



# Kartoffelfest 9.9.2011



# KULTUR &

HEIMATFREUNDE STADT ZONS e.V.

*Vom alten Fritz, dem Preußenkönig,  
da weiß man viel, doch viel zu wenig,  
zum einen, dass er die Bratkartoffeln erfand.  
Drum heißen sie, das ist kein Witz,  
auch Pommes Fritz.*

Heinz Erhardt



König Friedrich der Große (1712-1786) inspiziert den Kartoffelanbau.

(Diese Datei wurde unter der GNU-Lizenz für freie Dokumentation veröffentlicht.  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Der\\_König\\_überall2.JPG](http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Der_König_überall2.JPG))



---

## **Geschichtliches zur Kartoffel:**

---

Die Kultivierung der Kartoffel wurde in Südamerika schon lange vor der Eroberung durch die Spanier betrieben. Zahlreiche Gräberfunde deuten darauf hin, dass bereits im 3. Jahrhundert n. Chr. der Kartoffelanbau eine wichtige Rolle gespielt hat. Den größten Aufschwung erfuhr der Kartoffelanbau, als die Inkas im 13. Jahrhundert die Herrschaft in den Andenstaaten übernahmen. Vor allem in den höher gelegenen Andenregionen ist die Kartoffel eine Hauptanbaupflanze.

Wann und durch wen die Kartoffel nach Europa gelangte ist nicht eindeutig belegbar, da man der Kartoffel zunächst keine Beachtung schenkte. Eine Legende besagt, dass Indianer die Kartoffel dem berühmten Seefahrer Sir Francis Drake zum Geschenk machten.

Allgemein gilt 1565 als das Jahr, in dem die Kartoffel in Spanien eingeführt wurde.

Im Jahr 1597 erschien in England das Buch "The Herbal" in dem der Botaniker John Gerard eine kenntnisreiche und genaue Beschreibung der damals bekannten Formen und Vegetationseigenschaften der Kartoffel beschrieb.

In Mitteleuropa wurde der Kartoffel zunächst wenig Bedeutung beigemessen. Lediglich die Botaniker der Fürstenhäuser kultivierten die Kartoffel als Zierpflanze. Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs und ihre oberirdischen Teile sind giftig. Auch Knollen, die aus der Erde ragen und grün werden, sind giftig. Durch den (irrtümlichen) Verzehr dieser Teile in Unwissenheit, entstanden Gerüchte, die zunächst eine Verbreitung der Kartoffel als Speisepflanze behinderten.

Erst durch Hungersnöte, hervorgerufen durch klimatische Bedingungen und vor allem als Folge der Kriege, erkannten die Menschen den Wert der Kartoffel.



---

## **Geschichtliches zur Kartoffel:**

---

So wird 1662 berichtet, dass viele Tausende von Iren durch die Kartoffel aus schwerer Hungersnot gerettet wurden.

In Deutschland schreibt man dem "Alten Fritz" - Friedrich II. - die energische Einführung der Kartoffel zu. Zunächst ließ er sie kostenlos verteilen. Als das nichts half, erließ er 1756 einen Erlass, der den Anbau der Kartoffel zur Pflicht machte. Dragoner wurden übers Feld geschickt, um den Anbau zu kontrollieren. Ein anderer Trick war, die Kartoffelfelder bewachen zu lassen.

Das half, was bewacht wird, muss ja wertvoll sein - und wurde gestohlen.

Der Durchbruch kam mit dem Siebenjährigen Krieg (1756 – 1763) und der Hungersnot die sich zwangsläufig daraus ergab. Hatten die Bauern die Kartoffel vielfach nur als Viehfutter verwendet, war die Kartoffel jetzt oft das einzig Essbare, das die Menschen hatten.

Auch bei unserem Nachbar Frankreich war die Hungersnot von 1770 der Anlass für den Kartoffelanbau in großem Stil. Dort schreibt man den Verdienst, den Kartoffelanbau vorbereitet zu haben, dem Apotheker Antoine Augustin Parmentier zu.

Die Kartoffeln heißen in Spanien "Papas", wie im Herkunftsland. In Portugal "as batatas". Die Italiener nennen sie le patate. Die Franzosen nennen sie Le Pommes de terre und machen daraus Pommes frites, die die Amerikaner bis vor kurzem french-fries nannten.



---

## Geschichtliches zur Kartoffel:

---

In Deutschland nennt man sie mit vielen Namen. Hier einige Beispiele:

|                   |   |                   |   |                    |
|-------------------|---|-------------------|---|--------------------|
| <i>Kartoffel</i>  | * | <i>Tartüffeln</i> | * | <i>Erdapfel</i>    |
| <i>Erdbirne</i>   | * | <i>Frundbirne</i> | * | <i>Hollandeier</i> |
| <i>Erdtoffeln</i> | * | <i>Erdtuffeln</i> | * | <i>Potaken</i>     |
| <i>Pantüffeln</i> | * | <i>Bulwen</i>     | * | <i>Grumbeere</i>   |
| <i>Grundbirne</i> | * | <i>Kautüffel</i>  | * | <i>Ketüffel</i>    |

Die Kartoffelernte war zu früheren Zeiten eine mühsame Arbeit. Zum Abschluss der Kartoffelernte wurde rituell das alte verwelkte Kartoffelkraut zu großen Haufen aufgeschichtet und angezündet.

Im „Kartoffelfeuer“ wurden dann besonders große Kartoffeln in der Glut gegart und mit Salz bestreut aus der rußgeschwärzten Schale gegessen.





---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

### Abschiedsworte an Pellka

*Von Joachim Ringelnatz (1883 – 1934)*

Jetzt schlägt Deine schlimmste Stunde,  
du Ungleichrunde,  
du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,  
du viel gequälte,  
du Gipfel meines Entzückens,  
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens,

Mit der Gabel - sei stark!  
Ich will auch Butter und Quark  
Oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.  
Musst nicht gleich so ängstlich dampfen.  
Ich möchte dich doch noch einmal erfreuen.  
Soll ich Schnittlauch über dich streun?

Oder ist dir nach Hering zumut?  
Du bist ein rührend junges Blut.  
Deshalb schmeckst du besonders gut.  
Wenn das auch egoistisch klingt,  
So tröste dich damit, du wundervolle  
Pellka, dass du eine Edelknolle  
warst, und dass dich ein Kenner verschlingt.





---

## **Die Kartoffel in der Literatur:**

---

### **Die Kartoffel**

*Von A. de Nora (1864 – 1936)*

Es ist für uns Materielle  
Nur eine Kartoffel die Welt,  
Von der der Weise die Pelle  
Fürsorglich herunter schält.

Denn eine von unsern Devisen  
Ist die: Kartoffel und Welt,  
Sind beide nicht zu genießen,  
Wenn man sie nicht richtig quellt.

Der idealistische Stoffel,  
Der alles für herrlich hält,  
Verzehrt die ganze Kartoffel  
Natürlich unabgepellt.

Wir aber genießen behaglich  
Die Süße, die sie enthält -  
Die beste Kartoffel, unfraglich,  
Ist - richtig genossen - die Welt.

Wir aber genießen behaglich  
Die Süße, die sie enthält -  
Die beste Kartoffel, unfraglich,  
Ist - richtig genossen - die Welt.





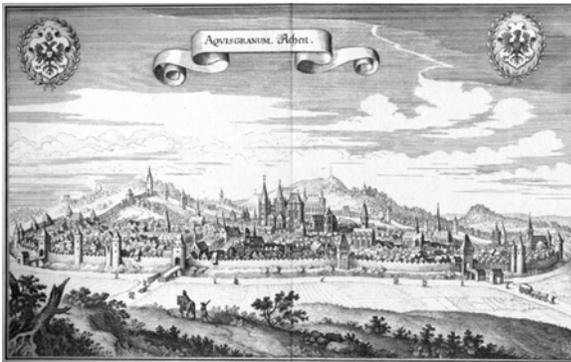
---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

### Nach Aachen

*Von Josef Guggenmos (1922 – 2003)*



Wie war das vor tausend Jahren?  
Da ist noch kein Auto gefahren,  
da ritt man Stunden um Stunden.

Und du kamst hungrig in Aachen an  
und fragtest nach Kartoffeln, dann  
sprach der Wirt: »Bedaure,  
da sind Sie viel zu früh dran,  
die sind noch nicht erfunden.



---

## **Die Kartoffel in der Literatur:**

---

### **Ode an den Erdapfel**

*Von Lars O. Heintel*

Ein Gedicht auf die Kartoffel,  
diese unscheinbare Frucht?  
Das begreift der größte Stoffel,  
hat er selbst sie erst versucht.

Gerne isst man sie gebraten,  
gar gekocht oder am Spieß,  
frisch frittiert und in Salaten,  
auch als Brei und pomme surprise.

Schmackhaft ist sie und verdaulich,  
obendrein noch hochgesund;  
selbst dem Satten fließt erbaulich  
sie als Schnaps noch durch den Schlund.

Was Indianern schmeckt und Indern,  
Schwarzen, Weißen, Muselmann,  
Frauen, Männern, Greisen, Kindern,  
darauf stoßt mit mir jetzt an:

Tragt sie auf, die tolle Knolle -  
denn das lange Lobeslied  
auf das Gold der Ackerscholle  
macht ganz grässlich Appetit!





---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

### Der Kartoffelkäfer

*Von Josef Guggenmos (1922 – 2003)*



Der Kartoffelkäfer, der  
surrt im Frühling fröhlich her.  
Denn hier wächst, so weit man schaut,  
Kartoffelkraut, Kartoffelkraut.  
An einem frischen Blatte dann  
fängt er gleich zu knabbern an.  
Doch statt nur daran zu nippen,  
frisst er's kahl bis auf die Rippen.  
Und nun geht's erst richtig los.  
Der Käfer bleibt nicht kinderlos.  
Kinder kommen, Kinder wie  
Sand am Meer. Jetzt fressen sie.  
Jetzt fressen sie, wohin man schaut,  
Kartoffelkraut, Kartoffelkraut.  
Die Stauden, erst so herrlich grün,  
sie werden kahl, sie schwinden hin.  
Der Bauer schreit: »Was muss ich sehn?  
Gleich wird's euch an den Kragen gehen!  
Wenn ihr so weitermacht, wie sollen  
im Boden wachsen dicke Knollen?



---

## **Die Kartoffel in der Literatur:**

---

Der Superstar (Träume einer Kartoffel)

### [Wird von Angelika übersetzt!](#)

Wie jeden Dienstag packt Bauer Schmitz in seinen kleinen, roten Laster die Obst- und Gemüseboxen für den Wochenmarkt in der Stadt. Jetzt im Herbst ist sein Angebot schön bunt: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kürbisse, Sellerie, Steckrüben, Kohl, Gurken, Kräuter und Möhren. Bauer Schmitz hat alles selbst angebaut. Das schmecken die Leute und kaufen gerne bei ihm ein.

Nur noch die Kartoffelboxen in den Laster, dann kann es losgehen.

Auf seine Kartoffeln ist Bauer Schmitz besonders stolz. Sie haben eine glatte, feste, hellgelbe Schale und sind in Form und Größe alle schön gleichmäßig gewachsen. Nun ja - fast alle, aber dazu kommen wir noch.

Gegen sechs Uhr in der Frühe macht sich Bauer Schmitz auf den Weg in die Stadt. Schließlich ist um acht Uhr Marktbeginn, dann muss sein Stand fix und fertig aufgebaut sein. Während der kleine Laster gemütlich über die Landstraße fährt, wollen wir einen Blick auf die Körbe und Boxen in seinem Inneren werfen. Denn niemand - außer uns - kann ahnen, was sich gerade dort abspielt. In der Kartoffelbox mit der Aufschrift „Sorte: Secura – vorwiegend festkochend“ ist richtig was los. Hört Ihr es?

"Ich bin Knollo, der Superstar! Meine Handelsklasse ist 1A! Für Püree, Klöße oder Pommes frites geh' ich mit dir ganz bestimmt nicht mit!", krakelt es aus der Kartoffelbox.

Beim näheren Hinschauen entdecken wir eine sehr große - besser gesagt eine sehr, sehr große - Kartoffel: Knollo. Der Name passt. Und wie er, von seinem eigenen Gesang begeistert,



---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

oben auf der Kiste zwischen all den anderen Kartoffeln herumwackelt, das passt auch.

„Nun ... mach ... dich... hier mal nicht so ... dicke ..., du Angeber!“, murrte eine mittelgroße Kartoffel, und versucht mit anderen Kartoffeln Knollo weg zu ruckeln. „Wer drückt denn von da oben so entsetzlich?“, stöhnt es mehrstimmig aus dem unteren Teil der Kartoffelkiste. Mittlerweile ist fast die ganze Kiste in Bewegung geraten und droht in einer Kurve von der darunter stehenden Kartoffelkiste runterzurutschen.

Jetzt reicht es auch dem anderen Obst und Gemüse: „Ruhe in der Kiste! Wenn ihr so weitermacht, sind eure Schalen aufgeschubbert. Dann ist es vorbei mit „Püree, Klößen oder Pommes frites!“ Dann reicht es nur noch für den Futtertrog!“

Rums, das sitzt! Schließlich möchte jede Kartoffel die Zierde eines schönen Kartoffelrezepts werden und nicht als Kartoffelschnaps oder Tierfutter enden.

„Wir haben alle die Handelsklasse 1 erreicht und sind von bester Qualität. Nur weil du viel größer bist als wir, heißt das noch lange nicht, dass du etwas Besseres bist!“, grummelt die mittelgroße Kartoffel schnell noch vor sich hin, aber dann ist tatsächlich Ruhe in der Kiste.

Mittlerweile ist Bauer Schmitz auch am Marktplatz angekommen. Dort hat er einen festen Platz. Die Geflügel-Elli, der Eier-Meier und viele andere Händler sind auch schon da.

In der nächsten Stunde hat Bauer Schmitz seinen Obst- und Gemüsestand mit seinem Schild „Alles frisch vom Land“ aufgebaut.

Gerade hat er die letzte Kiste ausgepackt, da naht auch schon der erste Kunde. Es ist Luigi, der Koch von „die beste italienische Ristorante von Palermo bis Flensburg“ wie er zu sagen pflegt.



---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

„Buon giorno Signore Schmitz! Come stai, wie geht es Ihnen?“, ruft Luigi schon von Weitem.

„Prima, Luigi, prima! Was darf es denn heute sein? Vielleicht ein paar schöne Pflaumen?“

„Grazie, Signore Schmitz, aberrr häute ick mackee Gnocchi alle Mamma. Ick hätte gerne 3 Kilo Patate ... äh Kartoffeln..., per favore!“

Wenn Ihr jetzt genau auf die Kartoffelkiste achten würdet, in der Knollo liegt, würdet Ihr das winzig kleine, freudige Beben in der Kiste bemerken. Unser knolliger Superstar sieht sich offenbar bereits wohlgeformt, mit Mehl und Ei vermenget, in einer köstlichen Tomatensoße auf einem Teller liegend.

Als Bauer Schmitz nach ihm greift, sieht er sich schon fast am Ziel seiner Träume.

„No, no Signore Schmitz, dieße Patata istee fiel zu großee für Gnocchi alla Mamma. Muße sein ... äh ... mittel, dann schmecktee perfetto.“

Vorbei, vorbei! Die Chance eine kleine italienische Teigware zu werden, ist für Knollo mit diesem Satz vertan. Doch kaum hat Luigi mit drei Kilo Kartoffeln Bauer Schmitz Marktstand verlassen, naht die zweite Chance in Gestalt des kleinen, dicken französischen Kochs Alphonse.

„Bonjour Monsieur Schmitz! Ah, isch se'e Sie 'aben 'eute 'errliche pommes de terre für ein vorzügliches Gratin. Wunderbar, wunderbar!“

„Guten Morgen Herr Alfons, wie viele Kilo darf ich Ihnen denn für Ihren Kartoffelauflauf abwiegen? Vielleicht noch ein wenig Schnittlauch oder Petersilie dazu?“



---

## Die Kartoffel in der Literatur:

---

„Merci Monsieur, aber es 'andelt sich um ein altes Rezept meiner Grand-Maman. Isch bereite es nur mit Thymian zu.

Wiegen Sie mir vier Kilogramm Kartoffeln ab, s'il vous plait.“

Kaum merklich zeigt sich Knollo von seiner besten Seite, aber Bauer Schmitz greift nach allen anderen Kartoffeln um Knollo herum.

„Wie immer alle möglichst gleich groß, Herr Alfons, nicht wahr!“

„Se'r rischtisch Monsieur Schmitz, damit isch schöne gleichmäßige Scheiben schneiden kann für ein gutes Auge.“

„Sie meinen sicherlich „Das Auge isst mit, Herr Alfons“, schmunzelt Bauer Schmitz.

„Bien entendu! Natürlisch!“, lacht Herr Alphonse.

Tja, die beiden haben wenigstens etwas zu lachen. Unserem Kartoffelstar Knollo vergeht sein Hochmut allmählich. Als er selbst für Klöße und Pommes frites „zu groß“ und „nicht schmackhaft genug“ ist, hofft er inständig darauf, wenigstens noch als Kartoffelpüree auf einem Teller zu landen.

„Guten Tag Frau Klausen, was kochen Sie denn heute Schönes?“

Frau Klausen ist Stammkundin bei Bauer Schmitz. Jeden Markttag kauft sie an seinem Stand das Obst und Gemüse für ihre Familie.

Guten Tag Herr Schmitz! Einen deftigen Eintopf möchte ich heute zubereiten. Wenn er morgen noch einmal aufgewärmt wird, wird er uns allen ganz besonders gut schmecken. Und: ich muss nur einmal kochen. Morgen ist doch wieder Kaffeekränzchen im „Alten Ratskeller“. Haben Sie Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Steckrüben?“



---

## **Die Kartoffel in der Literatur:**

---

„Da gönnen Sie sich aber mal wieder richtig was, Frau Klausen. Die Zutaten für ihren Herbsteintopf habe ich alle da.“

„Sehr schön! Dann geben Sie mir bitte von jeder Zutat ein Kilo. Die Möhren und Kartoffeln möglichst dick und groß, die lassen sich nämlich schneller schälen als die dünnen, kleinen.“

Jetzt ist die Stunde für Knollo gekommen; er legt sich so in der Kartoffelkiste hin, dass Bauer Schmitz ihn zuerst greifen kann. Und siehe da, kaum hat er es gedacht, liegt er schon auf der Waage und dann im Einkaufskorb der Frau Klausen. Nun geht es zu ihr nachhause. Er ist ganz aufgeregt. Nun kann er in der Suppe so richtig glänzen. Er weis es genau, die Suppe wird nur deswegen so gut schmecken, weil den besten Geschmack abgeben wird.



---

## Kartoffelrezepte

---

### **Debbekoche** (Westfalen)

|     |    |                                    |
|-----|----|------------------------------------|
| 2 ½ | kg | Kartoffeln, vorwiegend festkochend |
| 4   | St | Zwiebeln                           |
| 5   | St | Eier                               |
|     |    | Sonnenblumenöl                     |
| 200 | g  | durchwachsener Speck               |
|     |    | Salz, Pfeffer, Muskat              |

Den Backofen auf 230° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in ein feines Haarsieb reiben. Gut ausdrücken und die Flüssigkeit auffangen.

Nachdem sich die Stärke abgesetzt hat, die Flüssigkeit abgießen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben. Den Speck in einer Pfanne anbraten, Kartoffelmasse, Stärke, Speck und Eier in eine große Schüssel geben, gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Einen Bräter mit Öl ausschwenken, dann die Masse hinein geben und mit Öl bedecken. Deckel auflegen, 10 Minuten bei 230° C, dann auf 180° C herunter schalten und weitere 50 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 60 Minuten backen.



Der Debbekoche ist fertig, wenn er eine schöne dicke goldbraune Kruste hat.



---

## Kartoffelrezepte

---

### Rheinische Kümmelkartoffeln

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 1   | kg | Kartoffeln     |
| 1   |    | Zwiebel        |
| 150 | g  | magerer Speck  |
| 50  | g  | Schmalz        |
| 200 | ml | Fleischbrühe   |
| 100 | ml | Sahne          |
| 50  | g  | Mehl           |
| 2   |    | Lorbeerblätter |



Die Kartoffeln waschen und etwa 25 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Speck ebenfalls.

Dann beides im Schmalz hell anschwitzen und das Mehl hinzugeben. Gut verrühren, mit der Brühe und der Sahne auffüllen.

Die Lorbeerblätter hinzugeben und einmal kräftig durchkochen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Dann die Kartoffeln pellen, in Würfel schneiden und unter die Soße geben.

Als Beilage Frikadellen und grüner Salat.



---

## Kartoffelrezepte

---

### Düsseldorfer Zwiebelsuppe

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 600 | g  | Zwiebeln, halbiert, in dünne Scheiben geschnitten |
| 1   | kg | Kartoffeln, geschält und fein gewürfelt           |
| 1 ½ | l  | Fleischbrühe                                      |
| 4   | St | Mettwürstchen                                     |
| 75  | g  | Schweineschmalz                                   |
| 2   | St | Lorbeerblätter                                    |
| ½   | Bd | Petersilie, fein gehackt                          |
|     |    | Salz, Pfeffer, Essig                              |

Das Schweineschmalz in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln dazugeben. Auf nicht zu hoher Flamme hell anschwitzen und mit der Brühe ablöschen.

Kartoffeln, Mettwürste und Lorbeerblätter dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Die Mettwürste herausnehmen, in Scheiben schneiden und wieder zurück in die Suppe geben. Die Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen.



Die Lorbeerblätter entfernen, die Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu deftiges Bauernbrot reichen.



---

## Kartoffelrezepte

---

### Rädlesgmias (Saure Kartoffelrädle)

(Schwäbische Spezialität)

*Das Rädlesgmias ist ein solch kulinarischer Leckerbissen und darf nicht mit anderen Köstlichkeiten vermischt werden. (Zitat)*

- |     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 1   | kg    | Kartoffeln, festkochend |
| 30  | g     | Butterschmalz           |
| 50  | g     | Mehl                    |
| 1   | El    | Zwiebelwürfel           |
| 750 | ml    | Wasser                  |
| 1   | Prise | Salz                    |
| 3   | El    | Essig                   |
| 1   |       | Nelke                   |
| 2   |       | Lorbeerblätter          |
|     |       | etwas Liebstöckel       |



Die fein gewürfelte Zwiebel und das Mehl im Butterschmalz bei großer Hitze so lange rösten, bis sie eine zimtbraune Farbe angenommen haben. Dann mit etwas Wasser ablöschen, kräftig rühren, weiter Wasser zugeben und immer glatt rühren. Lorbeerblätter, Liebstöckel und Nelke zugeben und 25 Min. köcheln lassen.

Dann die Lorbeerblätter und die Nelke herausnehmen, mit Salz und Essig abschmecken.

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Soße geben und nochmals kurz aufkochen lassen.



---

## Kartoffelrezepte

---

### **Hoppel Poppel** (Alt-Berliner Frühstück)

|       |    |  |
|-------|----|--|
| 600   | g  | Pellkartoffeln   |
| 300   | g  | Fleisch, Rind oder Schwein, gekocht oder gebraten (auch Reste) |
| 100   | g  | durchwachsener Speck   |
| 1     |    | Zwiebel, fein gehackt  |
| 8     |    | Eier   |
| 2 – 3 | El | Schmalz  |
| 100   | ml | Sahne  |
|       |    | Salz, Pfeffer  |

Die Pellkartoffel kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Dann in Schmalz leicht braun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.



Das Fleisch und der Speck werden in kleine Würfel geschnitten und mit einer gehackten Zwiebel in etwas Schmalz in einer zweiten Pfanne angebraten.

Dann die Kartoffeln zu dem Fleisch geben und gut miteinander vermischen.

Die Eier mit der Sahne verschlagen, salzen und pfeffern und über die Kartoffel-Fleischpfanne gießen und wie ein Omelett stocken lassen.



# KULTUR &

HEIMATFREUNDE STADT ZONS e.V.

Geschäftsstelle:  
Stürzelberger Str. 13  
41541 Dormagen  
Tel.: 02133/40311  
Fax: 02133/450312

E-Mail: [info@khf-zons.de](mailto:info@khf-zons.de)

Internet: [www.khf-zons.de](http://www.khf-zons.de)



Inhalt: Wolfram Dosmki und Angelika Dappen  
Layout: Hedi Schütt