

# Liebe, Hass und Eifersucht auf der Monschauer Burg

Guiseppa Verdis „Troubadour“ bei der **Open-Air-Klassik**. Internationale Besetzung. Heute anrufen und Karten gewinnen.

VON UNSEREM MITARBEITER  
SEBASTIAN MAUBACH

**MONSCHAU.** Bei der diesjährigen Open-Air-Klassik auf der Monschauer Burg vom 27. Juli bis zum 5. August wird auch Guiseppa Verdis „Der Troubadour“ gespielt. Maria Callas sang die Rolle der Leonora zum ersten Mal 1957 im Teatro San Carlo in Neapel. Mit dieser Rolle begann für die „Diva assoluta“ eine einmalige Karriere in der Welt der Opern.

Bei der Aufführung in Monschau steht die junge Weißrussin Tatyana Tretiak im Vordergrund. Mit ihrem jugendlichen Charme

interpretiert sie die Rolle der Leonora. Die Sopranistin steht am Anfang einer viel versprechenden Karriere, die angefangen hat im Bolschoi-Opernhaus in Minsk und sie in umjubelten Gastspielen nach Solothurn, Bologna, Rom und Turin führte. Begleitet werden Tretiak und die anderen Sänger von Chor und Orchester der Bolschoi-Oper Minsk.

Die Handlung des Werks beginnt damit, dass eine Zigeunerin beschuldigt wird, ein Grafenkind verhext zu haben – sie wird (unschuldig) verbrannt. Im Todeskampf fordert sie von der Tochter Vergeltung zu üben. Die Zigeune-

rin Azucena geht an diesem mütterlichen Auftrag zur Rache zugrunde. Sie raubt eines der beiden Grafenkinder, wirft aber das eigene Kind in die Flammen, das fremde überlebt. Sie zieht es als eigenes auf.

## Heute anrufen

Schließlich kämpft Manrico, der Zögling der Zigeunerin, gegen den königstreuen Grafen Luna und für den Herzog. Die Liebe zur gleichen Frau, Leonora, und die daraus resultierende Eifersucht treiben Manrico und Luna gegeneinander. Leonora entscheidet sich

für Manrico. Luna lässt den Rivale hinrichten – es war sein eigener Bruder.

Die Zuschauer dürfen sich auf eine unvergessliche Aufführung in der traumhaften Kulisse der Monschauer Burg freuen, wenn Verdis Werk über Liebe, Hass und Eifersucht gespielt wird. Auch die übrigen Rollen sind mit international renommierten Sängern besetzt. Hauptpartien: Der Graf von Luna (Bariton): Vladimir Petrov; Azucena, Zigeunerin (Mezzosopran): Natalya Akinina; Leonora (Sopran): Tatyana Tretiak; Manrico, ein Troubadour (Tenor): Sergey Frankovsky.

Kartenbestellung und alle Informationen gibt es bei der Monschau-Touristik unter ☎ **02472/8048 28** oder **02472/8048 0** oder im Internet.

Die Lokalredaktion Noreifel verlost am heutigen Donnerstag drei Mal zwei Karten für die Operette „Der Troubadour“ am Samstag, 4. August, 20.30 Uhr auf der Burg Monschau. Wer heute **von 10 bis 10.10 Uhr** (bitte NICHT früher oder später!) unter der Redaktions-Rufnummer ☎ **02472/9700-33** anruft, kommt in die Lostrommel, aus der dann die Gewinner gezogen werden. Die Redaktion wünscht viel Glück! ▶ **KREIS-SEITE**

## Eifelwetter



## Schnellebig

**Die Lage:** Auf die Schnelle hat man dem Hochdruckkeil, der uns am Sommer schnuppren lässt, den Namen „Christine“ gegeben. Schnellebig wird Christine denn auch sein, denn ihr Wettereinfluss neigt sich schon am Donnerstag dem Ende zu. Auf dem Atlantik wartet Tief Georg, der die Wetterhoheit übernehmen möchte. Und es wird ihm auch gelingen! Denn schon am Donnerstagabend, spätestens aber in der Nacht zu Freitag, schauert es zeitweise. Die wechselhafte Südwest-Wetterlage bleibt uns erhalten.

**Heute und morgen:** Der Donnerstag erweist sich als moderater Tag, der zwar nicht hochsommerlich verläuft, aber durchaus in den gegenwärtigen Sommerformen passt. Die sechs Sonnenstunden können die Luft in Imgenbroich und Konzen auf 20 Grad hochfahren. Simmerath meldet heute 21 und Roetgen 23 Grad im Tagesmaximum. Bis zum Abend bleibt es weitgehend trocken. Danach kann als erster Gruß von Georg etwas Regen fallen. Am Freitag setzt sich das zu Schauern neigende Wetter fort. Kaltfront Georg sorgt für 17 bis 20 Grad.

**Weitere Aussichten:** Am Samstag erreicht uns ein Regengebiet. Es regnet lokal kräftig. 17 bis 20 Grad. (bf)  
Mehr dazu: [www.eifelwetter.de](http://www.eifelwetter.de)

## ANGEMERKT

### Feste feiern

Überall in der Eifel künden sie von großen Ereignissen: Gesponserte grün-weiße Banner einer großen Brauerei, die das Monopol über den regionalen Biergeschmack übernommen hat. Es ist was los in der Eifel.

Am letzten Ferien-Wochenende darf man noch einmal so richtig den tollen Sommer genießen – zum Beispiel beim Open-Air „Summer-Special“ in Kesternich, wo ein Stimmungsmacher aus Mallorca Mega-Park (das ist eine offene Trinkhalle gegenüber dem „Balneario 6“) die original Balermann-Dröhnung in die hoffentlich dann endlich erwärmte Nordeifel transportiert.

In Eicherscheid in der Tenne ruft an diesem Abend zeitgleich der Berg, wenn alpenländisches Jodel-Liedgut die Erinnerung an herrliche Hütten- und Jodelaufleben lässt.

Konkurrenz belebt auch in diesem Falle das Geschäft, und vielleicht können die Mallorca-Urlauber ja nach Eicherscheid reisen und die Österreicher-Fans nach Kesternich, um vor Ort festzustellen, was man denn im Urlaub so alles versäumt hat.

Wer an diesem Abend auf exotische Trips keine Lust hat, dem sei das original Mützenicher Kaltblutpferderennen ans Herz gelegt. Das Bier schmeckt ohnehin überall gleich. (P. St.)

## KONTAKT

EIFELER ZEITUNG  
EIFELER NACHRICHTEN

**Lokalredaktion:**  
Matthias-Offermann-Straße 3,  
52156 Monschau-Imgenbroich,  
Tel. 02472/9700-30, Fax 02472/9700-49.

**e-Mail:**  
lokales-eifel@zeitungsverlag-aachen.de  
Raimund Palm (verantwortlich), Heiner Schepp,  
Peter Stollenwerk.

**Leserservice:** 0180 1001 400

**Anzeigen Geschäftskunden:**  
Ralf Huppertz 02472/970021

**Service:**

**3 Plus/Bürobedarf Kogel:**

Hauptstraße 17,

52152 Simmerath,

**Öffnungszeiten:**

Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr,  
Sa. 7.30 bis 13.00 Uhr.

# Ein Jungbauer macht künftig ganz auf „Bio“

Stefan Jansen hat sich für den Bauernberuf entschieden – und stellt die Produktion jetzt ganz auf „Bio“ um. Das wagen nur ganz wenige.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
FELIX LENNERTZ

**LAMMERSDORF.** Im Stall, da fällt der Alltag ab von Stefan Jansen. Spielerisch, geradezu liebevoll kümmert er sich um ein zwei Tage altes Kalb – lässt es an seinem Daumen nuckeln, streichelt es, schaut dem kleinen Rind dabei zu, wie es, unsicher und tapsig noch, den Stall erkundet. Stefan Jansen ist Milchbauer, Landwirt aus Leidenschaft. 27 Jahre jung ist er – und hat Einiges vor. Das sagt er ganz locker – gerade so, als ob die Entscheidung, heutzutage noch Landwirt zu werden, das Natürlichste der Welt wäre.

## Der Agronom

Kostendruck, sinkende Erlöse, Preisverfall: Über all das hat Stefan Jansen lange und ausgiebig nachgedacht. Vor sieben Jahren hat er sich entschieden, definitiv: Ich werde Landwirt. Mutter und Vater haben damals noch den Hof in Lammersdorf betrieben, Stefan ist in die Ferne geschweift – und hat Landwirtschaft studiert. Heute braucht man das, ein Studium, möglichst viel Wissen. Das erläutert er eben so nüchtern und sachlich, wie er dem Besucher das Innenleben seines Bauernhofes offenbart.

Mehr Landwirt, oder doch mehr Agronom, landwirtschaftlicher Kaufmann? Festlegung dieser Art liegen ihm nicht sonderlich. Seit er den Hof in diesem Jahr von seinen Eltern übernommen hat, will er das Erbe der Eltern, der Vorfahren, fortführen. Sowsagen junge Männer immer, wenn sie den elterlichen Betrieb übernehmen. Das hört sich schnittig an. Stefan Jansen erklärt auch das ganz nüchtern. „Meine Eltern

haben früh die Weichen gestellt“, sagt er.

Stefan Jansens erste eigene Entscheidung war es, seinen Milchhof auf biologische Wirtschaft umzustellen. Oder, griffiger: Ab Januar 2008 wird Stefan Jansen Bio-Milch verkaufen. Das ist die mit dem

„Meine Eltern haben früh die Weichen gestellt.“

STEFAN JANSEN (27),  
BAUER.

begehrten, immer beliebteren Bio-Siegel. Das steht für Qualität, steht dafür, dass seine Kühe möglichst natürlich aufgezogen werden. Nur mit Bio-Kraftfutter, viel Gras von den heimischen Wiesen, Wasser und Muttermilch für die Kälbchen. Sonst nichts.

Kann man mit Milch alleine eigentlich noch einen Hof bewirtschaften, Herr Jansen? Grubeln, ein interessierter Blick aus dem ebenmäßigen Gesicht, dem man die viele gesunde frische Luft ansieht. „Man kann. Wenn man es richtig macht.“ Jetzt kommen Stefan Jansens Eltern wieder ins Spiel. Die haben schon 2000 in eine eigene Molkerei investiert, schon in den Neunzigern Ferienwohnungen auf dem Hof gebaut für Familien mit Kindern, die Urlaub auf dem Hof machen wollen. Die Stallungen modern und offen gehalten. Und, und, und. Da kommt der Agronom durch: „Das wirtschaftliche Risiko ist so breiter gestreut“, sagt Stefan Jansen. In diesem Moment kommt durch: Er ist eben nicht nur Bauer, der vom Ertrag seiner Scholle lebt, mal besser, mal schlechter, gefangen im Labyrinth aus Milchpreisen, Wetter und Steuerlast. Jansen ist ein Bauer, ein Landwirt, ein Agronom der Neuzeit. Ein kühler Rechner, dessen Leidenschaft für Hof und Tiere am Computer und beim Buchhaltungsprogramm seine

## Nur wenige wagen es

- ▶ Bio boomt, aber: Nur wenige Landwirte stellen auf ökologischen Anbau um.
- ▶ Warum? „Weil das Land seine Förderprogramme drastisch zurückgefahren hat“, erklärt Karl Kempkens von der Landwirtschaftskammer Aachen.
- ▶ Förderprogramme sind wichtig, um den Bauern über eine dreijährige Durststrecke hinwegzuhelfen. Denn wer auf Bio umstellt, darf nicht sofort Bio-Preise verlangen. Er hat erst einmal höhere Kosten und weniger Ertrag.
- ▶ Nur eine handvoll Bauern im Kreis Aachen hat Öko-Fördergelder beantragt. Einer von ihnen ist Milchbauer Stefan Jansen aus Simmerath. (mib)



Bitte nicht zu putzig: „Sonst bekomme ich nachher noch Post von jungen Damen“, scherzt der (noch) ledige junge Stefan Jansen. Fotos (3): Felix Lennertz

Grenzen findet. Als junger Mann hat er schon mal gezweifelt, ob das eine vernünftige Entscheidung sein könnte, den Hof der Eltern zu übernehmen.

Heute bereut er es nicht, im Gegenteil. Etwas nachdenklich zieht er am Filter seiner Zigarette, lässt den Rauch zur Decke steigen, guckt ihm sinnierend hinterher. Er hat sich ganz bewusst entschieden, auf Bio umzusatteln, sagt er. Gut erinnert er sich an die anständigen Preise, die noch 1990 für den Liter Milch gezahlt wurden. Damals gab es 90 Pfennig. Heute 33 Cent. Der reale Verlust: 12 Cent pro Liter. Die Preise haben sich zwar seit Jahresbeginn etwas erholt. Aber: „Damit macht man noch lang keinen Reibach.“

Anfang des Jahres hat er einen

Brief bekommen. Die „Milch-Union Hocheifel“ – das sind die, die die Milch in Supermarktregalen liefern – sucht Landwirte, die auf Biomilch umsatteln wollen.

## Milch wie früher

Jansen hat es durchgerechnet. Der immense Kostenaufwand soll sich rechnen. Ins Geld, richtig in die Vollen, geht das Bio-Kraftfutter, dass die Jansens ihren Kühen füttern. „Das kostet locker das Doppelte.“ Schlummer noch: In der Umstellungsphase hat Jansen die hohen zusätzlichen Kosten – darf seine Milch aber weiterhin nur als Otto-Normal-Milch verkaufen. Eine Investition eben, die sich nicht jetzt, sondern in der Zukunft rentiert.

Er hoffe – da kommt wieder der Sprachschatz des Agronomen hervor – auf den Effekt der Direktvermarktung, erläutert er. Oder anders gesagt: „Bio boomt.“ Er

hofft nun, dass demnächst viele Kunden Bio-Milch direkt bei ihm im Hofladen, kaufen kommen. Das kostet dann nicht mehr als im Supermarkt, aber Jansen verdient mehr daran. „Mit Milch lässt sich immer noch gut Geld verdienen. Aber leider nicht für Bauern und Molkereien, sondern nur im Supermarkt. Das will ich für mich ändern.“

Zusätzlicher Vorteil für Einkäufer auf dem Hof: Die Milch gibt es dort roh, also nicht abgekocht. Nach geltendem Recht muss zwar auf eventuelle Keimbelastungen der Rohmilch hingewiesen werden. Aber die Milch so wie früher, fettreich und intensiv-aromatisch zu genießen – so eine Milch gibt es in keinem Supermarkt der Welt. Sondern nur aus dem Hofladen.

## Modern und familiär:

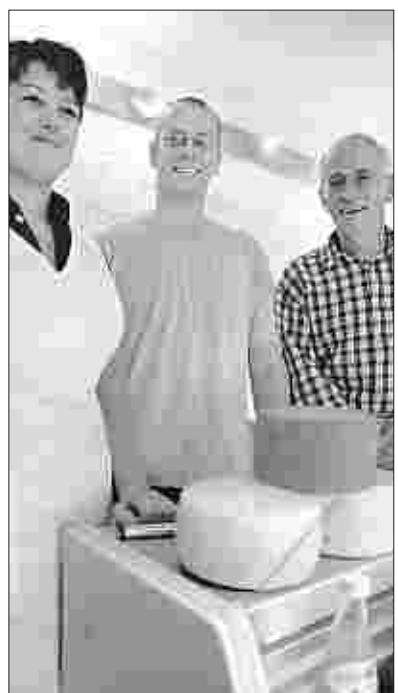
- ▶ Stefan Jansen, 27, ist mittlerweile Inhaber des Hofes, seine Eltern Wilfried (55) und Ingrid (51) sind seine Angestellten.
- ▶ Einen weiteren Arbeitsplatz teilen sich Susanne Kämmerling und Elisabeth Olligschläger in der Hof-Molkerei.
- ▶ Kostbarstes Gut der Jansens: 45 Milchkuhe und ihre Kälbchen. Diese geben etwa 280 000 Liter Milch im Jahr, von denen 12 500 Liter, der Ertrag zweier Kühe, für die Fütterung der Kälber genutzt wird.
- ▶ 80 Prozent der Milch geht an die Milch-Union Hocheifel – der Rest wird zu Käse, Joghurt und Quark verarbeitet.
- ▶ Zusätzliches Standbein: Ferienwohnungen. (fel)



Susanne Kämmerling in der Molkerei: Sie macht aus Milch Käse.



Mutter Ingrid im Käselager wendet die kostbaren Laibe.



Mutter, Vater, Sohn: Der Hof funktioniert nur als Familienbetrieb.