

MUSEUMS - INFO

~~~ Mitteilungsblatt des Museumsvereins Neukirchen-Vluyn e.V. an seine Mitglieder und Freunde ~~~

---

Nr. 119 / Oktober 2006

---

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder,

wenn im Oktober Erntedank gefeiert wird, denken die meisten Menschen dabei nur an die Früchte der Felder; wahrscheinlich, weil gerade die Ernteerträge vom Feld so stark von Witterungsbedingungen abhängig sind, auf die wir keinen Einfluss nehmen können. Bei einigem Nachdenken müsste uns aber auffallen, dass auch in anderen Lebensbereichen der Lohn der Arbeit nicht immer selbstverständlich ist und erst recht die Möglichkeit, gegen Entgelt zu arbeiten, heute längst nicht mehr jedem geboten wird. Ausreichend Grund zum Danken ist also fast immer gegeben. Jeder kann das auf vielfältige Weise tun.

In Feld und Wald wächst aber nicht nur, was der Mensch gesät oder gepflanzt hat. Die Natur bringt seit Jahrtausenden Gewächse hervor, denen wir heute meist viel zu wenig Beachtung schenken. Das war vor etlichen Jahren noch anders. Man kannte Heilkräuter, Würzkräuter, Teufelskräuter, Unkräuter oder wie sie auch alle genannt wurden. Den Kräutern und ihren tatsächlichen oder vermeintlichen Wirkungen wollen wir in dieser Ausgabe der Museums-Info besondere Beachtung schenken.

Dass Sie sich wieder einmal interessiert nach den Pflanzen in freier Natur umsehen, das wünscht sich

Ihr  
Erwin Büsching

---

## Kräuter

---

Und Gott sprach: Es lasse die Erde aufgehen Gras und **Kraut**, das sich besame und fruchtbare Bäume, da ein jeglicher nach seiner Art Frucht trage und habe seinen eigenen Samen bei sich selbst auf Erden. Und es geschah also. ”

Erstes Buch Mose 1, 11

Pflanzen, die wir heute als Kräuter kennen, waren teilweise vor Millionen von Jahren bereits auf unserer Erde. In den viele Jahre in Neukirchen-Vluyn zu Tage geförderten Kohlen ließ sich in manchem Stück der Zellaufbau der Pflanze gut erkennen. Was allerdings damals gewaltige Wälder waren, stellt sich in den heutigen Nachkommen manchmal als Kräuter da, die wir uns für die damalige Zeit als mächtige Bäume vorstellen müssen. Schachtelhalm, Bärlapp und Farn sind u.a. Nachkommen dieser Steinkohlenwälder.

## Kräuter als Gebrauchsgegenstände

Das Heidekraut war früher deutlich stärker verbreitet als heute. Namen wie **Dicksche Heide** ’zeugen heute noch von ihrem Vorkommen in Neukirchen-Vluyn. Die Umwandlung dieser Flächen in landwirtschaftliches Nutzland hat ihnen den Garaus gemacht. Nachgebildet ist solch eine Heidelandschaft im Stadtwald Klingerhuf unter den dieses Waldstück durchquerenden Hochspannungsleitungen. Neben der in Heidelandschaften meist vertretenen *Besenheide* gibt es noch die Glockenheide. Die Besenheide verdankt ihren Namen der damaligen Nutzung als Besen, bei der die Heidesträucher zu Bündeln geschnürt und in der Mitte mit einem Stiel versehen wurden. Die Bewohner der Bönninghardt nördlich von Neukirchen-Vluyn lebten in ihren Plaggenhütten noch vor ca. 150 Jahren überwiegend vom Binden der Heidebesen

und ihrem Verkauf. Das Heidekraut diente aber neben dem Torf auch als Heizmaterial.

### Unkräuter ”

Diejenigen Gewächse, die auf Äckern und in Gärten den Kulturpflanzen im Wege stehen, werden meist als Unkräuter bezeichnet. Sie mussten früher mühsam mit der Hand oder mit der Hacke beseitigt werden (daher bei Ackerpflanzen mit starkem Unkrautbefall der Name Hackfrüchte) und werden heute



Der **Aronstab** ist in unseren heimischen Wäldern und sogar in den städtischen Grünanlagen Neukirchen-Vluyns zu finden.

leider oft mit chemischen Mitteln bekämpft. Unter diesen heute besser als **Wildkräuter** ” bezeichneten Pflanzen sind allerdings auch viele Kräuter anzutreffen, die in die Kategorie der Heilkräuter gehören.

### Kräuter und ihre Namen

Eindeutig können Kräuter nur über ihre lateinischen Namen zugeordnet werden. Der Volksmund hat vielen Kräutern aber Namen gegeben, die sich an ihrem Aussehen, ihrem Nutzen als Würz- oder Heilkraut oder auch als Färbemittel orientieren. Die Namen sind landschaftlich unterschiedlich.

Hier einige Beispiele:

Das *Hirtentäschelkraut* sieht in den Fruchtkapseln den Taschen ähnlich, wie sie Hirten früher an ihrem Gürtel trugen.

Das *Eisenkraut* wurde von den Waffenschmieden früherer Zeit in den Schmelzprozess eingebracht. Der von der Pflanze in die Schmelze eingebrachte Kohlenstoff sollte die Metallqualität günstig beeinflussen.

Die *Arnika* wurde im Volksmund auch *Kraftwurz* genannt, weil sie nicht nur durch Umschläge bei Prellungen und Verstauchungen offenbar schnell Linderung verschafft, sondern sich auch auf chronische Folgen von Verletzungen positiv auswirkt.

Die *Gelbwurz* ist uns besser bekannt von einer artverwandten Pflanze, aus der auch Curry gewonnen wird. Die in ihr enthaltenen Flavone (lat. flāvus ≙ gelb) wurden früher zum Färben von Seide und Baumwolle verwandt.

Der Name der *Küchenschelle* soll nichts mit der Küche zu tun haben. Er wird vielmehr auf den Ausdruck *Kühchenschelle* ≙ also ein Glöckchen für eine kleine Kuh - zurückgeführt.

Der meist an Waldrändern aber auch in Gärten anzutreffende *Fingerhut* hat seinen Namen eindeutig von der Nähhilfe gleichen Namens.

Das *Johanniskraut* wurde im Mittelalter am Johannistag, also dem 24. Juni, gesammelt und sollte dann getrocknet über der Türe hängend böse Geister abweisen.

### Heilkräuter

Inzwischen hat auch die Wissenschaft festgestellt, dass in Kräutern, denen früher wundersame Wirkungen in der überlieferten Heilkunde zugesprochen wurden, Inhaltsstoffe enthalten sind, die bei verschiedenen Leiden Linderung erzeugen können.

-----  
Der Weise, tief bekümmert, spricht:

An guten Mitteln fehlt es nicht,  
Zu brechen jeden Leids Gewalt -  
Nur kennen müßte man sie halt! ”

Eugen Roth  
-----

Die Kenntnis der Wirkung von zum Beispiel

Pfefferminz-, Wermut- oder Kamillentee durfte man früher in jedem Haushalt unterstellen. Soweit die Menschen jedoch nicht selbst durch ihre damals größere Nähe zur Natur einigermaßen kräuterkundig waren, suchten sie ein Kräuterweiblein auf oder gingen zu einem meist naturkundigen Schäfer und fragten um Rat oder baten um geeignete Kräuter gegen das jeweilige Leiden. Dabei reichte selten ein einziges Kraut gegen ein Leiden aus, sondern erst die richtige Mischung brachte den erhofften Erfolg. Heute werden alle Kräutertees oder andere Naturheilmittel bereits in der richtigen Zusammensetzung in jedem Fachgeschäft angeboten.

---

Zwar hat selbst das Gericht bestätigt,  
Daß Kneipp sich einwandfrei betätigt,  
Und wenn er es nicht weiter treibt ,  
Könnt er, wie jedes alte Weib,  
Auch ohne Amt und Dokortitel  
Empfehlen hauserprobte Mittel. ”  
Eugen Roth

---



**Bärlauch**

### **Würzkräuter**

Zu dieser Kräutergattung habe ich unseren Beiratsvorsitzenden und Hobbykoch Bernd Giese um einige Zeilen gebeten. Nachfolgend sein Beitrag:

Ein Rezept, in dem Kräuter eine besondere Rolle spielen, ist die Frankfurter Grüne Sauce (*„Grie Soß“*). Natürlich gibt es viele Varianten dieses Rezeptes. Hier ein Beispiel:  
Man nehme: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel,

Sauerampfer, Dill, Borretsch, Kresse, Estragon, Liebstöckel, Zitronenmelisse, 2 Zwiebeln, 4 Eier (hartgekocht), 1 El Essig, 2 El Öl, ¼ Liter Schmand oder saure Sahne, 150 g Joghurt, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer. Alle Kräuter (ca. 300 g) verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit den abgezogenen Zwiebeln recht fein wiegen oder hacken und in eine große Schüssel geben. Mit Essig, Öl, Schmand und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens (!) eine Stunde durchziehen lassen. Danach die hartgekochten Eier grob hacken und unterrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken, etwa 15 Minuten durchziehen lassen und zu Pellkartoffeln servieren.

Es gibt auch Rezepte nur mit Öl anstelle der sauren Sahne. Unser Rezept ist ein seit vielen Jahren bewährtes und beliebtes Familienrezept. Unerlässlich ist in jedem Fall die Mischung aus mindestens **sieben** frischen Kräutern.

Im Frankfurter Raum werden die Kräuter in der richtigen Zusammensetzung im Frühjahr und Sommer fertig abgepackt auf Wochenmärkten und in Gemüsegeschäften als Frankfurter Grüne Soße angeboten. In vielen Familien ist die Grüne Sauce zusammen mit Pellkartoffeln das traditionelle Essen am Gründonnerstag. Man kennt diese Sauce in Frankfurt bereits seit mehr als hundert Jahren. Schon Goethe soll sie bei seiner Mutter, Frau Aja, ganz besonders gern gegessen haben. Ein gedrucktes Rezept erschien zum ersten Male 1860 in dem Frankfurter Kochbuch von Wilhelmine Rührig. Der Ursprung dieser Sauce geht vermutlich auf die französische Sauce Vinaigrette zurück, die von den Frankfurtern mit ihren heimischen Küchenkräutern und später auch mit saurer Sahne angereichert wurde.

### *Würz-Kräuter-Mosaik*

Petersilie:

In Ägypten wurden die Toten mit Petersilien-Kränzen bestattet. In einem griechischen Kräuterbuch wird Petersilie bereits im

3. Jh. v. Chr. beschrieben. Griechen und Römer kannten Petersilie als harntreibendes Mittel und würzten damit ihre Speisen.

Bohnenkraut:

Wie der Name schon sagt, eignet sich Bohnenkraut besonders gut zu Bohnengerichten. Der leicht pfefferartige Geschmack passt aber auch zu Erbsen- und anderen Suppen, zu Fisch-, Fleisch und Eierspeisen. Da die Würzkraft leicht dominieren kann, legen viele Köche Zweige dem Kochgut nur bei und nehmen es vor dem Servieren heraus; jedenfalls sollte man den Gebrauch üben.

Sauerampfer:

Ein Sauerampfer auf dem Damm  
stand zwischen den Bahngleisen,  
machte vor jedem D-Zug stramm,  
sah viele Menschen reisen.  
Und stand verstaubt und schluckte Qualm,  
schwindsüchtig und verloren,  
Ein armes Kraut, ein schwacher Halm,  
mit Augen, Herz und Ohren.  
Sah Züge schwinden, sah Züge nahn,  
der arme Sauerampfer,  
Sah Eisenbahn um Eisenbahn,  
sah niemals einen Dampfer. ’

Joachim Ringelnatz

Thymian:

Thymos (griechisch) heißt Mut und Kraft. Römische Soldaten badeten in Thymian-Wasser, um ihre Kraft zu stärken. Die Ägypter verwendeten Thymian zum Einbalsamieren, in Griechenland und Rom war Thymian als Heilpflanze bekannt. Deshalb trugen im Mittelalter die Ritter einen Thymianzweig im Schuh.

Sellerie:

Die Blätter werden als Gewürz zu Suppen, Eintöpfen, Salaten und Soßen verwendet, aber auch zu Farcen, Grillgerichten und im Tomatensaft. Die Knollen eignen sich besonders zu Salaten, aber auch als Einzelgemüse oder in Verbindung mit Möhren und Erbsen. Die Stängel oder - wie man sie im Gemüseladen nennt - die Stangen sind ein ausgezeichnetes Gemüse, sowohl allein als auch in einem Auflauf. Die Samen sind das eigentliche Gewürz und zwar zu

Suppen, Soßen und Salaten, zu Tomaten, zu allen Fleischgerichten und sogar für Gebäck. Im Handel wird Selleriesalz angeboten - eine praktische Handhabung.

Wer über einen Internetzugang verfügt, dem sei folgende Adresse empfohlen:

<http://www.gewuerzlexikon.de/>, hier findet sich viel Wissenswertes über Kräuter. ”



Sellerie

### Mystische Kräuter

12. Des andern Tages, da viel Volks, das aufs Fest gekommen war, hörte, daß Jesus käme gen Jerusalem,

13. nahmen sie **Palmenzweige** und gingen hinaus ihm entgegen und schriean: Hosianna! Gelobt sei, der da kommt in dem Namen des Herrn, der König von Israel! ”

Johannes 12

Wenn heute - meist bei kirchlichen Festen - von **Palmen** ’gesprochen wird, ist damit meist geweihter Buchsbaum gemeint. Im Kirchenjahr wird dies besonders deutlich an **Palmarum**, dem Palmsonntag. Beim Buchsbaum mischen sich heidnische und christliche Bräuche. Während geweihter Palm im Haus an jedes Kreuz gesteckt wurde, sollten Palmen auf den Feldern gute

Ernte bringen und vor Hagelschlägen schützen. Bei Palmen in Ställen und Scheunen hoffte man, dass die Gebäude vom Blitz und das Vieh von Krankheiten und jeder Art teuflischer Nachstellung verschont bleiben würden, die als Werk von Dämonen betrachtet wurden.

Nicht nur den Palmen wurden mystische Wirkungen zugesprochen. Die dem Johanniskraut zugeordnete Wirkung wurde bereits angesprochen. Ganze Kräuterbündel ließ man früher segnen und erhoffte von Ihnen mit Gottes Hilfe die Kräfte der Natur zugunsten von Mensch und Tier einzusetzen. Dabei waren die Zusammensetzung der Kräuter und ihre Anzahl nicht gleichgültig. In Krefeld-Hüls sollen am Vorabend des Johannistages noch bis etwa 1950 die Häuser mit Blumen und Nusszweigen geschmückt worden sein, um sie vor Blitz und Unwetter zu schützen. Heute vertraut man auch dort offenbar mehr einem Blitzableiter oder einer guten Versicherung.

---

Drum, wollt ihr nicht zugrunde gehn,  
Laßt noch ein bißchen Wildnis stehn! ”  
Eugen Roth

---

#### **Quellen für diesen Beitrag:**

Die Bibel in der Übersetzung Martin Luthers;  
Lexikon der Bräuche und Feste, Herder-Verlag;  
Rheinische Bräuche durch das Jahr, Greven Verlag;  
Aus Wald und Flur, Cigaretten-Bilderdienst Hamburg;  
Aus Liebe zur Natur, Faltblatt des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten;  
Wiesenblumen, Schautafel aus Apotheken-Umschau;  
Der Kräuter-Ratgeber, Broschüre aus dem neuform-Reformhaus.

---

## **Sprichwörter und Redensarten**

(41) Man sagt: Dagegen ist kein Kraut gewachsen. ”

Man meint: Dagegen ist jeder Widerstand zwecklos; dagegen kann man nichts unternehmen.

Da man bereits im Altertum die Wirkung vieler Kräuter als Heilmittel kannte, glaubte man, dass es gegen nahezu jede Krankheit auch ein Heilkraut als Gegenmittel geben müsse. Lediglich gegen das Sterben war

noch kein Kraut gefunden. Deshalb lautete das Sprichwort auch ursprünglich: Wider den Tod ist kein Kraut gewachsen. ’

---

## **Wussten Sie schon, ....**

.... dass im Haus Niederrheinallee 331 (Ortsteil Vluyn) früher eine Niederrh.-Dampf-Kaffee-Rösterei betrieben wurde? Das im Handel erhältliche Kaffeesortiment bestand ursprünglich nur aus grünen Kaffeebohnen. Geröstet wurden diese Bohnen zu Hause in verschiedenen Gefäßen über offenem Feuer. Unterschiedliche Röstgeräte sind in unserem Museum zu besichtigen.

Um etwa 1865 bot Julius Meinl in Wien auch frisch gerösteten Kaffee an. Sein Markenzeichen wurde der Meinl Mohr, ein dunkelhäutiger Kinderkopf mit rotem Fes auf gelbem Grund.

---

## **Neukirchen-Vluyn kocht ”**

Das mit Museums-Info 111 / Januar 2006 angekündigte Kochbuch, welches in Zusammenarbeit mit dem Städtepartnerschaftsverein und dem Museumsverein erscheinen soll, ist derzeit im Druck und wird Mitte Oktober 2006 fertig sein. Die Vorstände beider Vereine haben sich über die Vielzahl der eingegangenen Rezepte sehr gefreut und bedanken sich auch auf diesem Wege noch einmal bei allen Mitwirkenden.

Der Erlös aus dem Verkauf des Kochbuches soll dazu dienen, beiden Vereinen für ihre vielfältigen Aufgaben einen zusätzlichen finanziellen Spielraum zu schaffen. Die aufwändige Gestaltung, die Auswahl der Rezepte und nicht zuletzt der käuferfreundliche Verkaufspreis von 12,90 Euro werden sicher zu einer erfolgreichen Vermarktung beitragen.

Unseren Vereinsmitgliedern und allen anderen Lesern empfehlen wir nachdrücklich, von dem Angebot Gebrauch zu machen und dabei auch an die Gabentische ihrer Freundinnen und Freunde zu denken. Das Kochbuch wird ab 16. Oktober 2006 im Rathaus, Zimmer 242, und später auch im Museum und den Buchhandlungen am Ort zu haben sein. Um Sie auf den Geschmack

zu bringen, auf dieser Seite eine Kostprobe:

### **Zanderfrikadelle auf Kräutercreme**

#### Zutaten für 4 Personen:

400 g Zanderfilet,  
1 Eiweiß,  
Salz, Pfeffer,  
1 EL Speisestärke,  
Chilipulver,  
Saft und abgeriebene Schale einer Limette,  
1 P TK gemischte Kräuter,  
100 g Creme fraiche,  
Salz und Pfeffer,  
Butterschmalz,  
Salatblätter zur Dekoration

#### Zubereitung:

Fischfilet abbrausen, trocken tupfen  
und in möglichst kleine Würfel schneiden.  
Filet mit dem Eiweiß und der Speisestärke  
mischen,  
mit Salz, Pfeffer und Chili,  
Limettensaft und Limettenabrieb würzen.  
Kleine Bällchen formen und diese etwas  
flachdrücken.  
Kräuter mit Creme fraiche mischen,  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Zanderfrikadellen im heißen Butterschmalz  
bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 - 6  
Minuten braten  
und mit der Kräutercreme servieren.  
Mit Salatblättern dekorieren.

Guten Appetit!