

Augustin Wibbelt-Gesellschaft e.V.

Jahrbuch 18

2002

Verlag Regensberg Münster

Das Jahrbuch der Augustin Wibbelt-Gesellschaft e. V.
wird herausgegeben vom Vorstand

Redaktion:

Prof. Dr. Hans Taubken in Zusammenarbeit mit
Dr. Siegfried Kessemeier, Dr. Robert Peters,
Dr. Reinhard Pilkmann-Pohl und Dr. Friedel Roelfs

Anschrift der Redaktion:

Prof. Dr. Hans Taubken
Magdalenenstraße 5
48143 Münster

Die Drucklegung wurde ermöglicht durch einen Zuschuss
des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe
und durch Zuwendungen vieler unserer Mitglieder.

Umschlagbild:

Nach einer Federzeichnung von Ferdinand Spindel, reproduziert auf der Titelseite
der Wochenzeitschrift *Die christliche Familie*, Essen, vom 21. 9. 1952

ISBN 3-7923-0755-3

© 2002, Augustin Wibbelt-Gesellschaft e. V., Münster
Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen
Wiedergabe und des Übersetzens, vorbehalten.
Gesamtherstellung: Verlag Regensberg, Münster

INHALT

BEITRÄGE

Dorothea Raspe: Vertonungen von Gedichten Augustin Wibbelts . . .	7
Carin Gentner: Wilhelm Achtermann. Niederdeutsche Spuren eines Künstlerlebens	27
Cornelia Boer: „ <i>Dat is all's Nöttelsken Wind!</i> “. Plattdeutsch in den Biographien verschiedener Sprechergenerationen aus Nottuln . . .	39
Robert Hüchtker: <i>Bauhnen un Appeln, Eiken un Böcken</i> – Nutzpflanzen an westfälischen Bauernhöfen	59
Markus Denkler: Nachlassinventare als Quelle zur westfälischen Sprachgeschichte	77

MISZELLEN UND BERICHTE

Reinhard Pilkmann-Pohl: Wibbelt-Chronik 2001	89
C. A. Willibald Mense: Mehr über Mehr und Zyfflich.	92
Georg Bühren: <i>Das Leben auf dem Schafberg war eine gute Schule.</i> Dankrede zur Verleihung des Fritz-Reuter-Preises	95
Ludger Kremer: Das Landeskundliche Institut Westmünsterland (LIW) in Vreden	103
Ronald Fernkorn: Museum für Westfälische Literatur auf Haus Nottbeck	109

BUCHBESPRECHUNGEN

Heinz H. Menge: Antje und Karl Telgenbüscher, 'N Paddaboana zun Anschneiden! Bemerkungen zur Paderborner Umgangssprache. Paderborn 2000	115
Norbert Nagel: Heinrich Kröger, Plattdüütsch in de Kark in drei Jahrhunderten. Bd. 2: 20. Jahrhundert. Bd. 3: Quellen- und Lese-texte 18. bis 20. Jahrhundert. Hermannsburg 2001/1998	118
Sabine Jordan: Rheinisch-Westfälische Sprachgeschichte, hrsg. von Jürgen Macha u. a. Köln, Weimar, Wien 2000	121

BIBLIOGRAPHIE

Hans Taubken: Neuerscheinungen zur niederdeutschen Literatur und Sprache Westfalens 2001	127
--	-----

AUS DER GESELLSCHAFT

Bericht über die Jahresmitgliederversammlung 2001	133
Veranstaltungen der Augustin Wibbelt-Gesellschaft im Jahre 2001 . .	133
Neue Mitglieder 2001	135
Abbildungsnachweise	136
Mitarbeiter dieses Jahrbuches	137

Baumnun un Appeln, Eiken un Böcken – Nutzpflanzen an westfälischen Bauernhöfen

Bauerngärten

Das Wort „Garten“ bedeutet soviel wie das Eingefasste, das mit einem Zaun oder einer Hecke umgebene Land. In germanischer Zeit und im Mittelalter war das Privatland durch eine Einfriedung gekennzeichnet. Das übrige Land war der Gemeinbesitz, die Mark, Almende oder, wie es bei uns genannt wurde, die „Gemeinheit“. Aus der Mark holten sich die Markgenossen ihr Bau- und Brennholz und trieben ihr Vieh hinein. Äcker und Grünland im Eigenbesitz waren mit Wallhecken umgeben, um sie vor dem Weidevieh zu schützen. Besonderen rechtlichen Schutz genoss das eingefasste Hofland, der Garten.

In den letzten Jahrhunderten bekamen die Bauerngärten einen besonderen Stellenwert als Schmuck und Zierde des Hofes. Dabei dienten Kloster- und Schlossgärten als Vorbild. In allen Bauerngärten unserer Heimat ähnelten sich die strengen geometrischen Formen. Der Grundriss war das Kreuz, von zwei Hauptwegen dargestellt. In der Mitte lag ein kreisrundes Blumenbeet, häufig mit besonders schönen Rosen bepflanzt. Alle Beete, die *Rabatten*, waren mit exakt beschnittenem, niedrigem Buchsbaum eingefasst. Dem Auge bot sich so ein Bild des Gepflegtheits und der Ordnung dar.

Außenherum dienten dichte Hecken aus Hainbuche (*Haböcke*), Weißdorn (*Dördenbiege*), Eibe (*Ibe*, *Taxus*) oder neuerdings Lebensbaum als Schutz vor Wind, Vieh und Wild.

Den typischen münsterländischen Bauerngarten beschreibt Augustin Wibbelt im Band „Stille Schönheit“ (1925):

Im Bauerngarten

Der Bauerngarten hat seinen Stil. Er hat einen strengen Stil, der die gerade Linie bevorzugt und daneben höchstens die Kreislinie gelten läßt. Der Kreis wird in die Mitte verlegt, er betont als beherrschender Mittelpunkt die strenge Gliederung des Ganzen. Dies Mittelstück, Rondell genannt, mildert aber auch die Strenge, indem es sich mit bunten Blumen schmückt und mit einer schwarzen Glaskugel auf niedriger Holzsäule ein kindliches Spiel treibt. Die Glaskugel zeigt dem Hineinschauenden ein komisch verzerrtes Gesicht. Auf dies Rondell stoßen die vier Arme eines breiten Kreuzweges. Zu beiden Seiten dieser vier Wege liegen schmale Gemüsebeete, Rabatten genannt, die durch ein Pfädchen von den großen Gartenstücken abgetrennt sind. Rondell und Rabatten sind mit Buchs sauber eingefasst, und die Wege heben sich mit ihrer weißen Sanddecke hell aus dem dunkeln Gartengrunde. Die vier großen

Stücke zwischen den Armen des Kreuzweges sind meist quadratisch geformt, seltener rechteckig, und haben keine weitere Gliederung, höchstens noch einen schmalen Quersteig, der sich kaum zu den Wegen rechnen darf. Das Ganze ist umschlossen von einer niedrigen, scharf geschnittenen Weißdornhecke, wie von einem grünen Mauerlein. Ein kleines, weißes Törchen gewährt Zutritt.

Der Bauerngarten ist von Beruf Krautgarten, er ist das treue Abbild der praktischen, nüchternen Hausfrau. Seinen Stolz setzt er darin, das fetteste Gemüse hervorzubringen. Wenn der Salat sich so enge zusammendrängt, als wollte er zu einem einzigen Kopfe verwachsen, wenn die Erbsen Schoten neben Schoten hängen in ganzen Büscheln, so daß man es ihnen fast nicht glauben möchte, wenn die Bohnen über die längsten Stangen hinausklettern, wenn die Kohlköpfe vor Üppigkeit platzen, dann schmunzelt der brave Garten voll seligen Behagens. Er ist auch ein bißchen Leckermaul. Ein Erdbeerbeet, eine Himbeerhecke, ein paar Johannisbeer- und Stachelbeersträucher finden immer noch ein Plätzchen. Auch die Blumenzier will der Garten nicht völlig missen. Auf dem Rondell in der Mitte drängen sich Ringelblumen und Reseda und Karthäusernelken, oder Immortellen und Atern, je nach Jahreszeit. An den Enden der Gemüserabatten machen sich Georginenstauden breit, auch wohl ein paar Rosensträucher. Und sieh da! Vorn von den ersten Gartenstücken rechts und links hat die Bäuerin zwei schmale Blumenbeete abgetrennt, wahrscheinlich nicht ohne unruhige Regung ihres bäuerlichen Gewissens. Da sind all die lieben alten und altmodischen Bekannten zu sehen, Nachtklaviolen und Lilien und Kapuzinerkresse und Goldlack und Gretel im Busch und Majoran und Lavendel und Eisenhut und Rittersporn in buntem Durcheinander. Sogar eine kleine sentimentale Anwandlung ist zu bemerken. Der Garten hat nämlich am Ende des Mittelweges eine dunkle Laube von Hagebuchen; türkischer Flieder steht zu beiden Seiten und spendet zur Blütezeit eine Fülle von Duft. Die schmale Bank im Inneren hat Platz für zwei, wenn diese zwei nicht gerade der Bauer und die Bäuerin sind, die jedes für sich die ganze Bank allein beanspruchen. Steht nicht drüben in der Ecke auch ein Essigbaum mit seinen fremdartig gefiederten Blättern und den seltsamen Blütenkerzen, die wie spitze Knäuel aus rotem Samt aussehen? Vielleicht entdecken wir noch mehr Zierat in diesem scheinbar so nüchternen Krautgarten, wenn wir alle Ecken durchstöbern. Sein ernstes Gesicht wird immer freundlicher und schalkhafter, je näher wir mit ihm bekannt werden, und ich glaube, die ganze Steife, strenge Würde, die er mit ersten Blick darbietet, ist nur eine Maske, unter der sich ein kreuzfidelere Sinn verbirgt.

In den hiesigen Bauergärten wurden nicht nur Gemüse und Blumen erzeugt, sondern häufig auch die Runkeln- und Steckrübenpflänzchen für den Acker herangezogen. Auch die Frühkartoffeln (*Freuhkartuffeln*) gediehen küchennah im Garten und wurden nach Bedarf „*met dei Furke ore Grepe*“ ausgebuddelt.

1. Gemüse – *Gemöise*

Bohnen – *Bauhnen*

Bohnen, Erbsen und Linsen sind wegen ihres Eiweiß- und Stärkereichtums sehr wichtige Nahrungsmittel und in unseren Breiten seit der jüngeren Steinzeit angebaut worden.

Dicke Bohne, Ackerbohne – *Graute Bauhne*

In vielen Sprichwörtern kommt die *Graute Bauhne* vor.

„*Drei Bauhnen sind sou gutt äs 'ne Mul vull Braut*“, lässt erkennen, dass unseren Vorfahren der hohe Gehalt an Nährstoffen bekannt war.

„*Sünte Peter (22. Februar) puotte Bauhnen, wuß du hääben vulle Schaunen.*“

Kalenderdaten wurden fast ausschließlich mit Heiligenfesten angegeben. Mit einem *Bauhnenplenter* konnten die Bohnen in exakt gleichem Abstand und in gleicher Tiefe gepflanzt werden.

Wie alle Hülsenfrüchtler beherbergt auch die Bohne in Wurzelknöllchen Bakterien, die imstande sind, den Luftstickstoff zu binden und den Pflanzen in Form von Nitrat zugänglich zu machen. Daher gedeihen diese Schmetterlingsblütler auch noch gut auf den stickstoffarmen Sandböden im Münsterland. Vor dem Befall der Triebspitzen durch eine Unzahl schwarzer Blattläuse, der *Irmelten*, gab es keinen wirksamen Schutz.

„*Dat sind diene Bauhnen nich, dei brouks du nich tou döppen*“. Das Auspuhlen der Samen aus den Hülsen wird *Döppen* genannt. Sobald die Bohnen genügend dick geworden waren, pflückte die Hausfrau eine Portion Hülsen und servierte die noch grünen und weichen Bohnen als ein überaus beliebtes Gemüse, wie der plattdeutsche Spruch erkennen lässt:

„*Dei schönste Tied von'n Summer,
is dei Graute Bauhnen Tied,
in dei Graute Bauhnen Tied
Buk nu wer no moal sou wied.*“

Graute Bauhnen met Speck war ein kräftiges Winteressen, bereitet aus den reifen, getrockneten, dunkelgefärbten Samen.

„*Dei Mannslüe harn dann am leiwsten ene Bauhne un twei Speck.*“
„*Jungs un Wichter hört touhaupe äs Bauhnen un Speck.*“

Die Bohnenpflanzen wurden im Spätherbst aufgezogen, getrocknet, mit dem Flegel ausgedroschen und die Bohnen für die nächsten Monate gelagert. Die Strünke ergaben das Bohnenstroh für die Viehställe, aber auch für Unterbetten bzw. Matratzen. Der Grobe is „*sou groff äs Bauhnenstrauh*“. Dieser Vergleich zeigt, dass die so gestopften Unterbetten nicht die weichsten waren. „*Du bis sou dumm äs Bauhnenstrauh*“ hat im Hochdeutschen seine Entsprechung, ebenso: „*Du häs woll Bauhnen in dei Ohren.*“

„Wann hier en Pott met Bauhnen steiht un do en Pott met Brie, dann loat ick Brie un Bauhnen stohn un danz met mien Marie.“

Dieses Lied stellt, Gott sei 's gedankt, die Liebe über den Essgenuss.

Außer den Großen Bohnen gab es in den westfälischen Gärten noch andere Sorten.

Buschbohnen – *Krüpers* sind von Amerika, wo sie schon vor 10.000 Jahren genutzt wurden, nach Europa gekommen und seit dem 16. Jahrhundert bei uns kultiviert worden. Auch die Stangenbohnen – *Fixebauhnen* sind fremdländisch.

Von den Buschbohnen pflanzte man mehrere Reihen hintereinander, während die Stangenbohnen immer zu sechst in Kreisen ausgelegt wurden. Sobald sich die jungen, linkswindenden Pflänzchen aus dem Boden geschoben hatten, bekamen sie die etwa drei Meter langen *Bauhnenstangen* als Stütze. Diese Stangen standen sich von Reihe zu Reihe schräg gegenüber und kreuzten sich.

Die Hülsen der Stangenbohnen aß man mit den noch grünen, weichen Samen als *Schnibbelbohnen*. Solche schräg geschnittenen feinen Scheibchen konnten auch nach Art des Sauerkrauts konserviert werden. In größere Krüge oder hölzerne Fässchen kam auf eine Schicht eingefüllter Schnibbelbohnen eine Handvoll Salz und wieder Schnibbelbohnen und Salz usw. Zum Schluss wurde ein *Linnenlappen* darüber gelegt und dafür gesorgt, dass das eingestampfte Gemüse eben von Saft und Salzwasser bedeckt war. Zum Beschweren kam ein dicker Kieselstein oben drauf. Der *Linnenlappen* wurde von Zeit zu Zeit geprüft, ob sich auch kein Schimmel gebildet hatte.

Von den Buschbohnen kannte man zwei Sorten. Die *Krüpers* hatten grüne Hülsen, die jung samt der Samen frisch als Brechbohnen gegessen oder eingeweckt wurden. Noch geschätzter als Salat oder für die Einmachgläser waren die gelben *Wassbauhnen* (Wachsbohnen).

Die im Herbst aufgezogenen Buschbohnen wurden getrocknet; nach Bedarf wurden die sehr schmackhaften weißen Bohnen gedöpft und als „Durchgemüse“ auf den Tisch gebracht.

Erbsen – *Iärften*

Wildformen der Kulturerbse kommen rings um das Mittelmeer und im Nahen Osten vor. Die steinzeitlichen Ackerbauern in Palästina, dem Irak und der Türkei haben schon vor neuntausend Jahren mit dem planmäßigen Anbau begonnen. In Kreta und Griechenland hält die domestizierte Erbse um 6000 bis 5500 v. Chr. Einzug. Am Niederrhein fand man von den Bandkeramikern hinterlassene Erbsenvorräte, die auf 4400 v. Chr. datiert werden konnten.

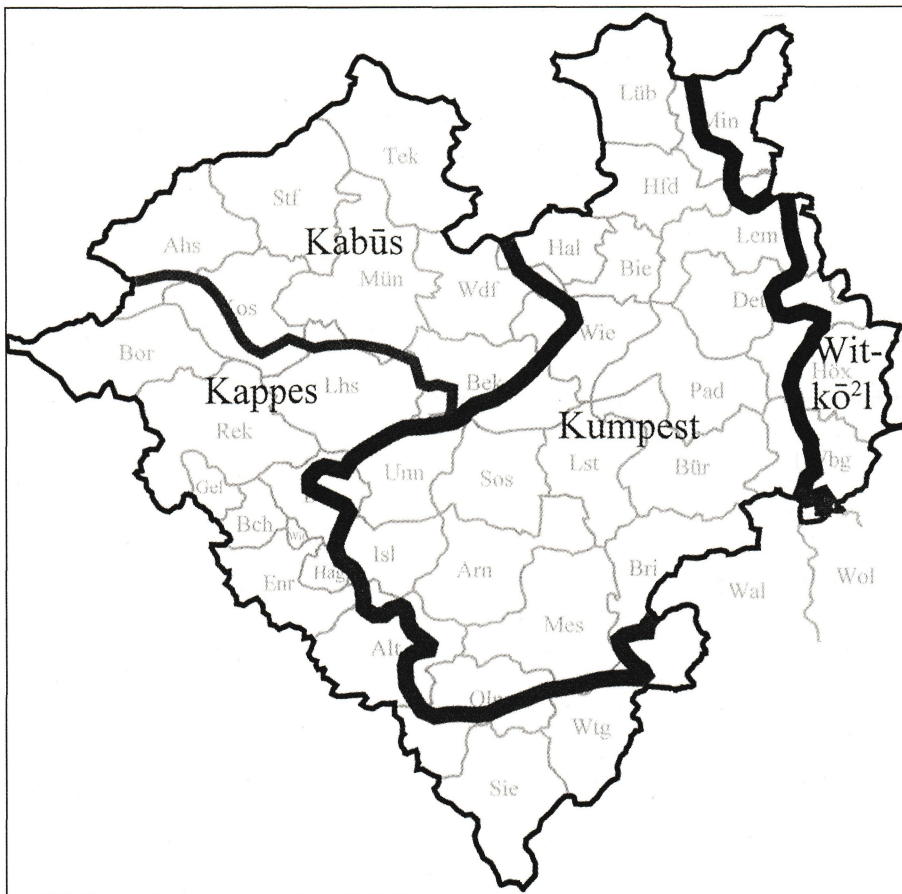
Von der Zuchterbse hat es von Anfang an verschiedene Rassen gegeben, die miteinander kreuzbar waren. So ist es nicht verwunderlich, dass Mendel durch Versuche mit Erbsen die Vererbungsgesetze fand.

Die krautige Pflanze besitzt wie die verwandte Wicke zu Ranken umgewandelte Seitentriebe. In den Bauerngärten des Münsterlandes bekamen die Sorten je nach Wuchsfreudigkeit unterschiedlich lange *Iärftenbraken* als Stütze.

Die unreifen grünen Erbsen werden wie eh und je als Gemüse gekocht. Die reifen gelben oder graugrünen Samen wurden mit dem Dreschflegel ausgedroschen und ausschließlich als Eintopf verzehrt. Vielleicht haben die im Kochtopf hüpfenden Erbsen Anlass für das Sprichwort, „*hei is sou bange äs dei Iärfte in'n Pott*“ gegeben.

Weißkohl – *Kabus* oder *Kappes*

Um Münster, Warendorf, Rheine, Ahlen und Coesfeld heißt der Weißkohl „*Kabus*“, um Borken, Bocholt, Hagen und Olpe *Kappes*.



Der Weißkohl im Westfälischen (nach: R. Damme)

Weißkohl war eine der wichtigsten Gemüsepflanzen des westfälischen Bauerngartens. Es gab zwar die eigene Anzucht aus Samen, die meisten Haushalte bezogen die Kohlpflänzchen aber von einer Gärtnerei. Sie wurden Ende März bis

April im Abstand von etwa 50 cm ausgepflanzt. Der Boden war vorher gut gedüngt worden. Hühner- und Pferdemist galten für den Garten als besonders wirksam. An den heranwachsenden Kohl goß man auch wohl noch „*en Stiälemmer vull Abl*“, einen Stieleimer voll Jauche. Mit einem Eimer mit einem zwei Meter langen Stiel daran konnte man Jauche direkt aus dem *Ablkump*, der Jauchegrube, schöpfen.

Im Herbst wurden die besonders festen Kohlköpfe für Monate im Keller gelagert und im Winter für Durchgemüse verwendet. Einen Teil der Ernte verarbeitete man zu *Suermous*, Sauerkraut. „*Wer auf Gott vertraut und im Sommer Kabbes klaut, hat im Winter Sauerkraut.*“

Mit dem *Kabushüewel*, der Weißkohlschabe, wurden die Kohlköpfe klein geschnitten und die Schnitzel in *dat Suermousfatt*, ein 1,50 m hohes, nach oben schmaler werdendes Eichenfass, gefüllt und festgestampft. In der Regel geschah das dadurch, dass ein *Mannsmensk* mit neuen Holzschuhen in das Fass stieg und das Füllgut festtrat. Mit der Hygiene hat man es früher manchmal aber nicht so genau genommen. So gab es den Spruch: „*Un sind dei Föite no sou schwatt, sei werd wië witt in't Suermousfatt.*“

Rotkohl – *Rauen Kabus*

Allein die Tatsache, dass es für diese Pflanze einen eigenen plattdeutschen Namen gibt, deutet darauf hin, dass diese Kohlart in Westfalen schon lange angebaut wird. Hildegard von Bingen (um 1150) erwähnt sie bereits.

Wirsing, Kohlrabi, Rosenkohl und Blumenkohl haben wohl erst in den letzten Jahrhunderten Eingang in die Bauerngärten gefunden. Für sie gibt es keine plattdeutschen Bezeichnungen.

Grünkohl – *Mous*

Grünkohl ist wohl schon lange ein beliebtes Wintergemüse für die Bauernküche gewesen. *Mous met Mettwuorst* war ein Sonntagsessen.

„*Hei lött Roiven en gutt Mous sien*“ wird von jemandem gesagt, der keinen besonders ausgeprägten Geschmackssinn hat oder aus Gutmütigkeit mit Rüben- und Steckrüben zufrieden ist.

Dass Grünkohl am besten mundet, wenn er ein paar Fröste abbekommen hat, ist heute noch unbestritten. Doch weiß ein alter plattdeutscher Spruch auch: „*Hillige drei Kuenige häff dat Mous den Geschmack verluren.*“

Zur Winterzeit fielen Ringeltauben über den Grünkohl im Garten her. Für Bauernjungen war dann das *Duwenklippen* eine ungemein spannende Jagdmethode. Auf die Rückseite einer hölzernen Egge wurde Maschendraht genagelt, die Egge mit einem Stock darunter über Grünkohlstrünke aufgestellt. Sobald einige Tauben sich unter die Egge gewagt hatten, rissen die Jungen mit einem langen Band aus einem Versteck heraus den Stock unter der Klippe weg. Statt der Egge eigneten sich auch größere Laufställe aus Maschendraht für Küken oder Kaninchen als Klippen. Gelegentlich gehörten auch Fasanen zu der nicht ganz gesetzlichen

Beute sowie der Moushase, der meistens nachts und ohne Jagdschein geschossen wurde.

Möhren, Wurzeln – Wuordeln

Von den vielen seit etwa dem Jahr 1000 kultivierten Möhrensornten waren die kleineren, zarteren *Tappwuordeln* in der Bauernküche besonders geschätzt. Für das gewöhnliche Durchgemüse waren sie zu schade. Dafür nahm man dickere rote oder auch gelbe Möhren, die auch als Zufutter für die Schweine und Pferde dienten.

„No Wuordeln, do kann man gutt no spuordeln (strampeln)“, drückte aus, dass man dem Gemüse eine belebende Wirkung zusprach. Dieser Vers kam auch in dem Liedchen vor, das die Kinder am Sankt Martinstag sangen, wenn sie Gaben erheischend von Haus zu Haus zogen:

„Sünte Märten, et is sou kolt,
giff us doch en Stücksken Holt,
wo wi us an wärmen könnt.
Giff us enen Appel,
do könnt wi gutt no schnappen.
Giff us ene Biere,
do könnt wi gutt no schmieren.
Giff us ene Wuordel,
do könnt wi gutt no spuordeln.
Giff us ene Nott,
dann goh wi oll tousammen flott.“

Das folgende Rätsel meinte die Möhre:

„Rur, rur, ripe,
raut is dei Pipe,
swatt is dat Gatt (Loch),
wo rur, rur, ripe in satt.“

In mageren Zeiten und bei ärmeren Leuten musste man auf die weniger schmackhafte Steckrübe zurückgreifen. Den ältesten Stadtbewohnern sind die Steckrüben-Winter des ersten Weltkrieges noch als fürchterliche Hungerszeiten in Erinnerung. Wahrscheinlich ist auch die Stoppelrübe in Notzeiten in den Kochtopf gekommen. Sie hat ihren Namen nach der Aussaatzeit. Sie wurde nach der Roggenernte in das flach umgepflügte Stoppelfeld gesät und in der Winterszeit an die Kühe verfüttert, deren Milch davon einen unangenehmen Beigeschmack bekam.

„Met Röwen, do kann'm den Buer met öwen (ärgern).“

Die Möhre ist eine zweijährige Pflanze, d. h., dass sie erst im zweiten Jahr blüht. Die im ersten Herbst aus den in Reihen ausgelegten Samen herangewachsenen Wurzeln mussten vor den ersten Frösten aus der Erde genommen werden. In Sand eingeschlagen dienten sie als Wintervorrat. Einige kräftige Möhren konnten im Frühjahr zur Samengewinnung im Garten wieder ausgepflanzt werden. In der Regel wurde allerdings das Saatgut in kleinen Tütchen gekauft.

Melde – *Melle*

Dieses Blattgemüse wird kaum noch angebaut. Spinat – *Spinoat* – hat die Melde verdrängt. Melde hat für viele als Durchgemüse einen zu laffen Geschmack.

Stielmus, Stengelgemüse – *Stengelröwen* hat in letzter Zeit wieder viele Liebhaber gefunden.

Zwiebeln – *Siepeln* spielten in der Bauernküche eine Rolle als Gewürz und als Gemüse. Auf das Stück Speck zum Mittagessen gehörte eine Zwiebelscheibe, an Grünkohl, „*an't Mous*“, kamen gedünstete Zwiebelstücke, geröstete an die Bratkartoffeln am Sonntagabend.

„*Dat Schönste, wat man iätten kann, dat is 'n Pannkouken met Siepeln dran.*“ Kurzum, fast keine Mahlzeit kam ganz ohne Zwiebeln aus. Zwiebeln enthalten als Nährstoff etwa 5 % Zucker, keine Stärke. Wie man heute weiß, besitzen einige Inhaltsstoffe eine antibiotische (gegen Bakterien) Wirkung, andere eine Arteriosklerose verhindernde. Der Gesundheit erhaltende Wert der Zwiebel war unseren Vorfahren sehr wohl bekannt.

Ein plattdeutsches Rätsel lautet:

„*Et wäss in'n Acker,
hölt sick gutt un wacker,
hätt sieben Hüte (Häute),
bitt alle Lüde.*“

Zwiebeln wurden als einjährige Pflanzen ausgesät. Im ersten Jahr bildet sich aus dem Keimling eine kleine Zwiebel, die entweder samt Kraut gebraucht oder den Winter über gelagert und im nächsten Frühjahr als Steckzwiebel ausgepflanzt wird.

Porree – *Burrei*, *Borreipiepen* war das Suppengemüse schlechthin. Gab es sonntags die geschätzte Rindfleischsuppe, war sie mit viel *Burreischiewen* angereichert.

Schnittlauch – *Smallauf*, *Gräskrut*, *Pannkoukenkrut*. Die plattdeutschen Namen sagen etwas über das Aussehen und über die Verwendung aus. Die ständig nachwachsenden röhrligen Blätter dienen gehackt als Pfannkuchen-, Quark-, Suppen- und Butterbrotwürze. Der hohe Vitamin-C-Gehalt machte dieses Lauchkraut im Frühjahr für unsere Vorfahren bedeutsam.

Petersilie – *Peitersilje* war ebenfalls ein viel verwendetes Würzkräut.

Einen wichtigen Platz im Bauerngarten nahm der Salat – *Saloat*, *Siloat* ein. Außer Kopfsalat kannte man Schnittsalat, Feldsalat und Endiviensalat.

Kürbisse säte man früher auch wohl auf den *Wieskendüngsel-Haupen* (Komposthaufen für das Düngen der Wiesen). Kürbiskerne werden heute von Urologen zur Verhütung von Prostata- und Blasenkrebs empfohlen.

Gurken erntete man in unterschiedlichen Reifeszuständen. Dicke gelbe Gurken wurden geschält, entkernt, in Streifen geschnitten und eingeweckt, die noch kleinen grünen kamen unter Essig in einen Steintopf, der mit Einmachhaut zubunden wurde.

Diese beiden erst in jüngerer Zeit nach Westfalen gelangten Kulturpflanzen haben keine plattdeutschen Namen.

Das boshafte Sprichwort: „*Wat weit dei Buer von Gurkensaloat? Hei frätt em met dei Messfurke* (Mistgabel)“, drückt wohl aus, dass Gurken in der Bauernküche unbekannt und ein Essen für feinere Herrschaften waren.

Als Würzpflanzen fanden sich in den Gärten vielfach:

Dill, Liebstöckel (*Maggikrut*) und Bohnenkraut (*Baunnenkrut*).

Ein Beet blieb der Kamille – *för Kamillgentei* – vorbehalten, auf dessen Heilwirkung bei vielerlei Gebrechen gesetzt wurde. Mit Honig oder Zucker gesüßt, war der Tee geradezu ein Genuss und konnte ein Kind veranlassen, den Husten ein wenig zu übertreiben.

In die Versuchung kam man bei Wermut – *Wamöbe* – wohl nie. Wahrscheinlich hat die Furcht vor dem bitteren und abscheulichen Geschmack dieses Tees nach der ersten Verabreichung manche Bauchschmerzen kuriert.

Wohlschmeckende Tees lieferten Pfefferminze und Salbei. In hohem Ansehen standen auch das Tausendgüldenkraut – *Dusendgüldenkrut* und der Rainfarn, Wurmkraut – *Wurmkrut*, die aber meist wild wuchsen.

Mittel gegen Würmer waren sehr gefragt, da noch vor hundert Jahren wegen der schlechten hygienischen Verhältnisse fast jeder Landbewohner wenigstens einmal im Leben von Eingeweide- oder Spulwürmern befallen war.

2. Obst

Äpfel – *Appeln*

Äpfel waren zweifelsohne in Westfalen wie in den gesamten gemäßigten Breiten das bedeutendste Obst. *Appelbaime* standen in jedem Bauergarten. Häufig gab es auch noch in der Nähe des Hofes eine Obstwiese (*Appelgaoren*), die vornehmlich mit Apfelbäumen bestanden war. Im 20. Jahrhundert war es geradezu Mode, besonders gute und viele Sorten zu ziehen. Viele Landbewohner beherrschten die Kunst des Veredelns. Bäume mit mehreren unterschiedlichen Edelreisern zu bestücken, war ihr Stolz. Geschätzte Sorten waren: Schöner von Boskoop, Berlepsch, Bohnapfel, Dülmener Rose, Goldparmäne, Gravensteiner, Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Klarapfel, Ontario, *Gries Reinette*, Rote Sternreinette.

Allzu viele Pflegemaßnahmen gab es in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts noch nicht. Einige Bauern legten Leimringe um die Stämme oder kalkten sie weiß. Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen wirkungsvolle Insekten-Spritzmittel auf den Markt, doch gleichzeitig verlor der Obstanbau für den Eigenbedarf ständig an Wert. Wenn man jetzt im Herbst über Land fährt, sieht man allenthalben Mengen von Äpfeln ungenutzt unter den Bäumen liegen. In früheren Jahren gab man sich mit der Lagerung der Winteräpfel, der *Wahrappeln*, große Mühe. Sie wurden im Keller auf Stiegen oder auch wohl in Erdmieten, abgedeckt mit Stroh, aufbewahrt.

„Röwen no Wiehnachten, Appeln no Oustern un Fraulüe no diertig, do is dei Geschmack aff.“ Es geht also nichts über Frische.

Keiner, der als Kind noch das Selbstbacken von Brot im steinernen Backofen erlebt hat, vergisst je die Köstlichkeit, die für die Kleinen mitbereitet wurde. Schöne ausgesuchte süße Äpfel wurden mit plattgeklopftem Stutenteig umhüllt und mit in den Ofen geschoben. Solche Bratäpfel, vom Opa überreicht, sind mit das Leckerste, was aus der Kindheit in Erinnerung blieb.

Birnen – *Bieren*, *Bäeren*

Birnen gehören ebenfalls zu den wichtigsten und ältesten Obstarten in Europa und Vorderasien. Schon 1000 v. Chr. gelangte die aus verschiedenen Wildformen gezüchtete Kulturbirne zu den Römern. Durch weitere Kreuzungen entstand bis zum letzten Jahrhundert eine Unzahl von Sorten. Birnbäume erreichen ein weit höheres Alter als Apfelbäume, so dass vor manchem Bauernhaus oder im Garten der ehrwürdige *Aule Bierbaum* stand. Welche offiziellen Zuchtformen sich hinter den folgenden plattdeutschen Bezeichnungen verbergen, ist schwer auszumachen. Es gab: *Botterbieren*, *Pundsieren*, *Speckbieren*, *Judenbieren*, *Biernöttkes*, *Summerbieren* und *Winterbieren*, um einige zu nennen.

Birnen waren nicht so lagerfähig wie Äpfel, also erfand man eine besondere Konservierungsmethode, das Dörren. „*Drügte Bieren un Prumen*“ gehörten zu dem süßesten Naschwerk „*för Kinner, Fraulüe un auk Mannslüe*“. Nach dem Brotbacken in dem großen gemauerten Backofen wurden geviertelte und geschälte Birnen oder ganze Pflaumen, seltener auch Apfelringe, auf Holzrosten ausgebreitet in den noch warmen Ofen geschoben und zu Dörrobst geröstet. Solches Dörrobst wurde sonntags als Nachtschisch gereicht. Getrocknete Birnen kamen auch wohl in Brotsuppen.

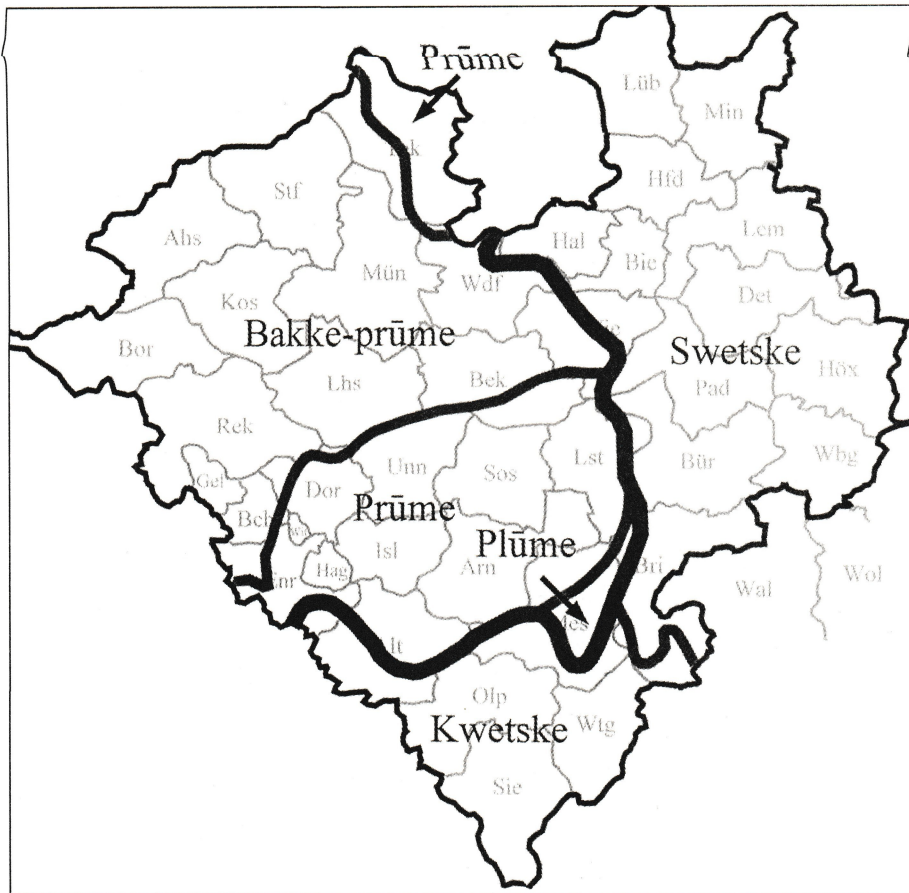
Der entschlossene Freier stellte seiner Angebeteten die schicksalsschwere Frage: „*Söll wi nich use backden Bieren binannerschmieten?*“

Pflaumen – *Prumen*, *Swetske*

Es ist unschwer zu erkennen, dass der bei uns heimische Schlehdorn mit der Pflaume nah verwandt ist. Die kleinen blauen Schlehenfrüchte schmecken ähnlich sauer und zusammenziehend wie die Früchte der Wildformen von Apfel (*Holtappel*) und Birne.

Vor gut hundert Jahren spielten im wesentlichen zwei Pflaumensorten auf dem Lande eine Rolle. Einmal war es die *Backprume*, so genannt im Kern-Münsterland bis Warendorf und Rheda-Wiedenbrück, und zum anderen die *Roggenprume*. Um Gütersloh, Bielefeld, Detmold, Paderborn und Büren hieß die Backpflaume *Swetske*, im Siegerland *Kwetske*.

Nur die spät reifende Backpflaume war wegen ihrer Süße für das Dörren und zum Einmachen geeignet. Die Roggenpflaume war zwar dicker, aber auch wasserreicher und weniger süß. Zudem ließ sich der Stein schwer herauslösen. Wie der Name andeutet, waren die Roggenpflaumen zusammen mit dem Getreide reif.



Die späte, längliche Pflaume im Westfälischen (nach: R. Damme)

Eierpflaumen, Mirabellen und Reineclauden wurden erst nach dem ersten Weltkrieg als Halbstämme gepflanzt. Welche Sorte sich hinter *Spelgen* verbirgt, ist nicht mehr festzustellen.

Kirschen – *Kiärsen*

Ein paar Kirschbäume gehörten zu einem rechten Obstgarten dazu. Es waren zunächst vornehmlich verschiedene Sorten Süßkirschen, *giäle* (gelbe) oder *raue* (rote). Die besonders festen, dunkelroten hießen *Knappkiärsen*. Sie wurden für das Einmachen bevorzugt. Als diese Konservierungsmethode mehr in Mode kam, kaufte man in den Gebieten mit erwerbsmäßigem Anbau, z.B. am Teutoburger Wald, große Mengen zu.

Sauerkirschen, Schattenmorellen (*Suerkiärsen*) kamen erst nach 1900 auf.

Pfirsiche – *Päskes* wurden als Buschbäume gepflanzt. Neben den pflaumengroßen Früchten zum Einmachen gab es früh auch schon Sorten mit apfelgroßen Früchten.

Walnussbaum – *Nottbaum*, *Nuettbaum*

Ein Walnussbaum stand fast auf jedem Hof. Mit *Nüette* waren in der Regel die Früchte des Walnussbaumes gemeint. Die Heimat des Baumes ist Südeuropa, und obwohl er im Frühjahr sehr spät ausschlägt, erfrieren gelegentlich die Fliegenderblätter und die Blüten.

Haselnüsse – *Haselnüette*

Dieser Strauch ist nahezu in ganz Europa heimisch und blüht sehr früh im Jahr. Als es mit Beginn der Nacheiszeit etwa um 8000 v. Chr. in Mitteleuropa langsam wärmer wurde, kam es zu einer Massenausbreitung der Hasel, so dass diese Periode der Waldgeschichte als Haselzeit bezeichnet wird. Wir können davon ausgehen, dass Haselnüsse seit dieser Zeit für die Menschen unserer Region eine bedeutende Rolle für die Ernährung gespielt haben, zumal gesammelte Nüsse leicht für den Winter aufbewahrt werden konnten.

„*Mariä Geburt* (8. September) *sind dei Haselnüette guett*“, zeigt, dass die richtige Sammelzeit bis vor kurzem durchaus bekannt war und genutzt wurde.

Stachelbeeren – *Krisebitten*, *Stiäkbeere*

Wild wachsende oder verwilderte Stachelbeerbüsche kann man in der heimischen Flora in Hecken, an Ruinen und Schuttplätzen antreffen.

Die Stachelbeere wurde im 15. Jahrhundert in Kultur genommen und fehlte wohl kaum in einem Bauerngarten. An Wert gewann sie, als das Einwecken von Obst und Gemüse üblich wurde. Jetzt konnten Stachelbeeren auch im Winter als Kompott oder als Belag auf Tortenböden Verwendung finden.

Trotz der Bemühungen um die Züchtung Mehltau resistenter Sorten bleibt dieser Pilz wie in verflossenen Zeiten immer noch der größte Feind der Beeren, die hingegen vor Vogelfraß durch die Stacheln an den Zweigen fast vollständig geschützt sind.

Johannisbeeren – *Kasebitten*

Die Schwarze Johannisbeere heißt auf Französisch „cassis“. Mit dem plattdeutschen Wort *Kasebitten* haben wir ein weiteres Beispiel für das Eingehen französischer Begriffe in abgeschliffener Form in die pattddeutsche Sprache. Gleichzeitig erhalten wir einen Hinweis darauf, dass dieser Strauch vermutlich von Frankreich ins Münsterland gekommen ist. Angebaut wurde vornehmlich die Rote Johannisbeere.

Himbeeren – *Hingebitten*

Himbeeren wurden in einigen Bauerngärten in Strauch- oder Spalierform gezogen. Brombeeren (*Brümmelten*) gab es dagegen nur in den Büschen und Hecken als Wildfrucht.

Erdbeeren – *Erdbieren*

Erdbeeren fanden sich vornehmlich in den Gärten der größeren Höfe. Die eingemachten Früchte waren meist unansehnlich matschig, dennoch in der Winterzeit als Tortenbodenbelag sehr geschätzt. Das Einfrieren, das erst nach dem Zweiten Weltkrieg aufkam, verschaffte den Erdbeeren, ähnlich wie anderen Obstsorten, einen neuen Wert.

Heute aber setzt man auch auf dem Lande verstärkt auf frische Importware, die aus aller Herren Länder und zu allen Jahreszeiten eingeflogen wird.

Seit etwa 20 Jahren ist die Josta, wie der Name andeutet, eine Kreuzung zwischen Schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, auf dem Markt.

In den klassischen Bauerngärten war dieser Beerenstrauch noch nicht zu finden, genauso wenig wie die Kulturheidelbeere.

3. Bäume, Sträucher und Hecken – *Baime, Böske un Hiegen* an westfälischen Bauernhöfen

Eichen – *Eeken, Eiken* und Buchen – *Böcken*

In vielen Liedern und Gedichten wird die Eiche als der Charakterbaum an westfälischen Höfen besungen. Sie hat auch eine sehr wichtige Rolle im Kultur- und Wirtschaftsleben der Landbevölkerung gespielt. Aus Eichenholz waren die Schränke und Bänke, die Tische und Truhen, die Wiegen und Särge der reicheren Bauern. Dieses Hartholz wurde von keinem Insekt (*Holtwürmer*) angegriffen und überdauerte Generationen. Die Fachwerkhäuser waren aus Eichenständern gezimmert.

„Welik markenote, de in der marke sit unde ware beseten hevet, de mach howen to sinen tymmere unde to sinen towe over der A sine nottrocht in eken unde in boken.“

(Derjenige Markgenosse, der in der Mark wohnt und Anteilsrechte besitzt, der mag hauen zu seinem Zimmereibedarf und zu seinem Gebrauch über der Aa [Fluss in der Mark von Ostbevern] seinen Bedarf an Eichen und Buchen.)

Diese Anordnung finden wir im Markenweistum von Ostbevern, einem Ort im Münsterland, aus dem Jahre 1339. Wir erfahren, dass für den Hausbau die Hart-hölzer Eiche und Buche verwendet und dass diese Bäume in der Mark, die allen Markgenossen gemeinsam gehörte, geschlagen wurden. Einen weiteren Nutzen für die Anteilseigner brachten gerade auch diese beiden Baumarten. Im Herbst nutzten die Genossen den gemeinsamen Wald als Schweinetrift.

„Vordmer is dat unse olde recht unde unse olde wilkore, welik man in der marke sit unde sine ware beseten hevet, oft en mast queme van ekerne ofte van boke, de mach driven sine egenen swin, de he gevoth hevet binnen der marke ofte de he gecoft hevet er sunte Jacopes dage, der si luttik eder vele.“

(Weiterhin ist das unser altes Recht und unser alter Wille, welcher Mann in der Mark wohnt und seine Rechte besitzt, ob eine Mast von Eicheln oder Buchekern kommt, der mag seine eigenen Schweine eintreiben, die er in der Mark gefüttert hat oder die er gekauft hat vor St. Jakobstag (25. Juli), seien es wenige oder viele.)

Bucheckern sind in der Hungerzeit nach dem Zweiten Weltkrieg gesammelt worden, um daraus Öl zu pressen.

So vielseitig nutzbare Bäume wollte der Bauer auch um seinen Hof auf eigenem Grund und Boden stehen haben.

Junge Eichen hießen *Telgen*. Nach ihnen hat die Stadt Telgte vermutlich ihren Namen. Im *Telgenkamp* wurden junge Eichen herangezogen. In vielen Markordnungen war festgelegt, dass jeder Genosse eine bestimmte Anzahl von *Telgen* zu pflanzen hatte.

Noch vor 1900 kam die Amerikanische Roteiche auf. Sie wächst etwas schneller als die heimische Eiche. Ihre großen gezackten Blätter färben sich im Herbst wunderschön rot.

Hainbuche – *Hageböcke*

Als Baum war die Hainbuche in Hofnähe seltener anzutreffen, obwohl sie ein überaus hartes Holz liefert. Sehr bekannt war und ist sie als Heckenpflanze, wofür sie sich besonders eignet, weil sie das Beschneiden gut verträgt. Die Regenerationsfähigkeit, die Fähigkeit, nach dem Schneiden wieder auszuschlagen, hat in vergangenen Jahrhunderten zu einer bestimmten Nutzung dieses Gehölzes geführt. Der im Gemeinbesitz befindliche Markenwald diente nicht nur zur Bau- und Brennholzlieferung, sondern auch als Viehtrift, zur Laub- und Grasheugewinnung und als Streu- und Düngerlieferant. Durch eine rigorose Übernutzung ist die ursprüngliche natürliche Waldvegetation in weiten Teilen Westfalens fast völlig vernichtet worden. An die Stelle der Laubmischwälder traten die kargen Heiden.

Im Sommer wurde das Vieh in die Wälder getrieben und fraß alles ab, was es an Blättern, Zweigen und Rinden erreichen konnte. Im Winter wurde es mit Laubheu meist mehr schlecht als recht durchgefüttert. Das Laub wurde durch „Schneitelung“ gewonnen. Bei uns wurden vor allem Hainbuchen und Eschen geschneitelt. Die jungen Bäume wurden in etwa 2 Meter Höhe gekappt und die nachwachsenden Zweige in den nächsten Jahren immer wieder mitsamt dem Laub abgeschnitten, getrocknet und später verfüttert. Das Schneiteln, das auch an Ästen oder unmittelbar über dem Boden an den Stockausschlägen durchgeführt wurde, ergab im Laufe der Zeit charakteristisch verformte Bäume, wie man sie noch heute mit keulenartigen Verdickungen und besenartigen Austrieben z. B. im Bentheimer Wald antreffen kann.

Neben Futter fehlte es auch an Einstreu für das Vieh. Ohne Kunstdünger wuchs das Getreide besonders auf Sandboden spärlich und oft nur einige Handbreit hoch. Vom Buchweizen, dem typischen Heidekorn, hieß es:

„*Fraulie Raot un Boukweitensaot,
dei geraot olle sieben Johr
un dann no met Maote.*“

Aus Mangel an Stroh diente auch welkes Laub als Einstreu. In manchen Wäldern waren flache, breite Gräben gezogen, in die Winde das welke Herbstlaub zusammenwehten.

Eine weit größere Rolle für die Viehställe spielten die *Plaggen*.

In der Heide, zu der weite Teile des Markenwaldes verkommen waren, wurde die oberste Gras- und Heidekrautschicht abgestochen und als Einstreu und anschließend als Dünger für das Ackerland, die Esche, benutzt. Durch das Abtragen der Humusschicht wurden oft die letzten Reste des Markenwaldes zerstört und die Heiden immer karger, so dass nur noch das anspruchslose Heidekraut, die Besenheide, *Hee*, und die Glockenheide, *Dopphee*, gedieh.

Einzig Wacholderbüsche, *Quakelten*, konnten sich auf den weiten, kahlen Flächen als grüne Säulen behaupten, da sie wegen ihrer spitzen Nadeln vom Vieh verschmäht wurden.

Birke – *Berke*, *Biärke*

Manches Landkind erinnert sich sicherlich an den süßen Birkensaft, den man im Frühjahr gewinnen konnte. Ein noch unbelaubter langer Zweig wurde ein bis zwei Meter vom Stamm entfernt gekappt, das Ende in einen Flaschenhals gesteckt, mittels eines Bandes bogenförmig nach unten gezogen und am Birkenstamm befestigt. Durch den sog. „Wurzeldruck“ trat Saft aus der Schnittstelle und tropfte in die Flasche. Das Phänomen hat viele Botaniker beschäftigt, die u. a. feststellten, dass der Saft viele Kalium-Ionen enthält. Vielleicht war das Birkenwasser, das auch als Haarwaschmittel diente, ernährungsphysiologisch von Wert, obwohl die heutige Jugend den Saft keineswegs als süß empfinden, sondern als laff bezeichnen würde.

Aus Birkenreisern wurden die Kehrbesen, *Rieserbessen*, gefertigt. Die biegsamen Zweige mussten sehr fest zusammengeschnürt werden, wozu ein Schiebkarrenrad als eine Art Winde diente.

Berkenbuschken, das waren dicke Reisigbündel, ergaben Feuerungsmaterial für den *Kouhpott* (Viehkessel) und auch für die *Maschine* (Küchenherd).

Holunder – *Hüllerten*, *Hollunner*, *Büsenholt*

Der letzte Name bezieht sich darauf, dass die Jungen sich aus Holunderstämmchen eine *Klappbüsse* fertigten. Aus einem etwa 30 cm langen Stammstück wurde das weiche Holundermark ausgestossen. Dann kam oben und unten ein möglichst luftdicht schließender Hanfpfropf in die Röhre. Wenn man nun mit einem Eisenstab den unteren Pfropfen mit einem kräftigen Stoß nach oben

schob, wurde die Luft in dem Zylinder so stark zusammengedrückt, bis sie mit einem Knall den oberen Pfropfen absprengte.

Die Blütenstände mit würzig duftendem ätherischem Öl lieferten, frisch oder getrocknet, den *Hüllertentei*, der, mit Honig gesüßt, mit Genuss als schweißtreibendes Mittel bei Erkältungen getrunken wurde.

Hartriegel – *Priggenholt*

Priggen sind kleine Holzstifte von halber Streichholzlänge, mit denen der Schuster die Ledersohlen unter Schuhen festnagelte. Das sehr feste Holz des Hartriegels war zur Herstellung der *Priggen*, von Stielen und Pflöcken, bestens geeignet.

Eberesche – *Vuegelbiere*

Auch die Eberesche war wie Holunder und Hartriegel in der Nähe der meisten westfälischen Höfe zu finden, wenn es auch für sie keine besondere Verwendung gab. Vielleicht hat man ihre Blütenpracht und die schmuckvollen roten Beeren geschätzt. Die Vorsilbe „Eber“ bedeutet „falsch“. So wie ein „Aber“-glaube ein falscher Glaube ist, ist die Eberesche eine falsche Esche, die nur wie die echte Esche ebenfalls ein unpaarig gefiedertes Blatt hat.

Aus fingerdicken Zweigen konnten sich Kinder im Frühjahr *Flentpiepkes* basteln.

Stechpalme, Ilex – *Hülsekrabben*

Dieser immergrüne Hartlaubstrauch fand sich in manchen Gärten und hofnahen Büschen. Die roten Steinfrüchte und die mit Stacheln versehenen dunkelgrünen Blätter verleihen dieser Holzpflanze einen besonderen Schmuck. Wie es zu der eigenartigen plattdeutschen Bezeichnung gekommen ist, ist unklar. Seine Zweige wurden gern zur Ausstaffierung der Weihnachtskrippen verwendet. Das Aussehen dieses Strauches lässt seine mediterrane Herkunft unschwer erkennen, so dass er gut zum Geburtsland Palästina passt.

Pfaffenhütchen – *Papenhötkes, Pichholt*

Auch hier ist der Samen von einem lebhaft orangerot gefärbten fleischigen Mantel umgeben, dessen Form an das Birett eines katholischen Priesters erinnert. Der Samen enthält einen sehr giftigen Bitterstoff. Die jungen Zweige sind deutlich vierkantig.

Die plattdeutsche Bezeichnung *Pichholt* verweist wohl auf die Verwendung des harten Holzes zum *Pichen*, zum Festnageln der Schuhsohlen (vgl. *Priggen*).

Efeu – *Eilauf*

Dieser immergrüne Wurzelkletterer ist einerseits als Dekoration an Lauben und Scheunenwänden geschätzt, andererseits gilt er auch als *Museledder*, die den unerwünschten Nagern einen bequemen Aufstieg zu den Kornböden ermöglicht.

Auch dass der Efeu sich in jede Mauer- und Dachritze drängt und so Gebäudeschäden verursacht, macht ihn unbeliebt.

Botanisch weist der Efeu einige interessante Besonderheiten auf. Als Liane verschafft er sich ohne eigenen tragfähigen Stamm doch in kurzer Zeit Zugang zum Licht. Mit Kletterwurzeln, die bezeichnenderweise nur an der Schattenseite des Sprosses entspringen, vermag er sich sehr fest an die Stützen, seien es Bäume oder Mauern, zu klammern.

Bemerkenswert ist ferner, dass der Efeu unterschiedliche Blätter entwickelt. Die jugendliche Pflanze hat die bekannten gelappten Blätter, erreicht sie die Blühreife, bildet sie oval zugespitzte ohne Ausbuchtungen aus. Nimmt man nun Stecklinge aus der Blütenregion, so wird diese Blattform hartnäckig für lange Zeit beibehalten. Erst aus Samen solcher Zöglinge entstehen wieder Pflanzen mit den gelappten Blättern.

Blüten treibt der Efeu erst, wenn er das Sonnenlicht in den Baumkronen oder am Hausgiebel erreicht hat.

Faulbaum – *Spriäkelten*

Dieser Strauch ist vornehmlich auf nassen Böden, in sumpfigen, moorigen Gebieten, an Grabenrändern und in Hecken anzutreffen. Der lateinische Artname „*frangula*“ bezieht sich auf die Brüchigkeit des Holzes. Die aufschießenden Ruten konnten ohne Schwierigkeiten von den Jungen abgebrochen und als *Schwiepe* oder *Pietske* (Peitsche) benutzt werden. Für die Imkerei hat der Faulbaum insofern Bedeutung, weil er über viele Wochen lang blüht und nektarreich ist.

Quellen:

Die meisten Kenntnisse fußen auf eigenem Erleben oder eigener Anschauung des Verfassers, geb. 1931, der auf einem Bauernhof im münsterländischen Füchtorf aufwuchs. Anderes stammt aus der mündlichen Überlieferung älterer Verwandter und Bekannter. Die botanischen Fakten sind in Studien- und Schulbüchern zu finden.

Literaturhinweise:

Allkemper, Gisela: Das Kochbuch aus Westfalen. Münster 1978.

Damme, Robert: Wortgeographie: ‚Weißkohl‘ und ‚Späte, längliche Pflaume‘. In: R. Damme / J. Goossens / G. Müller / H. Taubken, Niederdeutsche Mundarten. (Geographisch-landeskundlicher Atlas von Westfalen. Themenbereich V: Kultur und Bildung. Lfg. 8). Münster 1996, Doppelblatt 1, Karten 2.1 und 2.2, Begleitheft 14–21.

Brockpähler, Renate: Aus dem Leben einer Bäuerin im Münsterland. Münster 1981.

Franke, Wolfgang: Nutzpflanzenkunde. Stuttgart, New York 1997.

von Hagen, Hermine: Damals auf dem Lande. Münster-Hiltrup 1986.

- Hein, Andrea: Der Westfälische Bauerngarten im Botanischen Garten Münster. Schriftenreihe des Instituts für Botanik und des Botanischen Gartens der WWU Münster Nr. 3.
- Riemerschmidt, Ulrich: Brevier für Gartenfreunde. Bayreuth 1983.
- Schepers, Josef: Haus und Hof Westfälischer Bauern. Münster ²1960.
- Stein, Siegfried: Gemüse aus Großmutter's Garten. München 1989.
- Wibbelt, Augustin: Stille Schönheit. Heimatbilder. Warendorf [1929].