

Rheinbreitbach

Das Geheimnis der Kopfbuchen

Diese Ausgabe enthält
15 Seiten Veranstaltungstipps

für Bonn | Königswinter | Oberpleis
Bad Honnef | Rheinbreitbach | Unkel
Erpel | Linz

Natur

Es lebe
der Champignon!

Regionale Küche

Loblied
der Kartoffel

RheinGeraten

Kennen Sie
das Siebengebirge?

Familienfest im Adenauerhaus

Sonntag, 7. Oktober von 10 Uhr bis 18 Uhr

in Bad Honnef-Rhöndorf

im Rahmen des Rheinischen Lesefestes Käpt'n Book

- 11:00 Uhr Puppentheater
„Hilfe, die Olchis kommen!“ (4-8 J.)
- 13:00 Uhr Sabine Ludwig liest aus
„Das verflixte Alfa-Bett“ (5-10 J.)
- 14:00 Uhr Werner Holzwarth liest aus
„Vom kleinen Maulwurf, der wissen wollte, wer ihm
auf den Kopf gemacht hat“ und anderen Büchern (3-6 J.)
- 16:00 Uhr Musikalische Lesung mit Manfred Mai und Martin Lenz zu
„In unserer Straße ist immer was los“ und anderen
Büchern (5-10 J.)



Daneben finden in der Dauerausstellung des Adenauerhauses, im Garten und Wohnhaus zahlreiche Aktivitäten für Familien statt. Es wird gebastelt, gemalt, geraten und gespielt. Ob Kinderquiz, Basteltische oder Stände – alle Aktionen und Workshops finden gänztägig statt. Wer eine Pause braucht, kann sich bei Kuchen und Getränken stärken. **Der Eintritt ist frei.**

Stiftung Bundeskanzler-Adenauer-Haus • Bad Honnef/Rhöndorf • Konrad-Adenauer-Straße 8c • www.adenauerhaus.de

SIEG REHA



SIEG PHYSIO-SPORT

Tagsüber Reha –
abends zu Hause!

++ SIEG Reha in Hennef

Mittelstraße 51 und Dickstraße 59 | 53773 Hennef
Telefon: 02242.96 988-0 | E-Mail: info@siegreha.de

ÜBER 15 JAHRE ERFAHRUNG IN DER AMBULANTEN REHA

An zwei Standorten in Hennef sind wir für Sie da. Mit unserer Erfahrung helfen wir Ihnen Ihre körperliche Leistungsfähigkeit zu verbessern und das seelische Gleichgewicht zu finden.

AMBULANTE REHABILITATION für die Indikationen:
➤ Orthopädie ➤ Neurologie ➤ Kardiologie ➤ Psychosomatik

Ab sofort auch Onkologie

IHRE VORTEILE

- Fachbereichsübergreifende Zusammenarbeit unsere Ärzte und Therapeuten bei Mehrfacherkrankung möglich
- Intensives und konzentriertes ambulantes Therapieangebot
- Wohnortnahe Therapie, auch berufsleitend möglich
- Enger Kontakt zu vor- und weiterbehandelnden Ärzten, optimale Einbringung der Reha-Maßnahmen in die Gesamtbehandlung

UNSER SERVICE

- Fahrdienst ➤ Täglich frisch zubereitete Mahlzeiten
- Ruhemöglichkeit in separaten Räumlichkeiten



Mehr zu unseren Standorten und Angeboten unter www.siegreha.de
Zentrum für Ambulante Rehabilitation (Orthopädie, Neurologie, Kardiologie, Psychosomatik)
Praxen für Physiotherapie | Ergotherapie | Logopädie

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
7:30 bis 21:00 Uhr
Samstag
8:00 bis 16:00 Uhr

www.siegreha.de

Liebe Leserin und lieber Leser,

als Kinder haben wir uns beim Spielen im Wald schon manchmal gewundert warum die Bäume unterhalb der Rheinbreitbacher Koppel so merkwürdig geformt sind. Ob da Hexen am Werk waren – oder gar der Teufel? Weit gefehlt – Kopfbuchen, wie die merkwürdigen Bäume auch heißen, sind **Das hölzerne Erbe der Winzer**. Mehr dazu verrät Ihnen Dankward Heinrich auf den Seiten 4 bis 5. Übrigens sind auch die Esskastanien in unseren Wäldern ein solches Relikt aus der Weinbauzeit – die Römer brachten sie mit, um daraus Pfähle für die Rebstöcke zu gewinnen. Und wenn Maronen in diesen Wochen ihren angenehmen Duft verströmen, wissen wir: Der Herbst ist da!

Diese Wochen sind bekanntlich auch die beste Zeit für deftige Kartoffelgerichte. Margitta Blinde liefert Ihnen in dieser Ausgabe nicht nur ein schmackhaftes Rezept für den Kesselsknall. Sie hat auch **Ein Hoch auf die Kartoffel** für Sie zusammengefasst (Seite 6/7).

Uhles (unter anderem auch Döppekooche oder Topfkuchen genannt) war des Rätsels Lösung aus dem letzten Heft. Ob Sie auf der Liste der Gewinne stehen, erfahren Sie auf Seite 9. Ein neues Rätsel aus der Serie RheinGeräten finden Sie auf Seite 8: **Rätselhaftes Siebengebirge**. Können

Sie die Quiz-Nuss knacken? Dann drücken wir Ihnen die Daumen!

Noch ein kulinarischer Genuss ist eng mit dem Herbst verknüpft: Die **Zeit der Pilze**. Diplom-Biologe Ulrich Sander stellt Ihnen den Wiesen-Champignon vor, der leider immer seltener wird. Werfen Sie mit ihm gemeinsam einen Blick auf den Star unter den Hutpilzen – und seine mehr oder weniger genießbare Verwandtschaft (Seite 10 bis 12).

Um Ihr gutes Recht geht es auf Seite 13: Spätestens beim Auszug streiten sich Mieter und Vermieter häufig über die sogenannten Kleinreparaturen: **Zahlen Sie das?** Rechtsanwalt Christof Ankele bringt Licht in die Angelegenheit und gibt Ratschläge, wie im Fall des Falles vorzugehen ist.

Und zum guten Schluss verraten wir Ihnen im **Kaleidoskop** unter anderem, was Sie tun können, wenn Sie in einem Monat einmal keinen rheinkiesel erwischt haben. Fünf Tipps warten hier auf Sie. Außerdem stellen wir ein Familienfest im Adenauerhaus vor und einen Buchtipps für alle Bonn-Fans, die die Südstadt lieben.

Weitere Tipps für einen unvergesslichen Herbst bieten wir wie immer in unserem umfangreichen **Veranstaltungskalender** ab Seite 16. Dabei lassen wir es wie immer an guten Tipps, wo und wann ein Besuch besonders lohnend ist, nicht fehlen.

Viel Spaß für Sie und Ihre Lieben

Julia Bieder

Bild: fotolia.com/Svetlana Wall



52 mal im Jahr Freude schenken

Hauptstraße 60 a
53604 Bad Honnef
Tel 0 22 24 - 7 10 90
Fax 0 22 24 - 7 10 19
www.retz-buerobedarf.de



Jetzt finden Sie bei uns die
schönsten Kalender für 2019!



Das hölzerne Erbe der Winzer

Als einst großer Weinbauort verfügte Rheinbreitbach früher nicht nur über reichlich Rebflächen, sondern auch über eine sogenannte Niederwaldwirtschaft. Dort gewannen die Winzer Brennmaterial und sogenanntes Ramholz, also die Pfähle zum Anbinden der Rebstöcke in den Weinbergen. Bis heute haben die Bäume von einst ihre ungemein skurrile Form erhalten.

Ramholz stammt vom lateinischen Wort ramus = Ast. Früher war bei den Rebstöcken die sogenannte Einzelpfahlerziehung weit verbreitet. Heute binden Winzer den Wein meist an langen Draht ahmen an. Das erleichtert sowohl die Rebpflege als auch die Lese und erhöht den Ertrag. Aus diesem Grund sind Niederwälder in Mitteleuropa heute selten geworden.

In Rheinbreitbach findet man Reste eines Niederwaldes auf der nördlichen Seite des Rheinbreitbacher Hausberges Koppel im Lötzelingstal unterhalb des Koppelplateaus. An Süd- und Westseite gedieh der Wein. Der ehemalige Niederwald lag oberhalb des Fahrweges zwischen Deck- und Schmal-Platz in der Straße Vonsbach und dem Heiligenhäuschen an der Treppe hoch zum Koppel.

Ramen als Diebesgut?

Auf die frühere Bedeutung des Ramholzes für den Winzer verweist der Rheinbreitbacher Beicht-

spiegel im Chor der alten Pfarrkirche St. Maria Magdalena. Der Diebstahl von Ramholz war wohl nicht selten, wie die Inschrift belegt:

„Die Ramen und Heide steh ich bei der Nacht. Käme es heraus würde ich nicht lachen.“

Einige regenerationsfähige Baumarten, wie zum Beispiel die Hain- und Rotbuchen, Eichen oder Weiden, überleben es, wenn man den Stamm kurz über dem Boden absägt. Sie treiben dann seitlich an der Schnittkante des Baumstumpfes (Stocks) neu aus und bilden sogenannte Seitensprossen. Diese neuen Triebe wachsen dann zu langen geraden Stämmen gen Himmel. Die Bäume im Niederwald verjüngen sich durch diese Stockausschläge. Als Ergebnis sind die Bäume deutlich kleiner und dünner als im normalen Wirtschaftswald. Oft sieht man die Stämme in Gruppen zusammen stehen.

Der Niederwald ist daher keine natürliche Entwicklung, sondern hat seine Struktur durch die menschliche Bewirtschaftung erhalten.



Typisch für den Niederwald sind Stämme in Gruppen

Bild: Dankward Heinrich

Ohne Holzschutzmittel faulten die Pfähle einst rasch, weshalb die Winzer sie regelmäßig austauschen mussten.

Um Ramholz zu gewinnen, schlugen die Weinbauern die ausgetriebenen Äste mit einer Art Haumesser ab, der sogenannten

Hippe. Sobald sie einen Durchmesser von fünf bis sieben Zentimetern erreicht hatten, waren die Äste als Rebpfähle brauchbar. Durch den ständig frischen Austrieb an den Schadstellen bildeten die Bäume massive Stammköpfe. Daher stammt übrigens

Ford Kuga

Überall zu Hause.

FORD KUGA ST-LINE

4 Leichtmetallräder 75 J x 18, 502-Speichen-Design, mit 235/50 R18 Reifen, Park-Assistent mit Ein- und Ausparkfunktion (Active Park Assist), Leder-Stoff-Polsterung in Wildder-Optik mit roten Ziernähten und

Bei uns für **0,-¹**

Abbildung zeigt Wunschausstattung gegen Mehrpreis.

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach § 2 Nr. 5, 6, 6a Pkw-EnVKV in der jeweils geltenden Fassung): Ford Kuga ST-Line: 8,9 (innerorts), 5,9 (außerorts), 7,0 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 156 g/km (kombiniert).

Günter Schorn GmbH

Im Kettelfeld 1, 53619 Rheinbreitbach, Telefon 02224/71147, <http://autohaus-schorn.de>

Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Kuga ST-Line 1.5i-EcoBoost-Benzinmotor 110kW (150 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Start-Stopp-System, Frontairbag.



auch der Name „Kopfbuchen“. Häufig diente der Niederwald auch als Weide. War er umzäunt, sprach man von der „Koppel“. Doch durch Verbiss der Tiere an den frischen Trieben der Bäume entstand erheblicher Schaden. Deswegen verlegten die Winzer die Schnittstellen in solchen



Auf den Stock gesetzte Buche mit alten Stockauschlägen

| Bild: Dankward Heinrich

Fällen bis in eine Höhe von rund zwei Meter. So konnte das Vieh nicht mehr an die Triebe gelangen.

Die Ramholzgewinnung war im Siebengebirge und im unteren Mittelrheingebiet eine weit verbreitete Wirtschaftsform – so auch im Kottenforst (Gespenssterwald), im Ennert und auf dem Bonner Venusberg. Im Siebengebirge blieb diese Bewirtschaftungsform des Waldes bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts erhalten.

Erinnerungen an die Niederwaldwirtschaft finden sich auch in Ortsnamen wie Ramersdorf, Niederholtorf und Ramersbach, einem Stadtteil von Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Die historische Niederwaldwirtschaft war auch die Brennholzwirtschaft der armen Leute. Sie

hat eine jahrhundertalte Tradition.

Einfache Dorfbewohner hatten lange Zeit nicht die Möglichkeit, vollständige alte Bäume aus dem Wald zu holen. Daher nutzten sie das Holz, an das sie einfach herankommen konnten.

Zunächst sammelten sie abgestorbene Äste. Gab es kein Totholz in der Umgebung mehr, nutzten sie Bäume in der Nähe der Dörfer und hauten sie ab – daher auch der Name Hauwald. Meistens dienten dazu Jungbäume und Äste mit weniger als 15 Zentimetern Durchmesser. Zur Holzgewinnung im Rahmen der Niederwaldwirtschaft schnitt man die Bäume alle 15 bis 20 Jahre zurück. Bei diesem Nutzungsrhythmus blieb die Wurzel über viele Jahrzehnte hinweg lebensfähig. Waren die Seitentriebe dick genug, wurden sie kurz über dem Boden abgeschnitten – also kurz über dem Wurzelstock: Der Baum wurde „auf den Stock gesetzt“.

Stabilisierung von Steilhängen

Stellen an Böschungen und Steilhängen groß gewordene Bäume eine Gefahr durch Umstürzen dar, setzt man sie auch heute noch gerne auf den Stock. Gerade an Steilhängen wie am Weg zur Breiten Heide und zum Koppelplateau im Lötzelingstal in Rheinbreitbach stabilisieren die Wurzeln der Bäume durch diese traditionelle Methode weiterhin den Hang. In den Folgejahren treiben die Bäume wieder neu aus.

„Im ersten Moment ist das optisch natürlich nicht schön anzusehen. Dafür haben wir in Sachen Verkehrssicherheit an dieser Stelle für die nächsten 40 bis 50 Jahre Ruhe“, erläuterte dazu Revierförster Hans-Werner Neitzert im vergangenen Jahr in der „Rheinzeitung“.

|| Dankward Heinrich

Garth & Co. KG

HARK Die Nr. 1

im Kamin- & Kachelofenbau

H. K. Wolfgang Lucht

HARK-Generalvertretung

Orscheider Straße 36, 53604 Bad Honnef

Drei Schritte bis zu Ihrem Traum-Kamin:
1. Anrufen und unverbindliches Beratungsgespräch vereinbaren, bei Ihnen zu Hause, auf Ihrer Baustelle oder im HARK-Studio.
2. Aufstellungsskizze mit allen relevanten Daten incl. notwendiger Brandschutzmaßnahmen
3. Realisierung zum Wunschtermin incl. gemeinsamen Anbrennen und Einweisung.

Termin-Vereinbarung: 02224 824670 (AB)
 Mobil immer für Sie erreichbar: 0170 3434000
 oder Mail an: info@feuer-im-siebengebirge.de

www.feuer-im-siebengebirge.de

Fördern Sie kostenlos den HARK-Katalog an incl. Wertgutschein von 100 € bei Ihrer Bestellung!

Jetzt Kaminofen Kamin bestellen + Weihnachten brennt er schon! Plus Edelstahl-Kamin-Besteck gratis dazu!!!

Neu: Jetzt auch Gaskamine und Infrarot-Systeme

Alle HARK-Ersatzteile + Service

Partnerbetrieb

junited AUTOGLAS

GLASTEC
AUTOSERVICE

GLASTEC
AUTOGLAS

Autoglas-Service

JETZT NEU FÜR SIE:

Diagnose und Kalibrierung von Assistenzsystemen

Service für alle Marken

Werkstattservice

Reifenservice

Hauptuntersuchung

☎ 02224 901020 · Rheinbreitbach · Rolandsecker Weg 19a

BADSPENCER

Alexander Becker - Techniker

„Bei mir sitzt jeder Handgriff. Wenn ich an einem Projekt arbeite, gebe ich alles. Denn meine Devise lautet: Das Beste ist gerade gut genug für Sie!“ Frings ... und es wird gut.

www.frings-gmbh.de

Heizung | Sanitär | Lüftung

Maarweg 67 · 53619 Rheinbreitbach

Telefon: 02224 96 03 20

...und es wird gut!

Ein Hoch auf die Kartoffel

Wer genau es war, der damals vor Jahrhunderten die Kartoffel nach Europa brachte ist nicht sicher überliefert. Vermutlich war es einer der damals bekannten Seefahrer. Fest steht: Bis heute ist die tolle Knolle ein Hit – und ihre Gerichte gehören zum Herbst wie die bunten Blätter an den Bäumen.

Das Herkunftsland der Kartoffel ist Südamerika. Dort lernten spanische Eroberer im 16. Jahrhundert die Pflanze von den Indios kennen. Das Wort leitet sich vom italienischen „tartufo“ ab, was so viel bedeutet wie Trüffel oder Erdknolle. Die Rheinländer haben daraus kurzerhand „Tuffel“ gemacht. Doch nach ihrer Reise über den Atlantik sollte noch einige Zeit vergehen, bis die Kartoffel ihren Siegeszug in die deutschen Ackerböden antreten konnte. Man exportierte sie ursprünglich als reine Zierpflanze wegen ihrer oberirdischen schönen Blüten und ihres üppigen Laubes. Dass der wichtigste Teil der Pflanze unter der Erde wuchs,

erkannte man damals noch nicht – zumal die Früchte, wie häufig bei Nachtschattengewächsen, giftig sind. Wer sie isst, muss mit Krämpfen und Übelkeit oder gar rauschähnlichen Zuständen rechnen. Als jedoch Kriege und Missernten im 18. Jahrhundert zu großen Hungersnöten in der Bevölkerung geführt hatten, ergriff der Preußenkönig Friedrich II. die Initiative und erließ die sogenannten „Kartoffelbefehle“, mit denen er seinen unterernährten Untertanen den Anbau der bisher unbekanntes Feldfrucht auf ihrem Land aufs Auge drückte. Die Bauern standen der unbekanntes Pflanze weiterhin mit Misstrauen und Ablehnung gegenüber. Viel

Aufklärung war nötig, bis Bauern die ersten Kartoffeln anpflanzten und ihre unterirdisch wachsenden Knollen ernten konnten. Sogar die Geistlichkeit wurde in das Vorhaben eingespannt: Pfarrer hielten von der Kanzel „Knollenpredigten“, um die Bauern zum Anbau der Frucht zu überreden. Aus dieser Zeit stammt offenbar auch das Sprichwort: „Rin in die Kartoffeln – raus aus die Kartoffeln.“ War der Hunger in der Truppe zu groß, gab der Hauptmann den Befehl zum Plündern des Ackers oder es hieß dieses Feld wird verschont.

Robuster Sattmacher

Dabei besitzt die Kartoffel als Feldfrucht viele Vorzüge: Sie ist anspruchslos, was den Boden betrifft, sie verträgt zudem Nässe besser als Getreide. Darüber hinaus war sie nahrhaft für Mensch und Tier und auch noch vielseitig verwendbar und preiswert. Heute ist die Kartoffel eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel weltweit und dient zudem als Tierfutter und als Industrierohstoff. Über 5.000 Sorten verteilen sich über die ganze Welt. Sie ist gut für die schlanke Linie – 100 Gramm Kartoffeln enthalten nur 70 Kalorien – und punktet mit zahlreichen Vitaminen und Mineralstoffen. Aufgrund ihres relativ hohen Gehalts an sättigenden Kohlehydraten in Form von Stärke ist sie zu Unrecht als Dickma-

cher verpönt. Das Problem liegt in der Art ihrer Zubereitung: Als Pell- oder Salzkartoffel ist sie ein kalorisches Leichtgewicht. In Fett gebraten oder gar frittiert dagegen ist sie eine Kalorienbombe und weitaus weniger verträglich für Magen und Darm. Aber dafür kann die Kartoffel nix. Auch in Begleitung deftiger Mayonnaisen oder leckerem Speck ist sie nicht gerade Diät-tauglich. Die Kartoffel-Küche ist eine klassische Hausmannskost: Einfach und doch vielseitig, sättigend und immer schmackhaft. Es gibt festkochende und mehlig kochende Sorten und zu den alt überlieferten braunen Arten haben sich andere mit roter, blauer oder gar schwarzer Schale gesellt. Die Auswahl ist groß und die Geschmacksrichtungen sind abwechslungsreich. Unsere rheinische Küche liebt die Kartoffel in zahlreichen regionalen Varianten. Seit zehn Jahren gibt es sogar eine rheinische Kartoffelkönigin! In diesem Jahr ist es Jessica Krebbing, eine 22-jährige Landwirtin, die zur Botschafterin der Kartoffel ernannt wurde und Bauern- und Verbrauchermärkte in der Region besucht. Die meisten Kartoffel-Gerichte sind einfach zuzubereiten mit saisonalen Zutaten aus dem Garten. Typisch für unsere Region sind der Döppekooche oder Uhles oder Kesselsknall. Diese Gerichte tauchen im Herbst nicht nur auf dem heimischen Herd auf, sondern auch auf den Speisekarten

Döppekooche | Uhles | Kesselsknall für ca. 10 Portionen

- 4 kg Kartoffeln, gerieben
- 6 Zwiebel(n), gerieben
- 10 mittelgroße Eier
- 1 TL Majoran, gerebelt
- 1/2 TL Muskat, gemahlen
- 2 EL saure Sahne
- 350 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
- Mettwurst nach Belieben, geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln, Zwiebeln und die anderen Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Diese Masse wird in einen mit Öl gefetteten, Bräter gegeben und kommt bei ca. 250 °C mit Deckel 1 1/2 Stunden lang in den Ofen und dann noch mal eine 1/2 bis 3/4 Stunde ohne Deckel, damit sie eine schöne braune Kruste bekommt. Mit dem Salz aber bei Zugabe der Mettwurst etwas vorsichtig sein.

Sauder's Farmladen

Sauders Farmladen zur Herbstzeit:

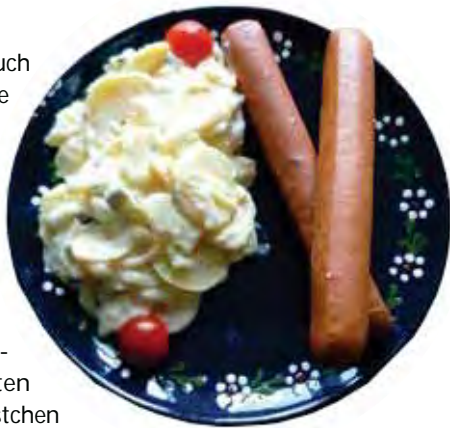
Kartoffeln direkt vom Bauern aus der Region
 Äpfel + Birnen vom Obsthof Rech/Grafschaft
 Eier aus eigener Hühnerhaltung
 Honig aus dem Siebengebirge
 Senf von der Monschauer Senfmühle
 Geflügelfleisch und –Wurst
 Nudeln und vieles mehr

Öffnungszeiten:
 Di-Fr 8.30-13.00 Uhr + 14.00-18.00
 Sa 8.30-13.00 Uhr



Königswinterer Str. 689 · 53227 Bonn-Oberkassel
 Telefon 01 60 / 3 26 65 49

der örtlichen Lokale. Auch der beliebte Rievkooche (Reibekuchen) wird aus ähnlichem Teig hergestellt. Die rheinische Variante des Kartoffelsalats ist herzhaft und mit selbst gemachter Mayonnaise, Gurkenstückchen, Zwiebeln und hartgekochten Eiern. Dazu gibt es Würstchen oder Fleischwurst im Ring.



Bei der Aufzählung von Kartoffelgerichten aus dem Rheinland darf natürlich „Himmel un Ääd“ nicht fehlen. Hierbei vereint sich der Himmels-Apfel auf das Köstlichste mit dem Erd-Apfel. Kartoffel und Äpfel werden gekocht, gewürzt und zusammen zu einem gestampften Püree verarbeitet. Dazu gibt es gebratene Zwiebelringe mit Brat- oder Blutwurst (Flöns). Himmel und Erde kennt man auch in Norddeutschland und Schlesien. Pommes Frites à la Rheinland haben den Beisatz „Rut-wiess“, das heißt, „rot-weiß“, also mit Ketchup und Mayonnaise. Die Kartoffelsuppe steht in allen Regionen unseres Landes auf dem Speiseplan. Es soll über 700 verschiedene Macharten geben! Die rheinische Variante beinhaltet neben der Kartoffel auch Möhren, Zwiebeln, die in Brühe gekocht und danach püriert werden und mit Mettwurst oder Schinken gegessen werden.

Für alle unsere aufgezeigten Rezepte gilt: Wenn Sie andere Varianten kennen, lassen Sie es uns wissen!

Die alte Benimm-Regel aus dem vorigen Jahrhundert, dass man eine Kartoffel nicht mit dem Messer schneiden darf, ist inzwischen überholt. Das Metall, aus dem damals Messer hergestellt wurden, oxidierte und gab einen bitteren Geschmack an die Kartoffel ab. Das passiert mit den heutigen Edelstahlmessern nicht mehr. Trotzdem empfehlen Ratgeber die Kartoffel auch weiter mit der Gabel zu zerteilen, und so eine brüchige und saugfähige Fläche für Saucen zu erhalten.

Und schließlich waren da noch „die dümmsten Bauern, die die dicksten Kartoffeln ernten“ – Ob dieser Spruch wirklich stimmt, darf man aber getrost bezweifeln – ist seine Botschaft doch, dass man ohne besondere Talente und ohne Anstrengung zum Erfolg im Leben kommen kann. Manchem fällt das Glück sprichwörtlich in den Schoß, aber eben nur einigen wenigen. Gleichwohl hat es ziemlich lange gedauert bis die Bauern – die dummen wie die schlaunen – begriffen, was sie mit dieser neuartigen Frucht auf ihren Äckern überhaupt anstellen sollten.

Werden Kartoffeln knapp?

In diesem Jahr drohen aufgrund des frühen und heißen Sommers und der damit einhergehenden Dürre bei der Kartoffelernte Ausfälle bis zu 40 Prozent. Dazu kommt, dass es meist nur kleine Kartoffeln überhaupt bis zur Ernte schaffen. Für die Herstellung von Pommes Frites eignen die sich überhaupt nicht, denn für die goldgebackenen Stangen braucht man Übergrößen. Wenn der Markt für Kartoffeln eng wird, führt das natürlich auch zu einer Preissteigerung, mit der man rechnen sollte. Es wird also in diesem Herbst Einbußen an Menge und Qualität geben.

Ein Grund mehr, sich den Wert und die Bedeutung der Kartoffel für uns und unsere Ernährung einmal bewusst zu machen.

|| Margitta Blinde

Ihr frischmarkt
frisch in ihrer Nähe

**Keine Zeit einzukaufen?
Einkauf zu schwer?**

Dann liefern wir Ihnen
Ihren Einkauf nach Hause!
Ihr Frischmarkt

Bahnhofstraße 4 · Königswinter · 0 22 23 / 9 07 09 56

**SCHUHREPARATUR
SCHLÜSSELDIENST**

UNKEL · ANTON-LIMBACH-STR. 2
AM VORTEIL-CENTER
TEL./FAX: 0 22 24 / 9 01 48 89

MO. - FR. 9:00 - 19:00 UHR · SA. 8:00 - 16:00 UHR

**Autoschlüssel mit Wegfahrsperr
Tresorschlüssel · Schließzylinder
Stempel · Gravuren · Schleifarbeiten**

Mit uns können Sie was erleben.
Rosa Valenz – Ihr persönliches Shopping-Event.

Einfach online kostenfrei teilnehmen und gewinnen. Zum Beispiel einen Gutschein von Rosa Valenz im Wert von 150 Euro und vielen gratis Überraschungen inkl. Wohlfühl-Cocktail zur Begrüßung.

**Gutschein
im Wert von
150 Euro**

Mehr als Energie.
Exklusiv für
unsere Kunden

www.bhag.de/erlebnispur

BHAG
Energie mit Heimvorteil

Rätselfhaftes Siebengebirge?

Pünktlich zur Wandersaison im Herbst geht es in diesem Monat bei unserer Rätselserie rund um das Siebengebirge. Knacken Sie auch diesmal die Rate-Nuss? Die Buchstaben der jeweils richtigen Antworten ergeben unser gesuchtes Lösungswort. Sie müssen die Buchstaben nur in die richtige Reihenfolge bringen. Viel Glück!



Rätselfragen

Wie lang ist das Netz der Wanderwege im Siebengebirge?

- N) 20 km
- I) 200 km
- H) 500 km

Welche Gesteinsart kommt im Siebengebirge nicht vor?

- D) Latit
- A) Granit
- B) Basalt

Wie groß ist der Naturpark Siebengebirge?

- G) 480 Hektar
- T) 4.800 Hektar
- U) 48.000 Hektar

Wie heißt der höchste Berg des Siebengebirges?

- V) Drachenfels
- O) Petersberg
- T) Oelberg

Wann wurde der Trachytabbau am Drachenfels eingestellt?

- E) 1736
- L) 1836
- M) 1936

Ihre Lösung erbitten wir bis zum 10. Oktober 2018 per Post an: Quartett-Verlag Erwin Bidder, Im Sand 56, 53619 Rheinbreitbach oder per E-Mail an info@rheinkiesel.de. Einsendungen ohne Angabe der Anschrift können nicht gewertet werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden

in der November-Ausgabe bekanntgegeben und außerdem schriftlich benachrichtigt.

Auf den Gewinner wartet ein ungewöhnliches **Essen für vier Personen** im Wert von € 72 im Oberkasseler Restaurant „Karawane“:

Eine köstliche kulinarische Rundreise durch den Orient

Neun Spezialitäten aus verschiedenen Ländern warten auf den Gast. Alles erst einmal probieren und dann bestellen: Was Sie wollen, so oft Sie wollen, so lange Sie wollen. Das Menü wechselt 14-tägig. Basis sind mehr als 400 einzelne Rezepte. Das Restaurant KARAWANE im Bonner Stadtteil

Oberkassel ist jedenfalls anders als der Rest der gastronomischen Welt. Eine Speisekarte gibt es; Sie werden sie vermutlich nicht benötigen: In diesem ungewöhnlichen Restaurant kommt die Speisekarte zum Probieren auf den Tisch. Hier kocht man orientalisches für den europäischen Gaumen!



Adrianstraße 104
Bonn-Oberkassel
Tel. 02 28 - 9 44 96 80
www.karawane-oberkassel.de

Reservierung empfohlen.
Öffnungszeiten:
Montag - Samstag
18.00 - 23.00 Uhr
Sonntag ab 17.00 Uhr
Telefon: 02 28 - 9 44 96 80



Des Rätsels Lösung

War unser September-Rätsel zu leicht? Oder lag es am dezenten Hinweis der Redaktion, dass der gesuchte Begriff ohnehin demnächst ohnehin in aller Munde sein wird? Jedenfalls erreichten uns zum Rätsel aus der September-Ausgabe zu 99 Prozent richtige Lösungen. Zur Abrundung dieses Themas singt Ihnen Margitta Blinde auf Seite 6/7 ihr „Hoch auf die Kartoffel“ präsentiert zugleich ein Rezept für Uhles, Kesselsknall, Döppekoche, Topfkuchen und was es sonst noch an einfallsreichen Bezeichnungen für das „Nationalgericht der Rheinländer“ gibt. Lassen Sie es sich schmecken!

Herzlichen Glückwunsch

Je ein Exemplar der Neuausgabe von Karl Schumacher „Überliefertes und Erlebtes aus dem Siebengebirge“ (vorgestellt in unserer August-Ausgabe) haben gewonnen:



Hans Georg Buchmüller, Unkel
Karl Meidl, Linz
Marlis Wemheuer, Königswinter

Auf je ein Exemplar der Publikation von Heinrich Blumenthal

„Wenn nur der Rhein nicht wär‘...“ können sich freuen:



Renate Lange, Bad Honnef
Wilfried Müller, Vettelschoß
Wilfried Thiesen, Bonn



Die märchenhafte Liebesgeschichte der Honnefer Autorin Irene Grosch „Zeit der Kirschen“ werden mit Vergnügen lesen:

Lioba Brauer-Zeftwuch, Bonn
Elisabeth Cellarius, Rheinbreitbach
Doris Hopp, Erpel



„Vom Zauber des Siebengebirges“ aus der Edition rheinkiesel können in wenigen Tagen

Bernd Krumscheid, Linz
Monika Kurenbach, Königswinter
Franz Midderhoff, Bad Honnef

Wir gratulieren allen Gewinnern und danken der großen Zahl der Rätselfreunde, die sich es wieder einmal nicht haben nehmen lassen, mitzumachen.

Wie denn, Sie haben Ihren Namen auf der Liste der Gewinner nicht entdecken können?

Macht nichts! Wie heißt es doch so schön? „Neues Spiel, neues Glück“. Knacken Sie die Nuss des Monats auf Seite 8 und hoffen Sie darauf, beim nächsten Mal als Gewinner mit dabei zu sein.

Vielleicht sitzen Sie dann schon bald in der „Karawane“ in Oberkassel und genießen die orientalischen Speisen des Restaurants.



Sanitätshaus
Drieschweg 46
53604 Bad Honnef
Telefon (02224) 96 99 66
Telefax (02224) 7 88 35

Reha-Team Dix: Wir bringen Hilfen

*Ihr kompetenter Partner
in Reha-technik und Pflegebedarf*

- Bewegungstrainer
- Gesundheitsschuhe
- Therapiefahrräder
- Bandagen
- Kompressionsstrümpfe
- Gehhilfen
- Rollstühle
- Pflegebetten
- Lifter
- Alles zur häuslichen Pflege

+++ Kostenlose Parkplätze direkt am Haus +++

VERTRAUEN • KOMPETENZ • ZUSAMMENARBEIT



KRANKENPFLEGEDIENST | SOZIALSTATION
ROCKSTEDT

Vertragspartner alle Kassen

- Kranken- und Altenpflege
- Körperpflege und med. Behandlungspflege
- Pflegeberatung
- Familienpflege
- Hauswirtschaftliche Hilfen und Betreuungsdienst bis zu 24 Stunden
- Urlaubsvertretung
- Beratung in Fragen der Pflege
- Qualitätssicherungsbesuche
- Grundpflege
- Nachtwachen
- 24 Stunden erreichbar

- Linz • Unkel • Bad Honnef
- Königswinter • Bonn

Hauptstraße 11 d
53604 Bad Honnef
Tel. 0 22 24 / 7 60 19
Mobil 0171 / 50 71 981
Email: info@pflegedienst-rockstedt.de

Hausnotruf rund um die Uhr!
Prüfnote MDK: 1,1

Zeit der Pilze

Nanu, was wächst denn da aus der Wiese? Das weiße Ei ähnelt verdächtig den Champignons aus dem Supermarkt. Tatsächlich können sich diese Speisepilze jetzt im Herbst auf dem heimischen Rasen finden. Ihr Verzehr ist jedoch nur etwas für Pilzkenner.

Überraschenderweise finden wir wildwachsende Champignons hin und wieder sogar auf Grünflächen mitten in der Stadt – vorausgesetzt, diese werden nicht zu oft gemäht. Dann können die Fruchtkörper unbehelligt wachsen. Beispielsweise der Wiesen-Champignon: Innerhalb von drei bis fünf Tagen wächst er vom „Ei“ zum stattlichen Schirmpilz heran und entfaltet seinen Hut mit einem Durchmesser von 12 bis 15 Zentimetern. Manche Exemplare erreichen sogar 20 Zentimeter! Allerdings handelt es sich bei dem sichtbaren „Pilz“ nur um den Fruchtkörper, also den Teil des Pilz-Lebewesens, der der Vermehrung dient. In den Lamellen unterm Hut reifen Sporen heran, die der Wind verbreitet. Der eigentliche Pilz-Organismus wächst unterirdisch in einem verborgenen Geflecht, Myzel genannt.

Zurück zum sichtbaren Teil: Der Champignon, insbesondere der Wiesen-Champignon, ist der Pilz schlechthin. Die Franzosen nennen ihn so, meinen aber mit dem Begriff aber alle Hut-Pilzarten.

Der französische Name ist uns inzwischen geläufiger als die Deutsche Bezeichnung „Egerling“.

Eine große Familie

Im Varietäten-Reichtum der Champignon-Gattung mit dem wissenschaftlichen Namen „Agaricus“ liegt der Grund für so manche Probleme. Die Systematiker unter den Biologen haben es sich zur Aufgabe gemacht, Arten zu unterscheiden und zu beschreiben. Sie haben alle Mühe mit der Vielfalt der Champignon-Gruppe. Auch Pilzsammler tun sich mitunter schwer, die einzelnen Arten zu unterscheiden.

Doch die Mehrzahl der Hut-Pilze sind ungenießbar – wer selbst-gesammelte Pilze essen möchte, tut also gut daran, nur die Fruchtkörper zu sammeln, bei denen er sich absolut sicher ist, dass sie genießbar sind.

Die Oberfläche vieler Champignons ist weiß. Es gibt allerdings auch bräunliche Wald-Champignons und schuppige



Der darf ruhig noch wachsen! | Bild: Ulrich G. Sander

Champignons, die gemustert sind. Zu allem Überfluss hat ein und dieselbe Art im Deutschen oft noch ein, zwei weitere Namen. So wird der Feld-Champignon auch Schaf-Champignon oder Weißer Anis-Egerling genannt. Übersetzt man seinen wissenschaftlichen Namen *Agaricus arvensis*, handelt es sich um den „Wiesenbewohnenden

Champignon“, während der Wiesen-Champignon *Agaricus campestris* heißt – und das lateinische *campestris* „feldbewohnend“ bedeutet. Der Braunschuppige Champignon heißt auch Riesen-Champignon, den man wiederum nicht mit dem Großen Wald-Champignon verwechseln darf. Ähnlich riesenwüchsig ist der Stadt-Champignon, auch

Leuchtender Oktober

Wir sind Partner von

Inhaber: Thomas Steinmann
 Linzer Str. 117 | 53604 Bad Honnef
 Telefon: 0 22 24 - 33 48 | Fax: 96 16 57
 thomas-steinmann@t-online.de

Scheiden-Champignon genannt. Besondere Merkmale sind der große Schirm und ein kräftiger Stiel mit großem Hautring. Dies alles übertrifft aber noch der rekordverdächtige Großsporige Champignon. Dieser Riese kann Schirme mit einem Durchmesser von einem halben Meter entwickeln. Er gedeiht auf Alpenwiesen. Ist Ihre Verwirrung nun komplett? Kein Wunder, denn es gibt rund 100 bis 200 Agaricus-Arten, davon 60 Formen in Europa.

Ein Bild von einem Pilz

Zurück zum Wiesen-Champignon: Er wächst typischerweise auf Viehweiden, Wiesen, seltener auch an Feldwegen, auf Äckern und in Parkanlagen. Er ist ein hervorragender Speisepilz und Namensgeber der Agaricus-Gruppe. Seine reinweiße Hutoberfläche ist seidig, im Alter kann sie sich leicht ocker verfärben und etwas schuppig werden. Der Stiel ist ebenfalls weiß und



gleichmäßig zylindrisch und trägt einen markanten, scheidigen Ring. Seine Ausprägung dient Biologen und Pilzsammellern oft als Bestimmungsmerkmal. Unter dem Hut finden wir zahlreiche Lamellen, das kennzeichnende Merkmal der großen Gruppe der Lamellen-Pilze. Im jungen Zustand sind sie rosa gefärbt. Mit zunehmenden Alter des Fruchtkörpers verdunkeln sie sich von beige über schokoladenbraun bis hin zu schwarzbraun. Daran kann der Fachmann die Genussreife erkennen.

Kennzeichnend ist auch der Duft der Champignons: Wiesen-Champignons riechen angenehm mild, appetitlich, pilzig – ähnlich wie die gezüchteten Speise-Champignons, deren Urform vermutlich der Garten-Champignon ist. Sie sind gut verträglich und schmecken auch roh.

Die Nase bestimmt mit

Einen würzigeren Geruch, unter anderem nach Anis (selten auch vermischt mit Mandelaroma) haben einige Arten, die Anis-Egerlinge genannt werden. Ihr Geschmack ist kräftiger. Zu ihnen gehören unter anderem Schaf-, Dünnfleischiger und Schiefknolliger Champignon. Manche Arten verströmen durchaus strengere Gerüche, vor allem, wenn die Fruchtkörper etwas reifer sind. Dazu zählt beispielsweise der Kompost-Champignon: Er besiedelt nicht nur Komposthaufen, Müll- und Schuttplätze, sondern findet sich auch entlang von Straßen. Anscheinend nimmt er die unangenehmen Aromen seiner Umgebung auf, denn ein Experte urteilte über ihn: „Wenig appetitlich! Ein wahrer Dreckchampignon!“

Der Pilz-Sammler, der sich an die schwierige Gruppe der Lamellenpilze heranwagt und auf Champignons aus ist, sollte sicher die tödlich giftigen und sehr ähnlichen Knollenblätterpilz-Arten kennen. Außerdem muss er einen speziellen Champignon bestimmen können, der hinsichtlich Aroma und Verträglichkeit so gar nicht mit den anderen Agaricus-Arten harmoniert: Wer den Karbol- oder auch Gift-Egerling verzehrt, bekommt Erbrechen und Durchfall bis hin zu Schwindelanfällen und Sehstörungen. Damit gilt er noch als schwach giftig. Fatalerweise sieht er auf den ersten Blick aus wie die übrigen Arten und mischt sich gerne unter Wiesen-Champignons.

Deshalb ist es angeraten, die einzelnen Champignon-Pilze nicht

LA REMISE
LANDHAUSMÖBEL - ANTIQUITÄTEN - ACCESSOIRES

der edle OFFLINE-SHOP in Königswinter
TREFFPUNKT DES GUTEN GESCHMACKS

KUNST

ANTIQUITÄTEN
ACCESSOIRES
EXCLUSIVMÖBEL

MODE

IM EHEMALIGEN WEINGUT „IMMENHOF“ FINDEN SIE AUF
CA. 500 QM AUSGESUCHTE WOHNACCESSOIRES, ANTIQUITÄTEN
UND AKTUELLE MODE.

**A LIEDELE IN JIDDISCH – ein Klezmer-Abend mit Dalia
Schaechter und anderen. Sonntag, 7. Oktober 2018, 19.00 Uhr,
Im Glashauss La Remise, Eintritt Euro 28.**

Öffnungszeiten Dienstag - Samstag 11.00 - 18.00 Uhr
Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr . Montag Ruhetag
LA REMISE . Rheinallee 6 (gegenüber der Fähre) . 53639 Königswinter
Tel. 0 22 23 - 700 920 . email info@laremise.de . www.laremise.de

Seit 30 Jahren Baumdienst Siebengebirge Nun schon in zweiter Generation

Weit über die Grenzen des Siebengebirges hinaus bitten Kunden Gary Blackburn um Rat, wann immer es um professionelle Pflege, den Erhalt oder die Sanierung von Bäumen und Naturdenkmälern geht. Auch Fällungen – oft auch auf engstem Raum – gehören zur täglichen Praxis der voll ausgebildeten Baumexperten.

Die Söhne Kevin, Alexander und Luke leiten seit ihrer Ausbildung zum „European Treeworker“ sowie zum „Baumkontrolleur“ bereits eigene Teams im Westerwald, der Eifel und NRW. Die eigentlichen Stars im Team sind aber nach Meinung vieler Kunden Collie-Dame Emma und ihr Sohn Charles.

Freuen auch Sie sich auf ein Kennenlernen bei einer kostenlosen, professionellen Beratung! Weitere Informationen und wertvolle Video-Expertentipps rund um die Baumpflege finden Sie auf der Homepage!

www.Baumdienst-Siebengebirge.de

BAUMDIENST SIEBENGEIRGE FORSTHAUS REIFSTEIN

GARY BLACKBURN UND SÖHNE – JETZT AUCH IN ZWEITER GENERATION

- Baumpflege • Baumsanierung • Baumstumpf fräsen
- Baumfällung - schwierigste Fälle mit englischer Doppelseiltechnik • Garten-/Jahrespflegearbeiten

**Fachgerechte
Baumbewertung *kostenlos***

Sie werden ins nächste Büro verbunden: Bonn, Siegburg, Linz, Königswinter, Köln, Düsseldorf, Berg, Gladbach, Mayen, Neuwied, Montabaur, Altenkirchen. Tel. 02645 / 9999-000, Fax: 02645 / 9999-004

WWW.BAUMDIENST-SIEBENGEIRGE.DE

Gebührenfreie Hotline 0800 / 228 63 43

Friedhofsgärtnerei Paeseler

... über 80 Jahre der Meisterbetrieb Ihres Vertrauens

DAUER GRAB PFLEGE
Lohnt bereits ab 100,- €



Meisterbetrieb
Inh. Manuela Brammer
Drieschweg 48
53604 Bad Honnef
Telefon 0 22 24 / 37 57
Telefax 0 22 24 / 96 18 43
Mobil 0 16 3 / 5 02 35 67

www.friedhofsgaertnerei-paeseler.de

Sie haben den **Kopf**
wir den **Hut!**

Hannelore Merkesacker
Modistenmeisterin

Anfertigung im eigenen Atelier
Damen- und Herrenhüte

53604 Bad Honnef • Hauptstraße 62 • Telefon (0 22 24) 7 43 62
Montags geschlossen • Di. - Fr. von 10:00 - 18:00 Uhr
Sa. von 10:00 - 14:00 Uhr



**Immer wieder einen
Ausflug wert!**
einfach · bequem · hinauf



DRACHENFELSBAHN
KÖNIGSWINTER
www.drachenfelsbahn.de

Natur

nur nach ihrem Äußeren zu beurteilen. Experten drücken beispielsweise das Fruchtfleisch, um die Verfärbung zu beobachten, und prüfen den Geruch. Beim Gift-Egerling läuft die verletzte Stelle sofort kräftig gelb an. Das gilt vor allem für die Stielbasis. Die übrigen Arten verfärben sich

von Tagen in Mengen austreiben zu lassen. Und so kennt ihn auch fast jedes Kind. Trotzdem hat die Deutsche Gesellschaft für Mykologie, also für Pilzkunde, den Wiesen-Champignon zum Pilz des Jahres 2018 ernannt. Denn der Allerweltpilz findet sich immer seltener. Grund dafür ist auf



Vollreifer Champignon auf einer Rasenfläche

| Bild: Ulrich G. Sander

weniger auffällig. Wiesen- und Schaf-Champignon werden rötlich – damit ist man also auf der sicheren Seite. Am markantesten ist jedoch der Geruch nach Karbol oder Tinte. Karbol (heute bekannt als Phenol) riecht unangenehm und wurde früher in Krankenhäusern zur Desinfektion verwendet. Dieser Geruch verbreitet sich auch beim Kochen – das sollte eigentlich Warnung genug sein. Trotzdem ist der Karbol-Egerling einer der häufigsten Verursacher von Pilzvergiftungen. Offenbar ist bei manchen Karbol-Egerlingen der Geruch nur schwach ausgeprägt.

Champignon in Gefahr?

Champignons sind genügsam und ernähren sich von totem Pflanzenmaterial im Boden. Damit fungieren sie als Zersetzer und tragen zur Humusbildung bei. Natürlich brauchen Pilze Feuchtigkeit für das Wachstum. Häufig reicht schon ein Gewitterregen aus, um sie innerhalb

der einen Seite der Verlust von Grünland, auf der anderen Seite die starke Nutzung der verbleibenden Flächen – inklusive Düngung mit Stickstoff zur Ertragssteigerung.

Das früher typische massenhafte Auftreten ist mittlerweile ein seltenes gewordenen Phänomen. Das Ausbringen von Gülle bedeutet aber nicht nur oben weniger Pilze, sondern unten auch mehr Nitrat im Grundwasser. Und wo Bauland ausgewiesen wird, Umgehungsstraßen den Boden versiegeln und Energiepflanzen wie Mais in großem Stil angebaut werden, wächst garantiert kein Champignon mehr.

Deshalb wünscht sich die Deutsche Gesellschaft für Mykologie eine schonendere Landwirtschaft und ein Umdenken in der Agrarpolitik.

Profitieren würden nicht nur der Wiesen-Champignon und seine zahlreichen Verwandten, sondern auch viele bunte, selten gewordene Blumen und – Stichwort Nitrat! – auch wir Menschen.

|| Ulrich Sander

Zahlen Sie das?

Das Fenster schließt nicht mehr richtig, in der Dusche schimmelt eine Wand, und das Waschbecken hat beim Auszug einen Sprung: Wer zahlt, wenn in einer Mietwohnung Schäden entstehen?

Nach dem Gesetz ist die Frage leicht beantwortet: Der Vermieter ist für den Erhalt und die Instandsetzung der Wohnung zuständig. Sämtliche Reparaturen gehen also zu seinen Lasten. Diese Regelung kann der Vermieter ändern – wenn auch nur innerhalb bestimmter Grenzen. Deshalb finden sich in vielen Mietverträgen sogenannte Kleinreparaturklauseln. Dadurch wälzt der Vermieter die Verpflichtung zur Instandsetzung zum Teil auf den Mieter ab. Aus Sicht des Vermieters besteht dabei allerdings die Gefahr, dem Mieter zu viel aufzubürden. In solchen Fällen wird die Regelung im Mietvertrag unwirksam, und der Vermieter zahlt alles selbst.

Pflicht mit Grenzen

Aus dem Wortteil „klein“ lässt sich schon schließen, dass die Reparaturkosten begrenzt sind – und zwar in zweifacher Hinsicht. Zum einen ist ein Höchstbetrag pro Reparatur vorgesehen. Zum anderen dürfen die jährlichen Kosten einen bestimmten Betrag nicht überschreiten. Aktuell dürfte der Höchstbetrag pro Reparatur bei etwa 100 Euro plus Mehrwertsteuer liegen.

Bei sehr günstigen Einraumwohnungen kann man noch einen Abschlag vornehmen, um ein Missverhältnis zwischen Miethöhe und Reparaturkosten zu vermeiden.

Insgesamt sollte der Mieter für Kleinreparaturen jährlich nicht mehr als etwa acht Prozent der

Nettojahresmiete ohne Betriebskosten-Vorauszahlungen aufwenden müssen. Fehlt eine solche Beschränkung oder liegt der Betrag höher, ist die Regelung zumindest im Wohnraummietrecht unwirksam. Es ist auch nicht zulässig, den Mieter mit Teilbeträgen an teureren Reparaturen zu beteiligen, selbst wenn sich die Teilbeträge jeweils im angegebenen Rahmen halten.

Die Kleinreparatur-Klausel muss auch nennen, welche Reparaturen der Mieter übernehmen muss. Das geht nur bei Gegenständen oder Vorrichtungen, die der Mieter auch regelmäßig benutzt, etwa Sanitärinstallationen, Rollladengurte, Verschlüsse von Fenstern und Türen in der eigenen Wohnung oder mit vermietete Kühlschränke oder Herde. Der Vermieter kann den Mieter aber nicht dazu verpflichten, Silikonfugen oder Fenster- und Türdichtungen zu erneuern. Versucht der Vermieter, derartige Kosten auf den Mieter abzuwälzen, kann die gesamte Reparaturklausel unwirksam werden. Außerdem darf die Regelung nur vorsehen, dass der Mieter die Kosten erstattet. Er kann nicht verpflichtet werden, selbst einen Handwerker zu bestellen und diesen unmittelbar zu bezahlen. Dies bleibt Sache des Vermieters.

Auch wenn eine rechtlich zulässige Klausel im Mietvertrag steht, ist es nicht Sache des Mieters, Schäden zu beseitigen, die bereits bei seinem Einzug in die Wohnung vorhanden waren. Derartige Reparaturen bleiben



...und wer zahlt die Reparatur?

| Bild: pixelio.de|Paul Marx

weiterhin Vermieterangelegenheit. Auf der anderen Seite muss der Vermieter keine Reparaturen bezahlen, die durch nicht sachgerechten oder übermäßigen Gebrauch von Seiten des Mieters erforderlich geworden sind.

Keine Eigenmacht

Der Mieter ist auch grundsätzlich nicht berechtigt, Reparaturen selbst in Auftrag zu geben und die Kosten dann an den Vermieter weiterzugeben. Das geht nur in engen Ausnahmefällen, etwa, wenn Gefahr für den Bestand der Immobilie oder Leben und Gesundheit der Mieter besteht, oder, wenn der Mieter dem Vermieter bereits eine Frist für eine Mängelbeseitigung gesetzt hat. Aber was, wenn ein Mieter aus Unwissenheit eine Reparatur bezahlt hat, obwohl er laut Mietvertrag dazu gar nicht verpflichtet ist oder eine entsprechende Regelung unwirksam ist? In diesem Fall kann der Mieter die gezahlten Beträge vom Vermieter zurückfordern. Dieser Anspruch verjährt spätestens sechs Monate nach der Beendigung des Mietverhältnisses.

|| Rechtsanwalt Christof Ankele
– auch Fachanwalt für Miet- und Wohnungseigentumsrecht
info@schmidt-ankele.de

Handwerk mit Ideen



Seit 1988
Fliesen-Meisterbetrieb

- Bäder • barrierefreies Wohnen
- Balkone • Terrassen • Naturstein
- Sanierungen und Reparaturen



FLIESEN SCHROTER GmbH
www.fliesenschroeter.de

Fliesenmeisterbetrieb seit 1988
53604 Bad Honnef · Afelspfad 29
Tel. 02224-79030

Mitglied der Handwerkerkooperation
Rheinwerker www.rheinwerker.de

Ihr persönlicher Ansprechpartner:
Edgar Schröter, Fliesenlegermeister





KADECO
FÜR DACHFENSTER UND STORES

Dachfenster-Faltstores

Passgenauer und einfacher
Einbau: KADECO
Dachflächen-Produkte sind
universell in allen gängigen
Dachfenstertypen einsetzbar.

Wir montieren jedes Produkt exakt auf
Maß aus deutscher Qualitätsfertigung



NEIFER
KREATIVEMALERWERKSTÄTTE

Malerwerkstätte Neifer GmbH & Co. KG
53560 Vettelschoß · Hauptstr. 29-31
Tel. 02645 3779 · www.farbeerleben.de

www.kadeco.de

So sichern Sie sich Ihren rheinkiesel!

Pech gehabt - und keinen aktuellen „rheinkiesel“ mehr erwischt? Wir wissen Rat!

Immer wieder kommt es vor, dass sich treue Leser an den Verlag wenden, weil sie eine Ausgabe verpasst haben.

Tatsächlich ist die gesamte rheinkiesel-Auflage im Siebengebirgsraum immer schnell vergriffen. Wer in der ersten Woche des Monats kein Heft ergattert hat, geht meist leer aus. Aus Kostengründen müssen wir die gedruckte Auflage leider knapp kalkulieren. Doch wer zum Beispiel in Urlaub ist oder einen weiten Weg zur rheinkiesel-Verteilstelle hat, muss nicht zwingend leer ausgehen. Hier fünf Tipps für treue Leser:

Tipp Nummer 1: Rechtzeitig nachfragen

Fragen Sie am Wochenende vor dem Beginn des neuen Monats im Geschäft Ihrer Wahl nach der

neuen Ausgabe. Im Regelfall sollten Sie Glück haben und zu diesem Zeitpunkt ein Heft erwischen – vielleicht auch mehrere Exemplare, wenn Sie die an Verwandte, Freunde und Nachbarn weiter geben möchten.

Tipp Nummer 2: Für Stammkunden zurücklegen lassen

Bitten Sie in „Ihrem“ Geschäft darum, dass Ihnen stets ein Exemplar „zurückgelegt“ wird. Für viele Geschäftsinhaber ist dies ein selbstverständlicher Dienst am Kunden.

Tipp Nummer 3: Bequem abonnieren

Im teils recht ländlichen Raum im Siebengebirge haben manche Leser einen relativ weiten Weg zum Geschäft ihrer Wahl. Oder Sie sind umgezogen, möchten aber mit der Region weiterhin verbunden bleiben? Dann lassen Sie sich Ihre Zeitschrift doch einfach im Abonnement per Post zustellen. Das ist eine zuverlässige und preiswerte Lösung: Zwölf

Ausgaben jährlich kosten nur 30 Euro, selbstverständlich inklusive Mehrwertsteuer und Porto.

Ein Anruf im Verlag oder eine E-Mail mit der Bestellung reichen aus.

Tipp Nummer 4: Die verpasste Ausgabe einfach nachkaufen

Wenn Sie ein Heft aus der Vergangenheit ganz besonders interessiert, können Sie dies für nur 3 Euro beim Verlag bestellen – natürlich nur solange Vorrat reicht.

Tipp Nummer 5: Online nachlesen

Zugegeben, die Papierversion blättert sich einfach schöner, aber wenn Sie einen Artikel nachlesen möchten, finden Sie die rheinkiesel-Hefte ab 2015 kostenlos auch auf unserer Homepage unter www.rheinkiesel.de.

Anfragen für Abos oder Nachbestellungen für Hefte:
 Quartett-Verlag
 Erwin Bidder
 Im Sand 56
 53619 Rheinbreibach
 Tel. 0 22 24 - 7 64 82
 info@rheinkiesel.de

Familienfest im Adenauerhaus

Erneut nimmt das Adenauerhaus in Bad Honnef-Rhöndorf am Lesefest Käpt'n Book teil.



Am Sonntag, 7. Oktober, geht es von 10 bis 18 Uhr rund: In Dauerausstellung, im Garten und im Wohnhaus finden jede Menge Aktivitäten für Familien statt. Es wird gebastelt, gemalt, geraten und gespielt. Ob Kinderquiz, Basteltische oder Stände – alle Aktionen und Workshops finden ganztägig statt. Wer eine Pause braucht, kann sich bei Kuchen und Getränken stärken. Der Eintritt ist frei.

Um 11 Uhr startet für Kinder von vier bis acht Jahren das Figurentheater Köln mit dem Stück „Hilfe, die Olchis kommen!“ nach den bekannten Büchern von Erhard Dietl. Geschichten aus dem Grundschulalltag liest die mehrfach ausgezeichnete Kinderbuchautorin, Radioredakteurin und Übersetzerin Sabine Ludwig ab 13 Uhr. Schriftsteller Werner Holzwarth stellt ab 14 Uhr seine Bestseller vor, darunter der Klassiker „Vom kleinen Maulwurf, der wissen wollte, wer ihm auf den Kopf gemacht hat.“ Eine musikalische Lesung mit Manfred Mai und Martin Lenz gibt es ab 16 Uhr.

Im Mittelpunkt stehen unter anderem die Bücher „In unserer



RHEINWERKER

EIN PROJEKT. EIN PARTNER.

1 Ansprechpartner für alle Leistungen
 Rheinwerker – die erfolgreiche Handwerkerkooperation namhafter und leistungsstarker Handwerksunternehmen.

WWW.RHEINWERKER.DE



Kaleidoskop

figuren oder Buntverglasungen von Terrassenabtrennungen, fotografisch perfekt in Szene gesetzt.

Hinzu kommen natürlich Details über die Entstehungsgeschichte des jeweiligen Hauses sowie der gesamten Südstadt. Ein Muss für alle Südstadt-Fans!

Franz Josef Talbot/
Achim Bednorz
Bonner Südstadt
240 Seiten, mit 148 Fotografien und zahlreichen Karten und Plänen, Großformat, Emons-Verlag (2018), ISBN 978-3-7408-0468-8, € 35.

Straße ist immer was los“ mit Geschichten aus dem Alltagsleben von Kindern (ab 5 Jahren) und „Pokki – Abenteuer in Afrika“ zur Reise eines Pinguins ins ferne Afrika (ab 6 Jahren).

Familienfest zu Käpt'n Book im Adenauerhaus in Bad Honnef-Rhöndorf
Sonntag, 7. Oktober von 10 Uhr bis 18 Uhr.
Eintritt frei.



Ein Hoch auf die Südstadt

Studenten flitzen auf Rädern umher, Mamis schieben ihre Kinderwagen vor sich her, Autofahrer verzweifeln bei der Parkplatzsuche – in der Bonner Südstadt ist das wahre Leben zu Hause. Wohl dem, der sich in der Hektik des Alltags den Blick für die wundervollen Villen dort bewahrt. Der Kölner Emons-Verlag stellt die Bonner Südstadt jetzt in einem eigenen Buch vor und gewährt dem Besucher neben der Vorstellung etlicher Häuser auch Einblick hinter die Fassaden der herrlichen Ensembles – etwa Treppenhäuser, Leuchter-

LIONS-Adventskalender geht in die 3. Runde

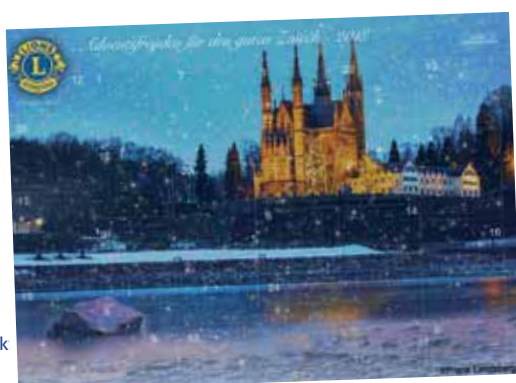
Mit dem Bildmotiv „Apollinariskirche“ startet der Lions Club Remagen in diesem Jahr seinen Adventskalender, bei dem es wieder eine Vielzahl von Preisen zu gewinnen gibt.

Insgesamt werden mehr als 400 Preise über etwa 22.000 Euro zu gewinnen sein. Darunter wieder die beliebte Bentley-Fahrt mit Kaffee-Pause, die Kutschfahrten, Weihnachtsbäume, Wildschweinkeulen, hochwertige Pendelleuchten sowie Genießerabend-Seminare.

Der Reinerlös aus dem Kalenderverkauf geht in diesem Jahr unter anderem an die „Aktion Weihnachtslicht“ und den Ökumenischen Hospizverein Bad Honnef.

Ab dem 1. November ist der Adventskalender überall dort zu erwerben, wo das auf dem Foto abgebildete Poster in den Schaufenstern abgebildet ist.

www.lions-club-remagen.de



„Meine Hörgeräte verschweigen – warum sollte ich das?“

Ich bin beruflich viel unterwegs. Meine superkleinen Im-Ohr-Hörssysteme, die von BECKER nach Maß für mich gefertigt wurden, sind im Ohr unsichtbar. Im Gespräch weise ich jedoch gern auf sie hin, denn dadurch kann ich wieder zu 100% am Leben teilhaben.
Christina Lorenz, BECKER-Kundin und Botschafterin des guten Hörens



BECKER
HÖR AKUSTIK

Firmeneigene Herstellung von Im-Ohr-Hörssystemen (IdO)

Linz, Rheinstraße 7, Tel. 02644/980300, Tinnitusabende und Hörtreffs in unserem Seminarraum. CI-Vertragspartner, Gehörschutz, Hausbesuche und der bekannt gute BECKER-Service.

MEHR SEHEN.
MEHR ERLEBEN.



EINE BRILLE REICHT MIR NICHT!
Weitere Infos unter varilux.de

»Sichern Sie sich jetzt unser attraktives Mehrbrillenangebot und Ihren kostenlosen Sehtest!«

OPTIK THISSEN
Königswinter Altstadt (Fußgängerzone)
02223-24848 - www.optik-thissen.de

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 09.00 - 13.00 und 15.00 bis 18.30 Uhr
und Sa. 09.00 - 13.00 Uhr

VARILUX
Weltweit
#1