

Der typische Börde-Landwirt ist kein Kleinbauer. Im Gegenteil: Die durchschnittlichen Betriebsgrößen von mindestens 100 Hektar liegen weit über dem Bundesmittel von 62,5 Hektar. (Stand 2019)



Mit fast 1.700 Sonnenstunden im Jahr und nur etwa 550 bis 600 mm Niederschlag darf sich die Börde durchaus als Toskana der Eifel bezeichnen.

Braugerste – eine Pflanze für Könner

Wer sich als Landwirt entscheidet, Braugerste anzubauen, braucht nicht nur viel Wissen, sondern auch ein glückliches Händchen. Denn die Gerstenpflanze darf durchaus als Diva bezeichnet werden. Schon ein etwas zu hoher Stickstoffgehalt im Boden, ein paar Tage zu viel Feuchtigkeit oder Hitze können bedeuten, dass die Braugerste nur noch als Futtergerste auf den Markt gebracht werden kann. Der „bierernste“ Hintergrund: Seit 1950 definiert die deutsche Braugerstengemeinschaft hohe, landesweit einheitliche Qualitätskriterien für das gelieferte Getreide. Eiweißgehalt, Korngröße, Feuchtigkeitsgehalt und vor allem die Keimfähigkeit müssen auf den Punkt stimmen. Dieses Risiko nehmen immer weniger Eifler Landwirte in Kauf, sie setzen stattdessen auf verlässlichere Alternativen. So prägen großflächige Zuckerrüben-, Mais- und Rapsfelder mehr und mehr das Landschaftsbild der Börde.

Das flüssige Brot der Eifel

Trotz der angesagten Konkurrenz zählt die Region um Zülpich und Nettersheim noch immer 60 Erzeuger von Braugerste. Sie produzieren bevorzugt mit zweizeiliger Sommergerste ca. 10.000 Tonnen jährlich. Umgerechnet ist dies Rohstoff für mehr als 43 Millionen Liter Bier. Gesät wird im März, danach reift die Braugerste rund 100 Tage, bevor sie mit „Samthandschuhen“, sprich einem exakt justierten Mährescher, geerntet wird. Da nur noch drei Mälzereien in NRW beheimatet sind, wird der größte Teil des Ertrags jenseits der Landesgrenzen verarbeitet. Willkommen ist das Qualitätsprodukt überall, denn der Ruf der Eifler Braugerste ist seit Generationen hervorragend.

Vom Feld ins Fass

Die Braugerste gilt als die „Seele des Bieres“, denn das aus ihr gewonnene Malz gibt dem Bier seinen Geschmack und bestimmt die Farbe. Vorgeschieden ist die Gerste für helles und dunkles Lagerbier, für Exportbier und für Pils. Der Anteil von Weizen in der Malzgewinnung ist deutlich geringer. Doch wie wird aus Getreide Malz? Der Prozess lässt sich kurz zusammenfassen mit: weichen, keimen, darren. Das gelieferte Getreide wird zunächst gesäubert und – nach der nötigen Keimruhe – gewässert. Beim Weichen entstehen Enzyme, die für den Brauvorgang notwendig sind. Das gekeimte Grünmalz kommt dann auf die Darre, wo es schonend getrocknet wird. Jetzt erst geht es in die Brauerei. Dort wartet die Schrotmühle auf das Malz. Im Anschluss wird das kleingeschrotete Getreide mit heißem Wasser vermischt. Diese Maische wird vom Braumeister je nach Rezeptur mit Hopfen gewürzt und gekocht. Anschließend wird die sogenannte Würze abgekühlt und in große Gärgefäße gefüllt. Nun muss nur noch die zugesetzte Hefe den Prozess der alkoholischen Gärung in Gang setzen und nach einigen Wochen Reifung ist das Bier fertig.



Im frühen Mittelalter wurde die Kunst des Bierbrauens besonders in Klöstern gepflegt. Das Bier erleichterte den Mönchen auf erlaubte Weise das Fasten, denn es galt die Regel: „Was flüssig ist, bricht kein Fasten.“



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



Das kleine Börde-ABC des Miteinander ...

Abkürzung? Nein Danke!

Bitte nutzen Sie bei der An- und Abfahrt die landwirtschaftlichen Wirtschaftswege nicht als Abkürzung.

Rücksicht auf den gemeinsam genutzten Wegen

Sie besuchen die Region als Wanderer und Radler bei hoffentlich gutem Wetter. Landwirte müssen bei jedem Wetter raus und verschmutzten Wege deshalb verständlicherweise schon einmal. Kommen Ihnen Landwirte mit großen Maschinen entgegen, machen Sie Platz und weichen aus. Die Maschinen sind nicht besonders manövrierfähig. Ein freundlicher Blick und Ihr Ausweichen auf den Randstreifen macht alles einfacher.

Hundekot im Essen!

Bitte werfen Sie keine Bälle oder Stöckchen in die Felder. Der Besuch Ihres vierbeinigen Freundes auf der Fläche vernichtet wertvolle Lebensmittel.

Ohne Zaun – aber keine Selbstbedienung

Bitte betrachten Sie die Felder als Eigentum der Landwirte. Es ist nicht fair, Gemüse oder Korn einfach mitzunehmen.

Müll auf den Äckern und in der Landschaft

Sie sind eingeladen, die schönen Plätze der Börde zu besuchen und dort zu rasten. Alle, die dort wohnen und wirtschaften sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Müll wieder mitnehmen.



Rureifel-Tourismus e.V.
An der Laag 4
52396 Heimbach

Tel.: 02446 - 805 79 -0
info@rureifel-tourismus.de
www.rureifel-tourismus.de



Bördewanderung Braugerstenpfad

14 km | 4 Std.

www.eifelboerde.de



Der Begriff „Börde“ stammt vom niederdeutschen Wort „bören“ ab. Übersetzt bedeutet es so viel wie „ertragreich sein“.

Die Brauerei Cramer in Wollersheim

Die für Braugerste so geeigneten Äcker rund um Vlatten, Wollersheim und Bürvenich legten die Gründung einer örtlichen Brauerei nahe. So gründete Franciscus Cramer bereits 1791 die heute älteste Familienbrauerei der Eifel. Das „Wollersheimer Bier“, gebraut natürlich nach deutschem Reinheitsgebot, machte sich schnell auch über die Region hinaus

einen Namen. Heute hat die Brauerei Cramer sechs Biersorten, darunter auch ein Bio-Bier, im Angebot. Im denkmalgeschützten Wollersheimer Brauereigebäude ist derzeit nur eine Versuchsbrauerei und der Vertrieb untergebracht, gebraut werden die Cramer Biere inzwischen in der südlichen Eifel und in Köln.



Startpunkt: Parkplatz an der Jugendhalle (Auf der Hostert)
Länge: 14 km **Dauer:** ca. 4 Std. (reine Gehzeit)

Der Bürvenicher Felsenkeller

Wie einfach macht es heutige Kühltechnik, Bier zu lagern. Anton Nagelschmidt, Bürvenicher Brauereibesitzer, musste 1858 dafür noch eine Menge Dynamit einsetzen. Damit sprengte er in einen Hang unterhalb seiner Gründerzeitvilla einen geräumigen Felsenkeller. Hier wurde das Bier mit Natureis aus dem nahen Stauweiher bei 6-9° Grad kühl

gehalten. Zur Nagelschmidtschen Brauerei gehörte damals auch eine Mälzerei, deren Turm bis heute als Wohnhaus erhalten geblieben ist. Die Brauerei Nagelschmidt fusionierte 1907 mit der Cramerschen Brauerei in Wollersheim zu den „Vereinigten Brauereien Nagelschmidt & Cramer AG“.

Herrschaftszeiten!

In der Eifeler Börde reichen die Spuren der Geschichte weit zurück. Ob Kelten, Römer oder Franken – alle wussten die fruchtbaren Lössböden und das milde Klima im Regenschatten der Eifel für Ackerbau und Viehzucht zu nutzen. Zudem blühte seit dem Bau der römischen Fernstraßen – wie der Via Agrippa – der Handel entlang der Routen. Die günstige Lage weckte allerdings auch Begehrlichkeiten und so wurde die Region immer wieder zum Ort kriegerischer Auseinandersetzungen. Einen besonderen Platz in den Geschichtsbüchern nimmt die „Bekehrungsschlacht“ bei Zülpich zwischen dem Frankenkönig Chlodwig I. und den Alemannen im Jahr 496 ein. Sie gilt als wichtige Weichenstellung für die mittelalterliche Geschichte Europas.

Die Grafschaft Jülich fand unter der Bezeichnung „Jülichgau“ 847 erstmals Erwähnung. Ihre Herzöge verwickelten sich über viele Jahrhunderte immer wieder in kriegerische Handlungen. Berühmt etwa die Schlacht gegen die französischen Truppen Karls VI, die im Wollersheimer Friede 1388 ein glückliches Ende fand. Fast schon „Alltagsgeschichte“ dagegen die militärischen Streitigkeiten mit den Kölner Erzbischöfen.

Mit Johann Wilhelm I. starb 1609 der letzte Herzog von Jülich, Kleve und Berg. Zur Ruhe kam die Region dennoch nicht. 1794 nahm Napoleon das Rheinland in Besitz und machte Jülich zur Kantonshauptstadt. Wieder befreit, wurde das Gebiet per Entscheid des Wiener Kongresses preußisch. Mit sprichwörtlich preußischer Gründlichkeit erfolgte daraufhin der infrastrukturelle Ausbau des ländlichen Raumes. Straßen und Eisenbahnlinien durchziehen seither die Kulturlandschaft, schaffen die Voraussetzung für die bis heute intensive Nutzung durch Landwirtschaft und Tagebau.



Liebe Besucherinnen und Besucher,

wir freuen uns, Sie auf dem Braugerstenpfad in der Zülpicher Börde begrüßen zu dürfen. Vor Ihnen liegt eine knapp 14 km lange Wanderung auf meist stillen Wegen zwischen Feldern und Wiesen, mit schier unendlichen Weitblicken als Zugabe.

Wir empfehlen, von Vlatten aus in südlicher Richtung zu starten. Entlang der Mühlengasse und der aus dem 13. Jahrhundert stammenden St. Michael-Kapelle geht es über die letzten Höhen der Eifel hinunter zum Bürvenicher Felsenkeller. Danach führt der Weg durch die Felder der Börde bis nach Wollersheim mit seinem weithin sichtbaren „Eifeldom“ und dem weißen Brauereiturm der Brauerei Cramer. Wer im idyllischen Dorf einkehren möchte, findet in der örtlichen Gastronomie täglich außer montags Gelegenheit. So gestärkt fällt der Anstieg entlang des Vlattener Berges leicht. Auf der Höhe am „Bördeblick Vlatten“ belohnt Sie ein einzigartiger Fernblick ins Rheintal. Mit diesem Panorama im Gedächtnis geht es talwärts zurück zum Vlattener Ausgangspunkt.

Ihre Wegbegleitung: klassisch mit Karte oder digital per GPX

Der Braugerstenpfad lässt sich sicher auch ohne die Lektüre dieses Faltblattes gut genießen. Wer aber gerne hinter die Kulissen einer Landschaft schaut, findet auf den folgenden Seiten manch Wissenswertes über die Geschichte der Börde, die Braugerste und die Kunst des Bierbrauens, die die Menschheit seit Tausenden von Jahren pflegt.

Bevor Sie losgehen noch der Hinweis, dass der Weg nicht beschildert ist. Wir möchten nicht durch Pfosten und Info-Tafeln, den Landwirten „im Weg stehen“. Zudem gibt die Karte hier im Flyer eine gute Orientierung oder Sie übertragen die GPX-Daten des Weges über den QR-Code auf outdooractive, Komoot etc. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Die Schönheit liegt im Auge des Betrachters

Fast 3.000 Quadratkilometer umfasst das Gebiet der Jülich-Zülpicher Börde. Eine vom Menschen seit Jahrhunderten gestaltete Kulturlandschaft. Wer sie in Ruhe betrachtet, gerät fast immer ins Nachdenken: Fehlt dieser Landschaft die Abwechslung, die spektakuläre Kulisse? Oder fasziniert sie gerade durch ihre Weite, die optische Ruhe und die umso auffälligeren Kleinode wie Bachtäler und Muschelkalkkuppen? Auf dem Braugerstenpfade finden Sie sicher für sich die Antwort.

Dass das Landschaftsbild so stark durch großflächige Agrarnutzung geprägt wird, verdankt die Börde ihrem fruchtbaren Lössboden. Bis zu 15 Meter misst die aus der letzten Kaltzeit hervorgegangene Sedimentschicht aus Ton, Quarz und Kalk. Dank der nachfolgenden Warmzeit und der guten klimatischen Bedingungen entwickelten sich daraus Böden, die mineralreich, gut durchlüftet und wasserspeichernd sind.

So eben wie sich die Börde heute präsentiert, war die Region allerdings nicht immer. Salopp gesagt, verpasste die damals noch dicht bewaldete Börde bei der Hebung der Mittelgebirge vor mehr als 300 Millionen Jahren den „Aufstieg“. Sie blieb zurück und zerfiel in einzelne Schollen, deren Bruchlinien parallel von Südost nach Nordwest verlaufen. Bäche wie die Erft und der Neffelbach durchziehen als Lebensadern die Niederung und setzen naturnahe Kontraste zur intensiven Kulturnutzung.



Hier erhalten Sie die GPX-Datei zum download!