



TREVEL-KURIER

Mitteilungsblatt für Mitglieder und alle, die an der Rollesbroicher Heimatgeschichte interessiert sind

Ausgabe 18 – März 2024

Geschäftsstelle: Am Bachhof 3 - 52152 Simmerath-Rollesbroich

Telefon: 02473-3272

Email: ttheissen@t-online.de

<http://www.heimatgeschichte-rollesbroich.de/>

Redaktion: Reinhold Köller, Email: reinhold.koeller@koeller.biz

Inhalt

- Bilderausstellung 2023
- Erinnerungen an die Bäckerei Nießen
- Ein Roggenbrot für zwanzig Pfennig
- Die Zwölfender von Erich Wilden
- Jahreshauptversammlung 2024

Bilderausstellung 2023



Am 24. und 25.11.2023 fand wieder eine Fotoausstellung des Vereins für Heimatgeschichte Rollesbroich statt. Unter dem Motto: "Die schrillen achtziger Jahre" wurden im Pfarrheim ca. 80 kommentierte Fotografien den Besuchern präsentiert. 120 Besucher folgten der Einladung des Vereins. Bei Kaffee und Kuchen konnte man im Anschluss ausgiebig über die ausgestellten Fotos diskutieren. Die Fotos gaben einen Einblick in das vielfältige Dorfleben der Rollesbroicher in den achtziger Jahren. Hier wurde nochmals an viele Veranstaltungen wie

z.B. die Vatertagswanderungen ins Tiefenbachtal erinnert.

In einer ergänzenden Ausstellung waren 25 Schwarz-Weiß-Fotos von dem bekannten Steckenborner Journalisten und Fotografen Peter Stollenwerk zu sehen. Er präsentierte aus seiner über 40-jährigen beruflichen Tätigkeit, Fotos die in der Eifeler Tageszeitung seinerzeit veröffentlicht wurden. Die Aufnahmen von beruflichen Einsätzen in der Nordeifel zeigten ein vielschichtiges Bild der Lebenswirklichkeit vergangener Zeiten in unserer Region.



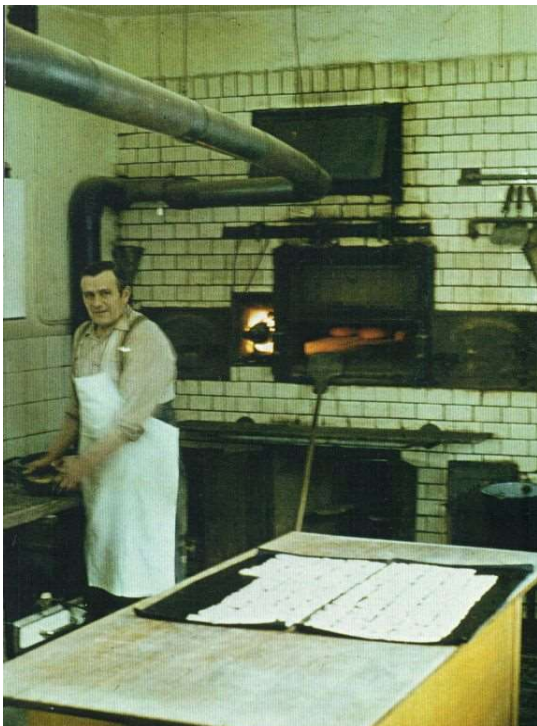
Erinnerungen an die Bäckerei Nießen

Alfons Nießen wurde 1917 geboren, als zweites von sechs Kindern der Eheleute Arnold und Agnes Nießen geb. Koll. Alfons Vater führte zu der Zeit die Bäckerei .Am Bachhof in Rollesbroich. Alfons trat beruflich in die Fußstapfen seines Vaters. Er absolvierte ab 1931 eine Lehre in der Bäckerei Sories in Simmerath mit der Absicht, den handwerklichen Betrieb der



Familie Nießen mit Arnold Nießen beim Holzsägen für den Backofen

(Foto: Archiv)



Alfons Nießen in seiner Backstube, im Hintergrund der Backofen

(Foto: Archiv)

Eltern zu übernehmen. 1934 starb Arnold Nießen mit nur 55 Jahren. So kam es, dass Alfons bereits als Geselle die Bäckerei der Eltern übernehmen musste. Noch bevor er seine Meisterprüfung ablegen konnte, wurde er zum Wehrdienst einberufen.

Während des Krieges ruhte der Backbetrieb. Mutter Agnes, Alfons und seine Schwestern überlebten die Kriegswirren. Sein Bruder Ewald wird seit Dezember 1942 in Stalingrad vermisst.

Als der Krieg zu Ende war, kehrte die Familie aus der Evakuierung zurück und war - wie die meisten Bewohner von Rollesbroich - mit dem Aufbau von Haus und Hof beschäftigt. Eine Gelegenheit, die Meisterprüfung nachzuholen, fand sich für Alfons nach dem Krieg nicht mehr. Schließlich führte er seine Bäckerei als Geselle und das mit meisterlichem Geschick. Die Backwaren à la Alfons Nießen wurden im Laufe der Jahre wegen ihrer hohen Qualität weit über die Grenzen von Rollesbroich bekannt. Mutter Agnes und seine Schwestern Anna und Klara waren an dieser Erfolgsgeschichte der

Bäckerei maßgeblich beteiligt. Als Kind konnte ich einmal beobachten, wie ein Kunde aus Köln den Kofferraum seines Wagens mit Schwarzbrotten füllte.

Das Inventar der Backstube war einfach und überschaubar. Zur Linken lagerten auf Holzpaletten

die Mehlvorräte und in einem Regal diverse Backzutaten. In der Ecke stand die Maschine, in der der Brotteig angerührt wurde. An der Längswand gegenüber der Eingangstür wurde auf einem langen Tisch der Teig geknetet, geformt und für den Ofen vorbereitet. An der rechten Stirnseite wartete ein Münsteraner Steinofen auf seine Arbeit. Angefeuert wurde er mit Holz. Für eine gleichbleibende Temperatur sorgten Briketts. Nur mit Augenmaß und Erfahrung konnte der Ofen so befeuert werden, dass er die richtige Temperatur zum Backen hatte. Mit der langen Backschaufel und einem geübten Handgriff holte Alfons das Fertiggebackene aus dem Ofen und schob es auf den Verkaufstisch in der Mitte der Backstube. Dort lag es und war bereit für die Kundschaft: Rundes Schwarzbrot mit gestempelter Gewichtsangabe, duftendes Graubrot in runder Form und kastenförmiges Weißbrot (Wäck). Am Wochenende wanderten unzählige Sonntagsbrötchen und andere Köstlichkeiten in die Einkaufskörbe der Kunden: Knipplatz und Rollkranz, Obstkuchen, z.B. Appeltaat, und in der Weihnachtszeit Spekulatius und Printen. Ungekrönter König der Fladen war der Jerde Riesflam, der bei vielen Rollesbroichern auf der sonntäglichen Kaffeetafel und bei Familienfesten keinesfalls fehlen durfte.

Elmar Jansen, jüngster Neffe von Alfons erzählt: „Ich erinnere mich gerne an das Backen der Martinsbrezeln, Schwarzbrot und Klaras große Töpfe mit Milchreis für den Reisfladen. Freitags wurde tütenweise vorbereitetes Obst von Rollesbroicher Familien abgegeben. An den Tüten waren Zettelchen mit Namen angeheftet, die am Obstfladen angebracht und mit gebacken wurden. Samstags holten die entsprechenden Familien die Fladen in der Backstube ab.“



Alfons Nießen mit Hubert Läufer beim Fladen backen

(Foto: Archiv)

Vor den großen weltlichen und kirchlichen Feiertagen stellte Alfons zusätzliches Fachpersonal ein. Da wurde auch schon mal eine Nacht durchgearbeitet. So haben neben den Geschwistern Nießen auch Alois Stollenwerk - bekannt als Börresche Alwis - und Hubert Läufer, genannt Lövesch Hubert, zu so mancher Köstlichkeit bei Familienfeiern einen wichtigen Beitrag geleistet. Wenn wir Kinder zum Broteinkauf geschickt wurden, hofften wir, dass Klara uns wie immer fragt, ob wir denn gerne „ee Klömche“ hätten. Natürlich antworteten wir schnell mit einem eifrigen Ja. Dann gab es immer ein paar Gummibärchen oder Bonbons aus dem großen Glas, das für uns stets gut gefüllt den Verkaufstisch zierte.

Für die vielen Kinder aus der Nachbarschaft „am Baachhoff“ war das Haus von Klara und Alfons Nießen wie ein Paradies. Rudolf Weishaupt, ebenfalls ein Neffe der Geschwister Nießen, erinnert sich: „Bei Oma Agnes, Klara und Alfons durften wir alles. Für Kinder war das ein offenes Haus. Wenn Alfons im Dezember die Weihnachtsbäckerei eröffnete, durften wir Kinder an den in Dosen aufbewahrten Backzutaten schnuppern. Lediglich beim Geruch vom Hirschhornsalz, einem speziellen Backtreibmittel, trännten unsere Augen. Der Geruch all der anderen Gewürze war himmlisch.“

Die warme Backstube, der Duft nach frisch gebackenem Brot, die einfache Einrichtung, die Freundlichkeit der Familie Nießen - heute würde man das als Einkaufserlebnis bezeichnen. Vor fünfzig oder sechzig Jahren gehörte diese Bäckerei zur dörflichen Begegnung ganz selbstverständlich dazu. Große Worte bedurfte das nicht

Wer bei Alfons Nießen eintrat, befand sich an einem vertrauten und auf besondere Weise nährenden Ort. Nach einigen wohltuenden Minuten in der Backstube, nahm man nicht nur Gebäck mit nach Hause, sondern oft auch die neuesten Rollesbroicher Dorfgeschichten.

Am 30. April 1978 wurde der edle Münsteraner Steinofen zum letzten Mal angeheizt. Asthma und Staublunge zwangen Alfons, den Bäcker von Rollesbroich, zur Aufgabe seiner Arbeit. Ein guter Ort des Dorfes schloss an dem Tag für immer seine Türen.

Alfons Nießen starb 1986 an den Folgen seiner berufsbedingten Krankheit.

Ich bedanke mich bei Elmar und Norbert Jansen, Uta Kegel, Erich Nießen, Heide Rüttgers und Rudolf Weishaupt für ihre freundlichen Auskünfte und Mithilfe bei der Entstehung dieser Texte.

Erich Wilden, Februar 2024

* * *

Ein Roggenbrot für zwanzig Pfennig

Als der Krieg zu Ende war und damit auch die Evakuierung so vieler Menschen, wollte auch Opa August mit seiner Familie endlich wieder zurück nach Rollesbroich. Bevor sie Ebershausen am Fuße des Harzes verlassen konnten, zogen Opa August und sein Schwager Richard los, um einen Ochsen zu kaufen, der den hochbeladenen Wagen von Ohme Richard in die Eifel zurückziehen sollte. Tatsächlich kamen sie mit einem Ochsen und zwei Fahrkühen zurück, von der eine trächtig war. Es stellte sich aber sehr schnell heraus, dass der Arbeitswille des Ochsen gleich null war. So brachten sie ihn wieder zurück und erhielten dafür einen anderen, der etwas fleißiger zu sein schien. Endlich konnte die Rückreise beginnen. Aber schon bei der ersten großen Steigung blieb der Ochse stehen, drehte den Kopf nach hinten und war nicht eher bereit, wieder loszugehen, bis die beiden Fahrkühe vom hinteren Teil des Trecks nach vorne geholt wurden und ihm vorgespannt halfen, den Wagen die Steigung hinauf zu ziehen.

Nach einer beschwerlichen Reise kam die Familie samt Ochse, Wagen und zwei Fahrkühen wohlbehalten in Rollesbroich an. Dort bekamen die Tiere einen Platz im Stall, der nicht so unter den Folgen des Krieges gelitten hatte. Der Ochse am Ende des Stalls an einer Wand, hinter der Oma Sophia einen Teil des schwarz geschlachteten Schweines versteckte. Schwarzschlachtung war nach dem Krieg bei Strafe verboten. Hinter dem Ochsen nach illegaler Schwarzware zu suchen, hätte sich wohl kein Kontrolleur getraut.

Die trächtige Fahrkuh bekam im Stall ihr Kalb, das für die Familie eine wichtige und höchst willkommene Abwechslung für den kargen Speiseplan war.

Als der Ochse seinen Dienst getan hatte, kaufte Opa für die Feldarbeit ein zweites Tier, das die schwere Arbeit treu verrichtete. Nach der Währungsreform 1948 reichte das Geld endlich für die Anschaffung eines Kaltbluts namens Hektor. Hektor war ein kluges, lernbereites und gutmütiges Pferd, das mit Opa August und Onkel Erich auf dem Feld arbeitete.

Irgendwann lahmt Hektor und konnte nicht mehr arbeiten. Ein Pferdehändler brachte ein neues Pferd, ein Ardenner Kaltblut, mit Namen Max. Hektor nahm der Händler mit. Den Moment, als das treue Pferd seinen Kopf drehte und Onkel Erich einen Blick zuwarf, blieb unvergesslich.



Opa August Nießen mit Max

(Foto: Archiv)

Bis in die sechziger Jahre bauten viele Landwirte in der Eifel noch eigenes Getreide an: Weizen für die Hühner, Gerste für die Schweine, Hafer für die Pferde und Roggen für das Schwarzbrot. Das Getreide wurde dann zur Mühle gebracht, dort gemahlen und wieder mitgenommen. Opa brachte unser Getreide zu Mathars Mühle im Kalltal.



Helleppe, Sattel und Kummet von Max

(Foto: Archiv)

An den Tagen, an denen Opa zur Mühle fuhr, bereitete er Max morgens nach der Arbeit im Stall für die Fahrt vor. Er führte das Pferd aus der Box und legte ihm den hölzernen Sattel auf. Die Helleppe, ein verstellbarer Gurt mit Schlaufen an den Enden, wurden über den Sattel gezogen, in die später die Holme der Schlagkarre (Schachkaahr) eingelegt wurden. „Derr Buchrehm“, der Bauchriemen, wurde dann mit dem „Hengerjeschier“ oder „derr Aaterbotz“ verbunden. Nachdem das

Zaumzeug angelegt war, führte Opa das Pferd durch die Stallgasse, vorbei am Schweinekoben nach draußen, wo er ihm den „Kummet“, im Eifeler Sprachgebrauch auch „derr Hahm“ genannt, über den Kopf zog. Das machte er lieber draußen, damit das Pferd bei einer unkontrollierten

Bewegung nicht mit dem Kummel an den oberen Rahmen der Stalltür stieß. Am Schuppen lenkte Opa sein Pferd vorsichtig rückwärts genau zwischen die Holme der grünen Karre. Die Karre trug ein Schild mit der Aufschrift: Pflegst du mich, dann helfe ich dir.

Nach den letzten Handgriffen wurden der Enkelsohn und ein Sack Roggen aufgeladen und los ging die Fahrt Richtung Kalltal zur Mathars Mühle. Ich stand neben Opa vorne in der Karre. Von dort aus sah ich die polierten Messingbuchstaben A und N in der Morgensonne glänzen. Opa, die Zügel fest in der Hand, brachte Pferd, Enkel und Ladung sicher zur Mühle. Hin und wieder überholte uns ein Auto, gefühlt waren es nicht mehr als zwei während der gesamten Fahrt, die etwa 20 Minuten dauerte.

An der Mühle angekommen wurde der Getreidesack mit einer hölzernen Sackkarre in die Mühle gebracht. Während das Korn gemahlen wurde, war Zeit für einen kleinen Plausch mit dem Müller. Ich durfte in der Zeit rund um Haus, Stall und Mühle umherstreifen. Lange beobachtete ich das Mühlrad, das über einen Abzweiger der Kall mit Wasser angetrieben wurde. Nur wenn die Mühle arbeiten sollte, betätigte der Müller einen Schieber und lenkte das Wasser in Richtung Mühlrad. Bis heute erinnere ich mich an dieses Mühlrad bei Müller Mathar, wenn jemand sagt, etwas sei wie Wasser auf die Mühle oder wenn ich die Redewendung höre „jemandem das Wasser abgraben“.



Mühle von Rollesbroich in Richtung Paustenbach fotografiert, heute ist links neben der Mühle die Kläranlage (Foto: Archiv)

Bevor das gemahlene Getreide und der Enkelsohn wieder aufgeladen wurden, ging mein Opa mit dem Müller in ein kleines Büro, um zu bezahlen.

Max zog die grüne Karre samt Ladung und Passagieren wieder Richtung Rollesbroich. Auf halber Strecke durfte ich ein kleines Stück Strecke auf dem Kaltblut reiten. Opa hob mich hoch, setzte mich auf den hölzernen Sattel und brummte dabei das Lied "Hoppe, hoppe, Reiter, wenn er fällt dann schreit er". Ich hielt mich an der Pferdemahe fest, und Opa ließ mich keinen Moment aus den Augen. Das Hufgetrappel auf der schlecht geteerten, engen und steil gewundenen Straße, das Rumpeln der Räder und das ächzende Knarren der Karre im

Pferdegeschirr waren alles, was wir hörten. Sonst war es still. Vielleicht kam uns ein gelber Postbus mit abgewinkelter Fahrzeugfront entgegen. Das war alles.

Ich war immer froh, wenn meine „Reitstunde“ wieder zu Ende war. An der Kreuzung Mühlenweg – Dürener Straße zog Opa mit Nachdruck am rechten Zügel. Max wäre nämlich lieber links abgebogen, direkt zum Stall und nicht rechts hinauf Richtung Bachhof. Aber bevor es nach Hause ging, mussten wir noch das Mehl bei Bäcker Nießen abliefern. Für Max hieß das nochmals kräftig ziehen, den Berg rauf.

Im Hof der Bäckerei wurde das Mehl abgeladen und in die Bachstube geschafft. Bei selbst gestelltem Mehl betrug die Backkosten für ein Brot zwanzig Pfennig, einschließlich der Zutaten und Heizkosten für den Backofen.

Wenn Opa sein Fuhrwerk im Hof drehte, hielt das Pferd an der Haustür der Familie Nießen nochmal an. An der Tür stand Alfons Mutter - der Jerde Angeniees - und belohnte Max mit einer kräftigen Kante Brot. Wenn wir Kinder zum Broteinkauf in die Bäckerei kamen, gab es auch für uns immer eine Belohnung, ein paar Klömscher – Bonbons - aus einem großen Glas mit Deckel. Zu Hause angekommen wurde die Karre löpshü (rückwärts) wieder im Schuppen abgestellt. Max wurde das Geschirr abgenommen und er bekam seine verdiente Haferportion. Anschließend durfte er ein paar Stunden auf die Hofwiese.

Inzwischen war es Mittag geworden. Zeit zum Essen. Die Zwölf-Uhr-Glocke der neuen Pfarrkirche lud Fuhrmann und Enkelsohn in Omas kleine Küche ein, zu Gemüsesuppe, quer durch den Garten, an Schwarzbrot mit dick Butter drauf.

Erich Wilden, Februar 2024

* * *

Die Zwölfender

Eine Erinnerung in zwölf Sätzen von Erich Wilden

Drei Pfund Roggenbrot – kreisrund.

Opa dreht den Brotlaib und deutet mit dem Brotmesser auf der Unterseite das Kreuzzeichen an.

Die erste Scheibe – ett Kuechje – vielleicht fürs Pferd.

Jede Scheibe – gleichmäßig dick.

Die aus der Mitte sind die größten.

Das Messer muss scharf sein, besser noch: sehr scharf.

Neun Augenpaare sehen zu, wie Opa schneidet, mit gleichbleibender Bewegung.

Krümel, die beim Schneiden auf den Tisch fallen, werden gesammelt und im Hühnerstall verstreut.

Fertig geschnitten legt er die Brotscheiben in den Korb - einzeln.

Butter aufstreichen, an manchen Tagen Schinken dazu oder ein Stückchen Leberwurst.

Manchmal auch Speck mit Ei, ohne Butter drunter.

Da gehen die Mänder, sagt Oma.

* * *

Jahreshauptversammlung 2024

Die diesjährige Jahreshauptversammlung des Vereins für Heimatgeschichte Rollesbroich e.V. findet am 19. April 2024 um 19.00 Uhr in der alten Schule in Rollesbroich statt. Bitte den Termin vormerken. Es folgt noch eine gesonderte Einladung.

* * *