

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Einleitung: Spezialitäten und Fremdenverkehr	9
I. Der Monschauer Els	13
1. Der Els: Das Getränk, seine Herstellung und sein Konsum	13
2. Zum Branntweinkonsum in Monschau im 19. Jahrhundert	14
3. Zur Geschichte der Monschauer Elsherstellung	18
a) Jacob Ahren (Nachf.), Reichenstein	18
b) Jacob Hirsch & Söhne, Monschau	20
c) Koll & Hüllenkremer, Kalterherberg	22
d) Elsherstellung und -vertrieb nach dem 2. Weltkrieg	24
II. Montjoie'r Dütchen	26
1. Die Dütchen und ihre Macher	27
2. Franz Vith contra W. A. Breuer: Wer besitzt das Originalrezept?	30
3. Erinnerungen und Fakten	33
4. Original und Varianten	34
Das Rezept von 1853	36
Ein heutiges Dütchenrezept (für ca. 30 Dütchen)	36
III. Die Pechklötzchen	37
IV. Der Montjoie'r Senf	41
1. Schlossermeister und Senffabrikant	43
2. Die Senfherstellung in Monschau	44
3. Aufbau eines Getränkeverlages	46
4. Absatz: Mengen und Gebiete, Vertriebssystem, Kunden	47
5. Die weitere Entwicklung	48
V. Montjoie'r Kaffee	50
1. Kaffeegenuss in Monschau	50
2. Monschauer Kaffeeröster	53
3. Die Kaffeerösterei Wilhelm Maaßen	57
Abbildungsnachweis	62
Anmerkungen	64