

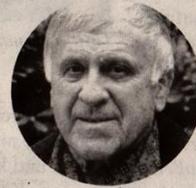
Ein Glühwein der besonderen Art

Emil Boemer erlebte als Kind, wie Not erfinderisch macht

Kriegs-Frühjahr 1945. Die amerikanischen Truppen waren durch die Eifel bis an die Mosel vorgedrungen, aber die durch Bomben zerstörten Brücken hinderten sie am Überqueren. So hingen sie mit einem Riesenaufgebot an Kriegsfahrzeugen ein paar Wochen vor und in unserem kleinen Moseldorf Alf fest, das fortan von den Deutschen auf der anderen Moselseite unter Artilleriebeschuss stand. Die Bevölkerung, die neben ein paar alten Männern nur aus Frauen und Kindern bestand, wurde gezwungen, ihre Häuser zu verlassen und in Bunker oder bombensichere Keller zu ziehen. Meine Mutter mit uns drei Kindern und etliche andere Familien entschieden sich für einen Keller, der unter einer dicken Felswand direkt am Moselufer lag.

Für drei oder vier Wochen wurde das unser Zuhause. Dass wir dort die Nächte auf hartem Brett liegend oder auf einer Kiste sitzend verbringen mussten, war erträglich, aber der Hunger war ein Problem. Schließlich wurde zwischen 11.30 und 13 Uhr ein täglicher Waffenstillstand vereinbart, damit wir in unsere Häuser gehen konnten, um etwas Essbares zu besorgen. Es gab jedoch nichts zu kaufen und so war man auf das Wenige angewiesen, was man bevorratet hatte. Wir waren mittlerweile auch zu ungewöhnlichen Maßnahmen bereit, um dem Kalorienbedarf nachzuhelfen.

Direkt neben unserem Quartier hatte eine Weinhandlung ihren Keller. Es muss ein Artillerietreffer gewesen sein, der eines der Fässer so beschädigt hatte, dass der Wein langsam auf die Straße lief. Eine unverhofft gute Gelegenheit, an den wertvollen Kalorienspender heranzukommen. Aber leider lief der Wein zum Entsetzen aller vom Kellerboden aus unmittelbar in eine Gosse, die die Kellerarbeiter regelmäßig als Toilette für ihre kleinen Geschäfte benutzten. Nach intensiven Überlegungen fanden



„So waren wir zu ungewöhnlichen Maßnahmen bereit“

Emil Boemer lebt in Köln verbrachte seine Kindheit an der Mosel.

unsere Mütter jedoch eine Lösung: Man ließ den Wein zunächst noch ein Stündchen als Spülmittel durch die Gosse fließen. Danach fing man ein paar Liter in einem großen Topf auf und brachte ihn auf einem Holzfeuer kurz zum kochen. Mit etwas Zucker ergab die Methode am Ende einen Glühwein der ganz besonderen Art. Auch wir Kinder durften mittrinken, und in unserem Bunker kam eine Stimmung auf, die uns für eine kurze Zeit unseren Hunger, unser Elend und auch den vorhergehenden Weg des Weines vergessen ließ.

Rölnher Stadt-Anzeiger

Samstag/Sonntag, 24./25. September 2016 – Nr. 224

