



Der neue Oberjosbacher Dorfbewohner

Siehe Text Seite 7



Gründer der Gewerkschaft: NGG
Friedrich Wilhelm Fritzsche (1825 - 1905)
Bildungszentrum Oberjosbach
Bildhauer: Carsten Eggers

70 Jahre

Theater - Freunde - Oberjosbach (TFO)

Historie und Bilder von Aktivitäten 2018 - Redaktion: Regina Schmack



Kleinkunst- Mai

Im Jahr 2018 feiern die Theater Freunde Oberjosbach, „der älteste noch amtierende Amateur-Theaterverein des Kreises“ das Jubiläum des 70jährigen Bestehens.

Das ist eine stolze Zahl, und es gibt tatsächlich noch ein Mitglied, das die Gründungszeit miterlebte und darüber berichten kann. Wulf Schneider ist neben Irmgard Büchner, Christa Hoffmann, Mathilde Köthe und Kurt Meurer eines der noch lebenden Mitglieder mit der längsten Zugehörigkeit.

Erfahren wir die Anfänge dieses Vereins aus seinem Erleben und seiner Schilderung. Informationen schöpften wir auch aus den Aufzeichnungen seines 1991 verstorbenen Bruders Hilmar für ein Programmheft der Theaterfreunde Oberjosbach aus dem Jahr 1986:

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges erließen die Amerikaner neben anderen Maßnahmen zunächst eine Ausgangssperre sowie ein Versammlungsverbot. Als die Ausgangssperre verkürzt wurde, trafen sich die jungen Leute hin und wieder auf dem Dorfplatz. Hilmar beschreibt weiter: „Wir wollten wieder leben, normal leben, Freude und Vergnügen haben. ... und so ergriff unser damaliger Lehrer August Müller die Initiative, uns im Gasthaus



Fastnacht - Febr. 2018

„Waldblick“, kurz „beim Eckert“ genannt, das Singen beizubringen. Das war im September 1946. ... Dies war die Urstunde des heutigen Theatervereins.“

Schnell hatte sich die Gruppe so etabliert, dass bereits 1947 das erste Stück im Saal

des Gasthauses „Waldblick“ aufgeführt werden konnte: „Der Kuhhandel“, und an Weihnachten dann: „Weihnachten im Grenzhaus“. Wulf Schneider erlebte als kleiner Steppke alles hautnah mit, da seine „große“ Schwester Gisela Bußmann schon damals dabei war



Kleinkunst - Mai 2018

Kindertheater - Nov. 2018



und in diesem Metier aufging. Hilmar Schneider führt aus: „Welch ein Ereignis weit und breit! Nur in Frankfurt gab es ein Trümmertheater. Aber Oberjosbach hatte seine Bühne, engagierte Schauspieler, Regie und einen Bühnenausstatter, es war Heinrich Hanne mann, ... jeweils bemüht, flüssige Farbe zu verstreichen, denn alltäglich fro die Farbe im kalten Saal beim Eckert über Nacht ein.“ ... Bei der Aufführung „gab jeder Besucher freiwillig ein Stück Holz zum Heizen des Saales an der Kasse ab“.

Die Gründung eines Vereins war nach der Gesetzgebung der Militärregierung strengstens verboten. Da aber Feuerwehren als Ver-

„Außenverhältnis“ wurde Karl Obenland der erste Vorsitzende.

Üblicherweise brachte man zweimal im Jahr etwas auf die Bühne: An Fastnacht stellte man eine Kappensitzung auf die Beine und zu Weihnachten erfreuten die Theaterfreunde Jung und Alt mit einem passenden Stück, 1948 z. B. „Die verunglückte Weihnachtsgans“.

Bevorzugt spielten die Theaterfreunde Volksstücke und Singspiele (heute sagt man „Musicals“) wie „Ein Mädel vom Rhein“ (1949) oder „Mord im Teufelsmoor“ (1950). An das letztgenannte Stück erinnert sich Wulf noch genau, da er erst-

mals im Theatersaal als Zuschauer „großes Theater“ miterleben durfte und für Gisela ziemliches Lampenfieber hatte. In diesen Jahren begann man als Rahmenprogramm Gesangsstücke (Couplés) darzubieten, und später führte man im Sommer „im Saale Holzhauser in Königshofen“ immer ein Gastspiel auf. Nachdem Wulf erste schauspielerische Erfahrungen 1955 unter Lehrer Seiler im Theaterspiel „Der Gänse-Matz“ gemacht hatte, schloss er sich etwa 1958 der Gruppe an. Eines offiziellen Beitritts bedurfte es damals nicht, „man spielte einfach begeistert mit. Es gab keinen Vorstand, alles wurde selbst organisiert, bei einem Glas Apfelwein besprochen. Gisela war so etwas wie der Motor dabei“, führt er weiter aus. Ohne formale Strukturen, wie z. B. Mitgliederlisten, konnte es passieren, dass der eine oder andere nicht informiert oder eingeladen wurde, was manchmal zu Ärger führen konnte. So kam es am 10.9.1976 zur Eintragung ins Vereinsregister beim Amtsgericht in Idstein. Fritz Baum hatte die Vereinssatzung geschrieben, in der auch festgehalten wurde, dass kein Mitgliedsbeitrag erhoben wird. Man wollte alle Kosten durch Eintrittsgelder und andere Einnahmen decken. Später betrug der Mitgliedsbeitrag 50 Pfg. pro Monat.

Eine „große Pause“ im Wirken auf der Bühne entstand durch den Wegfall des Saales beim Eckert. In der folgenden Zeit waren die sommerlichen Aktivitäten mehr auf den Zusammenhalt der Gruppe durch Wanderungen oder gemeinsames Feiern im Freien beschränkt. Lediglich die Kappensitzungen konnten noch aufgeführt werden, nämlich im Gasthof „Zum Lindenkopf“, allerdings nicht im Saal, sondern in der Gaststube.



Hildegard Velten (Spielleitung Kindertheater)
Dieter Trispele (1. Vorsitzender)

eine „zur Wahrung öffentlicher Interessen anerkannt“ waren, wurden „die Aktivitäten des heutigen TFO unter die Schirmherrschaft der Feuerwehr gestellt“. Im August 1948 gründete diese Gruppe aus immerhin 33 Personen die „Theaterfreunde Oberjosbach“. Für das



Kindertheater Nov. 2018



70 -Jahrfeier - Aug. 2018
(Villa Stricker)



Großes Theater - Nov. 2018



Übergabe Fördermittel - Naspa Stiftung
Aug. 2018 (Bad Schwalbach)

Nach Fertigstellung des Gemeinschaftszentrum 1973 hatten die Theaterfreunde endlich wieder eine Bühne. Zwei Jahre später führte man hier die Kriminalkomödie „Brave Diebe“ von Gisela Bußmann auf. Seither folgte jährlich ein Theaterstück. Außerdem gab es immer „klein-Kunst-Abende“, an denen die große Bandbreite der Talente der TFO zutage tritt. Im Jubiläumsjahr wurde diese Veranstaltung in „Kultur mobil“ umbenannt, die unter anderem Kabarett, Chanson, Comedy, Pantomime, Poetry Slam und eigene Texte auf die Bühne brachte. Im Bereich der Kleinkunst und auch bei allen Kappensitzungen traten ab Juli 1978 für 15 Jahre die „Goilshwenker“ auf die Bühne. Eine Gruppe von Männern, die „Handwerker- und Bauernlieder aus vergangenen Jahrhunderten, Friedens- und Umweltlieder, von Hannes Wader, Knut Kiesewetter, Reinhard Mey und Franz Josef Degenhard“ sowie eigene Texte im Repertoire hatten.

Dem „Bund Deutscher Amateurtheater“ traten die Theaterfreunde 1993 bei und gründeten im selben Jahr mit anderen den „Verein zwischen Wald und Reben“.

Im Jahr 2006 verlieh der „Kulturfonds Rheingau-Taunus e.V.“ dem TFO den Kulturpreis „Darstellende Kunst“.

Naturgemäß bringt das Jubiläumsjahr für die 150 Mitglieder des Vereins viele Aktivitäten. Den Anfang machte der Maskenball des Vereinsrings, bei dem der TFO die Moderation übernahm, das Männerballett tanzen ließ und eine Gruppe in venezianischen Kostümen teilnahm. Weiter wird man im Herbst von dem rührigen Verein hören, zum Beispiel über das Stück „Wo bleibt die Moral, Herr Busch?“ oder das von Hildegard Velten geschriebene Stück „Weihnachten ist bunt“.

Am Ende bleibt der Blick in die Zukunft. Und da wird es einem nicht bang um die Theaterfreunde Oberjosbach, denn die Begeisterung für die Bühne ist bei allen nach wie vor groß und aus der Jugendgruppe von 1990 sind viele Nachwuchstalente hervorgegangen, wie man auch beim diesjährigen Kleinkunst-Abend „Kultur mobil“ in beeindruckender Weise erleben konnte.

Gussbäjer Sprüch!

*Machst du dich selbst zum
Schaf, dann fresse dich
die Wölfi!*

Der Kinder-Spielplatz Kapellenstraße

zum 10-jährigen Jubiläum

Von Klaus Henry

Eine Schar drei- bis sechs-jähriger Kinder war voller Arbeitseifer: Sie schoben kleine Schubkarren hin und her, beluden diese mit Erde und schafften es sogar, die Rampe zum Container hochzufahren. Die Löcher im Boden wurden tiefer und tiefer gegraben, bis nur noch die Haare der kleinen Helfer hervor schauten

neuen Geräte aufgebaut und der neue Spielplatz mit Findlingen, Sand und Holzhackschnitzeln spielbereit gemacht.

Diese Neugestaltung des Spielplatzes, der schließlich am 8. November 2008 in feierlichem Rahmen eingeweiht wurde, war das

erste Projekt im Rahmen der Dorferneuerung (2007 – 2015) in Oberjosbach: Viele Familien, zahlreiche Helfer, Ortsvorsteher Manfred Racky, der damalige Bürgermeister Niedernhausens, Günter F. Döring und Vertreter der Gemeindeverwaltung waren gekommen, um das besondere Ereignis zu feiern und den vielen Helfern zu danken. Die Bläsergruppe der Evangelischen Kirche, darunter auch Pfarrer Oliver Albrecht, übernahm die musikalische Gestaltung und Pfarrer Winfried Debus segnete schließlich den neuen Spielplatz.

Heute, nach zehn Jahren, ist der Spielplatz nach wie vor ein beliebter Treffpunkt für Kinder und Familien in Oberjosbach.



Der Blick zurück!

Oberjosbach vor
50 Jahren - 1968

Überregionales Ereignis:

An der Pfarrhaustür bei Pfarrer Manstein rüttelte ein nackter Mann und schrie: "Ich will den Teufel austreiben. Heraus mit ihm!"

und es wurde eifrig in verschiedenen Teams gewerkelt. Was da vor sich ging?

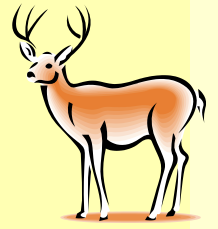
Die Kinder, zum großen Teil aus dem Oberjosbacher Kindergarten, arbeiteten im Sommer 2008 gemeinsam mit ihren Eltern und vielen anderen Helfern an mehreren Tagen an ihrem neuen Spielplatz!

Dass dies durchaus ungewöhnlich ist, wussten die Kleinen damals nicht. Heute – zehn Jahre später – sind sie sich ihrer Leistung durchaus bewusst und vielleicht ist der eine oder andere auch ein wenig stolz, bei der Neugestaltung des Spielplatzes so tatkräftig mitgeholfen zu haben. Neben den vielen Kindern haben natürlich vor allem die Projektgruppe (Projektleitung Pamela Grosmann und Projektkoordinator Klaus Henry) und 59 ehrenamtliche Helfer zum Gelingen beigetragen: Zunächst wurde das Projekt geplant, im Laufe eines Monats wurden die alten Spielgeräte abgebaut und das Areal für die Neuanschaffungen vorbereitet. Von der Spielgerätefirma „Spielart“ wurden schließlich – wieder unter Mithilfe zahlreicher Oberjosbacher Helfer – die





Leben mit der Natur



Baum des Jahres 2018

Die Esskastanie (*Castanea sativa*)

Die Ess-Kastanie

Von Andrea Kerremans

Die in Deutschland eher seltene Baumart „Ess-Kastanie“ wurde für das Jahr 2018 durch die „Baum des Jahres - Dr. Silvius Wodarz Stiftung“ (www.baum-des-jahres.de) ausgewählt: „Die Ess-Kastanie hat eine recht junge Geschichte in unseren Breiten. Sie gilt zwar nicht als heimische Baumart, gehört aber – zumindest in Südwestdeutschland – längst in die über Jahrtausende entstandene Kulturlandschaft.“

2005 wurde bereits die Rosskastanie zum Baum des Jahres ernannt. Doch beide Kastanienarten haben bis auf die Ähnlichkeit der Früchte keine Gemeinsamkeiten. Die Rosskastanie gehört zu den Seifenbaumgewächsen (wie auch der Ahorn), während die Ess-Kastanie mit Buchen und Eichen verwandt ist.

Sie gedeiht gut an warmen Standorten, ist jedoch anpassungsfähig und kommt offenbar auch mit veränderten Klimabedingungen zurecht. Zumeist findet man Ess-Kastanien in Parks und Gärten. Eine Auf-

forstung in Wäldern zur Holzproduktion wäre denkbar.

Ess-Kastanie und Weinbau

Im Mittelmeerraum war die Ess-Kastanie schon länger bekannt, als die Römer sie vermutlich vor rund 2000 Jahren über die Alpen brachten. Sie schätzten die süßen, schmackhaften Früchte und nutzten das Holz in ihrem Stammland bereits als Rebstöcke, Rankhilfen, Pfähle und für Fassdauben im Weinbau. Entlang des Rheins, der Nahe, der Mosel und der Saar legten die Römer oberhalb der Weinberge ganze Kastanienhaine an und damit war die Ess-Kastanie für längere Zeit eng mit dem Weinbau verbunden. Erst in den letzten 150 Jahren ging diese gemeinsame Geschichte zu Ende: Rebstöcke sind heute meist aus Metall, Beton oder Plastik, Fässer werden aus Stahl oder Kunststoff hergestellt. Und die Kastanienfrüchte kommen heute größer und billiger vorwiegend aus Italien, Frankreich, Spanien und der Türkei.

Die Früchte

Nimmt man es botanisch genau, so handelt es sich bei Ess-Kastanien um Nüsse. Sie sind reich an Kohlenhydraten und dienten schon in früheren Zeiten als Nahrungsmittel: In der Antike wurden sie von wohlhabenden Bürgern geschätzt, während sie später, als die Kartoffel noch nicht als Nahrungsmittel etabliert war, das lebensrettende Nahrungsmittel bei Missernten waren. In lockeren Beständen, sogenannten Selven, konnten offenbar gute Kastanienerten erzielt werden.





Quellenangaben: „Leben mit der Natur“

Foto: "R.Manderbach/www.deutschlands-natur.de" an.

Textquelle: <https://www.bund.net/service/presse/pressemitteilungen/detail/news/der-grosse-fuchs-ist-schmetterling-des-jahres-2018>

So wird berichtet, dass im 16. Jahrhundert Kastanienfrüchte aus dem Heidelberger Gebiet über den Rhein bis in die Niederlande und auch nach England verschifft wurden. Bekannt sind auch die Selven nördlich von Frankfurt am Taunushang rund um Kronberg. Hier kaufte alljährlich Mutter Goethe für

ihren berühmten Sohn Kastanienfrüchte ein und schickte eine Kiste davon per Postkutsche an seine Familie in Weimar. Heute genießen wir im Winter gerne heiße Maronen als Nascherei auf dem Weihnachtsmarkt. Da sie glutenfrei sind, eignen sie sich auch gut als Weizenersatz in der

Brot- und Kuchenherstellung. Ob roh, gebraten oder gekocht: Auch Hildegard von Bingen erkannte die heilende Wirkung der Esskastanie bei „Herzschmerz“, Gicht und Konzentrationsstörungen. Ein Tee, aus den Blättern gebrüht, ist bei Bronchitis hilfreich.

Der neue Oberjosbacher Dorfbewohner

Friedrich Wilhelm Fritzsche

Friedrich Wilhelm Fritzsche, Gründer der Gewerkschaft NGG, am 27. 03. 1825 in Leipzig geboren. Er besuchte zeitweise die Armenschule. Ab 1834 war er Zigarrenarbeiter und Wandergeselle durch Deutschland, die Schweiz, Frankreich und Italien. In dieser Zeit kam er in Kontakt mit den utopisch-sozialistischen Ideen von Wilhelm Weitling. Er heiratete und hatte mit seiner Frau zwei Kinder.

Im Jahr 1848 war er Mitglied der Allgemeinen Deutschen Arbeiterverbrüderung und des schleswig-holsteinischen Freikorps und kämpfte gegen die dänische Herrschaft. Außerdem war Mitglied des Zigarrenmachervereins in Leipzig. Im Mai 1849 nahm er aktiv an den Barrikadenkämpfen in Dresden teil, wurde anschließend verhaftet und saß etwa

ein Jahr in Untersuchungshaft. In den Jahren 1861/62 war er Mitglied des Gewerblichen Bildungsvereins in Leipzig. Aus diesem Verein ging das Central-Komitee zur Berufung eines Allgemeinen Deutschen Arbeiter-Kongresses hervor, an dem Fritzsche führend beteiligt war. Dies führte zur Gründung des Allgemeinen Deutschen Arbeitervereins (ADAV) am 23. Mai 1863 im Leipziger Pantheon. Fritzsche gehörte bis 1865 dem zentralen Vereinsvorstand an.

Ebenso wichtig wie die politische Arbeit war für Fritzsche die gewerkschaftliche Organisation. 1865 gründete er den Allgemeinen Deutschen Cigarrenarbeiter - Verein in Leipzig, die erste zentral organisierte Gewerkschaft in Deutschland. Seine Nachfolgeorganisation, die Gewerkschaft Nahrung-

Genuss-Gaststätten, gilt deshalb heute als älteste deutsche Gewerkschaft.

Nach Inkrafttreten des Sozialistengesetzes wurde der Tabakarbeiterverband verboten und Fritzsche aus Berlin ausgewiesen. Mit seiner Familie fuhr er 1885 in die Vereinigten Staaten, da er in Deutschland keine Zukunft mehr sah. In Philadelphia betrieb er zunächst ein Gasthaus, organisierte daneben aber auch die Vereinigten Deutschen Gewerkschaften Philadelphia. Mitte der 1880er Jahre war Fritzsche Vorsitzender der vereinigten vier (sprachlichen) Sektionen der Sozialistischen Arbeiterpartei Nordamerikas. Er starb am 05.02.1905 in Philadelphia [USA].

(Textausschnitte: Wikipedia)

Schmetterling des Jahres 2018

Der große Fuchs

Von Andrea Kerremans

Die Naturschutzstiftung des nordrhein-westfälischen BUND-Landesverbandes und BUND haben den "Großen Fuchs" (*Nymphalis polychloros*) zum Schmetterling des Jahres 2018 gekürt.

In Deutschland steht der "Große Fuchs" auf der Vorwarnliste der bedrohten Tiere. Der Große Fuchs kommt nicht häufig vor, ist aber weit verbreitet. Er lebt in trockenwarmen halboffenen Landschaften und an sonnigen Waldrändern, aber auch in naturnahen Gärten und auf Streuobstwiesen in weiten Teilen Europas und Asiens.

Während die meisten der 180 in Deutschland lebenden Tagsschmetterlingsarten die kalte Jahreszeit als Raupen verbringen, überwintert der Große Fuchs als ausgewachsener Falter. Daher braucht er schon im zeitigen Frühjahr Nahrung. Die erste Futterquelle sind blühende Weidenkätzchen. "Leider entfernen Förster

Salweiden häufig, da ihr Holz nur wenig Geld einbringt. Das ist ein wesentlicher Grund für den Rückgang der Bestände des Großen Fuchses. Um dem Großen Fuchs zu helfen, sollten Weichholzarten wie die Salweide nicht mehr unbedacht abgeholzt werden", so der Naturschutzexperte. Eine weitere Ursache für den Bestandsrückgang des Falters ist der Verlust seines Lebensraumes durch die Intensivierung der Land- und Forstwirtschaft und des Flächenverbrauchs für Siedlungsbau und Verkehr.

Der Große Fuchs ist eine der wenigen Schmetterlingsarten, die sich nicht nur von Nektar ernähren, sondern auch von Baum-säften, Exkrementen und Aas. Mit 50 bis 55 Millimetern Flügelspannweite gehört der Falter zu den großen Schmetterlingen. Im Frühjahr sonnen sich die Schmetterlinge mit aufgefalteten Flügeln an Baumstämmen und lassen sich dann gut beobachten. Die Flügeloberseiten sind orange und tragen

schwarze und gelblichweiße Flecken sowie eine schwarze Binde mit bläulichen Flecken am Hinterflügelrand. Der Große Fuchs sieht dem viel öfter vorkommenden "Kleinen Fuchs" zwar sehr ähnlich, sie sind aber nicht näher verwandt.

Die Weibchen legen im April und Mai ihre Eier rund um dünne Zweige in den Kronen von Salweiden, Pappeln oder Obstbäumen ab, den Futterpflanzen der Raupen. Diese leben zunächst gesellig in einem Netz aus Spinnfäden und verpuppen sich im Frühsommer. Sie sind dann etwa 45 Millimeter lang, schwarzgrau und tragen mehrere Reihen orange gefärbter, verästelter Dornen. Zwei bis drei Wochen später schlüpfen die Schmetterlinge. Sie ziehen sich aber schon früh in ihre Überwinterungsquartiere zurück, so dass der Große Fuchs im Herbst nur selten zu beobachten ist.



Vogel des Jahres 2018

Der Star

Von Andrea Kerremans

Ihre Formationsflüge beeindrucken immer wieder. Ab dem Spätsommer finden sich die Stare in immer größer werdenden Schwärmen zusammen, bis sie im Herbst in Richtung Süd- und Westeuropa fliegen. Etwa eine Stunde vor Sonnenuntergang verlassen sie ihre Plätze auf Stromleitungen und steigen in Schwärmen auf, um dann schlagartig in Schilfgebieten oder Baumgruppen ein Nachquartier zu finden. Die Schwärme wirken wie ein einziger Organismus, was vor allem dem Schutz vor Greifvögeln dient. Jeder Star orientiert sich dabei an etwa sieben Vögeln in seinem Umkreis, zu denen er stets den gleichen Abstand hält.

Auch das Aussehen des Stars macht ihn besonders: Im Frühling schimmert sein schwarzes Gefieder je nach Lichteinfall metallisch grün, blau oder violett. Das Federkleid der Weibchen wird von kleinen hellen Punkten verziert. Jungvögel sind anfangs einheitlich grau-braun. Im Spätsommer mausern sich die Stare und ihr Gefieder ist mit einem regelrechten Perlmuster überzogen. Es stammt von den weißen Spitzen der sonst dunkelbraunen Federn. Im Laufe des Herbstes und Winters nutzen sich die Federn ab, werden dunkler und die weißen Punkte verschwinden.

An seinem Gesang ist der Star hingegen kaum zu erkennen. Er ahmt gerne andere Vögel und sogar Geräusche perfekt nach und baut diese in seinen Gesang ein. Zu hören sind dann sogar Handyklingeltöne, Hundebellen oder



Alarmanlagen. Dieses Talent hat sogar Wolfgang Amadeus Mozart beeindruckt, der sich drei Jahre lang einen Star als Haustier hielt. Schon bald konnte sein „Vogel Stahl“ das Rondothema aus dem Klavierkonzert Nr. 17 in G-Dur (KV 453) nachpfeifen. Als der Vogel starb, war Mozart untröstlich und widmete ihm sogar ein eigenes Poem: „Hier ruht ein lieber Narr/ Ein Vogel Star/ Noch in den besten Jahren/ Musst' er erfahren/ Des Todes bittern Schmerz“.

Die Nahrung des Stars ist eigentlich sehr vielseitig. Im Frühling sucht er Regenwürmer, Spinnen, Tausendfüßer, Schnecken sowie diverse Insekten wie Schnakenlarven, Käfer oder Heuschrecken in dem noch lockeren Boden. Vor allem die Jungen sind auf diese energiereichen Proteine angewiesen.

Laufe des Sommers findet der Star mehr pflanzliche Nahrung in Form von Früchten, Beeren und Samen. In Rastgebieten an der Küste suchen sie gern im Spülsaum nach Fressbarem.

Das allmähliche Verschwinden von Allees und Gehölzen sowie eine Landwirtschaft in Monokulturen werden dem Star jedoch zum Problem. Er findet immer weniger Baumhöhlen zum Brüten oder genügend Futter,

da weniger Tiere im Freien weiden und so auch weniger Insekten angelockt werden.

Erst kürzlich wurde der Vogel des Jahres in der Roten Liste auf „gefährdet“ hochgestuft. Stare leben fast überall auf der Welt und sind je nach Lebensort Standvögel, Teil- oder Kurzstreckenzieher. In Europa wird der Bestand auf 23 bis 56 Millionen Brutpaare geschätzt. Davon leben etwa zehn Prozent in Deutschland, zwei Millionen Paare weniger als noch vor zwanzig Jahren.



Taunus präsentiert

Museen in unserer Nachbarschaft

Das „Kur-Stadt-Apothekenmuseum“

von Regina Schmack

Die diesjährige Landesgartenschau in Bad Schwalbach war ein großes Ereignis und viele Oberjosbacher haben sich auf den Weg in die Kurstadt gemacht, manche statteten ihr sogar mehrere Besuche ab.

Das ehemalige Behelfsschulgebäude aus dem Jahr 1955 sah vorher völlig anders aus und sollte eigentlich abgerissen werden. Doch die Stadt Bad Schwalbach konnte das Gebäude für ein Museum gebrauchen. Eine Stiftung wurde gegründet, die von der Stadt

unterstützt wird. Man war sich einig, dass kein „Heimatmuseum“ entstehen sollte, eher eins, in dem „die Kur“ zum Thema gemacht werden sollte.

Dieses Thema interessierte Frau Dr. Bley-mehl-Eiler, die während ihrer Promotion über die Geschichte der Stadt Wiesbaden im 17. und 18. Jh. auch mit dem Thema Bäderwesen in Berührung kam. 2000 erhielt sie den Auftrag das Museum einzurichten. Nach zwei Jahren Zeit für Renovierung und Einrichtung wurde es im August 2002 eröffnet.

Beim Betreten der Ausstellungsräume in drei Etagen ist man sofort von dem hellen modernen Ausstellungskonzept beeindruckt. Die Gestaltung des Museums konzipierte der Innenarchitekt B. Jansen, ein Spezialist in diesem Bereich, der auch das Museum Hofheim einrichtete.

In der ersten Etage, die man über ein paar Stufen erreicht, befindet man sich „in der Kur“. Hier wird dem Besucher die „Trink-, Bade- und Moorkur“ nähergebracht, man stellt Ärzte und Gäste vor und lässt einen an allem weiteren, was es „Drumherum“ gab, teilhaben. Beeindruckend sind die Blickachsen: Nach rechts sehen wir ein nachgebautes run-



Oberjosbacher brachten sich auch aktiv in das dortige Geschehen mit ein: Die Bands „Emma Pohl seine Freunde“ und „Rückenwind“ spielten dort, Boule-Spieler warben für ihren Sport, das „Landhaus Taunus“ bewirtete unter Oberjosbacher Mitarbeit, und es gab sogar eine Gästeführerin aus dem Dorf.

Für uns ist das ein Anlass ein weiteres Highlight dieser Stadt vorzustellen, das einen Besuch lohnt: Das „Bad Schwalbacher Kur-Stadt-Apothekenmuseum“ in der Pestalozzistraße. Schon von weitem ist das auffallende Museumsgebäude zu erkennen. Der Wiesbadener Maler Edgar Diehl hatte 2002 das Äußere in Rosé und Lindgrün gestaltet. Eine mächtige Eichentür in einer Glasfassade führt hinein.





des Sandstein-Brunnengeländer, wie es die Kurgäste beim Spaziergang mit ihrem Glas mit Heilwasser im Kurpark vorfanden, das zum Verweilen einlud. – Auf der anderen Seite blicken wir auf eine 6 mal 3 m großes goldgerahmtes Gemälde: eine Szene in dem Weinbrunnen-Pavillon am Kurpark mit Gästen im ausgehenden 19. Jahrhundert. Das Ölgemälde, das der Kasseler Maler Ralf Scherfose im Auftrag des Museums anfertigte, ist im Original nur 150 cm x 80 cm und wurde eigens für den Ausstellungsraum auf Leinwand vergrößert. Das Besondere sind die Kurgäste! Sicher wird der eine oder andere einen bayerischen König, eine Familie aus den USA, ei-



nen russischen Dichter oder berühmten Sohn der Stadt erkennen.

Viele der Eponate wurden in der Einrichtungsphase durch die Museumsleiterin angekauft, aber alle stammen aus Bad Schwalbach.

Der große Ausstellungsraum im Erdgeschoß ist zweigeteilt. Im vorderen Teil zeigt das Museum eine Sammlung alter geschliffener sogenannter Badegläser. Diese Gläser mit Ansichten aus den verschiedensten Kurorten waren im 19. Jh. beliebte Mitbringsel. „Die Sammlung überließ uns die Stadt Bad Salzuffen als Leihgabe. Wir haben uns darum beworben, weil sie so gut zu der Thematik des Hauses passt“, berichtet die Museumsleiterin.



Viele Gemälde, die von der Kurstadt Bad Schwalbach in allen Jahrhunderten entstanden, sowie passende Möbelstücke und Accessoires runden das Bild in diesem Bereich ab.

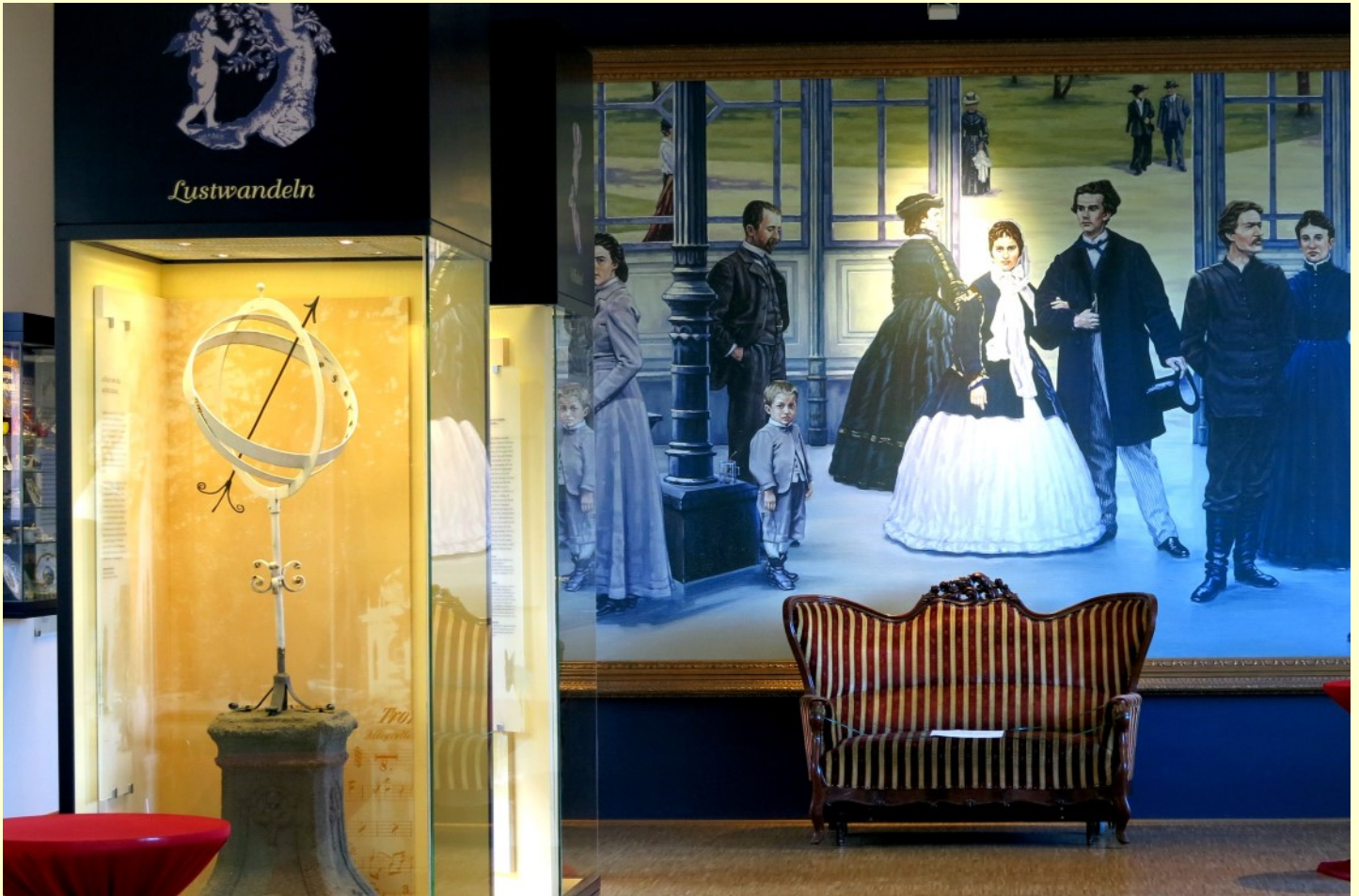
Den hinteren Teil dieses Raumes bildet der „Rote Salon“, so genannt nach der weinroten Farbe der Wände und Vorhänge. Hier finden

Veranstaltungen wie Vorträge und Konzerte statt. Beliebte sind die Sonntagskonzerte mit selten gespielten Repertoires oder besonderen Instrumenten. Für etwa 60 Personen ist Platz. „Es kam aber auch schon vor, dass wir bei großem Andrang in die benachbarte Kirche ausweichen mussten“, erzählt Frau Dr. Blyemehl-Eiler.

Hochzeitgesellschaften können das Museum auch mieten. Der „Rote Salon“ dient dann als Trauzimmer, denn das Museum ist eine Außenstelle des Standesamtes Bad Schwalbach.

Auf der gegenüberliegenden Seite dieser Etage ist der „Schatz“ des Hauses untergebracht: Die „Adler-Apotheke“, die von Rudolf Kocher komplett an das Museum abgegeben wurde. Diese 1642 gegründete Apotheke, die älteste im Taunus, befand sich seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Kocher und ist vollständig erhalten. Glücklicherweise hoben seit Jahrhunderten die Apotheker bei Modernisierungen alle Einrichtungsgegenstände und Möbel auf und verwahrten alles in Nebengebäuden der Adler-Apotheke. Der 96jährige Apotheker Rudolf Kocher ist bis vor kurzem trotz seines hohen Alters zu Führungen und Experimenten ins Museum gekommen. Besonders bei Kinderaktionstagen oder Führungen mit Schulkindern war die Herstellung von Pfefferminzpastillen, Duftkugeln oder Lipglos, aber vor allem die Herstellung von Silberkugeln ein Höhepunkt. „Herr Kocher hat uns stets engagiert unterstützt und vermittelte uns mit Geduld pharmazeutisches Grundwissen. Dafür sind wir ihm sehr dankbar“, erklärt die Museumsleiterin. Inzwischen sind sie und ihre





Mitarbeiter selbst in der Lage am Rezeptur-tisch, im Labor oder in der Drogenkammer die Arbeit eines Apothekers nachzuvollziehen.

Im Untergeschoss gibt es noch eine Rarität zu bestaunen: die historische Druckerei des

„Aar-Boten“, gegründet 1861. An Aktionstagen ist es möglich, selbst auf einer Handpresse zu drucken. Außerdem besitzt das Museum alle Jahrgänge der Zeitung bis 1973 und stellt sie digital zur Verfügung. Wechselnde Ausstellungen runden das Angebot ab. Hier eine Auswahl der Themen:

„Tausendfaches Glück- Privatsammlungen im Museum“, „Struwelpeter“, „Erinnerung an die Pogromnacht 1938“, „Denkmäler der Stadt“, „Kunst der Abiturienten der hiesigen NAO“ oder „The last sitting - Fotografien von Marylin Monroe“.

Natürlich brachte auch das Museum seinen Beitrag zum Gelingen der Landesgartenschau ein und zeigte im Kurhaus die Ausstellung „Der Kurschatten – ein Tabu bei Licht betrachtet“. Diese von Dr. Bley-mehl-Eiler 2006 entwickelte Sonderausstellung hatte damals eine solche Resonanz, dass sie seit dieser Zeit in 25 Kurorten in ganz Deutschland präsentiert wurde.

Die Öffnungszeiten:

November – März:
Mittwoch, Samstag, Sonntag
14 – 18 Uhr

April – Oktober:
Mittwoch bis Sonntag
14 – 18 Uhr

Führungen nach Vereinbarung:
Tel.: 06124 723 760



GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Bratkartoffeln

In dieser Ausgabe berichten wir über Bratkartoffelrezepturen als Beilage zu leckerem Essen. Gut zubereitet haut es auf dem Teller manches schlechtes Schnitzel heraus. Das unterscheidet die Beilage „Bratkartoffel“ von den allseits geliebten Pommes Frites. Das Thema „Bratkartoffel“ ist so alt wie die Kartoffel selbst, wir hatten diese nur bis jetzt nicht im Visier.

Bratkartoffeln ist einfache Küche, die jeder von uns beherrscht, und sie kann doch sehr unterschiedlich sein. Wir benötigen als Basis nur Kartoffeln und schon beginnt der Glaubensstreit der Sterneköche, aus Roh- oder Pellkartoffeln, weiter - die Kartoffelsorte festkochend, meist festkochend oder mehlig (geht gar nicht), weiter - Zwiebeln, Schalotten oder keine Zwiebeln, weiter - Butter, Butterschmalz oder Pflanzenöl, weiter - mit Dill, Petersilie, Majoran, Rosmarin, Schafziger Klee oder sonst ein Gartenkraut, weiter - welche Pfanne, mit Deckel oder ohne braten, zuletzt, wie schneidet man die Kartoffelstücke, lang, rund, eckig usw..... Wie man sieht ist die Variantenmöglichkeit vielfältig.

Wir haben für euch ein paar Varianten ausgesucht, von Oberjosbacher Hausfrauen, Profis vor Ort bis hin zu Sterneköchen. Selbst kochen hilft den eigenen Geschmack zu trainieren.

Das Einmaleins der Bratkartoffeln

Kochvorteil von Bratkartoffeln

- Sie haben den Vorteil, dass sie nach 5-6 Minuten von jeder Seite knusprig sind.
- Pellkartoffeln vom Vortag können verwendet werden.

Salzkartoffeln eignen sich nicht so gut, zerfallen oft. Pellkartoffeln behalten ihre Feuchtigkeit und Vitamine, sollten abgekühlt sein, halten sich ein paar Tage im Kühlschrank.

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln

Sie haben den Vorteil, dass sie sofort verwertbar sind ohne vorkochen und abkühlen. Die Kochzeit ist ca. 4 mal länger. Junge Kartoffeln kannst du mit der Schale verwenden.

Tipp: Je dünner du schneidest, desto schneller sind sie gar. Erfahrung mit der Hitzeregulation am Herd ist von Vorteil, dünne Scheiben brennen schnell an.

Öl, Schmalz, Butter – welches Fett?

Wichtig! Fett muss erst erhitzt sein, dann die Kartoffelscheiben zugeben. Pflanzenöle, Butterschmalz sind ideal. Butter eignet sich weniger zum Braten, das Eiweiß der Butter verbrennt schon bei niedriger Hitze und gibt einen unangenehmen Geschmack ab.

Welche Pfanne?

Die gute alte Eisen- oder Gusseisenpfanne ist ideal. Alternativ: Beschichtete Pfannen mit schwerem Boden. Große sind praktischer als kleine Pfannen.

Goldbraune Bratkartoffeln – knusprig

Würfel, Taler, Scheiben, Dreiecke etc., ist jedem Koch selbst überlassen, Scheibendicke: ca 5 - 6 mm, Wendewerkzeug ist für den Amateurliebhaber ideal. In der Pfanne wenden ist was für Profis. Zum Braten die Stücke flach



anordnen, ideal nebeneinander und nur eine Schicht, Aussehen: Goldbraun bis Bronze.

Klassische Gewürze:

Speckwürfel,
Zwiebel, Schalotte,
Pfeffer, Salz,
Gartenkräuter nach Belieben.

Speck, Zwiebel, Kräuter – wann kommen sie dazu?

Jeder wie er will, ob du zunächst Speck und Zwiebeln anbrätst oder die Kartoffeln röstest. Wichtig: Beides bei der Zubereitung trennen. Am Ende zusammenführen, abschmecken mit Pfeffer/Salz, Gartenkräutern,

Bratkartoffeln nach Achim Semmler

600 g rohe Kartoffeln (Festkochend)
1 Schalotte
100 g Speck
Olivenöl
Pfeffer/Salz

Rohe Kartoffeln mit Schale, geviertelt in Scheiben schneiden (Rohe Kartoffeln deshalb, weil sie weniger Fett aufnehmen als gekochte. In die Pfanne geben – 2/3 füllen, so lange anbraten, bis sich die Kartoffelstücke von selbst lösen.

Bratkartoffel Rezept von Timm Melzer

600 g Pellkartoffeln geschält, vorwiegend festkochend,
 Speck-Zwiebel-Stippe
 Butterschmalz
 2 Zwiebeln fein gewürfelt
 150 g fette Speckwürfel
 Butter (Schlag)
 Majoran, Schnittlauch,
 Pfeffer, Salz

Pellkartoffel gepellt, vierteln und schneiden, (6 - 8 mm)
 Zwiebel Speckdippe: Butterschmalz, Zwiebeln und Speckwürfel in Pfanne glasig braten, in separaten Tiegel abgießen, Pfanne reinigen, Butterschmalz erhitzen, Kartoffeln in heißes Fett bringen, 1/2 Pfanne füllen, goldbraun dann Wenden, Speck – Zwiebelstippe zugeben, Ende der Garzeit Butter zugeben, 2- bis 3mal wenden, Majoran zugeben, pfeffern und salzen, wenden.
 Anrichten: Frischen Schnittlauch zugeben. Servieren.

Bauern-Omelett von Martina Bothe-Koller

1000 g Pellkartoffeln,
 40 g Margarine
 125g Speck gewürfelt
 3 Zwiebeln in Ringen
 300 g Blutwurst
 6 Eier
 Pfeffer, Salz
 3 Tomaten
 1/2 Bund gehackte Petersilie

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, Margarine (Butterfett) erhitzen, Kartoffeln darin anbraten, Zwiebelscheiben zufügen. Blutwurst häuten und in die Pfanne geben, Eier und Pfeffer mit wenig Salz verquirlen. Tomaten schälen und in Scheiben schneiden. In die Eiermilch geben und auf die Kartoffeln gießen.
 Das Omelett ist fertig wenn die Eier gestockt sind. Masse auf einen großen Teller gleiten lassen. Zum Omelett zusammenklappen, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Schneidevariationen der Kartoffeln

Der Blick zurück!
 Oberjosbach vor
 50 Jahren - 1968

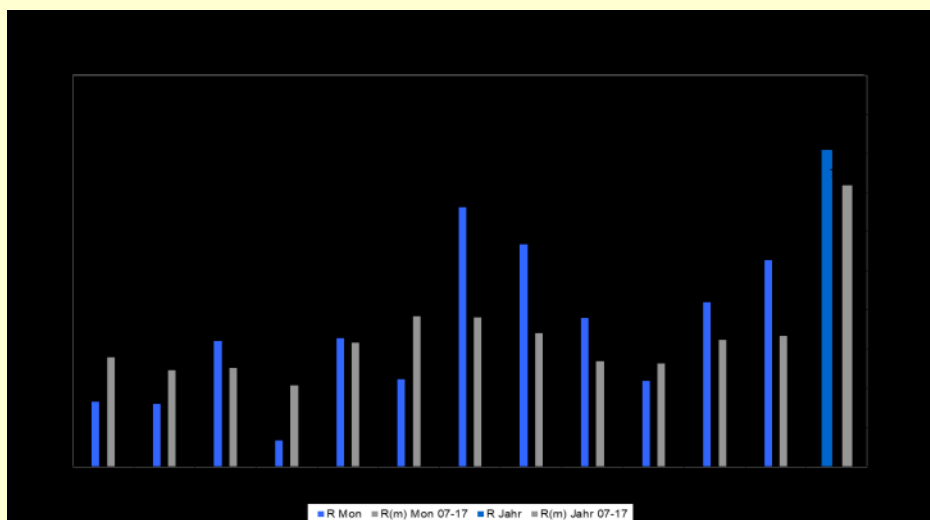
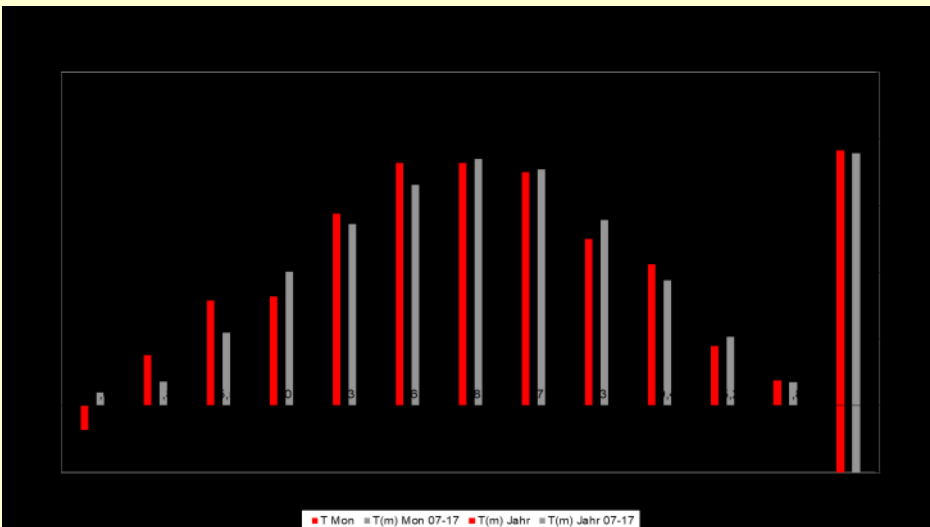
Allgemeine Lage in Oberjosbach:

Die 68er „Revolution“ war Thema im ganzen Land. In Oberjosbach fanden keine Demos oder Sitin's statt.

- Am 1. September 1968 wurde Oberjosbach an das ES-WE-Busnetz mit der Linie 22 angebunden.
- Die Trauerhalle wurde, mit viel Eigenleistung, im September 1968 als würdiger Trauerraum eingeweiht.

Die Wetterseite von Ronald Schmack.

Spannend sind die Wetteraufzeichnungen (Temperatur/Niederschlag) von 2017, zugeordnet auf Monate. Der graue Balken ist der Vorjahreswert.



Die Apfelseiten

Ruhm aus Kelsterbach

Herkunft und Verbreitung

Laut mündlicher Überlieferung stammt die Sorte aus dem Rhein-Main-Gebiet, namentlich aus Kelsterbach, südlich von Frankfurt.

Sie soll um 1900 auf dem Gelände der ehemaligen Ziegelei gestanden haben. Nach den Aufzeichnungen des Hofheimer Pomologen Richard Zorn, der die Sorte 1934-39 als „Schöner aus Kelsterbach“ erstmals beschrieb, handelt es sich um einen Streifling, der zu den Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln zählt.

In den 1940er Jahren taucht die Sorte im Sortenverzeichnis der Provinz Hessen Nassau auf – bei den Erzeugerhöchstpreisen der Ernte 1942 in der Preisgruppe III. In der Zeitschrift „Das Gartenjahr“ (7/1949) findet sich die Sorte in einem Bericht von H. Schmidt über Hessische Lokalsorten. Laut Schmidt handele es sich um einen beachtenswerten Tafelapfel, der mit dem „Salzburger Rosenstreifling“, identisch sein soll. Der „Kelsterbacher“ wurde u. a. 1944 bei der Wertprüfung von Lokalsorten in Groß Umstadt geprüft. Heute sind nur noch Altbäume in der Landschaft zu finden. Eine Identität mit dem ‚Salzburger Rosenstreifling‘ konnte bisher nicht bestätigt werden. Wahrscheinlich



handelt es sich um eine noch ältere Sorte, zumal sie auf der EUROPOM 2006 in Naumburg von den Belgiern als „Limburger Bellefleur“ ausgestellt wurde.

Frucht Beschreibung

Form und Größe

Form ungleichmäßig rund, mittelbauchig, ungerippt, mit schwachen Falten um den Kelch (im Querschnitt ähnlich Gewürzluiken), zum Kelch stärker zulaufend, Größe mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, teils glänzend, im Lager schwach fettig werdend, Grundfarbe auf der Schattenseite hellgelb bis locker gestreift, überwiegend von Deckfarbe überzogen, leuchtend hellrot, gestreift bis flächig-verwaschen, zahlreiche rostartige Schalenelemente (ähnlich Rote Sternrenette), Bildung von Korkwarzen möglich, Schale druckfest.

Kelchseite

Kelchgrube flach bis leicht eingesenkt, Kelch teils von feinen Falten und Anflügen von Rost umgeben, klein, geschlossen, Kelchblätter schmal, kurz bis mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt.

Stielseite

Stielgrube mitteltief bis tief, eng, mäßig grün-



braun berostet, Stiel kurz, dick, am Ende verdickt oder ganz fleischig.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis leicht geöffnet, Kernkammern mäßig eng, Wände ohren- bis bohnenförmig, leicht gerissen, Gefäßbündellinien flachzwiebel- bis herzförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, zahlreich, rundlich-breit, hell kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Weißlich, fest, später mürbe werdend, anfangs kräftige Säure, im Lager ausgewogen süß-sauer,

Baum Beschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Ansprüche an Boden und Klima scheinen gering zu sein, gedeiht auch noch auf sandigen Böden. Die Sorte kommt bis in mittlere Höhenlagen im Odenwald vor. Sie ist robust und widerstandsfähig, insbesondere gegen Schorf. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt.

Wuchs und Pflege

Der „Kelsterbacher“ wächst kräftig, Leitäste schräg aufrecht, später waagrecht, die Bäume werden groß, hoch und breit, häufig neigen sich die Bäume in eine Richtung (schiefer Stamm). Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt fördert die Fruchtqualität und hält die Statik in der Waage.

Ertrag und Verwendung.

Der Ertrag ist hoch und regelmäßig. Die Sorte zählt zu den Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln. Es lässt sich auch ein guter sortenreiner Saft/Apfelwein daraus erzeugen. Durch die angenehme Säure auch für andere Verarbeitungsformen zu verwenden.

Reife

Die Früchte reifen im Oktober, sie hängen lange fest am Baum (späte Baumreife), die Genussreife beginnt im Dezember und reicht bis März, wobei die Haltbarkeit auch noch länger reicht (Wintersorte).

Verwechslungsarten

Gewürzluiken, Rote Sternrenette.

Literatur und Quellen.

• Zorn, R.: Apfelsorten, Bd. 1, Hofheim 1934-39 (unveröffentlichte Aufzeichnungen Sortenverzeichnis der Provinz Hessen Nassau, „Erzeugerhöchstpreise der Ernte 1942“, im Amtsblatt der Regierung zu Kassel, Kassel 26.9.1942, S. 150 (Preisgruppe III, 2. Lokalsorten)



- Schmidt, H.: in einem Bericht über Hessische Lokalsorten ..., in „Das Gartenjahr“, Jg. 4, 7/49, Geisenheim 1949
- Kahl/Scheibel: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen- Verein e.V., Landesgruppe Hessen, Aßlar 2016



Oberjosbach würdigt „50 Jahre - ESWE Buslinie“ nach Wiesbaden

Der Ortsbeirat hatte eingeladen. Am 01.09.2018 11.00 Uhr, versammelte sich das Dorf an der Bushaltestelle „Altes Rathaus“. Die Jagdhornbläser aus Wiesbaden begrüßten den historischen Bus (Modell DB/Vetter 0 317) der Stadtwerke Wiesbaden aus den 1960er Jahren, der den Endhaltepunkt anfuhr (siehe Bild unten).

Die ESWE hat zu dieser Veranstaltung ihr Depot geöffnet und für die Rundfahrten im Dorf ihren Oldtimerbus eingesetzt. Es ist das gleiche Modell wie vor 50 Jahren (siehe SW-Foto).

Im Laufe der Veranstaltung wurden kostenfrei Rundfahrten durch Oberjosbach angeboten.



Das offizielle Startfoto vom 01.09.1968.

Den ausführlichen Bericht kann man in unserer Ausgabe, Nr. 32. von 2008 lesen.





Alois Ernst nutzt die Linie 22 gleich nach dem Start - 1968 als Fahrgast

Was hat meine Lehrlingsausbildung mit Buslinie 22 zu tun? Nichts, aber ich war einer der ersten Fahrgäste, die regelmäßig mit dem Bus von Oberjosbach nach Wiesbaden und zurück gefahren sind. Meine Ausbildung zum Büromaschinenmechaniker in Wiesbaden begann am 1. August 1968. Ich musste pünktlich (7.00 Uhr) auf der Arbeit sein, war das nicht der Fall, gab es von meinem Chef eine ordentliche Standpauke. Der Grund, warum ich zu spät kam, spielte keine Rolle. Bis endlich die Buslinie 22 in Betrieb ging, musste ich mit dem Zug von Niedernhausen nach Wiesbaden fahren. Das hieß für mich, als damals noch 14-jähriges Kind, ich glaube man konnte mich nicht wirklich jugendlich nennen, sehr sehr früh aus den Federn und nach Niedernhausen zum

Zug marschieren. Aus diesem Grunde war ich sehr glücklich, dass die Linie 22 am 1. September 1968 endlich in Betrieb ging und ich dadurch etwas länger schlafen konnte. Zur Einweihung der Buslinie kam auch die politische Prominenz mit Landrat Dr. Günther, dem Oberbürgermeister der Stadt Wiesbaden, Rudi Schmitt, und unserem damaligen Bürgermeister Heinrich Ernst. Diese stiegen unter den musikalischen Klängen des Oberjosbacher Spielmannszuges (da spielte ich auch auf der Querflöte mit) aus einem alten Bus vom Typ Daimler Benz an der Haltestelle in der Untergasse aus. Ich musste jeden zweiten Samstag zur Arbeit fahren und habe mir eine Schüler-, Lehrlingskarte gekauft, diese galt für 6 Tage

die Woche und kostete 6,00 DM. Der Fahrpreis für die einfache Fahrt betrug für Kinder 0,60 DM und für Erwachsene 1,20 DM. Meine Erziehungsbeihilfe in Höhe von monatlich 75,00 DM im 1. Lehrjahr, die mir von meinem Ausbildungsbetrieb gezahlt wurde, habe ich zu einem Drittel für die Busfahrten ausgegeben. In den dreieinhalb Jahren, bis zum Ende meiner Ausbildung, fuhr ich täglich mit dem Bus. Das Busfahren hatte für mich nicht nur den Zweck von zu Hause auf die Arbeit und wieder zurück zu fahren, sondern es gab auch einen schönen Nebeneffekt, man lernte viele nette junge Leute kennen, die morgens und auch abends mit unterwegs waren und somit die Fahrzeit kurzweilig machten.



Das Schwarze Brett

Vereinsring Oberjosbach e.V. - VRO

von Stephan Brandmüller

„Bewährtes erhalten und weiterentwickeln, neue Herausforderungen annehmen“ unter diesem Motto stelle ich mir die Zusammenarbeit mit den hiesigen Mitgliedsvereinen zum Wohle aller Oberjosbacher Bürgerinnen und Bürger vor. Bin Stephan Brandmüller, seit Mai 2018, neu gewählter 1. Vorsitzender des Vereinsrings Oberjosbach (VRO).

Es gibt reichlich Aktionen und Aktivitäten, die von der Dorfgemeinschaft und ihren Vereinen initiiert, durchgeführt und auch gerne angenommen werden, wie die große Resonanz immer wieder bestätigt.

Ob es der Erhalt der Rituale bei der traditionellen Kerb mit Umzug durch den ganzen Ort oder das beachtete kulturelle Angebot der Theaterfreunde Oberjosbach ist, ob kreative Tanzgruppen, Tischtennis aller Altersklassen oder die fröhliche und erfolgreiche Boule Gruppe der Turngemeinschaft, ob der roman-

tische Adventsmarkt im Herzen des Dorfes oder der Maskenball mit Familienfasnacht in fantastischem Ambiente; all diese Angebote sind aus Oberjosbach nicht mehr wegzudenken.

Auch wenn die Liste der Feste, Feiern und Aktionen damit noch lange nicht vollständig ist, gibt es für den VRO seit August diesen Jahres ein neues **"Lieblingskind"**: die ganzjährige Vermietung des von der Gemeinde gepachteten, sanierten **Wiegeraums im Alten Rathaus** von Oberjosbach (vgl. Titelbild der letzten Oberjosbacher Dorfzeitung). Jeder Bürger, jeder Verein, jede Jugendgruppe, jeder Gewerbetreibende kann dieses Kleinod des Ortes privat für seinen Geburtstag, für Lesungen, Kaffeeklatsch oder Weinproben, ja sogar Trauungen tageweise anmieten.



Noch Plätze frei!

Das nächste Großereignis wirft seine Schatten voraus: **825 Jahre Oberjosbach in 2021**, verbunden mit dem gesicherten Nachweis von „500 Jahre Oberjosbacher Kerb“.

Der "Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V." trat an den Vorstand des VRO heran mit der Bitte, beim "brain storming", der Planung und Vorbereitung, der Bildung von Arbeitsgruppen sowie der Bündelung aller verfügbaren Kräfte mitzuwirken. Diese neue Herausforderung werden wir gern mit all unseren Möglichkeiten annehmen.

Der Vorstand des VRO erneuert hiermit den Aufruf an alle Oberjosbacher Mitbürgerinnen und Mitbürger, an Freiwillige, Kreative und Aktive: **Bringt Euch ein, seid bereit, das nächste Ereignis nach Eurem Geschmack mitzugestalten.**

Wer Oberjosbach liebt, macht mit!

Mieten / Konditionen

| | |
|------------------------------|-------------|
| Oberjosbacher Vereine: | 40,-- €/Tag |
| Ansässige Privatpersonen: | 60,-- €/Tag |
| Hiesige Gewerbetreibende: | 80,-- €/Tag |
| Auswärtige Gewerbetreibende: | 120,--€/Tag |
| Zu hinterlegende Kautions: | 200,-- €. |

Neben der einwandfreien, neuen Toilettenanlage sind im Mietpreis Küchenbenutzung und Getränkekülschrank inklusiv. Bei Bedarf können auch Tische, Stühle, Geschirr, Gläser etc. gestellt werden.

Bankverbindung:

vrbank Untertaunus eG, Idstein
IBAN: DE70 5109 1700 0020 9272 08

Auskunft, Anfragen

Stephan Brandmüller
Festnetznummer: 06127 7064060
Email-Adresse:
vorstand@vereinsring-oberjosbach.de

Buchungen Wiegeraum:
Email:
wiegeraum@vereinsring-oberjosbach.de

Nach der Vertragsunterzeichnung können Sie ihren Event auch sicher planen. Bei kurzfristiger Stornierung (eine Woche vorher) behalten wir die Hälfte der Miete ein.

Neues aus der Dorfmitte

Die Bäckerei Debo Niedernhausen, schloss am 31.12.2018 ihre Backstube in Oberjosbach für immer. In der Dorfmitte (Am alten Rathaus) verkauft jetzt die Bäckerei Bohrmann Brot und Backwaren. Sie ist ganztags geöffnet. Auch Kaffee und Kuchen sind im Angebot.

Jubiläen 2019 in Oberjosbach
13.07.2019 10-Jahre Gussbachboules

Gaststätte im Dorfgemeinschaftszentrum. Namens- und Betreiberwechsel

Nach 37 erfolgreichen Jahren hat die Fam. Hofmann im April 2018 das letzte Bier ausgeschenkt.

Im Okt. präsentierte sich der neue Wirt mit geändertem Namen der Gastronomie, neu: „Im Taunusgarten“. Die neuen Gastgeber führen das bewährte Konzept der „Alten Bauernstube“ mit regionaler Küche weiter. Die Redaktion wünscht den neuen Pächtern viel Erfolg und gutes Gelingen.