhase), der aus Wurstbrühe, Speck, Zwiebeln, Leber- oder Blutwurst, aber eben auch einem beträchtlichen Anteil von Buchweizenmehl hergestellt wurde. Völlig fleischlos sind Buchweizen-Frikadellen, bei denen man durch das Einweichen des Mehls in Brühe einen Hauch von Fleischgeschmack erzeugte. Im Zeichen einer modernen Küche, die nicht aus finanzieller Not, sondern aus freien Stücken auf Fleisch zunehmend verzichtet, könnte das traditionelle Rezept für Frikadellen aus dem gesundem Buchweizenmehl ganz neues Interesse finden.

Detlef Stender

„Modder, zo äßen, Modder!“

Kochen und Essen in Clara Viebigs Eifelromanen

„Dichterin der Eifel“ hat sich die um 1900 in Deutschland ausgesprochen populäre Schriftstellerin Clara Viebig selbst genannt. Sie war 1860 in Trier geboren worden, lebte und schrieb jedoch in Berlin, wo sie 1952 starb. In zahlreichen zwischen 1897 und 1914 entstandenen Werken wie „Das Weiberdorf“, „Naturgewalten“ oder „Das Kreuz im Venn“ hat sie die Eifel und ihre Bewohner literarisch charakterisiert. Geprägt von den naturalistischen Romanen Emile Zolas, skizzierte Viebig fast immer ein elendes Milieu als Hintergrund für leidenschaftliche, nach ihrer Vorstellung „wahre“ Geschichten, die im Kaiserreich als realistisches Abbild der Eifeler und ihrer Lebenswelt galten.



Porträt der Eifel-Dichterin am Clara Viebig-Brunnen in Eisenschmitt.

Vor diesem Hintergrund sind auch Viebigs Hinweise auf das Essen und Trinken in der Eifel zu interpretieren. Ihre Protagonisten müssen Schalenkartoffeln „auf den blanken Tisch geschüttet“ mit saurer Milch zu sich nehmen oder Mehlsuppe mit Speckgrieben, „die wie leckere Fischchen im Mehlbrei auftauchen“. Sie essen „Kabes met Grombieren on Griewen“ (Kohl mit Kartoffeln und Speckgrieben), geräucherten Kuh-Euter und „Milchsuppe mit Brotbrocken“, von der gesagt wird, dass es schon lange keine so gute Suppe mehr gegeben habe. Die Schriftstellerin aus wohlhabenden Ver-

hältnisse herrscht Hungersnot in einer vielköpfigen Besenbinderfamilie: „Modder, zo äßen, Modder!“ Im Roman „Rheinlandstöchter“ schreien die Frauen von Meerfeld um Brot: „Mir krepieren!“, und im „Weiberdorf“ ist bei Peter Miffert und seiner Frau „keine Bohne mehr in der Düte, kein Happen Brot mehr da!“

Viebigs Darstellungen entsprechen, anders als es die zeitgenössische Rezeption nahe legte, nicht der historischen Realität. Ein wahrheitsgetreues Bild der Eifel um 1900 zeichnen sie kaum. Der Hunger war zu dieser Zeit nicht mehr all-



hältnissen präsentiert ihren Lesern eine ausgesprochen ärmliche Eifeler Küche. Erwähnt sie einmal üppige Mahlzeiten mit Forellen, Pfannkuchen und Schinken – wie im Roman „Vom Müller-Hannes“ – oder Braten und süßem Reis, so geschieht das, um Ausnahmesituationen der Protagonisten hervorzuheben.

Häufig haben Viebigs Eifeler Figuren jedoch gar nichts zu essen, und besonders die Kinder leiden Hunger. In der Er-

gemein verbreitet, auch wenn die tägliche Nahrung einfach war. Außerdem wird Clara Viebig als Außenstehender kaum ein tieferer Einblick in die Privatsphäre der täglichen Mahlzeit möglich gewesen sein. Sie war jedoch eine begabte Schriftstellerin, die bewusst die von ihr bei wiederholten Eifelbesuchen registrierten Verhältnisse ihrer Romanwelt anpasste.

Maria Regina Neft

Kleines Eifeldorf – Vignette von E. Nikutowski aus Clara Viebigs 1905 in Berlin erschienener Erzählungssammlung „Naturgewalten. Neue Geschichten aus der Eifel“.

„Der Eifeler lebt nicht so schlecht“

Essen und Trinken in Eifeldarstellungen um 1900

Noch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein galt die Eifel aufgrund der kärglichen Lebensbedingungen als das Sibirien Preußens. Doch bereits 1844 glaubte ein Prümer Geistlicher einen bislang unbekanntem Luxus in den Haushalten kritisieren zu müssen, denn der Eifeler sei „von der Einfachheit seiner Voreltern abgewichen, und (die Haushaltsführung) ... im Verhältnis zu seinen dürftigen Erwerbsquellen zu kostspielig geworden“. Vor allem den neumodischen Kaffee zum Frühstück anstelle des Haferbreis hielt er für teuer und unnötig.

Mit der Gründung des zweiten Eifelvereins 1888 war der Wunsch nach einem neuen Image und nach einer touristischen Erschließung der armen, aber landschaftlich attraktiven Region verbunden. Verschiedene Publikationen – wie das „Eifelvereinsblatt“ und einige Monographien – sollten dazu beitragen, indem sie unter anderem über die Lebensweise der Eifeler informierten. So enthält Hermann Rehms 1889 erschienenes Buch „Hochland der Eifel“ ein ausführliches Kapitel über den „Eifelbauer und sein Heim“. 1899 wurde eine Eifeldarstellung des ersten Vorsitzenden des Eifelvereins Adolf Dronke veröffentlicht. Franz von Pelser-Berensberg beschäftigte sich um 1900 in mehreren Publikationen mit der Wohn- und Lebensweise der Eifeler, und Adam Wrede, dessen Eifeler Volkskunde in den 1920er Jahren populär wurde, verfasste in der Eifel-Festschrift von 1913 einen Beitrag über das Eifeler Bauernleben.

In diesen Publikationen wurden die Lebensbedingungen in der Region stets

ins beste Licht gerückt. Einer der Eifelkenner äußerte sich 1909 über die Ernährung der Bevölkerung des Prümer Landes: „Der Eifeler lebt nicht so schlecht, wie sein Ruf ist.“ Es gibt reichlich geräuchertes Fleisch, Schinken, Speck und Hausmacherwurst, und die „Butter spart man in der Eifel durchaus nicht.“ Dass tatsächlich zumindest in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts große Mengen von Butter hergestellt wurden, lässt sich an der steigenden Zahl von Rahmgefäßen ablesen, die in zeitgenössischen Inventarlisten aufgeführt sind.

Andere Eifelforscher betonen, dass die alltägliche Ernährung zwar einfach war, dass aber Brot und Kartoffelgerichte in vielen Varianten, Durcheinandergekochtes und Pfannkuchen auf jeden Eifeler Tisch gehörten. Die Vorherrschaft der Kartoffel auf dem Speisezettel der Eifelbauern wurde durch einen Spottvers charakterisiert: „Morgens Brie/Onn Grompre drbie;/ Mittags Zopp/Onn Grompre drob;/ Abends Bröch/Onn Grompre nöch.“

Wenn die Leser des Eifelvereinsblattes von 1900 in einer Erzählung erfahren, dass dickköpfige, rotbäckige Eifeler Bauernkinder „unglaublich große

Brottschnitten verzehrten“, dann war die Lage in dieser als sehr arm bekannten Landschaft wohl doch nicht so schlimm! Ein Jahr später konnte der Eifelfreund in demselben Blatt ein Eifeler Festtagsmenu nachempfinden. Es wurden gereicht eine „überfette Suppe von gekochtem Rindfleisch mit Klößen, Bratwurst mit Rotkraut, Schweine- oder Rinderbraten mit Sauerkohl, Klöße oder Nudeln mit Backobst, Schinken, Wurst, Rauchfleisch mit Bohnen, als Dessert schwere süße Kuchen“.

Neben den sicher oft geschönten Berichten wurden auch sachlichere Beiträge über die Eifel publiziert, so zum Beispiel im Auftrag des Vereins für Sozialpolitik. In ihnen wird zumindest im Rückblick im-

mer wieder auf die schlechte wirtschaftliche Situation der Eifelbewohner aufgrund von Armut und Schuldenlast verwiesen. Demnach lebte die „Masse der Bevölkerung“ in den 1880er Jahren von „Kartoffeln, Brot, Kappes und Kaffee“.

25 Jahre später wurde allerdings in einer wissenschaftlichen Arbeit über die wirtschaftlichen Verhältnisse in einem Dorf die erfolgreiche „Erschließung und Hebung“ der Eifel durch den rührigen Eifelverein gelobt und die reichhaltige Auswahl von Ackerfrüchten – „Hafer, Kartoffeln, Roggen, Buchweizen, Kohlrüben, weiße Rüben, Möhren“ – betont, die den Speiseplan der Eifelbewohner dann doch abwechslungsreicher gestaltete.

Maria-Regina Neft

Offensichtlich gut genährt: die Honoratioren in Stadtkyll, um 1905.



Kräftig und deftig: „Andillich“ und „Birrebunnes“

Kindheitserinnerungen von Werner Schönhofen

*Stolze Gärtner:
viele Nahrungs-
mittel wurden im
eigenen Garten
angebaut.*



Spätherbst verarbeitete man die Gartenfrüchte. Kartoffeln und Kohlköpfe, Rote Beete und Möhren wurden sachgemäß im Keller gelagert. Dort standen auch große Steingutöpfe, in denen Sauer-

kraut und saure Bohnen durch Milchsäuregärung haltbar gemacht wurden; ein weiterer Topf nahm das Pökelfleisch auf. Die Gefäße mussten von Zeit zu Zeit abgeschöpft werden. Sie waren mit einem Tuch, einem Brett und einem dicken Stein verschlossen. Garten- und Waldfrüchte wurden zu Marmelade verarbeitet, in kleinen Gläsern abgefüllt und mit Cellophan verschlossen. Saft wurde in Flaschen abgefüllt, Obst und Gemüse wurden in großen Gläsern eingemacht, Äpfel, Birnen und Pflaumen auch im Backofen getrocknet. Als Dörrobst waren sie beliebte Beilagen zur Mittagsmahlzeit. Ein Mus aus getrockneten Birnen kam auf den Hefekuchen: Der „Birrebunnes“ ist mit Schlagsahne ein Gedicht!

Auch beim Fleisch waren viele Leute Selbstversorger. Oft wurden im Frühjahr auf dem Markt zwei Ferkel gekauft, die dann gemästet wurden. Als Futter bekamen sie unter anderem Küchenabfälle. Eines davon wurde verkauft, wenn es einigermaßen fett war. Das zweite wurde im Winter geschlachtet. Dann hatte der Hausschlachter alle Hände voll zu tun. Er tötete und zerlegte die Tiere, die anschließend draußen auf einer Leiter hingen, und machte Hausmacherblut- und -leberwurst. In einem großen Kessel kochte man das Fleisch dazu. Die Nachbarn, Bekannten und Verwandten erhielten eine Kanne Wurstbrühe, die mit eingebrocktem Brot als Suppe gegessen wurde, einen Ring Wurst und eventuell noch ein Stück Fleisch. Bestimmte



*Früher gang
und gäbe: die
Hausschlachtung.*

Fleischstücke wurden in einem Fass mit Salzlake im Keller eingepökelt und so haltbar gemacht. Schinken, Speck und dergleichen kamen ins Räucherhäuschen, eine Kammer, die auf dem Speicher in den Schornstein eingebaut war. Das Verbrennen von Wacholderholz gab dem Geräucherten sein besonderes Aroma. Spezialitäten waren „Andillich“ – in einem Darm wurden andere Därme abgefüllt und geräuchert – und „Verstand“ – nichts anderes als Sülze. So wurde weitgehend alles genutzt. Selten wurde ein Rind geschlachtet und mit verarbeitet; dann gab es Gehacktes, in Dosen eingemacht. Aber auch gut abgehangene Hausmacherwurst war nicht zu verachten.

Was kam nun auf den Tisch? Morgens Brot, Butter oder Margarine und Marmelade – bis auf die Margarine war alles selbst hergestellt. Dazu trank man meist „Muckefuck“, also Malzkaffee – selten „Blümchenkaffee“, eine Mischung aus Bohnen- und Malzkaffee. Bohnenkaffee war zeitweise recht teuer; er wurde im Hausierhandel vertrieben. Bei keiner Mittagsmahlzeit durften Kartoffeln fehlen.

Meist wurden so viele gekocht, dass der Rest abends als Bratkartoffeln aus der Pfanne auf den Tisch kam; überhaupt gab es abends oft Reste vom Mittagessen. Wie die Kartoffeln stammten auch Gemüse und Fleisch aus eigener Produktion, letzteres für unsere heutige Vorstellungen recht fett. Nudeln mit Pflaumen unterbrachen gelegentlich die Kartoffeldominanz. Reibekuchen und Döppekuchen waren beliebte Kartoffelvariationen. Ein besonderes Gericht waren auch Pfannkuchen aus Buchweizen mit Rosinen und viel Eigelb, so genannte „Heenischkooche“, wenn es mal süß sein sollte! Die Küche kann man im wesentlichen auf den Nenner „kräftig und deftig“ bringen. Als Nachspeise war außer Pudding fast nichts bekannt, an Joghurt nicht zu denken.

Werner Schönhofen

Jahrgang 1940, verlebte seine Kindheit in Ulmen bei Daun. Er erzählt also aus der Zeit um 1950, als in der Eifel manches noch so war, wie es schon seit hundert Jahren gewesen war.



Futterrüben; Abbildung aus dem Brockhaus von 1902; von links nach rechts: „Blaßgelbe Mohrrübe, weiße Kohlrübe, halblange Weißrübe, lange rote Futterrübe“.

Steckrüben, schon wieder Steckrüben ...

Die Steckrübe hat als Nahrungsmittel eine wechselvolle Geschichte. Sie wird fast ausschließlich in Verbindung mit der Ernährung in Notzeiten gebracht, obwohl die Kohlrübe durchaus reizvoll schmeckt und in der Eifel vor dem Ersten Weltkrieg – ebenso wie die weißen Rü-

ben und die Mohrrüben – häufig verzehrt wurde. Grund genug für Spitzenköche, sie in neuen, ungewöhnlichen Rezepturen wieder auf ihre Speisekarten zu setzen.

In Deutschland ist die Steckrübe vor allem den Älteren bekannt. Daher kommt es bei unserem Eifeler Jahrhundertmenü immer wieder zu einem Aha-Erlebnis, wenn wir die Steckrübensuppe servieren. Die „Ostpreußische Ananas“, wie man die Steckrübe liebevoll genannt hat, bestimmte im Hungerjahr 1916/17 den Speisezettel auch in der Eifel. In Folge eines völlig verregneten Sommers war überall die Kartoffelernte ausgefallen. Als Ersatz blieb nur die Kohlrübe, die eigentlich als Futtermittel für Tiere galt. In besagtem Jahr bereitete man alles aus

Steckrüben zu: Tabak, Rosinen, Kaffee, Bonbons und Saft. Sie diente als Grundlage für Pürees, Aufläufe, Suppen, Soßen. Und sogar bei der Herstellung von Marmeladen und Brot fand sie Verwendung. Nachdem nun ganz Deutschland die „Wruke“ in allen möglichen Variationen hatte essen müssen, ist es mehr als verständlich, dass sie nach dem Ende der Notzeiten von unseren Speisezetteln verschwand.

Vielleicht regen die beiden begleitenden Rezepte an, die Steckrübe doch einmal selbst zuzubereiten. Aufgrund der Farbe in samt-apricot, der cremigen Konsistenz im gekochten Zustand und des zarten knolligen Geschmacks zwischen Möhren und Kohlrabi hat sie es eigentlich verdient.

Annette Hartmann

Das Mammut

Eine Geschichte von Ralf Kramp

Mai 1930, Münstermaifeld, eine Hochzeitstafelrunde

Walburga Theisen: „Endlich! Ich wusste doch, dass ich meinen Peter auf der Polcher Kirmes so richtig um den Finger gewickelt habe. Die Eltern hätten mich zwar lieber mit dem Hannes gesehen, wegen der Weinberge, aber seit einiger Zeit hat man ja als Frau so einiges mitzureden. Werde hier in Münstermaifeld mal die Wirtschaft so richtig umkrepeln, man muss schließlich modern sein. Als erstes hab' ich mal Nudeln beim Hochzeitsessen durchgesetzt, das wird wohl einige überraschen ...“

Peter Nachtsheim: „Ich glaub', mit der Walburga hab' ich einen richtigen

Steckrübensuppe Exotisch

900 g Steckrüben, 2 Knoblauchzehen, 40 g frische Ingwerwurzel, 2 Stangen Zitronengras, 4 EL Öl, 1 EL Currypulver, 700 ml Brühe, 1 Prise Chili, 250 g Hühnerbrustfilet, Salz, Pfeffer, 400 ml ungesüßte Kokosmilch.

Die Steckrübe schälen und in Würfel schneiden. Etwa 200 g für später aufheben. Knoblauch pellen und hacken, Ingwer schälen und hacken, Zitronengras säubern und halbieren. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Steckrüben mit Knoblauch, Ingwer und den Zitronengrasstücken in Öl anbraten. Curry und Chili zugeben und andünsten. Fond dazugießen und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Zitronengras aus der Suppe entfernen, Kokosmilch zugeben und fein pürieren, salzen und pfeffern. Jeweils die Hälfte des Öls in zwei Pfannen erhitzen. In der einen die Hühnerstreifen anbraten; in der anderen die restlichen Steckrübenwürfel andünsten und weich garen lassen. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Teller füllen, die Steckrübenwürfel und das Hühnerfleisch darauf verteilen und servieren.

Fang gemacht. Durchsetzungsfähig ist sie ja – hätte nie gedacht, dass sie das mit dem weißen Brautkleid bei ihrer Mutter durchkriegt. Werde wohl auch bald mit ihr den Hof übernehmen. Ein richtig

Die Geschichte der Geschichte

Für Ausstellung „Essens-Zeiten“ hat das Ausstellungsteam Personen und Biografien erfunden, die es so nie gegeben hat, die es aber hätte geben können. Braut und Bräutigam, Walburga Theisen und Peter Nachtsheim, sind zwei dieser 23 Figuren. Ralf Kramp hat einige dieser Geschichten dramatisch weiter gesponnen und liest diese Texte während des Eifeler Jahrhundertmenüs, das das Büro „eßkultur“ veranstaltet. Eine dieser „Fortsetzungs-Geschichten“ hat er uns freundlicherweise zum Abdruck zur Verfügung gestellt.

warmer Frühlingstag, Mutter wird wohl im Freien gedeckt haben. Da können alle mal sehen, wie gut unser Hof dasteht. Nicht wie bei armen Leuten! Jetzt wird mal richtig getafelt, hab' auch schon kräftigen Hunger nach der Messe. Mal sehen, ob Vetter Gerhard Wort gehalten hat und ein paar Flaschen 1921er Eifelsbach beisteuert."

Vetter Gerhard allerdings ließ auf sich warten. Vetter Gerhard war ein Mann, der keine Mühe hatte, sehr rasch auf einer Feier im Mittelpunkt zu stehen. Wenn er etwas lustig fand, dann dröhnte sein Lachen bis in den hintersten Winkel des Hauses. Vetter Gerhard wohnte in Löf an der Mosel und hatte ein Weingut. Er war ein groß gewachsener Mann mit rot-durchhädernten Bäckchen und blitzenden blauen Augen. An seinen Schläfen standen struppig die weißen Haare ab, und als man in diesem Jahr in Polch ein paar steinzeitliche Mammutfanggruben ausgegraben hatte, da hatte manch einer gelacht und gesagt: Die wären gerade recht, um

Gerhard, das alte Mammut, einmal einzufangen. Gerhard war viel friedfertiger, als man das einem solchen Koloss zutraute. Seine Frau, die Erna, war ein zerbrechliches, kleines Persönchen gewesen, mit Fingerchen zart, wie aus Zucker gegossen. Vor anderthalb Jahren war sie gestorben, und an ihrem Grab konnte sich niemand der zahlreichen Anwesenden, der Verwandten und Bekannten, daran erinnern, dass der Gerhard jemals in seinem Leben schroff zu ihr gewesen war oder gar brutal. Er hatte all die vielen Jahre gewusst, was er an seinem „Püppchen“ gehabt hatte. Seither trug er schwarz. Ob im Hochamt oder im Wingert. Und es war noch gar nicht so lange her, dass er endlich wieder begonnen hatte zu lachen. Das Lachen war eigentlich erst wieder mit den ersten Strahlen der Frühlingssonne zurückgekehrt. Seither aber schallte es wieder die Hänge hinab zur Mosel, so dass man es manches Mal sogar bis auf die Ausflugsschiffe hören konnte.

Sein Vetter Peter war das, was man gemeinhin einen „armen Tropf“ nannte. Er arbeitete auf dem Hof seiner Eltern in Münstermaifeld, und im Gemeinderat tat er so, als sei er gerade so etwas wie die rechte Hand des Bürgermeisters. Er gehörte einer Partei an, die seit der Weltwirtschaftskrise im vorigen Jahr enormen Zulauf zu verzeichnen hatte. Sie grüßten mit der ausgestreckten Hand, und es schien so, als sei Peter selbst dazu zu ungeschickt. Die Walburga aus Grappenhach hatte ihn auf der Polcher Kirmes nach allen Regeln der Kunst verführt. Das wusste jeder in der ganzen Umgegend. Sie hatte sich den Peter, der nicht gerade ein Adonis war, regelrecht ausgeguckt und hatte hinterm Zelt Dinge mit ihm gemacht, die man unmöglich weitererzählen konnte. Was sie sich von ihm erhoffte, war offen-

sichtlich: Er hatte in nicht allzu ferner Zukunft ein stattliches Vermögen zu erwarten, und wenn man dumm genug war, seinen Reden Glauben zu schenken, dann würde er es in der Politik schon in Bälde recht weit bringen. Einfluss und Ansehen, das war das, was Walburga Theisen ins Auge gefasst hatte, das sah man ihr an der Nasenspitze an.

„Dein Vetter Gerhard“, so zischte sie aus den Mundwinkeln, „der weiß natürlich wieder nicht, was sich gehört.“ Dabei deutete sie auf den Stuhl auf der linken Seite der Tafel, der als einziger leer war. Sie reichte die Sauciere mit der Senfsauce an ihren frisch angetrauten Ehemann weiter, der längst begonnen hatte, das Fleisch in sich hinein zu schaufeln. „Und iss nicht wie ein Ferkel.“ Mit spitzen Fingern führte sie die Gabel, aus Furcht etwas könne ihr kostbares weißes Hochzeitskleid beflecken. „Ein weißes Kleid“, so las sie in den Gesichtern der beiden Tanten aus dem Hunsrück. „So was hat es hier ja noch nie gegeben. Ein Schleier, gut, das war seit ein paar Jahren in Mode. Aber das Kleid in weiß ...?“

Peter musste aufstoßen, weil er sich verschluckt hatte, und trank rasch an seinem Wein.

„Eifelsbach ... Eifelsbach ... Im Leben bringt der keinen Wein mit, wenn er überhaupt je erscheint. Nur gut, dass wir uns nicht auf den verlassen haben!“

Peter grunzte. „Der Gerhard ist ein lieber Kerl. Lass ihn in Ruh, Walburga. Jetzt, wo er allein ist, da vergisst er manchmal die Zeit. Da muss man Nachsicht mit ihm haben.“ Aus seinen Schnurrbartspitzen tropfte die Sauce.

„Na ja“, sie zuckte mit den Schultern, „womöglich besser, wenn er überhaupt nicht kommt. Er hat manchmal so ein ungehobeltes Benehmen.“ Dann aß sie und



Hochzeitstafel im Alten Kurhaus, Gemünd, 1930er Jahre.

zwinkerte dem Herrn Gallwitz aus Koblenz zu, der piekfein herausgeputzt unter dem Apfelbaum saß und dem ab und zu schneeweiße Apfelblüten auf die stattlichen schwarzberockten Schultern fielen.

Herr Gallwitz war ein Parteifreund von Peter. Er betrachtete die Hochzeitsgesellschaft mit Wohlwollen. Der Herr Bürgermeister, der Herr Pastor, der Apotheker, die Familien ... all das schienen ihm wohl-anständige Leute zu sein. Die Familie des Bräutigams war etwas ... nun ... rustikal, aber dafür waren die Verwandten der Braut zweifellos untadeliger Herkunft. Von dieser Hochzeit profitierten beide Seiten. Die große Liebe war es natürlich nicht, gar keine Frage. Aber so etwas wie „die große Liebe“ gab es natürlich gar nicht. Es waren völlig andere Werte, die im Leben zählten. Das würde das Paar – das würden die alle hier noch merken.

Der Pastor war hohlwangiger Endfünziger, den es aus dem Westerwald hierher verschlagen hatte. Er war dafür bekannt, dass er Einladungen dieser Art und die Mahlzeiten und den Kaffee und den Kuchen sehr schätzte. Wahre Berge konnte er verdrücken, ohne dass man dies seinem asketischen Äußeren angemerkt hätte. Im Dorf tuschelte man manches Mal im Scherz, er müsse einen Bandwurm in sich tragen. Anders könne man sich das kaum erklären. Zu Beginn des Mittagmahls, als

Der Autor Ralf Kramp zwischen Walburga Theisen und Peter Nachtsheim, dem Brautpaar an der Eifeler Tafelrunde und Figuren seiner Geschichte.



das Essen aufgetischt wurde, da fummelten seine spinnendünnen Finger nervös mit dem Tischtuch und der Serviette herum, solange, bis schließlich das Brautpaar den Bann brach und nach den ersten Schüsseln griff. In diesem Moment verzog er die Augenbrauen in demütiger Dankbarkeit, griff gierig nach der Bratenplatte und verfiel für den Rest des Mahles in zufriedenes Schweigen und unablässiges Kauen.

Ralf Kramp, 1963 geboren in Euskirchen, aufgewachsen in Bad Münstereifel, schreibt seit 1996 sehr erfolgreich Eifel-Krimis, deren Handlungsorte größtenteils authentisch sind: 1996 Tief unterm Laub, 1997 Spinner, 1998 Rabenschwarz, 1999 Der neunte Tod, 2000 Still und starr, 2000 Das schwarze Kleeblatt – Wenn Goldfinger rauskommt (Eifel-Jugendkrimi), 2001 ... denn sterben muss David (Historischer Krimi), 2001 Kurz vor Schluss, 2002 Malerische Morde, 2003 Hart an der Grenze, 2004 Ein kaltes Haus.

Der Bürgermeister konnte seine Augen nicht von der Schwester der Braut abwenden. Sophie hatte feine Gesichtszüge, wie aus Porzellan. Im nächsten Jahr würde sie ihr fünfzehntes Lebensjahr vollenden. Der Bürgermeister ließ keine Gelegenheit ungenutzt, dem Mädchen den feisten Arm um die Schulter zu schlingen, oder ihr das bestrumpfte Knie zu tätscheln. Er war sichtlich mit sich und der Welt zufrieden. Dass es neben den Kartoffeln auch Nudeln zum Hochzeitsessen gab, beeindruckte ihn ungeniebt. Diese Nachtsheims, die konnten sich was leisten. Wer war dieser Herr Gallwitz? Einflussreich, wichtig. Politischer Weichensteller. Es konnte nicht von Schaden sein, sich mit ihm gut zu stehen.

Der Apotheker hatte bereits zu viel Bier getrunken. Er vertrug nichts mehr, seit er im Krankenhaus gelegen hatte.

Er summt ungeniebt die Melodie mit, die der Musikant auf der Klarinette spielte. In der Kirche hatte er nahe am Ausgang gestanden, weil es ihn immer wieder nach draußen drängte. Er konnte das Wasser

nicht mehr so gut halten. „Prost“ murmelte er und trank sein Glas in einem Zug leer.

So saß die Hochzeitsgesellschaft im Schatten der Bäume, und Walburga ließ den Blick schweifen. Sie war zufrieden. Alles lief wie am Schnürchen.

Und plötzlich stand Gerhard auf dem Hof, und man konnte deutlich sehen, warum die Leute an ein Mammut dachten, wenn er daherkam. Seine hünenhafte Gestalt ragte in die laue Frühlingsluft. Er trug seinen Arbeitskittel, der fleckig und zerschlissen war und an verschiedenen Stellen geflickt und zusammengeknäht. Er stand da, breitbeinig, die klobigen, lehmverkrusteten Stiefel festgestampft auf dem staubigen Boden des Hofes. Wenn man genau hinsah, konnte man feststellen, dass sein Körper leise schwankte. Langsam wiegte er hin und her, wie ein riesiger Baumstamm von einem kraftvollen Sturm bewegt wird. Er hatte seinen verbeulten Filzhut auf dem Kopf, den, den er zur Arbeit im Wingert aufzusetzen pflegte. Er hatte ihn in den Nacken geschoben und hielt sein breites, wettergegerbtes Gesicht der Sonne entgegen. Rote Äderchen durchzogen seine Wangen, die Nasenlöcher blähten sich auf wie die Nüstern eines Pferdes. Unablässig zuckte es um die Winkel seines Mundes, den er zukniff, so als wolle er etwas sagen, aber habe Angst vor den eigenen Worten. Seine Linke ruhte in den Tiefen seiner Kitteltasche, und in seiner herabbaumelnden Rechten hielt er eine Weinflasche fest umklammert. Auf dem Etikett stand „Eifelsbach“.

Nur eine einzige Flasche hatte er mitgebracht. Möglicherweise waren es mehr gewesen, die die Reise von Löff nach Münstermaifeld angetreten hatten, doch nur eine von ihnen hatte überlebt. An Gerhards rotgeränderten Äugeln, die

mit gänzlich entrücktem Blick der Sonne entgegenzwickelten, konnte die langsam verstummende Gesellschaft erahnen, was mit ihnen geschehen war.

Sie saßen da.

Sie hörten auf zu kauen.

Sie starrten ihn an.

Gerade wollte Walburga etwas sagen. Im Nachhinein wusste sie selber nicht mehr, was es hätte werden sollen. Eine Ermahnung an Vetter Gerhard oder ein harmloses Späßchen, um die Gästeschar von dem Trunkenbold abzulenken, der plötzlich, wie aus dem Nichts aufgetaucht war.

Da machte Gerhard drei Schritte nach vorne. Dabei verlagerte er schwerfällig sein Gewicht von einem Bein aufs andere und schlenkerte mit der Weinflasche. Vor der Tafel blieb er stehen. Monumental, Ehrfurcht gebietend und sanft wankend.

Und dann schob er sich den Filzhut ins Gesicht, so dass er seinen Blick beschattete, und ließ langsam seine kleinen, klarblauen Äugeln gehen. Er blickte von einem zum anderen, wanderte mit den Augen an der linken Tischseite entlang, fixierte jeden einzelnen von ihnen kurz, aber intensiv, streifte mit seinem Blick das Hochzeitspaar, das mit halb offenstehendem Mund im Zentrum der Tafel saß, wanderte rechts herum, sah jedem in die Augen, die im Gegenzug keiner von ihm abzuwenden imstande war, und endete bei einem Onkel von Walburga zu seiner Rechten, der gerade eine ganze Kartoffel im Mund stecken hatte und sich nicht zu schlucken getraute.

Plötzlich tanzten seine Mundwinkel nach oben, formten sich runde rote Bäckchen, wurde ein kräftiges Gebiss entblößt. Im nächsten Augenblick riss er den Arm mit der Weinflasche empor, schwenkte sie hoch über den Kopf und aus seiner Brust kämpfte sich ein Lachen

empor, wie manch einer von ihnen es noch nie zuvor gehört hatte. Laut dröhnte es über den Tisch und schallte über den Hof. Er schwenkte den Wein über seinem Kopf, verlor mit einem Mal das Gleichgewicht, knickte mit dem linken Bein ein, dann drehte sich der gewaltige Körper einmal um die eigene Achse, und rücklings donnerte er auf die Festtafel.

Die Saucieren wurden in die Höhe kaputtuliert, die Senfsauce spritzte durch die Frühlingsluft. Messer und Gabeln tanzten klirrend umeinander, Teller wurden emporgewirbelt, der Braten purzelte über das sich aufblähende Tischtuch. Gläser, Bandnudeln, alles wurde hochgeschleudert, klatschte gegeneinander, gegen die Gäste, klatschte auf Walburgas weißes Hochzeitskleid. Alle schrien auf, kreischten durcheinander, der Klarinette des Musikanten, die dieser wie gebannt im Mund gehalten hatte, entrang sich ein hoher, quietschender Jammerton. Unter all das Getöse mischte sich das Krachen des berstenden Tisches, der unter Gerhard wegsackte, und als alles dermaßen Aufgewühlte langsam wieder bodenwärts strebte, als sich das Tischtuch langsam über dem Körper des wie ein Maikäfer auf dem Rücken liegenden Veters zusammenfaltete, da war plötzlich nichts mehr zu hören außer dem dröhnenden Lachen, das unablässig irgendwo aus dem Trümmerfeld zu ihren Füßen hervorbrach. Und es schien gerade so, als sei die Flasche Wein, die Vetter Gerhard dem Hochzeitspaar als Brautgeschenk mitgebracht hatte, das Einzige, was heil geblieben war. Aus dem Wust aus Tuch, Scherben und Speisen ragte der Arm empor und hielt die Flasche „Eifelsbach.“ Und das Lachen dröhnte und dröhnte, und es schien ihnen so, als wolle es gar kein Ende nehmen.

„Onn Grompre drbie“

Morgens, mittags, abends: Kartoffeln

Blankenheimer Kartoffelfest

Im Oktober, zu Zeiten der Kartoffelernte, veranstalten die Blankenheimer ein Kartoffelfest, beim dem die Kartoffeln wie früher bei der Ernte über dem offenen Feuer geröstet werden. Und natürlich gibt es alles rund um die Kartoffel: Reibekuchen, „Döppekooche“, Folienkartoffeln, Kartoffelbrei und Bratkartoffeln.

Neben dem Brot war in der Eifel die Kartoffel das wichtigste Grundnahrungsmittel. Sie setzte sich zwischen 1750 und 1850 rasch durch, weil sie als Pflanze sehr genügsam war, auf fast jedem Boden wuchs und zu ihrem Anbau keine aufwändigen Geräte oder Maschinen erforderlich waren. Gerade in den Mittelgebirgen mit ihren schlechten Bodenverhältnissen gewann die Kartoffel besonders schnell an Bedeutung. Hinzu kam, dass sie im Vergleich zum Getreide weniger anfällig für Witterungsschwankungen war, die manchmal zu Ausfällen bei der Getreideernte führten. War die Kartoffel zunächst eher ein „Arme-Leute-Essen“ und Viehfutter, stieg sie bald in der Hierarchie der Speisen zum Nahrungsmittel für alle Schichten auf.

Die Erfolgsgeschichte der Kartoffel, in der Nordeifel „Eärpele“, in der Südeifel

„Grompere“, in der Osteifel „Tuffel“ genannt, war unvergleichlich! Nicht nur das typische Hauptgericht wurde mit Kartoffeln zubereitet, sondern oft auch das Frühstück – der heute noch gängige Begriff „Bauernfrühstück“ für Kartoffeln mit Eiern und Speck erinnert daran. Neben Kaffee und Brot frühstückte man am Morgen oft Bratkartoffeln oder Kartoffeln mit Schmalz. Und zum Abendessen gab es häufig noch einmal Kartoffeln (als Pellkartoffeln mit Lauch- oder Zwiebel-



Alltägliche Arbeit: Kartoffelschälen und Brennholz machen – das Ehepaar Tombes in Bleckhausen bei Daun, 1903.



Kartoffelernte – Pause am Feldrand.

soße, als Bratkartoffeln, als Suppe oder als Reibekuchen). Kartoffelmehl war darüber hinaus manchmal auch im Brot enthalten.

Viele typische Hauptgerichte aus der Eifel basieren auf der Kartoffel: „Döppekooche“, ein lange im Ofen gegarter Auflauf mit geriebenen Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln und Speck, auch „Jüdd“, „Kuggel“ oder „Eifeler Scholes“ genannt, oder das „Krumperekalleffleisch“, eine einfache Kartoffel-Lauch-Suppe. Klassische Kombinationen sind das „Grompere-Gemösch“, nämlich gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln, das nicht nur zum Frühstück gegessen wurde. Aus dem Bitburger Land ist überliefert, dass es fast zu jedem Mittag- und Abendessen Kartoffeln mit Dickmilch gab. Eine echte Eifeler Spezialität ist zudem „Ärperl met Schloot“, auch „Schloot-Dorcheneneh“, „Matschschloot“ oder „Schlabber-Andieve“ genannt. „Schloot“ steht für Salat, in der Regel Endiviensalat, der mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln gemischt wird. Stand im Winter kein fri-

scher Salat zur Verfügung, wurde er durch Sauerkraut ersetzt. Häufig war die Kartoffel auch Bestandteil einfacher Gemüseaufläufe und Suppen, kombiniert mit den Produkten, die gerade zur Verfügung standen, üblicherweise Möhren, Rüben, Kohl, Lauch oder Bohnen. Aber es gab natürlich auch Kartoffelbrei und Kartoffelklöße, „Himmel und Erde“ (von dem auch die Eifeler meinen, sie hätten es erfunden), Reibekuchen (in der Eifel mit Speck gebraten) oder „Grompere-Waffeln“ aus geriebenen Kartoffeln und Buchweizenmehl.

Es fällt auf, dass in der Eifel die Kartoffeln besonders gern mit Speck zubereitet wurden. Dabei stellte der der Speck keinen besonderen Luxus dar, sondern war in der Woche ein Ersatz für eine vollwertige Fleischbeilage. Typisch für einige Kartoffelgerichte der Eifel (zum Beispiel „Döppekooche“, „Himmel und Erde“, Reibekuchen, „Grompere-Waffeln“) ist zudem, dass sie gern mit Süßem, vor allem mit Apfelkompott, gegessen wurden.

Detlef Stender



Obstbaumblüte am Ferschweiler Plateau nahe der Grenze zu Luxemburg. Die Nutzung des heimischen Obstes fördert den Erhalt der Hochstammbäume und der Streuobstwiesen.

In der Südeifel entstanden seit dem 18. Jahrhundert Obstbrennereien. Es handelte sich um landwirtschaftliche Betriebe, die das extensiv auf Streuobstwiesen angebaute Obst verwerteten und so ein kleines Zusatzeinkommen neben der Viehhaltung und dem Ackerbau erwirtschafteten. In der Eifel besitzen noch ca. 200 Landwirte das so genannte „Abfindungsbrennrecht“. Bei ihnen wird auf die sonst üblichen staatlichen Verschlüsse wie Plomben bzw. Zollschlösser verzichtet, und sie dürfen eine kontingentierte, das heißt mengenmäßig beschränkte Brennerei betreiben.

Einer von ihnen ist Bernhard Bares. 1969 kaufte er in dem kleinen, idyllisch

Brennerei Bernhard Bares

Wer den Eifel-Geist mit Nase und Zunge spüren will, kann sich bei Bernhard Bares die Kunst des Brennens erläutern lassen und den „Eifel“ probieren: Teitelbach 4, 54636 Trimport; Tel. 06562-81 20, Fax 12 34; ca. 10 km südöstlich von Bitburg.

im Tal gelegenen und von Obstwiesen umgebenen Weiler Teitelbach einen landwirtschaftlichen Betrieb mit dem dazu gehörigen Brennrecht. Er erkannte, dass nur hohe Qualität und die gezielte Vermarktung als regionaltypisches Produkt in Zukunft eine Chance für die Eifeler Brenner mit sich bringen konnten. Anfang der 1990er Jahre schlossen sich daher einige engagierte Produzenten unter dem Namen „Eifel Premium Brand e.V.“ zusammen, um neue Wege in Herstellung und Vermarktung zu gehen. Verkauft werden verschiedene Obstbrände direkt ab Hof bzw. ab Brennerei oder im Versand.

Verarbeitet wird überwiegend Obst aus der Region. Die Nutzung der heimischen Produkte fördert auch die Pflege und die Neuanlage der Streuobstwiesen, die früher ringförmig die Dörfer und Weiler umgaben.

Gabriele Harzheim

Pils aus dem Bitburger Gutland

Die Brauerei Bitburger

Ein „Bitburger“ ist nach modernem Sprachgebrauch nicht ein Einwohner der Eifelstadt Bitburg, sondern ein Pils, das man in ganz Deutschland kennt und trinkt. Dabei fing alles klein an. Der Brauer Johann Peter Wallenborn gründete 1817 in der Kleinstadt Bitburg eine Brauerei und Gaststätte. Die Rohstoffe für sein zunächst obergäriges Bier bezog er aus der Region. Das Bitburger Gutland mit seinen für die Eifel vergleichsweise guten Böden und klimatisch günstigen Verhältnissen lieferte die notwendige Braugerste. Der Hopfen kam aus der Gegend um Kyllburg und Malberg. Mit Pferdefuhrwerken musste das Wasser von der etwa drei Kilometer entfernten und 70 Meter tiefer gelegenen Nims herangeschafft werden.

1883 wurde in Bitburg das erste Bier nach Pilsener Art gebraut. Das kräftig bittere, stark verhopfte Pils setzte sich bei den Konsumenten schnell durch. Die Brauerei stellte die Produktion daher auf zwei Sorten untergäriges Bier um. 20 Meter tiefe Kühlkeller wurden ausgeschachtet und 1889 ein 300 Meter tiefes Grundwasserservoir erschlossen. 1937 hatte sich der Bitburger Bierausstoß bereits auf 100.000 Hektoliter gesteigert. Die Brauerei beschäftigte vor dem Zweiten Weltkrieg an die

Bitburger Brauerei Th. Simon

Römermauer 3, 54621 Bitburg, www.bitburger.de; Führungen: telefonische Anmeldung erforderlich unter 06561-14 24 97; Kommunikationszentrum mit Filmvorführung und Informationen zur Firmen- und Produktgeschichte.

130 Mitarbeiter. Inzwischen stellen die imposanten Brauereigebäude, die bereits von weitem das Bitburger Panorama dominieren, ein Wahrzeichen der Stadt dar. Und noch immer lädt die alte Brauereigaststätte „Zum Simonbräu“ aus dem 19. Jahrhundert zum Verweilen und zum Biergenuss ein.

Gabriele Harzheim



Das Stammhaus: das alte Gasthaus Simonbräu in Bitburg.

Luft, Licht und Lammfleisch

Theo Burbach ist ein Wander-Schäfer und Herr über eine Herde von 400 deutschen Bergschafen, 200 Skudden und 150 Ziegen. Er zieht mit seinen Tieren über Flächen im Kreis Euskirchen, im Rhein-Sieg-Kreis und im Kreis Ahrweiler. Die Strecke bewältigen Schäfer, Schäfer-Lehrling, zwei Hütehunde, Schafe und



Ziegen in aller Regel zu Fuß. Die Tiere leben von der natürlichen Weide, von Heu und Wasser. So sind Burbachs Öko-Schafe, die ohne Kraftfutter auskommen müssen, auch bei weitem nicht so dick und rund wie Tiere aus der herkömmlichen Haltung, die vorrangig die schnelle Fleischentwicklung fördert. Weil Theo Burbach unabhängig von den Viehhändlern und den Gesetzen und Regeln des traditionellen Lammfleischmarktes sein möchte, vermarktet er sein Fleisch inzwi-

schen selbst. Man muss sich allerdings entschließen, gleich eine ganze Schafhälfte von sechs bis zehn Kilogramm zu erstehen.

Die Schafe und Ziegen seiner Herde sind aber in erster Linie „Landschaftspfleger“: Durch die Weide sorgen sie auf ausgewählten Flächen dafür, dass die

früher in der Eifel allgegenwärtigen, heute aber seltenen Heidelandschaften erhalten bleiben. Wenn die Schafweide dort eingestellt würde, wäre das Gebiet alsbald mit Gestrüpp und Bäumen zugewuchert – und die Heidelandschaft tatsächlich Geschichte. Die Schafe sorgen also für Luft und Licht und schaffen damit Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen: Birkhuhn, Heide-Lerche, Ziegenmelker, Brauner Feuerfalter, Arnika, Borstgras, Wacholder und natürlich das Heidekraut.

Dort wo die Schafe in der Eifel weiden, finden auch wilde Orchideen gute Lebensbedingungen. Und sogar die Schafskötel haben ihr Gutes: Der Schafkot zieht Insekten an. Und wo Insekten sind, leben auch zahlreiche Vögel! Der Schäfer verdient seinen Lebensunterhalt also vor allem durch Vergütungen für die Landschafts- und Biotop-Pflege. Nun hat er es statt mit Vieh- und Fleischhändlern mit zahlreichen administrativen Vorgaben,

Wer sich allerdings vorstellt, ein Wanderschäfer wäre wie ein Nomade Tag und Nacht bei seiner Herde, der irrt. Theo Burbach wohnt ganz solide mit Frau und drei Kindern in Bonn-Duisdorf. Nachts stehen die Schafe irgendwo in der Eifel in einem Elektrozaun. Und wenn der Öko-Schäfer sich der Organisation und Verwaltung seiner Tiere widmet – was gut ein Drittel seiner Arbeit ausmacht –, passt sein Lehrling aus Mechernich auf die



Landschaft der Schafe: Heide bei Mechernich.

den Vertretern der Landschaftspflege und den Kontrolleuren des ökologischen Landbaus zu tun. Aber die muss er bei seiner Art der Schafhaltung nicht fürchten. Denn die Weide auf den naturbelassenen und ungedüngten Flächen hat den großen Vorteil, dass das Futter der Schafe den höchsten ökologischen Anforderungen genügt. Zudem ist das Fleisch dank der vielen Bewegung, die die Tiere auf der Wanderschaft haben, von besonderer Qualität.

Herde auf. Der moderne Schäfer fährt sogar – wie jeder Normalsterbliche – mit der Familie in Urlaub: allerdings in die Lüneburger Heide! Dort ist er dann endlich wieder unter Schafen und kann mit Kollegen fachsimpeln.

Detlef Stender

Öko-Lammfleisch direkt vom Schäfer

Theo Burbach, Brunnenstraße 1b, 53123 Bonn-Duisdorf, Verkauf nur nach telefonischer Anmeldung: 0228-61 61 03.

Wacholder würzt Speis und Trank



Wacholderheide bei Alendorf.

Der genügsame Wacholder ist ein typisches Heidegewächs. Wie der Heidestrauch wird er von den Schafen verschmäht. So entstanden in der Eifel früher dank der vielen Schafe große Wacholder-Heiden. Natürlich nutzte man auch hier die aromatische Wacholderbeere für Speis und Trank. Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Beeren ließen das Sammeln in manchen Regionen sogar zum Broterwerb werden.

Besonders bei der Verarbeitung von Schweinefleisch waren Wacholderbeeren

gebräuchlich. Die Schweinehälften wurden zerteilt, dick mit Salz eingerieben und dicht an dicht in einen Holzbottich gelegt. Nach einer Woche kam eine Salzlösung mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern dazu. Darin ruhte das Fleisch für vier bis sechs Wochen. Das endgültige Aroma erhielt es in der Räucherherde. Wurden im richtigen Verhältnis Wacholderstauden mit verbrannt, entwickelte der Schinken einen besonders würzigen Duft und Geschmack. Anfang der 1950er Jahre war es bei Bauern

aus Rheinland-Pfalz noch üblich, mit großen Schlagkarren nach Alendorf (bei Blankenheim) zu fahren, um für die ganze Gemeinde Wacholderbüsche zu schlagen und abzutransportieren. Das geschah besonders im Frühjahr und Herbst, wenn es Zeit zum Schlachten war und Wacholder zum Räuchern benötigt wurde.

Nicht nur Schinken, sondern auch Wurst und Fisch wurden mit Wacholder geräuchert, um ihnen ein besonderes Aroma zu verleihen. Wildbret oder Lammfleisch spickte man gern mit Wacholderbeeren, oder man gab die Beeren zerquetscht zu den Speisen. Darüber hinaus finden Wacholderbeeren auch beim Einmachen Verwendung. Bei der Zubereitung von Sauerkraut kann man kaum auf sie verzichten. Für den Winter hatte jede Familie früher ein oder mehrere Fässer Sauerkraut vorbereitet. So konnte sie in der Zeit ohne Frischgemüse den häuslichen Speisezettel etwas bereichern.

Die magenfreundliche Wirkung der Wacholderbeeren prädestiniert sie aber auch für die Schnapszubereitung. Da sie einen hohen Zuckergehalt haben, werden sie vergoren und destilliert. Bei diesem Vorgang geht das in ihnen enthaltene Öl eine Verbindung mit dem Getränk ein. Unter verschiedenen Bezeichnungen – Wacholderschnaps, Steinhäger, Uerdinger, Gin, Borowiczka, Genèvre oder Genever – fand es weite Verbreitung. Auch in der Eifel gab es kleinere Produktionsstätten für Wacholderschnaps. In vielen Häusern wurde er als Gesundheitstrank und Mittel gegen Leibschmerzen selbst hergestellt. „Getränk beim Essen ist in der Eifel im allgemeinen nicht üblich, sonst allerdings Schnaps in Schnäppchen und Schlückchen begehrt. Kornbranntwein schüttet der Eifeler gern

Hirschbraten

1 kg Hirschrücken, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Nelke, 3 bis 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, frischer oder getrockneter Waldmeister, 40 g Fett, ½ l Wasser, 20 g Speisestärke.

Den Hirschrücken säubern, mit Salz, Pfeffer, Muskat einreiben und in dem heißen Fett auf allen Seiten anbräunen. Die Hälfte des Wassers und die übrigen Gewürze zufügen. Danach das Fleisch etwa 80 Minuten garen lassen, herausnehmen, ebenso die Gewürze. Den Bratensatz mit dem übrigen Wasser auffüllen. Die Soße binden und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

auf Wacholderbeeren oder Wermut (...) oder auf andere heilkräftige Kräuter, füllt die Mischung ab und lässt die Mischung einige Zeit in der Sonne warm stehen“, heißt es in einer historischen Eifeler Volkskunde.

Margitta Breuel



Spaghetti mit Wacholderbeeren nach Daniel Spoerri

Ein in jeder Hinsicht höchst schlichtes, aber wundervolles, vom Geschmack des Wacholders geprägtes Gericht hat der Künstler Daniel Spoerri erdnen:

500 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ca. 10 bis 15 Wacholderbeeren, 100 g luftgetrockneter Schinken, 500 g Tomaten aus der Dose, 1 dl Sahne, 1 Glas Gin, Salz, Pfeffer, Olivenöl, frisch geriebener Parmesan.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Öl kurz anbraten, die zerdrückten Wacholderbeeren zugeben und 5 Minuten dünsten. Tomaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten köcheln lassen, zur Abrundung Gin und Sahne hinzugeben und mit den Spaghetti vermischen.

Rezept frei nach: Alice Vollenweider, Die Küche der Toskana. Berlin 2000.



Wacholder in einer von der Schafweide geprägten Heidelandschaft.

Sauerkraut nach traditioneller Eifeler Art

5 kg Weißkohl, 100 g Salz, 1 EL Wacholderbeeren, 500 g säuerliche Äpfel.

Der Weißkohl wird von den äußeren Blättern befreit und fein gehobelt. Den Kohl abwechselnd mit dem Salz schichtweise in einen Steintopf geben. Jede Schicht gründlich durchstampfen, bis sich Saft bildet! Auf jede Schicht dann Wacholderbeeren und Apfelscheiben geben. Die oberste Lage wird mit einem Leinentuch bedeckt, der Topf mit dem Deckel versehen und einem Stein beschwert. Zur Gärung den Topf acht bis zwölf Tage in einen warmen Raum (18 bis 20 °C) stellen.

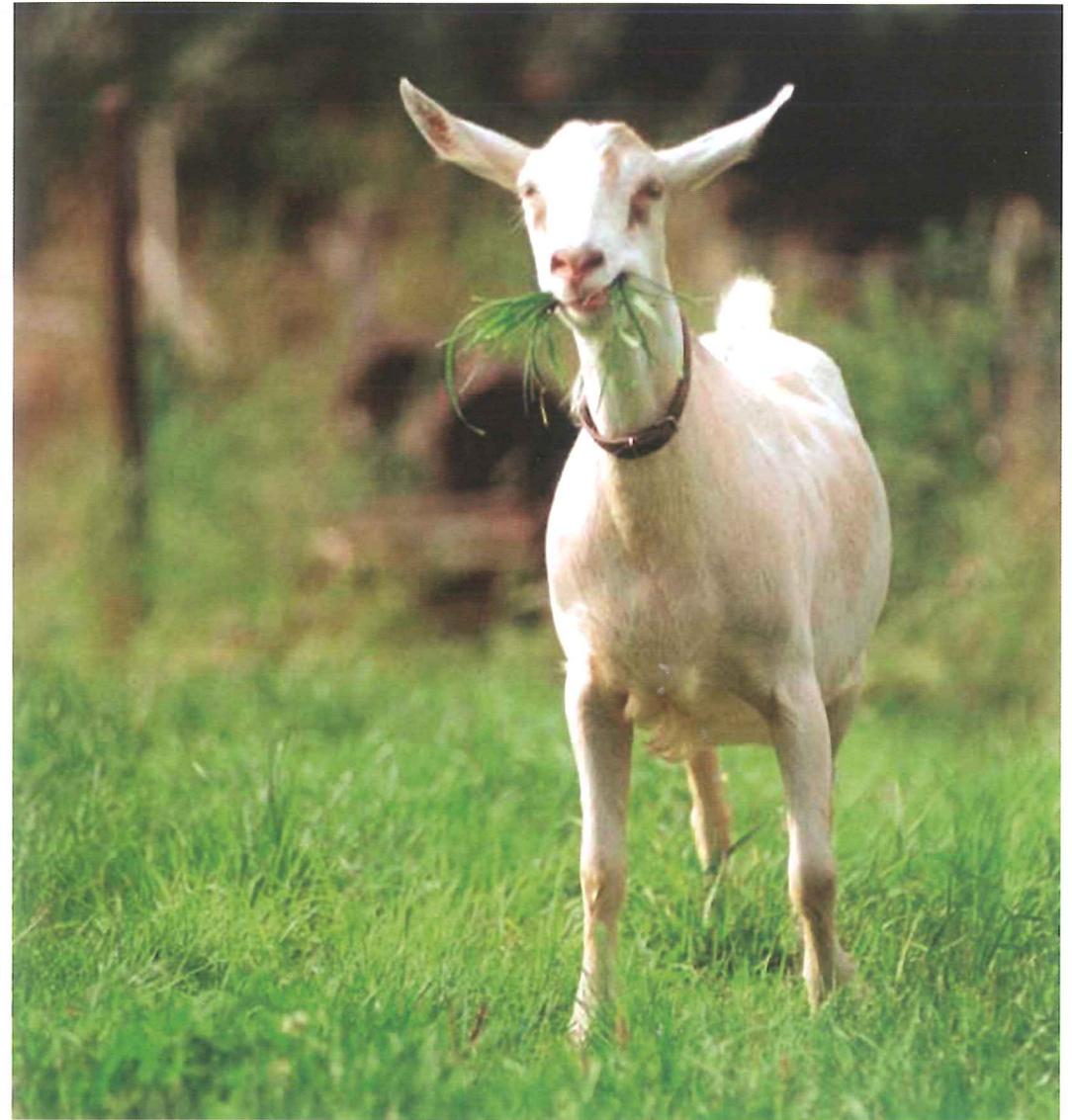
„Eifel – Qualität ist unsere Natur“

Die neue Regionalmarke „Eifel“

„Dr. Oetker“, „Wienerwald“ oder „Nordsee“ sind Marken, die über die deutschen Landesgrenzen hinaus bekannt und überall anzutreffen sind. Die Produkte schmecken immer gleich und sehen

identisch aus. Offen bleibt aber, wo und wie die benötigten Massen an Rohstoffen und Halbfertigwaren gewonnen, produziert und verarbeitet werden. Ganz anders verhält es sich mit dem neu-

Spezialität aus der Eifel: Zicklein.



Unter dem Label „Eifeler Köstlichkeiten“ haben sich verschiedene Erzeuger der Region zusammenschlossen, um gemeinsam ihre Produkte zu vermarkten und zu vertreiben.

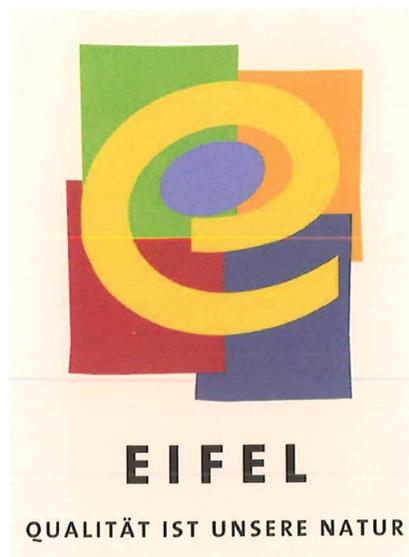


Direktvermarktung von Produkten aus der Eifel

„Eifeler Köstlichkeiten“: Pützthof, Dompfaffstr. 34, 53881 Euskirchen-Flammersheim, Tel. 02251-13 71, lapinchen@t-online.de. Im Angebot zum Beispiel: Holundergelee, edle Premium-Obstbrände, naturtrübes Eifeler Landbier, junge Kaninchen, Ziegenkäse, Forellen, Junghirschrücken, süße Vennbrocken oder Wildfruchtlikör.

Eine weitere Adresse für Eifelspezialitäten direkt vom Erzeuger: **Verein Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte Eifel-Mosel-Saar e.V.**, Brodenheckstraße 3, 54634 Bitburg, Tel.: 06561-94 07 93, info@genuss-vom-hof.de.

en Markenzeichen „Eifel“. Ist ein Produkt oder eine Dienstleistung mit diesem Signet ausgezeichnet, können die Konsumenten sicher sein, dass an der Herstellung und Verarbeitung nur Erzeuger aus dem Naturraum Eifel beteiligt waren und das Produkt strengen Qualitätskriterien entspricht. Im Rahmen einer Initiative des Bundesministeriums für Verbraucherschutz und Landwirtschaft haben sich acht Landkreise gemeinsam zur Entwicklung einer Regional-Marke „Eifel“ für Qualitätsprodukte und touristische Dienstleistungen entschlossen. (Weitere Informationen und ein Überblick über die Qualitätskriterien unter www.eifel-qualitaet.de)



Ziel der Marke ist es, regionalen Produkten zusätzliche Märkte zu öffnen, Kulturlandschaft und Arbeitsplätze zu erhalten und kleinbäuerlichen und mittelständischen Strukturen trotz zunehmender industrieller Massenproduktion eine Existenzsicherung zu bieten. Egal ob Schinken, Weide-Rindfleisch, Wurstspezialitäten, Lammfleisch, Getreide, Mehl, Brot, Biokäse, Streuobst, Apfelsaft, Wild, Milch, Edelbrände, Viez, Bier, Hotellerie oder Gastronomie – nur wenn die eindeutig formulierten und streng kontrollierten Qualitäts- und Herkunftskriterien erfüllt werden, ist die Vermarktung unter der Dachmarke „Eifel – Qualität ist unsere Natur“ erlaubt. Der Verbraucher kann sich hundertprozentig darauf verlassen, dass alle Bestandteile ursprünglich aus der Eifel stammen und nur dort verarbeitet wurden, ohne lange Transportwege und Hinzufügung künstlich gezüchteter oder gefertigter Bestandteile.

*Tobias Hannemann,
FUTOUR – Tourismus-, Umwelt- und
Regionalberatung, Projektbüro Trier*



Südliches Klima

Der Weinbau an der Ahr

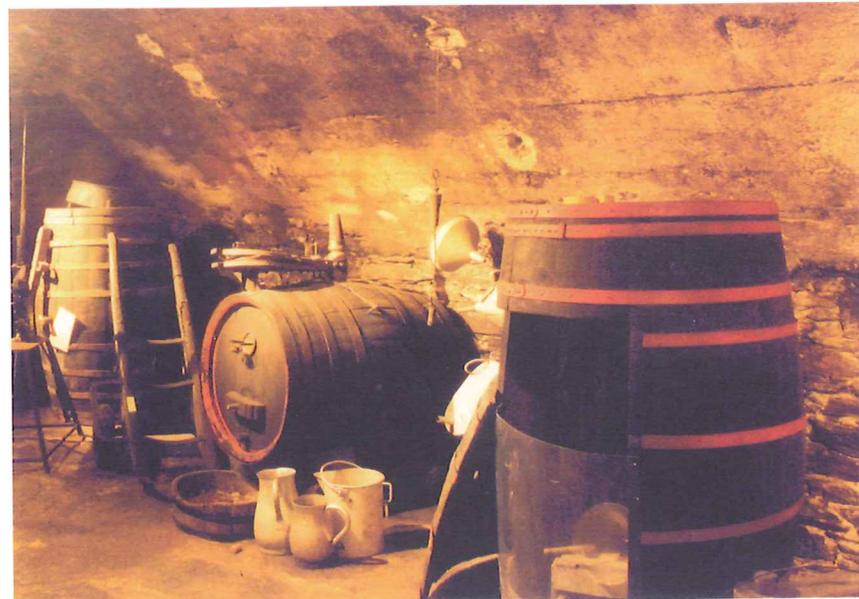
Heute mag man kaum glauben, dass über Jahrhunderte nicht nur an der Mosel und an der Ahr, sondern auch im Norden der Eifel eifrig Weinbau betrieben wurde. Die Ortsnamen (zum Beispiel Kreuzweingarten bei Münstereifel) und etliche Flurnamen (zum Beispiel „Im Wingert“) weisen darauf hin, dass auch an den Nordhängen der Eifel einst Weinstöcke standen. Die hohen Transportkosten, geringere Qualitätsansprüche sowie die besondere Nachfrage der Kirche nach Wein, aber auch ein wärmeres Klima als heute hatten dazu geführt, dass an Orten Wein angebaut wurde, die uns dafür gänzlich ungeeignet erscheinen. Sinkende Temperaturen und der durch den Anbau einer einzigen Rebsorte ausgelagte Boden führten Ende des 18. Jahrhundert zur Aufgabe des Weinbaus im Norden der Eifel.

Doch nicht weit entfernt wird an der Ahr weiterhin intensiv und sehr erfolgreich Weinbau betrieben: Im Schutz der Eifel verfügt das tief eingeschnittene Ahrtal über ein fast schon südländisch warmes und mildes Klima. Der steinige Grund und die vielen Felsen speichern optimal die Wärme. Auf Basalt-, Schieferverwitterungs-, Löß- und Mergelböden gedeihen ausgezeichnete Weine: zum Beispiel ein leichter Spätburgunder, ein süffiger Portugieser und ein spritziger und nuancenreicher Riesling. Einen ausgezeichneten Einblick in die Welt des Weinbaus bietet das AhrWeinForum, ein kleines, aber liebevoll eingerichtetes Museum in den Räumen des Ahrweiler Winzervereins mit einem beeindruckenden unterirdischen Gewölbe, in dem auch die

typischen Kellerarbeiten des Winzers dargestellt werden.

Die Weinstöcke stehen an der Ahr oft auf atemberaubenden Steilhängen und auf vielen kleinen Terrassen inmitten von Felsen. Die Arbeit im Weinberg ist daher ausgesprochen beschwerlich. Trotzdem lohnt sich der Anbau in diesen extremen Lagen, weil hier inmitten der Steinlandschaft, umgeben von zahlreichen dunklen Weinbergmauern, die die Wärme speichern, ein besonders guter und ausdrucksvoller Wein gedeiht.

An der Ahr gibt es noch zahlreiche kleine Weingüter, die ihren eigenen Wein produzieren und selbst vermarkten. Viele Kunden aus dem Ruhrgebiet und der Region rund um Köln probieren den Wein beim Produzenten und laden dann die Flaschen gleich in den Kofferraum. Ein kurzer Abstecher von der A 61 führt in wenigen Minuten mitten hinein in eine pittoreske Weinbaugegend. Auf diese Weise können in der mit 520 Hektar relativ kleinen Anbauregion zahlreiche kleine Weingüter gut überleben. Anonyme



Vorseite:

Der Rotweinwanderweg in den Weinbergen der Ahr.

rechts:

Das AhrWeinForum beim Ahrweiler Winzerverein bietet einen Einblick in die Geschichte und Arbeit des Weinbaus.

Fassweinproduktion und charakterlose Billigweine spielen im Ahrtal – Bacchus sei dank – keine Rolle. *Detlef Stender*

Weinlandschaft Ahr

Ein guten Überblick über Winzer und Winzergenossenschaften an der Ahr gibt die Internetseite: www.wein-plus.de/weinlotse. Die großen Winzergenossenschaften unter anderem in Dernau, Ahrweiler und Mayschoss haben in der Regel täglich von 8:00 bis 12:00 und von 13:00 bis 18:00 Uhr ihre Kellereien mit Verkaufsräumen geöffnet. Die Rotweinslandschaft Ahr lässt sich sehr schön auf dem Rotweinwanderweg von Bad Bodendorf bis Altenahr erschließen. Er führt mitten durch die Weinberge und bietet weite Ausblicke über die Ahrlandschaft und unmittelbare Einblicke in die Arbeitswelt der Winzer. Das AhrWeinForum ist vom 1. April bis zum 15. November donnerstags bis sonntags von 14:30 bis 16:30 Uhr oder nach Anmeldung (Tel. 02641-97 73 50) geöffnet.

„Lernen, die Natur zu beobachten“

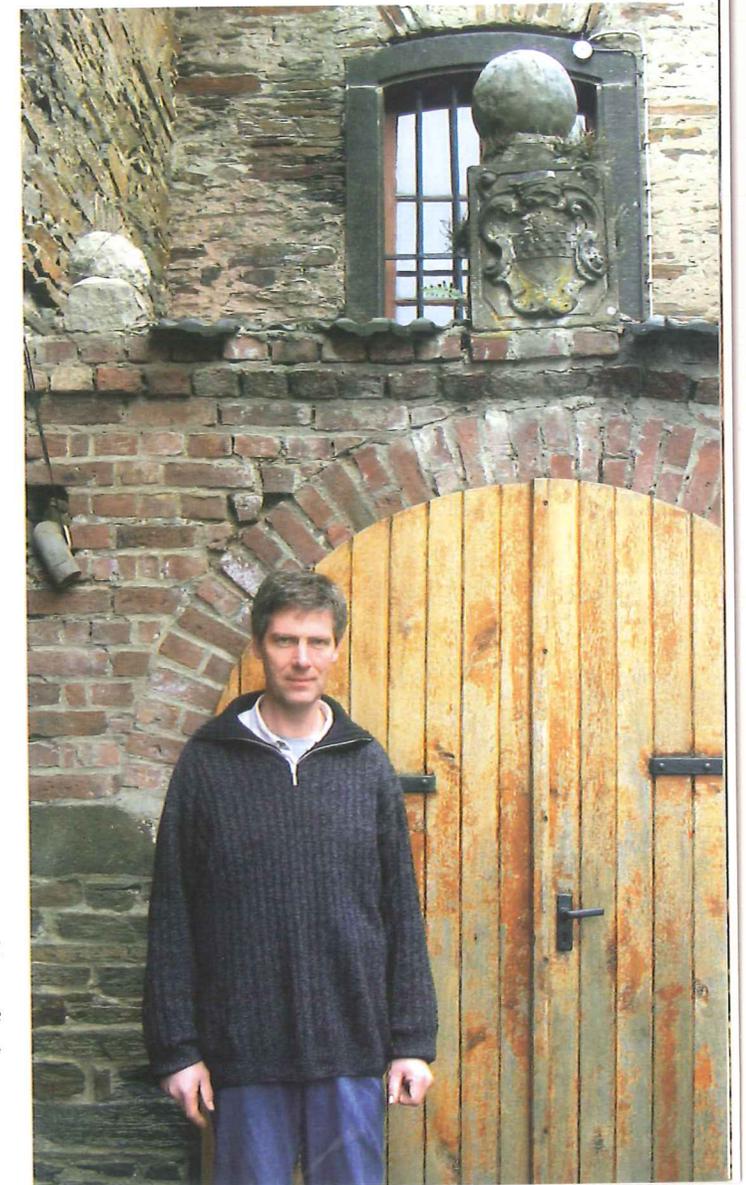
Der Öko-Winzer Christoph Bäcker in Mayschoss an der Ahr

Christoph Bäcker hat den Wein im Blut. Er stammt aus einer Winzerfamilie in Mayschoss, die ihre Weine an die Winzergenossenschaft lieferte. So war es nahe liegend, dass auch er Winzer wurde. Allerdings entschloss er sich 1990, ökologischen Weinbau zu betreiben. Er verzichtet vollständig auf chemische Pflanzenschutzmittel und Herbizide, macht seinen eigenen Wein und vermarktet ihn auch selbst. Für Christoph Bäcker ist der Verzicht auf die Chemie eine Grundsatzentscheidung für die Umwelt. Denn verdienen kann man mit Öko-Wein auch nicht viel mehr. Christoph Bäcker verkauft seine Produkte – „ohne Ökogroschen“ – nahezu zum gleichen Preis wie seine Winzernachbarn an der Ahr. Auch sonst ist er ein eher typischer kleiner Ahr-Winzer. Er baut die bekannten Rebsorten des Ahrtals an: Spätburgunder, Frühburgunder, Portugieser, Dornfelder und Riesling. Neuerdings setzt er verstärkt auf die pilzresistente Regent-Traube, die mit einem halben Hektar Anbaufläche inzwischen 18 Prozent seiner Weinberge bedeckt. Der Öko-Winzer macht noch fast alles selbst: die Arbeit im Weinberg und im Keller, das Verkorken und Etikettieren der Flaschen, die Werbung und den Verkauf. Nur bei den Tätigkeiten im Weinberg und natürlich bei der Lese setzt er Hilfskräfte ein. Die Vermarktung erfolgt größtenteils direkt ab Hof an einen festen Kundenkreis. Neben dem Wein bietet er auch Edelbrände und Essig aus eigener Herstellung an.

Allerdings macht der ökologische Weinbau nicht – wie man zunächst an-

nehmen möchte – weniger, sondern mehr Arbeit. Der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel bedeutet, dass man sein Augenmerk verstärkt auf die Pflanze und deren Entwicklung zu richten hat: Müsen Tonerde, Tee, Jauche oder Pflanzenpräparate gespritzt werden? Jede Reb-

Ökwinzer Christoph Bäcker vor dem Eingang zu seinem Weinkeller.



sorte, jeder Weinberg, jede neue Wetter-situation stellt eine eigene Herausforderung dar. So musste der Öko-Winzer auf seinen 2,8 Hektar Rebflächen „lernen, die Natur zu beobachten“. Ist die Pflanze weit genug zurückgeschnit-

Weingut Bäcker

Kellerei und Verkauf: Waagstr. 16a, 53508 Mayschoss an der Ahr, Tel. 02641-35 91 92, weingut.baecker@t-online.de; Infos und die aktuelle Preisliste auch im Internet: www.weingutbaecker.de. Probe und Weinverkauf: Samstag 13:00-16:00, Sonntag 11:00-16:00 Uhr.

ten, gut angebunden und gebogen, ist genügend Laubarbeit getan, damit jeder Weinstock viel Licht und Luft bekommt und schnell abtrocknen kann? Ist am Boden etwas zu tun?

Besondere Freude bereitet es Christoph Bäcker, nach der Ernte im Keller und am Produkt zu arbeiten, seinen ganz eigenen Wein zu kreieren. Auch dabei verzichtet er auf alle unnötigen Schönungs- und Stabilisierungsmittel. Sogar die obligatorische Kapsel am Flaschenhals entfällt: Das spart Rohstoffe und verringert ein wenig den Müllberg.

Detlef Stender



Kulinarische Arche Noah

Claudia Krause kocht mit Eifeler Produkten

Alles begann damit, das Claudia Krause an der Aktion „Genuss für Leib und Seele“ teilnahm: Die Gastronomie in Manderscheid sollte saisonale Gerichte aus Produkten anbieten, die aus der Region stammen. Die Idee erschien nahe liegend, doch erwies sich die Praxis als mühsam: „Da bin ich für einen Ziegenkäse schon mal 50 Kilometer gefahren.“ Während der Reisen durch die Eifel reifte die Entscheidung: „Das kann man nur ganz oder gar nicht machen“ – und so änderte die Gastronomin vor neun Jahren das Profil ihres Restaurants „Alte Molkerei“ in Manderscheid: weg von der internationalen Küche – hin zu einer feinen Küche mit den Produkten der Eifel. Zugleich beschäftigte sie sich intensiv mit traditionellen Eifeler Rezepten und bietet

„Alte Molkerei“, Grafenstraße 25, 54531 Manderscheid, Tel. 06572-12 28, www.die-alte-molkerei.de, Mittwoch bis Samstag ab 17:30 Uhr, sonntags und an Feiertagen ab 12:00 Uhr. Die Preise sind – angesichts der hohen Qualität der Zutaten und des Enthusiasmus, mit dem in der „Alten Molkerei“ gekocht wird – ausgesprochen günstig!

jetzt auch mal „Döppekooche“, „Dippehas“ und Quittenkuchen an.

Wichtigster Grundsatz ist: Möglichst alle Zutaten sollten aus der Eifel kommen. Die Kartoffeln stammen vom Kappellenhof in Manderscheid, das Eifeler Landbier bezieht sie von einer Gemünder Familienbrauerei, das Fleisch der Limousin-Rinder vom Berghof in Oberscheidweiler, Forellen, Saiblinge, Waller und Flusskrebse liefert die Klosterfischerei in



Claudia Krause in der Küche der „Alten Molkerei“.

Regionale Küche in der Eifel

Die „Regionale Woche – Genüsse zwischen Wald, Wiesen und Weinberg“ findet regelmäßig im Frühjahr im Ahrtal statt (www.wohlsein365.de). Die Köche an der Ahr bieten dann statt Schnitzel zum Beispiel: „Bruetsupp met Gerüchtes“, „Wilde Feldschloht in sure Wingsöß met Bröckche von wießem Bruet“, „Schieffe vom Oarsefilet op geschmortes Jemöös un Döppjeskooche“, „Frische heße Beere üs em Büsch an Ahrrestersöß“.

Ganzjährig regionale Küche bietet der **Landgasthof Pfahl** in Wershofen (bei Blankenheim), Tel. 02694-2 32, 12:00–14:00 Uhr und 18:00–21:30 Uhr geöffnet. Dienstag Ruhetag. Hier gibt es zum Beispiel Blattsalat mit Eifeler Ziegenkäse, Reibekuchen mit Schmand und Eifeler Schweineschinken, Schweineöhrchen und -pfötchen auf Linsengemüse oder Hirschragout in Wacholderrahmsöße.

Einer der vielen kulinarischen Schatzgräber der Eifel: Ernst Greve hat die 850 Jahre alte Fischzuchtanlage des Klosters Himmerod wieder in Schuss gebracht und liefert für den Feinschmecker sogar Flusskrebse.



Himmerod ... Claudia Krauses Bemühungen um die regionalen Genüsse haben ihr sogar einen begeisterten Bericht in der Zeitschrift „Essen & Trinken“ eingebracht – und zwar in der Serie „Kulinarische Arche Noah“.

Claudia Krause veröffentlicht inzwischen auf ihrer Internetseite eine Liste ihrer Lieferanten und Partner. „Ich wollte gar nichts mehr im Großhandel kaufen. Ich will wissen, wo kommen die Dinge her? Mein Rindfleischlieferant, der hat eh nur ein paar Tiere: Da weiß ich genau, was später auf dem Teller liegt.“ Unsere Köchin in Manderscheid ist dabei keine ökologische Prinzipienreiterin. Ihr geht es in erster Linie um die Qualität und um den Genuss: „Ich esse gerne, ich trinke gerne. Und wenn man mit diesen Produkten aus der Eifel arbeitet: Man schmeckt das einfach!“

Detlef Stender



„Ich habe mich darauf spezialisiert, die Menschen mit gutem Fleisch von glücklichen Rindern zu versorgen“, sagt der Halter dieser Limousin-Rinder, Christian Hennekeuser, der auch die „Alte Molkerei“ mit Rindfleisch beliefert: „Die Leute sollen ruhig kommen und es sich anschauen, damit sie mir vertrauen!“

Weiterführende Literaturhinweise

Arbeitskreis Eifeler Museen/Rheinischer Verein (Hg.): „Essens-Zeiten“ – Eifeler Tisch-Szenen aus 100 Jahren. Köln 2002

Harzheim, Gabriele; Krause, Markus; Stender, Detlef: Gewerbe- und Industriekultur in der Eifel. Touren zu Denkmälern, Landschaften und Museen. Köln 2001

Herrig, Gertrud: Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts: Untersuchungen im Westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolsfeld. Hain 1974

Lange, Sophie: Alt-Eifeler Küche. Spezialitäten – Traditionen – Frauenwirken. Aachen 2002

Neft, Maria-Regina: Clara Viebig's Eifelwerke 1897–1914. Imagination und Realität bei der Darstellung einer Landschaft und ihrer Bewohner. 4, Bonn 1998

Joachim Römer; Csaba Peter Rakoczy: Die Eifel – Eine kulinarische Reise. Köln 1998

Schommer, Martina: „Was der Bauer nicht kennt ...“ Die Alltagsspeisen in der Eifel um 1900, in: Eifeljahrbuch 1999, S. 79–82

www.koblenz.de/sehenswertes/erlebt/index
(Informative Internet-Dokumentation „Erlebte Geschichte“ – unter anderem aus der Eifel – mit zahlreichen Berichten über die Geschichte des Essens, Rezepten für Eifeler Kartoffelbrot, „Döppeskuchen“, einem Döppeskuchenlied u.v.m.)

Bildnachweis

AhrWeinForum, Ahrweiler: 41

Otto Borst: Alltagsleben im Mittelalter. Frankfurt 1983: 14, 15

Brockhaus Konversations-Lexikon, Berlin/Leipzig 1903, 13. Bd.: 17, 24

Robert Dieth, dieth + schröder, St. Johann: 10, 45, 46, 47

„Eifeler Köstlichkeiten“, Euskirchen-Flammersheim: 39, 40

Franz Josef Ferber: Vulkaneifelheimat. Bilder aus dem Kreis Daun 1900–1950, Aachen 1996: 9

Gabriele Harzheim, Büro für Kulturwissenschaft GmbH, Simmerath: 32, 33

Archiv Franz Albert Heinen, Schleiden: 8, 22, 27, 31

Kreisverwaltung Daun (Hg.): Kreis Daun – Bilder aus vergangenen Tagen, Meinerzhagen 1985: 20/21, 30

Landschaftsverband Rheinland, Rheinisches Industriemuseum, Foto Detlef Stender: 18, 26, 34, 35, 36, 37, 38, 42, 43, 44

Thomas Naethe, Utzerath: *Titelabbildung*, 11, 12/13

Heinrich Plechticha. Deutsche Geschichte. Band 5. Gütersloh 1982: 16

Woodtli Design und Communication AG, Zürich: 6/7