

## Ein Martinstag am Rhein

Schon Tage vor dem großen Ereignis trugen die kleinen und größeren Jungen des Dorfes allerlei Zweige und Äste von den herbstlich geschnittenen Bäumen der Obstfelder rings um das Dorf herum zusammen. Sie wurden zu einem großen Berg von Reisig auf dem Kirmesplatz angehäufelt. Hier also sollte das Martinsfeuer stattfinden, nachdem der Martinszug mit den Kindern und den sie begleitenden Erwachsenen hier endete. Auch wurden, besonders von den Schulkindern, Wochen vorher in den Bastelstunden der Schule und auch zu Hause bei den Eltern fleißig an Fackeln gebastelt. Besonders beliebt waren große Futterrüben von den Feldern. Es wurden von den Bauern im Dorf immer die schönsten und größten Rüben in einer Ecke der Scheune unter Stroh gelagert. Das verhinderte ein zu großes austrocknen damit sie auch noch schön zart Rosa und natürlich glatt waren. Etwas seltener wurden Kürbisse genommen, in die, genau wie in die Rüben, grässliche Fratzen mit dem Messer geschnitten wurden. Einige Kinder verzierten ihre Rübenfackel oder die Kürbisköpfe noch mit einem Bart oder Schneutzer aus Watte, den man mit Rübenkraut auf die Fackel kleben konnte. Auch kleine, aus Pappe gebauten Häuser mit eingeschnittenen Fensterchen und Türchen, die mit durchsichtigem und buntem Papier von innen beklebt waren konnte man sehen. Die Fackeln wurden zur damaligen Zeit alle von innen mit einer richtigen Kerze beleuchtet. Manche Papierfackel wurde durch unvorsichtiges hin- und herschwenken unter lautem geheul der kleinen Kinder ein Opfer der Flammen. Euer Opa hat sogar mal einen Schwan aus Weinkorken, dünnen Drähten, Einpackpapier aus der Bäckerei und echten Hühnerfedern aus den Ställen der Nachbarschaft gebastelt. Die große Sensation war eine elektrische Beleuchtung innen, die mein Onkel Theo aus einer Taschenlampenbatterie gebastelt hatte.

Los ging es am Martinstag (11.11) an der Schule mit Blaskapelle, Lehrern, Eltern, Dorfpolizist, Feuerwehrmännern, der Pfarrer und natürlich St. Martin. St. Martin saß als stattlicher römischer Soldat verkleidet auf einem großen Ackergaul. Die Schulkinder der 8 Klasse durften ihn mit Pechfackeln begleiten. Zunächst ging es die Provinzialstrasse hinauf bis etwa zur Meindorfer Gasse, wo euer Opa damals wohnte, man bog ab in das Oberdorf und ging die Bergheimer Strasse zurück an den Rhein und von dort zum Kirmesplatz. Unterwegs wurden natürlich die gängigen Martinslieder gesungen. An eines erinnere ich mich besonders, weil es uns Kinder sehr anrührte. Eine Strophe ging so:

Im Schnee da saß ein armer Mann  
hat Kleider nicht hat Lumpen an  
o helf mir doch in meiner Not  
sonst ist die bittere Not mein Tod.

Auch wurden natürlich Lieder im rheinischen Dialekt gesungen, man kann das natürlich schlecht schreiben, aber ich versuche es.

Dä hillije Zinte Mätes, dat wor ne jode man  
Hä jov de künge ä kääzje un stoch et selfe an  
Wutz wutz wedde wutz hä wo ne jode mann.

Bevor das Martinsfeuer loderte, erinnerte der als St. Martin verkleidete Dorfbürgermeister an die Hilfe, die der St. Martin dem armen Bettler durch die Teilung seines warmen Soldatenumhanges zuteilwerden ließ. Er erinnerte uns daran, dass man seiner Hilfsbereitschaft folgen soll.

Das Martinsfeuer war natürlich der Höhepunkt. Die Feuerwehrmänner zündeten die zuvor gesammelten und zu einem riesigen Haufen aufgetürmten Äste und Reisige an, die Funken sprühten über uns hinweg, die Musikkapelle spielte noch mal das Martinslied wobei dann alle kräftig mitsangen. Danach ging man in die Schule um den Weckmann in empfang zu nehmen. Es wir euch der Name „Weckmann“ verwundern. Es war wirklich ein aus Teig gebackenes Männlein mit einer Tonpfeife im Arm. Die Augen waren mit Rosinen dargestellt, ebenso die Nase. Wie ihr euch denken könnt, konnte man mit dem kleinen Pfeifchen auch rauchen (heute

glücklicher Weise nicht mehr). In Ermangelung von Tabak wurde alles Mögliche versucht. Am besten, und das dürft ihr natürlich keinesfalls nachmachen (sonst kommt der Knecht Rupprecht!), wirkten Lindenblüten. Ein dreitägiger Durchfall war dann sicher.

Anschließend ging man Gruppenweise durchs Dorf, um ähnlich wie Heute auf Halloween saures oder süßes zu rufen, an den Häusern entlang und sang dann die Martinslieder. Wir Kinder hatten natürlich die Erwartung, einige Süßigkeiten zu erhaschen. Gelang das nicht, rief man den Spruch:

Dat hus dat steht ob stippe, dä düvel soll et wippe oder Giezhals, Giezhals (Geizhals)

Anschließend lief man weg so schnell es ging.

Wenn man dann nach Hause kam, und darum erzähle ich euch diese Geschichte, stand schon der „Puttes“ oder „Dijelsknall“ auf dem Tisch, den die Mutter vorher in den Ofen geschoben hatte. Als meine Brüder noch zu Hause waren, habe sie sich regelmäßig um die Kruste auf dem Puttes, na ja, manchmal sogar einen kleinen brüderlichen Kampf geliefert. Sieger war dann immer ich, weil ich furchtbar geschrien habe und um mich zu beruhigen die Kruste bekam.

Der Kessel war so groß, dass man eine Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Rosinen bestückte. Auch gab es manchmal über die Stücke mit den Rosinen eingemachte Pflaumen darüber. Ich mochte das am liebsten, denn es war süß.

### **Euer Opa**

Und hier das Rezept (auf meinen Gußkessel abgestimmt)

### **Döppekoche (Puttes, Knall, Dibbelabbes)**

**Die nachfolgenden Zutaten reichen für den Gußkessel des Opas 20 cm Durchmesser und 6 cm Tief! 2,5 Kg Kartoffel, ca. 150 gr. durchwachsenen geräucherten Speck, 2 grobe geräucherte Mettwürste, 2-3 Eier, 2 Zwiebel, Muskat, Salz, Mehl.**

Die geschälten Kartoffeln reiben (wie bei Kartoffelpuffer), mit dem Speck und den Zwiebeln (beide in kleine Würfel schneiden) sowie den Eiern, etwas Muskat und ein wenig Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Mehl abbinden. Den gußeisernen Bräter mit Fett ausreiben und innen mit Paniermehl bestreuen (zum besseren Herauslösen). Den Teig zu einem Drittel einfüllen, die kleingeschnittenen Mettwürste nach Belieben hinzugeben und erneut Teig einfüllen. Das kann beliebig oft wiederholt werden, bis keine Mettwurst mehr da ist. Zum Schluß den restlichen Teig dazugeben. Das alles kommt dann in einen vorgeheizten Backofen (bei mir 225 Grad). Bei dieser Hitze 2 1/2 Std. backen bis der Döppekoche eine feste Kruste hat. In der letzten halben Stunde immer mal mit einem Pinsel etwas Öl oder gute Butter auf dem Kuchen verteilen, damit es eine kräftige Kruste gibt,

**Varianten sind auch:** anstatt der Mettwürste kann man Rosinen oder auch Porree verwenden. Bei Porree muss man aber mit einer längeren Backzeit rechnen (ca. 1/2 Std. mehr)

Getränke dazu sind (natürlich nicht für Kinder!): Ein leckeres Kölsch oder ein gut gekühlter Riesling vom Rhein. Auch ein Weißherbst ist nicht zu verachten.

Da ihr ja beide einen Internetcomputer habt, einen Link, der mir gut gefällt

<http://www.martin-von-tours.de/rezepte/gerichte/index.html>