



## Das Osterei

Zur Osterzeit leuchten uns bunt gefärbte Ostereier in den schönsten Farben und Verzierungen an. Aber warum werden eigentlich zu Ostern die Eier gefärbt?

Es gibt zahlreiche Theorien und Vermutungen darüber. Das Ei wurde schon bei den Ägyptern verehrt und gilt seit frühester Zeit als Symbol für Fruchtbarkeit, die Entstehung des Lebens und die Wiedergeburt. Bereits seit dem 10. Jahrhundert kam unter Christen der Brauch auf, sich zum Osterfest Eier zu schenken. Das klassische Osterei schenkte man traditionell am Ostermorgen als Zeichen der Auferstehung Jesu. Diese Eier wurden bereits rot eingefärbt um an das vergossene Blut Jesu und seinen Tod zu erinnern.



Foto: www.freshideen.com

Aber auch um im Mittelalter in der Fastenzeit die „alten“ von den neuen Eiern zu unterscheiden, denn einen Kühlschrank gab es zu dieser Zeit noch nicht. Die Hühner interessierte es wenig ob die Menschen gerade fasteten und sie legten natürlich fleißig weiter ihre Eier. Sie wurden gekocht und eingefärbt um sie haltbar zu machen. Erst viel später wurden die Eier dann auch bunt angemalt und verziert. Diese Tradition ist bis heute geblieben und wird auch leidenschaftlich von Groß und Klein ausgeübt.

*Nina Könn*

### Redaktionsmitglieder gesucht!

Haben Sie Interesse, dann sprechen Sie uns gerne an oder kontaktieren uns unter

[dorfzeitung@reifferscheid-eifel.de](mailto:dorfzeitung@reifferscheid-eifel.de)

Unsere Burgpost wird seit 2019 als Beilage mit dem Wochenspiegel ausgetragen!

über **45** Jahre

## **MURK-REISEN**

Wir bringen Sie ans Ziel!



- Klassenfahrten, auch als Transferfahrten
- Vereinsfahrten
- Betriebsausflüge
- Tagesfahrten
- Konzert- und Eventreisen und vieles mehr

**Reisekatalog anfordern!**

**Tel: 02482 / 2184**  
Im Tal 48-50, 53940 Hellenthal-Reifferscheid  
E-Mail: [info@murk-reisen.de](mailto:info@murk-reisen.de)  
Internet: [www.murk-reisen.de](http://www.murk-reisen.de)

## Rezepte

### Verschiedene Pesto (Gewürz-Kräuterpasten) Variationen

#### Petersilienpesto

1 Bund grob gehackte Petersilie, 100 ml. Öl, Salz, Pfeffer, 50 g gehackte oder gemahlene Mandeln und 50 g Parmesan pürieren, abschmecken. Schmeckt besonders Kindern gut, weil es sehr neutral ist.

#### Bärlauchpesto

Statt der Petersilie einfach 1 Bund Bärlauch verwenden, ansonsten s. Zutaten oben. Bärlauchpesto brauche ich gerne als Würze für Bärlauchsuppe, Bärlauchsoße, Kartoffelgratins usw.

#### Walnusspesto mit Petersilie

Genauso wie Petersilienpesto, nur die Mandeln durch Walnüsse ersetzen. Man kann auch den Parmesan weglassen.

#### Basilikumpesto

1 Bund Basilikum, 3 El. Parmesan, 3 El. Pinienkerne, 2 Knoblauchzehen, 100 ml. Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Für ein Rucolapesto wie beim Basilikumpesto, nur einfach mit Rucola verwenden.

#### Tomatenpesto

100 g getrocknete, eingelegte Tomaten, 3 El. Mandeln, 1 El. Oregano oder Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 3 El. Parmesan, 5 El. Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren.

Die Pesto halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Wochen; immer etwas Öl oben aufgeben. Pesto fülle ich gerne in ganz kleine Behälter und friere sie ein. Somit immer ganz frisch verfügbar! Alle Pestos lassen sich für Nudelgerichte, Reisgerichte als Dip oder Brotaufstrich verwenden.

Guten Appetit wünscht Veronika Linden!



**BÄCKER  
ZIMMER**

- traditionelle Brotherstellung
- Kompetenz in eigener Natursauerteigführung
- Verwendung regionaler Rohstoffe
- natürliches Backen mit Meersalz
- belebtes Wasser durch Grander-Anlage

53925 Kall-Sistig · Blankenheimer Str. 12 · Tel. 0 24 45 - 73 08  
Fax 0 24 45 - 91 24 12 · email [zimmers-baeckerei@t-online.de](mailto:zimmers-baeckerei@t-online.de)  
[www.zimmers-baeckerei.de](http://www.zimmers-baeckerei.de)



**BUNGARD**  
TISCHLERWERKSTÄTTEN GMBH & CO. KG

**Individuelle Objekte für**

- Büro/Zuhause
- Restaurant
- Bäckerei
- Schankraum und Theke
- Fenster und Türen

Kupferhardtweg 1 · 53940 Hellenthal-Reifferscheid · Telefon 02482-1569  
[kontakt@tischlerei-bungard.de](mailto:kontakt@tischlerei-bungard.de) · [www.tischlerei-bungard.de](http://www.tischlerei-bungard.de)

## Rezepte – Einfache Nudelgerichte

### Pasta mit Pesto

Je Person 100-125 g beliebige Nudeln bissfest kochen, abgießen und mit je Person 1 El. beliebigem Pesto mischen. Die Nudeln mit den jeweiligen Zutaten des Pestos wie z.B. den Mandeln, Pinienkernen, Walnüssen, Kräutern und frisch geriebenem Parmesan garnieren. Schnell, einfach und sehr lecker.

### Pennnudeln mit Pinienkernen und Salbei

400-500 g Penne bissfest kochen, abgießen und mit Olivenöl, grobem Salz und Pfeffer mischen. 100 g Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne hellbraun anrösten. Ca. 20 Salbeiblätter in etwas Öl und Butter mit einer Prise Salz knusprig braten (Vorsicht: Nicht schwarz werden lassen). Dann alles zusammen mit frisch geriebenem Parmesan anrichten. Diese Nudeln schmecken auch sehr gut lau warm oder kalt als Salat zum Grillen oder Picknick.

### Bandnudeln mit Pilzen

500 g Bandnudeln bissfest kochen und abgießen. 1 gewürfelte Zwiebel, 2 El. Schinken- oder Speckwürfel in 2 El. Öl und Butter hellbraun anbraten. 500 g geputzte, beliebige Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons oder Mischpilze) zu geben und 5 Min. schmoren. Mit 1 Tl. Mehl abstäuben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 100 ml. Sahne und 100 ml. Nudelwasser angießen, 3 Min. leicht köcheln und mit Petersilie zu den gekochten Nudeln geben.

Guten Appetit wünscht Veronika Linden!



Foto: © Felix Lang

Ihr verlässlicher Partner  
mit Weitblick!

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.



VR-Bank Nordeifel eG

www.vr-banknordeifel.de - info@vr-banknordeifel.de - 02445 / 9502 0



## Eifelverein Reifferscheid

Mein Blick auf das vergangene Jahr: In Corona Zeiten wird man auf ein Minimum beschränkt. Als Rentner hat man natürlich keine Probleme mit Kurzarbeit, Homeoffice, Homeschooling oder dem Zwang mit öffentlichen Verkehrsmitteln zur Arbeit zu fahren. Das alles sind Belastungen, die vor allem Jüngere betreffen.

Was mir allerdings immer mehr fehlt sind soziale Kontakte: Kein Treffen mit der Familie oder Freunden, kein gemeinsamer Sport oder Wandern, keine Möglichkeit Essen zu gehen oder auch nur eine Tasse Kaffee oder ein Stück Kuchen zu essen. Wir sollten aber trotzdem - oder gerade deshalb – auch die technischen Möglichkeiten wie: soziale Medien (die oftmals gar nicht so sozial sind), Telefon, Internet u.a. nutzen um in Kontakt zu bleiben. Jeder muss da seinen eigenen Weg finden. Hier einige Dinge aus Sicht des Eifelvereins, die auch mich belastet und traurig gemacht haben.

Bezogen auf den Eifelverein bedeutete dies, dass die meisten geplanten Veranstaltungen überhaupt nicht durchgeführt werden konnten. Nur in wenigen Fällen war eine Durchführung von Wanderungen und dergleichen möglich, allerdings dann mit enormen Einschränkungen verbunden. Die letzte Wanderung im Frühjahr 2020 fand am 15.03.2020 auf der EifelSchleife „Naturbelassener wildreicher Buchenwald“ statt. Dann fielen alle Wanderung aus, bis wir wieder am 07.06.2020 mit der „Ginsterwanderung Dreiborner Hochfläche“ beginnen konnten. Ab dem 20.09.2020 fielen dann wieder alle Wanderungen aus.

Die Wanderwoche im Habichtswald, die für den Juni geplant und vorbereitet war musste abgesagt werden. Das Hotel Fritze's Goldener Stern in Schauenburg (in der Nähe von Kassel) war gebucht und die Wanderungen vorbereitet. Das gleiche Schicksal hat uns mit dem Wanderwochenende, das im Oktober in Perl-Sinz (Saarland) im Landgasthaus „Birkenhof“ durchgeführt werden sollte getroffen. Wir hoffen, dass wir im Frühjahr dieses Wanderwochenende ‚nachholen‘ können.

Unsere für Ende März 2020 geplante Jahreshauptversammlung verbunden mit einem Frühlingsfest musste zunächst in den Herbst verschoben werden, denn wir hatten die Hoffnung, dass die Situation sich bis zum Herbst verbessert hätte. Auch an dem Ersatztermin im November konnte die Jahreshauptversammlung wegen Corona nicht stattfinden sie muss jetzt in diesem Jahr durchgeführt werden. Falls die Corona-Lage es dann wieder zulässt, soll dieser Termin mit einer Festivität verbunden werden. Es wird sicher schön sein noch, einmal gemeinsam zu feiern.

Die schmerzlichste Entscheidung des Vorstands im vergangenen Jahr war jedoch zweifelsfrei die Absage unseres Weihnachtsmarktes. Wir hatten uns diese Entscheidung nicht leicht gemacht. Bei unseren Planungsarbeiten, die wir bereits im zeitigen Frühjahr begonnen hatten, waren wir bis zuletzt davon ausgegangen, dass sich die Situation bis zum Dezember wieder bessert und somit die Durchführung möglich sein würde. Es hatten sich auch ausreichende Veranstalter, Interessierte und Vereine angemeldet, dass wir unter normalen Bedingungen den Weihnachtsmarkt hätten durchführen können.

Gerade vor dem Hintergrund, dass der Reifferscheider Weihnachtsmarkt nicht nur ein Aushängeschild des Eifelvereins ist, sondern auch für den Ort, die Gemeinde und die ganze Region zu einem festen Bestandteil des kulturellen Angebots geworden ist, haben wir uns bei der Absage sehr schwergetan. Haltet uns und unserem Reifferscheider Weihnachtsmarkt die Treue. Wir sehen uns hoffentlich in diesem Jahr zum Weihnachtsmarkt in Reifferscheid wieder.

**Wie heißt es in der Eifel: hüürt die Klarerei ob und seeth no füüre.**

Auch in Corona Zeiten müssen wir die Zukunft im Auge behalten. Wir hoffen, dass das Jahr 2021 besser werden wird, auch im Hinblick auf unsere Vereinsarbeit und das gilt für alle Vereine und Gruppierungen.

In diesem Sinne sind auch die Planungen für dieses Jahr zu sehen. Gewiss sind bei den im Jahr 2021 geplanten Veranstaltungen noch Einschränkungen, u.U. auch (kurzfristige) Absagen möglich. Dennoch sind wir davon überzeugt, dass ab der zweiten Jahreshälfte wieder etwas Normalität in unser Vereinsleben einkehren wird. Mit den Planungen für den Weihnachtsmarkt 2021 werden wir in Kürze beginnen. Wir sind zuversichtlich, dass wir den Markt wieder in bewährter Weise am ersten Adventswochenende durchführen können.

In diesen schweren Zeiten können wir aber auch positives berichten: Frank Schumacher, der bereits in Vorjahren Geschäftsführer des Eifelvereins war, hat sich bereit erklärt, den Vorstand wieder als Beisitzer zu unterstützen. Außerdem ist die seit längerem vakante Position des Wegewartes durch Hermann-Josef Frauenkron besetzt worden. Wir freuen uns, dass wir mit Frank und Hermann-Josef zwei weitere Mitstreiter gewinnen konnten.

*Paul-Joachim Schmülling*

## Sprichwörter / Redewendungen

### Immer der Nase nach

Genaugenommen ein sehr anrühiger Spruch: Er wurde den Händlern und Gauklern des Mittelalters mit auf den Weg gegeben, wenn man diese zur nächstgelegenen Burg und dem dazugehörigen Markt schickte. Da die Fäkalien damals einfach in den Burgraben entleert wurden, konnten sie die Festung aufgrund des Gestankes auch schnell finden.

### 08/15

"null-acht-fuffzehn" - Ausdruck für sinnlosen Schematismus, verbreitet durch die Roman- und Filmtrilogie "08/15" von H.H. Kirst (1954). Gemeint war damit der 1908 und 1915 verbesserte Maschinengewehr-Typ, dann übertragen auf den Drill an diesem Gewehr und soldatische Ausbildung überhaupt. Das Maschinengewehr 08/15 war das Standard-MG der deutschen Truppen im Ersten Weltkrieg. Jeder Soldat wurde damit ausführlich gedrillt, bis er alle Einzelteile in- und auswendig kannte. Im Zweiten Weltkrieg wurde der Begriff für veraltete Massenware und überhaupt alles, mit dem man sich bis zum Überdruß beschäftigen musste, gebräuchlich. 08/15 wurde so zu einem Synonym für Standard.

### Da beißt die Maus keinen Faden ab

Hier konkurrieren zwei Herkunftsmöglichkeiten: Eine beruft sich auf den 17. März, den Tag der heiligen Gertrud, die im Mittelalter vor allem zur Abwehr von Ratten- und Mäuseplagen angerufen wurde. Zu jenem Datum stellten die Bauern die Winterarbeiten ein und begannen mit Feldbestellung und Gartenarbeit. Wenn am Gertrudentag noch gesponnen wird, so behauptete man, werde der Flachs von den Mäusen zerfressen, oder der Faden abgebissen. Die Redewendung soll schon vor 1400 gebräuchlich gewesen sein. Die andere vermutet, es handele sich um die Versicherung eines Schneiders gegenüber dem Kunden, dass dessen Stoff bei ihm sicher sei.

*Paul-Joachim Schmülling*

## Was zum Schmunzeln...

### AUS DEM TAGEBUCH EINES EhePAARES, DAS LETZTES JAHR IN DIE EIFEL GEZOGEN IST:

12. August

Heute haben wir unser neues Haus bezogen, in der sonnenverwöhnten Eifel. Es ist herrlich hier. Die Berge sind majestätisch anzuschauen. Ich kann es kaum erwarten, sie schneebedeckt zu sehen. Ich liebe die wundervolle Eifel.

14. Oktober

Die Eifel ist das schönste Plätzchen auf der Erde.

Das Herbstlaub leuchtet in allen Farben von Gelb bis Orange über Feuerrot.

Ich habe einen Spaziergang in unseren herrlichen Bergwäldern gemacht und dabei einen Hirsch gesehen. Es sind die schönsten Tiere auf Gottes weiter Flur.

Gar keine Frage, ich fühle mich wie im Paradies.

Ich liebe diese Gegend.

11. November

Bald geht es los mit der Hirschjagd. Ich kann mir beim besten Willen nicht vorstellen, dass man so anbetungswürdige Geschöpfe totschießen kann.

Hoffentlich schneit es bald.

Ich liebe die Eifel.

2. Dezember

Letzte Nacht hat es geschneit.

Beim Aufstehen war alles in weiße Watte gehüllt. Wie auf der Ansichtskarte.

Wir sind rausgegangen, um den Schnee in der Einfahrt wegzuräumen und wir haben eine Schneeballschlacht gemacht.

Ich habe gewonnen.

Als der Schneepflug vorbeikam, durften wir die Einfahrt noch mal frei schaufeln.

Eine wunderbare Gegend, diese Eifel.

12. Dezember

Letzte Nacht wieder Schnee - wunderbar.

Der Schneepflugfahrer hat wieder allerlei Schabernack im Sinn und pflügt unsere Einfahrt randvoll.

Ich liebe diese Menschen.

19. Dezember

Letzte Nacht noch mehr Schnee. Ich komme nicht mehr zur Arbeit.

Der Weg ist schulterhoch mit Schnee zugepackt. Ich bin vom Schaufeln fix und fertig.

Scheiß Schneepflugfahrer.

22. Dezember

Die ganze Nacht fällt diese weiße Scheiße vom Himmel. An beiden Händen habe ich Blasen vom ewigen Geschaufel. Ich weiß hundertprozentig: der Schneepflug versteckt sich gleich um die Ecke und lauert, bis ich den Weg frei geschaufelt habe.

Arschloch!

25. Dezember

Fröhliche Weihnachtsbescherung!

Schneescheiße soweit das Auge reicht. Wenn ich die Missgeburt von Schneepflugfahrer erwische, hau ich die Schnapsnase platt. Warum streuen die eigentlich kein Salz?

Auf dieser Rutschbahn bricht man sich doch alle Knochen.

Vollidioten!

27. Dezember

Letzte Nacht wieder Schneescheiße - was sonst! Ich bin seit drei Tagen eingesperrt und geh nur nach draußen, wenn der Schneepflug vorbei dröhnt. Einfahrt frei schaufeln!

Ich kann nirgendwo hin. Das Auto liegt irgendwo unter dem Schneegebirge.

Der Wetterfritze meint, diese Nacht kriegen wir noch mal 25 cm von dem Dreck.

Weißt Du, wie viel das in Schneeschaufelladungen sind, 25 cm?

Es ist leichter, ein Meer auszusaußen.

28. Dezember

Der Hilfsschüler von der Wettervorhersage hat sich vertan. Es waren 80 cm.

Wenn das so weitergeht, sind wir im Spätsommer einigermaßen schneefrei.

Der Schneepflug ist auf der Straße stecken geblieben.

Dieser Granatendepp von Fahrer kommt an und will sich eine Schaufel ausborgen.

Ich habe ihm höflich nahegebracht, dass mir erst sechs davon kaputtgegangen sind, weil ich ständig den Schnee wegschippe, den er mir in die Einfahrt schmeißt.

Anschließend habe ich meine letzte Schaufel auf seiner hübschen Pudelmütze zerschlagen.

Eingeborenentrottel!

4. Januar

Überraschung. Ich konnte heute mit dem Auto raus.

Ich bin zum Supermarkt gefahren, um Vorräte und eine neue Schaufel zu kaufen.

Auf dem Rückweg rennt mir so ein Rindvieh von Hirsch ins Auto — 3000 € Schaden.

Dieses Hirschgesindel gehört abgeknallt. Ich dachte, das hätten die Jäger bereits im November erledigt.

Waidmannsfratzen!

3. Mai

War mit dem Auto in der Werkstatt. Ob du's glaubst, oder nicht. Die Karre ist total durchgerostet. Das kommt von der elenden Salzerei.

Ich hasse diese Gegend!

10. Mai

Die Möbelpacker sind da.

Es gibt Menschen, die sich im Vollbesitz ihrer geistigen Kräfte befinden

– und es gibt Menschen, die sich freiwillig in der Eifel befinden. Wir kommen zurück in den Ruhrpott!

Scheiß Gebirge! Scheiß Schnee!

Schneescheiße!

Anmerkung zum Schluss:

Einmal mehr zeigt sich, dass die Eifel als Urlaubsort zu bevorzugen ist.

365 Tage wohnen sollten hier nur die Härtesten.

Quelle: Facebook, Lust auf Eifel

Wir wünschen unseren Lesern der  
BurgPost ein schönes Osterfest!

Bleiben Sie gesund!

Das Redaktionsteam

**Wir gratulieren ganz herzlich:**

Herr Karl-Josef Herbrand  
Zehntweg 12, Reifferscheid  
70. Lebensjahr am 19.03.21

-----  
Frau Waltraud Jöbges  
Blumenthaler Straße 7,  
Reifferscheid  
80. Lebensjahr am 25.04.21

-----  
Herrn Roland Türk  
Blumenthaler Straße 7,  
Reifferscheid  
80. Lebensjahr am 12.05.21

-----  
Frau Rosemarie Bitterberg  
Zehntweg 8, Reifferscheid  
70. Lebensjahr 12.07.21

## Termine

**Sonntag, 28. März 2021, 11:00 Uhr**

Zu Gast in der eigenen Heimat - wird wegen Corona auf den 27.06.2021 verschoben. Zehntweg/Burgstr. 18 (53940 Hellenthal-Reifferscheid) Projektbüro "Wanderwelt der Zukunft" c/o Nordeifel Tourismus GmbH

**Sonntag, 11. April 2021, 10:00 Uhr**

Rundwanderung "Küchenschellen-Blüte" Parkplatz Ortsmitte Reifferscheid.  
Wanderführer: Emmi und Jürgen Balzer, Tel. 02251-65184

**Sonntag, 18. April 2021, 10:00 Uhr**

Eifelschleife Fuchshöhle, Parkplatz Ortsmitte Reifferscheid.  
Wanderführer: Hermann Josef Frauenkron, Tel. 02482-7679

**Sonntag, 2. Mai 2021, 10:00 Uhr**

Wanderung durch das Belgenbachtal, Parkplatz Ortsmitte Reifferscheid.  
Wanderführerin: Ulrike Mertens, Tel. 02473-9274951

**Sonntag, 30. Mai 2021, 09:00 Uhr**

Radtour "Hohes Venn zwischen Rur und Warche". Parkplatz Ortsmitte Reifferscheid. Wanderführer: H. u. R. Murk, Tel. 02482-7547

**Sonntag, 13. Juni 2021, 08:00 Uhr**

Wanderung durch den Kermeter. Parkplatz Ortsmitte Reifferscheid  
Wanderführer: Hermann Josef Frauenkron, Tel. 02482-7679

**Sonntag, 27. Juni 2021, 11:00 Uhr**

Zu Gast in der eigenen Heimat - wurde wegen Corona auf den 27.06.2021 verschoben. Zehntweg/Burgstr. 18 (53940 Hellenthal-Reifferscheid) Projektbüro "Wanderwelt der Zukunft" c/o Nordeifel Tourismus GmbH, Bahnhofstr. 13, 53925 Kall  
Tel. 02441-99457-20 Fax 02441-99457-29

## Kinderecke

**Nächste Ausgabe:**

Juli 2021  
Redaktionsschluss für die  
nächste Ausgabe 01.06.2021

**IMPRESSUM**

**Herausgeber:**  
Ortsvereinskartell Reifferscheid

**Redaktionsteam**  
Nina Könn  
Jutta Bungard  
Thomas Mahlberg  
Paul-Joachim Schmülling

**Redaktion**  
dorfzeitung@reifferscheid-eifel.de

