

Oberjofbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein - 800 - Jahre - Oberjofbach

Aufgabe Nr. 45/ November 2021

500 Jahre Kerb
in Oberjofbach
1521 - 2021



Der Blick der Kerbemädcher + -Burschen zur 500jährigen Kerb



Redaktion: Nov. 2021

Wir haben uns orientiert bei den aktiven Kerbe-Mädcher und -Burschen mit der Frage: „Was bedeutet euch „ 500 Jahre Kerb in Oberjosbach?““. Sie haben uns nett und hoffnungsvoll geantwortet. Stellvertretend für die aktiven Mitglieder des Vereins. Der 1. Vorsitzende Phillip Martin, die 2. Vorsitzende Rebecka Kleber, die Pressewartin Jacqueline Thieme.

Was bedeutet die Kerb für uns?

Werfen wir zuerst mal einen Blick auf die Entstehung und Geschichte unseres Vereines. Im Oktober 2021 hat die Kerbe-gesellschaft Veilchenblau in Oberjosbach, wie vor 500 Jahren die Kerb gefeiert.

Unsere geliebte Kerbe Tradition, die bis heute über viele Generationen sich stolz fortsetzte, wurde das erste Mal 1521 erwähnt. Es ist anzunehmen, dass die Kerb

über die vielen Jahrhunderte regelmäßig gehalten (gefeiert) wurde. In den Kriegsjahren des 19. Jahrhunderts verlor die Kerb leider an Stellenwert. Es wurde eine Zeit lang keine Kerb gefeiert. Ab 1945 bis Ende der 1950-iger Jahre feierte man mit Tanz, Schaustellern, in den Gasthäusern und im Dorf, traditionell die Kerb mit Umzug, Baum und Gickelschlag.

In den Folgejahren schien die Kerb verloren zu gehen. Mit der Initiative des Pfarrgemeinderates wurde 1968 die Tradition wiederbelebt, sodass sich die damalige Jugend entschied, wieder eine gemeinsame Kerb zu feiern.

Zum Glück! Aus dem gemeinsamen Feiern folgte 1974 die Vereinsgründung der Kerbe-gesellschaft Veilchenblau, ein eingetragener Verein.

In den Jahrhunderten zuvor wurde die Oberjosbacher Kerb durch die Wirte des Dorfes unterstützt. Mit der Einweihung des Gemeinschaftszentrum wurde es über das zweite Oktoberwochenende immer zur Kerbe-Residenz.

Außer in den Jubiläumsjahren 1994/1999 wurden am Turnplatz in Oberjosbach, „Zeltkerben“ gefeiert. Von den Zeltkerben wird bis heute noch geschwärmt.

Im Jahre 2000 wechselte der Kerbe Ort vollständig zum Dorfgemeinschaftszentrum. Es wurde auch deswegen gebaut, weil es die Kerb erforderte. Auch hier wird das Brauchtum bis heute gelebt und gefeiert.

Wie war unsere letzte Kerb?

Aufgrund des Covid-19-Virus musste unser geliebtes Fest im Jahre 2020 leider zum ersten Mal in der Vereinsgeschichte der Kerbe-gesellschaft Veilchenblau e.V. abgesagt werden. Diese Entscheidung fiel uns nicht leicht, wie ihr euch bestimmt vorstellen könnt. Im Jahr 2021 konnten die Oberjosbacher Feiwütigen endlich wieder Kerb feiern – auch wenn in eingeschränkter Form.

Die Vorbereitungen begannen in den frühen Freitagmorgensstunden, wo auch ein Baum

Der historische Nachweis von 1521 zur Oberjosbacher Kerb

von Wulf Schneider

Was für ein Ereignis – 500 Jahre Kerb in Oberjosbach – stolz auf die Geschichte sein darf man auch als Josbacher, vor allem, wenn es um die Kerb geht. Es wird berichtet, dass 1321 die neu erbaute Kapelle zu Ehren der heiligen Jungfrau Petronella und des heiligen Bekenner Pankratius eingeweiht wurde. Deren Reliquien hier liegen. Man könnte annehmen, dass von da an eine Kirchweih gefeiert wurde.

Der reale historische Nachweis zu diesem Termin datiert später, über eine Bluttat wird berichtet, die 1521 schon die Gemüter der Josbacher erregt hatte. Was war passiert an der Kerb 1521 ?

In der Chronik wird vermerkt: „Bei der Kirchweih zu Oberjosbach wird ein Angehöriger des Grafen Phillipp des Altherm namens Junghenne von Königshofen im Selbacher Grund, von einem königsteinischen Diener namens Heinrich Eppstein, der dort Wein schenkte, „ohne hochbewegliche Ursachen“ mit dem Messer erstochen. Auf Bitten der hinterlassenen Erben desselben fordert der Graf Philipp am 22. Okt. 1521 jedermann auf, dem Eppsteiner keinen Vorschub zu leisten, sondern das Rechtsverfahren wider ihn zu fördern.“

durch unsere Kerbeburschen und fleißigen Helfer aus dem Wald geholt, geschmückt und samt Schlagges in der Ortsmitte aufgestellt wurde. So wusste jeder – „In Gussbach do is Kerb“

Mit dem Gottesdienst, welcher in diesem Jahr schon freitags in der Kirche Sankt Michael stattfand, wurde die Kerb 2021 eröffnet. Tradition muss sein! Da es sich bei der Kerb um das Kirchweihfest handelt, sollte dieser Termin auch ein fester Bestandteil dieses Festes sein. Im Anschluss wurde die Kerb eingeweiht in der Gaststätte zum Lindenkopf.

Bei traumhaftem blauem Himmel konnte samstags der obere Parkplatz des Dorfgemeinschaftszentrums in ein Festgelände verwandelt werden. Die Freiwillige Feuerwehr Oberjosbach stellte uns die Fahrzeughalle zur Verfügung, sodass wir eine Bühne für unsere Band aufbauen konnten.

Auch die Oberjosbacher Vereine unterstützen sich gegenseitig. Am Nachmittag wurde die Kerb mit der Hessentaler Partyband und vielen Kerbbegeisterten und Freunden ordentlich gefeiert.

Sonntags ging es dann pünktlich um 8 Uhr für unsere Kerbeborsch und Kerbemädcher auf zum Weckruf. Dieser endete dann zum Frühschoppen mit der Blaskapelle Kunterbunt, unter der Leitung unseres „Meckes“, bei strahlendem Sonnenschein wieder auf dem oberen Parkplatz des Gemeinschaftszentrums, wo dann noch bis zum Nachmittag gefeiert wurde.

Nun zu der Frage, was bedeutet die Kerb für uns?

Auch nach 500 Jahren verstehen es die Oberjosbacher/innen zu feiern und gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen. Die Tradition wird nach wie vor über Generationen übertragen, sodass wir unsere Kleinsten, die Kerbemäuse und auch die Jugendgrup-



Baumstellen Kerb 2019

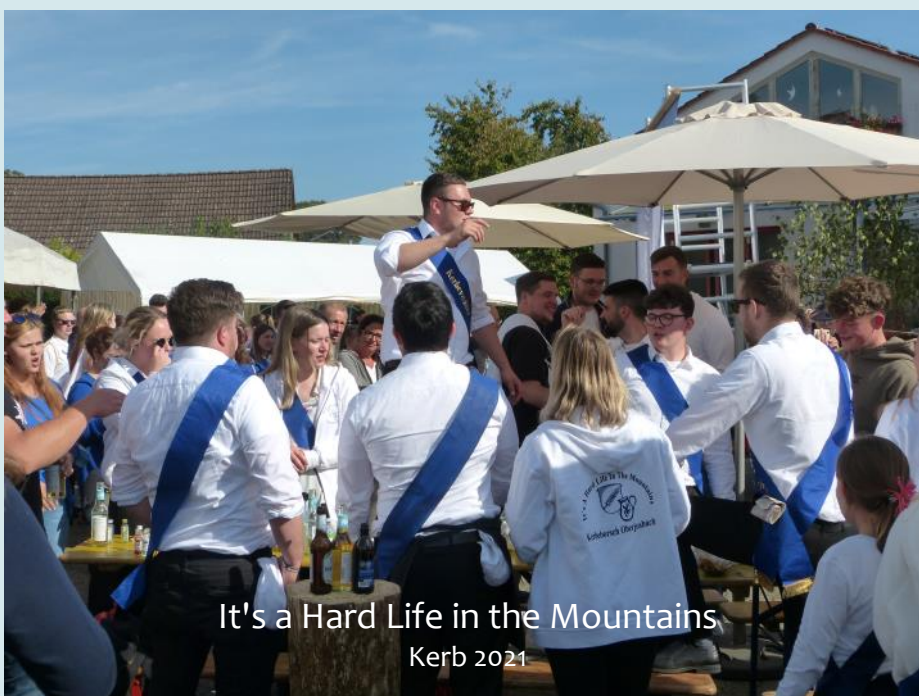
pe, im Vereinsleben einbinden und bis zu den aktiven Kerbeborsch und Kerbemädcher begleiten.

Wir Oberjosbacher profitieren von einer großartigen Gemeinschaft und einem super Zusammenhalt im ganzen Ort. Ein Verein ist nur so gut, wie seine Mitglieder.

Auf die Frage, was die Kerb für uns bedeutet, wird wahrscheinlich jeder etwas anderes antworten. Für die einen ist es das Wiedersehen seiner Jugendfreunde, die Tradition des nächtlichen Eierbackens, der Weckruf am Morgen mit seinen Stationen, der gemeinschaftliche Umzug, der legendäre Kerbetanz, vielleicht auch der Apfelwein oder Fanta Korn - einfach das Miteinander, wenn wieder der ganze Ort aufgeregt seit Wochen auf dieses eine besondere Wochenende im Oktober hin fiebert. Wenn die Eltern unseren Kleinsten noch einmal das Kerbegeld für die Süßigkeitentüte aufstocken und jeder mit anpackt, damit wir die Kerb zu einem legendären Event zusammen gestalten können.

Und was uns die letzten zwei Jahre gelehrt haben, der Kerbeverein schätzt die Traditionen, gibt sie an die nächsten Generationen weiter, aber ist auch flexibel. Gemeinsam können wir uns auch an neue Situationen anpassen, sind spontan und schon voller Vorfreude auf die nächsten 500 Jahre.

Die Kerbegesellschaft Veilchenblau e.V. freut sich auf viele weitere Kerbejahre gemeinsam mit euch in unserem schönen Oberjosbach.



It's a Hard Life in the Mountains
Kerb 2021

Der historische Aussichtsturm auf dem Küppel

von Oberjosbach und Ehlhalten

Von Bernhard Heckmann, Gerhard Brusius und Wulf Schneider

Auf älteren Ansichtskarten aus der Zeit um 1900 ist auf dem Küppel (Berggipfel bei Oberjosbach / Ehlhalten, früher: Kippel genannt) ein Aussichtsturm abgebildet.

Was hat es damit auf sich? Heute sind auf dem Küppel noch die Reste von 4 Betonfundamenten mit Eisenbeschlägen vorhanden. Diese Relikte haben uns bewogen, die Geschichte des ehemaligen Aussichtsturms auf dem Küppel aufzuarbeiten und unsere Erkenntnisse der Oberjosbacher Bevölkerung mitzuteilen.



ßen (1890 – 1905) wurde der Küppel wegen seiner sehr guten Rundumsicht als Standort für Trigonometrische Punkte (TP) III. Ordnung ausgewählt.

Der nassauische TP, der um 1860 festgelegt wurde, ist örtlich nicht mehr sichtbar, der preußische TP, der 1903 mit Granitpfeiler



Der frühere Aussichtsturm

Der Aussichtsturm auf dem Küppel wurde 1895 durch das „Hessische Pionier-Bataillon Nr. 11“ errichtet, das zu dieser Zeit in Mz-Kastel stationiert war und gleichzeitig einen neuen Weg durch das Silberbachtal bei Ehlhalten baute. Der Turm wurde aus Eichenstämmen gebaut, hatte näherungsweise einen quadratischen Grundriss und eine Höhe von etwa 10 m. Die Aussichtsplattform war etwa 3 m x 3 m groß und über 2 (oder 3) Leitern zu erreichen

Die heute noch erhaltenen Fundamentreste bilden ein unregelmäßiges Viereck mit Seitenlängen zwischen 3,5 m und 3,9 m. Sie weisen darauf hin, dass die vier Turmecken grob nach den vier Haupt-Himmelsrichtungen Nord (N), Ost (O), Süd (S) und West (W) ausgerichtet waren.

Der Küppelturm

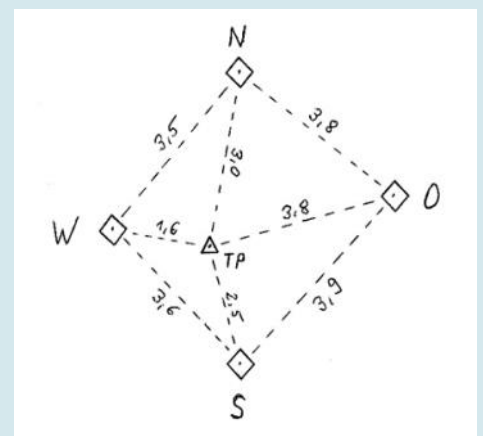
Der Kippel ist eine etwa 434 m hohe Erhebung zwischen Oberjosbach und Ehlhalten. Die Gemarkungsgrenze zwischen beiden Orten, die gleichzeitig Kreisgrenze zwischen dem Rheingau-Taunus-Kreis und dem Main-Taunus-Kreis ist, verläuft darüber.

Punkt der Landesvermessung.

Dass sich vor rund 120 Jahren auf dem Küppel ein Aussichtsturm befunden hat, ist nicht ungewöhnlich. Denn auch bei den früheren Landesvermessungen des Herzogtums Nassau (1853 – 1862) und des Königreichs Preu-

vermarkt wurde, dagegen schon. Er ragt etwa 25 cm aus dem Boden heraus und steht zurzeit etwas schief. Der nassauische TP liegt etwa 9,5 m südöstlich des preußischen TP.

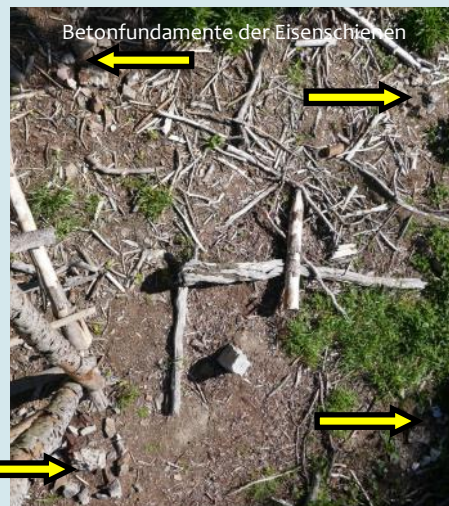
Seinerzeit wurden auf diesen TP mit einem Theodolit die Horizontalwinkel zu anderen benachbarten TP gemessen, die meist auch auf den höheren Erhebungen festgelegt wurden (z.B. Rossert und Kellerskopf).





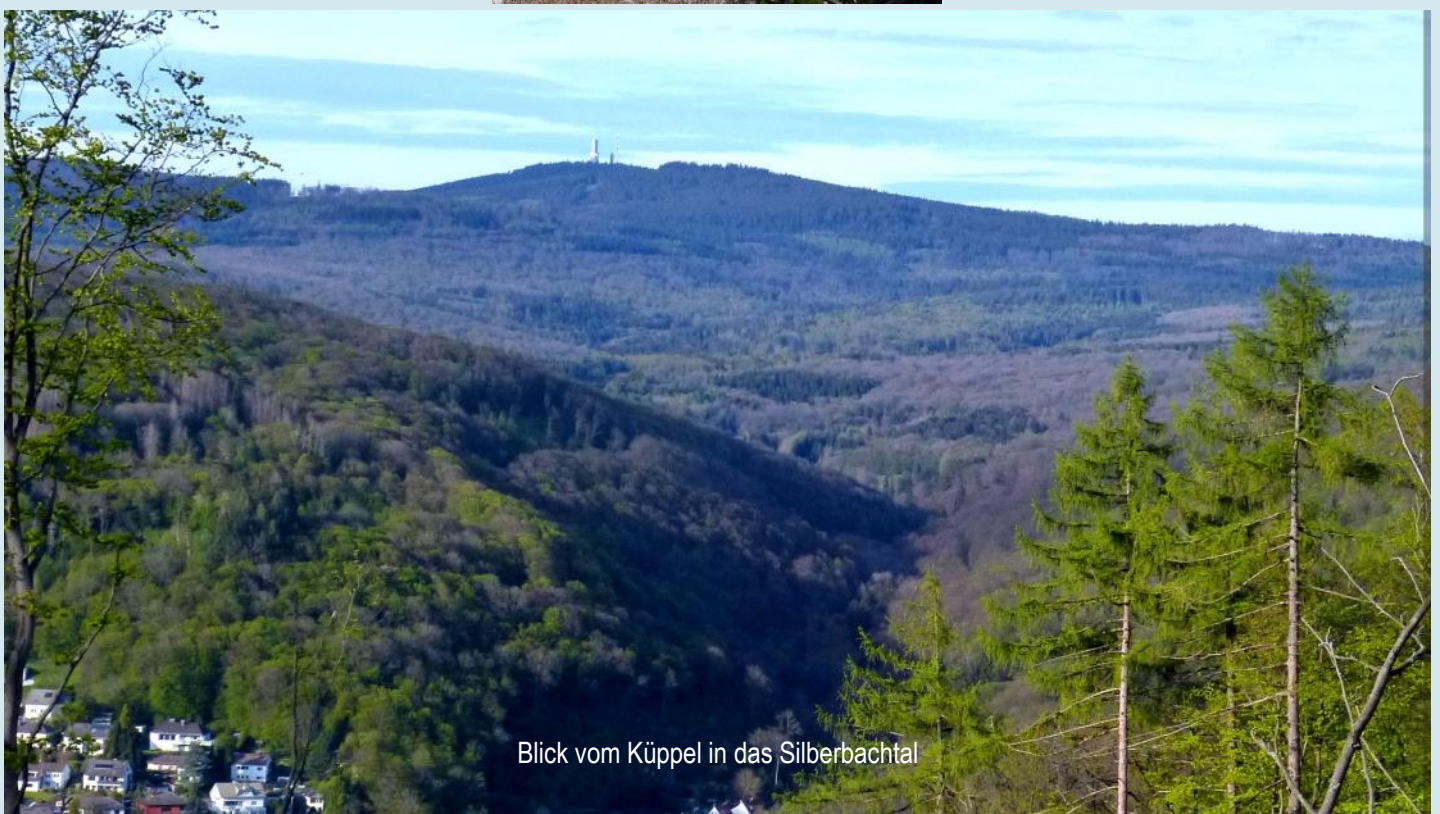
Die vier Fundamente sind in diesem Bild durch Steinkreise gekennzeichnet: Links unten das West-Fundament (W), rechts unten das Süd-Fundament (S), rechts oben das Ost-Fundament (O) und links oben das Nord-Fundament (N).

Die Unterhaltung des Turmes als Aussichtsturm oblag der örtlichen Sektion des Taunus-Clubs. Er hat den 1. Weltkrieg noch überdauert, wurde allerdings 1920 „niedergelegt“ bzw. geordnet abgebaut. Die Eisenschienen an den Betonfundamenten, an denen die vier Eckposten des Turmes befestigt waren, haben noch in den 1950er Jahren über 1 m her-



ausgeragt. Heute sind nur noch kleine Eisenreste an den Betonfundamenten zu finden.

Interessant ist, dass sich der 1903 festgelegte preußische TP innerhalb der vier Turmfundamente befindet. Da die Preußische Landesvermessung primär zu militärischen Zwecken durch den damaligen Generalstab erfolgte, liegt es nahe, dass der Aussichtsturm auch für die Landesvermessung genutzt wurde. Die Bauart des Turmes lässt allerdings darauf schließen, dass es lediglich ein Erkundungsturm gewesen sein kann, kein Beobachtungsturm.



Blick vom Küppel in das Silberbachtal

Der Heimatforscher Johann Jungels (Niederjosbach) berichtet zum Küppelturm

Vor 1900

Das Gerüst des Turmes wurde von Preußischen Pionieren (Pionierbataillon Nr. 11) auf dem Küppel in 434m Höhe gebaut. Es war etwa 10 m hoch, seine Plattform betrug ca. 3 x 3 m und war aus Eichenstämmen errichtet.

Der Turm wurde nach der Wehrübung vom Ehlhalter Taunusclub übernommen und zu einem Aussichtsturm ausgebaut. Über die entstandenen Kosten ist heute nichts bekannt.

1909

Es wurden kleine Schäden behoben, von wem ist nicht bekannt, denn der Ehlhalter Taunusclub wurde im selben Jahr aus der Mitgliederliste des Gesamtvereins gestrichen.

1914

Der Bau-Abteilung des Taunusclubs (Stammklub) wurden größere Schäden am Turm gemeldet. Man fühlte sich aber dafür nicht zuständig, da der Verein (Ehlhalten) nicht mehr Mitglied war.

1924

In der von der Bau-Abteilung des Stammclubs geführten Liste aller Bauwerke des Gesamt-Taunusclubs war der Küppelturm nicht mehr aufgelistet.

Nach Aussage von Karl Bischoff, dem Leiter der Bauabteilung, ist dieser Turm unmittelbar nach Kriegsende niedergelegt worden.

Stationen des Pionierbataillon Nr. 11

Quelle: Auler: "Geschichte des Hessischen Pionier-Bataillons Nr. 11",

Stiftungstag:

1. März 1842 (AKO 27.08.1866)

Pionier Bataillon Nr. 11,
02.10.1866

Hessisches Pionier-Bataillon Nr. 11,
07.11.1867

Kurhessisches Pionier-Bataillon Nr. 11,
27.01.1902

Bataillons-Parademarsch
"Großherzog Friedrich von Baden"

27.08.1866: Aus 6 verschiedenen Formationen (aus der Kurfürstlichen Hessischen Pionierkompanie, dem Herzoglich Nassauischen Pionier-Detachement, den zwei Preußischen Reservepionierkompanien aus den Bundesfestungen Mainz und Luxemburg sowie der 1. und 2. Pionierkompanie des I. Reserve-Korps (Danzig und Deutz)) durch Kabinettsorder zusammengestellt als Pionier-Bataillon Nr. 11 in Mainz-Kastel stationiert.

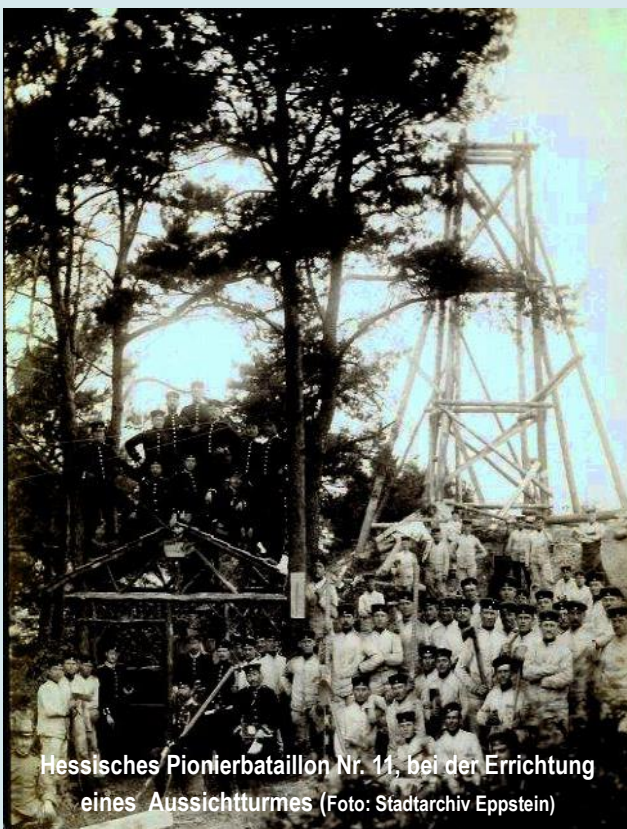
24.01.1899: Durch allerhöchste Kabinettsorder die Tradition der vormals hessischen Pionier-Einheiten verliehen. Das Bataillon führte seither die Bezeichnung "Hessisches Pionier-Bataillon Nr. 11".

07.07.1867: Verleihung der Fahne

05.11.1866 bis 30.09.1901: Mainz-Kastel ab

01.10.1901: Hannoversch Münden,
Pionierkaserne

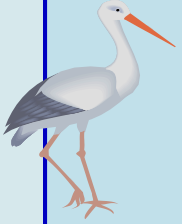
02.08.1914 Mit der Mobilmachung stellte das Pionier-Bataillon zwei Feld-Bataillone, zu je 3 Kompanien, und einen Scheinwerfer-Zug auf.



Hessisches Pionierbataillon Nr. 11, bei der Errichtung eines Aussichtturmes (Foto: Stadtarchiv Eppstein)



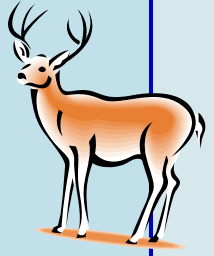
„Küppelturm 2021“, Hochsitz am TP Messpunkt
Foto: Redaktion



Leben mit der Natur

Vogel des Jahres 2021

Rotkehlchen



Von Andrea Kerremans

„Mehr Gartenvielfalt“ – so lautete der Slogan für das Rotkehlchen, das damit in der ersten öffentlichen Wahl des NABU und des LBV (Landesbund für Vogelschutz) zum aktuellen Vogel des Jahres gewählt wurde.

Die Resonanz war so groß, dass nun jährlich von Oktober bis Mitte November öffentlich über den nächsten Vogel des Jahres abgestimmt werden soll.

Das Rotkehlchen trägt den Titel nach 1992 bereits zum zweiten Mal und lenkt nun wieder die Aufmerksamkeit auf den wohl bekanntesten Gartenvogel. Das Rotkehlchen ist in unserer Gegend meist ganzjährig in Gärten und Parks präsent. Zur Brut sucht es gerne Wälder mit genügend Unterholz in der Nähe von Gewässern auf. Rotkehlchen gehören zu den unerschrockenen Gartenvögeln und trauen sich gerne in die Nähe des Menschen, vor allem, wenn bei der Gartenarbeit durch die aufgelockerte Erde der Zugang zu etwas Fress-



barem wie Insekten, Würmern, Spinnen oder Schnecken erleichtert wird. Bei Gefahr lassen sie ein kurzes und hartes „tick“ oder ein hohes „siiip“ ertönen. Ihr Gesang aus schnellen, hohen und feinen Tönen

klingt manchmal etwas traurig, wenn er sich zum Ende hin in einzelnen Tönen verliert.

Rotkehlchen leben in Westeuropa und sind sogar in Sibirien zu finden. Je südlicher ihr Lebensraum, umso eher bleiben sie auch im Winter vorort und beginnen im Dezember mit der Balz. Anfang April beginnt dann die Brutzeit, die bis Ende Juli andauert. Zwischen drei und sieben Eier legt ein Weibchen und nach 12 – 15 Tagen schlüpfen die Küken. Da diese bereits nach ca. 15 Tagen das Nest verlassen ist eine zweite Brutzeit eines Paares nicht selten.

Aktuell gilt das Rotkehlchen als nicht gefährdet, der Rückgang von offenen Landschaften und eine zunehmende Bebauung lassen die Zahlen jedoch sinken. In Südeuropa ist zusätzlich die Jagd auf die Vögel verantwortlich.

Was kann man für das Rotkehlchen tun? Der Verzicht auf Gärten aus Stein und stattdessen eine vielfältige, artenreiche und gerne auch mit dichterem Hecken und Sträuchern ergänzte Gartengestaltung können der Arterhaltung nutzen.

(Quelle: <https://www.nabu.de/>)



Baum des Jahres 2021

Europäische Stechpalme (*Ilex aquifolium*)

Von Andrea Kerremans

Die Europäische Stechpalme (*Ilex aquifolium*) ist der 33. - Baum des Jahres.

Eine Palme, die keine ist? Der Baum wurde schon im 16. Jahrhundert Stechpalme genannt, was mit dem Palmsonntag zusammenhängt: Aus Mangel an echten Palmen nutzte man in Mitteleuropa Stechpalmenzweige bei den Prozessionen. Im Nordwesten Deutschlands nennt man sie auch „Hülse“ (in den Niederlanden Hulst), im englischsprachigen Raum „Holly“.

„Sie wirkt wie eine Exotin in unserer mitteleuropäischen Landschaft. Alle heimischen Laubbäume werfen hier im Herbst ihre Blätter ab. Die Stechpalme tut es nicht. Sie ist immergrün und behält ihre Blätter sommers wie winters, jedes über drei Jahre und länger. Ungewöhnlich sind auch ihre satt dunkelgrün glänzenden Blätter. Sie sind ledrig-steif und haben einen welligen und mit unangenehm spitzen Stacheln bewehrten Blattrand.“



Nicht wenige werden sich fragen, ob sie überhaupt ein Baum ist. Man kennt sie doch eher als ein strauchartiges Gehölz in Laubwäldern, meist ein, zwei Meter, gelegentlich auch mal bis zu fünf Meter hoch, doch eher in die Breite gehend, umgeben von Ablegern aus bewurzelten Seitenästen und ausgetriebenen Wurzelsprossen. Die Antwort ist einfach: Die Stechpalme kann beides – Baum oder Strauch sein – abhängig von den Lichtverhältnissen. Auf sehr lichten Waldstandorten oder in Grünanlagen oder Gärten – dort kann man sie sehen, hoch aufgeschossen, oft mit einem geraden, bis in die Spitze ziehenden Stamm, vom Wuchs her an die kegelförmige Gestalt von Nadelbäumen erinnernd.“ (Dr. Rudolf Fenner, Stiftung Baum des Jahres)
Die Stechpalme ist in Europa heimisch, auch wenn hier vor über zwei Millionen Jahren



eher subtropisches Klima herrschte. Sie passte sich den sich ändernden Verhältnissen an und ist somit als Relikt aus einem anderen Erdzeitalter erhalten geblieben.

Die Stechpalme blüht meist zart rötlich oder cremefarben im Mai, teilweise bis in den Juni hinein. Die männlichen und weiblichen Blüten wachsen an getrennten Bäumen. Ab Juli bilden sich kleine kugelige leuchtend rote Früchte, die meist bis zur nächsten Blüte am Baum bleiben. Eher selten werden sie von

Vögeln gefressen, für den Menschen sind sie auch in kleinen Mengen giftig.

Ende des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts erfreuten sich die dunkelgrünen Zweige vor allem als Weihnachtsschmuck besonderer Beliebtheit, so dass große Mengen in den Wäldern geerntet und sogar per Eisenbahn exportiert wurden. Die Art drohte aus den Wäldern zu verschwinden und so steht die wildwachsende Stechpalme in Deutschland seit 1935 unter Naturschutz. Sie ist bei

uns als Weihnachtsschmuck weitgehend verschwunden. Im Stechpalmenland Großbritannien und in Nordamerika spielt sie aber immer noch eine prägende Rolle in der Weihnachtszeit. In den USA deckt man den enormen Bedarf durch große Stechpalmen-Plantagen („holly-farms“).

Gut zu wissen:

Im hessischen Braufels steht die wohl stärkste Stechpalme: Stammumfang 3 Meter, 8 Meter hoch, geschätzt mehr als 270 Jahre alt.

In England und Irland finden sich 20 Meter hohe und um die 500 Jahre alte Bäume.

Harry Potters magischer Zauberstab bestand aus einem geschnittenen Ast einer Stechpalme. Früher nutzte man das Holz tatsächlich wegen seiner Härte auch für Zahnräder, Flaschenzüge, Werkzeugstiele oder auch Spazierstöcke. Franz Liszt hatte einen, Johann Wolfgang von Goethe sogar zwei. Sie sind im Goethe-Haus in Weimar zu besichtigen.

(Quelle: Wodarz - Stiftung www.baum-des-jahres.de)

Blattausbildungen der Europäischen Stechpalme (*Ilex aquifolium*).



Links ein Blatt aus ca. 1,50 m Höhe, rechts eines aus ca. 4–5 m Höhe, bei dem nur drei Stacheln ausgebildet sind: ein normaler an der Blattspitze, ein verkleinerter links unten sowie ein extrem verkleinerter rechts unten.

(Foto: Quelle Wikipedia)

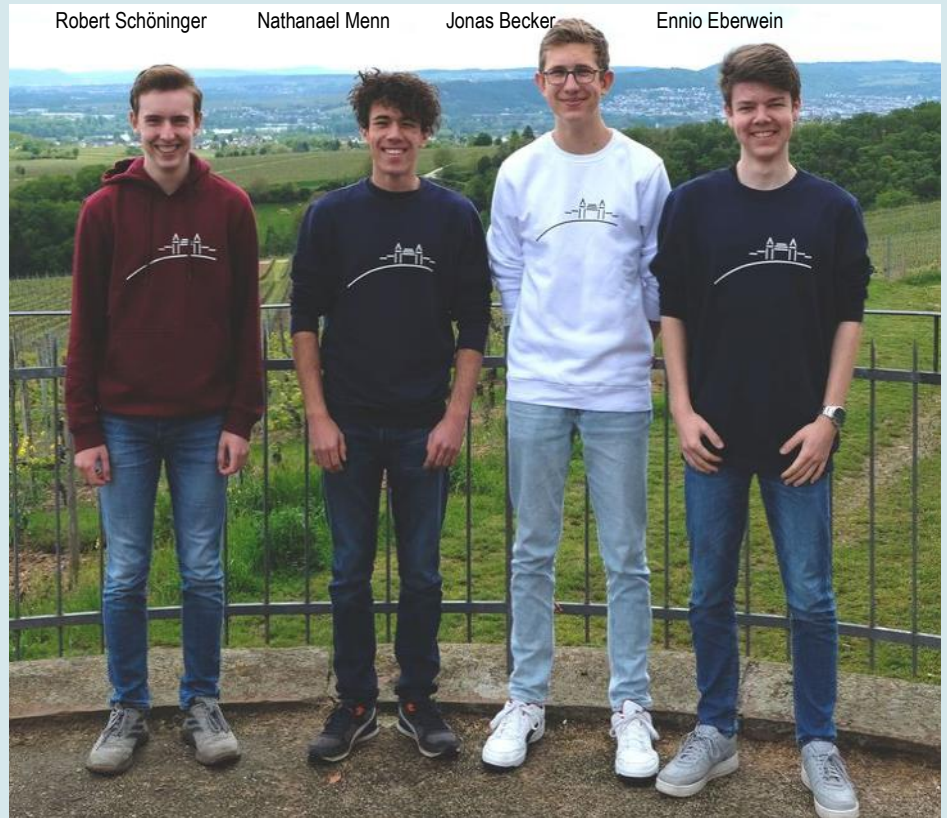


Die Idee kommt aus Oberjochbach Publikums Bester 2021 bei „JUGEND GRÜNDET“

„JUGEND GRÜNDET“ ist eine Initiative für Schüler in Deutschland, mit guten Ideen, die den Erfolg ihrer Idee durch vermarkten lernen sollen. Zum Beispiel, wie gründe ich eine Firma, die meine Produktidee herstellt und vermarkten kann. Diese Aktion wird bundesweit ausgeschrieben und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung unterstützt, ähnlich „Jugend forscht“. 665 Teams haben 2021 am Wettbewerb mit 3726 Schülern teilgenommen.

3.128 Webseitenbesucher haben im Rahmen des Bundesfinales online abgestimmt. Das Team „MyTrest“ von der Internatsschule Schloss Hansenberg in Geisenheim konnte die meisten Stimmen für sich gewinnen. Ihre Produktidee ist nachhaltig und zu 100 Prozent recyclingfähig. Die Schale für Obst und Gemüse ist in kürzester Zeit kompostierbar. So der Text der Veröffentlichung bei „Jugend Gründet“.

Was hat Oberjochbach damit zu tun? Eine der Ideen, die es unter die Besten 10 und auf den 1. Platz der Online-Abstimmung gebracht hat, nahm in der „Bohnheck“ (Straße in Oberjochbach) ihren Anlauf. Ennio Eberwein, Schüler im Schloss Hansenberg (Rheingau), wohnt in der Nachbarschaft der Kelterei „Apfelundwein-Oberjochbach GbR“. Seine Beobachtungen am Kelterort und die Idee den Trester (ausgepresste Apfelschnitzel) sinnvoll zu ver-



werten, brachten ihn mit seinem Team auf die Idee ein nachhaltiges Verpackungsmaterial mit Zukunftspotential aus Apfeltrester herzustellen. Die Kelterei lieferte dazu das Rohmaterial.

Auszug aus dem Bewerbungstext der Schüler.

Schülerteam: Ennio Eberwein, Jonas Becker, Nathanael Menn, Robert Schöninger (Teamsprecher)

Jeder kennt es: Dick in Plastik verpacktes Obst und Gemüse. Muss das sein? Diese Frage haben wir uns gestellt, und wir kamen zu einem klaren Ergebnis: Nein! Wir haben mit „MyTrest“ eine natürliche Alternative geschaffen, die nicht nur der Umwelt, sondern auch Ihnen hilft Umweltverschmutzung, Klimawandel, Gesundheitsgefährdung zu vermeiden. Viele Millionen Tonnen Plastikmüll treiben in unseren Ozeanen. Die Produktion von Plastik und auch Alternativen verbraucht viel Wasser und treibt mit hohen CO2 Ausstößen den Klimawandel voran und Mikroplastik verseucht die Umwelt und die Körper von Lebewesen.

„MyTrest“ liefert eine neue, natürliche Alternative – zum Beispiel eine kompostierbare Öko-Schale. Wir haben eine flexible Schale aus natürlichen Rohstoffen entwickelt, die recyclingfähig ist. Natürlich hergestellt aus Apfeltrester und Pilzmycel ist sie simpel in der Produktion. Durch die 100%ige Kompostier-



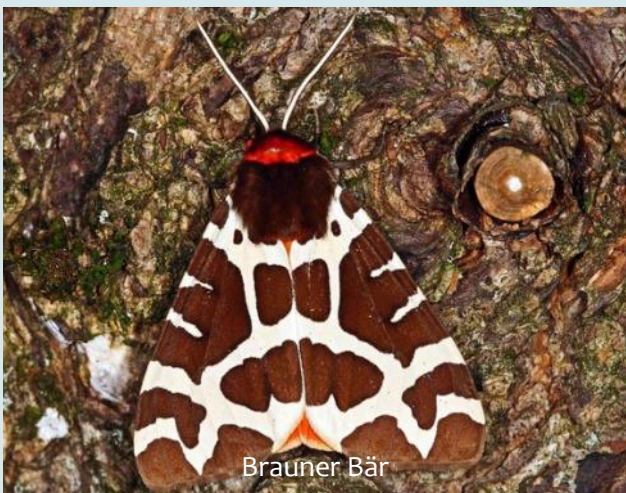
barkeit nützt sie der Umwelt. MyTrest setzt keinerlei giftige Stoffe ein, um Mensch und Umwelt zu schützen. Und ehrlich: Wer isst schon gerne Mikroplastik im Obst? Weitere Themen der Bewerbung. Der Rohstoff ist natürlich und lokal erhältlich. Er ist ökologisch, vielseitig verwendbar und günstig. Umwelt und Kundschaft haben viele Vorteile mit „MyTrest“.

Was ist die Vision von „MyTrest“? Unser Produktionsverfahren ist vielseitig einsetzbar. Langfristig wollen wir für alle Verpackungen eine umweltfreundliche Alternative bieten können. Mit flexiblen neuen Formen und neuen Mischungen der Rohstoffe können wir „MyTrest“ ständig für die Kunden weiterentwickeln und neue Formen gestalten. Beispiele: Eierkartons, Schachteln für unterschiedliche Anwendungen. Unsere Vision ist es, die Umwelt vor Müll zu beschützen und dem Klimawandel entgegenzuwirken!



Der „Braune Bär“ ist Schmetterling des Jahres 2021

Der „Braune Bär“ (*Arctia caja*), ein Nachtfalter, ist der Schmetterling des Jahres 2021. Der Braune Bär ist in den letzten Jahren seltener geworden. Man findet ihn auf Wiesen, Waldrändern und Gärten. Er ist Nahrungsquelle für Fledermäuse. Weltweit zählen rund 11.000 Arten zu den Bärenspinnern (*Arctiinae*). In Mitteleuropa kommen 61 Arten vor. Oftmals handelt es sich um auffällig gefärbte Falter, die über eine sog. „Warntracht“ verfügen, um Fressfeinde abzuschrecken. Der Name Bärenspinner rührt von den stark behaarten Raupen. Mittlerweile steht er auf der Vorwarnliste der Roten Liste bedrohter Arten in Deutschland. Schmetterlinge gelten als Bioindikatoren von Lebensräumen.



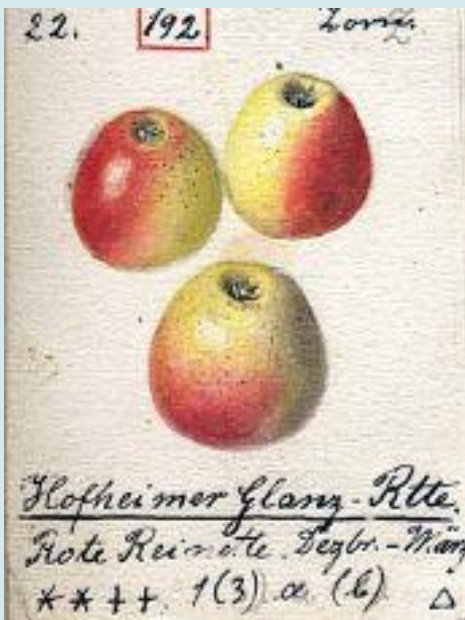
Die Apfelseite

Hofheimer Glanzrenette

Hessische Lokalsorte 2021

Herkunft und Verbreitung

Der Überlieferung nach handelt es sich um einen Zufallssämling der Goldparmäne. Der Mutterbaum soll am Elektrizitätswerk in Hofheim gestanden haben und durch sein schönes Laub und die glänzende Rinde aufgefallen sein. Er wurde in den Vorgarten eines städtischen Landhauses verpflanzt und muss wohl um 1930 herum bereits mehrere ansehnliche Ernten gebracht haben. Richard Zorn, Obstzüchter und Pomologe aus Hofheim, hatte die Sorte anscheinend benannt und in seinem Werk Apfelsorten Band I (1934-39) abgebildet und beschrieben. Auch in seinem zweiten Band (1940-44) ist die Sorte zu finden. Zorn bezeichnete damals die Hofheimer



Glanzrenette als neue edle Apfelsorte, die sich bald in den deutschen Obstgärten verbreiten würde. In anderen Werken wurde sie leider nicht beschrieben und hat sich wahrscheinlich nicht weitverbreitet. Letztlich ist die damals gelobte Sorte in Vergessenheit geraten. Erst in jüngerer Zeit konnte sie an zwei Standorten in Hofheim mit insgesamt fünf Altbäumen wiederentdeckt werden. Die ca. 80-90 Jahre alten Bäume wurden von dem Gärtner Josef Reineke gepflanzt. Sie stehen auf

Grundstücken der ehemaligen Baumschule Reineke. Inzwischen wurden Reiser geschnitten und die Sorte konnte im Sortengarten Medenbach angesiedelt werden.

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Sorte bevorzugt leichte bis mittelschwere Lösslehm Böden, durchlässig und ausreichend feucht, weitere Standortbedingungen sind nicht bekannt. Die Sorte scheint relativ

gesund zu wachsen, an ungepflegten Bäumen und schlechten Standorten kann Schorf und Fruchtmotilia auftreten.

Wuchs und Pflege

Der Wuchs ist in der Jugend als auch im Alter mittelstark bis stark. Der Baum bildet eine hochgehende, breitrunde Krone. Die Äste sind gut verzweigt und gehen lang hinaus. Das Laub ist groß und gesund. Ein gezielter Erziehungs- und regelmäßiger Erhaltungsschnitt sind empfehlenswert. Für alle Baumformen geeignet.



Ertrag und Verwendung

Die Sorte scheint früh in den Ertrag zu kommen. Der Ertrag ist hoch und regelmäßig. Sehr guter Tafelapfel für den Frischverzehr, wahrscheinlich auch für die häusliche Verarbeitung, aber weniger gut für die Apfelweinerstellung (geringe Säure).

Reife

Die Baumreife (Pflückreife) liegt zwischen Ende September und Anfang Oktober. Die Genussreife liegt im Herbst/Winter, nach früheren Angaben Dezember bis März (Zorn, 1935), wobei nach längerer Lagerung die Konsistenz und das Aroma deutlich nachlassen werden.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form flachrund bis rund, im Querschnitt etwas unregelmäßig, stumpf konisch (Parmänen artig), stielbauchig, Frucht mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, später geschmeidig und glänzend, weißgelb bis hellgelb, sonnen- und stielseits verwaschen zart rot, zahlreiche helle und bräunliche Schalenpunkte, die in der Deckfarbe rot umhöft erscheinen, vereinzelt hellbraune Korkwarzen (Rostwarzen) möglich, Schale duftend und druckfest.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt (flach bis mitteltief), schüsselförmig, Kelch groß, halboffen bis offen, von feinen Falten umgeben, Kelchwölbung eben bis schwach wulstig, Kelchblätter breit, nach innen geneigt und Spitzen zurückgeschlagen, am Grunde getrennt.



Stielseite

Stielgrube mitteltief bis tief, mäßig weit, mehr oder weniger feinstrahlig grünlich-braun berostet, Stiel kurz bis mittellang, holzig dick.

Kernhaus

Kelchhöhle groß, kegeltrichterförmig, Kernhaus mittig bis stielnah, Achsenhöhle geschlossen bis leicht geöffnet, eng, Gefäßbündel hochzwiebelartig, Kernhauswände ohrenförmig, glatt bis fein gerissen, Kerne vollkommen ausgebildet, breitrund und kurz gespitzt, dunkelbraun.

Fruchtfleisch

Fleischfarbe gelblich-weiß, mittelfest, etwas mürbe werdend, leicht schaumig, vorwiegend süß, kaum Säure, Renetten artig gewürzt und leicht parfümiertes Aroma.

Verwechslersorten

Weilburger, Mensfelder Glanzrenette, Edelborsdorfer.

Regionale Obstsorten erhalten

Beerbacher Taffetapfel, Friedberger Bohnapfel oder Himbacher Grüner sind alte hessische Apfelsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Da sie meist robust und widerstandsfähig sind und eine kulturhistorische Bedeutung in Bezug auf Regionalität, Geschmack und Verarbeitungsform haben, sollten sie geschützt und erhalten werden. Gemeinsam mit anderen Apfelfreunden macht der Pomologen Verein auf solche Sorten aufmerksam. Auch Sie können etwas zum Erhalt alter Obstsorten und des Lebensraums Streuobstwiese beitragen, indem Sie einen Baum der „Hessischen Lokalsorte des Jahres“ pflanzen oder regionale Obstprodukte aus heimischen Streuobstbeständen kaufen. Ausführliche Informationen zu alten Obstsorten und unseren Aktivitäten finden Sie auf unserer Homepage unter www.pomologenverein.de/hessen und in der Broschüre „Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen“.

Literatur und Quellen

Kaiser, U. (Hrsg.): Richard Zorn – Verzeichnis aller in Deutschland angebauten Kernobstsorten, Wiebelsheim 2019, S. 406.
Hofheimer Glanzrenette: SOMSO-Fruchtmodell der Fa. Marcus Sommer SOMSO Modelle GmbH, Coburg 2019/20, Nr. 03/149

Hrsg. und © 2020:

Pomologen-Verein e. V. – Landesgruppe Hessen, Text: Steffen Kahl • Gestaltung: Robert Scheibel, Fotos: Steffen Kahl, Karl-Heinz Schon (Baum)



75 Jahre Flüchtlinge und Vertriebene in Oberjosbach



Hochzeit von Elisabeth + Edgar Ernst, 1959

Von Regina Schmack

1946, also vor 75 Jahren, kamen als Folge des im Mai 1945 beendeten Krieges aus den östlichen Gebieten viele Menschen hier in Deutschland an, weil sie vor den russischen Truppen geflohen oder aus ihrer Heimat ausgewiesen worden waren. In Oberjosbach wurden 1946 225 Personen aufgenommen. Es gibt noch einige Zeitzeuginnen, die erzählen



Entlausungspapier
von Franz Drexler

können, wie der Neubeginn hier damals war.

Elisabeth Ernst, geb. Dolak, Jahrgang 1935, und ihre vier Jahre jüngere Schwester Brigitte Drexler kommen aus Mährisch Neustadt in der damaligen Tchechoslowakei (heute Unikov in Tschchien). Im April 1946 haben sie mit ihrer Mutter Marie Dolak, deren Schwester Franziska Kundler und ihren beiden Söhnen ihr Zuhause verlassen und wurden in einem Viehwaggon von Mährisch Neustadt nach „Fuhr im Wald“ gefahren. Ihr Vater war 1944 gefallen. Pro Person durfte 20 kg Gepäck mitgenommen werden. Elisabeth hatte eine kleine Puppe und Brigitte einen Kasper aus ausgestopftem Stoff dabei. In solchen Transporten von Ausgewiesenen befanden sich zwischen 300 und 1200 Personen.

Familie Dolak befand sich in einem Zug, der sie nach Westdeutschland brachte. In Furth im Wald endete ihre Fahrt, wo sie nach Verlassen der Waggons als erstes „entlaust“ wurden und dies bescheinigt bekamen. Ent-

laust wurde man damals überall, wo man neu ankam! Im Bus ging ein Transport nach Wehen im Taunus, von wo man die Heimatvertriebenen auf die Dörfer der Umgebung ver-



Frau Dolak mit Brigitte (links) und
Elisabeth (rechts)



Hochzeitsfeier Elis. + Edgar Ernst.
Rechts: Pfarrer Manstein und Ehepaar Faust.

teilte. Beide Familien verschlug es nach Kröf-
tel, wo die Dolaks bei einem Bauern und des-
sen Mutter untergebracht wurden. Einen
Raum hatten sie zur Verfügung. Dafür und für
karge Mahlzeiten hatte die Mutter auf dem
Bauernhof zu arbeiten. Elisabeth ging in die
Dorfschule, Brigitte wurde später in Oberjos-
bach eingeschult.

Die harte Arbeit auf dem Feld und im Stall
machten der Mutter zu schaffen und es ging
ihr immer schlechter. Hermann Niessner, der
mit anderen Heimatvertriebenen aus Mäh-

risch Neustadt in Oberjosbach unterge-
bracht war, bekam das mit und setzte mit
Hilfe des Flüchtlingsobmannes Josef Neu-
gebauer einiges in Bewegung, sodass Frau
Dolak und ihre Töchter nach Oberjosbach
umziehen konnten.

Sie kamen bei der Familie Ickstadt in der
Untergasse unter, in zunächst nur einem
Zimmer, aber es ging ihnen dort so gut,
dass sie bis 1953 blieben. Dann konnten sie
in das neu gebaute Haus der jungen Familie
Schmack (ebenfalls Flüchtling und Vertrie-

bene) einziehen, wo sie zwei Zimmer beka-
men und die Küche mit benutzten. Sie blie-
ben bis 1959, als Elisabeth heiratete.

Mit Hilfe der Witwen- und Waisenrente und
Arbeiten bei Bauern, darunter auch als Hef-
erinnen bei der Himbeerernte, sowie als Haus-
haltshilfe im Pfarrhaus kam die Familie gut
durch. Im Frühjahr 1948 ging Brigitte zur ers-
ten heiligen Kommunion, das Kleid hatte ihr
die Mutter aus verschiedenen weißen Stoffen
genäht.

Elisabeth machte es viel Spaß, nach der
Schule bei Bauern mitzuarbeiten – für Essen.
Nach Beendigung der Volksschule 1951 be-
suchte sie ein halbes Jahr die Berufsschule
in Idstein und später die Handelsschule in
Wiesbaden. Zum 1.4.1952 kam sie zu Jo-
hann Faust auf dem „Gaaßberg“, wo sie im
Haushalt und in der Landwirtschaft half. Als
Faust dann Bürgermeister in Oberjosbach
wurde, riet er ihr, sich um eine Stelle als
Schreibkraft im Rathaus zu bewerben. Sie ar-
beitete zunächst ein paar Stunden auf dem
Bürgermeisteramt, da es damals noch nicht
so viel Schriftliches zu erledigen gab wie heu-
te, und die restliche Zeit im Haus und auf
dem Feld.

Elisabeth war in Oberjosbach beschäftigt bis
1976 durch die Gebietsreform die Gemeinde-
verwaltung nach Niedernhausen kam und sie
hier als Verwaltungsangestellte übernommen
wurde.



Altbürgermeister Johann Faust mit den Helferinnen der Himbeerlese

Ihr privates Glück fand Elisabeth in ihrem Schulkameraden Edgar Ernst. 1959 heirateten sie und bezogen das noch nicht ganz fertige Haus in der Kapellenstraße, wo sie bis heute lebt. Ihre Mutter war mit eingezogen und lebte dort bis sie 1964 verstarb.

Brigitte, die mit 7 Jahren hierher kam, hatte sich ganz gut eingelebt, obwohl es „in der Schule auch schwer war“. Teilweise wurden sie als „Kartoffelkäfer“ beschimpft, da Flüchtlinge die abgeernteten Kartoffel- und Getreidefelder nach liegen gebliebenen Knollen oder Ähren absuchten. Nach der Volksschule besuchte sie 1954 in Wiesbaden eine Gewerbeschule (heute Hauswirtschaftsschule) und arbeitete später als Wäsche-Näherin bei der Firma Freund in Hofheim.

Positiv waren für alle neben der Hilfsbereitschaft im Dorf die Kontakte mit Menschen aus der Heimatstadt Mährisch Neustadt, die im Dorf und in der näheren Umgebung untergebracht waren. So auch Frau Drexler, deren Mann Johann seit dem 1.3.1944 in Ostpreußen vermisst wurde. Mit ihrem Sohn Franz lebte sie zunächst in Dasbach, später zogen sie nach Oberjosbach zum Bauern Horne in der damaligen Hauptstr. 48. Vor der Ausweisung kannten sich die Familien gar nicht, doch die gemeinsame Erinnerung an die alte Heimat brachte ein Zusammengehörigkeits-



Riege der Oberjosbacher Turnerinnen (1950er Jahre)

gefühl, und im Laufe der Zeit verliebten sich Brigitte und Franz ineinander. 1957 heirateten die beiden und bekamen bei Alfons

Racky in der heutigen Königsteiner Straße eine Ein-Zimmer-Wohnung mit kleiner Küche. Mit zwei Kindern, die bald zur Welt kamen,



Kommunionkinder Oberjosbach, 1948

wurde es langsam eng und da Franz Maurer war, bauten sie in der Wiesenstraße ein Haus, in das sie 1962 mit Frau Drexler zogen. Kurz darauf kam 1963 das dritte Kind zur Welt. Brigitte lebt noch heute gemeinsam mit ihrer jüngsten Tochter in diesem Haus. Ihr Resümee nach 75 Jahren: Beide leben gerne in Oberjosbach. Dank der Hilfsbereitschaft und des Zusammenhalts im Dorf haben sie sich gut integriert und brachten sich ein, wo es nötig war.

Auch Erika Podmelle, geb. Neugebauer, wurde 1939 in Mährisch-Neustadt im Sudetenland geboren. Mit ihrer Mutter Aurelia Neugebauer, ihrer Großmutter sowie dem 1934 geborenen Bruder Otto wurde sie 1945 aus ihrer Heimat vertrieben. Der Vater war noch in Gefangenschaft. Trotz der beschränkten Menge an Gepäck hatte die Sechsjährige ihre große Puppe mitnehmen dürfen, was für sie ein Glück war. Auch sie wurden im Viehwaggon nach Deutschland transportiert. Nach verschiedenen Auffanglagern (das letzte in Villmar) kam die Familie nach Oberjosbach. Hier wurde sie bei der Familie Kinkel in der Niederjosbacher Straße untergebracht. Auch sie bekamen einen Raum zum Wohnen, Kochen und Schlafen. Immerhin hatten sie ein eigenes Plumpsklo rechts neben dem Misthaufen. Erika hatte anfangs große Angst und versteckte sich mit ihrer Puppe oft im Hühnerpferch und beobachtete von dort die anderen spielenden Kinder. Später spielte sie mit ihrer Freundin Inge Grosmann (heute Rosenberger), die auch dort wohnte, im Treppenhaus: „Jede bekam 3 Stufen zum Spielen.“

Der damalige Bürgermeister Johann Dietz IV kümmerte sich um die Vertriebenen und sagte immer wieder: „Ich bringe euch den Vater zurück!“ Tatsächlich sollte es nach einiger Zeit so kommen: Der aus der Gefangenschaft heimkehrende Josef Neugebauer war nach Niedernhausen gekommen, wo er bei anderen Vertriebenen aus Neustadt, den Geschwistern Parsch, nach seiner Familie forschen wollte. Im Ort traf er zufällig auf den Bürgermeister aus Oberjosbach und fragte diesen, ob er eine Frau Kauer (die Großmutter) und Frau Neugebauer mit zwei Kindern kenne ... – So brachte der Bürgermeister tatsächlich den Vater zur Familie! Otto war gerade am Laufen auf Stelzen, und Erika hatte Angst vor ihm und versteckte sich unter dem Tisch, denn er sah ganz anders aus, als sie ihn in Erinnerung hatte, da er abgemagert war und einen Bart hatte.

Pfarrer Anton Thies war den Flüchtlingen immer gut gesonnen und schaffte es, dass



Oberjosbachs Junge Damen (1950er Jahre)

die Familie noch einen weiteren kleinen Raum unter dem Dach dazu bekam. Wenn samstags die Wanne im Zimmer zum Baden gefüllt wurde, mussten Erika und ihr Bruder so lange zu Grosmanns. Für die Versorgung der Familie mussten alle mit anpacken. Der Vater war Steinmetz und bekam bei Kinkels



(L. n. r. - geä. 31.12.2021) Franz + Brigitte Drexler, Walter Dorn, Erich Boschek, Günter Kaus, Gerhard Grosmann, 1956



die Sudetendeutschen für den bekannten leckeren Mohnkuchen brauchten. Allerdings war es recht schwer, die Kapseln zu öffnen, um an die Samen zu kommen. Ab und zu machte die Mutter aus Butter, Zucker und Milch Bonbons. Für die Kinder war das ein Traum, und sie kratzten die kleinsten Reste vom Blech runter.

Erika ging mit Brigitte Dolak in die Schule. Meist saß sie neben ihr oder Roswitha Müller. Nach den Hausaufgaben halfen die Kinder immer bei Bauern, z.B. bei der Kartoffelernte oder beim Heu einfahren – für Essen. Auch beim Beeren pflücken (Himbeeren, Erd- und Johannisbeeren) mussten die Kinder helfen. (Die Sammelstelle befand sich in der Niederjochbacher Staße.)

Als auch für sie 1948 die erste Heilige Kommunion anstand, erhielt Erika von Margret Ickstadt, für deren Mutter Aurelia Neugebauer nähte, das Kleid. Allerdings war es zu groß. Daher trennte sie es auf und fertigte ein passendes schönes Kommunionkleid, in das sie einen Spitzeneinsatz einarbeitete, den sie von ihrem eigenen Brautkleid bei der Ausweisung mitgenommen hatte. Pfarrer Thies besorgte für die Kommunionkinder aus Flüchtlingsfamilien Mehl und Backzutaten, sodass sie zu diesem Festtag mehrere Kuchenbleche zum Bäcker Kieser (das erste Haus links in der Kapellenstraße) zum Backen bringen konnten. Später bekam die Familie Neugebauer mit der Großmutter eine Wohnung in dem Haus in der Jahnstraße, in dem auch Niessners wohnten.

einen Raum zur Verfügung gestellt, in dem er arbeiten konnte. Die Mutter konnte als gelernte Schneiderin etwas dazuverdienen. Später arbeitete sie in der Niedernhausener Asbest-Fabrik. Im Wald sammelten sie Holz und Reisig sowie Pilze, die man teilweise auf Schnüre gefädelt über dem Herd trocknen ließ. Auch Bucheckern, die bei der Mühle abgegeben wurden, wofür sie Öl erhielten. Zugute kam ihnen, dass der Hausherr ihnen ein Stück Land überließ, auf dem Gemüse angebaut wurde. Aber vor allem auch Mohn, den



Kommunionkind Erika Podmelle

Nach der Schule machte Erika ihre Lehre in Frankfurt bei der Siedlungsgesellschaft (Ackermann-Gemeinde) als kaufmännische Angestellte, wo sie bis auf eine Unterbrechung dann auch arbeitete. Dort lernte sie Adolf Podmelle kennen, einen Vertriebenen aus Lauterbach in Böhmen. Dieser lebte in einem Wohnheim der Ackermann-Gemeinde, da, wo Erika arbeitete. Bei einem organisierten Spanienurlaub der Vertriebenenorganisation kamen sie sich näher und verliebten sich.

Ende Dezember 1961 wurden Adolf und Erika Podmelle von Pfarrer Manstein getraut und zogen mit Adolfs Großeltern und seinem Bruder Erich ins neu gebaute Haus in der Weidenstraße ein. Nach dem Tod der Großeltern kamen Erikas Eltern, die bis dahin „bei Niessners“ gewohnt hatten, mit ins Haus. Erika arbeitete in Frankfurt bis 1963 das erste Kind zur Welt kam. Es folgten noch zwei Mädchen und ein Sohn. Erika lebt immer noch in diesem Haus und ist froh, nach Oberjochbach gekommen zu sein, wo sie mit ihrer ganzen Familie lebt.

Eva Neugebauer, geborene Krüger, wurde im August 1935 in Langwalde im Ermland (Ostpreußen) geboren. Ihre Eltern bewirtschafteten ein landwirtschaftliches Gut, eine „Gastwirtschaft Paul Krüger“ und der Vater betrieb eine Raiffeisenbank. Als sie neun Jahre alt war, musste sie im extrem kalten Februar 1945 mit ihrer Mutter und drei Geschwistern ihre Heimat verlassen. Der Vater konnte sie bis „vor dem Haff“ ** begleiten.

Der obere Teil der Jahnstr. in den 50er Jahren (Siedlungsraum)



Die Familie floh vor der herannahenden russischen Armee in Richtung Westen. Acht Wochen dauerte die Flucht. Losgezogen waren sie mit einem Planwagen, den zwei Pferde zogen, mit allerlei Ausstattung wie Zudecken, Pelzen und Lebensmitteln, doch mussten sie bald fast alles abgeben. Geplant war über das zugefrorene Frische Haff bis nach Pillau zu kommen und von dort mit einem Schiff bis Gotenhafen (heute Gdingen). Schon der Weg in einem Schneesturm über das Eis, das schon „überall am Rand brach“, sodass Pferde und Wagen einbrachen, war schlimm, aber auch die Beschüsse aus Fliegern und Artillerie.

Vor Lauenburg wurde dann klar, dass man in „einen Kessel“ gelangt war („der Russe drei km“ von der Stadt entfernt) und es keinen Ausweg mehr gab, als über das Meer weiterzukommen. Und sie hatten nach allem, was man über versenkte Schiffe wie die Gustlov gehört hatte, nicht über das Meer fahren wollen! Ende März kamen sie mit einem Boot bis zur Halbinsel Hela (heute Hel), von dort sollten sie auf einem Minensuchboot, zwei großen Schiffen mit 7000 Personen und zwei Begleitschiffen nach Dänemark gebracht werden. Doch nach zwei Tagen auf dem Wasser musste der Flüchtlingstransport kurz vor Dä-

nemark umkehren und nach Swinemünde fahren, da die Anlandung verweigert wurde. Von dort ging es mit einem Gefängnisschiff nach Ueckermünde. Die letzte Strecke wurde kurz vor Ostern auf einem Viehwagen bis nach Bad Schwartau (Holstein) zurückgelegt. „In diesen acht Wochen immer in Kleidern geschlafen, immer ohne ein Bett.“ **

Nach diesen Strapazen begann endlich ein „normales“ Leben! Die Mutter Gertrud und die vier Kinder waren mit der Schwester der Mutter bei einem Bauern in Pohnsdorf in zwei Zimmern untergebracht, der vor allem für die Kinder immer etwas zusteckte. Hier gab es zumindest Milch und Kartoffeln. Eva besuchte das Gymnasium. Die Mutter spielte in der Kirche bei Gottesdiensten die Orgel. Der Vater Paul kam nach 2 Jahren Gefangenschaft aus Dänemark zu seiner Familie. Später zogen sie nach Weilburg, wo sich bereits Verwandte niedergelassen hatten und der Vater eine Arbeitsstelle fand.

Eva machte nach der Schule eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau und arbeitete sieben Jahre in Wetzlar. In ihrer Freizeit besuchte sie eine Jugendgruppe der katholischen Kirche. Hier lernte sie Otto Neugebauer kennen und bald auch lieben. Da Otto

in Oberjosbach bleiben wollte, wurden sie im April 1960 von Pfarrer Manstein bzw. Pater Paul von der Ackermann-Gemeinde in der Kirche St. Michael getraut. Bei Familie Dietz in der Limburger Straße fand das Paar eine schöne Wohnung, in der genug Platz für den 1961 geborenen Sohn Achim war. Als 1965 die Tochter Dagmar dazu kam, zog man in die Kapellenstraße zu Elisabeth und Edgar Ernst. Später baute die Familie in der Jahnstraße ein Haus, in das sie 1973 einzog. Hier machte Otto, der von seinem Vater den Beruf des Steinmetzes gelernt hatte, sehr vieles selbst. Eva Neugebauer lebt noch immer hier und fühlt sich sehr wohl. Dennoch sagt sie: „Ich bin und bleibe eine Ermländerin und werde keine Hessin mehr!“

Zweimal war sie in ihre alte Heimat gefahren und besuchte alle Orte ihrer Kindheit, aber das ganze Dorf Langwalde war zerstört und die Gebäude abgerissen.

Aus ihrem Garten nahm sie Erde mit. Sie möchte, dass die Heimerde eines Tages mit in ihr Grab kommt.

** siehe auch die Tagebuchaufzeichnungen ihrer Mutter im Buch „Lebenslinien“ („Die Flucht aus Ostpreußen über das Frische Haff“)



Franz Drexler mit seinem Motorrad auf dem Alteburger Markt 1954

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Ein Jahr vergeht schnell. Schon suchen wir wieder nach „neuen Rezepturen“ für die ODZ. Wie in den vergangenen Jahren frage ich bei Franziska, der Chefin vom Felsenkeller in Idstein nach. „Hast du was für uns?“

Wie aus der Pistole geschossen kommt die Antwort. „Schwarze Nüsse, das wäre doch was“. Ich stelle mir was mit Schokolade vor und überlege: „Schwarze Nüsse für die Oberjosbacher Dorfzeitung, eigentlich passt es!“ Jetzt meine Frage: „Was ist das?“ „Grüne Walnüsse“, und eine komplizierte Erklärung zu dem Rezept, mit dem Hinweis, probiere mal, dann wirst du schon schmecken, was „Schwarze Nüsse“ ausmacht.

Waowww! Ich probiere und höre zu. „Die Nüsse werden auf der heimischen Streuobstwiese vom Walnussbaum früh im Juni geerntet und am Ende einer langen Bearbeitungszeit steht ein einmaliges Geschmackserlebnis. Das wäre doch was für die Oberjosbacher Kochseiten im Jubiläumsjahr. Mal was Südbadisches oder Fränkisches auf den Tisch zu stellen, was Neues.“

Jetzt hatte sie mich gefangen. Das ist schwäbische Logik. Was Neues! Mal was ausprobieren, was es so noch nicht bei uns gibt. Das ist für die Dorfzeitung die richtige Anregung, es geht auch mal progressiv.

Wir machen es! Die Josbacher treffen sich im Winter 2022, oder besser im Jubiläumsjahr 2021+1, zum Schwarze-Nüsse-Essen mit Backes-Leckereien und nem schönen Käse oder Schmandhandkäs im Wiegeraum. Auch darf ein Likörchen oder der passende Dessertwein aus heimischen Äpfeln nicht fehlen.



Beginn:

Wir müssen im ersten Schritt den Nussbaum finden der uns im Juni den Rohstoff liefert.

Ernteregel:

Die grünen Walnüsse Anfang bis Mitte Juni, bis spätestens zum Johannistag (24. Juni), pflücken. Der Kern ist dann voll entwickelt, die Schale noch weich und durchlässig. Mit Nadel-Einstichen prüfen, ob die Reife stimmt. Lässt sie sich durch die ganze Nuss stechen, sind die Nüsse perfekt. Unbedingt Handschuhe tragen beim Ernten und Bearbeiten. Sie Färben hartnäckig ab.

Schwarze-Nüsse-Rezeptur

Zutaten:

2 kg unreife, grüne Walnüsse
1,8 kg Zucker
1 Muskatnuss
2 Zimtrinden
12 Gewürznelken
4 Scheiben Ingwer
Streifen von unbehandelter Zitronenschale und Orangenschale

Anwendung:

1. Walnüsse mehrmals einstechen (Ideal: Rolladennadeln) und in kaltem Wasser 3 Wochen wässern, im Kühlschrank aufbewahren, Wasser täglich 2x wechseln, bis sich die Nüsse am Ende der Einweichzeit dunkel verfärbt haben. Die Nüsse abgießen.
2. Aus dem Zucker und 1,5 Liter Wasser einen klaren Sirup kochen, den erkalteten Sirup (ca. 40 Grad) über die Nüsse gießen und weitere 24 Stunden ziehen lassen.
3. Sirup abgießen, einmal aufkochen und wieder auf 40 Grad abkühlen lassen. Den Sirup über die Nüsse gießen und wieder 24 Stunden ziehen lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.

4. Am vierten Tag die Nüsse mit dem Sirup aufkochen und 15 Min. köcheln lassen. Die Muskatnuss halbieren, Zimt, Ingwer, Nelken und Zitrusfrüchteschalen zugeben und einmal aufkochen lassen.

5. Früchte und Sirup mit den Gewürzen gleichmäßig in sterile Einmachgläser füllen, gut verschließen und 14 Tage ziehen lassen. Die eingelegten Nüsse sind etwa 1 Jahr haltbar.

Kalorien Wert pro 100 g

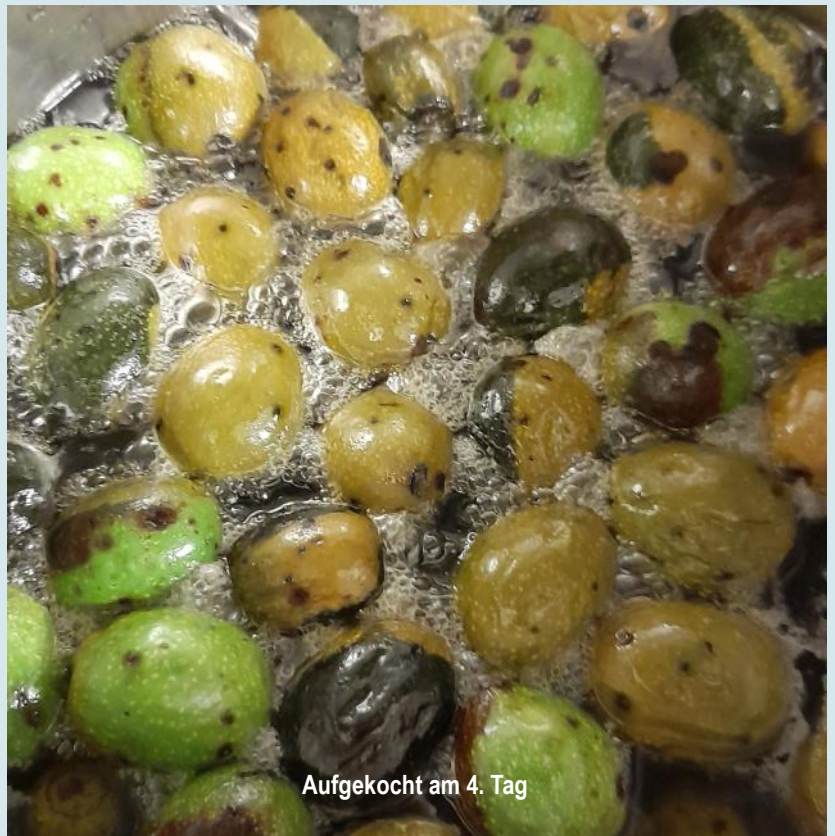
Energie (Kilokalorien)	622 kcal
Energie	2603 kj

Schwarze Nüsse schmecken zu ?

Nüsse schmecken in dünne Scheibchen geschnitten zu Käse, Schinken, Pasteten und zu Wildgerichten. Auch zu Vanille- oder Walnussis geben sie einen spannenden Begleiter. Besonders gut schmeckt Schwarze Walnussmarmelade zu Käse.



Frisch geerntete Nüsse



Aufgekocht am 4. Tag



In Einmachgläsern 14 Tage ziehen lassen



Ab in die Einmachgläser



Geschnitten serviert

Mineralstoff	Wert pro 100 g
Calcium	58 mg
Kalium	524 mg
Magnesium	202 mg
Natrium	1 mg
Phosphor	464 mg

Schwarze Walnüsse reich an Biotin

Sie sind reich an Biotin. Mit einer Menge von 100 g nimmt man bis zu 30 µg des Vitamins zu sich. Das Vitamin ist wichtiger Bestandteil verschiedener Enzyme. Es ist sowohl relevant für die Aktivierung von Energiereserven als auch für den Stoffwechsel von Aminosäuren und Fettsäuren.

Kindheitserinnerungen - Waldarbeiter

von Alois Ernst

Ein Artikel im Niedernhausener Anzeiger vom 22. Oktober 2020 „Trockenheit und Borkenkäfer – der Wald leidet“ hat in mir Kindheitserinnerungen erweckt.

Mein Vater Heinrich (Jahrgang 1919) war Landwirt und arbeitete in den Wintermonaten der 50er und 60er Jahre gemeinsam mit Johann Wohlfahrt und Josef Hermann (in Oberjosbach als Berke Josef bekannt) im Oberjosbacher Gemeindewald. Auch mein Onkel, Walter Ernst, gehörte zeitweise zu dieser Gruppe der Waldarbeiter. Gemeinsam fällten sie im Auftrag der Gemeinde die vom Förster markierten Bäume und sägten sie in spaltbare Holzstücke. Nicht nur bei Wind und Wetter eine körperlich anstrengende Arbeit!

Nun durften manchmal meine ältere Schwester und ich nach der Schule unserem Vater zur Mittagszeit das in einen Essentender gefüllte warme Essen in den Wald bringen. Zur großen Freude unseres Vaters! Wie sagte damals meine Oma immer: „Das Essen schmeckt doppelt so gut, wenn die Vögel darüber gepiffen haben.“

Mein Vater nahm jeden Tag sein Frühstücksbrot und seinen Kaffee mit, aber eine warme Mahlzeit im Wald war schon etwas Besonderes. Auch kam es schon mal vor, dass sich die Männer am offenen Feuer selbst Speck und Eier backten oder Wurst auf einen Holzstock gespießt brieten. War das mitgebrachte Essen, weil wir wieder mal getrödeln hatten,

abgekühlt, war es ein Leichtes, es im Behälter über dem Feuer wieder aufzuwärmen.

Hatten wir Kinder keine oder wenig Hausaufgaben aufbekommen, durften wir uns auch manches Mal mit ans Feuer setzen oder sogar mitessen. Den Duft brennenden Holzes mochte ich damals schon und mag ihn heute noch gerne. Lediglich wenn das Holz nass war und arg qualmte, verzogen wir uns rasch wieder mit juckenden und tränenden Augen.

Auch war es uns einige Male erlaubt, beim Fällen der Bäume und weiteren Arbeiten mit der Motorsäge (Marke Dolmar®) zuzuschauen, allerdings in gebührendem und respektvollem Abstand.

Ich erinnere mich noch sehr gut an ein überaus freudiges Erlebnis meines Vaters. Das amerikanische Militär führte in dieser Zeit gelegentlich Manöver im Oberjosbacher Wald durch. Eines Tages, es war bereits der erste Schnee gefallen, kam mein Vater nach Hause, und meine Mutter und



Waldarbeiter im Oberjosbacher Wald in 1950er Jahren

wir Kinder staunten nicht schlecht, ihn in einem gut erhaltenen, dicken Militärparka zu sehen. Stolz berichtete er, dass er einen Christbaum gegen dieses wunderbare Kleidungsstück getauscht hatte.

In Zeiten von schneereichen Wintern und in Anbetracht der Tatsache, dass es keine geeignete Winterkleidung für Holzfäller gab, ein wertvoller Tausch, über den sich nicht nur unser Vater, sondern auch die ganze Familie unsäglich freute.

Mit zwinkerndem Auge muss ich anmerken, dass ich heute nicht mehr weiß, ob mein Vater für den Tannenbaum der Gemeinde jemals einen finanziellen Ausgleich erstattet hatte.

Zeugen der Geschichte - Guldenmühle Niedernhausen

von Manfred Racky

Nicht nur die 825 Jahre Oberjosbach, sondern weitere runde Jahreszahlen prägen die Geschichte im Jahr 2021.

So haben vor 300 Jahren die Landesherrn von Cur-Mainz und Nassau-Idstein festgelegt, ihre Grenze modern zu kennzeichnen. Nach Beilegung vieler kleiner Grenzprobleme, dem Zerfall von Gebückbepflanzungen, Gräben usw. kam die Moderne in Form von Grenzsteinen.

Nach einer akribischen Vermessung in Ruten - die Bremthaler Rute von 4,71 m - und dem Schuh von 29,4 cm - wurde zunächst mit Holzpfählen gearbeitet. Immer im Team der beiden Länder. Ab 1724 wurden Steine gesetzt.

Einmal der Wappenstein mit dem Nassauer Löwen und dem Mainzer Rad, Cur-Mainz. Dazwischen kamen "Läufer", kleinere Steine mit CM, Cur-Mainz, und NI, Nassau-Idstein. Alles in korrekten und protokollierten Abständen zueinander.

Damit jederzeit ein "Grenzsteinfrevell", Versetzung eines Steines, festgestellt werden konnte, wurden unter Beisein von Vertretern beider

Länder sogenannte Zeugen, Tonscherben, in einer bestimmten Anordnung in die Setzgrube gelegt und akribisch dokumentiert.

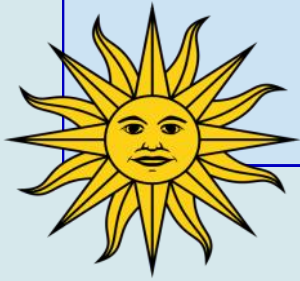
Als einmalig kann die Grenzmarkierung - Nabe des Mühlrades der Guldenmühle - angesehen werden. Die Nabe reichte in Mainzer Gebiet und es fehlte der Platz für einen Stein. Das Original ist erhalten und steht, wie die Grenzsteine, unter Denkmalschutz. Oberjosbach war für diese Brücke im Verlauf der "Alten Mainzer Straße" zuständig.

Auch ein "Uralt Naturgrenzstein", den Dreieckten Stein, aus Taunusquarzit ist zu besichtigen. Dieser Stein war ein Vorläufer der Grenzfestlegung in einem strittigen Gebiet, in der strittigen Heck, zwischen Oberjosbach

und Niedernhausen. Endgültig kam dann dieses Gebiet bei der neuen Grenzfestlegung zu Oberjosbach, Cur-Mainz. Auch ein Guldenmüller liefert Grenzdokumente. Für Oberjosbach war die "Bannmühle" in Eppstein zuständig. Gemahlen wurde jedoch in der Bannmühle Guldenmühle (Nassau). Der Müller flog auf und eine riesige Gerichtsakte entstand.



Die Nabe des historischen Mühlrades steht unter Denkmalschutz

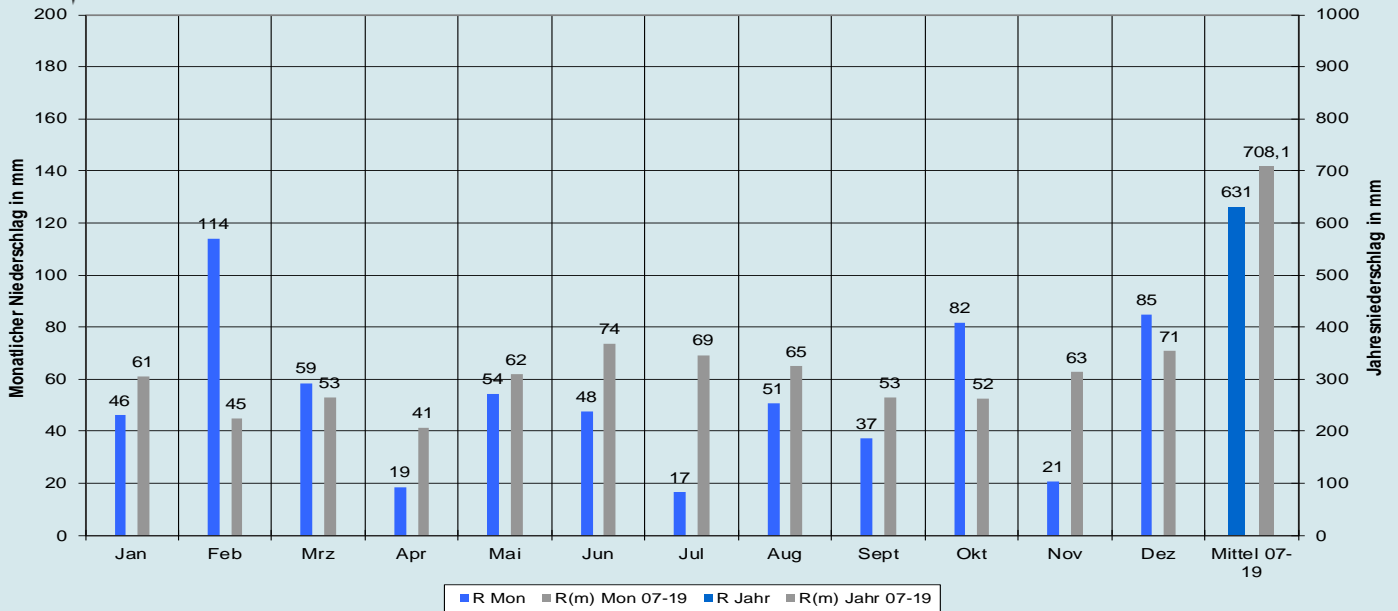


Das Wetter im Taunus 2020

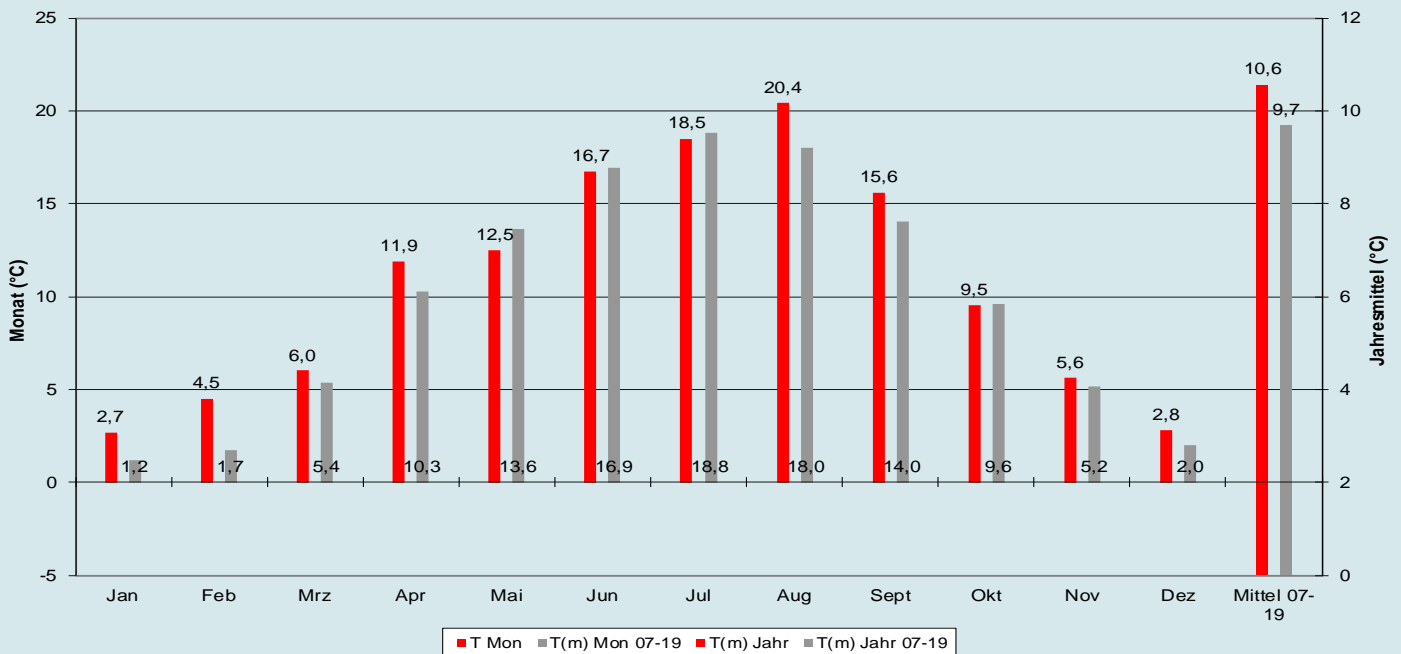
Gemessen in Oberjosbach

von Ronald Schmack

Niederschlag 2020



Temperatur 2020



Oberjosbach spürt den Klimawandel

Unser Wetter Beobachter **Ronald Schmack** hat die Temperaturen und die Niederschläge

für 2020 erfasst, sowie die Mittelwerte der Niederschlagsmengen von 2007 bis 2019 aufgezeichnet. Interessant sind die „Grauen Balken“ im Jahresniederschlagsfeld 2020. Die „Grauen Balken“ geben den zugeordneten Nieder-

schlagswert vom Mittelwert zwischen 2007 bis 2019 an. Die rote Grafik zeigt die Temperaturwerte von 2020 an.

Das Schwarze Brett mit bunten Bildern



Hier findet Gussbach statt.



Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach e.V. Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel: 06127 2852, - Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 06127 967466 „Geldzählerin“/ Kassiererin: Katja Pelzer - „Dorfschreiberin“/Schriftführerin: Patricia Goldstein-Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 06127 98534,
Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Regina Schmack, Andrea Kerremans,
Layout / Schlussredaktion: Wulf Schneider, Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, Email: info@oberjosbach-taunus.de / Copyright: - Auflage: 1000 St.