

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196 - 1996
OBERJOSBACH

Ausgabe August 2008

DAS BUCH QUERBEET IST DA

Liebe Oberjosbacher,

„querbeet“ geht es in dem neuen Buch durch Küche, Garten, Kelterei und Keller. Essen und Trinken sind ein Stück Lebenskultur und darum geht es vor allem in dem neuen Buch des Fördervereins, das nun endlich im Oktober erscheinen wird.

Eine spannende Sammlung von „Histörchen“ und Aktuellem wird dem werten Leser und der werten Leserin präsentiert.

Esskultur in ihren vielfältigen Formen und Entwicklungen, bedingt durch die historischen Entwicklungen, verbunden mit Lebenslust in und rund um Gusbach sind das Thema und wird in „Querbeet“ widergespiegelt, beziehungsweise mächtig „uffgewärmt“.

Es enthält manch heitere Geschichte wie im Kapitel zur Esskultur beschrieben, oder nachdenkliche wie im Kapitel Hungrige Zeiten und wohlschmeckende Anekdoten in den Essgeschichten, wo vielleicht manchem von Ihnen das Wasser im Munde zusammen laufen wird. Und wem beim Lesen der Appetit kommt, wird in den zahlreichen Rezepten genug Anregungen für Gaumenfreuden und mögliche Leibgerichte finden.

Den Mittelpunkt des Buches stellt allerdings das Kapitel Pomologie dar. Hier geht es rund um den Apfel, um Oberjosbachs Kulturgut Nummer 1. Dort kann der interessierte Leser alles über Streuobstwiesen, den Wert des Apfels, die Kunst der Apfelweinkelterei und die vom Pomologen Steffen Kahl erfassten Apfelsorten auf den Streuobstwiesen in der Gemarkung Oberjosbach nachblättern. Diese sind sogar in farbigen Abbildungen und genauester Beschreibung nachzuschlagen.

Merken Sie sich heute schon den Erscheinungstermin **19. Okt. 2008** vor, bevor die erste Auflage des Buches sonst schon vergriffen ist!

Für das Redaktionsteam von „Querbeet“:

Patricia Goldstein-Egger

Das Buch hat 416 Seiten und kann zu einem Preis von 14,90 € in den regionalen Buchläden und den den örtlichen Verkaufsstellen, ab 20. Okt. 2008, erworben werden.

QUERBEET



Erlebtes - uffgewärmt, gegesse und getrunge

Herausgegeben vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

Die Titelseite von Querbeet.

Das Buch, das die Seele der Region erfasst, Authentisch, Spannend, Kurios und Wissenswert

40 Jahre Linie 22

Die Verbindung in die Landeshauptstadt

von Klaus Ertner



Das Begrüßungsständchen vom Spielmannszug der TGO

Als 1875 die erste Wiesbadener Bahn eingeweiht wurde - sie verband die Bahnhöfe an der unteren Rheinstraße mit dem Kurviertel und dem vorderen Nerotal - hat sich sicher keiner vorstellen können, dass das öffentliche Verkehrsnetz einmal bis nach Oberjosbach reichen würde

Aber nicht mal ein Jahrhundert später war es so weit, vor nunmehr 40 Jahren, am Sonntag den 01.09.1968 wurde mit einer Eröffnungsfahrt und einem kleinen Festakt an der Halteszelle in der Untergasse (Am Alten Rathaus) die Anbindung an das

Wiesbadener Streckennetz über die Linie 22 gefeiert. Der Wiesbaden Oberbürgermeister Rudi Schmitt, gleichzeitig Vorsitzender des Aufsichtsrates der Stadtwerke Wiesbaden AG und der Landrat des Untertaunuskreises Dr. Herbert Günther ließen es sich nicht nehmen an der Jungfernfahrt im erweiterten Streckennetz und an den Feierlichkeiten in Oberjosbach teilzunehmen.

Einige hundert Bürger, der Bürgermeister (Heinrich Ernst) und der Gemeinderat sowie der Spielmannszug warteten ge-

spannt auf die Ankunft des Busses, hatten sie doch alle diese Busverbindung herbeigesehnt. Um 13.26 bog der mit Fähnchen geschmückte Bus von der Wiesenstraße in die Untergasse ein.

Die letzten Meter der Jungfernfahrt legte der Bus unter dem Jubel der Oberjosbacher und den Klängen des Spielmannszuges, Stabführer Gerhard Meurer, zurück. Der Wiesbadener Oberbürgermeister Schmidt und der Landrat des Untertaunuskreises Dr. Herbert Günther waren über die vielen Oberjosbacher, die sich in gespannter Erwartung und in Festtagsstimmung versammelt hatten, sehr erfreut, aber auch überrascht.

In den Reden der Ehrengäste wurde einerseits an die Schwierigkeiten, die zu überwinden waren, erinnert, aber auch die Bedeutung der Anbindung der Gemeinde Oberjosbach an das Wiesbadener Streckennetz hervorgehoben. Im Namen aller Bürger bedankte sich Bürgermeister Heinrich Ernst mit Nelkensträußen bei all denen, die dazu beigetragen hatten, diese Busverbindung Wirklichkeit werden zu lassen. Auch dem Fahrer der Jungfernfahrt überreichte er als Dankeschön einen Nelkenstrauß.

Zum Abschluss der Feierlichkeiten spielte noch einmal der Spielmannszug.

Aber damit war für viele Oberjosbacher der Tag noch nicht zu Ende. Ungefähr dreißig Frauen aus Oberjosbach, unter ihnen Gisela Ernst, die Frau des Bürgermeisters, ließen sich die Chance nicht nehmen, die Busverbindung gleich einmal auszuprobieren, sie fuhren mit dem Bus nach Wiesbaden, besuchten ein Cafe gegenüber dem Bahnhof und nahmen dann den nächsten Bus zurück. Andere diskutierten das Ereignis sowie die neuen Möglichkeiten und Annehmlichkeiten, die sie von dem Bus erwarteten, ausgiebig im Lindenkopf.



Erster ESWE-Bus in Oberjosbach (01. 09. 1968)

Das Schwarze Brett

Auf ! Oberjosbach pflanzt den 1000. Apfelbaum nach

Ein Projekt im Dorferneuerungsprogramm

Apfelbaumpflanzaktion 2008

Ein großer Erfolg sind die Apfelbaumpflanzaktionen des FV 800 JO. Es wurden über 700 neue Apfelbäume in den letzten 10 Jahren in die Oberjosbacher Gemarkung gepflanzt. Deshalb möchten wir diese erfolgreiche Aktion fortsetzen unter dem Motto: Oberjosbach – der Apfelort im Taunus – pflanzt den 1000. Apfelbaum nach.

In diesem Jahr haben wir beobachtet, dass bei den „Alten Schätzchen“ oft durch Überlastung

die tragenden Äste oder Kronen ausgebrochen sind. Das Ende des Baumes ist abzusehen. Deshalb sollten wir die Zukunft unseres Kulturgutes „Apfel“ sichern. Die Kinder und Enkel werden es danken.

Der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. organisiert als Beitrag zum Dorferneuerungsprogramm die kostenlose Apfelbaumpflanzung.

Folgende Voraussetzungen sollen gegeben sein:

Grundstück im Außenortsbereich
Hochstamm (Kronenhöhe 1,8 m)
Pflanzabstände: Baum zu Baum:
10 m, Baum zur Grenze: 5 m.

Keine lebende Bäume dürfen ausgehauen werden. Bei abgängigen Bäumen können die Mindestabstände unterschritten werden.

Pflegeerklärung, Unterschrift, Angabe: Flur/Flurstück, Anzahl und Sorte der Bäume.

Geliefert werden Streuobstbäume mit Stab, Seil, Beißschutz, Wühlmausschutz.

Anmeldung, Informationen bei:

Förderverein 800 Jahre

Oberjosbach e.V.

Wulf Schneider

T: 06127 967466

F: 06127 967465

E-Mail:

wulf.schneider@t-online.de



Wir sind dabei !

KÖHLERDORF OBERJOSBACH

SCHWARZ, ROT UND GOLD

von Dr. Alexander Stahr



Was Bayern für Deutschland, ist Oberjosbach für Niedernhausen. Diese schmerzliche Erkenntnis des Bürgermeisters dürfte allen im Dorf hinlänglich bekannt sein. Dass Oberjosbach etwas besitzt, was andere Regionen nicht vorweisen können, bedarf im Grunde genommen auch keiner weiteren Erwähnungen mehr. Die Rede ist von der Apfelkultur der Streuobstwiesen mit ihren „Alten Apfelsorten“ und den hervorragenden Produkten, die daraus entstehen. Allen voran der Apfelwein. Doch Oberjosbach hat noch mehr zu bieten. Denn vom Waldlehrpfad, Geopfad, vom regen Vereinsleben und vielen anderen Dingen einmal abgesehen, kann sich der Ort zweifelsohne als „Köhlerdorf“ bezeichnen.

Das belegen die bisherigen Ergebnisse des Projektes „Spuren historischer Waldnutzung um die Eichelberger Mark“, das vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. getragen und vom Hessischen Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz (HMULV) unterstützt wird. Schwerpunkt des Projektes ist die Kartierung, Untersuchung und Vermessung von Kohlenmeilerstandorten mittels GPS. Inzwischen wurde mehr als ein Quadratkilometer Fläche zwischen Oberjosbach, Lenzhahn, Niedernhausen und Ehlhalten aufgenommen und rund 30 Prozent der Gesamtfläche abgearbeitet.

Allein in diesem Gebiet wurden bislang 130 Meilerstandorte aufgefunden. Untersuchungen und Datierungen von Holzkohle (Radiokarbonmethode ^{14}C) sowie Altersbestimmungen von Bäumen auf Meilerplätzen ergaben ein Alter der Plätze von etwa 200-250 Jahren. Hierzu passt der Umstand, dass die Oberjosbacher Dorfältesten im 18. Jahrhundert die Köhler rügten, da sie, obgleich der ganze Wald voll Kohlholz liege, die fruchtbaren Bäume weghauen und unnützlich verkohlen würden.

Nachzulesen in der Oberjosbacher Chronik von 1196-1996. Bemerkenswert ist, dass sämtliche Meilerplätze außerhalb der Eichelberger Mark liegen, diese sozusagen umringen.

Das Kohlholz der damaligen Zeit bestand im Wesentlichen aus dünnen Stangen eines Niederwaldes. Die große Anzahl und Dichte der Meilerplatten, aber auch der notwendige Abstand eines Meilers zum Wald lässt darauf schließen, dass es im Untersuchungsgebiet lange Zeit keinen Hochwald gab. Der erhebliche Durchmesser der Platten von bis zu 13 Metern lässt zudem vermuten, dass die Köhlerei nicht der Beschickung örtlicher Schmieden diene, sondern höchstwahrscheinlich industriell betrieben wurde, um größere Eisenwerke, wie etwa die Michelbacher Hütte, mit Holzkohle zu beliefern. Für die Herstellung eines Hufeisens wurden etwa 60 Kilogramm Holzkohle benötigt. Das lässt erahnen, in welchem Umfang die Köhlerei betrieben werden musste, um den Bedarf an Holzkohle zu decken. Hochstämme konnten nicht so schnell nachwachsen, wie Holz zur Deckung der Nachfrage eingeschlagen wurde. Auch die Brennholznutzung der kontinuierlich wachsenden Bevölkerung erforderte immer kürzere Umtriebszeiten. In vielen Arealen förderte dies die Ausbreitung von Niederwäldern. Ein Vorteil dieser Nutzungsform ist darin zu sehen, dass die Wurzelstöcke der Bäume, in der Regel



Der Walnussbaum ist Baum des Jahres 2008

Der Walnussbaum hat gleich zwei Dinge von höchster Qualität zu bieten: edelstes Holz und beste Nüsse. Außerdem besitzt der Baum durch seine silbrige Rinde und seinen knorrigen Wuchs einen ganz be-



Die Wallnußfrucht

Fortsetzung, Seite 4

Eichen, seltener Hainbuche, in diesen Waldungen nach dem Fällen (alle 20-25 Jahre) erneut austreiben und einen neuen Bestand bilden, der wieder verkohlt werden konnte.

Aus archäologischer Sicht stellen die ehemaligen Köhlerplätze schätzenswerte Dokumente der kulturhistorischen Entwicklung einer Landschaft dar. Mutwillige Beschädigungen oder Zerstörungen können sogar strafrechtlich geahndet werden. Manchmal gibt ein Meilerplatz sein Innenleben jedoch unfreiwillig preis, weil die Form beim Forstwegebau angeschnitten wurde. Im Anschnitt kann man den typischen Aufbau der Meilerplatten erkennen. Unter der Humusdecke folgt eine Schicht Holzkohle. Zwischen ihr und dem darunter folgenden Boden ist häufig eine rötlich bis orangefarbene Schicht, die so genannte Frittungszone, zu erkennen, die durch Umwandlung von Eisenoxiden infolge der Hitze entstand. Diese Abfolge ist sehr schön am Meilerplatz „Karl-Josef I“, benannt nach seinem Entdecker Prof. Dr. Karl-Josef Sabel aus Hofheim a. Ts., zu beobachten, der durch den Waldweg vom Hohlen Stein nach Lenzhahn angeschnitten wurde.

Oberjosbach ist mit der historischen Köhlererei sicherlich um eine Attraktion reicher, die auch Thema von zwei neuen Tafeln auf dem Geopfad sein wird. Schwarz wie die Kohle, rot wie die Äpfel und golden wie der Apfelwein – drei Farben, die ein Dorf charakterisieren. Nach der Sommerpause wird das Projekt am 10. Oktober fortgesetzt. Mitstreiter sind herzlich willkommen und können sich beim Vorsitzenden des Fördervereins, Manfred Racky, näher informieren (Tel: 2852).

sonderen Charakter. Dass seine Blätter erst spät im Mai austreiben und früh im Herbst wieder abfallen, ist ein Vorteil für diesen typischen Hausbaum. Die maximale Höhe beträgt meist 20 m im Freiland, im Bestand 25-30 m, sein Höchstalter etwa 150 Jahre, selten mehr. Der vermutlich dickste Walnussbaum Deutschlands steht in der Nähe von Köln und hat einen Stammumfang von 308 cm.

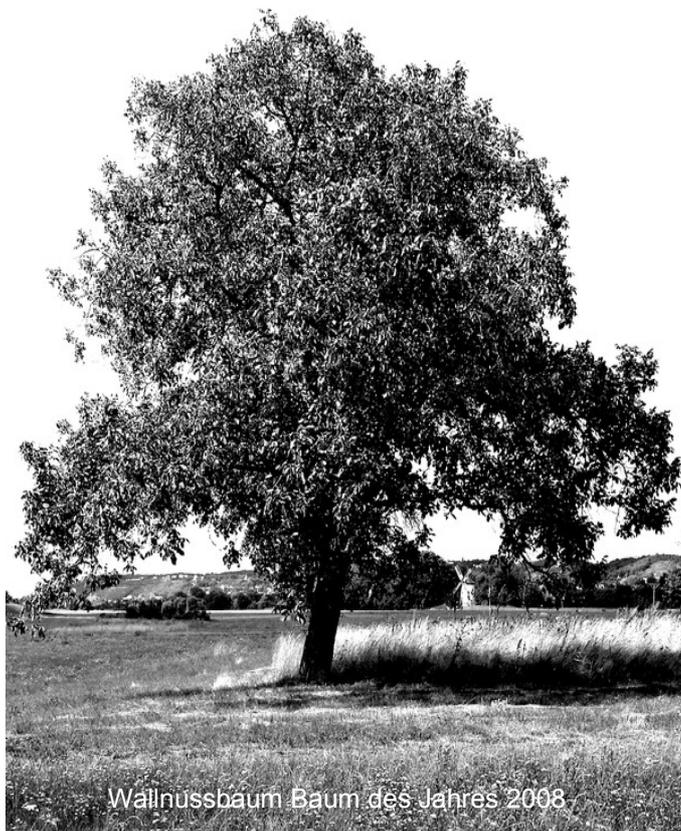
Die männlichen Blütenkätzchen öffnen sich im April/Mai, die ebenfalls recht unscheinbaren weiblichen Blüten erscheinen erst beim Austreiben mit den Blättern an den neuen Jahrestrieben. Die Bestäubung besorgt der Wind, daher kann der Nussbaum auf bunte Blüten oder Nektardrüsen zum Anlocken von Insekten verzichten – er steckt diesen Aufwand lieber in seine Früchte. Kurz vor der Reife der Früchte ist noch eine dickfleischige grüne Schale vorhanden, die im September oder Oktober aufplatzt und die Nuss freigibt. Die ursprüngliche Heimat des Nussbaumes befindet sich auf der Balkanhalbinsel und in Asien von der Türkei bis zum Himalaja.

Das schwere Holz weist einen breiten graubraunen bis tief schwarzbraunen Farbkern auf, der auch wolkige Strukturen zeigen kann. Es ist eines der wertvollsten Hölzer, das Holz der Künstler. Es wird für Furniere, Möbel, Innenausstattungen und kleine Gebrauchsgegenstände verwendet, ferner werden daraus Uhrengehäuse, Musikinstrumente, Parkett, Schachfiguren und Drechslerwaren hergestellt. Nussbaumholz ist charakteristisch für viele Biedermeiermöbel. Es eignet sich als Ersatz für Tropenholz wie Palisander, daher

wird seine Bedeutung weiter zunehmen, denn die Tropenholzbestände sind ja inzwischen leider selten geworden.

Nusserwerbsanbau wird seit rund 2.000 Jahren betrieben und erbrachte im Jahr 2005 etwa 1,5 Millionen Tonnen Ertrag! Walnüsse sind wegen ihrer Nähr- und Inhaltsstoffe einmalig: Sie enthalten etwa 60% Fett, 20 % Eiweiß, viel Vitamin B1 und C, Spuren von Vitamin B2, A und E sowie reichlich Mineralstoffe (u.a. Kalium, Kalzium, Eisen, Magnesium, Phosphor). Man kann eines der hochwertigsten Öle und auch den „Nussgeist“ daraus herstellen.

Die Inhaltsstoffe des Nussbaumes gelten als blutreinigend, nervenstärkend, schweißregulierend, die Leistung steigend und die Konzentration fördernd. In der Bachblüten-Therapie gilt die Walnuss-Essenz als gut für Menschen, die neue Wege einschlagen und die Vergangenheit hinter sich lassen wollen.



Walnussbaum Baum des Jahres 2008

Oberjosbacher Konzertreihe auf hohem Niveau

von Diane Summ

Der Förderverein St. Michael Oberjosbach e.V. wurde am 15. Dezember 2005 zum Erhalt der Pfarrkirche St. Michael im Oberjosbacher Rathaus gegründet. Erforderlich wurde der Förderverein, da das Bistum Limburg die „Schlüsselzuweisungen B“ für die Bewirtschaftungskosten des Kirchengebäudes komplett gestrichen hat. Dies hätte zur Folge, wenn diese Mittel nicht anderweitig aufgebracht werden, dass die Pfarrkirche in Oberjosbach nicht mehr betrieben werden kann. Zu den Bewirtschaftungskosten zählen Positionen wie Energiekosten, Heizungskosten, Wartungskosten unter anderem für die Orgel, usw.

Der Verlust des Kirchenbetriebes hätte



Dora Michel & Claudia Zinserling aus Idstein



Evi Leupold (geb. Niessner)

auch dem gemeinschaftlichen Leben in Oberjosbach einen Mittelpunkt genommen. Der Förderverein kümmert sich um die Refinanzierung der Bewirtschaftungskosten und versucht durch Mitgliedsbeiträge und Spendeneinnahmen die erforderlichen Mittel aufzubringen. Ein großer Teil kann durch die Mitgliedsbeiträge getragen werden, jedoch müssen auch größere Teile anderweitig eingenommen werden.

So hat sich der Vorstand des Fördervereins gemeinsam mit dem Pfarrgemeinderat entschlossen, die Kirche für Konzerte zu öffnen. Die Kirche verfügt nicht nur über eine gute Orgel, sondern auch über eine hervorragende Akustik. Dies war die Grundlage bereits im Jahr 2006, nicht ganz ein Jahr nach



Pianistin Guoda Gedvilaitė



Vokalensemble für Hohe Stimmen „arSoni Wiesbaden“

der Gründung des Fördervereins, das erste „Kammerkonzert bei Kerzenschein“ am 03. September 2006 mit den Jungen Sinfonikern Frankfurt e.V. zu geben. Es schloss sich am 10. Dezember 2006 das Adventskonzert mit dem örtlichen Organisten Phillip Schwed und seiner Schwester unter Begleitung des Oberjosbacher Kirchenchors an.

In 2007 standen drei Konzerte auf dem Spielplan. Die Kunst der Polyphonie mit Anna Tyshayeva am 28. April 2007 eröffnete das Jahresprogramm. Am 27. Oktober 2007 folgte von dem Ensemble „Sound of Spirit“ das Konzert „Lasst uns zusammenkommen bei einem Lied“. Am 08. Dezember 2007 endete die Konzert-

reihe 2007 mit „Besinnlichem zur Adventszeit“ mit Orgel, Gesang und Geschichten mit dem Oberjosbacher Ehepaar Sprenger-Rulf & Freunden.

In 2008 eröffnete Harald Krüger die Konzertreihe 2008 mit dem Rock'n'Roll & Boogie Woogie, das erste Konzert außerhalb der Pfarrkirche im Bildungszentrum Oberjosbach. Ferdinand Pastroek (Violine) und Anna Tyshayeva (Piano) gaben am 19. April 2008 ein Konzert mit Weltklasse in der Pfarrkirche.

Innerhalb der Konzertreihe veranstaltete der Förderverein St. Michael Oberjosbach e.V. erstmalig gemeinsam mit der Buch-

handlung Stricker am 10. Juni 2008 ab 11:00 Uhr ein großes Sommerfest für die ganze Familie im Park der Villa Stricker. Das Sommerfest wurde begleitet von der Mobilien Poesie der „Lyrik-Ambulanz“ aus Mainz. In den Pausen wurden die Gäste mit Livemusik verwöhnt. Der Förderverein sorgte für das leibliche Wohl der Gäste.

Ein Highlight des Jahres 2008 war das „Wunschkonzert für Oberjosbach“ mit der gebürtigen Oberjosbacherin Evi Leupold (geb. Niessner), die heute mit Ihrer Familie in Berlin lebt. Unter Begleitung von Thomas Teske gab Evi Leupold im Bildungszentrum Oberjosbach am Samstag 9. August 2008 ein Konzert mit Chansons und allen anderen Facetten Ihrer Programme.

Den Abschluss der Konzertreihe 2008 bildet das Klavierkonzert mit der weit bekannten Pianistin Guoda Gedvilaitė am 25. Oktober 2008 in der Pfarrkirche Oberjosbach.

Auch für das Konzertjahr 2009 stehen die Termine bereits fest. Am 24. Januar 2009 wird das Vokalensemble für Hohe Stimmen „arSoni Wiesbaden“ ein Neujahrskonzert geben. Am Samstag 13. Juni 2009 schließt sich ein Konzert mit Gesang und Piano mit Dora Michel & Claudia Zinserling aus Idstein an. Ein weiteres Highlight wird das Klavierkonzert am 29. August 2009 mit dem Meisterpianisten Vladimir Valdivia aus Stuttgart mit „Weltklasse am Klavier“ darstellen. Weitere Konzerttermine sind in Vorbereitung.

Mit viel Engagement und Herzblut organisiert der Vorstand des Fördervereins St. Michael Oberjosbach e.V. die Konzerte und schafft optimale Rahmenbedingungen durch den Empfang mit Speisen und Getränken vor den Konzerten, während der Pause und auch im Anschluss.

Der Eintritt ist jeweils frei, im Anschluss an die Konzerte bittet der Förderverein um eine Spenden. Spenden können auch direkt auf das Spendenkonto Nr. 20594500 bei der vr bank Untertaunus BLZ 510 917 00 gezahlt werden.

Der Förderverein freut sich auch über jedes neue Mitglied, Informationen und Mitgliedsformulare sind der Homepage www.kirche-oberjosbach.de zu entnehmen.



Meisterpianist Vladimir Valdivia aus Stuttgart

775 Jahre Niederjosbach 1233 bis 2008



Der Eppsteiner Stadtteil Niederjosbach feiert seinen 775. Geburtstag.

Bereits in den Jahren 1050 – 1100, so wird vermutet, erfolgte die erste Besiedlung am Josbach. Die erste „offizielle“ schriftliche Erwähnung einer Siedlung Josbach findet sich 1196 im Zehntregister der Pfarrei Schlossborn. Aus dieser geht hervor, dass eine Kirche gebaut und deshalb die Einwohner zur Leistung des Zehnten herangezogen werden sollten. Dies gilt auch als Gründungsjahr von Oberjosbach, weshalb man dort schon vor einiger Zeit die 800-Jahrfeier begehen konnte. Erstmals im Jahr 1233 unterscheidet das Zehntregister zwischen einem oberen und dem unteren Dorf am Josbach: Gosbach villa inferior. Die erste-deutsche Namensgebung als „Niedernospach“ ist im Jahr 1300 zu finden. Landesherr ist das St. Stephansstift in Mainz. Auch Ehlhalten, Vockenhausen, Lenzhahn und Niedernhausen werden 1233 erstmals erwähnt, so dass sich in diesem Jahr in der Nachbarschaft die 775-Jahr-Feiern häufen.

Die jahrhundertealte gemeinsame Geschichte, die unmittelbare Nachbarschaft am selben Bach haben unsere beiden Orte und ihre Bewohner schon immer auf ganz besondere Weise verbunden, was sich schließlich bleibend im gemeinsamen Namen ausdrückt. Wenn auch die wechselhafte Geschichte unserer beiden Orte uns unterschiedliche „Herren“ beschert(e), so war es insbesondere die gemeinschaftliche Kirchengemeinde, die die Verbun-

denheit festigte. Noch bis 1970 gehörte die katholische Gemeinde Niederjosbach zu Oberjosbach.

Wir freuen uns deshalb, insbesondere dass unsere „Namensnachbarn“ mit uns 775 gemeinsame Jahre würdigen und unterstützen.

Das Festwochenende wird am 30. und 31. August u.a. mit einer Festmeile gefeiert. Anders als viele unserer Mitjubilare aus der Nachbarschaft wollen wir nicht mit für unsere Ortsgeschichte untypischem Ritterspektakel unser Jubiläum begehen, sondern uns auf das konzentrieren, was

für unseren Ort typisch ist. So wird altes Handwerk vertreten sein, wie Korbflechter und Hufschmied und etwa gezeigt werden, wie man früher Butter machte und wie Apfelwein gekeltert wird. Des Weiteren werden Imker, Löffelschnitzer, Klöppler, Stuhlflechter, Zinngießer und ein Goldschmied sowie Fladenbäcker vertreten sein. Das Forstamt Königstein wird Interessantes rund um den Wald präsentieren. Eine historische Schaubrauerei wird vor Ort Bier brauen und anbieten. Aber auch für die Kinder wird es einiges Interessante zu sehen geben. Ein Fachwerkhaus im Maßstab 1:2 wird aufgebaut und es wird gezeigt, wie früher Lehmwände erstellt wurden.

Was aber nicht fehlen darf, ist das für Niederjosbach typische Besenbinden, welches auch den „Gusbachern“ den Spitznamen „Stallbesen“ eintrug. Und so ist es auch der Stallbesen, der das Wappen des im letzten Jahr gegründeten „Heimat- und Geschichtsverein“ ziert, der sich der Vermittlung und Pflege der Ortsgeschichte und des Brauchtums widmen will. Den Stallbesen wird es auch als Souvenir für alle Josbacher und für die Festbesucher als kleinen Anstecker geben. Er wurde von vielen fleißigen Helfern des Gesangsvereins „Tanusliebe“ angefertigt, wie überhaupt die bereits seit mehreren Monaten andauernden Planungs- und Organisationsaufgaben wie auch das gesamte Fest ohne die bereitwillige Mithilfe aller Niederjosbacher Vereine nicht denkbar wären.



Global - Regional

Bernhard Schmidt schreibt zu diesem Foto:

VÖLKERVERSTÄNDIGUNG ...

Diese 8 Männer waren meine Schüler, um in Frankfurt die Boeing 747 praktisch kennen zu lernen, sie sind bei der sehr renommierten Fluggesellschaft "Volga Dnepr Airlines" beschäftigt. Diese Männer habe ich vorher in Ulyanovsk theoretisch geschult, Ulyanovsk liegt an der Volga, etwa 1000km hinter Moskau in Richtung Osten. Früher war diese Stadt das Zentrum der sowjetischen Luftfahrtindustrie. Die Stadt Ulyanovsk hat Ihren Namen von Lenin, der dort geboren ist, früher hieß ihre Stadt Simbirsk.

Morgen fliege ich wieder für 5 Wochen nach Ulyanovsk, um die nächste Gruppe von jungen Männern zu schulen. Es hat mir sehr großen Spaß gemacht, diesen Russen unsere Kultur und speziell unser Landleben näher zu bringen.



Russische Gäste werden im Apfelweinhof der 1. Oberjosbacher Kelterei mit Apfelwein und „Handkäs Musik“ bewirtet.

Der Kuckuck Vogel des Jahres 2008

Warum bleibt der Kuckucksruf aus?

Der Kuckuck (*Cuculus canorus*), der seinen Namen nach seinem eingängigen Ruf erhalten hat, ist vielerorts verschwunden, weil sein Lebensraum verloren geht – in Deutschland genauso wie im afrikanischen Winterquartier. In Deutschland geht der Kuckucksbestand schon seit Mitte der 60 Jahre zurück.



Kuckuck Vogel des Jahres 2008 ist gefährdet

Der Kuckuck steht für artenreiche und vielfältige Lebensräume. Wo sich Landschaft durch die Anlage großflächiger Monokulturen, für den Bau von Freizeitanlagen oder den Straßenbau verändert oder verschwindet, fehlt dieser Lebensraum für die Vögel. Zusätzlich wirkt sich der Einsatz von Pestiziden negativ auf den Bestand aus, wodurch dem Kuckuck als Insektenfresser zunehmend die Nahrung fehle

Mit seinen 34 Zentimetern Körpergröße ist der Kuckuck etwa so groß wie sein Vorgänger unter den Jahresvögeln, der Turmfalke. Eines der wichtigs-

ten Kennzeichen des Kuckucks ist der so genannte Brutparasitismus. Er legt seine Eier in die Nester anderer Vögel, der Wirtsvögel, damit diese den eigenen Nachwuchs für ihn aufziehen. Nach dem Schlüpfen schiebt der Jungkuckuck nach einander sämtliche Eier oder bereits geschlüpfte Stiefgeschwister über den Nestrand und lässt sich allein „bewirten“.

Er sei auf bestimmte Wirtsvögel geprägt, die alle viel kleiner sind als der Kuckuck, wie zum Beispiel den Teichrohrsänger, der nur im dichten Schilf, an Teichen, Seen und in Flussauen vorkommt, oder den Wasserpieper, der hauptsächlich am Alpenrand zu finden ist. Weitere Wirtsvögel sind Bachstelze, Hausrotschwanz, Rotkehlchen und Zaunkönig.

In Deutschland leben zwischen 51.000 und 97.000 Brutpaare. Europaweit gibt es etwa 4,2 bis 8,6 Millionen Paare

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE

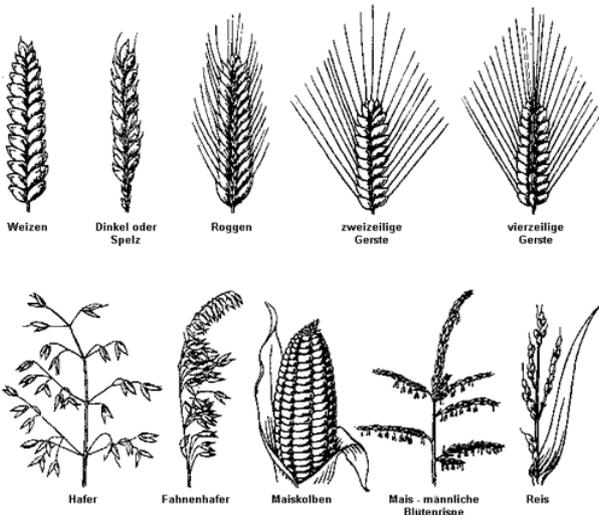


Grieß ein wertvolles Lebensmittel

Von Wulf Schneider

Was dem einen als süße Delikatesse Genuss bereitet, ist dem anderen ein echter Graus. Die Einen werden von schrecklichen Kindheitserinnerungen geplagt, den ungeliebten Brei vom Teller zu löffeln. Die Anderen träumen von ihrer ersten Süssspeise, die sie mit Beeren oder Zucker/Zimt gegessen haben.

Heute fristet Grieß eher ein Schattendasein in den häuslichen Küche. Haben wir es doch aus der täglichen Küche verdrängt! Eigentlich ist Grieß ein Basislebensmittel. Gibt es doch viele Möglichkeiten es zu verwenden. Es lässt sich leicht und schnell verarbeiten. Verbessert viele Gerichte. Kostet nicht viel. Hebt sich lange auf. Grieß bringt Abwechslung in unsere Küchen und ist ein vollwertiges Nahrungsmittel. Wenn wir ehrlich sind steht ein Päckchen Polenta (Maisgrieß) im Küchenschrank. Doch nach dem Weißengrieß musst Du suchen und findest ihn nicht. Das ist ein Grund Näheres über Gries zu erfahren.



Wie wird Grieß hergestellt

Grieß gehört zu den Getreidemahlerzeugnissen, für die der Gesetzgeber eine gleichmäßige Körnung (grob: 0,62–1,0 mm, mittel: 0,48–0,62 mm, fein: 0,25–0,48 mm) und einen Mehlanteil von weniger als einem Prozent vorschreibt.

Vor der eigentlichen Grießherstellung steht die sorgfältige Reinigung der ganzen Getreidekörner. Mit Hilfe von Luft, Sieben, Magneten und Steinauslesern wird grob gesäubert. Auf dem Tischausleser werden zusätzlich von Insekten angefressene Körner entfernt. Die Scheuermaschine beseitigt fest anhaftenden Schmutz.

Nach dieser Prozedur beginnt die Vermahlung. Die Körner müssen Walzen mehrmals durchlaufen, um die gewünschte Korngröße zu erhalten.

Nach jeder Vermahlung wird der Grieß abgeseibt.

Die gröberen Anteile werden weitervermahlen, die kleineren Teile (Mehl und Dunst) aussortiert.

Grießsorten und Ihre Verwendung

Weichweizengrieß lässt sich besonders für Pudding, Brei, Kuchen oder Suppen verwenden.

Hartweizengrieß nimmt man für Nudeln, Klöße oder Aufläufe.

Der Vollkorn Grieß enthält noch alle Bestandteile des gereinigten Korns.

Instantgrieß oder sog. Fertiggrieß ist bereits vorbehandelt und benötigt nur sehr kurze Zubereitungszeiten.

Kindergrieß besteht aus Weichweizengrieß und wird mit weiteren Zusätzen wie Vitaminen, Kakao oder Vanille angereichert.

Maisgrieß (Polenta) kann man für Pfannkuchen, Kroketten oder Klöße verwenden.

Grießklößchensuppe mach Oma Elisabeth

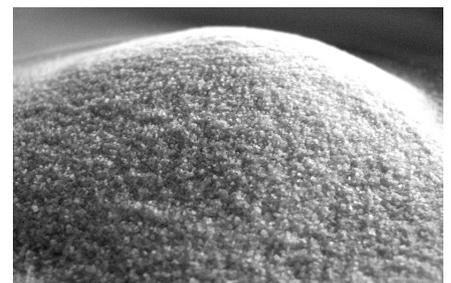
Eine Tasse Milch bringt man mit etwas Butter und Salz zum Kochen. Hierauf gibt man unter starkem Rühren eine Tasse Grieß dazu und lässt diese so lange kochen, bis sich der Teig vom Topfe löst. Man gibt ein Ei darunter und nach Belieben feingeschnittene Petersilie dazu. Nach dem Auskühlen formt man kleine Klößchen daraus, die man 8–10 Min. kocht, am besten in einer Fleischbrühe.

Couscous

Die Spezialität der Nordafrikaner in Paris. Auch Couscous besteht aus Hartweizengrieß, der zu kleinen Kügelchen geformt wird und bereits vorgegart wurde.

100 Gramm Grieß enthalten durchschnittlich

Eiweiß:	12,0 g
Kohlenhydrate:	68,0 g
Fett:	1,0 g
Brennwert:	326 kcal (1397 kJ)
Broteinheit:	18,0 g



Allgemeine Tipps zur Grießverwendung

Der Weichweizengrieß eignet sich besonders zur Herstellung von Speisen. Der Hartweizen ist vor allem als Rohstoff für Teigwaren äußerst beliebt. Je härter ein Getreidekorn in der Konsistenz ist, desto größer ist die Grießausbeute.

Die Verarbeitung des etwas weicheren Dinkels ist schon schwieriger. Maisgrieß (Polenta) konnte sich einen festen Platz in der Ernährung vieler Menschen sichern und spielt zudem bei der Bierherstellung eine Rolle.

Gerste und Roggen hingegen bleiben in der Regel außen vor. Dabei wäre die Grießherstellung auch hier rein technisch betrachtet kein Problem. Vor allem die Gerste enthält aber überdurchschnittlich viele Schleimstoffe, so dass beim Kochen anstelle eines lockeren Breis eine zähe, schleimige Masse entstünde. Ein solches Produkt ließe sich wohl kaum verwenden.

Grieß Pflaumenknödel

10 Pflaumen,
250 g Quark (Magerquark),
1 Prise Salz,
2 EL Mehl,
1 Eier,
175 g Grieß,
30 g Mandelblättchen,
etwas Zimt Puderzucker

Pflaumen entsteinen.. Den Quark mit Salz, dem Mehl und dem Ei verrühren, nach und nach den Grieß zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Die Pflaumen mit dem Grieß-Teig umhüllen und mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen.

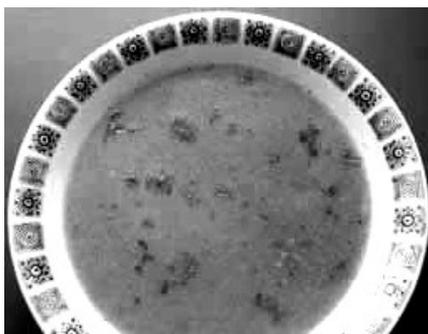
Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen und die Knödel darin in ca. 20 Min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Zum Servieren mit Zimt-Zucker u. Mandelblättchen bestreuen.



Gebrannte Grießsuppe der Klassiker unter den Tagessuppen

Dieses Rezept „Gebrannte Grießsuppe“ ist ein altes Familienrezept von unserer Großmutter.

Die Suppe wirkte wie ein Wunder, warum weiß ich auch nicht. Wenn bei uns jemand eine schlechten Tag erwischt hat und wirklich nichts essen kann : „Versuch 's doch mit der gebrannten Grießsuppe“, und siehe da, danach ging es jedes Mal etwas besser. Wir haben sie aus heutiger Sicht leicht abgewandelt - auch die hilft.



3 EL Olivenöl
2 dicke Zwiebeln
6 EL Hartweizengrieß
1 Liter Wasser
5 TL Hühnerbrühe (Fertigprodukt)
Salz, Pfeffer, Bund Petersilie
geriebene Muskatnuss

Olivenöl in einem Topf geben, Zwiebeln würfeln und glasig dünsten. Zwiebeln aus dem Topf nehmen.

Den Grieß mit einem Rührlöffel einrühren. Unter ständigem Rühren den Grieß so lange in dem heißen Olivenöl rühren, bis er angenehm duftet und hellbraun bis braun ist.

Den Topf jetzt von der Herdplatte nehmen Zwiebel zugeben und mit dem Wasser ablöschen, die Hühnerbrühe dazugeben. Aufkochen lassen und noch ca. 5 Minuten langsam köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer.

Vor dem Servieren, Muskatnuss, Petersilie (gehackt) dazu geben. Sollte die Suppe noch zu dünn sein, eventuell noch etwas Grieß dazu geben und erneut kochen lassen. Sollte sie zu dick sein, noch etwas Wasser und Salz hinzufügen neu abschmecken.

Weizengrieß in anderen Sprachen

Engl. Semolina, Franz. Semoule, Ital. Semolino, Span. Sémola

Topfenknödel (Quarkklöße)

100 g Butter,
3 Eier,
500 g Quark (Topfen),
200 g Grieß,
100 g Semmeln, altbacken, gewürfelt,
1 TL Salz ,
1 EL gehackte Petersilie

Butter und Eier schaumig schlagen, die restlichen Zutaten dazugeben. Die Masse etwas ruhen lassen, danach Knödel formen und ca. 10 Minuten leicht in Salzwasser köcheln lassen.

Kirsch - Michel mit Zwieback

150 ml Milch,
100 g Zwieback,
2 EL Zitronensaft,
720 ml Kirchen aus dem Glas,
3 Eier,
125 g Zucker,
1 Pkt. Vanillinzucker,
500 g Quark (Magerquark),
75 g Grieß,
1 Pkt. Backpulver,
100 g Mandelblättchen

Die Milch etwas erwärmen. Zwiebäcke in kleine Stücke brechen und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Die Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Quark und Zitronensaft unterrühren.

Grieß und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Die eingeweichten Zwiebäcke glatt rühren und unter die Quarkmasse rühren. Dann das Eiweiß unterheben.

Die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform füllen. Kirschen darauf verteilen.

Die übrige Quarkmasse darauf glatt streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.

Dann den Kirsch-Michel mit Puderzucker bestäuben.



Aus berjosbach aufs weite Meer

Axel Schneider, ein aktiver Feuerwehrmann aus Oberjosbach, lernt den Beruf des Seefahrers. Er wurde von unserem Redakteur M. Racky zu Hause erwischt und zu seiner besonderen Berufsentscheidung befragt. Hier sein Bericht.

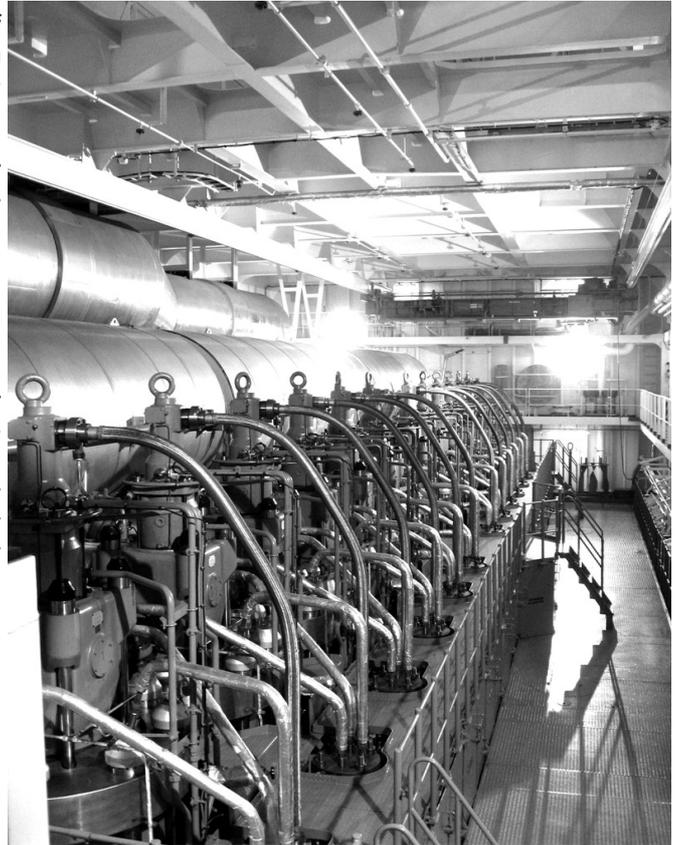
Wie bist du auf diesen Beruf des Seefahrers gekommen?

In der achten Klasse, wo wir u.a. unsere Berufspraktika gemacht haben, kam auch bei mir langsam die Frage auf, was ich später einmal machen möchte. Mir war von vornherein klar, dass ich niemals einen Bürojob machen möchte. Ich habe mich schon immer für Technik und technische Anlagen interessiert. Irgendwann habe ich vom Beruf des Seefahrers gehört. Schiffe fand ich auch schon immer faszinierend. Und dass man dabei ein bisschen was von der Welt sehen kann, war ein weiterer Grund für mich.

Über den Verband Deutscher Reeder habe ich mir dann später viele Informatio-

nen über diesen Beruf geholt. Außerdem habe ich mich lange mit einem ehemaligen Kapitän unterhalten, der den VDR auf der Berufsmesse in Wiesbaden vertreten hat.

Während der 13. Klasse habe ich mich dann bei mehreren Reedereien beworben und wurde bei der Hapag-Lloyd AG genommen zur Ausbildung zum Schiffsmechaniker, als Voraussetzung für ein späte-



res Studium der Nautik und Schiffsbetriebstechnik.

Wie sieht der Alltag an Bord aus?

Unsere großen Containerschiffe haben eine Länge von 340 Metern, eine Breite von 42 Metern und eine Maschinenleistung von ca. 92.000 PS (68.000 kW). Trotz dieser Dimensionen, kommen die Schiffe mit einer Stammbesatzung von 25 Personen aus. Es sind der Kapitän, der erste, zweite und dritte nautische Offi-

zier, der Leiter der Maschinenanlage, der zweite und der dritte Ingenieur, ein oder zwei Elektriker, ein Schiffsmechaniker, ein Bootsmann, sechs Decksmänner (Matrosen), ein Reparatur (Fitter), drei Maschinenwachgänger, eine Putzkraft in der Maschine, ein Koch, ein Steward und ein Messman. Alle diese Personen halten den Bordbetrieb an Deck, auf der Brücke, in der Maschine und in der Kombüse am Laufen. Die meisten arbeiten nur am Tage auf See. Die Brücke ist allerdings rund um die Uhr besetzt. Die Regelarbeitszeit geht von sechs Uhr morgens bis halb sechs abends. Samstags von acht bis drei und sonntags von acht bis zwölf Uhr. Das sind die regulären Arbeitszeiten auf See. Zwischendurch gibt es natürlich die entsprechenden Pausen, wie Frühstück und Mittag.

Morgens gibt es immer um acht Uhr die Arbeitsverteilung durch den 2. Ingenieur.

Das können für mich alle möglichen Arbeiten sein, wie z.B. einen Hilfsdiesel warten, Ventile austauschen und Instand setzen, Ölwechsel bei den Winden für die Leinen zum Festmachen wechseln oder neue Flaggleinen am Mast befestigen. Ich werde sowohl für die Maschine, als auch an Deck eingesetzt. Je nach Art der Arbeit, arbeite ich alleine oder zusammen mit z.B. dem Schiffsmechaniker oder einem Ingenieur.

Wenn wir ein oder auslaufen, dann müssen wir natürlich zu der jeweiligen Zeit dann raus. Meine Aufgaben sind dann entweder das Steuern des Schiffes auf Anweisung oder ich bin vorne oder achtern auf der Festmacherstation. Bei diesen Sachen arbeite ich immer direkt nach den Befehlen des Kapitäns oder eines Offiziers.

Wie sind die Häfen und Städte?

Die Arbeitsweisen in den Häfen unterscheiden sich im Wesentlichen nicht voneinander. Man nimmt den Lotsen an Bord, läuft ein und macht an der Pier fest. Die Dauer der Revierfahrt (Weg zwischen offener See und Pier im Hafen) ist in jedem Hafen unterschiedlich. Sobald man das Schiff fest gemacht hat, dauert es nicht lange und die Hafendarbeiter fangen

mit dem Containerumschlag an. Zur gleichen Zeit kommen die Hafenbehörden an Bord und klären die jeweiligen Formalitäten, z.B. die Landgangpässe für die Besatzung.

Die Häfen unterscheiden sich vom technischen Stand her heutzutage kaum noch. In den Häfen, die wir anlaufen gibt es eine Vielzahl von Containerbrücken (Kräne mit Laufkatzen), die dann an den Schiffen arbeiten. Die Container werden im Hafen dann mit Lastwagen transportiert.

Je nachdem, wie lange das Schiff im Hafen liegt, haben wir Gelegenheit, an Land zu gehen. Dies geht natürlich nur dann, wenn es der Bordbetrieb zulässt, d.h. keine wichtigen Arbeiten anliegen.

Hinter den Toren des Hafengeländes sieht dies allerdings ganz anders aus. Man merkt sofort, ob man sich in einem chinesischen oder einem amerikanischen Hafen befindet. Die Menschen und deren Lebensweise, die Architektur der Gebäude, der Stand der Modernisierung der Städte und die jeweiligen Landesgesetze sind nur einige Aspekte, die die einzelnen Länder voneinander unterscheiden.

Schildere uns doch mall besondere Erlebnisse an Land?

Jedes Mal, wenn ich in einen neuen Ha-

fen, in ein neues Land komme, war es etwas Besonderes für mich gewesen. Einmal dort gewesen zu sein, was man sonst nur aus Film und Fernsehen kennt, wie z.B. den „Walk of Fame“ in Hollywood oder New York einmal von oben, vom Empire State Building aus zu sehen. Genauso Singapur und Hong Kong muss man einmal gesehen haben.

Besondere Ausflüge: Auf der ersten Reise haben wir eine Wüstentour mit Jeeps durch die Wüste von Jordanien gemacht und sind auf Kamelen bei den Pyramiden in Kairo geritten. Auf der zweiten Reise haben wir eine Tagestour nach Shanghai und London gemacht, die weit weg vom eigentlichen Hafen liegen.

Da wir auf meiner dritten Reise Anfang Juli einen neuen Fahrplan bekommen haben und dieser noch nicht los ging, lagen wir zwölf Tage vor Hong Kong vor Anker. Dort kamen dann jeden Tag Taxi-boote, mit denen wir dann an Land konnten. Ich hatte zwei komplette Tage frei und war am Wochenende immer nachmittags in der Stadt. Zu dieser Zeit waren auch die Feiern zur zehnjährigen Unabhängigkeit Hong Kongs von England. Wir hatten also eine Woche lang fast jeden Abend ein Feuerwerk, welches wir auch vom Schiff aus sehen konnten. In diesen Tagen, wo ich an Land war, konnte ich sehr viele und schöne Dinge in Hong Kong



sehen.

Gibt es auch besondere Erlebnisse an Bord?

Ein besonderes Erlebnis war es, an Weihnachten und Silvester zum ersten Mal nicht zu Hause, sondern an Bord eines Schiffes zu sein. Es war schon etwas anders als zu Hause, abgesehen von den warmen Temperaturen in Malaysia und im Indischen Ozean.

Unsere Weihnachtsfeier fand am 25.12. statt, da wir am 24. noch in Malaysia in einem Hafen lagen. Am 25. haben wir dann vor dem Hafen geankert. Somit hatten wir alle Zeit genug, Weihnachten zu feiern. Es war auch ein sehr schönes Fest und da es in Malaysia auch an Weihnachten warm ist, haben wir auch gleich gegrillt. Wir hatten sogar drei Weihnachtsbäume an Bord und es gab noch kleine Geschenke von der Reederei. Es war ein sehr besinnliches und ruhiges Weihnachtsfest gewesen.

An Silvester waren wir im indischen Oze-

an auf dem Weg zum Roten Meer. Wir haben abends wieder gegrillt und dann ins neue Jahr gefeiert. Feuerwerk gab es aus Sicherheitsgründen aber nicht. Kurz vor zwölf Uhr versammelt man sich dann traditionell auf der Steuerbordseite (rechts) auf der Brücke, da dies auch die Seite der Kammer des Kapitäns ist. Dort begrüßt man dann das neue Jahr.

Weitere Erlebnisse, bitte?

Da wir teilweise sehr nahe am Äquator fahren, kommt es manchmal vor, dass man sich Mitte Februar sonnen legen kann und abends in kurzen Hosen grillen kann.

Ein weiteres Erlebnis hatte ich im Pazifik auf der Höhe von Mexico. Es war schon Abend und wurde zunehmend dunkel. Ich war mit zwei Kollegen vorne auf der Back (vorderster Teil des Schiffes). Wir bemerkten auf einmal am Bug des Schiffes phosphatierendes Plankton. Es sieht aus, als würden sehr große „Glühwürmchen“ im Wasser schwimmen. Dazu kamen immer wieder fliegende Fische. Es gibt sie wirklich. Es sind Fische, die kleine Flügel

links und rechts haben. Diese ermöglichen ihnen, knapp über der Wasseroberfläche einige Meter zu fliegen. Delphine kamen auch noch und schwammen einige Zeit vor dem Bug. Und dazu kam noch ein rot aufgehender Mond direkt voraus. Das hatte alles schon noch ein bisschen Romantik mit sich und war ein schöner Abschluss einer dreiwöchigen Pazifiküberfahrt von Hong Kong nach Panama.

Was auch immer wieder sehr interessant ist, ist, wenn wir eine Kolben- und Triebwerkskontrolle an unseren Hauptmaschinen durchführen. Diese großen Maschinen sind sehr leicht zu begehen. Der Kurbelraum z.B. ist alleine schon sieben Meter hoch. Die Kolben legen eine Strecke von über 2 ½ Meter zwischen den Totpunkten zurück. Bei der Kontrolle ist es immer wieder erstaunlich zu sehen, wie groß die Bauteile sind und dass sich diese alle noch mit großer Geschwindigkeit bewegen, wenn die Hauptmaschine in Betrieb ist.

Wie ist die Ausstattung der Schiffe für die Besatzung?



Jedes Besatzungsmitglied hat seine eigene Kammer. Außer auf den Gruppenreisen der Auszubildenden. Aus Platzbedarf teilen sich immer zwei Azubis eine Kammer.

Eine zentrale Kombüse versorgt die Mannschaft in einer Mannschafts- und in einer Offiziersmesse. Es gibt einen Aufenthaltsraum für die Crew mit Fernseher, DVD-Player, Kühlschrank, Stereoanlage u. ä. Die Offiziere und Ingenieure haben auch ihre eigene Bar mit Fernseher, Stereoanlage usw. Des Weiteren gibt es einen Pool an Bord, der mit Seewasser gefüllt wird. Es gibt einen Fitnessraum, eine Wäscherei für die Arbeits- und Freizeitkleidung, sowie Umkleieräume für die Decks- und Maschinencrew. Im Bordbüro steht dann immer ein PC für die Crew, worüber wir unsere E-Mails senden und empfangen können. Diese können weltweit per Satellit versendet werden. Es bleibt also immer ein Kontakt in die Heimat. Allerdings ersetzen die E-Mails nicht die guten alten Postkarten, die ich dann aus vielen Häfen nach Hause zu meiner Familie und Freunden verschicke.

Wie man sieht, ist für das Wohlergehen der Mannschaft gesorgt. Auf See können wir uns dann noch aus dem Zollstore versorgen. Wir haben dort alkoholische und nichtalkoholische Getränke, Zigaretten, Salzgebäck, Hautcreme, Waschzeug usw. Dies alles kann man dann auf See zollfrei, steuerfrei und zum Einkaufspreis einkaufen.

Was machst Du in Deiner Freizeit?

Es gibt vieles, mit dem man sich in der Freizeit beschäftigen kann. Film schauen, etwas lesen, Musik hören, sich mit anderen treffen und reden, E-Mails schreiben, sich im Fitnessraum sportlich betätigen, den Wachoffizier auf der Brücke besuchen oder sich einfach auf das Deck stellen und die Seeluft genießen. Am Wochenende haben die philippinischen Seeleute meist eine Party, d.h. sie treffen sich im Fernsehraum und singen dabei Karaoke. Wenn das Wetter schön ist, dann wird aber am Wochenende meist gegrillt, da sind dann alle dabei, genauso wie bei Geburtstagen von Besatzungsmitgliedern. Im Hafen geht man in der Freizeit in der

Regel an Land und macht sich einen schönen Abend, sofern das die Liegezeit vom Schiff auch zulässt.

Wie sind Deine weiteren beruflichen Ziele?

Die Ausbildung ist im Januar 2009 zu Ende. Danach möchte ich weiter studieren. Es gibt die Möglichkeit Nautik, Schiffsbetriebstechnik oder beides zusammen zu studieren. Nautik ist der klassische Weg zum Kapitän, nach absolvierter Offizierslaufbahn. Mit Schiffsbetriebstechnik kann man dann später als Ingenieur an Bord arbeiten und bis zum „Leiter Technik“ aufsteigen.

Ich persönlich ziehe im Moment die Schiffsbetriebstechnik vor, da ich diesen Bereich interessanter als den nautischen Bereich finde.





Dorferneuerung Oberjosbach



Es geht nicht nur um Blumenkübel

Vor gut einem Jahr, am 16. April 2007 wurde Oberjosbach mit Übergabe des Förderbescheides in das Dorferneuerungsprogramm des Landes Hessen aufgenommen. Zwischenzeitlich wurde unter großer Bürgerbeteiligung der Oberjosbacher Bevölkerung das Dorferneuerungskonzept erarbeitet und von den Gemeindegremien bewilligt. Die förderfähigen Kosten für die rund 28 kommunalen Projekte wurden mit Euro 1,1 Mio. festgelegt.

Der gegründete Arbeitskreis Dorferneuerung AKDE kümmert sich mit Unterstützung der Gemeindeverwaltung Niedernhausen um die Umsetzung der Maßnahmen innerhalb der kommenden Jahre. Zu den ersten Projekten zählen die Themenbereiche bzw. Projekte: „Neugestaltung Kinderspielplatz“, „Tourismus“ und

„Neugestaltung Busendhaltestelle Linie 22“.

In eigens gegründeten Projektteams werden die Einzelprojekte geplant und bis zur Umsetzung begleitet. Das Pilotprojekt „Neugestaltung Kinderspielplatz“ an der Kapellenstrasse, soll noch im Jahr 2008 fertig gestellt werden. Im kommenden Jahr steht die Busendhaltestelle auf dem Plan. Seitens der Gemeinde Niedernhausen wird das Projekt „Sanierung Alte Schule / Kindergarten“ federführend begleitet. Die Kerbegesellschaft Veilchenblau bereitet die Sanierung des Alten Feuerwehrspritzenhauses vor.

Weitere große Maßnahmen sind die Sanierung des Rathauses Oberjosbach sowie die Neugestaltung des Rathausumfeldes nebst Kirchentreppe. Die Dorfeingangsbereiche von Niedernhausen, Nie-

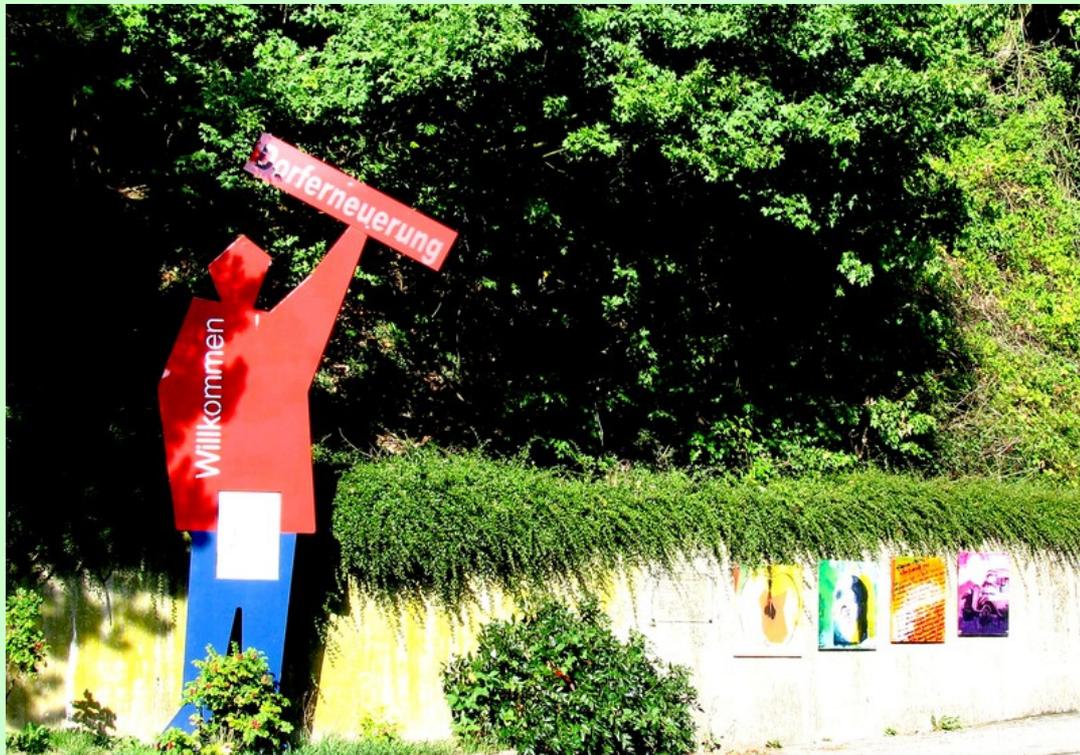
derjosbach und Ehlhalten sollen ebenfalls neu gestaltet werden.

Bei vielen Projekten sollen erhebliche Eigenleistungen erbracht werden. Alle Bürgerinnen und Bürger, die Interesse haben, sich an den Projektteams und insbesondere an den Projektumsetzungen zu beteiligen, sind herzlich eingeladen sich beim AKDE zu melden.

Im Rahmen der Dorferneuerung sollen aber nicht nur kommunale Projekte realisiert werden. Auch Privatvorhaben werden im Rahmen der Dorferneuerung in den kommenden Jahren mit nicht zurückzahlbaren Fördermitteln gefördert. So konnten bereits zwei Maßnahmen, eine neue Dacheindeckung und eine Trockenlegung eines Kellergeschosses innerhalb des Fördergebietes realisiert werden. Weitere

private Förderanträge für Sanierungsmaßnahmen sind gestellt und bewilligt. Im Laufe des Förderzeitraumes 2007 – 2015 können noch Förderanträge gestellt werden.

Ziele der Dorferneuerung sind die Stärkung der Gemeinschaft der Bewohner in Oberjosbach, das wirtschaftliche Potenzial von Oberjosbach soll erfasst werden und somit Arbeitsplätze sichern oder neue schaffen; die individuellen baulichen Strukturen Oberjosbachs sollen erhalten und weiterentwickelt werden sowie bestehende Umwelt- und Naturgegebenheiten sollen durch das Förderprogramm geschützt werden.



Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach

Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel: 2852, - Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931 - „Geldzählerin“/Kassiererin: Colette Meurer, Weidenstr. 17B, Tel: 5161, - „Dorfschreiberin“/Schriftführer: Patricia Goldstein - Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 98534

Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, Holger Stricker, Klaus Ertner, **Layout / Schlussredaktion:** Wulf Schneider, **Druckerei:** Offset-Druck Grunwald, Untergasse 2, 65527 Oberjosbach.

Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, **e-Mail:** info@oberjosbach-taunus.de