

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1861 1994
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr: 34 / Juli 2010

Feiern in Oberjosbach

von Manfred Racky

Seit wir heutige Menschen Wissen über unsere Vorfahren haben, spielte das Festfeiern eine besondere Rolle. Ursprünglich hatten die Feiern vor allem religiöse Bezüge. Feiern gliederten die Zeit, sie förderten den Zusammenhalt oder sind Personen bezogen, wie z. B. Geburt, Hochzeiten, Beerdigungen u. a. Fest und Feiern wirken Gemeinschaft stiftend und Gemeinschaft erhaltend, wie die Soziologen es nennen.

Oberjosbach nutzte diese Erkenntnis. Oberjosbach hatte/hat in diesem Jahr mehrfach Gelegenheit, diesen "Lehrsatz" auszuprobieren.

"Eingefeiert" wurde mit einem ausführlichen Fastnachtswochenende. Gefeiert wurde, mit einer Eröffnungswanderung, der "Josbachfurt-Weg", welcher im Rahmen der laufenden Dorferneuerung mit viel Eigenleistung eingerichtet wurde. Gleiches trifft für die "1. Oberjosbacher Bouleanlage" zu. Es wird geschafft und gefeiert. 30 Jahre Kindergarten wurde am 12. Juni 2010 gefeiert.

Nachdem hinreichend die "Feierübungen" stattgefunden haben, wurde am 26. und 27. Juni 2010 das "Oberjosbacher Dorf-fest" als Jahreshöhepunkt gefeiert. Organisiert vom Vereinsring Oberjosbach e.V.

Alle Oberjosbacher Einwohner feierten das beeindruckende Ereignis, seien sie Eingeborene, Hinzugekommene oder Ehemalige, die jetzt weit in der Welt leben. Eingeladen zum Mitfeiern waren auch alle Ortsnachbarn.

Und: Vor der Kerb findet am 25. September 2010 das Kelterfest vor dem Rathaus statt. Die Kerb wird in diesem Jahr vom 09. - 11. Oktober als großes Oberjosbacher Traditionsfest (seit dem 16. Jahrhundert) gefeiert. Sie wird heute vom Verein "Veilchenblau" organisiert. Ein guter Anlass, sich wieder zusehen und gemeinsam zu feiern.

30 Jahre Kindergarten Oberjosbach



30 Jahre Kindergarten Oberjosbach

von Andrea Kerremans

Im Oktober 2010 werden die A- und B-Hörnchen gemeinsam mit ihren Erzieherinnen einen besonderen Geburtstag feiern: Ihr Kindergarten wird 30 Jahre alt!



30 Jahre, in denen sich einiges getan hat in Oberjosbach und in denen der Kindergarten mit all seinen Aktivitäten das Leben zahlreicher Oberjosbacher Familien über Jahre oder gar Generationen hinweg prägte.

So fing alles an ...

Als am 11. Oktober 1980 der Oberjosbacher Kindergarten in der „Alten Schule“ die Türen öffnete, bedeutete dies vor allem eine große Erleichterung für etwa 75 Kinder, denn nun mussten sie nicht mehr mit dem Bus nach Königshofen oder Niedernhausen in die dortigen Kindergärten gefahren werden. Für Frau Seeger, die bis heute die Leitung inne hat, und ihr kleines Team stellte dies aber auch eine besondere Herausforderung dar: Für die drei Gruppen standen nur zwei Räume zur Verfügung und so wurde eine Notlösung erdacht: Die Ganztagsgruppe belegte von 8 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr den einen Raum und die beiden Halbtagsgruppen teilten sich den zweiten Raum in zeitlich wechselnder Belegung von 8.30 bis 12 Uhr bzw. 13.30 bis 17 Uhr.

Von 1987 bis 1993 besuchten zusätzlich

zahlreiche Kinder vom Schäfersberg die Oberjosbacher Einrichtung und im Kindergartenjahr 1991 / 92 wurden die Betreuungszeiten den veränderten Anforderun-

Manches hat sich verändert ...

Seit über 10 Jahren arbeitet nun schon ein eingespieltes Team in Oberjosbach: Neben Ingrid Seeger begleiten seit 1983 Ursula Racky, seit 1987 Heike Wlodek und seit 1998 Anja Bernsee aktuell 45 Kinder bei ihren täglichen Abenteuern und großen und kleinen Herausforderungen im Kindergarten.

Als Kinder vor 30 Jahren in den Kindergarten kamen, war das vorrangige Ziel die ganzheitliche Förderung und Erziehung der Kinder sowie das gemeinsame Spiel mit anderen Kindern. Inzwischen liegen die Hauptschwerpunkte in der Förderung und dem Erwerb sozialer Kompetenzen. Für Kinder mit besonderem Förderbedarf stehen spezielle Integrationsplätze mit einer intensiven Betreuung zur Verfügung und seit September 2008 verstärkt darum Kornelia Ernst das Kindergartenteam.

Im September 1999 wurde durch den Neubau des lang ersehnten Anbaus eine Neugestaltung des Tagesablaufs möglich. Es konnte nun auch verstärkt in kleinen Gruppen gespielt, gearbeitet und geturnt

gen der Familien angepasst. So öffnete der Kindergarten nun schon um 7.30 Uhr für die Ganztagsgruppe, die wechselnden Halbtagsgruppen blieben aber weiterhin bestehen.

1993 wurde auf dem Schäfersberg ein neuer Kindergarten eingerichtet. Die Oberjosbacher Kindergartenkinder wurden fortan nur noch in zwei Gruppen betreut, so wie sie auch heute noch als A- und B-Hörnchen bestehen.





werden.

Und wieder war es Zeit für etwas Neues: Ab dem Frühjahr 2000 wurde – anfangs nur für 7 Kinder - ein warmes Mittagessen gereicht und die Betreuungszeit wurde bis 14.30 Uhr verlängert. Inzwischen bleiben täglich bis zu 15 Kinder zum Mittagessen im Kindergarten!

Die Vorschularbeit war immer schon ein fester Bestandteil der pädagogischen Arbeit. Jeden Donnerstag finden sich die „Superhörnchen“ genannten Vorschulkinder zusammen, um durch die Arbeit mit der Vorschulmappe intensiv an die schulischen Anforderungen heran geführt zu werden. Dazu kommen noch zahlreiche interessante Ausflüge der Vorschulkinder in die nähere und weitere Umgebung Oberjosbachs.

2005 wurde in allen Niedernhausener Kindertagesstätten ein weiterer Baustein in die Vorschularbeit integriert: Etwa ein halbes Jahr lang werden die Vorschulkinder täglich für etwa 10 Minuten mit dem „Würzburger Programm“ spielerisch auf den Erwerb der Schriftsprache vorbereitet. In kleinen Übungseinheiten lernen die Kinder hier Laute, Silben und Wörter zu unterscheiden. Sie erfahren auch, dass ein Satz aus einer unterschiedlichen Anzahl von Wörtern bestehen kann. Lauschspiele und Reime dienen dazu, gezielt hinhören zu lernen. Neben der Anbahnung eines Sprachgefühls wird so auch die Konzentrationsfähigkeit verbessert, die Kinder lernen länger und besser zuzuhören. Die Lehrer und Lehrerinnen der Theißtalschule bestätigen diese gute Vorbereitung und es zeigt sich, dass die Kinder tatsächlich leichter lesen und schreiben lernen.

Manches ist zur guten Tradition geworden ...

Im Kindergarten Oberjosbach wurde von Beginn an viel gespielt, gelernt, gesungen und geturnt sowie Feld und Wald rund um Oberjosbach erkundet. Schon damals hatte auch die Einbindung in die Aktivitäten des Dorfes einen hohen Stellenwert.

Bis heute nehmen die A- und B- Hörnchen aktiv am Geschehen des Ortes teil, wenn sie begeistert das Kerbelied lernen, bei besonderen Anlässen sogar beim Kerbeumzug mitlaufen und Jahr für Jahr die Martinsfeier in der Kirche St. Michael durch ihr Martinsspiel mitgestalten. In der Weihnachtszeit sind die Kinder noch intensiver eingebunden: Sie singen mit viel

Fortsetzung: Seite 3

Freude den Senioren der Kirchengemeinde bei deren Adventsfeier vor und haben selbstverständlich beim traditionellen Weihnachtsmarkt vor dem Oberjosbacher Rathaus ihren Auftritt. Und dank des Engagements des Elternbeirats und der tatkräftigen Unterstützung vieler Eltern werden dort am Stand des Kindergartens Jahr für Jahr schöne Basteleien angeboten. Zu einem festen Ritual wurde in den letzten Jahren die Gestaltung und feierliche Öffnung eines Fensters im „Lebendigen Adventskalender“, der von den katholischen Kirchengemeinden St. Michael, Oberjosbach und Maria Königin, Niedernhausen organisiert wird.

Auch bei wichtigen Oberjosbacher Feierlichkeiten sind die Kindergartenkinder stets mit von der Partie: Sie waren unter anderem aktiv bei der 800-Jahr-Feier und der Brunneneinweihung beteiligt und sie gestalteten auch das Dorffest im Juni dieses Jahres durch einen besonderen Auftritt mit.

Und dann steigt die Party ...

Auch wenn der eigentliche Geburtstag erst im Oktober ist, feierten schon am 12. Juni 2010 alle A- und B-Hörnchen mit ihren Familien ein schönes Sommerfest mit kleinen Überraschungen rund um den Kindergarten, zu dem auch alle Oberjosbacher herzlich eingeladen waren.

Ein Geschenk gibt es auch ...

Passend zum Jubiläum wird die „Alte Schule“ saniert! Wenn das kein schönes Geburtstagsgeschenk ist ...!

Die ersten Hörnchen in Oberjosbach

(aufgenommen im März 1981)

Dieses historische Foto haben wir gefunden. Wenn auch die Bild-Qualität nicht besonders ist, strahlt das Bild doch die Freude der Kinder über den neuen Kindergarten in Oberjosbach aus.



Frau Groß

Dorothea
HofmannTobias
LüderAstrid
HirschbergYvonne
PagenkopfAndreas
WalterJan
HenryManuela
FreberSven
VeltjensMartina
HübingerCaroline
ManteyIlona
HofmannChristina
BeckMelanie
FreberFelix
ZimmermannMichael
HertyBjörn
Thiele**Ein Schulbuch von 1946**

von Regina Schmack

RACKY – was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie diesen Namen hören? Richtig: Häufig vorkommender Name in Oberjosbach, aber auch „führende Persönlichkeit in Oberjosbach, Ortsvorsteher Manfred Racky“.

So geschah es auch einer Mitbürgerin, als sie auf einem Bücher-Basar stöberte und „Lebensgut“, zweiter Band (erste Hälfte), ein „Deutsches Lesebuch für höhere Schulen“ in den Händen hielt. Bei näherem Hinsehen wurde es spannend. Denn da stand auf der letzten Seite:

„Herausgeber: Oberstudiendirektor Josef Racky, 4.2.1891 Oberjosbach (Ts.).“

Und an anderer Stelle: „Die vorliegende Bearbeitung ist als Übergangsausgabe bestimmt. Sie wurde besorgt von Oberstudiendirektor J. Racky, Wiesbaden. Zu Grunde liegt das ... Lesebuch „Lebensgut“ (Verlag Moritz Diesterweg, Frankfurt a. M.).“

Manfred Racky steht in keinem verwandtschaftlichen Verhältnis zu diesem Oberstudiendirektor Josef Racky. Dieser wurde 1891 in Oberjosbach auf dem Gasberg im „Haus Faust“ geboren. Frau Faust war eine geborene Racky. Er absolvierte eine Ausbildung zum Studienassessor und lebte



Fortsetzung Seite 6

Wohnt neben an und Du kennst sie nicht!

von Holger Stricker

Monika Thamm wohnt seit etwa einem Jahr in Oberjosbach (zugezogen ist sie aus Kröffel) und ist neben ihrem Hauptberuf als Steuerberaterin mit Leib und Seele als Schriftstellerin tätig.

Ihr erster Titel, der in zwei Bänden erschienen ist, heißt Lebonara und ist im Oktober 2008 (Bd. 1) bzw. im Mai 2009 (Bd.2) auf den Markt gekommen.

Drei Jahre hat es gedauert, bis der Text geschrieben war, und zunächst hatte Monika Thamm gar nicht an eine Veröffentlichung gedacht. Erst nach mehreren Jahren ging sie auf die Frankfurter Buchmesse (2007) und suchte dort nach einem Verlag, bis sie beim Iris Kater Verlag Erfolg hatte.

Die zwei Bücher sind eine Mischung aus Fantasy und Science Fiction und für Leser ab 12 Jahren (also auch für Erwachsene) geeignet.

Die Geschichte ist in sich abgeschlossen. Zurzeit arbeitet sie an einem dritten Fan-

tasy-Roman, der eine eigenständige Handlung haben wird.

Die Illustrationen hätte Monika Thamm zwar auch gerne erstellt, aber aus Zeitgründen, um eben die Möglichkeit des

Schreibens nicht aus den Augen zu verlieren, hat sie darauf verzichtet.

Weitere Informationen von ihr sind im Internet unter www.lebonara.de zu finden.

Lebonara: Stadt der Zusammenkunft

Rezession einer Leserratte zu diesem Buch:

„Ich bin ohne jede Erwartung an dieses Buch gegangen, da eine Arbeitskollegin es mir empfohlen hat. Aber Lebonara hat mich super positiv überrascht!

Der Anfang ist sehr detailliert, aber ich finde das gut. Man bekommt direkt ein Bild über diese Fantasy-Welt, die eigentlich in unserer Zukunft spielen soll.

Eine Feuerwalze hat die Welt verändert und Tiernomaden sowie wenige Menschen-Nomaden hervorgebracht. Tiara Mora, eine Anführerin eines kleinen Waldläufer-Clans spielt dabei die Hauptrolle, wobei ihre Freunde und Mitreisenden alle ganz besonders hervorstechen und begeistern können.

Besonders liebevoll wurde hier auch die unterirdische Stadt Lebonara selbst beschrieben, die von einer halbbiologischen Maschine kontrolliert wird. Diese Maschine hat eine Seele, womit sie Tiara Mora berührt und dazu bewegt ihr zu helfen.

Wer gerne extravagante Fantasy-Geschichten mag, sollte dieses Buch wirklich lesen.

Es lohnt sich. „



Leben mit der Natur

Vogelkirsche - Baum des Jahres 2010

Die Vogelkirsche ist die Mutter aller Süßkirschen, denn diese sind Zuchtformen von ihr. Wilde Vogelkirschen, wissenschaftlich *Prunus avium*, kommen vor allem an Waldrändern und in der freien Landschaft vor. Die Früchte der Wildform sind mit nur einem Zentimeter Dicke jedoch deutlich kleiner, die Kronen schlanker.



Vogelkirschbäume können im Wald bis 30 Meter, im Freiland bis 20 Meter hoch und maximal 150 Jahre alt werden. Der Stamm kann oberhalb der Wurzelanläufe etwa einen Meter dick werden. Hinsichtlich der Ansprüche an Nährstoffe und Feuchtigkeit ist die Vogelkirsche sehr genügsam, sie kann sogar als Pionierbaum auf Schuttfeldern wachsen. Aufgrund ihrer Hitze- und Trockenheitstoleranz kann sie tendenziell vom Klimawandel eher profitieren, weil sie dadurch gegenüber anderen Baumarten konkurrenzkräftiger wird. In der Krone einer freistehenden, ausgewachsenen Vogelkirsche können sich bis zu einer Million Blüten befinden. Im zeitigen Frühjahr sind sie für Bienen, Hummeln und andere Insekten eine der wichtigsten Nektarquellen, weshalb Imker die Kirschblüte sehr schätzen. Süßkirschen im Obstbau werden grundsätzlich durch Veredlung erzeugt, dabei werden besonders blühwillige Zweige auf die Vogelkirsche gepfropft. In Mitteleuropa eingeführt wurde die Kulturkirsche bereits von den Römern kurz nach der Zeiten-

wende. Pro Baum können jährlich etwa 20 Kilogramm Früchte geerntet werden. Heute beträgt die Jahresernte an Süßkirschen weltweit etwa zwei Millionen Tonnen, in Europa ist Deutschland das Land mit den größten Mengen (2008 gut 60.000 Tonnen – ohne die privaten Kirschbäume). Tipp: Für so genannte Barbarazweige schneidet man Anfang Dezember – am 4.12. ist Namenstag der Heiligen Barbara – ein paar Kirschzweige ab, stellt sie im Zimmer in die Vase, und dann blühen sie (mit etwas Glück) zu Weihnachten.



Berichte und Bilder wurden teilweise redaktionell bearbeitet und sind Veröffentlichungen des NABU.

Fortsetzung von Seite 4

in Frankfurt-Höchst. Später zog er nach Hadamar um, wo er als Leiter des katholischen Internats arbeitete.

Josef Racky hielt offensichtlich regelmäßigen Kontakt nach Oberjosbach. Zur Einweihung des Kriegerdenkmals für die Opfer des ersten Weltkrieges 1921 kam er als Redner, der im Namen der Angehörigen der Gefallenen für das Denkmal dankte (Chronik von Oberjosbach).

Beim Blättern in dem Buch „Lebensgut“ erfährt man einiges an Geschichte aus der deutschen Nachkriegszeit. So mussten nach dem Ende des zweiten Weltkrieges im gerade entstandenen Bundesland Hessen schnell neue Schulbücher beschafft werden. Der Hirschgrabenverlag in Frankfurt ließ dabei auch diese „Lebensgut“- Ausgabe von Josef Racky zusammenstellen. Weil nicht genug Herstellungsmaterial vorhanden war, brachte der Verlag anstelle eines Bandes mit fes-

ten Deckeln zwei broschiierte Bändchen von je etwa 100 Seiten heraus. Die Auflage bestand aus 9000 Exemplaren. Die enthielten Gedichte und Texte für den Deutschunterricht, z.B. „Kannitverstan“ von Johann Peter Hebel, „Lehrjahre“ von Ludwig Richter oder „Ein Kinderstreich“ und „Legende vom Hufeisen“ von Wolfgang von Goethe.

Die amerikanische Verwaltung genehmigte die schmalen Bände für den Schulgebrauch am 18. Mai 1946. Vorn in den Bändchen stand vermerkt: „Veröffentlicht unter der Lizenz Nr. US-W-2031 der Nachrichtenkontrolle der Militärregierung im Dezember 1946“.

Gussbäjer Sprüch

Besser hartes Brot,
als gar keines..



Oberstudienrath Josef Racky, Direktor des Fürst-Ludwig-Gymnasiums in Hadamar, 1931 – 1937 und 1947 - 1959.

(Das Porträt stammt aus der Aula des Gynasiums)

Der Dachs - Tier des Jahres 2010



Der heimische Dachs mit dem wissenschaftlichen Namen *Meles meles* besiedelt das gesamte europäische Festland bis zum Polarkreis, außerdem die gemäßigten Breiten Asiens bis nach Japan. Auch wenn er in vielen Regionen Deutschlands weit verbreitet ist, seine Bauten in kaum einem Wald fehlen, haben den nachtaktiven Dachs wohl nur die wenigsten Leute leibhaftig zu Gesicht bekommen. Viele kennen ihn bestenfalls ausgestopft oder von den weichen Rasierpinseln.

Mit 80 bis 90 Zentimetern vom Kopf bis zur Schwanzspitze ist der grau gefärbte Dachs mit den typischen schwarzen Gesichtsstreifen nicht viel größer als der Rotfuchs. Der Körperbau von Meister Grimbart ist aber breiter und gedrungener als bei Reineke und so bringen gut genährte männliche Dachse bis zu 15 oder

gar 20 Kilogramm auf die Waage, während Füchse nur auf sieben Kilo kommen. Dachse sind Allesfresser. Ob Beeren oder Wurzeln, Regenwürmer oder Heuschrecken: Kaum etwas, das ihnen auf ihren nächtlichen Streifzügen vor die geruchsempfindliche Nase kommt, wird verschmäht. Für die kalte Jahreszeit fressen sich die Dachse ordentlich Speck an, so dass sie bis zu drei Monaten ohne Nahrung auskommen können. Zurückgezogen im frostfreien Bau, halten sie keinen Winterschlaf, sondern lediglich eine je nach Witterung mehr oder minder lange Winterruhe.

Dachse leben vorzugsweise in Laub- und Mischwäldern, kommen aber auch in Parks und in heckenreichen Feldfluren vor. Dachse haben an den Vorderpfoten lange Klauen, mit denen sie hervorragend graben können.

Unterirdische Mehrfamilienhäuser

Bis zu fünf Meter tief reichen die über mehrere Eingänge zugänglichen Wohnkessel. Im Laufe der Zeit werden die unterirdischen Wohnungen von Dachsgeneration zu Dachsgeneration erweitert, so dass das System hunderte Meter lange Gänge und zig Wohnkessel umfassen kann. Neben mehreren Dachsfamilien finden dann auch Füchse im Dachsbau Platz.

Zoologisch betrachtet, ist der Dachs der größte unserer heimischen Marder. Im Februar oder März bringt die Dächsin bis zu fünf Junge zur Welt. Die zunächst rein weiß behaarten und blinden Jungtiere



werden zwei bis vier Monate lang gesäugt und verlassen unter Obhut der Mutter erst im Frühsommer erstmals den Bau. In Deutschland gehört der Dachs zu den jagdbaren Arten. Laut Bundesjagdzeitverordnung darf ihm von Anfang August bis Ende Oktober nachgestellt werden.

Der Schönbär - Schmetterling des Jahres 2010

Der Schönbär (*Callimorpha dominula*) ist der Schmetterling des Jahres 2010. Er gehört zu den wenigen Nachtfalterarten, die auch tagsüber aktiv sind. Seinen Namen verdankt er seiner auffälligen Färbung und seiner „bärenartigen“ Behaarung als Raupe. Die dichte Raupenbehaarung schützt vor Fressfeinden, die ihre Beute so nur schwer fassen können.

Droht dem Falter Gefahr durch Vögel, zeigt er seine leuchtend roten Hinterflügel, die auch im Flug gut zu sehen sind. Damit signalisiert er, ungenießbar zu sein. In der Ruhestellung legt der etwa fünf Zentimeter große Schmetterling seine schwarzen Vorderflügel mit den gelben und weißen Flecken dachförmig übereinander und ist



damit gut getarnt.

Die Falter saugen im Juni und Juli Nektar an Disteln, Wasserdost und anderen Blüten. Die Weibchen legen ihre Eier an verschiedene Pflanzen wie Brennnessel, Taubnessel, Hahnenfuß oder Himbeere ab. Im August schlüpfen die Raupen, die im Laub überwintern und sich Ende Mai in der obersten Erd- oder Krautschicht verpuppen. Der Falter ist auf lichte und feuchte Wälder angewiesen, die durch intensive Forstwirtschaft und die Trockenlegung von Kleingewässern im Wald immer seltener werden. Das Mähen von Wegrändern und Bachufern zerstört die Pflanzen,

auf denen seine Raupen leben.

Schönbär-Raupe

Der Schönbär hat eine sehr lokale Verbreitung. Einige Bundesländer führen ihn in der Vorwarnstufe der Roten Liste. In Hessen und NRW beispielsweise gilt er als stark gefährdet (Stufe 2). Insgesamt ist der Bestand der Art in Deutschland in den letzten drei Jahrzehnten stark zurückgegangen. Wichtige Hilfsmaßnahmen für den Schönbären sind naturschonende Waldbewirtschaftung, der Erhalt von Hochstauden wie Brennnesseln und Disteln sowie der Verzicht auf Trockenlegungen.



Ein Weg zur deutschen Einheit.

Gedanken und Erinnerungen an die Wiedervereinigung

von Rudi Gottschalk

Die Deutsche Geschichte ist geprägt von dem Bestreben nach Einheit und Stärke. Um dies zu erreichen, war den jeweils herrschenden Kräften jedes Mittel recht.

Heute blicken wir auf 65 Jahre Frieden in Europa zurück. Es war jedoch ein Frieden am seidenen Faden. Nur die Erfindung der Atombombe konnte einen erneuten Konflikt verhindern. In der Hand zweier Weltmächte wurde sie, paradoxerweise, zum Friedensstifter.

Die Grenze zwischen den Blöcken wurde 1949 quer durch Deutschland gezogen, mit Stacheldraht und Minenfeldern. So wurde die Teilung vollzogen und eine Entwicklung begann, die gegensätzlicher nicht verlaufen konnte.

Aus sozialistischer Planwirtschaft, mit dem Ziel, sich von dem Auf und Ab der Weltwirtschaft unabhängig zu machen, wurde in der DDR Isolation und Misswirt-

schaft.

In der Bundesrepublik begann dagegen der Aufschwung. Die Industrie entwickelte sich sprunghaft. Exporte von westdeutschen Erzeugnissen gingen in die ganze Welt.

40 Jahre Kalter Krieg und Mangelwirtschaft, Reiseverbot und Überwachung haben das Volk der DDR zum Kochen gebracht.

Es kam für mich, wie es zwangsläufig früher oder später kommen musste, nach unblutiger, aber auch hochexplosiver Rebellion gingen am 9. November 1989 die Grenzschränken an der Mauer hoch.

Gegen 23.14 Uhr war es soweit, es öffnete sich der erste Schlagbaum nach Westberlin. Zu diesem Zeitpunkt war ich in meinem alten Heimatort Heinersdorf, 50 km östlich von Berlin, zu Besuch bei Freunden und Arbeitskollegen. Es gab nur ein Thema und alles, was berichtet wurde, ob aus Ost oder West, war für uns von großem Interesse.

Zusammen mit zwei weiteren Ehepaaren entschlossen wir uns, am 10. November nach Berlin zu fahren. Auf zwei Trabis

verteilt, gelang es uns, in der Nähe des Grenzübergangs Friedrichstraße eine Parkmöglichkeit zu finden.

Gegen 10.00 Uhr waren bereits Tausende auf den Beinen, es entstand ein Gedränge, das für uns bedrohlich wurde. Nur noch 300m, der Übergang war bereits in Sichtweite, ging nichts mehr.

Unruhe kam innerhalb der Menschenmenge auf. Jeder um uns herum ängstigte sich und spekulierte, wie das wohl ausgehen könnte. So änderte sich die Stimmung zunehmend. Wir entschlossen uns deshalb, wenn auch sehr zögerlich, zur Umkehr.

Zurück in Seddin, Kreis Perleberg an der Prignitz, wo ich mit meiner Familie seit Februar 1989 lebte, begann für mich die schwierigste Zeit in meinem Leben. Wir arbeiteten in einer kleinen LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft) mit 80 Mitgliedern, es war ein reiner Tierproduktionsbetrieb. Eine zweite LPG im Nachbarort war auf Pflanzenproduktion spezialisiert.

Beide setzten sich zusammen um einen gemeinsamen Weg zu versuchen. Nach





einem knappen Jahr als technischer Leiter erhielt ich die Möglichkeit zusammen mit meiner Frau eine Herde Milchkühe zu betreuen. Nachdem bereits 40 Mitglieder, die auch gleichzeitig mitarbeiteten, entlas-

sen waren, war es die einzige Alternative für mich nun 120 Tiere in Weidehaltung, zu füttern, melken, misten und zu reinigen.

In zwei Schichten, die jeweils von 3.00 Uhr früh bis 9.00 und ab Mittag von 12.30 bis 16.30 Uhr eingeteilt waren, wurde hart gearbeitet. Es blieb da keine Zeit für Urlaubsreisen, Einkaufsbummel in den Städten oder andere Aktivitäten die uns die Einheit mitgebracht hatte.

Den Winter 91/92 haben wir noch durchgehalten, bis das Aus für den Betrieb kam. Von da an gab es für uns leider nur noch drei Worte: Arbeitslos, Arbeitssuche und Arbeitsamt.

Aus dem Umland war nur noch von Schließung, Insolvenz, Umstrukturierung und Entlassung zu hören. Ein Termin beim Arbeitsamt brachte neue Hoffnung, wir bekamen als schwer Vermittelbare ein Angebot. Meine Frau konnte eine Weiterbildung zur Einzelhandels Kauffrau und ich eine Umschulung als Heizungs- und Lüftungsbauer machen. Wir sagten sofort ja.

So vergingen die folgenden zwei Jahre wie im Flug. Abgesehen von dem geringen Einkommen, den Kindern, die sich tagsüber selbst erziehen mussten, und einem 27 Jahre alten 500er Trabi, war

alles gut. Die Zeit verflieg, es kam der Tag, an dem ich den Gesellenbrief ausgehändigt bekam.

Mit 38 Jahren einen weiteren erfolgreichen Berufsabschluss in den Händen zu halten, gab mir neuen Mut und Kraft. Dies war im Februar 1994, aber keiner benötigte einen umgeschulten Heizungsbauer. So lauteten zumindest alle Absagen auf meine vielen Bewerbungen.

Endlich meldete sich ein Kollege, der mit mir die Umschulung absolviert hatte. Er wusste von einer freien Stelle als Bau-schlossermeister. Ich bewarb mich sofort und wurde auch gleich eingestellt. Ich war sehr froh, nun endlich eine Arbeitstelle gefunden zu haben.

Alles lief gut. Aufträge gab es in der Umgebung, es ging auch nach Berlin und Hamburg, drei Stunden hin und drei wieder zurück, dazu 10 Stunden Arbeit. Doch leider war am Monatsende kein Geld auf dem Konto. Deshalb war ich gezwungen im November 94 schon wieder Schluss zu machen.

Es gab aber bald ein neues Stellenangebot. Ein Unternehmen für Leiharbeit in Berlin war auf der Suche nach Heizungsbauern. Das war ein Stellenangebot, welches meiner Ausbildung entsprach. Ich wurde sofort zu guten Bedingungen ein-

3. Februar 96
 neuer Einsatzort
 Waldemar Schmitt
 GmbH
 Eppstein Talblick 7

Spiegelgaststätte «Zum Lindenkopf»
 Eigene Schlachtung und Apfelweinbrennerei
 Riedel & Ernst
 Linsinger Straße 6 · 6272 Eschbach
 ☎ 06127 / 14 92

Datum: 23.2.96 Rechnung

	DM
5 Übernachtungen mit Frühstück	175,-
Reinhold Ernst in Eschbach	175,-

Reinhold Ernst
 in Eschbach
 6272 Eschbach
 6272 Oberjosbach
 Eschbach

gestellt. Jetzt hatte ich Arbeit die bezahlt wurde, aber leider kein Zuhause mehr. Drei Wochen ging's nach Berlin, zwei nach Magdeburg dann in den Odenwald. Wieder zurück in Berlin, kam am 3. Februar 96 ein Telegramm: Morgen, 7:30 Uhr in Eppstein, bei Sanitär und Heizungsbau Schmitt melden. Nach acht Stunden Autobahn, sowie einer Suchfahrt durch die Gemarkung Eppstein, landete ich endlich in Ehlhalten und damit begann meine Zeit in dieser Gegend.

Es war nun Winter und ich konnte nicht jedes Wochenende den langen Weg nach Hause fahren. So wurde das Gasthaus "Zum Lindenkopf" in Oberjosbach mein Ausgangspunkt für die Entdeckung des Taunus, der mich noch heute begeistert. Von jetzt an ging alles schnell, der Suche nach fester Arbeit und einer Wohnung stand nichts mehr im Wege. Im April 1996 zog ich mit meinem Hausstand, verstaute in einen geliehenen Transporter von CC Raule, in ein Haus in der Limburger Straße ein.

Die folgenden Jahre waren für mich wieder wie Lehrjahre. Es gab so viel Neues zu sehen und zu lernen, sodass nicht viel

Zeit für das gesellschaftliche Leben in Oberjosbach übrig blieb.

Eines Tages las ich im Niedernhäuser Anzeiger, dass in Oberjosbach ein Brunnen gebaut werden soll und dies genau in meiner Nachbarschaft. Schon einige Male konnte ich als Außenstehender die Gemeinschaft und den Zusammenhalt der Oberjosbacher mit erleben. Nun wollte ich selbst mit dabei sein.

Mit dem sprichwörtlichen Schritt über den Gartenzaun war ich mitten drin im Geschehen. Als ich dann noch erzählte, dass ich ein Installateur bin, war mir die ehrenamtliche Mitarbeit sicher. An einer so großen Sache mitzuwirken macht natürlich auch stolz. Bald war ich für die gesamte Technik zuständig, und das ist nicht wenig.

Das spannende Gemeinschaftswerk wurde am 14. September 2003 fertig gestellt und eingeweiht. Und seither bin ich der „Brunnenmeister“ von Oberjosbach.

Ein ehrenamtlicher Job, der von der Brunnenöffnung im Frühjahr, bis zur Winterpause viel Arbeit, aber auch viel Freude bedeutet. So wurde ich durch den Brunnen in Oberjosbach bekannt. Das ist für

mich auch gleichzeitig die Verpflichtung, weiterhin am dörflichen Geschehen mitzuwirken.

Meine uneingeschränkte Meinung ist, Oberjosbach, das Apfeldorf im Taunus, ist lebenswert durch seine Ausstrahlung, seine Gemeinschaft, die naturnahe Lage und die Nähe zum Rhein- Main Gebiet.

Gussbäjer Backes Termine

Termin	Regelverkauf	Freier
03.09.	x	
08.10.	x	
05.11.	x	
12.12.		x
	Bitte, Aushang am Rathaus beachten	



Das Schwarze Brett

Termine 2010

Vereine Oberjosbach

Datum	Veranstalter	Veranstaltung
22.08.2010	FFW Oberjosbach	Tag der offenen Tür
12.09.2010	FV 800 JO	Tag des offenen Dorfes
17.09.2010		Bouletunier
18.09.2010	F. St. Michael OJB	Konzert
25.09.2010	BUND/800 JO	Kelterfest
09.-11.10.2010	KGV	Kerb in Oberjosbach
11.11.2010	PGR/Kiga	Martinszug
13.11.2010	TFO	Theater Aufführung
14.11.2010		Volkstrauertag, Gedenkstunde
20.11.2010	F. St. Michael OJB	Konzert
20.11.2010	TFO	Theater Aufführung
21.11.2010	TFO	Theater Aufführung
12.12.2010	VRO	Adventsmarkt
	VRO	Fassenacht Vereinsring
	VRO	Kinderfassenacht

Ferien + Märkte

11.10. - 22.10.2010	Herbstferien	
20.12. - 07.01.2011	Winterferien	
26.08.2010	Alteburger Markt III	Heftrich
05. - 09.11. 2010	Hochheimer Markt	Hochheim
27. + 28.11.2010	Weihnachtsmarkt	Niedernhausen

Ortsbeirat Oberjosbach

25.08.2010	20.00 h	Altes Rathaus
13.10.2010	20.00 h	Altes Rathaus
17.11.2010	20.00 h	Altes Rathaus



Dorffest 2010 - Ein starkes Team

Die Organisatoren: (v. l.) Udo Podmoelle, Sabine Schögl, Ravin Mazuolis, Herbert Bucker, Wulf Schneider, Markus Grossmann, Wis Ries, Farid Maasri, Alois Ernst, Hans-Joachim Krauß

Philipp Kilb

Künstler - Helfer in der Not

von Bärbel Schlögl

Philipp Kilb hatte seine Wurzeln in Oberjosbach. Sein Vater, gebürtig vom sog. Gasberg, zog zum Ende des 19. Jh. aus beruflichen Gründen von Oberjosbach nach Frankfurt-Griesheim, da er in der Metallverarbeitung der Firma Degussa Arbeit



fand.

Philipp wuchs in Griesheim auf und machte seine Lehre zum Graveur mit anschließender Meisterprüfung bei der Firma Wittmann in Frankfurt. Heirat, Familiengründung und Hausbau ließen Philipp in Griesheim heimisch werden bis zu den tragischen Ereignissen der Bombardierung Frankfurts in den Jahren 1943 und 1944.

Auch sein Haus wurde durch die Bomben stark zerstört und war unbewohnbar. Die Familie verließ Griesheim und zog in die väterliche Heimat nach Oberjosbach. Das kleine Haus in der Limburger Straße 19 bot damals der Familie mitsamt Philipps Eltern Wohnraum.

Kaum der Zerstörung in Frankfurt entkommen, erlebte Philipp in der Nacht zum 29.09.1944 den vernichtenden Brand der Kirche St. Michael mit. Das Feuer, entstanden durch einen Blindgänger, griff von der Scheune des benachbarten Hauses durch starken Wind schnell auf die Kirche über. Der Dachstuhl im Turm fing Feuer und im Innenraum der Kirche

gab es keine Rettung mehr für Säulenaltar, Orgel und Kanzel, geschnitzte Kapitelle und wertvolle Holzfiguren.

Schon bald nach der Zerstörung stand für die Oberjosbacher fest, die Kirche so schnell wie möglich wieder aufzubauen. Philipp engagierte sich in dieser Zeit stark für die Wiederherstellung wichtiger Gegenstände für den Altarraum.

Als Graveurmeister im Umgang mit Zier-, Schmuck- und Gebrauchsgegenständen aus Metall mit Beschriftungen geübt, war es ihm möglich einen neuen Tabernakel, sechs neue Altarleuchter und die Weihwasserkesel der Kirche herzustellen.

Den Tabernakel verkleidete er mit Messing und verzierte ihn mit der links- und rechtsseitigen Aufschrift: „Oh Jesu all mein Leben bist Du, ohne dich nur Tod“ und „Meine Nahrung bist Du, ohne dich nur Not“, der Liedbeginn eines Messgesangs.

Zwei goldene Engel, die die eucharis-

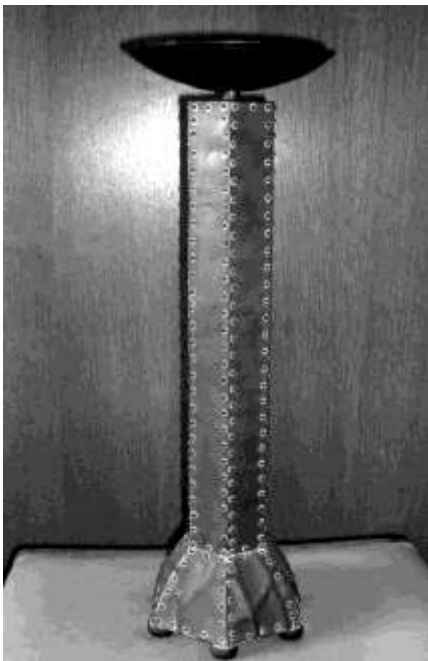
tischen Gaben in Händen halten, arbeitete er in die stabilen Türen des Tabernakels ein. Die sechseckigen metallenen Leuchter mit schwerem Fuß und unzähligen Metallnieten lassen auf seine akribische Graveurarbeit schließen und nur vermuten, wie viele Arbeitsstunden und -tage Philipp hierauf verwandt haben musste. Neben diesen Gegenständen kam auch die erste Weihnachtskrippe der neuen Kirche und ein Teil der ‚Ausstattung‘ der Sternsinger aus der Kilb’schen Werkstatt.

Maria Kilb, Philipps Ehefrau, nähte von Hand die Gewänder der drei Weisen in Heimarbeit, während Philipp einen schweren goldenen Stern aus Messing anfertigte, dem die Weisen noch viele Jahre folgen sollten.

In den Nachkriegsjahren engagierte sich Philipp weiterhin für die Kirche und den Ort, wurde Mitglied und 1. Vorsitzender im Krchenchor.

Während der Entnazifizierung der Firma in Frankfurt übernahm er dort kurzzeitig





Gussbäjer Sprüch

Lange Würst und kurze Predigten, haben die Bauern am liebsten .

Leitungsfunktion und hatte so die Gelegenheit die eine oder andere Lehrstelle an junge Oberjosbacher zu vermitteln.

Erst Ende der 1950er Jahre zog es ihn wieder nach Griesheim, das Haus in der Limburger Straße wurde langsam zu klein.

Seine jüngste Tochter Maria sollte nach ihrer Hochzeit 1955 das Haus übernehmen, Philipp zog mit seiner Frau Maria in das in der Zwischenzeit wieder aufgebaute Haus nach Griesheim und verstarb dort 1972.

Der Tabernakel und die Leuchter sind seit der Kirchenneugestaltung in den 1960er Jahren nur noch in der Sakristei oder auf dem Kirchenspeicher zu bewundern.

Sie sind einerseits Zeugnis von schweren Zeiten, andererseits aber auch von viel ehrenamtlichem Engagement, Gemeinschaftssinn und Verantwortung, Aspekte, die auch in unserer heutigen Zeit an Bedeutung zunehmen und ein Nachdenken darüber lohnend machen.

Nachtrag: 2007 heiratete ich in der Oberjosbacher Kirche meinen Mann

Hans-Jürgen Schlögl, den Enkel von Philipp, damals wusste ich allerdings noch nichts über Tabernakel, Leuchter und die verworrenen Familiensammenhänge.

Die Inhalte der Darstellung beziehen sich auf Erzählungen von Philipp Kilbs Kindern, Trudel Racky und Philipp Kilb.



Das Projekt Weiber-Länner. Schau mal drauf – am Ende der Untergasse.

Ein privates Museum in Oberjosbach

Gerhard Wagner – ein leidenschaftlicher Sammler

Von Regina Schmack



Schon beim Öffnen der Haustür wird deutlich, dass ich nicht ein normales Wohnhaus betrete: Anstatt mit einem üblichen Türgriff drücke ich die Tür mit einer großen fossilen Schnecke auf. Ich betrete das Haus eines Sammlers! Man könnte auch sagen: Familie Wagner lebt vom Keller bis zum Dach in einem Privatmuseum.

Gerhard Wagner sammelt Werbebeigaben. Inzwischen ist eine beträchtliche Anzahl zusammen gekommen. Überall stehen die Exponate in Vitrinen, hängen an der Wand, liegen in großen Schubladenschränken oder sind in selbst hergestellten Plexiglasregalen untergebracht. Angefangen hat alles etwa vor 30 Jahren. Damals war er über einen Flohmarkt gelaufen und fand unter anderem Margarinefiguren. Diese kleinen Figürchen erinnerten ihn an die Kindheit. Damals hatte er Margarinefiguren seines älteren Bruders zum Spielen bekommen. Und die gab es in großer Zahl, da seine Eltern ein Lebensmittelgeschäft hatten.

Für alle, die das nicht wissen: Margarinefiguren sind Werbebeigaben, die der Kaufmann zur Ware mit verschenkte. Sie befanden sich in Zigarettenpackungen, beim Mehl, in Haferflockentüten, auf Seife,

Schuhcrem usw. Immer, wenn man ein Produkt kaufte, erhielt man Märchen-, Tier-, Pflanzenfiguren, Automodelle usw. dazu. Für Kinder der Nachkriegszeit waren diese Werbebeigaben eine wunderbare Möglichkeit an kleine Spielfiguren zu kommen. Und sicher beeinflusste so mancher Kinderwunsch nach einem bestimmten Figürchen die Kaufentscheidung der Eltern mit.

Die ersten Werbebeigaben machten etwa 1874 Kaufleute in Paris. Sie gaben zu den Produkten bunte Bildchen für die Kinder der Kunden. Diese Werbemaßnahme war damals sehr erfolgreich und wurde seither immer wieder abgeschaut.

Im Nachkriegs-Deutschland begann man die Margarinefiguren zu Beginn der fünfziger Jahre zu verschenken. Jedoch nur für kurze Zeit, denn diese Werbebeigaben wurden bald zu teuer, da sie immer aufwändiger hergestellt wurden. Man gründete daher eigens ein Kartell aller beteiligten Firmen um zu beschließen, diese Figuren keinem Produkt mehr beizugeben.

Mitte der 1980er Jahre brachte Gerhard Wagner mit einem Sammlerfreund einen Katalog mit dem Titel „Margarine-Figürchen aus den fünfziger Jahren“ heraus, in dem alle ihre Serien von Figürchen abgebildet sind. Dieser 440 Seiten starke



Band wurde bald ein Muss in dem immer größer werdenden Sammlerkreis.

In der Zwischenzeit hat Herr Wagner sein Sammlungs-Sortiment erweitert auf alles, was an Werbung verschenkt wurde. Und wenn man sich einen Stundenplan aus den 1960er Jahren, den Erdal-Frosch oder den Sarotti-Mohren ansieht, ist man in die entsprechende Zeit versetzt. Diese Gegenstände stellen ein Stück Kulturgeschichte dar!

So ist es nicht verwunderlich, dass Gerhard Wagner für Heimatmuseen der Umgebung themenbezogene Ausstellungen zusammenstellt, z. B. „Spardosen“ für das Heimatmuseum Nordenstadt oder „Werbebeigaben von Erdal“ für Dotzheim. Auch heute besucht Herr Wagner noch



Flohmärkte, und es gibt tatsächlich noch Werbebeigaben, von denen er träumt: Von der Cleverstolz-Margarine Union fehlen ihm noch einige Fahrzeuge.

Aber er muss nun nicht mehr alles kaufen und vor allem nicht zu jedem Preis.



Apfelwein in anderen Ländern.

von Wulf Schneider

Wenn man als Hesse oder Oberjosbacher auf Reisen ist, fragt man sich schon mal: „Könnte nicht hier gerade mal ein „Geripptes“ stehen! Bei der Hitze einen kühlen „Gespritzten“ (Apfelwein), dann wäre die Welt wieder mal in Ordnung.“

Man sollte es mal probieren, dort wo man gerade ist. Denn Apfelwein ist weltweit verbreitet. In fast allen europäischen Ländern kann man ihn trinken. Nur heißt er dort anders. Man findet ihn auch nicht gleich auf der Weinkarte. Da musst Du schon mal nachfragen im Restaurant.

In Gijon, Asturien, Spanien findet alle 2 Jahre eine internationale Messe der Apfelweinhersteller statt, die SICER. 2009 waren 7 deutsche Keltereien dort, auch *Apfelundwein* aus Oberjosbach war dabei. Vertreten auf der Messe waren außer den deutschen Keltereien: Argentinien, Kanada, Frankreich, England, Italien, Mexiko, USA, Japan, Russland, Schweiz, Asturien, Galicien, Leon, Pais Vasco, Navarra. Zu verkosten gab es 130 verschiedene Apfelweinprodukte.

Mein Tipp für den Apfelweinliebhaber: Bitte einmal im Leben einen Urlaub in Asturien einplanen! Das ist so etwas ähnliches wie „Rom für die Christen“ oder „Mekka für die Moslems“. Übrigens, der „Jacobsweg“ verläuft mitten durch die spanische Sidra-Region. Also, Sidra (Apfelwein) hat so manchen Pilger vom Verdursten gerettet.

Apfelwein ist aus unserer Sicht ein sehr europäisches Getränk. Aber auch in Nord- und Südamerika sowie Asien verbreitet. Von einigen Ländern haben wir folgend die Begriffe für die örtlichen "vergorenen Äpfel- oder Birnensäfte" aufgelistet. Denn im nächsten Urlaub möchte man doch auch in seinem Gastland mit einem Prost, auf einen Schoppen, "vergorenen Apfel" trinken können.

Varianten des Apfelweins sind auch in Frankreich (Cidre), Großbritannien, Irland, Schweden, USA, Kanada (Cider), Spanien (Sidra), Österreich (Most), Slowenien (Jablocnik) und Finnland (Siideri) bekannt. Ein ähnliches alkoholisches Getränk, das aus Äpfeln und Birnen hergestellt wird, trägt in Süddeutschland, der Schweiz und Österreich den Namen Most. Im Saarland und an der Mosel den Namen "Viez".

In der Schweiz wird unterschieden zwischen Apfelwein (klar, spritzig) und "Saurem Most" (klar oder trüb), das heißt gegorenem Apfelsaft. Sauerer Most wird vor allem in der Ostschweiz



Grundsätzlich wird in Asturien der Sidra (Apfelwein) so aus dem Fass ausgeschenkt in hauchdünne Gläser

produziert, wo er der Einfachheit halber "Saft" genannt wird. Der Kanton Thurgau, der schweizweit am meisten Äpfel produziert, wird deshalb oft scherzhaft als "Mostindien" bezeichnet.

Auch in Spanien und Frankreich wird Apfelwein nach diesen beiden Herstellungsarten produziert. Saurer Most (trüb) wird sowohl im französischen als auch im spanischen Teil des Baskenlandes (Zargadua) hergestellt und darüber hinaus in der weiter westlich gelegenen spanischen Region Asturien. Der saure Apfelwein, der dem hessischen Apfelwein sehr ähnlich ist, wird in Spanien "Sidra Natural" (natürlicher Apfelwein) und in Frankreich "Cidre Basque" (baskischer Apfelwein), in Südhessen (Deutschland) "ehrllicher Schoppen" genannt. Der eher süßliche mit Kohlensäure versetzte Apfelperlwein wird in Frankreich hauptsächlich in der Bretagne gekeltert. In Asturien werden beide Sorten produziert. Er wird in Spanien "Sidra Dulce" (süßer Apfelwein) und in Frankreich "Cidre Breton" (bretonischer Apfelwein) genannt.

Weitere Begriffe für den vergorenen Apfel sind: "Cidro" in Italien, "Sizra" in Katalonien, "Chistr" in der Bretagne, "Pure juice Cider" in England (Grafschaften: Devon, Somerset), "Seider" gleich altenglisch, "Shekar" in Isreal, "Sikera" gleich griechisch, "Sicera" gleich lateinisch, "Apfelwein" in Hessen.

Also man sieht, dass Apfelwein fast überall in der Welt ein Thema ist. Leider wird er eher entfernt der touristischen Zentren kultiviert. Geh mal ins Land, dann triffst Du ihn wieder - den Apfelwein.

Gussbäjer Sprüch

Alte Taler, junge Weiber,
sind die besten Zeitvertreiber.



Apfelweine international - Regal der Verkaufsausstellung zur Sicer 2007



Die japanischen Aussteller mit Apfel-Sekten - Sicer 2007



Viel Betrieb am Oberjosbacher Apfelseccostand - Sicer 2009

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



von Wulf Schneider

Blumenkohl

Blumenkohl - Gemüse löste in meiner Kindheit, häufig einen Kampf am Esstisch aus. Ich sollte (musste) das Gemüse essen, das ich absolut nicht mochte. Ein halbes Leben lang. Warum das so war kann ich nur dadurch erklären, dass meine Eltern in ihrem Gemüsegarten den Blumenkohl besonders häufig mit Jauche gedüngt haben. Das roch entsetzlich und so musste auch der Blumenkohl schmecken, oder hat so geschmeckt. Ich wollte so etwas nicht essen. Blumenkohl ist ein wenig schwierig auf unseren Böden anzubauen, deshalb die verstärkte Düngung, vor 60 Jahren natürlich mit Jauche. Heute gehört Blumenkohl zu meinen Lieblingsgemüsen. Da freue ich mich schon, wenn die „Grüne Kiste“ am Donnerstag einen „fetten“ Blumenkohl enthält. Blumenkohl kann man auch roh essen, wussten Sie das! Bei „Männer Kochen“ haben wir mit Patricia Goldstein-Egger einen Blumenkohlsalat (roh) ausprobiert. Wir leben noch!

Herkunft und Geschichte

Der Blumenkohl wurde im 6. Jh. erwähnt. Die Kreuzfahrer haben den Samen von ihren Reisen mit nach Italien gebracht. Seit dem 16. Jh. wurde er auch in Nordeuropa bekannt. Heute wird der Blumenkohl rund um die Welt verspeist.

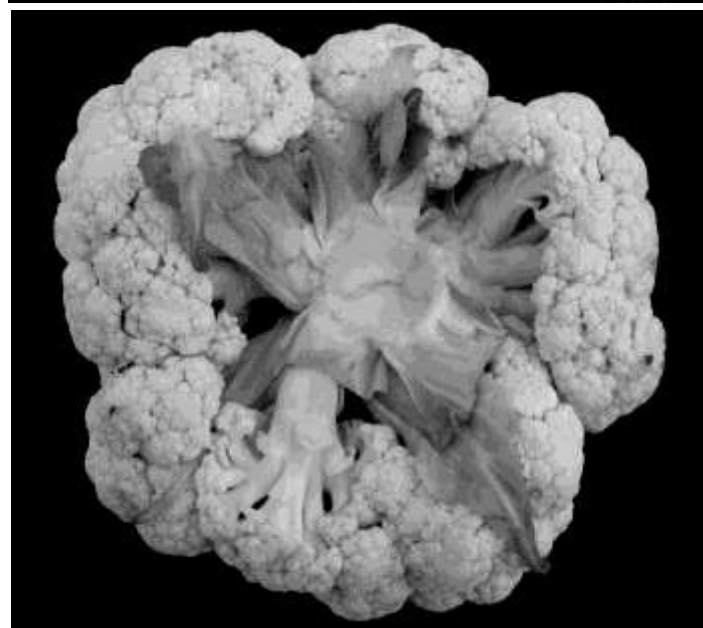
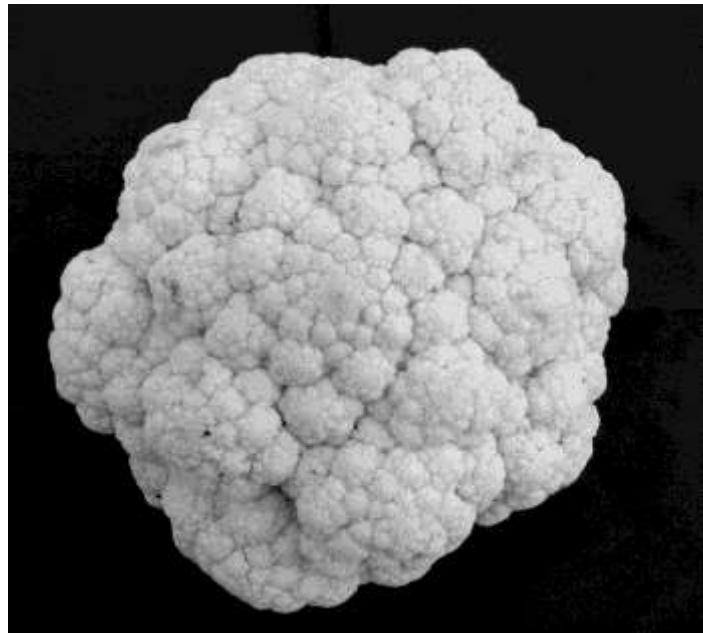
Blumenkohl stammt von der in Kleinasien beheimateten Urform *Brassica oleracea* var. *silvestris* ab und wird seit dem 18. Jahrhundert in Europa angebaut – zuerst in Italien, kurze Zeit später auch in Frankreich. Heute gehört er in ganz Europa zu den beliebtesten Kohlsorten.

Welches Gemüse ist Blumenkohl?

Blumenkohl (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.), auch Karfiol, Blütenkohl oder Italienischer Kohl genannt, ist eine Zuchtsorte des Gemüsekohls (*Brassica oleracea*) mit fleischigen, in einem Kopf zusammenstehenden Blüten sprossen, die als Gemüse (genauer: als Blütengemüse) gegessen werden. Anders als bei anderen Kohlsorten bildet sich der Blütenstand bereits im ersten Jahr. Werden die Pflanzen nicht geerntet, kommt es zum so genannten Schießen, der gestauchte Spross streckt sich, und es werden gelbe Blüten und dann Samen gebildet.

Verbreitung und Bedeutung

Hauptlieferanten in Europa sind Frankreich und Italien. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt etwa 5.500 Hektar. China produziert rund 1 Million Tonnen und Indien rund 0,7 Millionen Tonnen zum Eigenbedarf.



Blumenkohl in der Küche

Blumenkohl ist ein sehr gut verdauliches Gemüse. Er kann roh oder gekocht gegessen werden, ist von typischem, mildem Geschmack und reich an Vitamin C und Kalium. Zur Zubereitung wird er von den Blättern befreit, der Strunk gekürzt und eingeschnitten und der Kohlkopf im Ganzen etwa zwanzig Minuten in Salzwasser gegart oder zerteilt in Röschen 10 bis 15 Minuten gedünstet. Durch Zugabe von etwas Milch oder Zitronensaft bleibt er weiß. Romanesco behält seine frische grüne Farbe durch kurzes Abschrecken in Eiswasser. Serviert wird er klassisch mit zerlassener Butter, mit Holländischer Sauce oder Béchamelsauce, auf polnische Art mit in Butter geröstetem Paniermehl oder mit Käse überbacken.

Anbau bis Ernte

Der Anbau erfolgt auf Feldern und in privaten Gärten. Die Ernte im Freiland ist in Deutschland vom Frühjahr bis zum späten Herbst möglich. In Regionen mit mildem Winterklima (z. B. Bretagne, spanische Mittelmeerküste) kann Blumenkohl auch im Winter geerntet werden. Blumenkohl benötigt guten humosen Boden in warmer vollsonniger Lage.

Aussaat ab Februar im geheizten Gewächshaus, ab Mitte April im Freiland. Ausgepflanzt wird im Abstand von 50x50 cm. Zum Schutz vor Frost wird Blumenkohl mit Vlies abgedeckt. Blumenkohl ist ein Starkzehrer (benötigt viel Nährstoffe) und verträgt frischen organischen Dünger. Im weiteren Wachstumsverlauf kann weitere drei oder vier mal Stickstoff (z.B. Hornspäne) als Kopfdüngung gegeben werden bis der Bedarf gedeckt ist. Regelmäßig hacken und bei Trockenheit gießen fördert das gleichmäßige Wachstum. Bei starker Sonneneinstrahlung sollte die Blume mit einem Blatt o.ä. bedeckt werden, um das Vergilben der Blume zu vermeiden.

Die knospigen Blütenstände, die in den Handel kommen, sind in Deutschland in der Regel weiß bis elfenbeinfarben, da sie von Blättern umhüllt oder mit Folien abgedeckt und dadurch vor Licht geschützt waren. Anders als der eng verwandte Broccoli werden sie geerntet, bevor die Hüllblätter sich geöffnet haben und die Blüten voll entwickelt sind.

Gussbäjer Sprüch

Wo kein Hahn ist, do kräht
die älteste Henne..

Die Verwandten des Blumenkohls

Broccoli

Broccoli oder Brokkoli (*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck) ^[1] (von italienisch *broccoli*, „Kohlsprossen“, aus dem lateinischen *bracchium* abgeleitet: „Ast“), auch Bröckel-, Spargel-, Winterblumen- oder Sprossenkohl genannt, ist eine mit dem Blumenkohl eng verwandte Gemüsepflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*).



Romanesco

Der Romanesco (*Brassica oleracea* convar. *botrytis* var. *botrytis*) ist eine Variante des Blumenkohls, die in der Nähe von Rom gezüchtet wurde. Seit dem 16. Jahrhundert wird er auch in Deutschland angebaut. Der Romanesco gehört zu den wenigen Pflanzen, die in ihrem Blütenstand gleichzeitig Selbstähnlichkeit und damit eine fraktale Struktur sowie Fibonacci-Spiralen aufweisen. Er wird meistens gekocht gegessen, hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und übertrifft darin den Blumenkohl.



Blumenkohlsalat roh

Einen Blumenkohl. Bitte nicht kochen, dafür ausreichend waschen, putzen und in Salzwasser legen.. Die Röschen raspeln.

Die Marinade besteht aus
3 EL süße/sauere Sahne,
3 EL Nussöl od. Olivenöl
4 EL Essig oder Zitronensaft,
½ Zwiebel gewürfelt
1 TL Kräutersenf
1 TL Salz,
Pfeffer
Klassische Küchenkräuter

Marinade herstellen und über die Röschen geben, mischen, ziehen lassen.

Blumenkohlsuppe

1 Blumenkohl groß
2 St. Zwiebel(n)
2 TL Curry
1,25 l Gemüsebrühe
100 ml Sahne
100 g Schmelzkäse, Rahmstufe
Salz und Pfeffer
Muskat

Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen. Zwiebeln schälen und hacken, dann in Butter andünsten. Curry hinzu und kurz mitdünsten. Blumenkohl hinzu, mit Gemüsebrühe und Sahne angießen, und das ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse hinein, mit Pfeffer, Muskatnuss und evtl. ein wenig Salz würzen. Fein pürieren. Vorher ein paar Röschen separieren und wieder nach dem pürieren zugeben.

Farbige Blumenkohle

Farbige Blumenkohle werden besonders in Italien und Frankreich angebaut. Es sind auch violette und grüne Zuchtformen verbreitet, deren Blütenstände nicht vollständig von Hüllblättern umschlossen sind und sich während des Wachstums mit Lichteinwirkung violett oder andere Sorten ohne Lichteinwirkung grün einfärben.

DIE APFELSEITE

Gestreifter Matapfel - Hessische Lokalsorte 2010

Man kann sagen, der Matapfel ist nicht nur die „Hessische Lokalsorte 2010“, der Matapfel ist der „Josbacher Apfel“. Bei der Kartierung in der Gemarkung Oberjosbach wurden 37 Matapfelbäume gefunden.



Matäpfel gehörten schon vor 150 Jahren zu den verbreitetsten Sorten im Taunus. Neben dem Braunen- und Weißen Matapfel waren es vor allem die 'Rheinische Schafsnase' (früher Leichter Matapfel)

und der 'Gestreifte Matapfel', die vorwiegend in Hessen-Nassau zu finden waren. Sie haben früher auf den Märkten zu Wiesbaden, Mainz und Frankfurt mit dem edlen Tafelobst konkurriert.

Beim 'Gestreiften Matapfel' handelt es sich um eine alte Landsorte, die bereits im 18. Jh. verbreitet war. Vermutlich wurde der Apfel erstmals durch den Pomologen CHRIST beschrieben. Auch der Pomologe DIEL muss ihn gekannt haben, allerdings unter anderem Namen. Es wird vermutet, dass der Name „Mat“ von Met abgewandelt ist.

Aufgrund der früher großen Verbreitung hat die Sorte zahlreiche Synonyme wie z.B. Berliner, Berliner Schafsnase, Runde Schafsnase oder Steilapfel (auch Steul- oder Stoilapfel) in Wiesbaden, und Rettigapfel in Fechenbach. THOMAE hatte 1876 in seinem Aufsatz „Die Familie der Matäpfel“ versucht, die Verhältnisse in dieser Sortengruppe zu klären – darunter war auch der 'Gestreifte Matapfel'. Später war es ZORN, der diesen Apfel in seiner unveröffentlichten Pomologie abbildete. Wie der Apfel zu seinem fälschlich verbreiteten Namen „Berliner Schafsnase“



kam, ist nicht bekannt.

Noch 1951 wurde die Sorte unter dieser Bezeichnung als abgeplatteter, anspruchsloser Apfel für einzelne Bezirke Hessen-Nassaus wie zum Beispiel in der Wetterau, Frankfurt, Main-Taunus, Wiesbaden und Usingen zum Anbau empfohlen. Heute kommt der 'Gestreifte Matapfel' nur noch vereinzelt im Streuobstbau vor. Er konnte inzwischen in verschiedenen Gegenden auf Apfeltagen und bei Sortenkartierungen in Hessen und der Pfalz wieder gefunden werden. Sein Verbreitungsgebiet ist vorwiegend Südhessen.

Merkmale des Gestreiften Matapfels

Standort und Anfälligkeit: Anspruchslos an Boden und Klima, bevorzugt mäßig feuchte Böden, auch für höhere Lagen im Taunus zu empfehlen, sehr gesund im Vergleich zur Rheinischen Schafsnase, kaum krebsanfällig.

Wuchs und Pflege: Der Wuchs ist mittelstark bis stark, große sperrige Krone, ein konsequenter Erziehungs- und mäßiger Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Blüte und Fruchtreife: Blüte relativ spät und unempfindlich. Die Befruchtungsverhältnisse sind nicht weiter untersucht.

Ertrag und Verwendung: Die Erträge sind hoch und regelmäßig, Massenträger jedes 2. Jahr (bei alten Bäumen Alternanz), vorwiegend Wirtschaftssorte, besonders wertvoll für die Apfelweinherstellung. „Eine der allerbesten und ausdauernden Wirtschaftsf Früchte hiesiger Gegend“ (TRAPP - 1869)

Reife: Ende September bis Anfang Oktober, Genußreife ab November, Haltbarkeit bis Januar und darüber hinaus, Wintersorte.



Der Pomologenverein - Landesgruppe Hessen, pflanzte im Frühjahr 2010 einen Matapfelbaum in die Gemarkung „Kirchstück“ nach Oberjosbach.

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 Ertnert,

Layout / Schlussredaktion: Wulf Schneider, **Druckerei:** Offset-Druck Grunwald, Untergasse 2, 65527 Oberjosbach.

Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, Email: info@oberjosbach-taunus.de