



RE-SOLUT

REcklinghäuser Senioren
-SO lebendig Und Tatkräftig-



Ausgabe 55

1 / 2016



Foto: http://images03.weekend.at/940Gabel_Gemuese_Thinkstock.jpg/articleInlinelImage/12.142.991

DER MENSCH IST, WAS ER ISST.

PARACELSUS (1493-1541)

	Inhaltsverzeichnis	Seite
Es wird Frühling	Lebenskunst	3
	Nun will der Lenz uns grüßen	4
	Erwarten des Frühlings	5
Nahrung und Ernährung	Der gute Braten	6
	Es klappert die Mühle am rauschenden Bach	7
	C-A-F-F-E-E, trink nicht so viel Kaffee	8
	300 Euro für ein Pfund Kaffee?	9
	Nahrung und Ernährung im Wandel – Ein etwas anderer Gang durch die Geschichte des Essens	
	Steinzeit	10
	Germanen	10
	Römer	11
	Das höfische Zeitalter	12
	Das Zeitalter der Entdeckungen und der industriellen Revolution	13
	Das 20. Jahrhundert	14
	Und heute?	18
	„Aufgespießtes“ zum Thema <i>Nahrung - Ernährung</i>	24
Interessantes – nicht nur für Senioren	Der Tinnitus	26
	Denn meistens kommt es anders ...	27
	Die Glatze	27
	Alles hat ein Ende ...	28
	Umweltmonster, unendliche Baustelle oder notwendiges Kraftwerk?	30
Kulturelles	Alberto Giacometti in Münster – Besuch im Picasso-Museum	33
	Auf den Spuren von Martin Luther – Eine Reise zu den Stätten der Reformation	34
	Zwischen Wahn und Wirklichkeit – Florence Foster Jenkins	36
	Das MuT – ein Museum unter Tage	37
	Literaturempfehlungen	39
Mitteilungen der Redaktion		43
Impressum		44
RE-BELL		44

Es wird Frühling

Lebenskunst

(Auszug)

Ach, was sind wir dumme Leute –
wir genießen nie das Heute.
Unser ganzes Menschenleben
ist ein Hasten, ist ein Streben,
ist ein Bangen, ist ein Sorgen –
heute denkt man schon an morgen,
morgen an die spät're Zeit –
und kein Mensch genießt das Heut'.
Auf des Lebens Stufenleiter
eilt man weiter, immer weiter.

.....

Nutz den Frühling deines Lebens,
leb im Sommer nicht vergebens,
denn gar bald stehst du im Herbste,
bis der Winter naht, dann sterbst.
Und die Welt geht trotzdem heiter
immer weiter, immer weiter.....

Christian Reuter

(1665-1712)

*gefunden von Frau Rita Griefnow
im Urlaubsort Ditzum/Leer*



Nun will der Lenz uns grüßen

Es ist unbestreitbar, dass wir in unserer Kindheit und Jugend mehr und andere Lieder gesungen haben, als es heutige Generationen tun. Es gibt Lieder, die der älteren Generation sicher in Erinnerung geblieben sind, wie z. B. „Nun will der Lenz uns grüßen“.

Autor des Textes dieses Liedes ist der Schriftsteller Karl Ströse, der ihn in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verfasst hat. Ströse veröffentlichte seinen „Lenz“ in einer Lyriksammlung, die er im Jahr 1878 unter dem Titel „Deutsche Minne aus alter Zeit. Ausgewählte Lieder des Mittelalters - frei übertragen“ herausgab.

Es ist ein Gedicht auf den Frühling und drückt die Freude aus, die unsere Vorfahren (noch mehr als uns) überkam, wenn der Frühling mit seiner Wärme und seinen bunten Farben das „Winterleid“ verdrängte.

Auch in der Jugend- und Wanderbewegung sang man gerne dieses Lied, wenn es wieder möglich war, schlecht geheizte „graue Mauern“ zu verlassen und hinaus in Wald und Feld aufzubrechen und die farbenprächtige Natur zu erleben.

Vielleicht kann uns dieses Lied ein fröhliches Gefühl und manche Erinnerung an früher geben.

(mm)

1. Nun will der Lenz uns grü - ßen, von Mit - tag weht es lau; aus
al - len E - cken sprie - ßen die Blu - men rot und blau. Draus
wob die brau - ne Hei - de sich ein Ge - wand gar fein und
lädt im Fest - tags - klei - de zum Mai - en - tan - ze ein.

1. Nun will der Lenz uns grüßen,
von Mittag weht es lau;
aus allen Ecken sprießen
die Blumen rot und blau.
Draus wob die braune Heide
sich ein Gewand gar fein
und lädt im Festtagskleide
zum Maientanze ein.

2. Waldvöglein Lieder singen,
wie ihr sie nur begehrt.
Drum auf zum frohen Springen,
die Reis' ist Goldes wert!
Hei, unter grünen Linden,
da leuchten weiße Kleid',
heija, nun hat uns Kinden
ein End all Wintersleid.

Erwarten des Frühlings



Aus einem Brief von Wilhelm Busch an seine
Tante Johanna Hessler

(18. Februar 1898)



Liebste Tante!

....

*Der Winter bislang war ja ungemein sanft und rücksichtsvoll. Bald Regen,
bald Sonnenschein; hie und da einige naße Schneeflocken;
ein vorübersausender Graupelschauer;
nur selten ein dünnes Eis.*

*Da lauf ich denn oft in den Garten hinaus. Denn ob auch das wonnige
Erwarten des Frühlings, wie's die Jugend fühlt, mit dem Alter verschwindet,
so sieht man doch immer noch
neugierig zu, wenn das erste niedliche Zeugs wieder
aufwacht, was unter der Erdkruste geschlafen hat.*

*Das Arum wickelt seine grünen, schwarzgetüpfelten Düten auf;
die Schneeglöckchen blühen; die Pseudonarcissen haben Knospen.
Auch die Vögel piepen schon liebevoll, haben's aber mit dem Heirathen wohl
noch nicht gar so eilig, weil doch immerhin zwischen jetzt
und Ostern allerlei neckisch Behinderliches passieren könnte.
Freilich, unser Schwarzdrosselpärchen (das Weibchen dunkelbraun und fett,
das Männchen glänzend schwarz mit moorrüben-gelbem Schnabel) wird sich
schwerlich dran kehren. Diese beiden hab ich stark in Verdacht, daß sie dem-
nächst im dichtbelaubten Epheubaum hinter dem Hause ihre
werthe Familie begründen.*

....

*Leben Sie wohl, liebste Tante! Herzliche Grüße an Sie und all die Ihrigen von
Ihrem alten getreuen Onkel Wilhelm.*

Aus: Sämtliche Briefe. Band II: Briefe 1893 bis 1908, Hannover 1969, S. 120.

Zitiert aus

www.zeno.org/Literatur/M/Busch,+Wilhelm/Briefe/1175.+An+Johanna+Ke%C3%9Fler

Nahrung und Ernährung

Der Mensch ist, was er isst

**„Die Frage, was eine gesunde Ernährung ist,
können selbst Wissenschaftler bis heute nicht ausreichend beantworten.“**

(Bundesministerium für Bildung und Forschung, 2015)

In der vorliegenden Ausgabe hat RE-SOLUT *Nahrung und Ernährung* als Themenschwerpunkt gewählt. Es wird versucht, dieses vielgestaltige Thema unter verschiedenen Aspekten und im Gang durch die Jahrhunderte zu beleuchten.

Der gute Braten

Es wird mit Recht ein guter Braten
Gerechnet zu den guten Taten;
Und daß man ihn gehörig mache,
Ist weibliche Charaktersache.

Ein braves Mädchen braucht dazu
Mal erstens reine Seelenruh,
Daß bei Verwendung der Gewürze
Sie sich nicht hastig überstürze.



Dann zweitens braucht sie Sinnigkeit,
Ja, sozusagen Innigkeit,
Damit sie alles appetitlich,
Bald so, bald so und recht gemütlich
Begießen, drehn und wenden könne,
Daß an der Sache nichts verbrenne.

In Summa braucht sie Herzensgüte,
Ein sanftes Sorgen im Gemüte,
Fast etwas Liebe insofern,
Für all die hübschen, edlen Herrn,
Die diesen Braten essen sollen
Und immer gern was Gutes wollen.

Ich weiß, daß hier ein jeder spricht:
Ein böses Mädchen kann es nicht.
Drum hab' ich mir auch stets gedacht
Zu Haus und anderwärts:
Wer einen guten Braten macht,
Hat auch ein gutes Herz.



Wilhelm Busch
(1832 - 1908)

Es klappert die Mühle am rauschenden Bach

Nahrung und Ernährung sind auch in Volksliedern immer wieder ein Thema. Das ist nicht verwunderlich, denn Nahrung und Ernährung sind für den Menschen sehr nahe Themen. Ich erinnere mich sehr gerne und oft an das Lied von der „klappernden Mühle am rauschenden Bach“, zu dem mich eine Geschichte aus der Kindheit führt.

Auf meinem Schulweg begleitete mich ein schöner rauschender Mühlbach, der in einem idyllischen Mühlenteich mit einer alten Wassermühle endete. Dort gab es immer viel zu sehen. Enten und Wassergeflügel bevölkerten den von Schilf umrandeten Teich. An der Wassermühle ergoss sich mit einem Wasserfall der Abfluss des Teiches brodelnd auf ein großes Wasserrad, das sich zischend und knarrend drehte und damit die Mühle in Betrieb setzte.

Vor der Mühle standen viele mit schweren Säcken beladene Leiterwagen, die von sehr großen, klobigen Ackerpferden gezogen wurden, mit denen die Bauern ihr Korn zur Mühle brachten. Sie schleppten die schweren Säcke auf dem Rücken in die Mühle.

Dort schüttete sie der ganz mit Mehlstaub bedeckte Müller in einen großen Holztrichter, unter dem sich zwei große schwere runde Mühlsteine, vom Wasserrad angetrieben, drehten; sie mahlten das Getreide zu Mehl.

Der Mühlbach floss dann ruhig und murmelnd unterhalb des Wasserrads weiter, um sich nach getaner Arbeit auszuruhen.

Auf dem Rückweg aus der Schule mussten wir Kinder das von unserer Mutter beim Bäcker bestellte frische Brot abholen. Nicht selten haben wir schon an dem duftenden Brot genascht; es war doch so lecker und manchmal noch warm.

(mg)

Und hier der Text des bekannten Liedes:

1. Es klappert die Mühle am rauschenden Bach,
klipp, klapp!

Bei Tag und bei Nacht ist der Müller stets wach,
klipp, klapp!

Er mahlet das Korn zu dem kräftigen Brot,
und haben wir dieses, so hat's keine Not.
Klipp, klapp, klipp, klapp, klipp, klapp!

2. Flink laufen die Räder und drehen den Stein,
klipp, klapp!

Und mahlen den Weizen zu Mehl uns so fein,
klipp, klapp!

Der Bäcker den Zwieback und Kuchen draus
bäckt, der immer den Kindern besonders gut
schmeckt.

Klipp, klapp, klipp, klapp, klipp, klapp!

3. Wenn reichliche Körner das Ackerfeld trägt,
klipp, klapp!

Die Mühle dann flink ihre Räder bewegt, klipp,
klapp!

Und schenkt uns der Himmel nur immer das
Brot,

so sind wir geborgen und leiden nicht Not.
Klipp, klapp, klipp, klapp, klipp, klapp!

Es klap-pert die Müh - le am rau-schen-den Bach, klipp, klapp! Bei
Tag und bei Nacht ist der Mül - ler stets wach, klipp,

klapp! Er mah-let das Korn zu dem kräf-tigen Brot, und ha-ben wir die-ses, so

hat's kei - ne Not. Klipp, klapp, klipp, klapp, klipp, klapp!

C-A-F-F-E-E, trink nicht so viel Kaffee

Das Lied *C-A-F-F-E-E* stammt aus dem 19. Jahrhundert. Noch vor einigen Jahrzehnten war es ein gern gesungener dreistimmiger Kanon, fast ein Ohrwurm. Die Melodie wird Mozart zugeschrieben. Im Text heißt es weiter, dass Kaffee ungesund, nichts für Kinder und ein Getränk für Moslems sei – Aussagen, die heute nicht mehr zeitgemäß, teilweise diskriminierend wirken.

1. F C7 C

1. C - a - f - f - e - e, trink nicht so

F 2. F

viel Caf - fee! Nicht für Kin - der ist der

C7

Tür - ken - trank, schwächt die Ner - ven, macht dich

F 3. F

blass und krank. Sei doch kein

C7 C F

Mu - sel - mann, der ihn nicht las - sen kann!

Nicht immer gab es Bohnenkaffee

Die Warnung vor dem Kaffeegenuss liegt uns heute sehr fern. Eine gute Tasse Kaffee am Morgen, ein Cappuccino am Nachmittag, zwischendurch ein Pott Kaffee als Muntermacher zur Unterstützung der Tagesarbeit gehören zu unseren täglichen Lebensgewohnheiten.

Doch die Älteren unter uns wissen, dass Bohnenkaffee früher fast unerschwinglich war, man begnügte sich mit Kaffee-Ersatz, Muckefuck genannt. Erst mit dem Wirtschaftswunder in den 1950er Jahren trat der Bohnenkaffee bei uns seinen Siegeszug an. An dieser Stelle soll ein Exkurs über Ursprung und Ausbreitung des Kaffees erlaubt sein.

Heimat des Kaffees ist Äthiopien

Einer Legende nach war Hirten in Äthiopien im Königreich Kaffa aufgefallen, dass Tiere ihrer Ziegenherde – sie hatten von einem

Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten gefressen – bis in die Nacht hinein unruhig und munter waren. Als ein Hirte selbst die Früchte probierte, stellte er auch bei sich diese belebende Wirkung fest. Der Hirte hat dann, angewidert von deren Geschmack, die rohen Früchte ins Lagerfeuer gespuckt, woraufhin angenehme Düfte freigesetzt wurden.

Man nimmt an, dass die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens das Ursprungsland des Kaffees ist, dort wurde er schon im 9. Jahrhundert als Handelsgut erwähnt. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha, auch Mokka genannt, das heutige al Mukha im Jemen.

Die äthiopische Zubereitungsart des Kaffeegetränks ist wohl auch die ursprünglichste. In einer großen Pfanne werden die Bohnen geröstet, grob gemahlen, das Mahlgut in einer Karaffe aufgeköcht und in kleinen Schalen serviert.

Das arabische Wort *qahwa*, im Türkischen *kahwe*, wurde im Deutschen übernommen, die Schreibweise angepasst.

In den Bereich der Anekdoten gehört auch die Geschichte vom polnischen Söldner, der 1683 während der Belagerung Wiens das osmanische Heer ausspionierte und so die Stadt vor der Eroberung rettete. Als Dank soll er die von den Türken zurückgelassenen Säcke mit den seltsamen Kaffeebohnen erhalten haben.

Kaffeehäuser sind beliebt

Im 17. Jahrhundert entstanden Kaffeehäuser in Venedig, London, Paris. In Deutschland stammt das erste Kaffeehaus aus dem Jahre 1673, es stand in Bremen. In Berlin trank man zwar seit 1675 Kaffee, doch Friedrich der Große verbot die private Einfuhr und auch das Rösten des Kaffees, er füllte so seine Staatskassen. Kaffeeriecher überwachten das Gesetz, das bis 1787 galt, dann wurde das staatliche Monopol wieder abgeschafft.

Um 1730 waren Kaffeehäuser sehr beliebt und in Deutschland gleichzeitig musikalische Treffpunkte. 1734/35 komponierte Johann Sebastian Bach die „Kaffeeantate“, eine Liebeserklärung an den Kaffeegenuss:

*„Ei, wie schmeckt der Coffee süße,
lieblicher als tausend Küsse,
milder als Muskatwein.
Coffee, Coffee muß ich haben,
und wenn jemand mich will laben,
ach so schenkt mir Coffee ein.“*
(Arie der Liesgen)

*C-A-F-F-E-E,
trinkt doch recht gern Kaffee.
Auch für Christen ist der Bohnentrunk,
stärkt die Nerven, macht die Augen blank.
Sei doch ein guter Christ,
dem Kaffee lieblich ist.*

(ib)

Mit seinem Collegium Musicum gab Bach wöchentlich Konzerte im Zimmermannschen Kaffeehaus „Zum arabischen Coffee Baum“ in der Leipziger Katharinenstraße. Den *Coffee Baum* gibt es heute noch, ein Restaurant mit einem kleinen Museum. Kaffeekultur aus drei Jahrhunderten ist dort zu sehen, ein Muss für jeden Leipzig-Touristen.

Die Kaffeehäuser gerieten damals jedoch schnell in Verruf, sie galten als Brutstätten der Unmoral und Leichtlebigkeit.

Erst zu Goethes Zeiten – von ihm stammte die Idee – wurden die Bohnen destilliert und dadurch das Koffein entdeckt.

Kaffee regt Adrenalinproduktion an

Heute weiß man, dass Kaffee die Adrenalinproduktion anregt. Wenn sie abebbt, tritt Erschöpfung und Müdigkeit ein. Wer übermäßig Kaffee trinkt, hält seinen Körper in dauerhafter Stresssituation, die Folge sind Reizbarkeit, Schlafstörungen, Depressionen und Erschöpfung. Vieltrinker entwickeln auf Dauer eine Koffein-Toleranz, der Koffein-Kick wird zur Illusion.

Nach Angaben der *International Coffee Organisation* (2009) haben die Finnen den größten Kaffeekonsum (3,6 Tassen pro Tag und Person), es folgen die Deutschen (knapp 2 Tassen) und die USA (1,8 Tassen). Damit ist der Kaffee das beliebteste Getränk vor Bier.

Studien zeigen, dass Kaffee nicht so ungesund ist, wie man bisher vermutet hat.

Und was geschieht mit dem eingangs erwähnten Kanon? Muss man ein altes Lied verändern, um es den geänderten sozialen und kulturellen Gegebenheiten anzupassen?

Einen Vorschlag hat Hans-Jürgen Benedict (Prof. für Theologie in Hamburg) versucht:

Anmerkung der Verfasserin: Wussten Sie, dass benutztes Kaffeepulver wegen des hohen organisch gebundenen Stickstoff-Gehaltes als Gartendünger die Pflanzenentwicklung fördert? Außerdem ist Kaffeesatz ein umweltverträgliches Pestizid gegen Schnecken.



Foto: <http://www.aufkleber-folien24.com/images/>

300 Euro für ein Pfund Kaffee?

Der teuerste Kaffee der Welt kommt aus Indonesien.

Wild lebende Schleichkatzen (Zibetkatzen) fressen die reifsten Arabica-Kaffeebeeren. Bitterstoffe werden im Magen der Tiere entzogen und die Bohnen unverdaut wieder ausgeschieden. Aus den Exkrementen werden die Bohnen gesammelt, gereinigt und anschließend geröstet. Nur ca. 230 - 250 kg werden pro Jahr gewonnen.

Bei einem Besuch in London wurde mir auf einer Veranstaltung ein klitzekleines Tässchen davon angeboten. Der Geschmack ist sehr gut, allerdings etwas muffig.

Als eingeschworener Teetrinker konnte ich dieser Kostbarkeit, die heute über 300 Euro das Pfund kostet, wenig abgewinnen, aber probieren wollte ich sie trotzdem.

(sm)

Nahrung und Ernährung im Wandel

Ein etwas anderer Gang durch die Geschichte des Essens

Steinzeit

Vor etwa 20.000 Jahren

Die Ernährung der Frühmenschen war von Klimaveränderungen, geographischer Lage ihres Lebensraums und der Jahreszeit abhängig. Aus ihrem **Jäger- und Sammlerda-sein** resultierte eine hohe körperliche Aktivität mit einem entsprechend hohen Energieverbrauch. Die Steinzeitmenschen verzehrten das, was die Natur ihnen zur Verfügung stellte: Früchte, Wurzeln, Pflanzen, Nüsse, Samen, Fisch, Eier und mageres, wildes Tierfleisch mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Diese Nahrungsmittel enthielten viel Eiweiß, Stärke, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe sowie wenig Fett.

Als Essensregel in der Steinzeit galt: Iss alles, was Dir an Essbarem über den Weg läuft. Pass auf, dass Du nicht selbst zur Mahlzeit wirst.



Auch heute wieder modern: Kochen wie in der Steinzeit

Vor etwa 10.000 Jahren

Die Menschen begannen nach und nach, sesshaft zu werden. Das hatte Folgen, auch für die Ernährung. Als Jäger und Sammler kann man nicht über längere Zeit am selben Ort leben, das geht nur mit Ackerbau. Mit der Entwicklung von Ackerbau und Viehzucht veränderte sich die Ernährung der Menschen radikal: Getreide wurde nach und nach zu ei-

nem Hauptlebensmittel, aber auch Milch gewann einen immer größeren Stellenwert.

Erbse Eintopf á la Steinzeit

Zutaten:

1 großer Graskorb Erbsen
1 1/2 kleine Rindendosen Getreideschrot
Rübsen
Schinkenspeck
Schmalz
Salz, Thymian, Bärlauchwurzel, Brennnessel, Sauerampfer, Schnittlauch

Vorbereitungszeit: ca. ein bis zwei Stunden

Kochzeit am Feuer: ca. vier Stunden

Zubereitung:

Erbsen über Nacht in Wasser einweichen lassen.

Für den Eintopf die eingeweichten Erbsen mit dem Getreideschrot verlängern und auf dem Feuer erwärmen. Kleingeschnittene Rübsen sofort mit hinzufügen. Ihr Aroma erinnert gekocht an das der Kartoffel.

Mit etwas Schinkenspeck, Schmalz, einer Prise Salz, Thymian, Bärlauchwurzel, Brennnessel, Sauerampfer und Schnittlauch würzen.

Germanen

Vor etwa 2.000 Jahren

Die Häuser der Germanen waren aus Holz und Lehm, die Dächer aus Stroh. Im Wohnraum wurde über dem offenen Feuer gekocht. Die Germanen ernährten sich von Brot, Gemüse, Früchten und Beeren. Sie fingen Fische, und manchmal gab es auch Fleisch, das gebraten oder in Kesseln gekocht wurde. Sie wussten, wie man Butter und Käse herstellt, bebauten Äcker und hielten Vieh. Menschen und Tiere wohnten unter einem Dach.

Gegessen wurde in der Regel zweimal täglich. Eine erste Mahlzeit am Morgen gegen 9 Uhr, nachdem die ersten Arbeiten erledigt waren. Etwas ausgiebiger aß man dann am Spätnachmittag gegen 17 Uhr.

Im keltisch-römischen Gräberfeld von Wederath-Belginum im Hunsrück wurde in einem Grab aus dem 2. / 1. Jh. v. Chr. ein verkohltes Gebäckstück gefunden, das man dem Verstorbenen mit ins Grab gegeben hatte.

Durch Untersuchungen konnte die genaue Beschaffenheit dieses Gebäckstückes festgestellt werden. Es handelte sich um einen Kringel; zu den ursprünglichen Zutaten dürften Dinkelmehl, Honig, ein Bindemittel (z. B. Eiweiß), etwas Fett und ein Gärungsmittel (z. B. vergorener Met) gehört haben.

„Keltenkringel“

Eine beliebte Leckerei, die in ähnlicher Form auch in Germanien gebacken wurde, ist der sogenannte „Keltenkringel“.

Dazu 500 g Dinkelmehl mit etwas Dickmilch (auch Sauermilch genannt) vermengen. Bei Bedarf kann man etwas Wasser hinzufügen, um die Masse geschmeidig zu machen. Dann den Teig zwei Tage gehen lassen.

Nun 500 g Honig, 50 g Butter und ein Ei in die Masse einarbeiten. Den Teig erneut gehen lassen, durchkneten und in kleine Portionen von ca. 30 g aufteilen.

Daraus kleine Stangen rollen und auf dem Backblech zu Kringeln legen.

Ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen.

Wem das zu lange dauert, der kann die Dickmilch weglassen und durch Hefe ersetzen. Dazu alle genannten Zutaten mit der Hefe mischen und wie gewohnt gehen lassen.

Römer

Vor etwa 2000 Jahren

De re coquinaria

Das Kochbuch des Apicius (*De re coquinaria*) ist eines der ältesten überlieferten Kochbücher der Welt. Die einzige noch vorhandene Fassung stammt aus dem 3. oder 4. Jahrhundert n. Chr. Hier ein Rezept daraus:

Spargel auf kalte Art

Aliter patina de asparagis frigida

Originaltext (Anfang)

Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perficabis, per colum colabis. et mittes ficetulas curatas. teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis. vini cyathum I, passi cyathum I....

Übersetzung:

Nimm gereinigten Spargel, reibe ihn im Mörser, gieße Wasser zu und streiche ihn durch einen Durchschlag. Füge zubereitete Feigenschnepfen zu. Reibe im Mörser sechs Skrupulos (Körner) Pfeffer, tue Garum (römische Fischsoße) zu, dann ein Glas Wein, ein Glas Passum (Weinlikör), fünf Unzen Öl, gib es in eine Kasserolle, erhitze es dann und streiche eine Pfanne aus; in dieselbe gib sechs Eier mit Oenogarum (Weingarum) gemischt; mit dem Brei des Spargels gemischt, seihe es in glühende Asche; mische es mit dem oben Angegebenen, dann füge die Feigenschnepfen hinzu, koche es, streue Pfeffer darüber und richte es kalt an.

Apicius 4.2.5

(Quelle: <http://www.koch-welten.de/apicius/index.html>)

Beim römischen Mahl
Foto: http://2.bp.blogspot.com/-b7HA0rYZ4H4/T2h9MqKtORI/AAAAAAAAA_s/HKkukrlpnFc/s1600/cocina-roma1.gif



Das höfische Zeitalter

Vor etwa 350 Jahren

Zu Gast in Schloss Versailles bei König Ludwig XIV.

„Meine Damen und Herren, à la viande du Roi – zum Fleisch des Königs!“, mit anderen Worten „zu Tisch“. Mit diesem Ruf des Türstehers wurden die Türen geöffnet und die Wartenden konnten den festlich geschmückten Saal betreten.

Hier erwarteten sie reich bestückte Tafeln mit einer überbordenden Vielfalt an Speisen. Im üblichen Rahmen bewegte es sich, wenn bei einer Gelegenheit bis zu achtzehn Gerichte aufgetragen wurden, bei Staatsessen sogar ein Vielfaches davon. Einige von ihnen blieben allerdings den Augen vorbehalten, da sie, aus nicht essbaren Zutaten bereitet, lediglich zum Schmuck der Tafel dienten. Die einzelnen Gänge wurden von zahlreichen Bediensteten aufgetragen; sie wurden

mit silbernen Hauben bedeckt, auch um sie vor Fliegen und dem Puder der Perücken zu schützen.

Und wie gingen manchem die Augen über bei der Pracht der Tafel! *Die Hauptspeisen, die alle gleichzeitig auf den Tischen präsentiert wurden, waren dekorativ symmetrisch angeordnet. In der Mitte waren die „Suppen“ – oftmals Fleisch mit Sauce – aufgereiht, flankiert von Entrées und Hors d'oeuvres.*

Gereicht wurden vier verschiedene „Suppen“, zwei „gehaltvolle“ – zum Beispiel mit Kapaun oder Rebhuhn – und zwei „kleine“ – zum Beispiel mit Taube – sowie jeweils vier kleine und große Entrées, die aus Schinken, Wurst oder Pastete bestanden und oft mit Sauce serviert wurden. ...

Auf die „Suppen“ folgten die Hauptgerichte, rôti (Gebratenes) genannt – Fleisch, Geflügel oder am Spieß gegarter Fisch –, wozu meist Gemüse gereicht wurde. ...

Auf das Hauptgericht folgten zwei Arten von Zwischengerichten: Kalbsbries, Fleischhaschee an Gelee, Pasteten, Eier in jeglicher Form, Spargel oder Pilze. Dann kamen die Salate und zwei Gänge Obst, zu Konfitüre



Festbankett zu Zeiten Ludwig XIV.

(Quelle: <http://www.koch-welten.de/bankett.jpg>)

eingekocht, getrocknet und saisonfrisch. Zum Schluss gab es die compotes: Tartes, Kuchen und alle Sorten von Kleingebäck. Es versteht sich von selbst, dass die Tafel des Königs besonders prachtvoll war, wenn er öffentlich mit Großem Gedeck, dem grand couvert, speiste, wie es in der Terminologie des Hofes hieß: Acht Suppen, zehn Entrées, vier rôtis, acht Zwischengerichte, zwei Salate, vier Sorten Obst und sechs compotes. ...

(aus: William Ritchey Newton, *Hinter den Fassaden von Versailles*, List, 2013, S.42-43)

(mm)

Das Zeitalter der Entdeckungen und der industriellen Revolution

Das 18. und 19. Jahrhundert

Einige der wichtigsten Innovationsschübe erfuhr die europäische Esskultur durch den Import neuer Nahrungs- und Genussmittel aus der Neuen Welt. So erreichte z. B. die Kartoffel im Verlauf des 17. Jahrhunderts als erste der neuen Feldfrüchte die breite Ernährungskultur Mitteleuropas. Ihre Integration in die Mahlzeitsysteme Europas zählt zu den wichtigsten Innovationen der neuzeitlichen Küche und zu den maßgeblichen Schritten zur Überwindung von Hungerkrisen.

Ein Loblied auf die Kartoffel

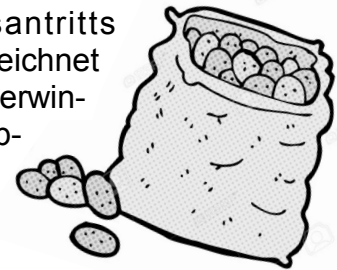
Die Heimat der Kartoffel ist Südamerika. Von dort kam sie bereits im 16. Jahrhundert mit den Spaniern nach Europa. Es ist ein Nachtschattengewächs und somit verwandt mit Tomaten, Paprika und Tabak. Interessant sind aber im Gegensatz zu diesen die unterirdisch gedeihenden Knollen der Pflanze, die im allgemeinen Sprachgebrauch verkürzend Kartoffel genannt werden.

Die Kartoffel ist heute eine der wichtigsten Grundnahrungsmittel in Deutschland. Ihr Siegeszug begann zögernd im 17./18. Jahrhundert.

Heute werden bei uns etwa 11 Mio. Tonnen pro Jahr geerntet. Von den Vereinten Nationen ist 2008 als „Internationales Jahr der Kartoffel“ ausgerufen worden. Aus diesem Anlass erschien in der Schweiz sogar eine Sonderbriefmarke.

Der Siegeszug der Kartoffel in Deutschland

Für den Siegeszug der Kartoffel in den preußischen Landen ist Friedrich II., der Große, verantwortlich. Das Jahr seines Regierungsantritts 1740 ist gekennzeichnet durch einen Hungerwinter. Die bis dahin übliche Dreifelderwirtschaft, verschärft durch seine vielen Kriegszüge, ist Ursache ungenügender Ernährung der Bevölkerung. Der sandige Boden der Mark Brandenburg gibt nicht genügend Ernteergebnisse her. Friedrich lässt Kartoffeln mit Pflanzanweisung verteilen, die Bauern – „Was der Bauer nicht kennt...“ – machen allerdings nur zögernd mit. Nur langsam geht es voran. Eine Marketingidee muss her.



Eine Anekdote berichtet hierzu von einer List Friedrichs. Er habe einen Kartoffelacker streng von Soldaten bewachen lassen. Dies aber nur tagsüber, nachts sei die Bewachung einzustellen. Was streng bewacht wird, muss kostbar sein. Die nachts gestohlenen Kartoffeln hätten geschmeckt, und die Kartoffel konnte ihren Siegeszug antreten.

Heinz Erhardt dichtete hierzu:

Vom Alten Fritz, dem Preußenkönig,
weiß man zwar viel, doch viel zu wenig.
So ist zum Beispiel nicht bekannt,
dass er die Bratkartoffeln erfand!
Drum heißen sie auch – das ist kein Witz –
Pommes Fritz!

Einer der ersten Liebhaber der Kartoffel war Johann Wolfgang von Goethe. 1814 lernte er sie bei einem Besuch im Rheingau kennen und dichtete:

*Morgens rund,
mittags gestampft,
abends in Scheiben,
dabei will ich bleiben,
das ist gesund.*

Kartoffelprodukte in großer Zahl

Die Kartoffel hat vielfach die Köche, von meiner Großmutter bis zu den Spitzenköchen unserer Tage, inspiriert. Als Beispiele ihrer Kreativität seien genannt: Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Stampfkartoffeln, Kartoffelbrei, Klöße, Fritten, Kroketten, Kartoffelsalat usw.; Kartoffelsuppe soll schon Friedrich der Große geschätzt haben.

Kartoffeln machen satt

Kartoffeln enthalten wertvolle Mineralien und Spurenelemente sowie Vitamine. Ballaststoffe der Kartoffel erzeugen einen Sättigungseffekt, da sie vom Magen und Darm nur langsam verdaut werden – ein gern gesehener Effekt in mageren Zeiten und für Diäten. Bratkartoffeln, Pommes und Chips haben allerdings wegen der sie begleitenden Fettmengen den gegenteiligen Effekt.

(hft)

(das Deutsche Reich war weitgehend von Einfuhren jeglicher Art abgeschnitten), führten in den Jahren 1916/17 zu einer extremen Versorgungskrise der deutschen Bevölkerung.

Steck- oder Kohlrübe als Ersatz für die Kartoffel

Ein verregneter Herbst verursachte eine Kartoffelfäule, welche die Ernte etwa auf die Hälfte des Vorjahres reduzierte. Ein extrem kalter Winter führte zu einem erheblichen Kohlenmangel sowohl in den Privathaushalten als auch bei den Eisenbahnverwaltungen, so dass der Transport der Kartoffeln zu den Verbrauchern in den Städten erschwert wurde und viele Kartoffeln auf dem Wege verdarben. Um den Menschen wenigstens das Überleben zu sichern, gaben Städte und Gemeinde Steckrüben aus, die mangels Alternative in jeder nur denkbaren Variante zubereitet wurden. Da jedoch an anderen Lebensmitteln, hauptsächlich jedoch an Ölen und Fetten, absoluter Mangel herrschte, war der Speiseplan sehr eingeschränkt. Es wurden Volksküchen, in denen Suppe an notleidende Familien ausgeteilt wurde, und Wärmehallen eingerichtet. Außerdem waren die Wälder und Parks zur Abholzung freigegeben.

Das 20. Jahrhundert

Der Steckrübenwinter 1916/17

Schon wenige Monate nach Beginn des Ersten Weltkriegs wurden im Deutschen Reich die Lebensmittel knapp. Ab 1915 rationierten die Behörden die Grundnahrungsmittel und gaben Lebensmittelkarten aus. Dennoch kam es bald zu Versorgungsengpässen. Lange Schlangen vor den Geschäften und Hunger wurden zum Alltag der Menschen.

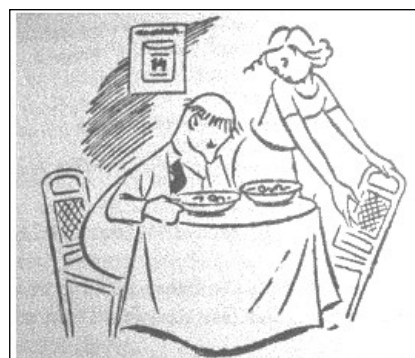
Zum Symbol des Hungers wurde der als *Steckrübenwinter* bezeichnete Winter 1916/17.

Ausfälle in der Nahrungsmittelversorgung durch Missernten, Importausfälle, insbesondere durch die Seeblockade Englands

Selbst für Kaffee gab es ein Rübenrezept

„Fünf oder sechs Zentner Kohlrüben haben wir in jenem schlimmen Winter gegessen. Früh Kohlrübensuppe, mittags Koteletts von Kohlrüben und abends Kuchen von Kohlrüben“, erinnerte sich ein Familienvater.

Selbst für Kaffee, dessen Lieferungen längst von der englischen Blockade gestoppt worden waren, gab es ein Rezept: *Raspeln und im Ofen trocknen. Die getrockneten*



„Schon wieder Steckrüben?“
„Schon wieder? Wir haben doch erst zweimal Steckrüben gehabt diese Woche!“
„Ach ja, natürlich! Heute ist ja erst Mittwoch!“

Rübenschnitzel durch eine Kaffeemühle drehen. Wie normales Kaffeemehl behandeln.

„Wir nagen am Hungertuche“

Vor allem für die ärmere Stadtbevölkerung war der Steckrübenwinter eine Katastrophe. Die Rationen wurden auf 1.000 Kalorien pro Tag reduziert, die Hälfte des Mindestbedarfs. In dem Tagebuch einer Mutter heißt es: „Wir

nagen am Hungertuche. Mit 90 Gramm Fett, 150 Gramm Fleisch, 2.000 Gramm Brot und einem Ei die Woche auskommen, das ist wahrhaftig kein Spaß.“

(jh)

Zitate aus: <http://www.welt.de/geschichte/article124743724/Wie-der-Steckruebenwinter-zum-Trauma-wurde.html>



Foto: http://www.muenster.de/stadt/kriegschronik1914/pics/Kriegschronik1914_1917_Versorgung_Steckruebesauer-6.jpg

In den 1930er und 1940er Jahren

Die Zeit der Lebensmittelkarten



Die durch den uns aufgezwungenen Kampf bedingte Einführung von Lebensmittelkarten garantiert jedem Volksgenossen das ihm zustehende tägliche Brot. Die nationalsozialistische Staatsführung hat von vornherein dafür gesorgt, daß bei der Verteilung der lebenswichtigen Güter niemand zu kurz kommt und keiner bevorzugt wird. Selbstverständlich verlangt die Rationierung von jedem Deutschen der inneren Front Einsicht und Verständnis für die sich aus der gegenwärtigen ernährungspolitischen Situation ergebenden Fragen, und in erster Linie ist es unsere Hausfrau, die sich den augenblicklichen Gegebenheiten anzupassen hat, die wissen muß, welche Mittel unserem Volk in dieser schweren Zeit zur Verfügung stehen, und wie sie diese Mittel aufs beste ausnützen und auswerten kann für eine gesunde Ernährung und gesunde Volkswirtschaft. Der deutschen Hausfrau die Umstellung in der Küche in vielem zu erleichtern, soll der Zweck dieser Seiten sein.

Möge das Büchlein allen, die es erwerben, ein zuverlässiger Berater und nie versagender Diener sein.

Weimar, im Herbst 1939

Hans Ewers

Handeln Sie nach diesem Buch, so fördern Sie nicht nur die Gesundheit in Ihrer Familie, nein, Sie tun noch viel mehr, Sie verstärken den Abwehrkampf gegen die Hungerungsversuche unserer Feinde. Nicht zuletzt auch in der Küche wird dieser Krieg gewonnen.

Ulm, im Kriegswinter 1939/40.

Der Verlag.



**Das Eintopfgericht,
die Mahlzeit der Volksgemeinschaft**

Die Gulaschkanone ist deine Spezialwaffe. Es gilt auch mit ihr den Krieg zu gewinnen. Du steigertest die Stimmung und Leistungsfähigkeit deiner Kameraden, wenn du ihnen eine Kost lieferst, die gut schmeckt. Zeige dich deiner verantwortungsvollen und schweren Aufgabe würdig, ein Feldkoch zu sein!

Die Bilder stammen aus dem „**Virtuellen Kochbuchmuseum**“, das unter der Adresse www.kochbuchsammler.de im Internet aufzurufen ist. Diese Kochbuchsammlung umfasst etwa 1.800 Bücher, Hefte und eine Vielzahl von Bildern.

Die Nachkriegsjahre

Tante Broel

„Kommt ruhig rein, ich hab' Zeit“. Tante Broel räumte das Frühstücksgeschirr auf die eine Seite des Küchentisches, die Bügelwäsche auf die andere, legte Zeitungen vom Stuhl auf den Schrank, und schon gab es Platz für uns kleine Mädchen zu Beginn der Fünfzigerjahre des letzten Jahrhunderts.

Was interessierte uns schon Aufräumen oder Ordnung halten! Bei Tante Broel in der alten Küche war es warm und heimelig, was aber nicht nur am bullernden Kohleherd lag. Tante Broel war einer jener wunderbaren Menschen, die wie seelische Kachelöfen das Herz erwärmen können. Diese Eigenschaft war es wohl, weshalb meine Freundin Annegret und ich, später auch meine Schwester, so gerne der ersten Etage unseres alten Geschäftshauses einen Besuch abstatteten. Dort in der Küche spielte sich quasi das ganze Leben der fünfköpfigen Familie ab. Die einzige Wasserquelle mit einem alten Spülstein ersetzte das fehlende Badezimmer, eine Spülmaschine oder andere damals nicht vorstellbare Luxusgegenstände. Die gemeinsame Toilette der Etage befand sich auf halber Treppe.

Teilen war angesagt

Fast alle Menschen lebten damals in einzelnen Zimmern ohne jeden Komfort. Die Gesellschaft war nach dem verlorenen, verheerenden Zweiten Weltkrieg arm, man hatte außer dem nackten Leben nicht viel retten können. Tante Broel schien die Situation nicht viel auszumachen. Sie sang den halben Tag, war beinahe immer gut gelaunt, dazu äußerst kreativ im Umgang mit ihrem durch die schwere Arbeit auf der Zeche oft unleidlichen Ehemann, von ihren drei schwierigen, unterschiedlichen Söhnen ganz zu schweigen.

Nun hat jedes Ding bekanntlich zwei Seiten. Und die helle Seite dieser tristen Zeit war ein gutes Miteinander der Menschen. Man teilte das Wenige, das man hatte, verbrachte viel Zeit miteinander, nahm Anteil – es entstand ein Zusammengehörigkeitsgefühl, nach dem wir uns heute so oft sehnen.

Kann man denn Bonbons selber herstellen?

Eines Tages waren Annegret und ich wieder einmal bei unserer alten Freundin, die von sich sagte, sie stamme noch aus dem vorigen Jahrhundert, natürlich aus dem 19. Ihre freundliche Einladung lautete wie meistens: „Kommt ruhig rein, ich hab' gleich Zeit für euch!“

Was würde uns heute bei ihr erwarten? Spielte sie vielleicht wieder Volkslieder auf ihrer Laute und wir alle sangen dazu? Ging sie mit uns spazieren zur Autobahnbrücke, oder räumte sie die alte Kommode aus, in der Bücher, Zeitschriften und allerlei Krimskrams durcheinander lagerten? Vielleicht schmierte sie uns auch ein Brot mit Margarine und Zucker. Doch zu unserer Überraschung schlug sie vor: „Was haltet ihr davon, wenn wir heute einmal Sahnebonbons machen?“ „Ja, kann man das denn – einfach so?“, fragten wir verwundert. „Ihr werdet staunen und euch die Finger danach lecken!“



Leckere Sahnebonbons - wie von Tante Broel

Foto: http://www.hilfreich.de/sites/default/files/imagecache/article_image/images/toffee_glass_candy_wrapped.jpg

So entstehen Sahnebonbons

Tante Broel stellte die schwere Eisenpfanne auf den schwarz-weißen Kohleherd. Da hinein kam zu unserer Begeisterung ein Stückchen gute Butter! Bald brutzelte auch weißer Zucker darin, der sich sehr schnell in braunen verwandelte. Wir mussten bzw. durften kräftig rühren, damit er ja nicht anbrannte. Dann kamen noch Haferflocken dazu und – o Wunder – etwas *Sahne*. (Wahrscheinlich stammten diese Köstlichkeiten von der Bäuerin, deren Sohn sie Nachhilfe in Deutsch gab.) Schnell wurde die noch flüssige

Zuckermasse auf Pergamentpapier gegossen, glattgestrichen und sofort in kleine Quadrate geschnitten, da das nach dem Erkalten nicht mehr möglich war.

Wie diese Sahnebonbons schmeckten? Unbeschreiblich gut! In unserem Laden gab es nicht annähernd Vergleichbares! Vielleicht hat ja ein RE-SOLUT-Leser Ähnliches erlebt bzw. gekostet und kann uns das Rezept zukommen lassen!

Anmerkung:

Bei Tante Broel handelt es sich um die Mutter des 2015 verstorbenen Pfarrers von St. Suitbert in RE-Hochlar, Johannes Broel. Sie starb 2003 im biblischen Alter von 104 Jahren; die letzten 14 Jahre ihres Lebens war sie blind und wurde von ihrem Sohn bis zu ihrem Tod betreut.

(er)

Und heute?

Good food – good life

Unser Essverhalten im 21. Jahrhundert

Unser Bestreben ist es, die Lebensqualität täglich und überall zu verbessern. Die Ernährungsforscher arbeiten unermüdlich an dieser großen Aufgabe, und die Nahrungskonzerne stellen uns unbarmherzig die Trends für die Zukunft vor Augen.

Da wir in einer Zeit der Umbrüche leben, muss sich auch unsere Ernährung auf Veränderungen einstellen. Das bedeutet: Jeder Mensch wird mit dieser Entwicklung konfrontiert. „In 15 Jahren werden wir nicht mehr so essen wie heute. Gründe dafür sind: demografischer Wandel, sich verändernde Familienstrukturen, höhere Erwerbstätigkeit der Frauen, höhere Anforderungen an Mobilität und Flexibilität.“ (Renate Schmidt, Bundesfamilienministerin a. D.)

Fest steht: Der Erhalt unserer Gesundheit wird teurer, mit Hilfe einer präventiven Ernährung wird man dieser Tatsache begegnen müssen.

Neue Produkte entsprechen den Wertvorstellungen der Verbraucher

Im 21. Jahrhundert wird es folglich verschiedene parallel existierende Entwicklungen geben. Für die Trendforschung gilt, dass sie Produkte entwickelt, die den Wertvorstellungen der Menschen entsprechen, die zur Schonung von Mensch und Natur beitragen und die sich darüber hinaus am Gesundheitsprofil des Einzelnen orientieren. Welch enorme Aufgabe!

Im April 2015 hat Nestlé eine Zukunftsstudie veröffentlicht, *Wie is(s)t Deutschland 2030?*. Hier werden klare Trends für die zukünftige Ernährung in unserer Region aufgezeigt. Einige Erkenntnisse sollen im Folgenden wiedergegeben werden.

Was werden wir essen? Algen, Insekten, auch Fleisch aus dem Reagenzglas; selbstverständlich gehören auch Bio-Produkte aus der Region dazu. Die ungewohnten Speisen sollen wie Bekanntes angerichtet werden.

Wie werden wir einkaufen? Der Einkauf im Supermarkt ist vorbei. Die meisten Lebensmittel werden *online* gekauft, Applikationen auf dem Smartphone unterstützen den Einkauf.



Schlankheitswahn ...

Foto: <http://www.diabetiker.info/wp-content/uploads/2014/12/hungern.jpg>

Wie werden wir kochen?

Mahlzeiten werden eher geliefert als gekocht, die gute alte Küche wird zur Aufwärmstation. Das Smartphone wird nicht nur den Einkaufszettel ersetzen, ihm wird auch eine Funktion als Ernährungsberater zukommen.

Aus den Kassenzonen der Supermärkte werden künftig Orte der Inspiration und Kommunikation – eine moderne Version von „Tante Emma“.

Es scheint, als würde sich ein neuer Esstyp entwickeln: Ein Mensch, der den Genuss

mit Welt- und Selbstverantwortung verbindet. Er sucht nach dem Produkt, das zu ihm passt, ihm schmeckt, moralisch vertretbar ist und ihn gesund erhält.

(ib)

Anmerkung der Redaktion:

Die folgende Grafik versucht, die Vielfalt neuer Trends in der Ernährung des 21. Jahrhunderts darzustellen.

Zum besseren Verständnis:

Paläo-Diät: zurück zur Steinzeit?

Raw-Food: roh essen

Soft Health: gesund essen ohne Diät-Plan

Clean Eating: soviel Natur wie möglich

Trusted Food: der Herkunft genau auf den Grund gehen

Urban Farming: zurück zum Selbstversorger

Flexitarier: Teilzeitvegetarier

From Head to Tail: Abfall gibt es nicht, alles wird verwertet

Fast Food: Speisen, die für den raschen Verzehr produziert werden

Smooth Food: geeignete Speisen, wenn das Schlucken schwierig wird

Entomophagie: Insekten als Nahrungsquelle

100 Meilen Diät: nur Produkte der näheren Umgebung



Sensual Food: Schmecken wieder lernen

Hybrid Food: verschiedenste Lebensmittel werden miteinander gekreuzt (es lebe der *Birpfel*)

Food Pairing: unterschiedlich und doch gemeinsam

Vegetarisch / Vegan: Verzicht auf Tierisches

Maden für Milliarden

Insekten – Nahrungsquelle der Zukunft

Frittierte Heuschrecken

Mehlwürmer-Quiche

Tagliatelle mit Grillen-Pesto

Feine Buffalo-Wurm-Taler

Mit diesen Rezepten aus einem Kochbuch oder als Angebote auf einer Speisekarte verbinden wir einen Nervenkitzel à la Dschungelcamp, sie klingen nach einer kulinarischen Barbarei, sie rufen bei uns Ekel und Abscheu hervor.

Insekten als Delikatesse

Maden, Würmer, Insekten und Co. kennen wir bisher als Tiernahrung, als Angelköder, die wir in Zoobedarfsgeschäften kaufen können.

In vielen Ländern der Erde, vor allem im asiatischen Raum, gelten Insekten als Delikatesse. In Bangkok gibt es auf den Märkten regelrechte Insektenstände, und die Nachfrage der Angebote ist groß. Die Auffassung, dass Insekten als Lebensmittel nur verzehrt werden, wenn keine anderen Nahrungsquellen verfügbar sind, gilt als widerlegt. Bei zwei Milliarden Menschen gehören Insekten zur täglichen Ernährung.

Bereits in der Antike waren Insekten auch in Europa als Nahrungsquelle nicht unbekannt. Termiten, Grillen und Heuschrecken standen auf dem Speiseplan der Griechen und Römer, sie schätzten sie als wertvolle Nahrungsmittel. Und in Deutschland war im 19. Jahrhundert die Maikäfer-Suppe weit verbreitet.

Es sind die heutigen westlichen Ernährungsgewohnheiten, die die Insekten vom Speiseplan zurzeit noch verdrängen. In den USA haben die Insekten ihren Siegeszug bereits angetreten. In Europa ist man auf einem guten Weg, das Potential von Speiseinsekten – es gibt weltweit 1.900 essbare Insektenarten – als Nahrungsquelle der Zukunft zu entdecken. Langsam entwickeln sie

sich auch bei uns zu einem Trend-Produkt; Belgien gilt als Vorreiter, gefolgt von Frankreich und den Niederlanden. In Deutschland werden Speiseinsekten noch skeptisch angesehen, sie werden aber bereits in Outdoor-Geschäften und im Internet angeboten.



In Thailand selbstverständlich: Insekten für den Speiseplan

Foto: http://lpvserver.de/lpv-gallery2/main.php?g2_view=core.DownloadItem&g2_itemId=36281

Neuer Trend: Insekten

Der Verzehr von Insekten durch den Menschen, in der Wissenschaft als *Entomophagie* bekannt, hat die Aufmerksamkeit der Forschung auf sich gezogen. Nach einem Bericht der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) haben Insekten das Potential, zum Lebensmittel der Zukunft zu werden. Die wachsende Menschheit (2030 – 9 Milliarden) wird ohne den Verzehr von Insekten nicht mehr satt werden. Im Mai 2013 hat die FAO in einem 240-seitigen Bericht dargelegt, wie wichtig Insekten für die Welternährung sind: „Insekten haben für den menschlichen Verzehr und für die Viehzucht ein riesiges Potential, das noch nicht genügend genutzt wird“, heißt es dort. Insekten liefern im Vergleich zu Fisch und Fleisch hochwertiges Protein, sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, an Ballaststoffen und Mikronährstoffen wie z. B. Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Selen und Zink.

Leicht zu züchten

Insekten haben aber auch ökologisch eine große Bedeutung. Sie sind leicht zu züchten und sehr gute Futterverwerter. Die Insekten-

zucht benötigt viel weniger Platz als die herkömmliche Viehmast, sie verursacht weniger Emissionen von CO₂ und Ammoniak, sie benötigt weniger Wasser.

Die Insektenzucht wird ein wichtiger Auftrag für die Forschungsarbeit sein; in der EU wurde er bereits mit 3 Mio. Euro gefördert.

Insekten auf der Speisekarte?

Um Insekten auf die europäische Speisekarte zu bringen, werden Köche und Zubereitungsforen noch enorme Überzeugungsarbeit leisten. Vor allem gilt es, den Ekel und Abscheu vor der „ungewohnten Nahrung“ zu überwinden. Sie müssen zudem Rezepte entwickeln, die schmecken.

Aber Ernährungsmuster sind schnell veränderbar, so zeigt es die Geschichte. Wo eine Kultur der Entomophagie nicht existiert, muss sie geschaffen werden. Vielleicht ist der 14. Oktober, der *Tag des mit Schokolade überzogenen Insekts*, ein Schritt in diese Richtung.

„Essbare Insekten peppen jedes Gericht auf, sie sind ein Highlight auf Ihrer Feier. Lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack überraschen!“

(aus der Werbung eines Herstellers verzehrfertiger Insekten)

(ib)



Ob das schmeckt? – Buffalo-Wurm-Taler

Foto: <http://wuestengarnele.de/insekten-rezepte-zubereitung/rezept-liste-essbare-insekten-kochen>

Buffalo-Wurm-Taler

„Sind Sie mutig genug?“ – das ist der Name eines Gerichtes auf der Speisekarte einer Restaurantkette. Hinter diesem Namen verstecken sich „Buffalo-Wurm-Taler“, genauer gesagt geröstete Buffalo-Würmer (also Maden des Getreideschimmelkäfers) mit Konfitüre.

Getreideschimmelkäfer, das klingt nach Schädling, Küchenabfällen und Kammerjäger. *Buffalo-Wurm* dagegen klingt nach Mutprobe, Cowboy, Abenteuer, Survival-Training und irgendwie männlich – und es klingt auch nach „Dschungelcamp“.

Wollen Sie die Buffalo-Taler am eigenen Herd probieren? Sind Sie mutig? Hier ein Rezept.

Zutaten:

eine Portion Buffalo-Würmer (im Internet bestellen) / dunkle und helle Kuvertüre / Backpapier

Zubereitung:

Rösten Sie die Buffalo-Würmer in einer heißen Pfanne kurz an. Sobald sie leicht gebräunt sind, nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Erhitzen Sie jetzt die helle und dunkle Kuvertüre in einem Wasserbad, bis sie eine geschmeidige Konsistenz hat. Breiten Sie Backpapier aus und gießen Sie die dunkle Kuvertüre in großen Klecksen mit etwa fünf Zentimetern Durchmesser darauf. Streuen Sie die gerösteten Würmer auf die noch flüssigen Schokotaler und lassen Sie die dunkle Kuvertüre aushärten. Die Buffalo-Taler mit heller Kuvertüre dekorieren, anschließend kalt stellen. Nach etwa 10 Minuten sind die Taler endgültig ausgehärtet und können vom Backpapier gelöst und verzehrt werden.

(mm)

Information:

Buffalo-Wurm wird die Larve des *Glänzenschwarzen Getreideschimmelkäfers* (*Alphitobius diaperinus*) genannt; sie ist bis zu 15 mm lang und durch ihren hohen Eiweiß- und niedrigen Fettgehalt sehr nahrhaft. Sie schmeckt nach Nüssen, was vor allem kleinere Vögel lieben.

Der Käfer selber ist nicht genießbar, denn er steht im Verdacht, Viruserkrankungen hervorzurufen; deshalb müssen alle Lebensmittel, mit denen er in Kontakt gekommen ist, vernichtet werden.

Alles rund um Nahrungsmittel

Auf der Anuga in Köln



Vor einigen Jahren hatte ich Gelegenheit, die **Allgemeine Nahrungs- und Genussmittelausstellung**, kurz **Anuga**, zu besuchen. Sie gilt als **weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie** und findet **alle zwei Jahre in Köln** statt; sie vereint **zehn Fachmessen für unterschiedliche Lebensmittelkategorien**. Veranstalter ist die **Koelnmesse**, Träger die **deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e. V. (DLG)**.

Die erste Anuga fand bereits im Jahr 1919 in Stuttgart statt. Ausschließlich deutsche Firmen präsentierten hier ihre Waren, es war im Grunde eine Art Musterschau für Gastronomen etc. Jedes Jahr wurde sie in einer anderen Stadt gezeigt. 1951 wurde dann Köln als „Dauerausstellungsstadt“ gewählt, 1993 wurde diese Fachmesse international und findet seitdem alle zwei Jahre statt. 2015 erreichte sie einen Aussteller- und Besucherrekord: Über 1.500 Aussteller aus 49 Ländern boten ihre Waren auf einer Fläche von 121.000 m² an, rund 160.000 Fachbesucher aus 192 Ländern strömten in die Hallen. Die nächste Anuga findet 2017 statt.

Alles rund um die Nahrungsmittel und deren Produktion

Von Grundnahrungsmitteln bis zu allerfeinsten Gourmetgenüssen ist auf dieser Messe alles zu sehen. Gut aufgeteilt auf 11 Hallen findet man z. B. Tiefkühlkost und Eiskrem, Milch- und Molkereiprodukte, Brot, Backwaren, Brotaufstriche, Getränke mit und ohne

Alkohol, Fleisch, Geflügel, Wurst, Bioprodukte, Säuglingsnahrung, sämtliche Reformwaren.

Natürlich sind auch die neuen Trends in der Ernährung, die eine enorme Wachstumsrate verzeichnen, vertreten: etwa Wellfood (Wellness mit Essen), diverse Diätprodukte, ei-, laktose- und glutenfreie Lebensmittel.

Eine Halle ist mit neu entwickelter Küchentechnik und Dienstleistungskonzepten für Gastronomen, Großküchen etc. bestückt. In einer weiteren Halle wird dem Besucher die neuste Technik sonstiger Dienstleistungen (Kalkulationen, etc.) vorgeführt.

Wichtige Punkte sind seit längeren Jahren die Entsorgung und das Recycling; nicht nur wie die Ware verpackt werden kann, sondern auch wie die Umhüllungen entsorgt werden können. Bestimmte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse) werden heute in eine bestimmte Foliensorte verschweißt und kommen in ein Wasserbad. Dort werden sie „sanft gekocht“, auch „sous vide“ genannt. Anschließend wird die Folie entfernt und die Ware erwärmt, kurz gebraten oder gegrillt.

In einem großen Rahmenprogramm werden zusätzlich Kochshows, Präsentationen von ganz ausgefallenen Produkten und zahlreiche Vorträge von Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftlern angeboten.

Gewohntes, Ungewohntes – Wer soll das alles essen?

Als Laie schaut man selbstverständlich auf die angebotene Ware. Es ist kaum zu beschreiben, in welchem Ausmaß die Aussteller präsentieren. Vieles war mir geläufig, aber Obst, Gemüse, Eis und Süßigkeiten aus fast aller Herren Länder, in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen – nein, so etwas hatte ich noch nie gesehen. Wir haben in Deutschland ja schon mit italienischem, spanischem, türkischem, chinesischem, griechischem Essen eine große Angebotsbreite, aber stellen Sie sich Ess- und Trinkbares aus 49 Ländern vor: Es ist unvorstellbar!

Hier nur eine ganz kleine Auswahl von „Exoten“:

* Hühnerfleisch-Eis (aus der Schweiz!) – Geschmacksrichtung Curry-Ananas, Karamell, Estragon? Da lobe ich mir ein leckeres Vanille- oder Erdbeereis.

* Warum sollen wir uns Mühe machen und einen leckeren Kuchen selbst backen? Wir nehmen einfach ein Plastikgefäß, in dem bereits die Kuchenmischung ist, geben Wasser hinzu, und ab in die Mikrowelle – fertig. Zu kaufen gibt es ja bereits den sog. „Tassenkuchen“ in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Da kann ich nur sagen: Ein „Selbstgebackener“, mag er noch so einfach sein, schmeckt mir immer noch am besten.

* Oder wie wäre es mit dem gekochten Ei in der Stange?

Wahrscheinlich werden bei der Herstellung die Eier getrennt: Das Eiklar kommt in eine Röhre, in der Röhre steckt noch ein zweites Rohr, in das das Eigelb kommt. Anschließend wird alles erhitzt = Stangen-Ei. Ein netter Party-Gag! Ich glaube, mindestens die Hälfte aller Besucher hat das gesehen und sich köstlich darüber amüsiert.

Ein Fest für Auge und Nase

Von Stand zu Stand, von Halle zu Halle führen uns Augen, Nase und Mund – eins ist verführerischer als das andere. Allein die phantastisch aufgebaute Ware: Nach Größe, Farbe, flach oder pyramidenförmig, Gemüse, Fleisch, Obst, Brot, Kuchen – alles glänzt, als wäre es nicht echt (ein wenig Beleuchtung hilft auch mit), oder das künstlerische Gestalten von Früchten in Großformat – geschnitzt, gebogen, verdreht – so etwas muss man gesehen haben.

Kostproben werden von hübschen Damen in der jeweiligen Landestracht gereicht. Das eine schmeckt dem deutschen Gaumen hervorragend, das andere überraschend, das dritte gar nicht.

Muss das sein?

Für mich war es ein Fest der Vielfalt, der Köstlichkeiten, des Unsinnigen und des Überflusses. Nach einigen Tagen aber habe ich über dieses Erlebnis lange nachgedacht. Sicher ist es schön, ein vielfältiges Angebot zu haben. Der Mensch möchte verführt werden, dazu werden die Verkaufsstrategien ständig optimiert. Auch die Verarbeitung von Lebensmitteln wird ebenfalls weiterentwickelt. Wir freuen uns, dass es

den Kühlschrank, den Tiefkühlschrank, den noblen Ganzflächeninduktionsherd gibt, dazu noch zahlreiche andere elektrische Hilfsmittel, auf die man nicht gern verzichten möchte. Aber brauchen wir diesen „Rausch der Sinne“, brauchen wir dieses Überangebot?

Dieser Messebesuch war ohne Zweifel ein Erlebnis und eine Erfahrung gleichzeitig. Aber so ein guter Eintopf oder eine gebratene Forelle oder ein Schoko-Pudding schmecken mir auch sehr gut. Ich freue mich über meine selbst hergestellten Gewürze, die leckere Marmelade, das selbstgebackene Brot und vieles mehr. Natürlich macht es Arbeit, aber es ist auch schön, wenn ich übers Jahr diese Schätze anschau, sie genießen und auch verschenken kann.

Aber etwas anderes machte mir auch Gedanken, und dazu habe im Internet nachgeforscht.

Die Messe ist aus – wohin mit den ganzen Lebensmitteln?

Am letzten Messetag ist die letzte Chance, Lebensmittel und Getränke von den vielen Ausstellern kostenfrei mitzunehmen. Und viele Besucher und Aussteller trugen die Ware tütenweise vom Gelände. Unter den „Sammlern“ waren aber auch einige, die nichts für sich haben wollten – sie sammelten für die *Kölner Tafel* und das im großen Stil: mit sechs Sprintern und einem Lkw. Denn es ging nicht nur um ein paar Joghurts, sondern um einige Tonnen Lebensmittel.

Genommen wird alles, was verpackt und haltbar ist und nicht schon den ganzen Tag in einer Vitrine angestrahlt wurde. Die Lebensmittel, die bei der Messe Anuga übrigbleiben, würden weggeworfen, wenn sie nicht an Organisationen weitergegeben werden. „Es ist doch gut, wenn man damit ein bisschen helfen kann. Wegwerfen wäre echt zu schade“, so eine Vertreterin einer der Firmen.

Insgesamt hat die *Kölner Tafel* von der Anuga 2015 mehr als 700 Kisten mitgenommen. Für die vielen Bedürftigen unserer Tage ein wunderbares Ergebnis.

(sm)

„Aufgespießtes“ zum Thema *Nahrung - Ernährung*

Die Rubrik „Aufgespießtes“ gehört schon seit langem zur RE-SOLUT. In ihr wird durch die Wiedergabe von Zitaten kurz und bündig „Klartext geredet“.

Nachdem wir auf den zurückliegenden Seiten den etwas anderen Gang durch die Geschichte von *Nahrung und Ernährung* gewagt und dabei festgestellt haben, dass Ess- und Trinkkultur sich in einem ständigen Wandel befinden, sollen nun zum Abschluss bekannte Persönlichkeiten zu diesem Thema zu Wort kommen.

Zu allen Zeiten haben Denker, Schriftsteller und Philosophen sich in einer Vielzahl von Zitaten, Sprüchen, Aphorismen, Gedanken, Versen und Gedichten zu dem Thema *Nahrung und Ernährung* geäußert. So ist es nicht verwunderlich, dass bei meinen Recherchen eine große und vielfältige Sammlung entstanden ist, die mir das „Aufspießen“ nicht leicht gemacht hat.

Bei den Sprüchen und Weisheiten aus Vergangenheit und Gegenwart beschränke ich mich auf einige Epochen und lasse auch nur einige berühmte Persönlichkeiten „zu Wort kommen“. Lustige Sprichwörter von Unbekannten bleiben weitgehend unberücksichtigt.



Als Senior erlaube ich mir, eine Lebensweisheit voranzustellen:

**„Wer am Essen spart,
hungert für seine Erben.“**

Ansonsten hoffe ich, dass Ihnen die Auswahl meiner Fundstücke gefallen wird und starte die Zeitreise der Nahrungszitate vom antiken Griechenland bis heute.

(ha)

Wir leben nicht, um zu essen, wir essen, um zu leben.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

[Sokrates (470 -399 v. Chr.), griechischer Philosoph]

Unsere Nahrungsmittel sollten Heil-, unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein.

Es gibt Krankheiten, die nur durch richtige Ernährung geheilt werden können.

Den Leib soll man nicht schlechter behandeln als die Seele.

[Hippokrates von Kos (460 bis etwa 377 v. Chr.), griechischer Arzt, auch „Vater der Heilkunde“ genannt]

Der Speise Würze ist der Hunger

[Cicero (106-43 v. Chr.), römischer Staatsmann und Philosoph]

Mit vollem Magen lässt sich leicht vom Fasten reden.

[Hieronymus (347-420), Theologe, Bibelübersetzer und Autor]

Wer Wein gut trinkt, schläft gut.

Wer gut schläft, sündigt nicht.

Wer nicht sündigt, wird selig.

Wer also gut Wein trinkt, wird selig.

Was ist der Mensch, wenn seiner Zeit Gewinn, sein höchstes Gut nur Schlaf und Essen ist? Ein Vieh, nichts weiter.

Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.

[William Shakespeare (1564-1616), englischer Dichter und Dramatiker]

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Enthaltsamkeit ist entweder Liebe zur Gesundheit oder Unfähigkeit, viel zu essen.

[François VI. de La Rochefoucauld, (1613 - 1680), franz. Diplomat und Schriftsteller]

Die wichtigsten Dinge des Lebens spielen sich zwischen Anfang und Ende des Verdauungskanal ab.

Bis 20 iss, so viel du kannst, bis 30 iss, so viel du musst, über 30 so wenig du kannst.

[Paracelsus (1493-1541), dt. Arzt und Reformator der Medizin]

Seit Erfindung der Kochkunst essen die Menschen doppelt so viel, wie die Natur verlangt.

[Benjamin Franklin (1706-1790), amerikanischer Politiker und Schriftsteller]

Essen nimmt, Trinken gibt Enthusiasmus.

Wurst ist eine Götterspeise. Denn nur Gott weiß, was drin ist.

[Jean Paul (1763-1825), dt. Dichter, Publizist und Pädagoge]

Wenn du merkst, dass du gegessen hast, hast du schon zu viel gegessen.

[Sebastian Kneipp (1821-1897), dt. Naturheilkundler und katholischer Theologe]

Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.

Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang.

[Wilhelm Busch (1832-1908), dt. Schriftsteller, Maler u. Zeichner]

Seltsam: Auch die größten Vegetarier beißen nicht gern ins Gras.

[Joachim Ringelnatz (1883 - 1934), Schriftsteller, Kabarettist und Maler]

Ohne die Küche meiner Frau wäre ich nicht so alt geworden.

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

[Sir Winston Churchill (1874 - 1965), brit. Staatsmann, Premierminister und Autor]

Man ist niemals zu schwer für seine Größe, aber man ist oft zu klein für sein Gewicht.

[Gert Fröbe (1913-1988), dt. Schauspieler]

Schon manche Gesundheit ist dadurch ruiniert worden, dass man auf die Gesundheit anderer getrunken hat.

[Heinz Rühmann (1902 - 1994), dt. Schauspieler]

Wenn Schlachthöfe Fenster hätten, wären alle Menschen Vegetarier.

[Paul McCartney (*1942) britischer Musiker, Songwriter, Komponist]



Liebe Leser, nach der Zeitreise mit kulinarischen Zitaten haben wir sicherlich Ihr Interesse geweckt, zu erfahren, wie Deutschland heute isst!

Der *Ernährungsreport 2016 der Bundesregierung* – er hat den Titel „**Deutschland, wie es isst**“ – geht ganz aktuell den Fragen zu den Lebensweisen und Einstellungen der Menschen zu Lebensmitteln und Ernährung in unserem Land nach.

Mit welchen Trends und Entwicklungen haben wir zu rechnen? Wo kaufen Verbraucher in Deutschland ein und wie informieren sie sich über Ernährung und Lebensmittel?

Diesen Fragen geht der *Ernährungsreport 2016* nach. Grundlage für diesen Report ist eine Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Forsa im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Unter folgenden Adressen können Sie die **36-seitige Broschüre** kostenlos herunterladen oder bestellen:

Internet: www.bmel.de/publikationen

E-Mail: publikationen@bundesregierung.de

Fax: 01805-77 80 94

Tel.: 01805-77 80 90

Postadresse: Publikationsversand der Bundesregierung / Postfach 48 10 09 / 18132 Rostock /

Interessantes – nicht nur für Senioren

Der Tinnitus

Der allererste Morgengruß
ist nicht des Partners zarter Kuss,
oh nein, es lärmt der Tinnitus.

Er ist Begleiter durch den Tag,
und ganz egal, was ich ihm sag,
er bleibt mir treu, weil er mich mag.

Dass er mich nervt, macht ihm nichts aus,
mein ganzer Kopf ist sein „Zuhause“.
Ich frag mich: Wie schmeiß ich ihn raus?

Ich möchte ihn zum Auszug zwingen,
doch will mir dieses nicht gelingen.
Er wird mich zur Verzweiflung bringen.

Der Gast ist nicht sehr gern gesehen,
ich wünschte mir, er würde gehen.
Das ist doch wirklich zu verstehen.

Tagtäglich vierundzwanzig Stunden
werde ich von ihm geschunden,
doch hab ich jetzt mich überwunden.

Ihm als Freund die Hand zu geben,
er ist Teil von meinem Leben,
das Kämpfen hab ich aufgegeben.

Er sitzt im Kopf, lärmt wie zuvor,
er pfeift und rauscht in meinem Ohr,
doch hab ich keine Angst davor.

Ich will den Tinnitus ertragen,
nach dem „Warum“ werd ich nicht fragen
und morgen „Hallo“ zu ihm sagen.

Autor unbekannt

Zugeschickt von Frau H. Cichosz
(Mitglied der Tinnitus-Selbsthilfegruppe Oerweg 38)

Denn meistens kommt es anders...

Es liegt schon einige Jahre zurück, da war unsere Enkeltochter noch ein kleines Mädchen von etwa 3 Jahren.

Wiedermal fand eine Geburtstagsfeier statt, die ganze Verwandtschaft war zu Besuch gekommen, auch unsere erste kleine Enkeltochter.



Das Kaffeetrinken war schon vorbei, wir unterhielten uns über dies und das.

Die kleine Katharina, allgemein Tinchen genannt, war damals noch allein unter den ganzen großen Leuten, sie spielte mit Bauklötzen.

Langsam wurde es für sie langweilig, zumal die Erwachsenen, voll im Gespräch vertieft, sich wenig um sie kümmerten. Und Tinchen wurde auch schon müde und ein bisschen unwillig.

Wir beschlossen, sie ins Bett zu bringen. Aber davon wollte sie nun überhaupt nichts wissen!

Schließlich sagte ich als ihr lieber Opa zu, auch mit ins Schlafzimmer zu kommen, mich auch hinzulegen und ihr noch eine Geschichte zu erzählen.

Gesagt, getan. Die Familie war zufrieden, man hatte sich längere Zeit nicht gesehen, konnte nun in Ruhe weiter miteinander reden.

Das ging so etwa zehn Minuten.

Da ging langsam die Schlafzimmertür auf, alle wollten schon den Opa loben, dass er Klein-Tinchen so schön in den Schlaf gebracht hat, aber... es erschien nicht der Opa, sondern ein kleines hellwaches Mädchen.

„Seid alle ganz leise“, sagte sie, „der Opa schläft!“

Wolfgang Prietsch

Hinweis der Redaktion:

Herr Prietsch gehört seit einigen Ausgaben der RE-SOLUT zu den externen Autoren, die immer wieder Artikel / Gedichte zum Abdruck zur Verfügung stellen. Herzlichen Dank!

Wir haben Herrn Prietsch gebeten, sich den Lesern einmal kurz vorzustellen.

Wolfgang Prietsch

Obering., Dipl.-Ing.(FH), geb. 1932 in Frankfurt (Oder), Oberschule, Ausbildung zum Chemie-Laboranten, Chemie-Studium in Berlin, Tätigkeit als Laborleiter, Arbeiten über Analysenmesstechnik und Spurenanalytik von Luftverunreinigungen.

Verheiratet, lebt im Ruhestand in Berlin.

Zahlreiche Gedicht- und Kurzgeschichten-Veröffentlichungen deutschlandweit, in der Schweiz und im deutschsprachigen Teil Belgiens in Anthologien, Magazinen und Zeitschriften, in Kalendern und in Internet-Publikationen.

Viele Lesungen mit verschiedener musikalischer Begleitung in Kirchen, Bibliotheken, Clubs, Kulturhäusern und im Kulturradio in Berlin, Brandenburg und an der Ostseeküste.

Die Glatze

Für viele Männer beginnt schon früh die Zeit der Trennung. Sie müssen Haare lassen, viele, manchmal alle. Nach und nach strebt ihr Kopf einem Zustand zu, für den es zur Charakterisierung nur ein Wort gibt: Glatze. Wenn es das Schicksal gut meint, auch Halbglatze. Diese Art der Frisur oder besser gesagt der Nichtfrisur wird oft sowohl von dem weiblichen als auch dem männlichen Geschlecht als hässlich empfunden. Deshalb bedecken manche Männer diese Blöße mit einem Toupet.

Bekennende Kahlköpfe deuten dagegen die Glatze als Zeichen besonderer Manneskraft

und höheren Denkvermögens. „Wo geistige Kräfte walten, können Haare sich nicht entfalten“. Ich habe das jahrelang auch propagiert. Wie ich in der FAZ vor längerer Zeit lesen musste, fällt mir die Wissenschaft jedoch in den Rücken. Das Schwinden der Haarpracht sei keineswegs ein Zeichen besonderer geistiger Größe oder Potenz. Vielmehr seien die Gene, die Androgene, d.h. die ererbte Veranlagung, bestimmend für den Haarwuchs.

Die Haarfülle ist das Ergebnis eines ständigen Werdens und Vergehens. Der Haarzyklus wird in drei Abschnitte unterteilt. Den Anfang bildet die **Wachstumsphase**. Aus einem sogenannten Haarbalg in der Haut sprießt jenes lange, verhornte Gebilde hervor, das durch seine Vielzahl den Kopfschmuck bildet. Eifrige Zähler wollen die Zahl der Kopfhare mit 100.000 bis 150.000 bestimmt haben. Das Kopfhaar soll täglich um etwa 1/3 Millimeter wachsen.

Nach drei bis sieben Jahren soll die Wachstumsphase vorbei sein. Eine **Ruhepause** und danach die **Abstoßungsphase** beginnen. Im Kamm ist das Ergebnis zu bewundern. Üblicherweise sollen 85 bis 90% der Haare in der Wachstumsphase sein. Bei den Glatzenkandidaten ist dies nicht der Fall. Die Sterbeszene überwiegt. Die Haare bleiben dünn und fallen schneller aus. Wer morgens mehr als 100 Haare im Kamm zählt, wird bald Yul Brynner ähneln.

Diese Ausführungen treffen im Übrigen nicht auf Barthaare zu. Hier spielen andere hormonelle Faktoren mit.

Haarwuchsmittel und Therapien für leidgeprüfte Kahlköpfige werden auf dem Markt in vielfacher Weise angeboten. Der Erfolg ist nur für den Verkäufer garantiert.

Trost kann ich meinen Leidensgenossen trotzdem bieten:

- Sind die Berge auch schon kahl, kann es grünen noch im Tal.
- Ein Mensch, der sich die Glatze föhnt, hat mit dem Schicksal sich versöhnt.

- Die kahlen Stellen am Kopf sollen hinweisen auf

Ausfall vorn =

Ausfall hinten =

Ausfall vorn und hinten =

Denker,
guter Liebhaber,
Denker, der
denkt, er sei ein
guter Liebhaber.

(hft)



Foto: <http://image4.spreadshirtmedia.net/image-server/v1/compositions/109755190/views/1,width=235,height=235,appearanceId=1,backgroundColor=f9f9f9,version=1361718318/Glatzen-sind-sexy!-T-Shirt.jpg>

Alles hat ein Ende...

..., denn die hauseigene Druckerei im Keller unseres ehrwürdigen und denkmalgeschützten Rathauses von 1908 wird endgültig aufgegeben. Damit endet eine Ära, auch für RE-SOLUT! Und so versammelten sich Mitglieder der Redaktion dieser Zeitung und Vertreter der Stadt, um Abschied von „der Alten“ zu nehmen, der Schwarz-Weiß-Druckmaschine der Firma Ricoh mit dazugehöriger Falz- und Heftmaschine. Diese Kombination hat der RE-SOLUT jahrelang treue Dienste geleistet; darum ein kleiner Rückblick.

Der Druck der RE-SOLUT startete 2002 mit der 8 Seiten starken Ausgabe Nr. 1 in einer Auflage von 3.000 Stück im Format DIN A4. Gedruckt wurde sie allerdings nicht im Rathaus, sondern extern im Recklinghäuser Bitter-Verlag und in Schwarz-Weiß (S/W). Herausgeber war der Seniorenbeirat Recklinghausen, verantwortlich für Inhalt, Layout und

Gestaltung dessen „Arbeitsgruppe Zeitung“. Dieses ehrenamtliche Redaktionsteam, aus dem Hans-Friedrich Tamm als verantwortlicher Redakteur i.S.d.P. (im Sinne des Presserechts) der heutigen RE-SOLUT immer noch dabei ist, wurde quasi zum Wunscherfüller für die damalige Vorsitzende des SBR, Frau Doris Auge. Sie war es, die eine eigenständige Zeitung des Seniorenbeirates angeregt hatte, um über dieses Medium noch mehr Senioren als bisher zu erreichen.

Und so erscheint mit dem selben Ziel auch nach 14 Jahren immer noch alle drei Monate die RE-SOLUT.

Enormer Aufwand, stattliche Zahlen

Die nachfolgenden 53 Ausgaben sind alle im Rathaus-Keller gedruckt worden, seit Jahren unverändert mit 44 Seiten und einer Auflagenhöhe von 3.500 Exemplaren. Für eine dieser Ausgaben sind demnach 38.500 Blatt im Format DIN A3 auf der Vorder- und Rückseite (4 x DIN A4) bedruckt worden. Seit 2002 dürften damit über 2 Millionen Blatt Papier (DIN A 3) für die RE-SOLUT bearbeitet worden sein, das entspricht 8 Millionen bedruckte Seiten im Format DIN A4.

Seit 2005 wurde mit dem „alten“ SW-Drucker der Firma Ricoh gedruckt. In diesem Jahr laufen der Leasing-Vertrag für dieses Gerät und auch für die dazugehörige Falz- und Heftmaschine aus. Obwohl die Gerätekombination noch einen frischen Eindruck macht (siehe Foto), müssen wir uns von ihr verabschieden.



Die Zeiten haben sich geändert

Waren im Jahre 2002 in der städtischen Druckerei noch sieben Mitarbeiter beschäftigt, ist heute nur noch als letzter verbliebe-

ner Mitarbeiter Bernhard Franke im Dienst. Die Gründe für den personellen Abbau sind vielfältig: Die Arbeit in der Druckerei wurde im Laufe der Jahre zunehmend weniger. Altersbedingt ausscheidende Mitarbeiter wurden nicht mehr ersetzt. Der Haushaltsanierungsplan zwingt zu Einsparungen von 12,5 Millionen Euro beim Personalaufwand bis 2021. Die Einführung des elektronischen Sitzungsdienstes für die 52 Ratsmitglieder und 100 sachkundigen Bürger ist ein weiterer Meilenstein zur Verringerung des Druckvolumens für die Großdrucker – ein weiteres Drittel der bisherigen Arbeit entfällt dadurch.

So ist Bernhard Franke also der letzte der Drucker; er hat jahrelang für die gute Qualität unserer RE-SOLUT gesorgt und so manche schwierige Situation beim Druck der Zeitung überwunden. Ein herzliches Dankeschön!

Die Zukunft

Trotz Digitalisierung wird es auch künftig noch kleinere Druckaufträge geben, die dann im Hause erledigt werden. Aber Aufträge in größerer Stückzahl oder in besonderer Qualität werden künftig extern vergeben. Dazu gehört auch der Druck von RE-SOLUT.

Herzlicher Dank

Das Redaktionsteam von RE-SOLUT bedankt sich auf diesem Wege bei Politik und Verwaltung für 55 gedruckte Ausgaben. Was hier fast wie ein Abschied klingt, ist eher ein Aufruf zu neuen Taten, denn die Recklinghäuser Senioren können sich freuen: RE-SOLUT wird auch weiter erscheinen, jetzt aber mit Hilfe einer externen Druckerei. Auch dafür der Stadt als Herausgeberin der Zeitung einen herzlichen Dank!

Liebe Leser, Sie halten hier die Ausgabe 55 der RE-SOLUT in Ihren Händen. Es ist damit die zweite extern gedruckte RE-SOLUT. Wir hoffen, dass Ihnen nicht nur der Inhalt, sondern auch der Druck gefällt: Bleiben Sie uns treu!

(ha)

Umweltmonster, unendliche Baustelle oder notwendiges Kraftwerk?

Senioren besuchten unter der Leitung von Herrn Stöcker, Vorsitzender des Arbeitskreises Stadtentwicklung, Umwelt und Verkehr (StUV) des Seniorenbeirates der Stadt Recklinghausen, Ende Oktober 2015 das e-on-Kraftwerk 4 in Datteln.

Mit seinem riesigen Kühlturm, dem gewaltigen Maschinenhaus, dem Wasserwerk und den bereits aufgestellten Transformatoren bildet das Kraftwerk eine unübersehbare Landmarke (z. B. von der Halde Hoheward in Recklinghausen gut zu sehen) und scheint für den unkundigen Laien jederzeit ans Netz gehen zu können.

Sicherheit muss sein

Zwei sehr sachkundige und um keine Antwort verlegene Mitarbeiter von **e-on** führten uns durch die Anlage. Zunächst wurden wir jedoch einem „last minute risk assessment“ (LMRA) unterzogen. Durch sie sollte

das Bewusstsein zur Risikobewertung und Risikominderung der ausführenden Personen erhöht werden – für Besucher eines nicht in Betrieb befindlichen Kraftwerks bzw. einer stillgelegten Baustelle wohl etwas übertrieben.

Die Personalausweise wurden geprüft, die Nummern notiert, und jeder erhielt ein Kärtchen mit einem Foto, das sehr an einen „Steckbrief“ erinnerte. Dann wurden wir mit Sicherheitsstiefeln, -brillen und -helmen ausgestattet. Dann endlich konnte die Führung über die Baustelle beginnen.

Unendliche Baustelle?

Seit dem Jahre 2009 ruht die Baustelle, selbst bauerhaltende Maßnahmen (z. B. Dach und Fenster am Verwaltungsgebäude, Fassadenverkleidung am Wasserwerk) sind dem Kraftwerksbetreiber untersagt, die Wege sind nur geschottert. Nur der Bahnstromumrichter, der später einmal mit dem Strom aus dem Kraftwerk betrieben werden soll, ist genehmigt und mit von auswärts zugeführtem Strom in Betrieb.

Die Gesamtinvestition für das Kraftwerk 4 in Datteln liegt bei 1,2 Mrd. €; es soll eine Gesamtleistung von 1.100 Megawatt (MW) erbringen.



Vollgesicherte Besucherguppe aus Recklinghausen im **e-on**-Kraftwerk

8.640 Tonnen Kohle pro Tag

Das Kraftwerk wird 360 Tonnen Steinkohle pro Stunde benötigen. Kohle ist noch ein wichtiger Energieträger in unserem Land, mehr als 50 % der Kohle für das Dattelner Altkraftwerk soll aus Marl gestammt haben, der Rest soll aus Übersee und über den Dortmund-Ems-Kanal eingeführt worden sein. Für das neue Kraftwerk soll nach dem Ende der deutschen Kohleförderung nur noch Importkohle verwendet werden. Um einen möglichst hohen Wirkungsgrad bei der zu verfeuernden Kohle erzielen zu können, wird sie vor dem Einblasen in den

Kessel staubfein gemahlen und anschließend mit heißer Luft getrocknet.

Die gute alte Dampfmaschine

Und wie funktioniert ein Kohlekraftwerk? „Nach dem guten alten Prinzip der Dampfmaschine!“, erläuterte uns unser Fachmann von **e-on**.

Der Kohlenstaub wird über mehrere Brenner in den Kessel geblasen, in dem er bei hohen Temperaturen verbrennt und heiße Rauchgase erzeugt. Diese erhitzen das Wasser, das aus dem Kanal entnommen (24.000 Tonnen/Tag), im Wasserwerk voll entsalzt und im Kessel durch unzählige Rohrleitungen geleitet wird: das Kesselspeisewasser. Der entstehende Wasserdampf wird bis auf 600°C erhitzt und mit einem Druck von über 250 bar auf die Schaufeln der Turbine geleitet. Die Turbine ist mit dem Generator verbunden, der die mechanische Energie in elektrische Energie umwandelt.

Der aus der Turbine austretende Dampf wird in einem Kondensator verflüssigt und danach als sogenanntes Speisewasser zum Kessel gepumpt – damit schließt sich der Wasserdampf-Kreislauf. Die bei der Verbrennung auftretenden Rauchgase werden einer dreistufigen Reinigung unterzogen: Entstaubung, Entstickung und Entschwefelung. Neben Flugasche fällt Gips an, ein wegen seiner Reinheit in der Bauindustrie gern verwerteter Rohstoff. Die Ableitung der gereinigten Rauchgase erfolgt über den Kühlturm. Im Rauchgas verbleibt ein geringer Restanteil an Flugasche (30 kg/Std).

Dass die Emissionsgrenzwerte eingehalten werden, überprüft das Landesumweltamt rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr.

Strom für die Deutsche Bundesbahn

Von 1.100 MW Bruttoleistung sollen 413 MW als 16,7 Hz-Bahnstrom und 642 MW als 50 Hz-Strom für die öffentliche Versorgung bereitgestellt werden, mit einem Wirkungsgrad von über 45%. Darüber hinaus soll auf der Basis der Kraftwärmekopplung bis zu 380 MW Fernwärme ausgekoppelt werden, was den Brennstoffausnutzungsgrad auf bis zu 60% steigen lassen würde.

Wenn alle Genehmigungen vorlägen und der Bebauungsplan rechtswirksam wäre, würde es noch 2 Jahre dauern, bis das Kraftwerk ans Netz gehen kann. Auswirkungen auf die Umwelt werden groß sein (lange Wege für den Kohletransport, Verschattung der Siedlung), können teilweise gemindert werden (Lippeauen, Lärmemissionen) oder sogar vermieden werden (Seveso-Gefährdung durch Ammoniak). Für die Umwelt spricht die Fernwärme und dass dieses modernste und effektivste Kohlekraftwerk jederzeit einsatzbereit wäre, wenn kein Wind weht und keine Sonne scheint, um regenerative Energieerzeuger nutzen zu können.



Die Spitze des Kühlturms liegt im Nebel

Nur dichter Nebel

Wir stiefelten über die Schotterwege vorbei an Kühlturm, Wasserwerk und Medienbrücke zu Maschinenhaus, Trafoanlagen, den fünf Kohlemühlen (von denen vier jeweils sechs Brenner bedienen sollen) und den Silos für Flugasche. Wir bewunderten im Kesselhaus den riesigen Kessel und wunderten uns, dass nur ein Kessel vorgesehen war: Bei Ausfall oder Revision, die bis zu einem

Monat dauern können, müssen andere Kraftwerke einspringen oder Strom an der Börse gekauft werden.

Dann fuhren wir mit dem Fahrstuhl Richtung Kesselhausdach bis in Höhe 115,5 m über Grund, die letzten 4,5 m ging es über Treppen hoch. Und was sahen wir von dort oben? Nichts, nur dichten Nebel.

Bei gutem Wetter hätten wir einen wunderbaren Ausblick auf Datteln, Recklinghausen, den Kanal, die auf dem Kraftwerksgelände angelegten Teichbiotope und die umgebende Landschaft gehabt, versicherten unsere Begleiter. Vier Etagen tiefer durften wir noch einen Blick in den Steuerraum werfen:

Wir sahen Computer, die anzeigten, dass nichts läuft. Na ja, bei einem, der der Steuerung des Bahnstromumrichters diente, lief doch etwas.

(jh)

Weitere Informationen:

* www.eon.com/de/ueber-uns/struktur/asset-finder/datteln-4.html

* https://de.wikipedia.org/wiki/Kraftwerk_Datteln

Besucherzentrum:

* Treffpunkt Energie Datteln, Zur Seilscheibe 8, 45711 Datteln

* Öffnungszeiten

Mittwochs von 10 bis 17 Uhr / jeden 1. Samstag im Monat von 10 bis 17 Uhr oder nach Vereinbarung

* Telefon: 02363 - 9 77 - 27 99 / Mail: treffpunkt-datteln@eon.com

Besonders gespannt kann man sein, wie die vom Oberverwaltungsgericht Nordrhein-Westfalen in seinem Urteil vom 03.09.2009 aufgeführten Fehler der Planungsträger Land, Kommune und **e-on** sowie der beteiligten Gutachter behoben werden.

aufgezeigte Fehler	mögliche Lösung
Landesentwicklungsplan und Regionalplan wären nicht im Einklang.	Das Land hat seine Planung (Zielabweichungsverfahren und Regionalplanänderung) überarbeitet.
Die gewünschte Auskopplung der Fernwärme hänge in der Luft.	Die Bezirksregierung Münster hat die Baugenehmigung für die neue Fernwärmetrasse vom Steinkohle-Kraftwerk Datteln 4 bis nach Recklinghausen-Grullbad erteilt.
Das Kraftwerk unterliege als sog. Störfallbetrieb (insbes. Ammoniak) der Seveso-II-Richtlinie; es halte die notwendigen Abstände zu schutzwürdigen Gebieten nicht ein.	Ammoniak (farbloses, stechend riechendes und toxisches Gas) wird durch ungefährliches Salmiakwasser, (eine 25%ige Ammoniaklösung) ersetzt.
Eingriffe in Natur und Landschaft seien nicht beachtet worden, die Anordnung der Kohlelager bzw. deren Einhausung seien nicht thematisiert worden.	Zwar nicht die Lager, aber das Becherwerk (eine Fördermaschine für das Aufwärtsbewegen von Schüttgut in der Senkrechten) wird eingehaust.
Die Verschattung der Wohnsiedlung durch die Schwaden des 180 m hohen Kühlturms und dessen optisch bedrängende Wirkung seien nicht ausreichend berücksichtigt worden.	Verschattung und bedrängende Wirkung können nicht verändert werden, müssen jedoch neu beurteilt werden.
Das Emissionsverhalten des Kühlturms sei in den Gutachten unterschiedlich angesetzt.	Um den Fuß des Kühlturms wird ein zusätzlicher Lärmschutzwall errichtet.
Die Auswirkungen auf das FFH-Gebiet „Lippeauen“ seien nicht bewertet worden.	Die Lippeauen werden in einem umfassenden Projekt renaturiert.

Kulturelles

Alberto Giacometti in Münster Besuch im Picasso Museum

Meine Erwartungen waren nicht sehr groß, als ich für den Arbeitskreis Kultur des Seniorenbeirates Recklinghausen im November 2015 eine Fahrt zum Picasso Museum in Münster zur Ausstellung „Alberto Giacometti“ plante, zumal ein guter Freund noch sagte: „Die knochigen dünnen Figuren interessieren mich nicht.“ Und als ich dann noch eine Äußerung des amerikanischen Künstlers Barnett Newman über Giacomettis eigenümlich entrückte, knochendünne Skulpturen gelesen hatte, sie sähen aus, als ob sie mit Spucke gemacht wären, waren meine Zweifel noch gewachsen, ob sich die Fahrt zu dieser Ausstellung lohnen würde.

Zu meiner Überraschung wurden alle Zweifel schnell beseitigt: Wir sahen eine Ausstellung, die von uns sehr viel Phantasie und Einfühlungskraft verlangte und die zweifellos in positiver Erinnerung bleiben wird.

Die sehr gute Führung durch die Ausstellung brachte uns Giacomettis gesamte künstlerische Entwicklung von den Anfängen der 20er und 30er Jahre bis hin zu seinem charakteristischen Spätwerk sehr viel näher.

Ein besessener Künstler

In der Münsteraner Ausstellung wird Giacometti als besessener Künstler und Zweifler dargestellt. Nach Jahren der Selbstsuche fand er Mitte der 40er Jahre zu seinem unverwechselbaren, markanten Figurenstil; sein Markenzeichen: die Bronzefiguren, die wie schattenhafte Gebilde wirken.

Wie gut, dass uns diese Figuren erläutert wurden, denn ohne „Anleitung“ und viel Phantasie wäre es eher schwierig gewesen, einen Zugang zu finden. Da kann ich Giacomettis Satz nachvollziehen, dass, je mehr

man sich einem Modell näherte, es umso schwieriger würde, Details wahrzunehmen. 30 dieser Skulpturen wurden vorgestellt, sicher der Ausstellungshöhepunkt. Daneben waren rund 70 weitere Werke (Gemälde, Zeichnungen, Grafiken) aus nahezu allen Schaffensphasen des Künstlers zu sehen.

Ein positives Fazit

Mein Fazit, dem sich viele der Teilnehmer dieser Fahrt angeschlossen haben: Alberto Giacomettis Werke sind unverwechselbar. Giacometti ist einer der eigenwilligsten, originellsten Künstler des 20. Jahrhunderts. Er hat ein Werk hinterlassen, das im Picasso-Museum in Münster in all seinen Facetten beleuchtet wird. Gut, dass der Arbeitskreis Kultur – entgegen den ersten Zweifeln – den Mut hatte, diese Ausstellung zu besuchen.

Dass im Anschluss an die Ausstellung die Fahrtteilnehmer noch gemütlich durch die wunderschöne Altstadt von Münster gebummelt sind, gehört seit Jahren zum festen Bestandteil der Fahrten des Arbeitskreises Kultur nach Münster.

Christa Appels



Alberto Giacometti: tall figures
<http://faculty.cord.edu/andersod/giacometti.html>

Auf den Spuren von Martin Luther Eine Reise zu den Stätten der Reformation

Im Ausblick auf das Jahr 2017 mit seiner Erinnerung an den Beginn der Reformation vor 500 Jahren und 50 Jahre nach dem II. Vatikanischen Konzil machten sich im September letzten Jahres für fünf Tage 41 evangelische und katholische Christen aus Recklinghausen und der näheren und weiteren Umgebung auf den Weg, um den Spuren des Lebens und Wirkens von Martin Luther an seinen wichtigsten Aufenthaltsorten nachzugehen.

Erste Station war die Stadt Erfurt, die Hauptstadt Thüringens. Hier hatte Luther zunächst Rechtswissenschaft und „freie Künste“ studiert und dann den Ruf zum Mönchsleben gespürt: Er trat 1505 in das dortige strenge Augustinerkloster ein und nahm das Theologiestudium auf. Seine kleine Zelle mit dem Strohsack ließ uns die Askese erahnen, mit der die Mönche damals lebten.

Mit Erschrecken erfuhren wir, dass die Bibliothek des Klosters im 2. Weltkrieg ausbrannte und Hunderte vor den Bomben Schutz suchende Erfurter im Keller darunter ums Leben kamen; heute ist dort ein Raum des Gedenkens und der Stille entstanden.

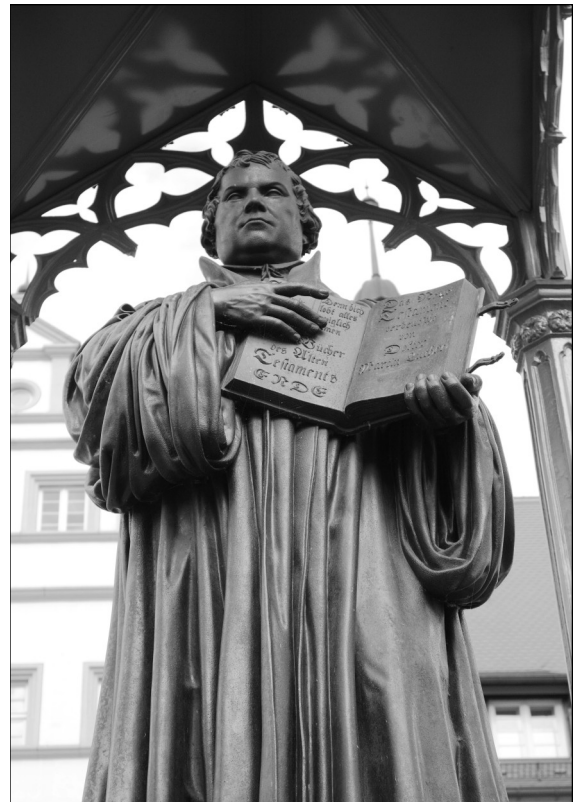
Ein Morgen blieb noch für eine Führung zu den Highlights dieser wunderschönen Stadt, die durch die blaue Farbe aus der Waidpflanze und dem Handel im Mittelalter zu Reichtum gekommen ist. Sie endete am grandiosen gotischen Mariendom, in dem Luther einst noch zum Priester geweiht worden war.

Mutterkirche der Reformation in Wittenberg

Das Entsetzen über die Ablasspraxis (Erlass der zeitlichen kirchlichen Sündenstrafen durch Geldspenden), durch die nicht zuletzt die hohen Kosten des Baus des Petersdomes in Rom aufgebracht werden sollten, veranlasste den Mönch nach einer Romreise zu den berühmten Ablassthesen, die von Wittenberg aus ins gesamte deutsche Reichsgebiet drangen. Die damals aktuelle Erfindung des

Buchdrucks ermöglichte ihre rasante Verbreitung, ein Umbruch, vergleichbar heute mit der globalen Umwälzung durch das Internet.

Die Wittenberger Marienkirche mit dem berühmten Altarbild von Lukas Cranach nennt sich „Mutterkirche der Reformation“. In dem aufgelösten Augustinerkloster konnten wir die Wohnung der Familie Luthers und seiner Frau Katharina besichtigen.



Martin Luther (1483 - 1546)
Das Luther-Denkmal in Wittenberg von 1821

Kleines theologisches Seminar

An dieser Stelle sei berichtet, was unsere Reise aus dem Rahmen des üblich Touristischen heraus hob: Eine Einladung an Frau Dr. Dorothea Sattler, die den Lehrstuhl „Ökumene“ an der Uni Münster hat und weitbekannte und kenntnisreiche Leiterin des Ökumenischen Institutes ist, uns zu begleiten und unsere Eindrücke zu vertiefen, hatte sie spontan angenommen. Ihre Begleitung erwies sich als große Bereicherung: Sie ermöglichte uns abends im Hotel spannende Gespräche, und die Busfahrten wurden fast zu einem kleinen „theologischen Seminar“.

Klar wurde uns, dass die Reform, die Erneuerung der Kirche, wie sie Luther anstrebte, „in der Luft lag“ und dass die unselige konfessionelle Spaltung ganz wesentlich mit der Weigerung der damaligen Kirchenleitung zusammenhing, sich dieser Reform zu stellen, wobei die politischen Machtkämpfe das Ihre dazu beitrugen.

Eisenach und die Wartburg

Selbstverständlich gehörte der Besuch der Wartburg bei Eisenach zum Programm: Hierhin wurde der Reformator verbannt. Unter dem Pseudonym „Junker Jörg“ nutzte er die Zeit und übersetzte in nur 11 Wochen das Neue Testament ins Deutsche – eine kulturelle Großtat, die bis heute unsere Sprache bleibend geprägt hat. Luther „schaute dem Volk aufs Maul“ und wurde ein gefragter Prediger überall, wo die Reformation durchgesetzt worden war.

Eisleben – Geburtsstadt Luthers

Bleibt noch Eisleben zu erwähnen, wo Martin Luther 1483 geboren und in der Andreaskirche getauft wurde und wo er im Jahre 1546 starb. Nach dem Ende der DDR hat man hier vor dem Altar ein 80 cm tiefes großes Wasserbecken angelegt, um bei den zahlreichen Erwachsenentaufen nach der Wende das ursprüngliche Eintauchen des ganzen Körpers zu ermöglichen – Taufen und Tauchen haben den selben Wortstamm.

Überhaupt fiel uns auf, wie großzügig nicht nur die besuchten Städte, sondern auch die evangelischen Kirchen renoviert und hergerichtet worden sind – und dass sie den ganzen Tag geöffnet waren.

Leipzig und die „Leipziger Disputation“

Und schließlich Leipzig, nach Dresden das Herz von Sachsen. Luther und Melanchthon vollzogen hier notgedrungen in der „Leipziger Disputation“ den Bruch mit der römischen Kirche, den Luther eigentlich vermeiden wollte. Der Bekennermut der Reformatoren von einst spiegelt sich wider in den Friedensgebeten in der romanischen Nikolaikirche und dem Ruf „Wir sind das Volk!“. Auf dem Weg zur Wiedervereinigung

Deutschlands spielt sie eine wichtige Rolle. Im Rahmen einer Stadtführung erlebten wir eine quirliche Großstadt mit ihren glitzernden Kaufpassagen und am Ende die berühmte Thomaskirche, deren Kantor lange Jahre J. S. Bach war. Ihn nennt man gern den „fünften Evangelisten“: Er übersetzte, wie Luther, die Hl. Schrift, allerdings auf seine Weise: in der Sprache der Musik.

Die Schmalkaldischen Artikel

Der Tag der Rückfahrt wurde als letzte Station unterbrochen durch den Besuch von Schmalkalden (seit 1989 Partnerstadt von Recklinghausen), idyllisch eingebettet in die Höhen des Thüringerwaldes. Ihre lange Geschichte brachten uns zwei Stadtführer nahe: die Stadtpfarrkirche St. Georg, perfekt restaurierte Straßen und Fachwerkhäuser und die Wilhelmsburg.

Im Jahr 1530 wurde in dieser Stadt der „Schmalkaldische Bund“ geschlossen, das Militärbündnis der (reformatorischen) Fürsten gegen den katholischen Kaiser Karl V. Beim Fürstentag 1537 stellte hier Luther seine persönlichen Glaubenssätze vor, die als „Schmalkaldische Artikel“ zum Herzstück protestantischer Lehre wurden.

Das Städtchen war wahrlich den Abstecher wert!

Fünf Tage – Leben und Bedeutung Martin Luthers

Die fünf Tage der Reise haben uns geholfen, das Entstehen und die Ziele der Reformation und die Lebensgeschichte ihres Vorreiters mit konkreten Erfahrungen vor Ort zu verbinden. In allen hochkompetenten Führungen wurde uns die Bedeutung Luthers dargestellt, wurden aber auch seine menschlichen Schwächen und vor allem seine Ausfälle gegen die Juden nicht verschwiegen.

Die ganze Lutherreise hat uns bewusst gemacht, dass der Reformator vieles vorweggenommen hat, was spätestens seit dem letzten Konzil auch den Katholiken unter uns bewusst geworden ist.

Zwischen Wahn und Wirklichkeit

Florence Foster Jenkins

Vor einem Jahr erschien in der RE-SOLUT ein Artikel über „Friederike Kempner (1828 – 1904) – ein Genie der unfreiwilligen Komik“. Sie als Dichterin nur darauf zu reduzieren, dass sie lausige Verse schrieb, greift zu kurz und wird ihr nicht gerecht. Letztendlich hat sie ihre Kritiker besiegt und als tragikomische Dichterin einen Platz in der Literatur gefunden.

Die Amerikanerin **Florence Foster Jenkins** (1868 – 1944) könnte man getrost als ihr musikalisches Pendant bezeichnen. Auch diese wollte die Welt mit ihrer Kunst bereichern und scheiterte doch an ihrem Unvermögen.

Höhere Tochter mit musikalischen Ambitionen

Florence Foster Jenkins war eine sog. Höhere Tochter aus begütem Haus und erhielt bereits als Kind Klavierunterricht; einen Gesangsunterricht wollte ihr Vater (wohlweislich) nicht bezahlen. Nach ihrer Heirat erkrankte sie an Syphilis, mit der ihr Ehemann (ein Arzt) sie angesteckt hatte. Dadurch verlor sie alle Haare und musste zeitlebens eine Perücke tragen. Auch hatte sie durch die damals zwar gängige, aber nutzlose Quecksilberbehandlung eine dauerhafte Hörstörung (!) und Nervenschädigung zurückbehalten. Mit ihrem zweiten Ehemann hatte Florence mehr Glück, er fungierte später sogar als ihr Manager.

Eine Erbschaft macht Träume wahr

Nachdem sie von ihrem verstorbenen Vater ein großes Vermögen geerbt hatte, konnte sie sich endlich ihren alten Wunschtraum von einer Gesangsausbildung erfüllen. Bedauerlicherweise fehlte ihr sowohl jegliches Talent zum Singen, noch hatte sie Gespür für Intonation oder Rhythmus; dafür hatte sie aber umso mehr Geld und konnte sich die besten Gesangslehrer leisten.

Vollkommen von ihrer Kunst überzeugt versuchte sie sich danach nicht etwa an einfachen Volksliedern, nein, die große Opernliteratur war ihre Passion.



Florence Foster Jenkins (1868 - 1944)

Foto: <http://i.rymimg.com/lk/f/a/89cf3ec2dccb47a9af55b53d6795a8bf/1142889.jpg>

Zwischen Wollen und Können liegen oft Welten

Ohne jede Selbsteinschätzung gab sie bald erste Konzerte. Ihr handverlesenes Publikum reagierte bestürzt bis fassungslos, was die Sängerin weder realisierte noch verunsicherte. Bald wagte sie sich an die großen Sopran-Arien und mietete dafür bereits größere Konzertsäle. Zu ihrem Repertoire zählten u.a. die berühmte Arie der Königin der Nacht „*Der Hölle Rache kocht in meinem Herzen*“ aus Mozarts *Zauberflöte* oder auch die Partie der Adele „*Mein Herr Marquis*“ aus der *Fledermaus* von Johann Strauß.

Man sollte sich mal trauen, ihren auf Schallplatte gepressten Darbietungen zu lauschen. Diese schaurig-schönen Triller und Lachkaskaden machen einen einfach sprachlos. Mit schlafwandlerischer Sicherheit singt Foster Jenkins knapp unterm Ton, schrillt empor in höchste Höhen, um dann unerwartet ein glockenreines, „dreigestrichenes f“ zu treffen. Man bekommt eine Gänsehaut und weiß nicht, ob man lachen oder weinen soll. Es ist unbeschreiblich! Allerdings mehr als ein Musikstück auf einmal hält kaum jemand aus.

Florence wird zur tragikomischen Person

Als Florence Foster Jenkins ihre *Karriere* begann, war sie bereits Mitte Vierzig und eine etwas füllige Matrone. Das hielt sie aber nicht davon ab, zu jedem Auftritt das

passende bzw. unpassende Kostüm zu wählen. Auch da bewies sie weder Geschmack noch Stil. Wenn sie als (ältlicher) Engel in weißem Gewand oder bei der Glöckchen-Arie aus der Oper *Lakmé* von Leo Delibes im mädchenhaften Flügelkleid auf die Bühne schwebte, war das Publikum hingerissen. So jedenfalls erlebte die Möchte-Gern-Sängerin den tosenden Beifall, der ihre Auftritte begleitete und den sie ihrem Können zuschrieb.

Inzwischen war sie eine Art Berühmtheit, und ihre Konzerte waren schräge Insider-Tipps. Dass die Menschen allerdings dorthin strömten, um sich über die Darbietungen zu amüsieren, bekam sie nicht mit. Und genau das macht sie zu einer tragischen Figur.

Nun sollte man annehmen, dass irgendjemand, z.B. ihr Ehemann, der adelige Schauspieler St. Claire Bayfield, sie einmal auf diese Diskrepanz hingewiesen hätte. Weit gefehlt! Der hatte sich zur Aufgabe gemacht, seine Florence vor der Wahrheit zu schützen. Böswillige Zungen könnten vermuten, dass er es aus finanziellen Gründen getan hat.

Der Absturz – das Unheil nimmt seinen Lauf

Es war der 25. Oktober 1944 und Florence Foster Jenkins zählte bereits 76 Lenze. An diesem Tag sollte als Krönung ihrer Karriere ein Konzert in der berühmten Carnegie-Hall in New York stattfinden. Das illustre New Yorker Publikum riss sich um die Karten; die Veranstaltung war lange im Voraus ausverkauft. Florence wirbelte mit einem feurigen Fandango zu einem spanischen Stück über die Bühne und riss die Konzertbesucher zu Lachstürmen hin. Und dieses ungenierte Gebrüll hielt ihr wohl zum ersten Mal einen Spiegel vor und entlarvte ihre hehre Kunst als Selbsttäuschung. Das muss für sie eine schreckliche Erfahrung gewesen sein. Einen Monat später erlag Florence Foster Jenkins einem Herzinfarkt. Freunde meinten, sie sei an gebrochenem Herzen gestorben.

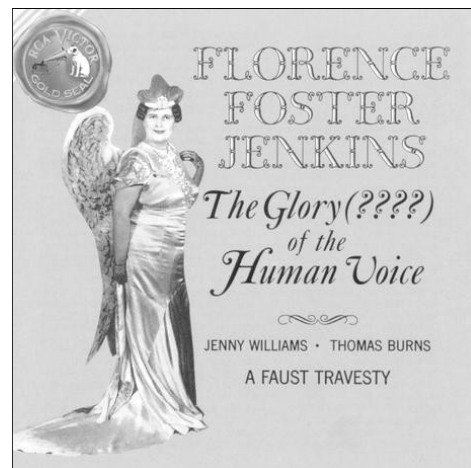
„Niemand wird behaupten, dass ich nicht gesungen hätte“

Der Kritiker Edward Canby nannte Florence Foster Jenkins „eine Art Genie an der Grenzlinie der Vernunft“. Und um die Sängerin

selbst zu zitieren: „Die Leute können vielleicht behaupten, dass ich nicht singen kann, aber niemand kann behaupten, dass ich nicht gesungen hätte.“ Jedenfalls sind ihre Platten auch heute noch erhältlich, und das kann man wirklich nicht von allen berühmten Künstlern behaupten. Ein Album mit dem respektlosen Titel „The Glory (????) of the Human Voice“ zeugt von dem riesigen Anspruch und dem kümmerlichen Können der verkannten Diva.

In diesem Jahr kommt übrigens ein Film mit Meryl Streep in der Rolle des verkannten Genies in die Kinos. Man darf gespannt sein.

(er)



Plattenhülle zum Album
„The Glory (????) of the Human Voice“
Foto: <http://www.wolaver.org/humor/>

Das MuT – ein Museum unter Tage

Wenn in der kaum noch zu überblickenden Museumslandschaft des Ruhrgebiets (heute gerne auch als *Metropole Ruhr* bezeichnet) ein neues Museum eröffnet wird, muss dies wohl einen besonderen Hintergrund haben. Wenn dabei auch noch Kosten in Höhe von gut 7 Millionen Euro verbaut wurden, stellt sich die Frage, ob das Geld nicht besser anders angelegt worden wäre.

So hat sich erst kürzlich die Direktorin des Kunstmuseums Stuttgart mit durchaus kritischen Bemerkungen zu inflationären Ent-



Außenansicht des MuT (Museum unter Tage)
(Foto: <http://www.situation-kunst.de/uploads/media/>)

Das liebe Geld

Nachdem im Zuge der Europäischen Kulturhauptstadt Ruhr 2010 der erste Teil des abschließend geplanten Erweiterungskonzepts mit dem Gebäude KUBUS, das innerhalb der Ruinen des

wicklungen hinsichtlich der Neu-

gründung von Museen in Deutschland zu Wort gemeldet und gefragt, wie das auf Dauer zu finanzieren sei oder wer diese Museen auch noch besuchen soll, und außerdem darauf hingewiesen, dass z.B. die Anschaffung von Neuerwerbungen oder die Durchführung großer Ausstellungen dadurch nicht gerade erleichtert würden.

Das Museumsensemble „Situation Kunst“

Wie dem auch sei: Das am 15. November 2015 im Bochumer Schlosspark Weitmar eröffnete *Museum unter Tage* (MuT) ist trotz aller Schwierigkeiten Wirklichkeit geworden und damit ein neuer Höhepunkt im Rahmen der „Situation Kunst (für Max Imdahl)“.

Hinter dieser etwas sperrigen Bezeichnung verbirgt sich ein Teil der Kunstsammlung der Ruhr-Universität Bochum (RuB), die in einem Gebäudeensemble (vier freistehende, quadratische und weiß getünchte Baukörper um ein Wasserbecken) im Park von Haus Weitmar untergebracht ist.

Die Anlage wurde 1988 von dem Galeristen und Kunstsammler Alexander von Berswordt-Wallrabe so konzipiert, dass sich Kunst, Architektur und Natur dialogisch aufeinander beziehen. Max Imdahl (1925 - 1988) besaß seit Gründung der RuB den ersten Lehrstuhl für Kunstgeschichte und begründete eine Kunstsammlung auf dem Campus der Universität.

Im Jahre 2005 wurde dann die Stiftung *Situation Kunst* ins Leben gerufen, die heute zur RuB gehört und in unmittelbarer Nachbarschaft zum Schlosspark große Teile der universitären Sammlung der Öffentlichkeit zugänglich gemacht hat.

ehemaligen Herrenhauses Weitmar errichtet wurde,

gelingen war, konnte das als zweiter Teil geplante *Museum unter Tage* nicht mehr rechtzeitig fertiggestellt werden und wurde erst einmal auf die lange Bank geschoben. Es ging – wie so oft – um das liebe Geld. Erst als die RAG-Stiftung, dann auch der Landschaftsverband Westfalen, die Stadt Bochum und die Sparkassenstiftung Mittel freimachten, wurde auch dieses außergewöhnliche Museum zum 50. Geburtstag der RuB fertiggestellt, und das innerhalb nur eines Jahres und auch im Rahmen des vorgesehenen Kostenrahmens.

Eine unsichtbare Architektur

So entstanden nun in unmittelbarer Nähe zum KUBUS drei weitere Kuben auf einem geschotterten Platz, der den Grundriss des unterirdischen Museums wiedergibt. Das Museum wurde landschaftsschonend etwa sieben Meter unter der Erde erbaut, wobei sich die Gelehrten streiten, ob dies dem Park geschuldet ist oder sich als Reminiszenz an die Bochumer Bergbaugeschichte darstellt. Immerhin zeigt die Empfangshalle einen Schnitt durch die Erdschichten in einer frei gelegten Wand, in dem deutlich ein mächtiger Kohlenflöz sichtbar wird.

Eines ist aber deutlich geworden: Im Gegensatz zu den meisten neuen Museumsbauten (zuletzt z.B. die *Fondation Louis Vuitton* im Pariser Bois de Boulogne), deren ausgefallene Architektur zum Kunstwerk selbst erhöht wird und dessen Inhalt eigentlich eine nur untergeordnete Rolle spielt, steht hier das künstlerische Angebot klar im Vordergrund.

Zukünftig soll das Museum zwei Funktionen erfüllen: Ein Drittel der Ausstellungsfläche

von ca. 1350 qm soll für Wechselausstellungen genutzt werden, die dann europaweit auf Tournee geschickt werden. Die übrigen zwei Drittel der Ausstellungsfläche sollen dazu dienen, dauerhaft größte Teile der Sammlung „Weltsichten“ zu präsentieren.

Die aktuelle Ausstellung

So nimmt es nicht wunder, dass die Eröffnungsausstellung dem Thema „Weltsicht – Landschaft in der Kunst seit sechs Jahrhunderten“ gewidmet ist. Angefangen bei einigen exemplarischen Vorläufern aus dem 15. und 16. Jahrhundert, die den Beginn der Entwicklung von Landschaft zu einem eigenständigen Thema in der europäischen Malerei markieren, reicht das Spektrum bis in die unmittelbare Gegenwart: vom klassischen Ölgemälde bis zu raumfüllenden Video-Sound-Installationen, vom goldenen Zeitalter holländischer Malerei bis zu den Umweltkatastrophen der Gegenwart.

Vier Meter hohe Räume

Trotz des anfänglichen Abstiegs über viele Stufen (oder mit dem Aufzug) stellt sich – ist man erst einmal unten angekommen – kein Gefühl von Beklemmung ein. Die gut vier Meter hohen durchweg weiß strahlenden Räume und eine nicht zu bemerkende Klimatisierung lassen erst gar kein Gefühl von Unsicherheit entstehen. Mit Hilfe eines Plans ist der Rundgang einfach nachzuempfinden. Durch die gewollte Nähe zum kunstgeschichtlichen Institut der Universität



Etwas unscheinbar -
der Eingang zum MuT

erfreut sich das Museum tatkräftiger Unterstützung durch die betreffenden Studenten, die als Kassierer, Wärter, Führer oder sonstige Hilfskraft jobben. So empfiehlt sich immer, schon an der Kasse zu erfragen, ob nicht eine Führung möglich sein könnte. An

Samstagen und Sonntagen ist dies wohl durchgehend der Fall.

Die aktuelle Ausstellung ist bis zum Herbst 2016 zu sehen. Geöffnet ist das Museum Mittwoch bis Freitag von 14 bis 18 Uhr, an Samstagen und Sonntagen und an Feiertagen von 12 bis 18 Uhr (Eintritt 5 Euro, für Senioren 3 Euro).

Die Adresse lautet: 44795 Bochum, Nevelstr. 29c (hier gibt es allerdings Parkplatzprobleme) oder Schlossstr.13 (hier stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung). Der Weg zum Museum führt dann durch den schönen Schlosspark mit seinen alten Buchen und Eichen, wobei auch ein Blick auf die bereits erwähnten Ruinen des Herrenhauses selbst und der angrenzenden, ursprünglich aus dem 11. Jahrhundert stammenden Sylvesterkapelle lohnenswert ist. Da eine eigene Cafeteria im MuT nicht vorhanden ist, kann gegebenenfalls ein Gang in das Café des gleich angrenzenden KUBUS eine Ausweichmöglichkeit sein.

(bb)

Literaturempfehlungen

Das Leben ist ein listiger Kater

Marie-Sabine Roger

Soviel vorweg: In diesem Buch geht es um die Freundschaft zwischen Alt und Jung und wie diese Veränderungen das Leben eines Menschen beeinflussen können.

Der Hauptprotagonist Jean-Pierre hat keine Kinder, keine Frau und keine Haustiere. Er ist ein alter Eigenbrötler und Einzelgänger. Gut findet er es, wenn man ihn in Ruhe lässt.

Eines Tages wacht er schwerverletzt im Krankenhaus auf, weil er in die Seine gefallen ist, und er hat keine Erinnerung mehr daran. Jetzt hat er einige Knochenbrüche und muss mehrere Wochen im Krankenhaus verbringen, wo er sich mit verschiedenen Charakteren auseinandersetzen muss.



Im Krankenhaus ziehen sich die Tage wie Kaugummi, und viel Besuch bekommt Jean-Pierre, verwitweter Rentner ohne Kinder oder Hund, nicht gerade. Das ist dem Eigenbrötler auch ganz recht so, lieber schreibt er an seinen Memoiren. Doch dazu kommt er kaum, denn ständig steht

die Zimmertüre auf, und dadurch fällt ihm immer jemand auf die Nerven: Maëva, ein junges Mädchen, hat es unverfroren auf seinen Laptop abgesehen, um „schnell mal Facebook zu checken“. Maxime, ein junger Polizist, versucht herauszufinden, wie Jean-Pierre in der Seine gelandet ist – und schon bald entdecken die beiden ihre gemeinsame Leidenschaft für Schwarzweißfilme.

Vielleicht ist ein bisschen Gesellschaft also doch nicht ganz verkehrt? Der gutherzigen Krankenschwester Myriam wächst der alte Griesgram mit Galgenhumor so ans Herz, dass sie ihn zu ihrem Lieblingspatienten ernannt. Und dann ist da noch Camille, der Student, der Jean-Pierre aus der Seine gefischt hat.

Allen zusammen gelingt es nach und nach, Jean-Pierre das Leben wieder schmackhaft zu machen – und für einen Neuanfang ist es bekanntlich nie zu spät.

Tja, und auch ein Kater spielt am Ende eine gar nicht so unwesentliche Rolle.

Fazit: Ein tiefsinniges Buch, das trotz der schwierigen Thematik auch Raum für Herzlichkeiten, Fettnäpfchen und einfach nur lustige Dinge lässt. Kann ich nur jedem empfehlen. Dieses Buch bleibt einem lange im Gedächtnis.

Sandra Paulsen

Marie-Sabine Roger, *Das Leben ist ein listiger Kater*, Taschenbuch, 224 Seiten, Deutscher Taschenbuch Verlag (April 2015), ISBN: 978-3423215824, 9,95 Euro

Eine Kindheit in der Provence: Marcel Marcel und Isabelle

Marcel Pagnol

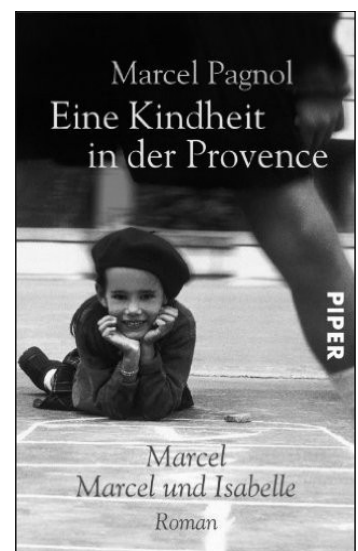
Es gibt ein Buch in meinem Bestand, das mich seit den 80er Jahren begleitet, ein Geschenk. Und das war zu einer Zeit, als mich Bücher vorwiegend als Fachliteratur beschäftigten.

Nach der Lektüre war ich mehr als begeistert, und ich glaube, das Buch *Eine Kindheit in der Provence* hat mit dazu beigetragen, in mir die Liebe zur Literatur zu wecken.

Das Buch ist eine einzige Liebeserklärung des Autors an seine Eltern, die Landschaft seiner Heimat und eine glückliche Erinnerung an seine Jugend. Das Buch beschreibt eigentlich einen Sommer und die Ferienzeiten bis zum Folgejahr. Der Vater, Volksschullehrer, kauft bei einem Trödler uralte Möbel, die er aufarbeitet. Die liebevolle Mutter, die das Haushaltsgeld verwaltet, ist natürlich nicht so erbaut von dieser Geldausgabe, sieht jedoch mit glücklichen Augen den Fortschritt bei der Restaurierung der Einrichtungsgegenstände. Vater hat nämlich für eine längere Zeit in den Bergen ein Ferienhaus gemietet. Und darauf freut sich „Muttern“ ebenfalls.

Mit von der Partie sind Mutters Schwester und Onkel Jules, Marcells Bruder Paul sowie das Kind von Onkel und Tante.

Onkel Jules und Papa Joseph wollen in den Ferien dort oben in den Bergen auf die Jagd gehen. Nach wunderbar beschriebener Anreise kommt man schließlich im Ferienparadies an. Die Gewehrpatronen werden unter abenteuerlichen Bedin-



gungen in der Küche ihrer „Villa Bastide Neuve“ genau nach Anleitung des fachkundigen Onkels selbst hergestellt.

Mit dem Duft von Thymian und Rosmarin in der Nase liest man die Jagdbeschreibungen. Höhepunkt ist dann der eigentlich laienhafte väterliche Jäger, der zwei Königsrebhühner erlegt, sogenannte *bartavelle*. Die Kinder sind die Jagdgehilfen. Teilweise schleicht sich Marcel in diese Rolle hinein, weil die Erwachsenen die Kinder manchmal vom männlichen Waidwerk fernhalten wollen.

Dann macht Marcel die Freundschaft mit Lili, dem Sohn des Bauern, von dem Papa das Haus gemietet hat. Die beiden werden herzliche Freunde, die durch die Landschaft streifen und „leider“, nach Art der Menschen dort, Singvögeln mit Fallen nachstellen. Diese werden dann gemeinsam verzehrt.

Die Ferien gehen glücklich zu Ende, die Schule beginnt wieder. Doch die Winterferien kommen, und wieder geht's in die Berge. Marcel wird von Lili heiß erwartet, und die Kinderseele ist beseelt.

Später gibt es eine wunderbare Veränderung der bisherigen langen Wegstrecke. Der Kanalaufseher, ein ehemaliger Schüler des Vaters, gibt ihm einen Schlüssel für eine enorme Abkürzung an einem Kanal entlang, aber: durch „feindliches Gebiet“. Auch diese Abenteuer werden schließlich bestanden und gehen glücklich aus.

Jetzt habe ich das Wort glücklich wohl oft benutzt. Doch dieses Gefühl ist es, das Leser und Leserin erfahren. Irgendwann habe ich das Buch zum zweiten Mal gelesen. Oft habe ich es weiterempfohlen. Und jetzt habe ich es in kürzester Zeit zum dritten Mal mit allergrößter Freude gelesen.

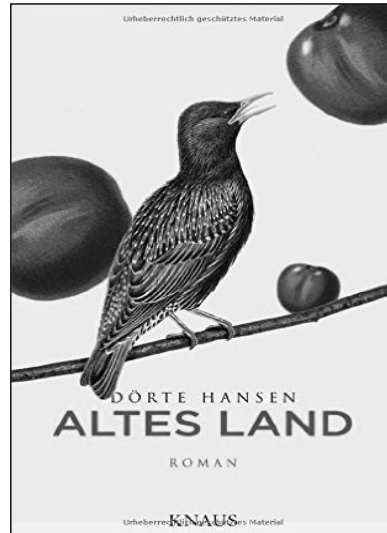
Die Liebe des Autors überträgt sich auch auf Sie, ganz sicher!

Reinhard Hausmann

Marcel Pagnol, Eine Kindheit in der Provence: Marcel / Marcel und Isabelle, Taschenbuch, 464 Seiten, Piper (April 1999), ISBN-13: 978-3492228084, 10,99 Euro

Altes Land Zwei Frauenschicksale vor den Toren Hamburgs

Dörte Hansen



Es ist ein Bestseller, den Dörte Hansen mit dem Titel „Altes Land“ geschrieben hat. Sie verknüpft zwei Frauenschicksale und zwei Generationen. Da ist Vera – sie ist als kleines Kind mit ihrer Mutter

1945 aus Ostpreußen geflohen. „Polacken“ werden sie von den Alteingesessenen im landschaftlich schönen Alten Land genannt. Sie sind nicht willkommen. Die Milch für das Kleinkind muss die Mutter „organisieren“. Das Leben auf dem Gutshof ist schwer. Von den Einheimischen als Fremde, ja als Feindin angesehen, hat sich Vera im Laufe der Jahre eine geachtete Stellung erkämpft, obwohl die Mutter mit einem neuen Mann bald das Weite sucht. Vera lernt den zunächst gehassten Gutshof lieben, sie wird ihn sogar erben.

60 Jahre später wird Vera, die als raubeinige Zahnärztin im Dorf schließlich sogar geschätzt wird, von ihrer Nichte Anne überrascht. Diese ist mit ihrem kleinen Sohn Leon aus Hamburg zu ihr ins Alte Land geflüchtet. Sie hat das nichtssagende Leben im Nobelviertel der Großstadt satt – zumal ihr Mann sie dort betrügt.

Zuerst sind die beiden Frauen mit ihrer neuen Situation auf dem Hof überfordert. Aber mit der Zeit entdecken sie, dass ihre Schicksale Gemeinsamkeiten haben. Leon und die Zuneigung einiger Dorfbewohner geben ihrem Leben Gemeinsamkeiten.

Dörte Hansen erzählt die beiden Frauenleben einfühlsam und mit distanzierterem Witz.

Männer spielen nur eine untergeordnete Rolle im „Alten Land“. Das ist gut so. Verstehen kann man es erst nach der Lektüre des Buches.

Es lohnt sich, das Buch zu lesen und vielleicht Parallelen zu dem Schicksal von Asylanten der Gegenwart zu entdecken.

(hft)

Dörte Hansen, Altes Land, Knaus Verlag, München 2015, ISBN 978-3-8135-0647-1, 288 Seiten, 19,99 Euro

Erster Kuss und dritte Zähne Ruhrpott-Gedichte für jede Gelegenheit

Sigi Domke



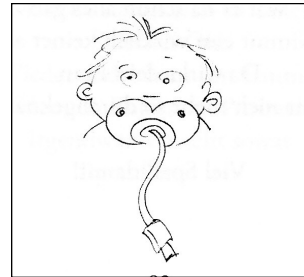
Zwei Kostproben

Für die dritten Zähne

Du bis jetzt wat beweglicher
Zumindest deine Zähne
Du kanns die raus und rein bugsieren
Und damit andre imponieren
Und auch für die Hügiäne

Is dieser Umstand förderlich
Du kanns mim Kärcher beighen
Und so der Plack zu Leibe rücken
Noch bis inne letzte Lücken
Dat wirs' de Beißern ansehn!

Drum freu dich, dat du Dritte has
Dat is ne feine Sache!
Der Herrgott wollt dich zahnlos sehn
Jetz kannse ihm ne Nase drehn
Als kleine, süße Rache!



Fürn ersten Internetzugang

Lieber kleiner Stöpsel, dat is wirklich fein
Du bis jetzt endlich onlein!

Die erste Zeit, da ging ja nich
Da konnze noch nich sitzen
Doch jetzt is die Motorik top
Du kanns übern Bildschirm flitzen
Du kanns mit andre kleine Kinder
Schätten oder mobben
Und brauchts nich, wie et früher war
Durch doofe Pfützen robben
Du brauchts auch nich im Sand mehr spielen
Dat is sowat von gestern!
Du muss auch nich als Rothaut reiten
Durch en öden Western

Ab jetzt ist allet virtuell
Da kann man gratulieren
Na dann, viel Spaß im Internet
Und hol dir keine Viren!

Sigi Domke, *Erster Kuss und dritte Zähne*, Ruhrpott-Gedichte für jede Gelegenheit (Illustrationen: Michael Hüter), Gebundene Ausgabe: 96 Seiten, Verlag Hanselowsky u. Boschmann; Auflage: 1 (2015), ISBN: 978-3942094511, 9,90 Euro

Mitteilungen der Redaktion

Möchten Sie uns Ihre Meinung sagen oder einen Leserbrief oder Artikel schreiben?

Rufen Sie an oder schreiben Sie an eine der folgenden Adressen:

Herr H.- F. Tamm, Dürerstraße 5, 45659 Recklinghausen, Telefon: 02361/22382

Mail: maria.tamm@gmx.de

oder

Herr M. Mebus, Lessingstraße 37, 45657 Recklinghausen, Telefon: 02361/15405

Mail: michael-mebus@web.de

Wo erhalten Sie die RE-SOLUT?

RE-SOLUT liegt wie immer aus im Rathaus, im Stadthaus A, in der VHS, in der Stadtbücherei, in der „Brücke“ im Willy-Brandt-Park, im Bürgerhaus Süd, in der Stadtbücherei Süd, im Fritz-Husemann-Haus, im Kreishaus, in verschiedenen Seniorenheimen, Gemeindehäusern, vielen Arztpraxen und Apotheken.

Die Zeitung wird auch während des Seniorenkinos verteilt.

Auch im Internet kann die Seniorenzeitung gelesen werden: <http://bit.ly/1IN3Pk1>.

Dort finden Sie die Ausgaben ab dem Heft 1/2007 abgespeichert. Sie können die Ausgaben als PDF-Datei auf Ihren Computer oder Ihr Tablet laden und diese dann in aller Ruhe und sogar in Farbe lesen.

Wie erreichen Sie die Geschäftsstelle des Seniorenbeirates?

Geschäftsstelle des Seniorenbeirats:
Stadt Recklinghausen

Fachbereich Soziales, Arbeit und Wohnen
Frau Mader, Raum 0.38 (Erdgeschoss),

Stadthaus A, Rathausplatz 3, 45657 Recklinghausen

Telefon (02361) 50 2124

E-Mail: soziales@recklinghausen.de

Interessieren Sie sich für die Arbeitskreise des Seniorenbeirates?

Der Seniorenbeirat (SBR) hat vier Arbeitskreise, in denen nicht nur Mitglieder des SBR vertreten sind, sondern auch Externe mitarbeiten können.

In RE-SOLUT werden immer wieder Ergebnisse der Tätigkeit der Arbeitskreise vorgestellt.

Weitere Informationen / Hinweise, besonders auch zu kommenden Aktivitäten, erhalten Sie durch die Sprecher der Arbeitskreise.

Arbeitskreis Kultur

Frau Christa Appels

Telefon: 02361/57252

Arbeitskreis Medien

Herr Michael Mebus

Telefon: 02361/15405

Arbeitskreis Soziales

Herr Franz-Josef Krakowiak

Telefon: 02361/498984

Arbeitskreis Stadtentwicklung, Umwelt und Verkehr

Herr Heinrich Stöcker

Telefon: 02361/13401

Informationen können auch aus der Homepage des SBR entnommen werden.
(www.seniorenbeirat-recklinghausen.de)

Hallo liebe Freunde,
liebe Artgenossen,

Recklinghausen hat sich dem Kreisverkehr verschrieben. Immer mehr Straßenkreuzungen werden von Ampeln befreit (aus Kostengründen) und sollen durch Kreisel verkehrssicher oder nur schöner werden. 21 davon gibt es inzwischen in Recklinghausen, sieben sind Mini-Kreisel.

Demnächst erhält auch die Einmündung der Maybachstraße in die Castroper Straße einen hoffentlich großen Kreisel.

Es gibt gelungene und weniger schöne Beispiele von Kreiseln.

An der Hertener Straße z. B. findet ihr ein interessantes Kunstwerk auf der Insel; oder am Oerweg hat sich der Verkehrsfluss deutlich verbessert, und durch das Grün auf der Insel und die Bäume am Rand hat die Kreuzung auch aus Hundesicht gewonnen.

Natürlich ist die Grünzone auf der Insel nur zum Gucken, nicht zum Schnuppern, Hinüberlaufen wäre viel zu gefährlich!

Zwei Minikreisel auf der Dortmunder Straße sind eher ein Verkehrsscherz. Damit dort auch

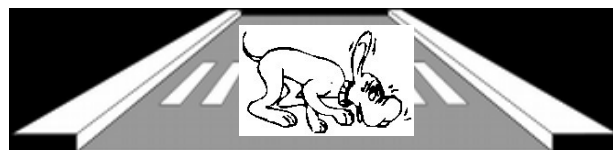
Busse oder Lkw durchkommen, können die Mittelinseln überfahren werden!

Herrchen ist verunsichert, ob er nicht auch einfach geradeaus fahren soll. Busse und Lkw dürfen es doch auch! Oder ob hier vielleicht doch rechts vor links gilt?

Und welche Vorteile habe ich von einem gelungenen Kreisel?

Wenn Frauchen oder Herrchen mit mir an der Leine an dem Kreisel auf dem Zebra-Streifen eine Straße überqueren, haben wir immer Vorrang! Unsicher werden wir jedoch, wenn an zwei (von vier) Einmündungen Zebrastrassen fehlen, wie wir an der Dortmunder Str./Hinsbergstraße entdeckt haben. Das sollte man unbedingt ändern.

Bis bald
Euer RE-BELL
(jh)



Impressum

Verleger:

Stadt Recklinghausen
Fachbereich Soziales, Arbeit und Wohnen
(Fachbereich 50)
Rathausplatz 3, 45657 Recklinghausen
Telefon: 02361 / 50-2111 oder 50-2124
E-Mail: seniorenbeirat@recklinghausen.de

Druck:

Schützdruck GmbH, Oerweg 20, 45657 Recklinghausen

Gestaltung:

Seniorenbeirat Recklinghausen
Arbeitskreis Medien
Michael Mebus

Verantwortlicher Redakteur i.S.d.P.:

Hans-Friedrich Tamm, Dürerstraße 5,
45659 Recklinghausen
E-Mail: maria.tamm@gmx.de

Redaktion:

Heinrich Aring (ha) – Tel. 374141
Ilse Berg (ib) – Tel. 46321
Bernd Bormann (bb) – Tel. 8497299
Mila Gante (mg) – Tel. 16346
Jürgen Herrmann (jh) – Tel. 42575
Rudolf Koncet (rk) – Tel. 16055
Sabine Matthias (sm) – Tel. 25154
Michael Mebus (mm) – Tel. 15405
Edelgard Rose (er) – Tel. 21636
Jan Switon (js) – Tel. 88425
Hans-Friedrich Tamm (hft) – Tel. 22382

Externe Autoren:

Christa Appels / Günter Grothe / Reinhard Hausmann / Sandra Paulsen / Wolfgang Prietsch

Auflage:

3.500 Exemplare

Erscheinungsweise:

4 Ausgaben pro Jahr