



Roetgener Blätter

Jahrgang: 2013, Heft: Nr. 11, Datum: 13.11.13



Heimat- und Geschichtsverein Roetgen e.V.

Inhalt

- Nahrungsquellen *H. J. Cosler †*
- Hohe Zeit im Spätherbst ... *Dieter Fischer*
- Die Schweine - Hausschlachtung *Richard Reinartz*
- Warum gerade Schlachtfest? *Dieter Fischer*
- „De Gräpp“ oder die Greppstraße *Rolf J. Wilden*
- Mundraub *Manfred Schmitz*
- HeuGeVe-Roetgen Nachrichten *rowi*
- Das schöne Bild *„Alle Neun“*

Titelbild

Herbst in Roetgen, früher die Zeit der Hausschlachtung

Impressum

Herausgeber: *HeuGeVe-Roetgen e.V.*
Faulenbruchstraße 78, 52159 Roetgen
www.heugeve-roetgen.de
info@heugeve-roetgen.de

Texte & Fotos: ©HeuGeVe-Roetgen, Autoren, gemeinfreie Quellen

Redaktion: *Rolf Wilden (Tel.: 02471-2615)*

Lektorat: *Ulrich Schuppener, Marlo Strauß*

Druck: *Privat*

Auflage: *100 Exemplare*

Heftpreis: *1,50€; für Mitglieder kostenlos!*

Die in den Beiträgen gemachten Aussagen geben ausschließlich die Meinung der Autoren wieder.

Nahrungsquellen

Betrachtungen aus dem 19. Jahrhundert

Ausschnitte von Hermann Josef Cosler

Der Fleischkonsum in unserem Dorf war in früheren Zeiten sicher deutlich geringer als heutzutage, wie wir aus alten Geschichten und auch eigener Erfahrung noch wissen. Für den normalen Einwohner waren vor allem die Haustiere eine wichtige Nahrungsquelle, und hier war es besonders das Hausschwein, das nur zum Zwecke des Verspeisens gehalten wurde. Die Jagd auf Wildtiere war für die meisten Dorfbewohner jenseits ihrer legalen Möglichkeiten, was aber nicht bedeutete, dass Wildern tabu war. Dafür gibt es zu viele Geschichten über diese Art der Selbstversorgung, und wir werden demnächst die eine oder andere Geschichte darüber erzählen.

Zunächst werden wir Ihnen berichten, was unser Dorfchronist über die Schweinezucht in Roetgen aufgeschrieben hat.¹

Aus seinem Aufsatz „Forstwesen“:

Der Weidegang dehnte sich damals nicht nur auf das Hornvieh, Kühe und Rinder, aus, sondern auch auf die Schweine. Unter die im Fragment aus der „Waldeinigung“² genannten „Grasmahden“ sind wohl nicht so sehr die Gemahden oder das gemähte Gras selbst als vielmehr die Stellen oder Distrikte, wo vornehmlich das Gras wächst, zu verstehen. Übrigens hat die Benutzung des Waldgrases im Laufe der Zeit die gleichen Schicksale erlitten wie die des Sträubels. Der Weidegang wurde vor der Teilung des Waldes in der Weise benutzt, dass jeder sein Vieh treiben konnte, wohin er wollte. Nach der Teilung

¹ Einführung der Redaktion

² Der Preußische Staat trat am 09.03.1832 nach einem Prozess Eigentumsrechte am Staatswald an die Gemeinden des Kreises Montjoie ab.

aber war jeder auf den seiner Gemeinde gehörenden Wald angewiesen. Unsere Gemeinde ist Behuf des Weideganges wegen ihrer großen Ausdehnung in mehrere Teile, Viehtriften, eingeteilt; es sind gegenwärtig folgende sechs: die Hartenweger, die Faulenbroicher, die Roetgenbacher, die Brander, die Kreitzenender und die Rommelweger Viehtrift. Außerdem hat der Weiler Petergensfeld seine Viehherde für sich auf dem Weidegang im Raerener Wald. Die Wiedenvenner Viehtrift ist vor mehreren Jahren eingegangen. Jede Nachbarschaft hat indessen auf alle Teile des der Gemeinde gehörenden Waldes Weideberechtigung. Jede Viehherde wird von einem Hirten gehütet, den die betreffenden Nachbarn bei Beginn des Frühjahrs mieten, indem sie sich über Hüterlohn und sonstige Bedingungen mit ihm einigen.

Aus seinem Aufsatz „Kartoffelbau“

Keine Mahlzeit wurde in der Küche zubereitet, wo nicht die beliebten, schmackhaften Kartoffeln den Vorzug und die Oberhand vor allen andern Gemüsesorten gehabt hätten. Der Überfluss an eigenem Verbrauch in der Küche war auch beim geringsten Ackerbauer immer noch hinreichend, um jährlich ein oder mehrere Schweine zu mästen, die dann den Haushalt hinreichend mit Fleisch versahen. An einen Verkauf des Überschusses sowie an Kartoffelhandel wurde nicht gedacht, indem das Produkt einen gar zu geringen Preis hatte und weit und breit vorhanden war. Der einzige Handel bestand darin, dass gänzlich unbemittelte Leute, welche wegen Mangels an Ackerland selbst keine Kartoffeln ziehen konnten, ihren Bedarf bei andern Bauern kaufen mussten. Gewöhnlich war der erste Nachbar hierzu bereit, und stand der Preis bei 10 bis 12 Silberroschen pro Zentner. Doch die Freude am Kartoffelbau sollte

nur zu bald ein Ende nehmen, denn es trat in den 1850er Jahren durch eine Kartoffelkrankheit eine langwierige und bedauernswerte Missernte ein.

Sein Artikel „Schweinezucht“

Eine eigentliche Schweinezucht hat hier niemals bestanden; wohl sind stets und besonders vor dem ersten Auftreten der Kartoffelkrankheit viele Schweine gemästet worden, so dass fast jede Haushaltung ihren Bedarf an Schweinefleisch selbst erzielte, und man sogar Überfluss hatte. Von einer Schweinehut oder Weidegang der gesamten Mastschweine in den umliegenden Waldungen, wie das in andern Ortschaften, namentlich im benachbarten Münsterländchen und auch in der Kreisstadt Montjoie, gebräuchlich war, haben wir indessen hierorts nie gehört.

Aus dem Aufsatz „Viehbestand – Viehdriften – Viehzucht“:

Die Natur eignet sich hier besser zur Viehzucht als zum Ackerbau. Daher sehen wir von jeher, dass man sich mehr der Viehzucht als dem Ackerbau widmete. Die Viehzucht wurde stets, in alter Zeit wohl noch mehr als heute, begünstigt durch den allen hiesigen Anwohnern zustehenden Weidegang in den ausgedehnten ehemals staatlichen, jetzt eigenen Forsten und Waldungen. Man hatte in den vormals Montjoier Waldungen gegen Erlegung eines kaum zu nennenden Betrages eine fast unumschränkte Berechtigung und war dadurch imstande, auch bei ganz geringem Besitztum eine beträchtliche Anzahl Kühe, Schafe, Schweine etc. zu halten, um dadurch die Bedürfnisse des Hauswesens zu erzielen.

Hohe Zeit im Spätherbst: Das Schlachtfest!

Von Dieter Fischer

Hiermit lade ich alle Hungrigen als auch Feinschmecker zum Schlachtfest ein, zur Verköstigung oder zum nochmaligen Erleben aus der früheren Zeit, als die Schlachtschweine noch fett sein durften, die gebratene Speckscheibe einem Braten gleich war und selbst die Nachbarschaft an der Fütterung des Schweines mit Küchen- und Gartenabfällen beteiligt war. Als Anerkennung dafür bekam jeder dieser Haushalte ein kleines Gericht, das ist ein Stückchen von jeder Wurstsorte und ein Stück Fleisch.



Doch zu allererst soll der Werdegang bis zu diesem Tag angesprochen werden. So war zuerst die „Lebendbeschau“ durch den Fleischbeschauer unbedingt von Nöten. Die Schlachtutensilien standen oder lagen alle griffbereit, wie zum Beispiel der Stichel, der Strick, die Schlagaxt oder der Schussapparat, die Blutauffangschüssel und ein Tongefäß mit ca. 4-5 Liter Fassungsvermögen. Das Schwein konnte also nun nach der Tötung in 62° C heißem Wasser gebrüht und mit der Schelle enthaart werden. Die meisten Schweine jedoch wurden mit langem Haferstroh oder trockenem Farn gebrannt, letzteres aus Sparsamkeitsgründen und weil kein trockenes Stroh vorhanden war.



Nach dem Brennen oder Brühen wurde das Schwein auf eine Leiter oder eine Tür gelegt und hochgehievt, ausgenommen und in zwei Hälften geteilt. Aus dem Inneren der Hälften konnten nun die Federn oder Flomen gelöst werden, die dann wiederum auf zwei ca. 40 cm lange Rundhölzer gesteckt und zum

Trocknen und Kühlen aufgehängt wurden. Lunge, Leber, Herz und Zunge wurden ebenfalls aufgehängt und die Galle direkt entfernt.

Diese sogenannten Schlachtabfälle fanden jedoch eine besondere Verwendung, so zum Beispiel die Knochen, die sich der Schreiner holen kam und zur Leimherstellung verwendete oder sie wurden gesalzen und geräuchert und zum Eintopf mitgekocht. Die Galle diente nach Salzen und Räuchern als Balsam gegen Frostbeulen. Einen kleinen Teil des Panseninhaltes beim Großvieh konnte als Zugmittel bei Umlauf und eitrigen Entzündungen eingesetzt werden. Heutzutage nimmt man hierzu Icthiolsalbe, genannt schwarze Salbe. Diese Art Rezepturen lernte ich in meinem Lehrbetrieb im Jahre 1956.

Das bevorzugte Schlachtschwein war der Borg. Das ist ein kastrierter Eber. Dieser wurde nicht brünstig wie das weibliche Schwein, das dann wiederum erst eine Woche nach der Brunstzeit geschlachtet werden konnte. Beim Borg fiel der sogenannte Pissel nach der Schlachtung ab, an dem bewusst etwas Speck gelassen wurde. Diesen hing man in den Schuppen zum Trocknen und zum späteren Einfetten von jeglichem Eisenwerkzeug, wie Säge, Beil, Beitel, Sense, Axt als auch Schrauben. Die Blase des Schweines wurde gewendet, mit viel Wasser behandelt und aufgeblasen zur Trocknung und späteren Verwendung beim Wurstfüllen. Der Dünn- und auch Dickdarm wurde entleert, gesäubert und diente ebenfalls als Wursthülle. Die Därme also wurden im Wasser geschlagen, nochmals abgespült und mit Salz, Sellerie und Porree bis zum nächsten Tag in Salzwasser verwahrt. Die Rinderblase vom Großvieh konnte gesalzen, aufgeblasen und getrocknet werden bis zur Verwendung als Spielball, als Tabakbeutel oder gar als Beutel zur Geldaufbewahrung. So sagt der Kölner heute noch im Dialekt: „Hast du noch jet em Blösje?“ Das heißt zu Deutsch: „Hast du noch et-

was im Portemonnaie?“.

Nun aber geht es an das „Eingemachte“. Die Herbst- oder auch die Winterzeit machten es möglich, dass am Tag nach der Schlachtung „gestückert“ und Wurst gemacht werden konnte. Die zu verwendenden Einmachgläser waren nach oben hin breiter und zum Stürzen geeignet, also Sturzgläser.

Der Kochkessel stand schon unter Volldampf auf dem Herd, so wurden Lunge, Herz, Schlund sowie der Kopf mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Wacholderbeeren und Porree zum Kochen gebracht. Die Fleischstücke, die für Leberwurst und Blutwurst bestimmt waren, wurden ebenfalls dazugeben.

Während der Kessel nun kochte, konnte das Restfleisch in Teilstücke geschnitten werden, den Schinken als Knochen-schinken oder Rollschinken, der fette und magere Speck nur so groß, dass er auch in den Salzbottich passte. Der Salzbottich war ein Tongefäß oder ein Holzgefäß mit Eisenbeschlag, das wir als „Zing“ bezeichneten. Der höher angesiedelte Eifeler sagt „Seng“ dazu. Ein Stück vom mageren Speck wurde als falsches Kotelett geschnitten. Das fettere Ende wurde gesalzen. Die Schulter wurde ausgelöst zum Braten oder man schnitt den „Pietch“ ab; ebenfalls als Braten und den Rest der Schulter verwendete man als Knochenschinken. Nach dem Salzen konnten die Teilstücke in Portionsgrößen geschnitten und die Fleischstücke gebraten werden zum späteren Einfüllen in die Sturzgläser. Das besondere Augenmerk lag auf dem Salzbot-tich, da hier keine Lücke entstehen durfte, denn durch das Salzen wurde der natürliche Wassergehalt entzogen und die Salzlake verteilte sich überall dorthin, wo eine Lücke war. Das Salz selbst wurde vor der Verarbeitung mit Pfeffer, Wacholderbeeren, kleinen Stücken Lorbeerlaub und Senfsaat versehen.

Jetzt konnte mit dem eigentlichen Wurstmachen begonnen werden. Das rohe Fleisch wurde durch den Fleischwolf gedreht

zum Herstellen von Gehacktem und der Bratwurst.

Blut- und Leberwurst wurden aus dem Kesselinhalt gemacht. Das Blut wurde im Wasserbad unter ständigem Umrühren erhitzt. Der benötigte fette Speck wurde in Würfel geschnitten und der durchgedrehten Blutwurstmasse zugegeben. Nach dem Füllen in die Wursthüllen wurden diese in den Kessel gegeben und bis 75° C erhitzt. Nach einer Stunde Kochzeit wurde die Wurst kurz in kaltes Wasser und dann auf den Tisch gelegt. Wer nun gerne als Hausherr Leberpastete hatte, konnte auch hiermit beglückt werden. Die Leberpastete bestand aus magerem Fleisch, Backenfleisch und etwas Leber, die nicht für die Leberwurst notwendig war. Hinzu kamen noch eine rohe Zwiebel und ein Ei. Die gesamte Masse brachte man in eine Form ein zum späteren Backen im Ofen.

Die Flomen oder Federn waren schon durch den Wolf gedreht worden zum Ausbraten. Das noch flüssige Schmalz goss man durch ein feines Sieb in ein emailliertes Gefäß. Die zurückgebliebenen Schmalzgrieben fanden ihre Verwendung im Pannhas, zu Deutsch „Pfannenhase“, ähnlich dem falschen Hasen, der in Wirklichkeit ein Hackbraten ist. Der Pannhas ist ein besonderes Gericht mit typischem Eigengeschmack. Hierzu das Rezept:

Das gehackte Fleisch mit Fleischbrühe in den Kessel geben und zum Kochen bringen. Die Schmalzgrieben dazu geben und unter ständigem Rühren würzen mit Pfeffer, Salz, gemahlenen Nelken, gemahlenem Koriander, etwas Muskatnuss und Buchweizenmehl. Abschmecken und so lange Buchweizenmehl hinzugeben, bis sich die Masse vom Kesselrand löst, sodann umfüllen in Gefäße, die nach oben breiter sind, gleich einem Sturzglas. Nach richtigem Auskühlen des Pannhas schneidet man ihn in Scheiben und brät ihn ziemlich kross. Mit separat gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und einem frischen Salat

ist dieses Gericht eine Delikatesse. Der besondere Geschmack kommt von der Vielzahl der Gewürze sowie der Schmalzgrieben.

Da nun alles gelungen scheint, nehme man ein „Körnchen“ oder einen Eifeler Els und sage „Prost“ auf eine gute, funktionierende Nachbarschaft und freue sich auf Wurst und Schinken für den kommenden Winter.



1. Messersortiment
2. Kordeldose
3. Scheiben für Hackmaschine oder Fleischwolf
4. Blutgefäß
5. Blutauffangschüssel
6. Füllbehälter

7. Schlachthaken
8. Salzgefäß
9. Messerkoppel
10. Fleischwolf
11. Schuhe des Metzgers mit Holzsohle
12. Schlachtbeil
13. Bügelsäge
14. Rundhölzer zum Aufhängen der Flomen
15. Gasbrenner zum Enthaaren anstelle Stroh oder Farn
16. Große Fleischgabel
17. Tondeckel zum Tongefäß
18. Schussapparat
19. Patronendose mit grünen, gelben oder roten Patronen
20. Spanner zum Durchschlagen des Großviehs
21. Pökelspitze
22. Geräuchertes Rindervorderbein als Hilfe zum Enthäuten von Kalb und Hammel
23. Schelle zum Enthaaren
24. Fuchsschwanz
25. Stahl zum Messerschärfen
26. Wetzstein
27. Portionsbeil
28. Führstrick mit Nasenzange zum Führen von Großvieh

Eine Anekdote sei noch angemerkt: Das zu schlachtende Schwein wurde später geliefert, als vereinbart, somit blieb viel Zeit, um den Korn schon zu verkosten. Das Schwein selbst hatte unter dieser „Verkostung“ zu leiden, indem es nicht richtig betäubt wurde und wegzulaufen drohte. Daher stürzten sich die

gesamten Anwesenden auf das Schwein, um es dann doch zu überwältigen. Der besagte Metzger entschuldigte sich am nächsten Tag für seine schwache Standfestigkeit mit den Worten: „Ich glaube, ich habe gestern einen kleinen Schlag bekommen.“

Die Schweine - Hausschlachtung vor 50 Jahren

Von Richard Reinartz

Die meisten Bewohner unseres Dorfes hatten etwas Landwirtschaft, ein paar Kühe, ein Schwein, etliche Hühner und einen stattlichen Hahn. Die Hühner waren meistens rheinisches weißes Leghuhn oder die Rasse der Rodeländer, die auch gerne nach dem Schlachten als Suppenhühner verwendet wurden. In der Regel wurde im Frühjahr, kurz vor Ostern, oder im Herbst vor der Hubertuskirmes das Hausschwein geschlachtet. Das war für die Familie purer Stress. Der Metzger wurde bestellt, und die Besprechung ergab unter Genuss von ein paar Klaren oder Els das Schlachtprogramm. Zuerst musste geklärt werden, wann geschlachtet wird, wer beim Schlachten hilft, welche Würste (Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst), Koteletts, Braten, Vorder- oder Hinterschinken, Eisbeinchen, welche Sülze, Presskopf und Panhas das Ergebnis sein soll? Alles, was das Schwein hergab, wurde verwendet. Auch der Gewürz- und Salzgehalt des Fleisches und der Wurst oder was gepökelt und geräuchert werden soll, wurde in der Regel mit der Hausfrau besprochen.



Wohnhaus Heck, Hausschlachtung 1923
Roetgen, Hauptstraße

HeuGeVe: 22-40

Der Mann nahm sich am Schlachttermin Urlaub und versuchte sich nützlich zu machen. Das geschah, indem er das Brenngut (trockenes Farn oder Stroh) für das Schwein beschaffte und den Brennplatz herrichtete. Am Morgen erschien der Metzger, die Kinder waren zur Oma oder Tante gebracht³ und die Schweinehalter standen zu Schlachtung bereit. Kessel, Töpfe, Pökelbottich und heißes Wasser standen parat. Das zirca 3-3,5 Zentner schwere Schwein wurde aus seinem Stall geholt

³ Manche Kinder ließen sich aber nicht „entsorgen“, sie wollten unbedingt dabei sein. Für sie war die Schlachtung eine spannende Angelegenheit.

(manche machten dabei so viel Lärm, dass man meinen könnte, es würde eine Mordlust entwickelt). Nach der Betäubung wurde dem Schwein mit einem langen scharfen Messer der Herzstich versetzt und das Blut in einer Schüssel aufgefangen, mit Salz versetzt und mit dem Schneebesen behandelt. Hiermit vermied man das Gerinnen des Blutes. Danach brachte man das tote Schwein zum Brandplatz und befreite mit brennenden Stroh- oder Farnbüschel das Tier von seinen Borsten. Nach Ansicht vieler Schweinehalter schmeckten die Fleischteile besser mit gebrannter als mit gebrühter Schwarte. Beim Brennen zog man dem Schwein die „Schuhe“ aus, denn das Schwein brauchte sie nicht mehr. Auch wurde der amtlich bestellte Fleischbeschauer gebeten, zu dem Schlachttermin zu erscheinen, um eine Untersuchung gegen Trichinenbefall vorzunehmen. Meist kam er am Abend, schnitt etwas Muskelfleisch aus einer Schweinehälfte, legte dieses unter das Mikroskop und erklärte mit ernster Miene, ob dieses Fleisch genießbar war oder nicht. Bei der Freigabe stempelte er sein amtliches Siegel auf die Schweineschwarte und kassierte seinen Obolus. Damit war das Fleisch zum Verzehr freigegeben.

Warum gerade Schlachtfest?

Betrachtungen von Dieter Fischer

Wer richtet ein Schlachtfest aus, und warum tut er das? Die einfachste Antwort ist: Der Bauer will seine Mitmenschen und andere an seiner Freude teilhaben lassen. Er bedankt sich auf diese Weise für eine gute Nachbarschaft oder gar für empfangene Hilfe. Er pflegt die Gesellschaft seines Dorfes, da die

Häuser und Höfe früher in Roetgen sehr weit auseinander lagen, oder er gibt etwas zurück, was er vorher z.B. in Form von Futter erhalten hat.

Die Schlachtschweine mussten schon ein beträchtliches Gewicht nach ca. $\frac{3}{4}$ Jahr Mast haben. Dieses Lebensmittel, das auf einfache Weise gewachsen war, bekam durch die Vielfalt des Futters den besonderen Geschmack. Nach Aussage der älteren Generation musste ein Schwein in der Endmast mindestens einen Zentner Gerstenmehl gefressen haben, um die Festigkeit des Fleisches und einen hohen Fettanteil zu erzielen. Das gewonnene Fleisch war damals frei von allen fremden Zusätzen, wie das heute leider anders ist.

Wenn nun alle genannten Kriterien zusammenkamen und gar noch ein selbstgebrannter Schnaps oder auch ein Wein ausgeschenkt werden konnte, so wurde das Schlachtfest wirklich zu einem Fest und zu einem gesellschaftlichen Erlebnis.



Landwirtschaft, 1933
Roetgener Szenen

HeuGeVik: 22-74

„De Gräpp“ oder die Greppstraße

Von Rolf J. Wilden

Heutzutage hat man in Roetgen vergessen, warum die Greppstraße ihren Namen trägt. Der Roetgener Gemeinderat, der z.Z. ausgiebig mit den neuen Bebauungsgebieten „Greppstraße I“ und „Greppstraße III“ beschäftigt ist, hatte auch keine Antwort auf diese Frage.

Am Anfang des 19. Jh. war die heutige Greppstraße noch keine richtige Straße, sondern eine breite Fläche zwischen einzelnen Gehöften. Die Wege wurden der Witterung entsprechend frei gewählt. Die Gegend hieß damals „Am Steinbüchel“.



Der Ausschnitt aus dem Urriss⁴ von 1826 zeigt Grundstück und Haus des Joh. Cosler (unterhalb des Schriftzuges „Steinbüchel“). Man erkennt die enorme Breite der damaligen „Straße“. Auch die Steffensgasse ist schon auszumachen. Der Zuweg zum ehemaligen Cosler-Haus hat sich offensichtlich bis heute nicht verändert. Die Trasse der Vennbahn, der heutige Radweg, ist natürlich noch nicht vorhanden; sie wurde erst 1885 fertiggestellt. Das heutige Baugebiet Greppstraße III war damals noch nicht parzelliert. Über den Kauf der ersten Grundstücke am Steinbüchel findet man bei Cosler:⁵

„Der erste Verkauf einer öden Gemeindeparzelle, von der wir urkundlich Nachricht erhielten, geschah im Jahre 1768, wo der Einwohner Tillmann COSLER, unser Urgroßvater, neben seinen größeren Besitzungen ein am Steinbüchel gelegenes Stück Gemeindeland, 111 Ruthen groß, für 6 Reichsthaler, 4 Albus und 4 Heller ankaufte. Die Gemeinde verkaufte es, um Geld für die Erbauung des Vikarienhauses zu erhalten, wie die uns über die Zahlung des Kaufpreises ausgestellte Quittung von 28. Februar 1768 berichtet.“

Ca. 60 Jahre später hat die Gemeinde wohl weitere Grundstücke verkauft; betroffen ist dabei auch das heutige Baugebiet:

„Im Jahre 1826 wurden die Privatbesitzungen wieder bedeutend dadurch vermehrt, dass eine große Strecke Wildland am Grüneplei parzelliert und verkauft wurde. Siehe Artikel „Grüneplei“. Am 30. November und 1. Dezember 1836 geschah desgleichen mit einem großen Stück Wildland am oberen Teil des Steinbüchel und Pilgerborn.“

Der Straßenbau in Roetgen – d.h. der Bau von Chausseen – startete erst ca. 1850. Dabei wurde die Wegebreite auf das not-

⁴ Als Riss bezeichnet man die Unterlagen des Landvermessers, wenn er eine Flurkarte anfertigen will. Geschieht dies zum 1. Mal, ist das ein Urriss.

⁵ Alle Cosler-Zitate in diesem Artikel stammen aus seiner Handschrift „Schriften eines Monscheuers“, Band II, dem „Lexikon“.

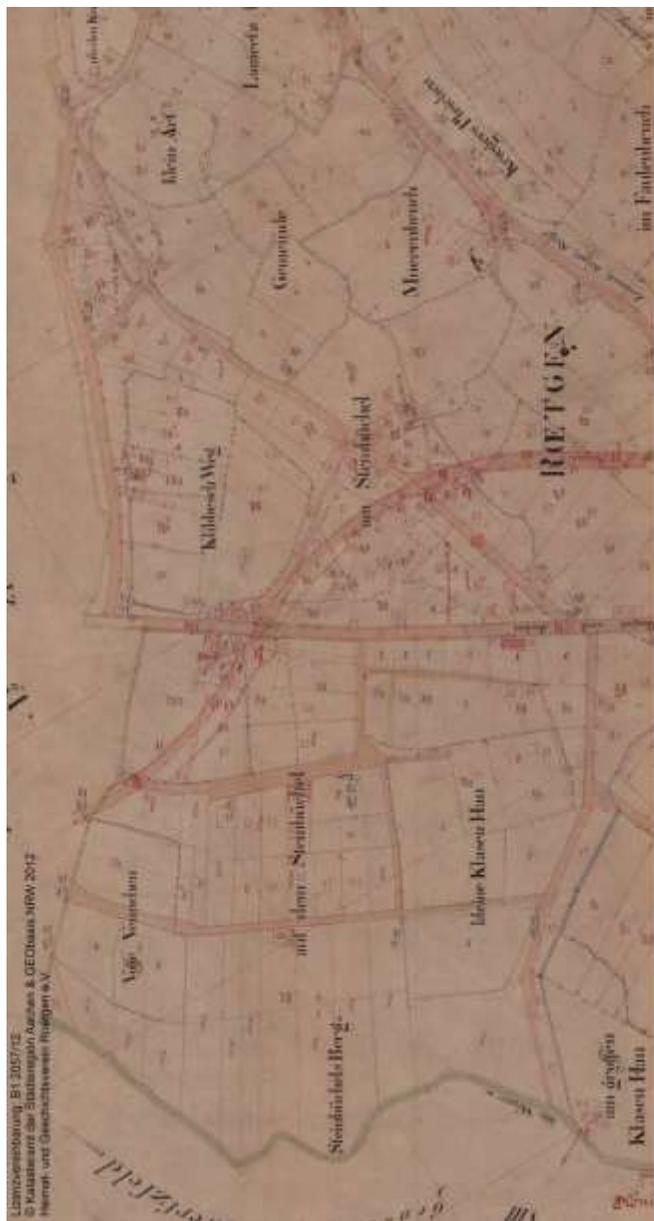
wendige Maß eingeschränkt. Die sog. „Absplisse“⁶ wurden von der Gemeinde an die Bürger verkauft. Verbunden mit dem Straßenbau in Roetgen sind die Namen Conrad CONRADS und Johann RECKER. Der Maurer und Dachdecker RECKER hat ab 1858 dafür gesorgt, dass unsere Straßen und die Brücken über viele Bäche in einer vernünftigen Qualität gebaut wurden. Der Kampf um die Kosten war auch damals schon das beherrschende Thema.

Der Weg vom Steinbüschel ins Dorf führte über das Wiedenvenn, gemeint ist die heutige Hauptstraße. Deren oberer Teil, der Klibbersweg, wurde ebenfalls 1859 parzelliert und bis zur Aachen-Trierer Landstraße ausgebaut. Auch die Mittelstraße, eine Verbindung zwischen der Steinbüchelstraße und dem Klibbersweg, existierte schon.

Genau dort liegt nach Cosler der Ursprung des heutigen Namens Grepstraße:

„Gräpp: Ist ein aus zwei Wohnungen bestehendes Gehöft an der Steinbüchelstraße zwischen dem Weidenvenn (Wiedenvenn) und dem Steinbüchel. Es soll seinen sonderbaren Namen von einem ehemaligen Bewohner erhalten haben, welcher CHRISTIAEN (volkstümlich Kresschen) hieß. Weil dieser Mann sehr habgierig, geizig und knauserig war, Vermögen, Geld und Gut zusammenzuscharren suchte, so nannte ihn das Volk „Gräbbele - Kresschen“. Dieser Namen wurde am Ende so allgemein, dass er auf den Wohnplatz des Mannes überging und dem Hause mit seiner Umgebung noch jetzt anhängt. Selbst die nachfolgenden Bewohner mussten es sich gefallen lassen, dass der Name vom Hause auf sie überging und man sie das „Gräpps“ nannte.“

⁶ Der Raum zwischen dem Eigentum der Bewohner und der neuen Chaussee



Ländereinzelmessung, B1 2005/03.
 © Katasteramt der Statistisches Landesamt & GEOdata NRW 2012
 Hermet- und Geodätisches Institut Paderborn & V.

Die alte Steinbüchelstraße, benannt nach der Flur "Am Steinbüchel", heißt heute Greppstraße und liegt im Osten der heutigen B258. Die heutige Steinbüchelstraße verläuft über die Flur "Auf dem Steinbüchel". Sie liegt im Westen der B258. Das Gelände dort wurde erst am Ende des 19. Jh. parzelliert und verkauft.

Im Laufe der Zeit wurde so aus der Steinbüchelstraße die Grepplstraße oder auch „E jen Gräpp“. So geht denn der Name dieser Straße direkt auf einen der früheren Bewohner zurück; es ist zwar nicht sein Name, aber doch seine hervorstechendste Eigenschaft, die den Straßennamen beeinflusste. Dass dies ausgerechnet die Habgier war, mag vielen der alten Bewohner zwar ein „Dorn im Auge“ gewesen sein; sie wurden aber nicht gefragt. Was die heutigen Bewohner darüber denken werden, wissen wir nicht. Ein interessanter Gedanke wäre aber, sich vorzustellen, wie in einer heutigen Gemeinderatssitzung über eine solche Namensgebung abgestimmt würde.

Mundraub

Manfred Schmitz erzählt über den „Freitags-Kegelklub“

Mit unserm Kegelclub haben wir bis zum Ende der Ära Schöppach in der Bahnhofstraße alle 14 Tage freitags gekegelt. Richard fuhr mit seinem Brotwagen durchs Dorf; die letzte Station war in der Kneipe am Bahnhof bei Schöppach. Hier war in den 1970er Jahren immer was los. Karl Krott (Summ Summ), Gerd Franke und Gerd Pfeifle, die haben dort Skat gespielt. Wolters Else war oft da, ebenfalls Egon Kreitz, Agnes, Hörbi und Otti. Es war immer was los. Gegen 21:00 Uhr kam dann Richard mit seinem Brotwagen; er versumpfte öfters an der Theke. Unser Kegelabend endete um 23:00 Uhr, wir zogen dann nach Paul Braun zum Alten Markt. Aber draußen stand ja das offene Brotauto mit den leckeren Teilchen, wo wir uns dann noch bedienten, um den weiten Weg bis zum Markt zu überleben. Hiermit vielen Dank an Richard!

HeuGeVe-Roetgen Nachrichten

Neue Mitglieder: Seit 01.10.2013

11.10.2013	Elsbeth Küsgens	Roetgen
26.10.2013	Roland Neuner	Monschau

Nächstes Treffen

Unser Monatstreffen im November findet am **13.11.2013 um 19:30 Uhr im Restaurant Zum Hövel** an der Hauptstraße statt. Wir laden unsere Mitglieder und alle interessierten Personen herzlich dazu ein!

Auch diesmal wieder wollen wir eine kurze Tagesordnung für unser nächstes Treffen an dieser Stelle veröffentlichen. Die ausführliche Tagesordnung samt eines kurzen Protokolls des letzten Treffens verschicken wir nur mit der eMail Einladung.

- Anliegen der Versammlungsteilnehmer
- Status unseres Buchprojekts „Prominente Roetgener“
- Werden wir uns am „aufgestandenen“ Weihnachtsmarkt beteiligen?
- Aktivitäten zum Cosler Denkmal

Eine Woche später, **am Donnerstag, dem 21.11.2013, wollen wir um 19:30 Uhr im Restaurant Zum Hövel unsere diesjährige Generalversammlung abhalten.** Da der jetzige Vorstand 2 Jahre im Amt ist, stehen auch Vorstandswahlen an. Wir werden zur Generalversammlung eine extra Tagesordnung per eMail verschicken. Wie immer werden unsere Termine

auch in der Tagespresse zu finden sein. Vor allem bei der Generalversammlung hoffen wir auf eine rege Beteiligung.

Denkmal für Hermann Josef Cosler

Der Heimat und Geschichtsverein Roetgen hat schon seit einiger Zeit bedauert, dass unser Dorfchronist aus dem 19. Jahrhundert, Hermann Josef Cosler, in Roetgen nur wenig bekannt ist und kaum gewürdigt wird. Wir haben deshalb verschiedene Aktionen gestartet, um das zu ändern:

- Auf unserer Internetseite haben wir ein Denkmal für Cosler eingerichtet.

→ <http://www.heugeve-roetgen.de/p4-3-3.htm>

Dort finden Sie schon viele Aufsätze aus seinem Werk in drei Bänden „Schriften eines Monscheuers“. Sie können sich selber ein Bild machen über die hochinteressanten Aufsätze, die der Chronist zu Themen aus dem damaligen Leben der Roetgener verfasst hat. Wir werden diese Sammlung nach und nach vervollständigen.

- Auf unserer Internetseite finden Sie auch das sog. „Lexikon“ in einer vorläufigen Form. Im 2. Band und Teilen des 3. Bandes seines Hauptwerkes hat er in alphabetischer Reihenfolge viele Ereignisse und Beschreibungen aus dem Roetgener Leben festgehalten. Wir planen, in 2014 dieses Lexikon mit einer historisch geographischen Ortsbeschreibung aus dem 1. Band als Buch herauszugeben.

- Ein weiterer Vorschlag war die jährliche Vergabe einer „Cosler-Medaille“ für besondere Verdienste in der geschichtlichen Forschung. Wir werden diese interessante Idee ausarbeiten und weiter verfolgen.
- Angeregt durch die vielen neuen Baugebiete in Roetgen, die natürlich auch zunächst unbenannte Anliegerstraßen enthalten werden, wollen wir versuchen, einen Straßennamen wie etwa „Hermann-Josef-Cosler-Straße“ oder auch „Cosler-Straße“ zu erreichen. In Roetgen ist dieses Unterfangen nicht einfach zu realisieren, da es aus der Vergangenheit einen Beschluss gibt, keine Personennamen im öffentlichen Raum als Bezeichnungen zu verwenden. Wir denken aber, dass vor allem aus der Vergangenheit viele erfolgreiche Beispiele existieren, die das Gegenteil beweisen.

Baugebiet „Grepstraße III“

Unsere besondere Aufmerksamkeit liegt auf dem o.g. Gebiet. Das Elternhaus unseres Chronisten lag schon seit Ende des 18. Jh. am Rande des heutigen Baugebiets. Das Haus wurde leider 1970 abgerissen; heute steht dort ein neues Haus. Es gelang bisher weder dem Bauausschuss noch dem Gemeinderat, sich auf einen Namen für die fällige Erschließungsstraße zu einigen. Weder passt der vorgeschlagene Name „Am Faulenbruch“ zu den lokalen Flurnamen dort (allenfalls sehr weitläufig), noch ist die Eindeutigkeit der Bezeichnung gewährleistet. Da „Faulenbruchstraße“ in Roetgen schon der Name einer Straße ist, fürchtet man sich vor Verwechslungen, z.B. bei einem Notfall. Bei der letzten Gemeinderatssitzung im Oktober gab es keine Entscheidung zu diesem Punkt.



Wohnhaus Braun (Schneidemeister) in Roetgen Grepptstraße um 1935
Dieses Haus war das Geburtshaus von Hermann Josef Cosler.
Es wurde 1970 abgerissen.

HeuGeVe: 19-58

Ein Brief des HeuGeVe-Roetgen an Bürgermeister Eis, in dem eine „Hermann-Josef-Cosler-Straße“ vorgeschlagen wurde, hatte zwar zunächst noch keinen Erfolg. Wir hoffen aber, dass bei einer kommenden Entscheidung unser Vorschlag in irgendeiner Form berücksichtigt wird.

Wir danken Herrn Franz-Josef Zwingmann für einen fraktionsübergreifenden Beschlussvorschlag an den Bürgermeister und die Fraktionen, dessen Begründungen wir hier als Ausschnitte veröffentlichen:

Sehr geehrte Damen und Herrn,

...

Ich glaube, dass hiermit die große Ausnahme von der bisherigen Verfahrensweise bei der Namensgebung für Straßen gegeben sein dürfte.

Zitat aus der Begründung (HeuGeVe-Roetgen):

... der Heimat- und Geschichtsverein Roetgen wäre natürlich hoch erfreut, wenn es gelänge, unserem bisher sehr vernachlässigten Dorfchronisten des 19. Jahrhunderts ein Denkmal zu setzen. ...

... zumal es sich beim

- Baugebiet Greppstraße III um seine „engere Heimat“ handelt.
- Hermann Josef Cosler wurde am 06.07.1839 in der damaligen Steinbüchelstraße geboren.
- Das Geburtshaus wurde 1970 abgerissen.
- Heute steht dort das Haus Wynands (Greppstraße 22, direkt am Rande des Baugebietes).
- Cosler, der bereits mit knapp 33 Jahren am 05.04.1872 verstarb, hatte ein sehr aktives, kurzes Leben. Er sammelte damals alles, was er über Roetgener Leben und Geschichte finden konnte, und schrieb die drei Bände „Schriften eines Monscheuers“. Diese Bücher sind handschriftlich in Deutscher Currentschrift verfasst worden.
- Diese Schriften wurden von der Familie des Chronisten aufgehoben und sind gelegentlich verliehen worden. Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurden die drei Bände dann von verdienten Roetgener Bürgern (z.B. Helmut Cremer) transkribiert, und schließlich hat der Familien- und Heimatforscher Walter Wilden, etwa 1985, eine digitale Kopie der Werke erstellt. ...

... Abschließend möchte ich noch kurz auf Roetgener Straßen- und Wegenamen eingehen. In Roetgen war es immer schon üblich, Straßen und Wege nach verdienten Bürgern zu benennen! Das zeigt die Anzahl der Straßennamen mit Familienbezug: z.B. Offermannstraße, Steffensgasse, Jennepeterstraße, Keusgasse oder auch die Greppstraße, um nur einige Beispiele zu nennen. ...

Mit freundlichen Grüßen
Franz-Josef Zwingmann

Das schöne Bild

Das folgende Bild erhielten wir von Kurt Förster:



Vor der Haustür des Gasthauses „Kastemännche“ in der dam. Lammerskreuzstraße:
1.Eugen Reinartz, Gastwirt „Kastemännche“; 2.Theo Reinartz, wohnte „Am Gericht“;
3.Willy Krings, Bahnhofstraße; 4.Hubert Breuer, Mühlenstaße;
5.Oswald Reinartz, Jennepeterstraße; 6. Hubert Stollewerk, an der Kapelle;
7.Johann Steinbeck, Petergensfeld; 8.Alfons Heck, gefallen;
9.Peter Cremer, Neustraße;
Roetgener Vereine: „Alle Neun“

HeuGeve: 23-114

Die alte Gaststätte „Kastemännche“ in der heutigen Vogelsangstraße war ein Begriff in Roetgen. Vor allem die Bewohner des Ortsteils „Brand“ trafen sich dort regelmäßig. Der Name stammt übrigens von Johann Peter Reinartz, der zu seiner Zeit mit einem Bauchladen (Kasten) in und um Roetgen Geschäfte machte. Nach dem Tode von Eugen Reinartz, 1984, wurde das Gasthaus geschlossen. Später wurde es abgerissen und das Gelände verkauft. Heute erinnert nur noch ein alter Kastanienbaum an diesen Ort.



Manfred Dunkel,
Geschäftsstellenleiter



Sie sind in Roetgen zu Hause? Wir auch!

Herzlich willkommen
in Ihrer Sparkasse in Roetgen.



Wir möchten auch morgen und übermorgen Ihr bevorzugter Finanzpartner sein. Deshalb suchen wir nicht den kurzfristigen Profit, sondern die beste Lösung – für Sie und für Ihre Zukunft. Durch umfassende Beratung und individuellen Service. **Wenn's um Geld geht – Sparkasse in Roetgen.**