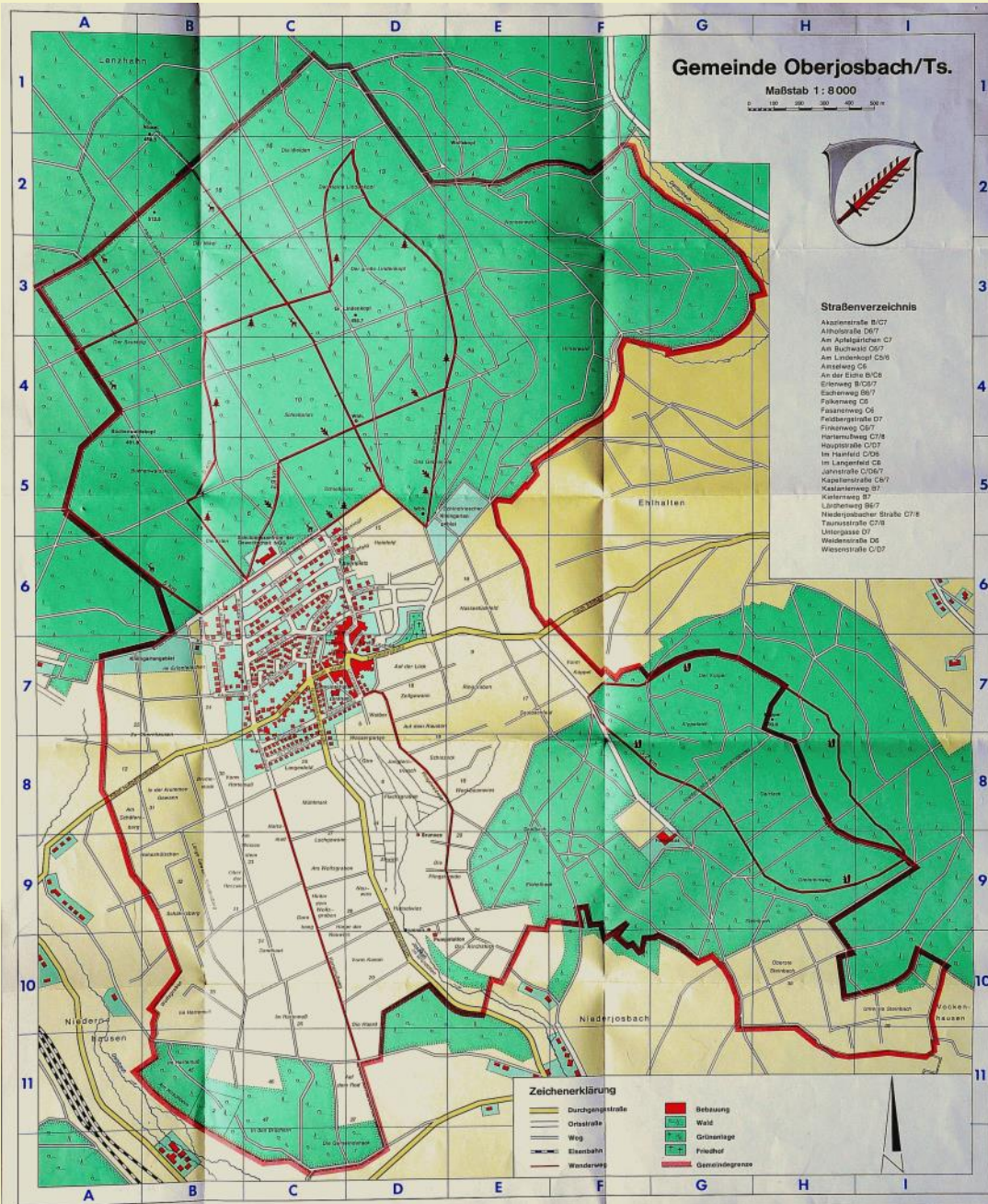


Oberjofbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjofbach e.V.

Aufgabe Nr. 47a/ Dezember 2023

Im Antiquariat entdeckt



Inhalt:

- Seite 2
Jahresrückblick
- Seite 3
Historische Bilder
- Seite 4 + 5
Dorfbrunnen
- Seite 6 + 7
Bayern-München
- Seite 8 - 10
Museum Naurod
- Seite 11 - 13
World Scout
Chamboree
- Seite 14 + 15
Apfelseiten
- Seite 16 - 18
Pilze finden
- Seite 19 - 21
Tiere und Pflanzen 2024
- Seite 20—24
Holzblasinstrumente
- Seite 25
Dorfgeschichte OJB
- Seite 26 + 27
Speisekärtchen
- Seite 28
Schwarzes Brett

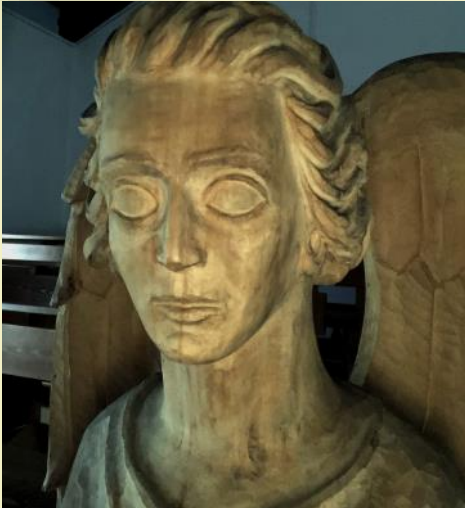
Historische Karte von 1976
der ehemaligen Gemeinde Oberjofbach



Jahresrückblick 2023

Ein Gespräch mit dem Erzengel Michael

von Dorfschreiberin Patricia Goldstein Egger



Der Kirchenpatron von Oberjosbach.

Am Rathaus an der Kirchentreppe und in unserer altherwürdigen Kirche St. Michael steht der **Erzengel Michael** als Schutzpatron von Oberjosbach und wacht über unser Dorfgeschehen. Die ODZ hat ihn mit Blick auf 2023 erneut befragt.

ODZ: Guude Erzengel Michael, wie ist es Dir in diesem Jahr ergangen?

SANKT MICHAEL: Guude, es war mächtig was los in Gussbach. Mein Gott, was ist das für ein feierfreudiges Völkchen! Das erinnert an alte Zeiten vor Corona und das scheint den Menschen hier gut zu tun. Ich bekomme das sehr genau mit, da das meiste davon vor meiner Haustür stattfindet. Unter anderem war an Kerb meine Kirche wieder voll mit jungen Leuten und es wurde gesungen, gelacht und sogar ein Schoppe getrunken. Das war etwas! Also so viele Feste und Feiern haben mich echt beeindruckt. Die Gussbacher verstehen etwas vom LEBEN!

ODZ: Wie meinst Du das denn jetzt?

SANKT MICHAEL: Na, ich sehe das so: Auf „saure Wochen“ folgen „frohe Feste“. Die Gussbacher haben ein ausgewogenes Maß mit diesen Dingen. Sie feiern gut und gerne, aber sie scheuen sich auch nie vor der Arbeit. Sonst würde das alles nicht funktionieren. Oh-

ne die vielen Helferinnen und Helfer wäre das nicht zu stemmen. Und es gelingt immer. Mir gefällt das, wie die Gussbacher hier ihre Gemeinschaft zeigen und leben.

ODZ: Was gab es denn für Dich noch Bemerkenswertes im Jahr 2023 für Gussbach?

SANKT MICHAEL: Hier im Ortskern gab es dieses Jahr eine sehr rege Bautätigkeit. Im Ortskern sind gleich drei neue Häuser gebaut worden. Das zeigt für mich, dass Gussbach offensichtlich ein lebenswerter Ort ist. Und es wurden fleißig die Straßen und Gehwege aufgeroppt, um das Glasfaser zu verlegen. Gussbach bekommt jetzt das HighSpeed Internet! Da freuen sich schon viele Gussbacher, jetzt noch schneller im Internet unterwegs sein zu können.

Dann gab es dieses Jahr im Herbst Landtagswahlen und einen Bürgerentscheid zur Windkraft. Da sind sich die Gussbacher ziemlich treu geblieben. Veränderungen mögen sie nicht so gern. Bei der Windkraft war hier im Ort eine deutliche Mehrheit dagegen. Insgesamt gab es dann aber eine knappe Mehrheit für Windkraft bei der Gesamt-Abstimmung. Nun müssen sich die Gussbacher damit arrangieren, dass es vielleicht anders kommen wird. Aber da habe ich großes Vertrauen in die Gemeinschaft, dem Thema mit Kreativität und Kompromissbereitschaft zu begegnen. Schauen wir mal, was wird.

Mir ist auch noch aufgefallen, dass meinem Wunsch vom letzten Jahr nach mehr Solarpanels auf Gussbachs Dächern wohl nachgegangen wurde. Der Anteil der Solarmodule ist erheblich gewachsen. Weiter so! Allerdings vermisse ich immer noch eine öffentliche E-Ladestation am Gemeinschaftszentrum. Da sollte doch mal endlich etwas passieren.

ODZ: Gibt es denn etwas, was Dir Sorgen für die Zukunft bereitet?

SANKT MICHAEL: Oh ja, da gibt es große Sorgen. Neben der großen Weltpolitik bereitet meine Kirche mir Sorgen. Es gibt das Gerücht, dass die Kirche auf „dem Prüfstand“ steht! Und damit ist gemeint, ob sie weiter eine Kirche bleibt oder eventuell vom Bistum

Limburg verkauft werden soll. Das kann doch nicht wahr sein!! Was wird dann aus meiner Kirche? Was wohl die Gussbacher dazu denken? Ich hoffe, dass die Gussbacher sich die schöne Kirche nicht aus der Hand nehmen lassen und alles dafür tun, dass sie bleibt – wie auch immer. Schließlich gibt es sehr engagierte Menschen, die schon über viele Jahre alles für den Erhalt der Kirche tun und nun sollen sie so enttäuscht werden. Das macht mich doch sehr, sehr traurig.

ODZ: Was wünschst Du Dir und Gussbach für 2024?

SANKT MICHAEL: Als erstes wünsche ich uns, dass die Kriege aufhören. Das ist wohl das Wichtigste für uns Menschen, dass wir friedlich miteinander leben können. Das wünsche ich vor allem den Menschen in der Ukraine, Israel und Palästina und überall dort, wo es ebenfalls blutige Auseinandersetzungen gibt.

Für Gussbach wünsche ich uns weiterhin einen so guten gemeinschaftlichen Zusammenhalt und dieses große Engagement vieler Menschen für alle Veranstaltungen, Feste und andere Aktionen, die hier so stattfinden. Und natürlich wünsche ich Gussbach wieder eine wunderbare Kerb 2024! Darauf freue ich mich jetzt schon, weil dann wieder in meinem Haus ordentlich gefeiert wird.

ODZ: Erzengel Michael, ich danke Dir wieder für das interessante Gespräch und wünsche Dir alles Gute für das nächste Jahr. Ich hoffe mit Dir, dass die schöne Kirche mit ihrem imposanten Turm weiterhin ein lebendiger Ort der Begegnung und in festen Händen für Gussbach bleibt. Bis zum nächsten Jahr.

Hessische Sprüche!

*E, Hinkel des viel gackert,
hat kah Zeit zum Lehe!*

*Wenn die Ärbet is geseh,
Lasse sich die Faule seh!*

Historische Bilder aus Oberjofsbach



Kirchenchor Oberjofsbach
singt an der alten Brunnenanlage (Foto, Datum, Anlass, unbekannt)



Szene aus dem Gasthaus „Lindenkopf“ (Ende der 1970 Jahre)
Mitte: Wirt Anton Ernst mit Zigarre, hinter der Theke Sohn Reinhold

20 Jahre Dorfbrunnen 2.0

Eine Erfolgsgeschichte von und für Gussbach

von Dorfschreiberin Patricia Goldstein-Egger

Wie alles anfang:

Zum 24. September 2023 hatte der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach zum 20jährigen Bestehen des Dorfbrunnen eingeladen.



Nicht nur weil der Gussbacher an sich so gerne feiert, wurde die Einladung gerne und zahlreich angenommen. Das besondere an unserem Dorfbrunnen und seinem wunderschön gepflegten Platz ist seine Entstehungsgeschichte. Darauf lohnt es sich nochmals zu-

rückzuschauen; ist es doch eine Geschichte einer besonderen Dorfgemeinschaft und gemeinsamen Kraftanstrengung, um ein Ziel nicht nur für die ferne Zukunft zu formulieren, sondern möglichst zeitnah und konkret in Eigeninitiative umzusetzen.



Mit der 800 Jahr-Feier von Oberjosbach in 1996 wurde der konkrete Wunsch nach einem Ort der Begegnung mit einem schönen neuen Dorfbrun-

nen mehr oder weniger „laut“. Und im Jahr 1998 beschloss der Vereinsvorstand des 1994 gegründete Vereins „800 Jahre Oberjosbach“ einen Teil des Vereinsvermögens für die Wiederherstellung des Dorfbrunnens zu verwenden.

Bereits zur Jahrtausendwende läutete der Verein mit seinem Silvesterball unter dem Motto „Ein Brunnen für Oberjosbach“ die ersten Schritte zur Realisierung ein. Seitdem begleitete die Dorfgemeinschaft der dicke Frosch mit der Brunnenfahne für das neue Projekt und im Mai 2000 wurde ein Konzept der neuen Brunnenanlage mit einem Modell der Öffentlichkeit vorgestellt und um Spenden in der Dorfgemeinschaft und Geschäftswelt geworben. Die Gesamtkosten wurden damals auf 28.000 € geschätzt.

Ein Glücksfall für das Projekt war die Teilnahme 2002 am Hessentag in Idstein mit einer sog. Heckenwirtschaft. 10 ganze Tage und halbe Nächte waren 200 Aktive aus al-



len Gussbacher Vereinen und Gruppierungen Dauerbeschäftigte im Oberjosbacher Zelt. Die Stimmung war immer ausgezeichnet – unter den Gästen und den Ausschenkenden!

In den 10 Tagen wurden rund ausgegeben.
190 kg Brot aus dem Backes,
75 kg selbst gerührter Spundekäs,
95 kg Hausmacher Wurst,
50 kg geschnittene Zwiebeln,
11000 Taler Handkäs
2.100 Liter Äpfel und Apfelsaft

Die hieraus resultierenden Überschüsse wurden mit 10.000 € sogleich dem Brunnenkonto gutgeschrieben. Schon bei diesem Projekt zeigte sich der großartige Zusammenhalt der ehrenamtlichen Helfer und Helferinnen. Damit war der Grundstock zur Realisierung gelegt! Es fehlten mit den Spenden der Vorjahre „nur“ noch 4.000 €!





Das sollte doch noch aufzutreiben sein – war das Motto des Vereinsvorstandes.
Die Realisierung:
 Eine Arbeitsgruppe mit unterschiedlichen

kreten Arbeiten am Grundstück in der Limburger Straße starten und bis zum September der fertige Brunnenplatz eingeweiht werden.



Fachleuten, die für den Neubau des Brunnens und seiner Installation notwendig erschienen, nahm bereits im Februar 2003 ihre Arbeit auf. Im folgenden Frühjahr (2003) sollten die kon-

Das Konzept der klassischen „Trenk“ eines Dorfbrunnens, wie er früher schon am Alten Rathaus als Viehtränke und Frischwasser-Quelle, sowie Tratsch- und Informationszentrum einst stand, erforderte eine Eisen-

Gießerei, die solche Objekte noch herstellte. Durch die bestehende Partnerschaft zum Saale-Orla-Kreis bekam man Kontakt zur Museumsgießerei „Heinrichshütte“. Mit dieser wurde ein Entwurf erstellt und der Brunnettrog zur Fertigstellung bestellt.

Ein Glücksfall für die Umsetzung des Brunnenplatzes wurden verwandtschaftliche Beziehungen eines Vorstandsmitgliedes zum Landschafts- und Gartenbauer Hans-Jürgen Heinrich aus Bonn. Er stellte sein ganzes Wissen und Können in diesem Bereich unentgeltlich zur Verfügung, erstellte genaue Ausführungspläne für 5 Arbeitstage mit schwerem Gerät und viel Material und Personeneinsatz.

Insgesamt 30 Helfer, insbesondere etliche „Haaböck“, haben, je nach ihren handwerklichen Fähigkeiten, die baulichen Voraussetzungen für den Brunnen geschaffen. Den ganzen Sommer über wurde an der Außenanlage, inklusive Pergola, Sitzbänken und Bepflanzung weitergearbeitet.

Anfang August erfolgte dann die knifflige Millimeterarbeit des Setzens vom Brunnettrog, der auch in Eigenregie von der Museumsgießerei abgeholt worden war. Danach blieben noch 4 Wochen zur Fertigstellung der gesamten Anlage mit Montage der Wasseranschlüsse und der elektrischen Wasserpumpe.

Insgesamt wurden 1.000 ehrenamtliche Arbeitsstunden bis zur Fertigstellung geleistet. Pünktlich zur Einweihungsfeier am 14. September 2003 wurde mit einem großen Dorffest der Brunnen eingeweiht und der neue Dorfmitelpunkt mit großer Begeisterung gefeiert.

Der Erhalt dieser inzwischen wunderbar bewachsenen Anlage wird an regelmäßigen Pflegeterminen durch Mitglieder der Dorfgemeinschaft sichergestellt und erfreut damit nicht nur die Gussbäcker, sondern auch seine zahlreichen Besucher. Für den sauberen und immer funktionierenden Brunnenbetrieb sorgt unser „Brunnenmeister“ Rudi Gottschalk mit seinem ganzen Herzblut.

Wie sagte unser Ortsvorsteher, Ralf Scheurer, beim Brunnenfest am 24.09.2023: Der Brunnenplatz sei „wie ein Stückchen Urlaub im Taunus“. Möge er weiterhin so schön und erholsam für alle Gussbäcker bleiben.

Hessische Sprüche!

*Wenn Gaul geklaut is,
 mächt mer de Stall zu.*



Menschen in der Dorfmitte

„Bayern München“ hat Wurzeln bis Oberjosbach

von Wulf Schneider

Man kennt sich ein Leben lang, man trifft sich zum Schoppen oder an der Kerb, zum Theaterabend, privat, doch es überrascht mich, was ich so alles nicht mitbekomme. Fast ein Leben lang. Die folgende Geschichte glaubt man kaum, doch sie ist authentisch.

Wir sitzen zusammen und erzählen von begeisternden Fußballspielen, von Europa- und Weltmeisterschaften, von Eintracht Frankfurt und vom HSV, Dortmund und Bayern München. Da fällt die Klappe: Erster Akt. Paul outet sich als Bayern München Fan. Das ist für einen Hessen ungewöhnlich, nicht außergewöhnlich, man nimmt gelassen hin. Auf die Frage „Warst du schon mal im Stadion der Bayern“, folgt ein großes Grinsen. „Jetzt hau schon raus bei welchem Spiel!“. Antwort: „Die kann ich nicht mehr zählen“.

Paul erzählt seine Geschichte.

Erstmal zu Paul. Ich kenne ihn als Wehrführer der Oberjosbacher Feuerwehr. Zu Paul dem Fußballer kommen wir jetzt.

Er lernt Fußball spielen, nicht bei Bayern München, sondern bei dem SV 1913 Niedernhausen in der „C“ bis zur „A“-Jugend.



Paul Schüttler unterwegs im Stadion



Spielbetrieb (Allianz-Arena) von Bayern-München



Gerd Müller Denkmal

Sein Stammplatz „Linker Verteidiger“ mit dem Anspruch Tore zu schießen. Er wechselte nach der „A“-Jugend zum TUS Niederjochbach und wurde dort Stammspieler, über viele Jahre. Seine Ambitionen zum Fußballsport lebte er später noch in verschiedene „Soma - Mannschaften“ und Vereinen aus. Unter anderen auch bei der Kerbegesellschaft Oberjochbach, die eine eigene Sondermannschaft aufstellte. Seine angetraute Frau, für das „Bündnis des Lebens“, könnte er auch dem Fußball verdanken. Sie wohnte zur Fußballzeit von Paul in Niederjochbach.

Was Paul uns jetzt erzählt, ist kaum zu glauben. Er wurde 1972, mit 10 Jahren, Fan von FC Bayern - München. Aus Freude zum Fußball, Deutschland wird Europameister, Endspiel in Brüssel (3 : 0) gegen UdSSR. Bayern - München, das Vorbild der Nation. Wer kennt sie noch, die „Bayern-Achse“ der Nationalmannschaft: Gerd Müller, Franz Beckenbauer,

Rummenigge, Hönes, Breitner, Sepp Meier unter Trainer Helmut Schön, dann 1974 Weltmeister.

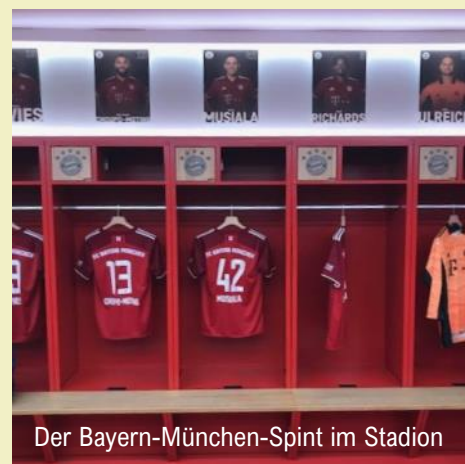
Er, Paul Schüttler aus Oberjochbach, meldet sich 1989 als Mitglied bei Bayern-München an. Seine Mitgliedsnummer liegt heute unter 6000. Letzter Mitgliederstand: 2023, 316.000. Der FC Bayern spielte damals im nagelneuen Olympiastadion in München. Paul wurde in der „Südkurve“ als Fan aufgenommen. Das sind die Stehplätze mit den wilden Fahنشwenkern.

Er buchte von jetzt an zwei Dauerkarten auf alle Heimspiele. Diesen Schatz hat er nie aufgegeben. 35 Jahre mit den Bayern München sind zu feiern. Da gibt es nicht viele, die dies auszeichnen.

Sohn Lukas beginnt sich ebenfalls im Kindesalter schon für die Fan-Kultur zu interessieren. Im jugendlichen Alter von 16 Jahren reist er mit den Bayern Fans quer durch Europa, quasi zu allen Pokal- Euro- League, Champions- League Spielen, mit. So lernt er auch Madrid kennen. Natürlich durch die Fußballbrille. Begeistert war er von der Fan-Kultur der Bayern München Anhänger. Da ging freundschaftlich zu, „mir san mir“ war damals kein Thema.

Ein wenig Glück hatten die Gussbacher noch. Der Bau der neuen Allianz Arena, der Austragungsort der heutigen Spiele, wurde nördlich von München gebaut. Das spart ein paar Kilometer Fahrstrecke. Ein Stadionbesuch zum Nachmittagsspiel (15.30 Uhr) ist vom Start in Jochbach 08.00 Uhr bis 23.00 Uhr wieder zurück an die eigene Haustür eine Herausforderung. In der ZDF-Sportschau kann man sich dann endgültig in hochauflösender Darstellung die Tore nochmal anschauen, die man auf dem Feld verpasst hat. Bei Abendspielen ist meistens eine Übernachtung auf dem Weg nach Hause gebucht

Mit den Jahren sehnt sich Paul nach 2 Dauersitzplatzkarten in der Südkurve. Paul im Glück. Anfang der 2000-er Jahre trifft er, oh



Der Bayern-München-Spint im Stadion

Wunder, aus der Nachbarschaft Gerhard Horne. Ein Gussbacher Urgestein, im Stadion München. Er hat 2 Sitzkartenplätze als Dauerkarten ähnlich wie Paul, eine lange Mitgliedschaft bei Bayern München. In Absprache der beiden und Bayern München überträgt er die Dauerkarten an Paul. So werden die Sitzplätze heute immer noch von Paul besetzt. Bayern-München-Karten sind ein Schatz, der eher vererbt wird, bevor man ihn dem Verein zurück gibt.

Man könnte aus dieser Leidenschaft zu Bayern München und Fußball eine großartige Story schreiben mit vielen Erlebnissen. Für unsere Dorfzeitung soll es erstmal genug sein. 35 Jahre zum Stadion nach München reisen. Mit Auto, Motorrad, Zug, Bus oder Pferdekutsche, mit und ohne Übernachtung, welche eine Herausforderung!

Die Plätze waren noch nie unbesetzt. Es gab noch kein Problem in dieser Richtung, sagt Paul. Die Karten sind heiß begehrt, so dass es nie Schwierigkeiten gab, die Karten los zu werden. Man hat eine Fan-Gemeinschaft aus dem Dorf, die einspringt, wenn ein Problem ansteht. Das zeichnet alle aus, das ist eine Gemeinschaft.



Museen in unserer Nachbarschaft

Heimatmuseum in Naurod

von Regina Schmack



Beim Betreten des Heimat-Museums fällt gleich die helle, großzügige Atmosphäre auf. Die Wände der ehemaligen Schulräume sind weiß gestrichen, die Ausstellungsstücke in neuen Glasvitrinen untergebracht, die von allen Seiten einsehbar sind, die Deckenstrahler beleuchten das ganze optimal.

In der mittleren Vitrinenreihe sind die immer wechselnden „Sonderausstellungen“ untergebracht. Hier feierte im Oktober 2023 der Heimat- und Geschichtsverein Naurod mit der Ausstellung „Alte Puppenhäuser und Kaufmannsläden“ die Wiedereröffnung des Museums nach einer Renovierungsphase. Als ich

die Ausstellungsstücke betrachte, werden meine schönsten Kinderträume wahr! Puppenstuben in den verschiedensten Stilen, von der Villa bis zum Landhaus oder nur ein einfaches Stockwerk mit Küche und Schlafzimmer, vollständig eingerichtet mit liebevollen Details! Selbst hergestellte Möbel, die z.B. aus dem Holz einer Zigarrenkiste gesägt wurden, Mini-Geschirr und Besteck, Terrassen mit Gartenmöbeln ... Zur Verfügung gestellt von Nauroder Bürgern und Einwohnern der Nachbargemeinden. Diese Sonderausstellung wird noch bis Ende Juni 2024 zu sehen sein.

Weiter gibt es eine Dauerausstellung, deren Objekte entlang der Wände zu finden sind, teilweise in Vitrinen untergebracht. Das sind beispielsweise Funde aus Hügelgräbern bei Naurod, Hessloch, Rambach und Bierstadt. Zu sehen sind Keile, Messer, eine Speerspitze, ein Steinbeil, ein Meißel und ein Beilham-





mer. Aber auch Scheibenhänger für eine Kette, eine Gewandnadel, eine Tonschale für Grabbeigaben. Eine ausgestellte Urne aus Ton, die bei Rambach gefunden wurde, wird zwischen 12.000 – 700 v.Chr. datiert.

Ein anderer Teil der Dauerausstellung ist dem Lehrer und Mundartdichter Rudolf Dietz gewidmet. Hier ist u.a. der erste Reliefmondglobus zu sehen, den er 1897 modellierte. Eine Seite des Mondes wird als Relief, die andere mit der gleichen Aussicht geographisch dargestellt.

Auch die alte Turmuhr der Barockkirche schräg gegenüber, die bei Renovierungsarbeiten ausgetauscht wurde, steht hier und kann sogar zum Laufen gebracht werden.

Und im kleineren Nebenraum wird alles präsentiert, das vom Leben im Dorf erzählt, sei es

im Haus, im Hof, im Garten und auf dem Feld. Hierhin kommen gerne die Schulklassen, und das Staunen und Wundern ist groß. Da stehen Zinkwärmeflaschen, ein alter Hebammenkoffer, Bügeleisen der unterschiedlichsten Art, „die erste Waschmaschine“, ein Heidelbeerkamm sowie eine Butter-schaukel sind zu sehen. Für die Garten- und Feldarbeit nenne ich als Beispiel ein Wie-

Nächste Seite: 

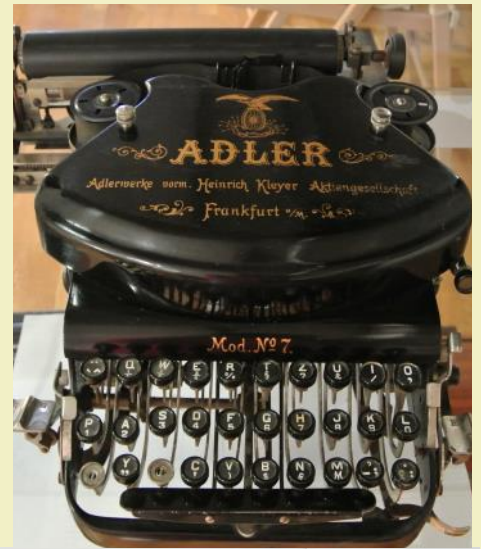


1822 erbaute alte Schulgebäude beziehen und die Ausstellungen vergrößern. Und das jetzige Format ist nach der Wiedereröffnung optimal. Es gibt sogar genug Platz für Zuhörer/innen bei Vorträgen oder Lesungen (40 – 50 Personen können untergebracht werden!). Etwa 120 Mitglieder hat der Geschichts- und Heimatverein, von denen neben dem Museum noch einiges mehr auf die Beine gestellt wird. Unter dem Motto „Wir gärtnern für den Verein“ wird die Pflege des alten Wasserwerks am Läusbach, des Kriegerdenkmals, der Ruhebänke, die in Wald und Feld aufgestellt wurden, sichergestellt. Man besucht auch beispielsweise das Reduit in Mainz-Kastel. Und

Sommerfeste oder Osterspaziergänge gehören ebenfalls dazu. Das Heimatmuseum in der Obergasse 11 ist von Oktober bis Ende Juni jeweils am 1. Sonntag im Monat von 15 – 17 Uhr geöffnet, oder nach Vereinbarung.

Oft finden dann auch Vorträge oder Lesungen zu den verschiedensten Themen statt, z.B. „Funde aus Hügelgräbern der Umgebung“, „Mundartgebabbel“, „Die Mark in Deutschland“, „Naurod in den 50er Jahren – aus der Sicht der 17jährigen Schülerin Ilse

Becht“ oder „Alles begann mit der Schreibmaschine“. Und noch etwas Besonderes: Man kann sich in den Räumlichkeiten des Museums standesamtlich trauen lassen.



Heimatdichter Rudolf Dietz



berjochbacher in aller Welt

Das 25. World Scout Jamboree 2023 in Süd Korea

Von Evelyn Nesswetter

Seit 1920 treffen sich alle vier Jahre 14- bis 18-jährige Pfadfinder aus der ganzen Welt, immer in einem anderen Land und auf verschiedenen Kontinenten, zu dem größten Jugendcamp der Welt - dem World Scout Jamboree um zu zelten und sich auszutauschen. Kein Wettkampf, kein eitles Gewinnstreben, stattdessen Ausflüge in Gruppen, Gespräche oder Diskussionen.



Wetter zu gewöhnen und auf das Jamboree einzustimmen. Am 01. August 2023 wurde das deutsche Kontingent mit Reisebussen nach Saemangeum direkt an der Westküste des Gelben Meeres zum Weltpfadfinder Treffen gebracht.

Der Zeltplatz liegt auf der Fläche des ehemaligen Wattenmeers, auf einer baumlosen, künstlich aufgeschütteten Ebene mit sandigem Boden und dürrer Gras, das den Jugendlichen, die in mehr als 20.000 Zelten untergebracht waren, keinerlei Schatten bot.

Zuerst hat es sehr viel geregnet so dass, wegen schlechter Abflussleitungen bei einem Boden der so verdichtet ist, dass absolut nichts abfließt, viele der Zelte zwischenzeitlich im Wasser standen und es zu einer Insektenplage kam. Dann hat eine historische Hitzewelle mit bis zu 38 Grad bei einer Luftfeuchtigkeit von über 80 Prozent das Weltpfadfindertreffen zum Desaster gemacht. Es gab viel Kritik an der Organisation des Camps. Trotz eines Budgets von mehr als 140 Millionen Euro und sechs Jahren Planung gab es schlechte Infrastruktur zu wenig



Trotz aller Unterschiede entstehen durch Nachsicht und Rücksicht, Harmonie und Sympathie. Bei einem WSJ dabei zu sein, ist ein Highlight im Leben eines jeden Pfadfinders. Jeder hat nur einmal im Leben die Chance an dieser Veranstaltung teilzunehmen. Es wurde von Pfadfindergründer Lord Robert Baden-Powell ins Leben gerufen. Mit dieser Pfadfinderbewegung, die ein Erziehungsmodell für junge Menschen ist, soll der Traum einer friedlicheren Welt und gegenseitiges Verständnis für verschiedene Kulturen verwirklicht werden. Die Treffen werden von der **World Organisation of the Scout Movement** zusammen mit den gastgebenden Pfadfinder Verbänden veranstaltet.

Begonnen hat das Ganze in England mit 8.000 Pfadfindern aus 34 Ländern. Beim Jamboree im Jahr 2019 in den USA waren es dann schon 45.000 Teilnehmer aus 150 Ländern. Das 25. World Scout Jamboree fand im Süden Koreas in Busan statt. Die deutsche Gruppe gehört mit 2200 Teilnehmern zu den größten.

Nach einer erlebnisreichen Tour innerhalb Koreas, um das Land, seine Menschen, die Traditionen und die Kultur zu entdecken, kamen die deutschen Pfadfinder für vier gemeinsam Aklimatisierungstage in Vorlager in Suncheon -si, um sich an das koreanische

10.000 Jugendliche aus Korea, 40.000 Jugendliche aus aller Welt und 10.000 erwachsene Leiter und Helfer aus mehr als 160 Ländern waren dabei. Es sollte ein pfadfinderisches Abenteuer der Superlative werden. Alle Teilnehmenden wollten unter dem Motto „Draw your dream“ zusammen Abenteuer und Spaß erleben, andere Kulturen und Religionen kennenlernen neue Freunde finden und sich mit sozialer Gerechtigkeit, Nachhaltigkeit und Zukunftstechnologien auseinanderzusetzen. Doch dieses Jamboree ist nicht so verlaufen wie erwartet. Schon während der Vorbereitungen gab es Bedenken, auch von WOSM.

Verpflegung, Toiletten, Duschen, medizinisches Personal und Gesundheitsversorgung wie auch fehlende Vorbereitung auf die Hitzewelle. Nur gerade ein Viertel wurde in die Infrastruktur und sanitären Anlagen wie Duschen, WCs, Wasserleitungen und Trinkstationen investiert. Wie sich herausgestellt hat, gaben die Organisatoren rund 75 Prozent der Gelder für ihre eigenen Ausgaben aus. Die Regierung und die südkoreanische Presse sprach von einer „nationalen Schande“.

Den Organisatoren ist es nicht gelungen, die Teilnehmer auf dem baumlosen Gelände ausreichend vor den hohen Temperaturen zu



schützen. Zu wenig Schatten, Fußmärsche von oft bis zu sechs Kilometern zu den Aktivitäten und die unerträgliche Hitze haben an den Kräften der Teilnehmer gezehrt und verursachten bei etwa 600 Teilnehmern einen Hitzschlag oder andere Beschwerden, die mit den heißen Temperaturen zusammenhingen, hunderte Teilnehmer benötigten ärztliche Hilfe.

Auch bei der Opening Ceremony sind 160 Kinder kollabiert, sie haben nicht genug gegessen und getrunken und mussten bei der Hitze weit zu der Ceremony laufen. Da es auf dem Platz nur eine Straße gab, auf der alle Autos und Busse gefahren und auch teilweise die Pfadfinder gelaufen sind, hatten die Krankenwagen große Probleme die Kinder in die Krankenhäu-

standteil im Programm geworden. Diskutiert wurde unter anderem über die konkreten Auswirkungen der Klimakrise, Maßnahmen und Verbesserungsmöglichkeiten. Auch das deutsche Kontingent hatte einen Beitrag gestellt. Das Kontingentsteam hat gemeinsam mit seinem Team über die letzten 1,5 Jahre an Ideen getüftelt, Stationen vorbereitet und einen



Stand aufgebaut. Der Stand war stets gut besucht. Unter dem Gesichtspunkt der Auswirkungen der Klimakrise wurde das Jamboree an sich kritisch thematisiert. Flugreisen an das andere Ende der Welt, der produzierte Müll vor Ort und das enorme Aufkommen an Plastikverpackungen waren Thema.

waren, wurden viele Outdoor Aktivitäten aus Sicherheitsgründen abgesagt. Wegen der „vielen heftigen Startschwierigkeiten, extremer Hitze mit hoher Luftfeuchtigkeit, Problemen mit dem Essen und hygienischen Umständen sind die Briten (mit 4.500 Teilnehmenden das größte Kontingent beim Jamboree) die Amerikaner und Singapur vorzeitig abgereist. Sie wurden in Hotels und auf einem Stützpunkt des US-Militärs untergebracht. Daraufhin rief die WOSM die Gastgeber dazu auf, alternative Optionen zu prüfen, um die Veranstaltung früher als geplant zu beenden.

Doch für die meisten Landesverbände in Übereinstimmung mit den Jugendlichen waren



ser zu bringen, es hat sehr lange gedauert bis alle Kinder versorgt wurden.

Das Jamboree-Programm besteht aus einer riesigen Anzahl unterschiedlicher Aktivitäten. Für jeden ist etwas dabei. Es gibt sportliche, kulturelle, technologische, spirituelle, künstlerische, wissenschaftliche, umweltpolitische und vor allem pfadfinderische Aktionsfelder zum Entdecken, zum Mitmachen und zum Ausprobieren! Der Cultural Exchange Day ist ein Fest der Kulturen und des Austauschs. Für diesen besonderen Tag bereiten alle Units etwas vor, um sich landestypisch zu präsentieren, es gibt klassische Gerichte der jeweiligen Region. Bei den deutschen Units gab es Bratkartoffeln, Currywurst, Kartoffelpuffer, Käsespatzen und vieles mehr. In den Unterlagern (Sub Camps) gibt es zahlreiche kleinere Veranstaltungen, und „Shows“. Auch das Global Development Village, wo viele Nationen einen Beitrag vorbereiten, ist auf einem Jamboree ein fester Be-

Auch der Platz selbst, der in einer Landschaft liegt die eigentlich nicht zu den Werten der Pfadfinder passt, wurde kritisch betrachtet. Wo aktuell ein „Meer“ aus Zelten steht, befand sich einst das wichtigste Wattenmeer Südkoreas überhaupt. Jährlich rasteten dort 400 000 Zugvögel. Die Regierung ließ das Gebiet trockenlegen, um es industriell nutzbar zu machen. Es bleibt ein Widerspruch: grünes Lebensgefühl in zerstörter



Natur? Hinsichtlich des ehemaligen Wattenmeers hat es auch im deutschen Kontingent kritische Debatten gegeben, doch in Korea ist das Problem offiziell kein Thema. Es werden die Chancen der Region für Wirtschaft und Tourismus in den Fokus gerückt.

Da aber auch die nächsten Tage sehr heiß und schwül

die teilweise schwierigen Umstände kein Grund für eine vorzeitige Abreise. Das deutsche Kontingent blieb von schwerwiegenden Problemen verschont, kümmerte sich um die Teilnehmenden, löste Probleme mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln und hat selbst erfolgreich Maßnahmen ergriffen, um den Gesundheitsschutz und angemessene Verpflegung der Teilnehmenden sicherzustellen. Zusammen mit der gastgebenden Organisation und der südkoreanischen Regierung wurde daran gearbeitet, eine "sichere, gesunde und fröhliche Jamboree-Umgebung für alle" sicherzustellen. Um die Krise zu bewältigen, stellte die südkoreanische Regierung zusätzliche 6,9 Milliarden Wong für Schattenzelte und begrünte Tunnel. Wasserfahrzeuge, klimatisierte Busse und Lastwagen mit



Eiswasser wurden bereitgestellt und kaltes Wasser mit Elektrolyten ausgegeben. Verbesserungen wurden in vielen Bereichen sehr zügig spürbar. Gerade als man die ganzen Probleme langsam im Griff hatte entschieden die koreanischen Organisatoren und WOSM, dass der große Zeltplatz geräumt wird, und nicht mehr für Veranstaltungen genutzt werden soll. Nicht wegen der Hitze oder der Kritik sondern, weil ein Taifun „Khanun“ mit schweren Regenfällen und Windgeschwindigkeiten von bis zu 160 Kilometern pro Stunde direkt auf die Pfadfinder zukam, musste das ganze Zeltlager plötzlich innerhalb weniger Stunden abgebaut werden.

Normalerweise trotzen Pfadfinder Sturm und Wind und anderen widrigen Umständen. Bei einem Taifun hört der Spaß aber auf. Bei der Evakuierung waren auch Spezialkräfte der



Stadion von Seoul wurde das Jamboree für beendet erklärt. Gefeierte anschließend beim großen K-Pop Konzert, welches das Stadion mit knapp 45.000 Pfadfindern zum Beben brachte.

Der koreanische Premierminister entschuldigte sich für die Fehler der Veranstaltung und WOSM Generalsekretär Ahmad Alhendawi lobte die Pfadfinder für ihr Durchhaltevermögen. Die koreanische Nation und das koreanische Volk hätten ihr Land, ihre Kultur und ihre Gemeinschaft gerne positiver präsentiert, sie sind sehr beschämt angesichts des Verlaufs der Veranstaltung. Oft entschuldigden sich die Koreaner bei den Pfadfindern und gaben ihnen kleine Geschenke als Wiedergutmachung.

Unter tosendem Applaus wurde die offizielle Jamboree Fahne mit der WOSM Lilie von Korea an den polnischen Pfadfinderverband, das Ausrichter Land des nächsten Weltpfadfindertreffens im Jahre 2027, übergeben. Der Staffstab wurde weitergegeben und die Welt freut sich bereits auf das nächste Jamboree, 2027 in Polen, die aus den diesjährigen Erfahrungen viel darüber gelernt haben, was schiefgehen könnte.

südkoreanischen Armee im Einsatz. Mehr als 1.000 Busse wurden eingesetzt, um 36.000 Pfadfinder vom Jamboree-Gelände zu evakuieren. Die Jugendlichen wurden auf Kosten der Regierung in der Hauptstadt Seoul und im nahe gelegenen Ballungsraum in Hotels, Studentenwohnheimen und Trainingszentren untergebracht. Die deutsche Gruppe kam in eine Universität in Seoul. Dort verbrachten sie die restlichen Tage. Die Regierung versuchte sie bis zur Rückreise in ihre Heimatländer nach Kräften zu unterstützen. Die Veranstaltung wurde nicht abgebrochen, sondern mit Angeboten an verschiedenen anderen Orten fortgesetzt. In Seoul gab es Ausflüge, bei denen die Pfadfinder Tempel, ein UNESCO-Weltkulturerbe und eine Burg besuchten. Auch verschiedene Kulturveranstaltungen wurden angeboten. Die Teilnehmer sollten ihr Treffen mit "fröhlichem Herzen" abschließen.

Schade war es, dass durch die Hitze und den verfrühten Abbruch des Lagers die Teilnehmenden viele Programmpunkte nicht mitmachen konnten. Doch die Pfadfinderinnen und Pfadfinder haben sich durch schlechte Infrastruktur, Evakuierung und Veruntreuung die Laune nicht verderben lassen. Auf der Vortour haben sie bereits die Grenze zu Nordkorea besucht, die südkoreanische

Hauptstadt Seoul angeschaut, an einer Teezeremonie teilgenommen und viele neue Leute kennengelernt. Für sie wird es trotz der Probleme ein besonderes Erlebnis mit vielen schönen Erinnerungen und Eindrücken bleiben. In einer sehr kurzen und schlichten Closing Ceremony im Worldcup-



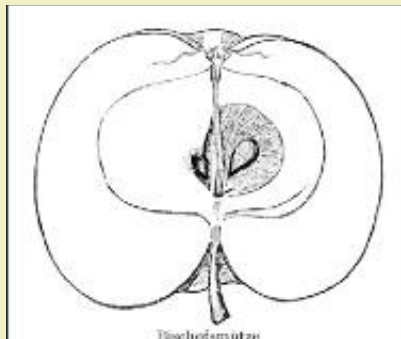
Die Apfelseiten

Hessische Lokalsorte 2023 - Bischofsmütze

Text und Bilder: Hessischer Pomologenverein, Stefen Kahl

Herkunft und Verbreitung

Die Bischofsmütze ist eine Lokalsorte des Main-Kinzig Kreises (ehemals Landkreis Hanau), wo sie früher sehr verbreitet war.



In ihrem Heimatort Maintal-Bischofsheim sollen bereits um 1900 sehr alte Bäume (80- bis 90-jährig) gestanden haben (Walther, 1912). Die Pomologen Walther/Windecken und R. Zorn / Hofheim haben die Sorte 1912 in der Deutschen Obstbauzeitung beschrieben und abgebildet.



Zorn empfahl die Bischofsmütze als haltbaren Wirtschaftsapfel und Marktsorte ersten Ranges. Sie fiel damals auf den Obstaustellungen des Rhein-Main-Gebietes besonders durch ihre gerippte Form und die schönege-



streifte Deckfarbe auf. Trotz dieser auffälligen Merkmale ist die Sorte ziemlich unbekannt geblieben und hat sich höchstens regional verbreitet. Im Jahr 1949 empfahl Gartenbau-Oberinspektor Schmidt/Frankfurt die Bischofsmütze in der Zeitschrift „Das Gartenjahr“ als verbreitete Wirtschaftssorte in der Wetterau.

Heute sind nur noch Einzelvorkommen in der Hanauer und Frankfurter Gegend sowie bei Aschaffenburg und im nördlichen Odenwald bekannt. Laut pomologischer und genetischer Überprüfung könnte die Sorte mit der Frankfurter Lokalsorte 'Berkersheimer Roter' identisch sein. Keine Identität besteht hingegen mit dem Geflammten Kardinal (Synonym Bischofsmütze) und der Lausitzer Lokalsorte 'Bischofshut'.

Sortenbeschreibung

Typische Fruchtmerkmale

Mittelgroß bis groß, flachrund, fünfkantig (besonders auf der Kelchseite kalvillartig gerippt);

Schale glatt und trocken, druckfest; mit zunehmender Reife hellgelb und leuchtend rot gestreift, vereinzelt Rostflecken;

Kelch klein, von Falten und Rippen umgeben, Blättchen dicht zusammengedrängt und sich berührend;

Stiel kurz bis mittellang, in tiefer, berosteter Grube; Kernhaus mittig, geschlossen bis leicht geöffnet,

Wände breit bohnenförmig, meist wattig gerissen,

Kerne vollkommen ausgebild

Fruchteigenschaften

Wirtschafts- und Kelterapfel, ab dem Frühjahr auch zum Verzehr geeignet; saftig, fest, nicht welkend, weinsäuerlich, leicht gewürzt, angenehmer Apfelgeruch; hoher Polyphenolgehalt; Reife Anfang/Mitte Oktober, Haltbarkeit November bis ins Frühjahr (Mai/Juni).

Baumeigenschaften

Starkwachsend, sehr gesund und widerstandsfähig, anspruchslos, noch auf leichten und sandigen Böden wachsend; laut Literatur nicht für Flächen mit Unterkultur und für Straßenpflanzung geeignet (stark hängende Äste); Blüte frostunempfindlich, regelmäßiger Ertrag.

Verwechslersorten

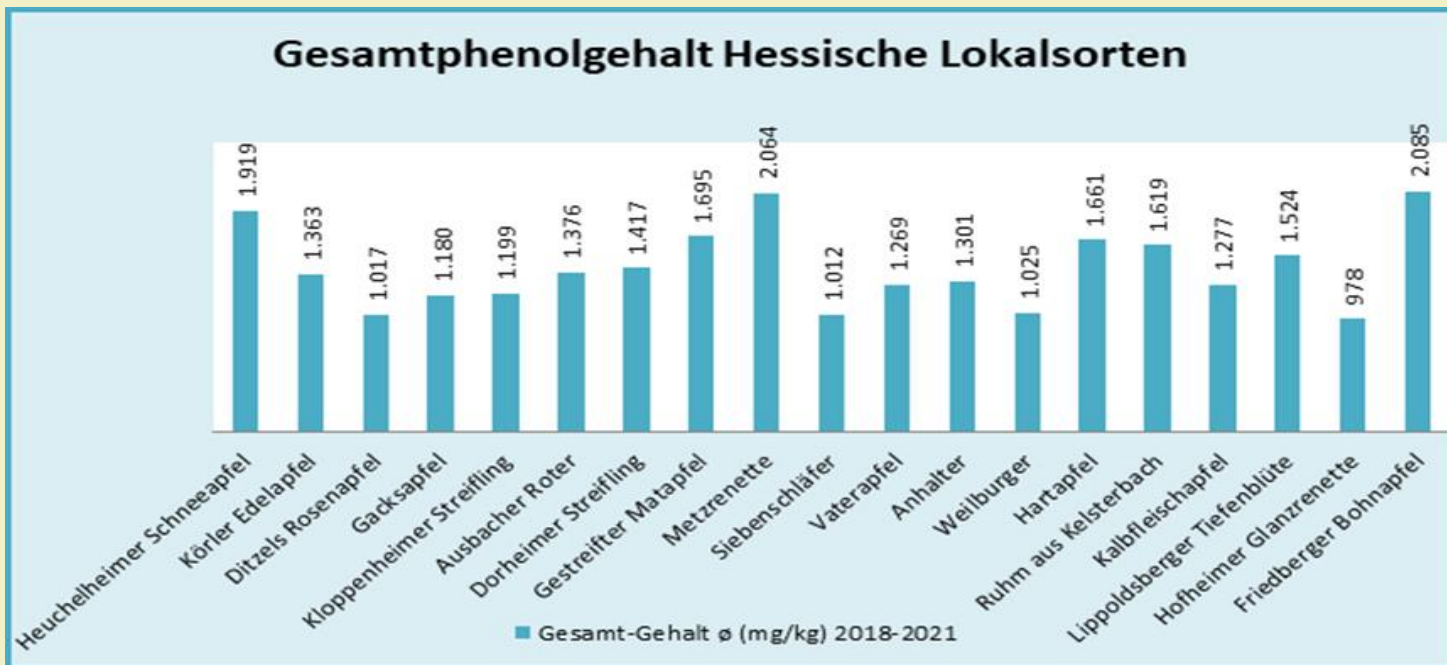
Baummanns Renette,
Geflammter Kardinal



Der Wert hessischer Apfelsorten

Untersuchung der Gesamtphenole

in hessischen Regional- und Lokalsorten. (Hess. Pomologenverein)

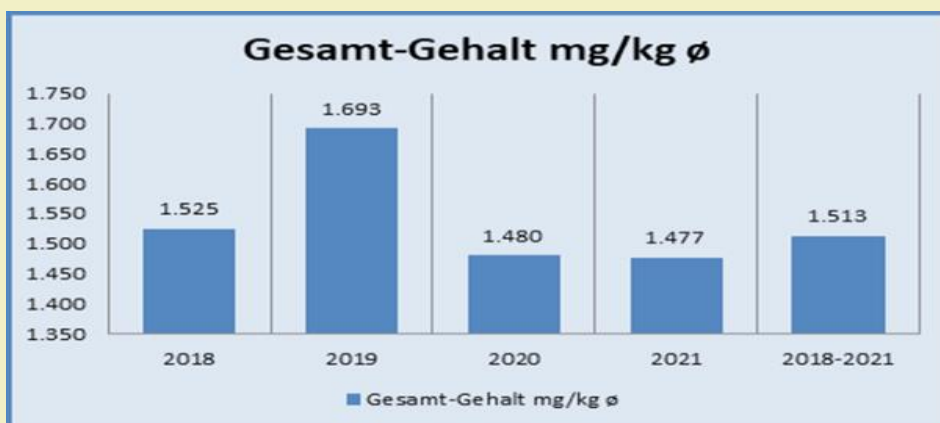


Diese Untersuchung belegt, dass heimische klassische Apfelsorten auf den Streuobstwiesen, wie sie in Oberjofbach noch häufig im Feld stehen, besonders hohen Gesundheitswerte haben. Ganz im Gegenteil von Plantagenobst die von Supermärkten angeboten werden.

Neben dem ökologischen Wert von Streuobstwiesen und dem Aspekt der genetischen Vielfalt (Biodiversität) von heimischen Obstsorten, bieten insbesondere alte und regional verbreitete Apfelsorten wie zum Beispiel Friedberger Bohnapfel, Heuchelheimer Schneepfel oder auch Goldparmäne oder Jakob Lebel ein breites Spektrum an Geschmackserlebnissen und Verwendungs-/Verarbeitungsmöglichkeiten. Somit sehen alte Apfelsorten nicht nur gut aus, sie schmecken auch hervorragend.

In diesem Zusammenhang spielen die als sekundäre Pflanzenstoffe bekannten Polyphenole eine wichtige Rolle. Sie dienen nicht nur dem Schutz vor Schädlingen und Krankheitserregern, sondern leisten darüber hinaus einen wichtigen Beitrag in unserer Ernährung. Erfahrungen und Untersuchungen belegen, dass Apfelsorten mit einem hohen Polyphenolgehalt meist auch für „Apfelallergiker“ besser verträglich sind.

Da die in Hessen verbreiteten Regional- und Lokalsorten bisher wenig Beachtung in einer gesundheitsbewussten Ernährung gefunden haben, hat die Landesgruppe Hessen eine



entsprechende Untersuchung hinsichtlich dieser wertgebenden Inhaltsstoffe in Auftrag gegeben. Dabei sind bisher knapp 50 Sorten, darunter Standard- und Regional- Lokalsorten aus ganz Hessen untersucht worden. Die bisherigen Ergebnisse haben gezeigt, dass der durchschnittliche Gehalt an Gesamtphenolen zwischen 1.477 – 1.693 mg/kg Frischmasse liegt, was einem hohen bis sehr hohen Gehalt entspricht.

Im Vergleich dazu liegt der mittlere Polyphenolgehalt bei handelsüblichen Tafeläpfeln bei etwa 400 – 700 mg/kg. Gesamtphenolgehalt in hessischen Lokalsorten; Untersuchungszeitraum 2018-2021, ohne Spitzrabau (Hess. Lokalsorte 2012) © S. Kahl, 12/2021)

Diese Zahlen verdeutlichen, dass unsere alten Sorten von heimischen Streuobstwiesen deutlich (drei bis viermal so hoch) mehr wertgebende Inhaltsstoffe wie die Polyphenole besitzen und somit gesünder und wertvoller als handelsübliche Apfelsorten sind! Gesamtphenol-Gehalt in hessischen Lokalsorten; Untersuchungszeitraum 2018-2021, ohne Spitzrabau (Hess. Lokalsorte 2012) © S. Kahl, 12/2021)

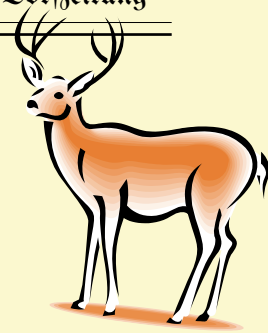
Diese Zahlen verdeutlichen, dass unsere alten Sorten von heimischen Streuobstwiesen deutlich (drei bis viermal so hoch) mehr wertgebende Inhaltsstoffe wie die Polyphenole besitzen und somit gesünder und wertvoller als handelsübliche Apfelsorten sind!



Leben mit der Natur

Pilze finden... in Oberjosbach

von Gerhard Brusius



„Pilze finden“... (anstatt zu suchen), ein geflügeltes Wort in unserer Familie. Als ich mit meiner Familie vor nunmehr 35 Jahren aus dem Marburger Land nach Oberjosbach zog, hatte ich bereits über 25 Jahre Erfahrungen im Pilze sammeln, dank meines Großvaters. Er kam als Heimatvertriebener nach dem Krieg aus Westpreußen und war mit dem Pilze sammeln vertraut. Er nahm mich schon als kleiner Junge mit zum Pilze finden in die Wälder rund um Marburg. Die Ausbeute wurde dann von meiner Großmutter in allen erdenklichen Zubereitungsarten verarbeitet oder durch Trocknen, Einfrieren oder Einwecken konserviert. Übrigens in Oberjosbach wurde das Pilze sammeln auch erst durch die Heimatvertriebenen populär.

Viele Einheimische glaubten bis dahin, dass die meisten Pilze giftig sind. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es in Oberjosbach nur die Marx'e-Marie (Kräutermarie) die sich mit Pilzen auskannte, sammelte und bis nach Wiesbaden verkaufte. (Quelle Nr.7) Meine Frau Ellen teilt sich übrigens die Leidenschaft des Pilze sammeln mit mir.



Bild 1



Bild 2

Irgendwann entstand bei uns der Wunsch mehr über das Leben der Pilze zu erfahren und weniger bekannte Arten kennen zu lernen. In Oberjosbach und Umgebung wurden, von den inzwischen zahlreicher gewordenen Pilzsammlern, meistens Steinpilze, Maronen und andere Röhrenpilze gesammelt

Irgendwann sind wir dann durch die Medien auf den Pilzexperten Franz Heller aus Wiesbaden aufmerksam geworden. Herr Heller arbeitet u.a. für das Umweltamt der Stadt Wiesbaden. Er führt dort in der Pilzseason Pilzberatungen durch, wo man seine selbst gesammelten Pilze begutachten lassen kann. Hauptsächlich leitet er regelmäßig mehrstündige Pilzexkursionen in Wiesbaden und Umgebung.

Seit einigen Jahren haben wir durch Teilnahme an zahlreichen Exkursionen, sowie Vorträgen und Seminaren bei Franz Heller von dessen Jahrzehnte langer Erfahrung und seinem ungemeinen Wissen profitiert. Dies hat dazu geführt, dass wir inzwischen ca. 30-40 Pilzarten (insbesondere natürlich Speisepilze) kennen und sicher zu bestimmen gelernt haben. Dass ich trotzdem in diesem Jahr meinen 70sten Geburtstag feiern konnte spricht für sich. Beispielhaft möchte ich hier 3 außergewöhnliche Pilze vorstellen. Es sind der flockenstiellige Hexenröhrling, die krause Glucke und die Totentrompete.

Dem Hexenröhrling haftet nicht nur durch seinen Namen, sondern auch durch sein Aussehen und sein Verhalten bei der Verarbeitung



Bild 3

schon etwas Gefährliches an. Es handelt, sich wie bereits der Name verrät, um einen Röhrenpilz, in dessen schwammartiger Hutunterseite die Pilzsporen sitzen, die zur Vermehrung des Pilzes beitragen. Diese Röhren sind rot gefärbt, der Hut hat eine dunkelbraune Farbe und der gelbliche Stiel ist mit rötlichen Flecken besetzt (Bild 1). Wenn man den Pilz anschneidet färbt sich das intensiv gelbe Fruchtfleisch sofort dunkelblau. Bei der Zubereitung in der heißen Pfanne nimmt das Pilzfleisch – wie verhext- wieder seine schöne gelbe Farbe an. Der Hexenröhrling ist ein guter Speisepilz von fester Konsistenz und kräftigem Geschmack und steht dem Steinpilz in nichts nach. Er eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren und zum Trocknen.

Seit wir diesen Pilz sammeln, haben wir regelmäßig die beim Putzen entstandenen Abfälle bei uns im Garten verteilt und haben jetzt im Spätsommer und Herbst unsere (eigenen) Hexenröhrlinge. Dies hat schon für so manche Mahlzeit gereicht. (Bild 2)

Die Krause Glucke (Bild 3) hat nicht nur einen lustigen Namen, sondern ist in jeglicher Hinsicht ein besonderer Pilz. Er sieht mit etwas Fantasie aus wie ein zusammengeknüllter Haufen gekochter Bandnudeln oder vielleicht auch wie ein grober Badeschwamm. Er wächst fast ausschließlich an den Wurzelsätzen (nah am Stamm) der Kiefer und holt sich als sogenannter parasitärer Pilz von dort seine benötigten Nährstoffe. Langfristig wird die Kiefer dadurch geschädigt..

Die krause Glucke kann eine beachtliche Größe annehmen wie Bild 4 zeigt. Dieses von mir im Jahre 2022 im Oberjsobacher Wald gefundene Exemplar wog gute 1,5 kg und war gut verwertbar. (Bild 4) Zum Vergleich: der Hut hat einen Durchmesser von ca. 35 cm). Die krause Glucke ist einer von wenigen Pilzen, die man zum Säubern mit Wasser behandeln kann. Dies ist auch oft nötig, da sich in der wirren Struktur des Pilzes gern Schmutz (Erde, Nadeln oder Pflanzenreste) sowie auch kleine Lebewesen wie Spinnen oder kleine



Bild 4

Käfer befinden. Ein guter Speisepilz, der von Konsistenz und Geschmack her an Morcheln erinnert. Er wird im Herbst auch oft auf Wochenmärkten verkauft. Er eignet sich auch zum Einfrieren und Trocknen.

Nun zur Totentrompete (auch Herbsttrompete). Der Name stammt allerdings nicht etwa von einer tödlichen Giftigkeit des Pilzes, sondern ist der Tatsache geschuldet, dass er in der Zeit um den Totensonntag herum, also im November wächst. (Bild 5) zeigt ein im Büschel wachsendes Ensemble. Der Pilz hat eine trichterförmige, innen hohle Form mit dünnem brüchigem Fruchtfleisch und sogenannten Leisten anstelle von Röhren oder Lamellen. Die Farbe geht von hellgrau über grau bis schwarz bei älteren Exemplaren. Form und Farbe haben schon etwas Morbides und passen ebenfalls zu seinem Namen. Die Totentrompete ist ein ausgezeichnet schmeckender Speisepilz, der auch in der Spitzengastronomie hoch geschätzt wird und oft als Trüffelersatz dient. Er wird gerne getrocknet, um dann gemahlen als Würzmittel zu dienen. Allerdings

ist er nicht einfach zu finden und auch nicht in jedem Jahr präsent. Er wächst fast ausschließlich in zusammenhängenden Rotbuchenbeständen, wie zum Beispiel hier bei uns am Hammersberg.

Die Beispiele zeigen uns, dass man beim Pilze finden nicht nur nach unten auf den Boden schauen sollte sondern auch nach oben, um die Baumarten zu bestimmen an oder auf denen die entsprechenden Pilze wachsen. Das Wissen um den Standort ist eines der wichtigen Kriterien für das Pilze finden.

Zum Schluss noch etwas Allgemeines zum Pilze sammeln. Nimm Pilze zum Verzehr nur wenn Du Dir zu 100 % sicher bist. Auch die inzwischen beliebten Pilz-Apps bietet keine 100 % -ige Sicherheit, sondern können lediglich zur Orientierung dienen. Übrigens sind die meisten Pilzvergiftungen keine Vergiftungen die durch ein Pilzgift entstehen, sondern Lebensmittelvergiftungen, die durch Schimmel hervorgerufen werden. Das trifft auch häufig auf gekaufte Zuchtpilze (z.B.

Champignons) zu, die in Plastikfolie eingepackt in feuchter Atmosphäre sehr leicht Schimmel bilden können, den man nicht ohne weiteres mit bloßem Auge erkennen kann.

Und noch etwas für die Hobbyköch*innen unter den Leser*innen: Um den vollen Pilzgeschmack zu erleben sollte man die Pilze ohne Zwiebeln in heißem Öl anbraten und die Zwiebeln, sowie Butter- wenn überhaupt – erst später hinzufügen. Übrigens kommen eingefrorene Pilze unaufgetaut in das heiße Öl. Einfrieren kann man die Pilze portionsweise roh und in Scheiben geschnitten.

Guten Appetit.

Quellen:

Bilder 1- 4 Eigenes Archiv

Bild 5 Leclarc; Wikipedia

Literatur:

1. Welcher Pilz ist das?
2. Von Markus Flück Kosmos Naturführer.
3. Lebenslinien; Herausgeber Förderverein 800 Jahre Oberjosbach
4. Link: www.wiesbaden.de/pilze



Bild 5

Vogel des Jahres

Der Kiebitz

Der Kiebitz ist ein schwarz-weiß gefärbter, etwa taubengroßer Regenpfeifer. Sein Gefieder glänzt im Licht metallisch grün oder violett. Zudem sind die Federhülle auf dem Kopf und die breiten gerundeten Flügel auffallend. Männchen und Weibchen sehen sich sehr ähnlich, jedoch ist die Federhülle des Männchens länger und das Brustband einheitlich dunkel gefärbt.

Kiebitze bevorzugen Flächen mit kurzer Vegetation ohne dichtere Gehölzstrukturen oder Sichtbarrieren in der Nähe. Daher konnte man sie ursprünglich vor allem in Mooren und auf Feuchtwiesen finden. Heute haben sich Kiebitze an den Menschen und den damit einhergehenden Flächenverlust angepasst und brüten auch auf Äckern und Wiesen.

An ihrem Brutplatz kann man Kiebitze immer wieder bei auffälligen Flugmanövern beobachten. Dabei drehen sie Schleifen über dem Revier, stürzen sich in akrobatischen Flugmanövern gen Boden und rufen dabei weit hörbar. Ihr Nest besteht aus einer Bodenmulde und ist umgeben von besonders kurzer Vegetation. Darin legen Kiebitze meist vier Eier.

Der Kiebitz hat ein vielseitiges Nahrungs-



spektrum, frisst aber vor allem Insekten und deren Larven. Daneben können auch Regenwürmer, Getreidekörner sowie Samen und Früchte von Wiesenpflanzen als Nahrungsbestandteile dienen.

Die in Deutschland brütenden Kiebitze sind Teilzieher. Das bedeutet, dass ein Teil der Kiebitze unter milden Witterungsbedingungen in Deutschland überwintert und ein anderer Teil in die Wintergebiete in Frankreich, Spanien, Großbritannien und den Niederlanden zieht. Weitere Kiebitze aus östlichen und nördlichen Gefilden überwintern an

Deutschlands Küsten.

Der Kiebitz trägt seinen Namen aufgrund seines Rufes, der sehr einprägsam ist. Häufige Rufe sind „kie-wit“ als Kontaktlaut und „chä-chuit“ sowie „wit-wit-wit-wit“.

Früher noch sehr häufig zu sehen, ist der Kiebitz aus vielen Agrarlandschaften verschwunden. Vor allem die Entwässerung und der Verlust von Feuchtwiesen machen der Art schwer zu schaffen. Durch frühe Mahd und schnell wachsende Kulturen sind Äcker und Wiesen weitgehend als Bruthabitat ungeeignet.



Baum des Jahres 2024

Die Mehlbeere



den Duft und locken zahlreiche Insekten an.

Karriere in der Stadt

Ihr ansprechendes Aussehen, ihre Vorliebe für offene Standorte und ihre Fähigkeit, auch längere Trockenperioden zu ertragen, haben die Mehlbeere zu einem gern gepflanzten Stadtbäumchen werden lassen. Außerhalb der Städte wird sie - vorrangig an Nebenstrecken - gern als Alleebaum gepflanzt. Die bundesweite Gartenamtsleiterkonferenz (GALK) hat die Mehlbeere in die Liste der *Zukunftsbäume für die Stadt* aufgenommen. Die Begrünung von Städten wird in Zeiten des Klimawandels immer wichtiger.

Die echte Mehlbeere als Waldbaumart

Die Mehlbeere bevorzugt sonnige Standorte und wenig Konkurrenz. Aufgrund ihres vergleichsweise langsamen Wachstums wird sie häufig von anderen Baumarten verdrängt. Ältere Individuen kommen daher meist nur an den Stellen vor, wo andere Baumarten aufgrund schwieriger Boden- und Klimaverhältnisse nur schwer wachsen können.

Heute wird die Pflanzung von Mehlbeeren vor allem bei der Anlage von Lawenschutzwäldern in den alpinen Bergregionen gefördert. Auch für die seit einigen Jahren zunehmenden Wildobstpflanzungen zur Förderung des Naturschutzes wird die Mehlbeere ausdrücklich empfohlen.

Mit der Echten Mehlbeere (*Sorbus aria*) wurde ein heimischer Laubbaum zum Baum des Jahres 2024 gewählt, den viele Menschen vermutlich noch gar nicht kennen. Hier finden Sie einen kurzen Überblick.

So hat die Mehlbeere für den Vogelschutz im Wald eine herausragende Bedeutung: Bei Untersuchungen in England wurden 18 Vogelarten beim Verzehr der rötlichen Mehlbeeren beobachtet:

Amsel, Sing-, Mistel-, Rot- und Wacholderdrossel, Rotkehlchen, Mönchsgrasmücke, Star, Aaskrähne, Eichelhäher, Elster, Ringeltaube, Gimpel, Grün-, Buch- und Bergfink, Kohl- und Blaumeise. Der Baum des Jahres 2024 ist

ein beliebter Stadt- und Parkbaum. „Es ist zu erwarten, dass die Mehlbeere auch mit den zunehmenden Trockenperioden gut zurechtkommen wird. Daher wird sie zukünftig eine bedeutende Rolle in der Begrünung der Städte spielen“, erklärt Stefan Meier, Präsident der Baum des Jahres Stiftung.

Trotz ihrer geringen Wuchshöhe ist die Echte Mehlbeere eine beeindruckende Baumart. Vor allem im Herbst zeigt sie ihre volle Schönheit, denn dann scheinen die orange bis scharlachrot gefärbten Früchte durch die gelb bis goldbraune Laubkrone. Aber auch im Frühjahr macht sie eine gute Figur. Die weißen Blüten verbreiten einen wohlriechen-

Schmetterling des 2024

Mosel Apollofalter



ist eine streng geschützte Schmetterlingsart. Der Apollofalter zählt mit einer Flügelspannweite von 65 bis 75 Millimetern zu den größten Tagfaltern in Deutschland. Seine Flügel sind weiß beschuppt. Die Hinterflügel tragen zwei rote Augenflecken mit schwarzer Umrandung und weißem Kern. Die Raupen ernähren sich von der Weißen Fetthenne. Die Falter saugen Nektar an blauviolettten Blüten wie Flockenblumen und Kartäusersnelken.

Alternativen zum Pestizideinsatz müssen eingesetzt werden.

In den Steillagen in unmittelbarer Nähe zu den Lebensräumen des Schmetterlings werden in der Zeit von Mitte Mai bis Ende Juli etwa alle zehn Tage Cocktails von 20 verschiedenen [Pestiziden](#) per Hubschrauber ausgebracht. Der Pestizideinsatz aus der Luft ist grundsätzlich verboten, da sich die Giftstoffe weit über die Zielfläche hinaus verteilen und so maximale Schäden auch an anderen Tieren und Pflanzen anrichten. Das Spritzen vom Hubschrauber wird über eine Ausnahmegenehmigung gestattet.

Schmetterling des Jahres 2024 ist der Mosel-Apollofalter.

(*Parnassius apollo ssp. vinningensis*). Der Mosel-Apollofalter kommt ausschließlich im unteren Moseltal in Rheinland-Pfalz vor. Dort besiedelt der Schmetterling Felsen inmitten von zumeist konventionell bewirtschafteten Weinbergen. Der Mosel-Apollofalter hat sich durch geografische Isolation zu der einzigartigen Unterart entwickelt. Seit 2012 geht die Zahl der Falter massiv zurück. Der Apollofalter

Jochen Behrmann von der BUND NRW Naturschutzstiftung:

Der Mosel-Apollofalter ist weltweit einzigartig. Wir sehen, dass die Art schwindet und dürfen nicht zulassen, dass der große und majestätische Falter als Nebeneffekt des Pestizideinsatzes im konventionellen Weinanbau ausgerottet wird.



Wildtier des Jahres 2024

Der Igel



Der Braunbrust-Igel (*Erinaceus europaeus*) gehört zur Ordnung der Insektenfresser. Wie Maulwürfe und Spitzmäuse.

Wie viele andere Arten zieht es auch Igel aus der ausgeräumten Landschaft zunehmend in menschliche Siedlungen. Hier finden sie Lebensraum, Nahrung und Unterschlupf.

Die Igel leben als Einzelgänger und sind überwiegend in der Nacht aktiv. Ihr Speiseplan ist vielfältig und reicht von Insekten, Regenwürmern, Spinnen und Schnecken Hundert- und Tausendfüßer sowie Spinnen. bis hin zu Fröschen und Mäusen. Igel sind also keine Vegetarier, sie fressen im Garten kein Obst und kein Gemüse.

Die Hauptfortpflanzungszeit liegt zwischen Juni und August. Nach etwa 35 Tagen Tragzeit kommen vier bis fünf Jungigel zur Welt. Diese sind bei der Geburt 12 bis 25 Gramm schwer, rund sechs Zentimeter lang und tragen etwa 100 weiße Stacheln – Erwachsene Igel haben hingegen 6000 bis 8000 Stacheln – die in die aufgequollene Rückenhaut eingebettet sind.

Augen und Ohren beginnen sich erst nach zwei Wochen zu öffnen. Die Igeljungen werden rund 42 Tage gesäugt. Kurz danach sind sie selbständig und bei der Futtersuche auf sich selbst angewiesen. In diesem Lebensabschnitt beträgt ihr Gewicht etwa 300 Gramm. Igel halten Winterschlaf.

Dazu suchen sie meistens im November bei anhaltenden Bodentemperaturen um den Gefrierpunkt ein Winterquartier auf, zum Beispiel Laub- und Reisighaufen.

Entgegen ihrer sonstigen Gewohnheit sind Igel im beginnenden Herbst auch tagsüber aktiv, denn insbesondere die Jungtiere müssen sich für den bevorstehenden Winterschlaf noch einige Fettreserven anfressen. Während

des Winterschlafs verlieren Igel 20 bis 40 Prozent ihres Körpergewichts.

Igel wiegen je nach Jahreszeit und Geschlecht im Durchschnitt rund ein Kilogramm, zwischen 800 und 1500 Gramm.

Bringen Jungigel Anfang November, im Flachland etwa Mitte November, weniger als ein Pfund auf die Waage, sind sie als hilfsbedürftig einzustufen. Ihr Winterquartier nutzen sie bei Schlechtwetterperioden bis in den April und Mai.

Wenn Igel zwischendurch mal wach werden...

In milden Wintern werden immer wieder Igel beobachtet, die statt im Winterschlaf zu sein putzmunter durch die Gärten laufen. Viele Naturfreunde sorgen sich um diese Igel. Dass Igel bei hohen Temperaturen aufwachen, ist aber normal und bei gesunden Tieren auch unproblematisch.

Passiert das im Laufe des Winters öfter, kann das allerdings an den Kräften der Igel zehren, denn das Nahrungsangebot ist jetzt relativ schlecht. Am besten hilft man den Igeln daher mit einem Fressnapf, gefüllt mit hochwertigem Feucht- oder Trockenfutter für Katzen mit hohem Fleischanteil; ein zusätzlicher Wassernapf wird ebenfalls gerne angenommen. Wie auch im restlichen Jahr gilt: Bitte kein Hundefutter und keine Speisereste verfüttern, da diese nicht gut vertragen werden. Direkte Hilfe benötigen aufgewachte Winterigel nur, wenn sie krank oder deutlich geschwächt sein sollten. Sobald die Temperaturen sinken, werden sich die Igel wieder in ihr Winterquartier zurückziehen.



Der Holzblasinstrumentenmacher

Von Thibault Wirthle

Zu Thibault Wirthle

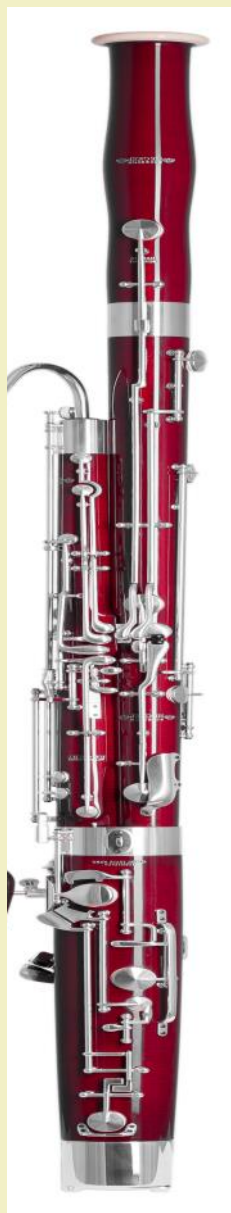
Thibault haben wir auf dem Rathausplatz in Oberjosbach während einer Veranstaltung kennengelernt. Er, Neu-Gussbacher.

Wo wohnst du, was machst du beruflich, wie kommst du nach Oberjosbach, wollten wir wissen. So entwickelte sich ein spannendes Gespräch.

Er als Holzinstrumenten Bauer arbeitet in der Fa. Heckel in Wiesbaden. Jetzt wollten wir mehr wissen. Was machst du dort. Wer ist die Fa. Heckel, und und.

Mit diesem Aufsatz hat er uns einen interessanten Beitrag geschrieben. Den wir in dieser Ausgabe veröffentlichen.

Vielen Dank Thiebault



Ich bin Holzblasinstrumentenmacher, Fagottbauer. Ich habe das Glück, seit Sommer 2022 in Oberjosbach zu wohnen, seit dem ich meinen Beruf bei der Firma Wilhelm Heckel in Wiesbaden - Biebrich ausüben kann. Vorher habe ich meine Ausbildung in Köln und Lüttich absolviert. Aufgewachsen bin ich in Belgien.

Das Fagott

Das Fagott ist Teil der Familie der Holzblasinstrumente, allgemeine Funktion der Blasinstrumente ist, es, ein Ton zu bilden indem man eine Luftsäule zum schwingen bringt. Die Tiefe des Grundtons des Blasinstrument ist abhängig von der Länge der Luftsäule. Gemäß der Systematik der Musikinstrumente von Hornbostel und Sachs (1914), ist ein Fagott ein Holzblasinstrument.

Nicht weil es hauptsächlich aus Holz (Ahorn) gebaut ist, sondern aus folgendem Grund: Um ein Ton zu entwickeln, muss die Luftsäule zum Schwingen gebracht werden. Dafür braucht man ein Mundstück und / oder ein Rohrblatt Doppelrohrblatt. Gemäß Hornbostel und Sachs sind die Holzblasinstrumente Blasinstrumente, in denen der Ton durch ein Labium (Flöte), eine Schlagzunge/Rohrblatt (Klarinette, Saxophon) oder eine Gengenschlagzunge, Doppelrohrblatt Fagott, Oboe aufgebaut wird.

Bei Holzblasinstrumenten wird diese Luftsäule am richtigen Ort durch Tonlöchern bzw. Grifflöchern gekürzt, damit ein höherer Ton entsteht. Die Fagott Mechanik dient dazu die Tonlöcher zu öffnen oder zu schließen, die man nicht mit den Fingern erreichen kann.

Das Fagott ist das Ton tiefste Holzblasinstrument. Die Länge der konischen Bohrung beträgt circa 2,55 m. Damit das Fagott nicht zu groß wird, wurde die Bohrung in zwei geteilt und nebeneinander positioniert, um die Höhe des Instruments auf circa 1,35 m zu reduzieren.

Um das Fagott besser bauen zu können und es transportfähig zu machen, wird es in mehreren Teilen gebaut: S-Bogen, Flügel, Doppelloch, Bassröhre und Kopf. Diese verschiedenen Teilen werden dann zusammen gesteckt.

Der Beruf

Die Tätigkeiten eines Holzblasinstrumentenmachers besteht in der Herstellung, Entwicklung und Reparatur von Holzblasinstrumenten.

Bei der Herstellung der Holzblasinstrumente sind die Hauptbestandteile aus Holz (Ahorn, Grenadill, Obsthölzer), Edelmetallen (Silber,

Gold,) und Buntmetallen (Messing, Neusilber). Dabei wird ein Korpus aus Holz (Klarinette, Fagott, Oboe,) oder aus Blech (Saxophon, Querflöte) gefertigt, in dem Tonlöcher, Griffklappen und Gewinde gebohrt werden.

Die Mechanik, in der Regel aus Neusilber (Kupfer-Nickel-Zink Legierung), wird auf den Korpus gebaut. Diese Etappe nennt sich das Ansetzen oder Aufsetzen der Mechanik. Die Mechanik bei den modernen Holzblasinstrumenten besteht aus Knöpfchen Saulchen, Griffklappen, Kopfklappen und Hebeln.

Die Knöpfchen (oder auch Saulchen genannt) sind kleine gedrehte Kugeln aus Metall, mit verschiedenen Höhen an dem sich ein Sockel mit Holzgewinde befindet.

Dieses Holzgewinde wird in den Korpus geschraubt. Die Kugeln werden gebohrt und gefräst, damit die Mechanik gelagert werden kann.

Es gibt zwei traditionelle Arten die Mechanik

zu lagern:

Die Spitzschraubenlagerung : der Neusilberdraht wird zwischen zwei Spitzen aus Stahl gelagert (zwei Spitzschrauben).

Die Walzenlagerung: das Neusilberröhrchen ist mit eine Stahlachse oder einen Neusilberdraht gesteckt.

Die Griffklappen und Drücker sind die Mechanik Teile, die man mit dem Finger greifen, drücken kann. Die Kopfklappen sind die Mechanik Teile, die dafür dienen die Tonlöcher zu öffnen oder zu schließen. An diesen wird ein gedrehter Deckel gelötet in den später ein Polster, eine Dichtung aus Leder, Filz und Pappe eingepasst wird. Wenn nötig werden die Teile durch Hebeln verbunden.

Wenn alle Teile fertig sind und die Mechanik auf den Korpus angesetzt ist, werden die Metallteile feingeschliffen und auf Hochglanz



poliert, um anschließend Versilbert zu werden (die Edelmetalle werden nicht versilbert).

Der Korpus wird auf Schäden geprüft und der Lack auf Hochglanz gebracht. Wenn alles schön und glänzend ist, wird das Instrument fertig gemacht. Dabei werden Korken und Filze eingepasst und eingeklebt, das Instrument wird bepolstert so dass es dicht ist und gut klingen kann.

Die Ausbildung

Meine eigene Lehre als Holzblasinstrumentenmacher habe ich im Sommer 2018 angefangen. Ich habe in einen Betrieb in der Kölner Südstadt, bei Christoph Siewers, Holzblasinstrumente Beruf gelernt und ging Blockweise (Perioden von circa 6 Wochen) zur Berufsschule in Ludwigsburg. In Sommer 2021 bestand ich mit Erfolg die praktische Gesellenprüfung bei der Handwerkskammer Stuttgart. Ab diesem Punkt endete meine Lehrzeit als Auszubildender und ich wurde Geselle.

Der Beruf Blasinstrumentenmacher (Holz-Metallblasinstrumentenmacher) zu lernen folgt den selben Prinzipien. Die Person die den Beruf erlernen will, muss zuerst einen Meisterbetrieb finden, der ausbilden will und darf. Es gibt drei Berufsschulen in Deutschland, die die theoretische und praktische Ausbildung als

Holz-Metallblasinstrumentenmacher anbieten:

- Die Oscar Walcker Schule in Ludwigsburg
- Die staatliche Instrumentenbauschule in Mittenwald
- Die Berufsfachschule Musikinstrumentenbau Klingenthal

Der Schulunterricht wird Blockweise gegeben, da die Schulen meistens weiter weg von den Betrieben sind. Wer einen Lehrplatz sucht, muss sich früh auf die Suche machen. Die Lehre endet mit dem Abschluss der praktischen Gesellenprüfung, nach drei Jahren. Alternativ zur betrieblichen Ausbildung bietet die Instrumentenbauschule in Mittenwald eine rein schulische Ausbildung.

Grundtätigkeiten, die bei der Lehre beigebracht werden:

- Feilen, Sägen, Schleifen, Polieren
- Drehen, Bohren, Gewinde schneiden
- mit Weichlot und Hartlot löten
- Verhaltensweisen in Werkstätten und mit den vorhandenen Stoffen, Sicherheitsvorkehrungen
- Werkzeug und Maschinen in Stand halten

-Bau von Kleinwerkzeugen, Härten und Anlassen von Stahl.

- Mechanik Ansetzen
- Grundkenntnisse im Drechseln, Schärfen und Schmieden
- Holzblasinstrument in Stand halten und reparieren
- Überholen und Bepolstern der Holzblasinstrumente
- Verschiedene Werkstoffe und Hilfsstoffe und Werkstoffe, die im Instrumentenbau benutzt werden
- Kenntnis der verschiedenen Holzern und Metalle, die gebraucht werden
- Grundkenntnisse in der Akustik der Blasinstrumente
- Kenntnisse der Historie und Entwicklung der Blasinstrumente
- Technische Zeichnung zeichnen und lesen

Fa. Heckel Wiesbaden Biebrich

Wilhelm Heckel Biebrich

Die Firma Wilhelm Heckel wurde 1831 in Biebrich gegründet. Gründer waren der Musikinstrumentenmacher Johann Adam Heckel (1812-1877) und der Fagottist Carl Al-

menräder.

Zusammen entwickelten Sie ein Fagott das in entwickelter Form heutzutage in den meisten Orchestern gespielt wird. Holzblasinstrumente von aller Art würden in der Heckel Werkstatt gebaut, nach dem Tod von Carl Almenräder 1843 führte J.A. Heckel die Werkstatt weiter.

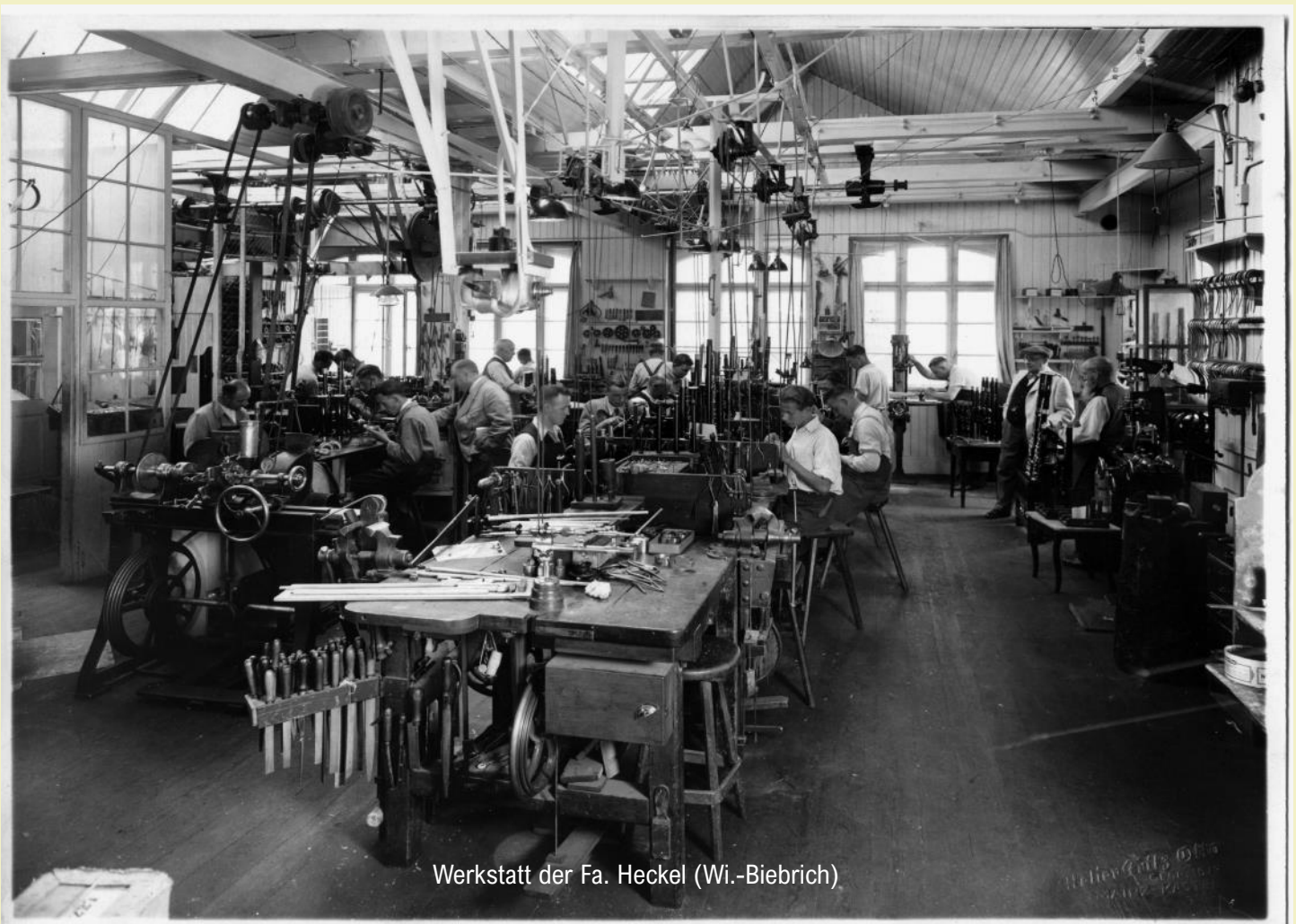
1845 wurde J.A. Heckel zum herzoglich-nassauischen Hof-Instrumentenmacher ernannt. Richard Wagner besuchte Heckels Werkstatt und eine enger Verbindung entstand.

Wilhelm Heckel (1856-1909), Sohn von Johann Adam übernahm die Werkstatt und präsentierte 1879 dem Richard Wagner sein neu entwickeltes Kontrafagott.

Aus einer Bestellung vom Komponisten Richard Strauss entstand das Heckelphon, dieses wurde von Johann Adam angefangen und von Wilhelm Heckel fertig gestellt.

Das Heckelphon wurde geplant um das Register der Oboen und Fagotte zu vervollständigen.

Im Laufe des letzten Jahrhundert hat sich die Firma Wilhelm Heckel hauptsächlich auf Fagott, Kontrafagott und Heckelphon fokussiert. Die Firma ist seit Gründung 1831 unter der Leitung der Familie Heckels.



Werkstatt der Fa. Heckel (Wi.-Biebrich)

Dorfgeschichte Oberjosbach-Neue Erkenntnisse Ergänzung, Fortschreibung der Chronik von Oberjosbach.

Die Chronik von Oberjosbach wurde 1996 in einem Buch von 272 Seiten beschrieben. Die Zusammenfassung organisierte der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V..

Wesentliche Dokumente waren die Sammlung von Lehrer Adolf Thamm (Ndh), die Chroniken der Kirche (St. Michael), Schule, Vereine, Forsthaus, amtliche Unterlagen und Privataufzeichnungen von Oberjosbach. Die Vergangenheit des Dorfes lebt weiter. Neue Erkenntnisse, sowie Urkunden und Hinweise zur geschichtlichen Entwicklung von Oberjosbach sammeln sich in den Schreibtischen der geschichtsbeflissenen Personen weiter an. In diese Schubladen möchten wir jetzt hinein-

schauen und es in unserer Dorfzeitung veröffentlichen.

Zur Erklärung: In einer Ergänzungsbroschüre von 2021 (825 Jahre OJB) war geplant, diese Lücken zu schließen. Corona bedingt wurden die kompletten Aktionen zu diesem Jubiläum abgesagt. Auch die Auflage dieser Broschüre.

Wir vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. verstehen uns die geschichtlichen Daten und Erkenntnisse fortzuschreiben. In dieser Ausgabe starten wir mit einer Information von Johann Jungels (Heimatforscher aus Niederjosbach) zum Thema: Wer wohnte 1633 in „Ober Jospach“.

Manfred Racky schreibt zu „Post aus Saarbrücken.“

Hallo Wulf,
die Frage nach der Konfession des Pfarrers 1633 klärt sich aus der Zeitgeschichte. Von 1633 - 35 hatten die Schweden das Sagen in der Grafschaft Nassau - Saarbrücken (die sehr früh protestantisch geworden war, welche auch das Mainzer Land besetzten). Also Protestanten waren die Herrscher. Die Protestanten setzten Pfarrer und Lehrer (Lehrer waren besonders wichtig, um die Schrift selbst lesen zu können). Aus diesem Machtaspekt ging die Post nach Saarbrücken. Historisch könnten Akten nur in Mainz zu finden sein, da um diese Zeit Limburg noch keine Diözese war. Die gibt es erst ab 1818. Soviel als kleine Anmerkung.

Johann Jungels, (Niederjosbach, 2010) fand im Staatsarchiv interessantes für Oberjosbach

Post für Saarbrücken,

Datum: 07.04.1633,

Titel: Kompetente Spezifikation des Fleckens, sowohl von Ober- und Niederjosbach.

Text: Es befinden sich zu Ober Jospach an Herdstätten: 120

(Herdstätte entspricht Feuerstätte, Haus, Wörterbuch, Gebr. Grimm)

Darunter inbegriffen:

1 Pfarrer, 1 Schuldiener, 3 Keller, 3 Schultheißen, 1 Kuh – 1 Schweinehirt,

Sonsten sind an Mannschaften so daselbst

wohnhafte 97

an Wittweibern 21

an Vormundschaftlichen ohne Herdstelle 5

An ledigen Häusern 0

Ist sonst ein Freiflecken an Renten: Wir und die Hälfte und die andere Hälfte unser gnädigen Herrschaft zu Nassau Saarbrücken

(Es folgt die Beschreibung von Niederjosbach)

Unterschrieben ist das Schreiben von:

Nikolaus Lemphius.

(Hier wird darauf hingewiesen, dass die Un-

terschrift zu lesen schwierig ist, es könnte in Limburg in den Kirchenbüchern zu ermitteln sein.)

Kommentar:

Es ist daraus zu ersehen, dass in Oberjosbach bereits 1633 einen Pfarrer und einen Lehrer bei 133 Einwohner hatte.

Es könnte sich um einen evangelischen Pfarrer gehandelt haben. Der Bekenntniswechsel von 1544 wurde 1604 durch die Gegenreformation aufgehoben. Oberjosbach wurde wieder katholisch. Oberjosbach später.

Siehe Kommentar, Manfred Racky



Gussbacher Speisekärtje



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Rote Rübe (das Gemüse des Jahres 2024)

Ja tatsächlich hatten wir die Rote Rübe in unseren Betrachtungen vergessen. Warum auch immer, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Auch ja, fasse sie nie mit deinen Händen an. Die rote Farbe nimmt alles in Besitz. Finger und Haut färben sofort ein. Es braucht Zeit es wieder loszuwerden. Bitte den Küchenhandschuh vorher anziehen.

Die Rote Rübe gehört von altersher zur hessischen Küche. Im Garten meiner Eltern wurde sie jedes Jahr gezogen. In der Verarbeitung, so kann ich mich erinnern, für die Gemüsesuppe und den säuerlichen Salat, von dem man rote Lippen bekommt. Hierfür wurden sie vorher gekocht. Das ist nicht die schnelle Küche, wie z.B. Salat, waschen, Essig, Öl, Zwiebeln schneiden und auf den Tisch. Die Rote Rübe wird geputzt, geschält, gekocht, geschnitten, dann das Dressing. Es lohnt sich aber.

Bei mir kommt immer eine dicke Rübe in die „Französisch-Suppe“ (Gemüsesuppe). Grund ist die Farbe der Suppe. In der Regel sind Gemüsesuppen sehr hell in der Farbe. Man schaut auf den Teller und denkt, „ojoi, viel Wasser drin“, mit einer gewürfelten Rübe erhält die Brühe eine wertschätzende Farbe. Denk mal dran bei deiner nächsten Gemüsesuppe.

Die Rote Rübe, Rote Bete

(Beta vulgaris subsp. vulgaris) gehört zur Gruppe der Fuchsschwanzgewächse.

Schon seit Jahrhunderten wird die Rote Rübe in europäischen Gärten angebaut. Am häufigsten begegnet sie uns in Form von Sauerkonserven. Doch die Rote Rübe kann viel mehr. Seit einigen Jahren erlebt sie kulinarisch eine Renaissance und ist auch in der gehobenen Gastronomie salonfähig.

Sie ist ein einfach zu kultivierendes Wintervorratsgemüse, dessen Anbaufläche sich in den letzten 30 Jahren auf ca. 2300 ha in Deutschland vergrößert hat. Bei der Roten Bete werden sieben grundlegende Wurzelformen unterschieden:

- ◆ flachrund am Boden aufsitzend,
- ◆ kugelförmig,
- ◆ kegelförmig,
- ◆ walzenförmig,
- ◆ zylinderförmig,
- ◆ lang zylinderförmig,
- ◆ kugelig
- ◆ spitz zulaufend.

Rote Rüben gibt es in vielen Farben von fast schwarz bis scharlachrot, rosa, orange, gelb nach weiß oder rotweiß geringelt.

Anbau

Die Rüben sind zweijährig. Im ersten Jahr bildet sich die Rübe, die wir essen. Im zweiten Jahr entwickelt sich der verzweigte, bis zu 150 cm hohe Blütenstand. Die Rote Bete bevorzugt humose, tiefgründige, nicht frisch gedüngte Gartenerde. Kompostgaben und



Mulchabdeckung im Herbst reichen meist aus.

Aussäen kann man bereits im März, um im Juni die ersten zarten Rüben ernten zu können. Für den Wintervorrat wird Anfang bis Ende Mai ausgesät. Man sät in Reihen mit 25-30 cm Abstand. Die Samen mit Erde bedecken und für gleichmäßige Feuchtigkeit sorgen.

Während des Wachstums sollte man auf gleichmäßige Wasserversorgung achten damit sich zarte Rüben entwickeln. Je nach Sorte können die Beten, wenn sie zu groß werden oder zu wenig Wasser bekommen, holzig werden. Bei Bedarf kann man mit Beinwell- oder Brennesseljauche nachdüngen.

Gute Nachbarn für die Mischkultur sind Bohnen, Gurken, Kohlrabi und Salat. Ungünstig sind Kartoffeln, Lauch, Spinat und Mangold. Geerntet wird spätestens im Oktober/November vor den ersten Frösten. Für den Wintervorrat lassen sie sich gut in Sand legen und im kühlen Keller lagern. In Gegenden mit milden Wintern können sie auch auf dem Beet bleiben und nach und nach verbraucht werden.

Hessische Sprüche!

*E faul Ei
verderbt de ganze Brei.*

Nützliches

Aufbewahrung: Rohe Rote Bete wird eingefroren wässrig, schlaff und verliert ihr Aroma. In feuchtes Papier eingeschlagen bleibt sie 4 Wochen im Kühlschrank frisch.

Farbstoff: Bei der Verarbeitung am besten mit Handschuhen arbeiten oder die Hände mit Olivenöl einreiben und nachher mit Zitronensaft und heißem Wasser säubern. Farbspritzer auf der Kleidung sofort mit Wasser auswaschen oder mit Mineralwasser betupfen.

Zum Färben: z.B. Reis in Rote Bete-Saft garen, gepellte Eier in Saft legen oder Saft dem Kartoffelpüree zufügen.

Küchentipps: Erdiges Aroma (bedingt durch Gesomin) tritt stärker bei traditionellen Sorten auf; die Zubereitung mit Rotwein mildert diesen Geschmack.

Zum süß-sauer Einlegen werden nur unverletzte ganze Rüben mit Wurzel gekocht, um das Ausbluten zu vermeiden. Die Kochzeit variiert zwischen 40 – 60 Min je nach Größe. Beim Abschrecken mit kaltem Wasser löst sich die Schale einfacher.

Für einen Eintopf wird die Bete geschält und kleingeschnitten gegart. Warmhalten fördert allerdings die Nitrit-Bildung.

Roh und gekocht schmeckt sie verfeinert mit Essig, Zitronen- und Orangensaft, Joghurt, saure Sahne und Nüssen. Scharf, süß und sauer - alles ist mit der Roten Bete möglich. (Chili, Senf, frischer Ingwer, Meerrettich, Zwiebeln, Knoblauch, säuerlicher Apfel, Orangenschnitze, Kumquats oder Limettensaft).

Quelle: Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Pro 100 g essbarem Anteil enthalten	
Physiologischer Brennwert	41 kcal
Wasser	86,2 g
Eiweiß	1,5 g
Fett	0,1 g
Kohlenhydrate	8,4 g
Ballaststoffe	2,5 g
Kalium	407 mg
Eisen	890 µg
Vitamin B1	22 µg
Vitamin B2	42 µg
Pantothensäure	130 µg
Vitamin B6	5 µg
Folsäure	83 µg
Vitamin C	10 mg
Oxalsäure	181 mg

Rote Bete Gemüse

HR 3 - von Nadin Müller , Okt 2023
Eine Variante für 4 Personen

Zutaten:

- 3 Knollen Rote Bete (etwa 800 g)
- 8 Pimentkörner
- 5 Nelken
- 1 TL Koriandersamen
- 2 EL Öl
- 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm)
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kurkuma
- 300 ml Wasser
- Salz
- 100 g geriebener Meerrettich (etwa ½ Stange)
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Rote Bete schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Piment, Nelken und Koriandersamen in einem Mörser zerdrücken. Öl im Wok erhitzen, Gewürze zugeben und anrösten. Zwiebel fein hacken, Ingwer reiben und mit dem Kurkuma zu den anderen Gewürzen geben.

Rote Bete untermischen, etwas salzen, mit dem Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Topf etwa 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Meerrettich reiben. Kurz vor Ende der Garzeit zum Gemüse geben. Sahne zugeben und noch etwa zehn Minuten leicht weiter köcheln lassen. Mit Salz abschmecken



Rote Bete Suppe

Zutaten für 8 Personen

Zutaten :

Rote Bete frisch, geschält	1000 g
Kartoffeln, geschält	300 g
Zwiebeln	4
Gemüsebrühe	2 l
Kümmel, ganz	1 Teelöffel
Sahne	150 ml
Öl, zum Andünsten	etwas
Salz, Pfeffer	etwas
Sahne, Creme fraiche oder Sahnemeerrettich	zur Deko.

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Rote Bete und Kartoffeln waschen, schälen und in größere Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel in etwas Öl dünsten. Rote Bete und Kartoffeln dazu geben, auch kurz andünsten.
4. Die Gemüsebrühe angießen, Kümmel zufügen und alles köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Die Suppe nun mit einem Pürierstab pürieren.
6. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer
7. abschmecken.



Das Schwarze Brett

Gußbach - Gusbach - Gussbach

Erklärung und Schreibweise

Oberjosbach und Niederjosbach werden in der Umgangssprache mit **Gußbach** bezeichnet. Warum? Das möchten wir hier klären.

In der Erstaufzeichnung der Urkunde zum Bau einer Kirche (1296) in Oberjosbach, wird der Ort mit „Gosbach“ benannt. Weitere Namen im Mittelalter: Gospach, Gozbach, villa superiori Goysbach, Jospach (Keltisch, Fränkisch, Lateinisch geprägt). Heißt: Fließende, gießenden, stürzende Wasser, sagt der Dorfnamen aus, macht auch Sinn. Die neuhochdeutsche Schriftsprache ersetzte das „G“ mit „J“, deshalb Jospach.

Wir möchten klären, warum die Redaktionsteam es mit doppel „ss“ schreibt, nicht mit „s“, eigentlich mit „ß“. Das „ß“ von Gußbach haben uns die Niederjosbacher „geraubt.“ Sie waren die cleveren in ihren Veröffentlichungen und verwendeten das „ß“ für Gußbach.

Um zu differenzieren, hatten wir dann die Auswahl zwischen „s“ oder „ss“. Wir entschieden uns in Oberjosbach für das „ss“. Das „Doppel-S“ hängt fonetisch mehr am „ß“. Es klingt mit „ss“ ausgesprochen dem „ß“ näher, als dem „s“. So blieb das Runde „s“ für den schwäbischen Ort „Gusbach“ bei Ulm unbeschadet.

Eigentlich ist es egal, mit wieviel „S oder SZ“ es geschrieben wird. Wichtig ist, dass Gussbach in der Umgangssprache leben bleibt.

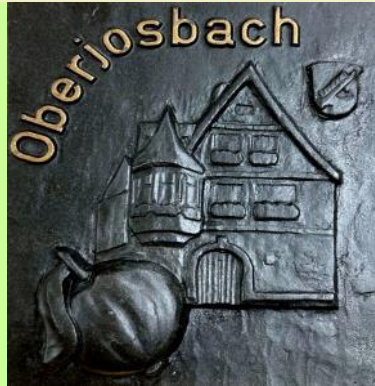
19. Oberjosbacher Apfelwein-Prämierung



Am 19. April, um 19,00 Uhr, findet die 19. Oberjosbacher Apfelwein-Prämierung in der Turnhalle Jahnstraße statt. Der Eintritt ist kostenfrei.

Der Förderverein, 800 Jahre Oberjosbach e.V. ist Veranstalter. Alle interessierten Schoppenwein Liebhaber sind zu dieser Veranstaltung herzlich eingeladen.

Die Vision ist, die Natur im Apfelweinglase zu erleben und verkosten. Zugelassen sind Apfelweine des Jahrgangs 2023 aus dem Nassauer Land. Wer sich traut 10 l seines selbsterzeugten Apfelwein zur Prämierung mitzubringen,



Gussplatte mit Oberjosbach-Motiv ist bestellbar

Anlässlich des 20jährigen Brunnenjubiläums hatte der Ortsbeirat bei der Museumsgießerei Heinrichshütte-Wurzbach eine Gussplatte mit dem Oberjosbach-Motiv der Dorferneuerung in Auftrag gegeben.

Diese Gussplatte können interessierte Gussbäcker gerne nachbestellen. Bei einer Stückzahl von mehr als 10 Stück, würde die Heinrichshütte diese erneut gießen lassen.

Bei Interesse wendet man sich an:

Dorfschreiberin Patricia Goldstein-Egger:

Telefon: 06127-98534

Mail: patricia@egger-home.de

Fortsetzung: 19. Prämierung

Die Bewertung der besten Apfelweine erfolgt durch die Besucher. Verkostet werden nur reine Apfelweine ohne Zusatz. Den Hunger vertreiben wir mit dem Hausmacher Teller. Es geht nach alter Sitte der „Pflücksack“ rum. Die Proben werden fachlich begleitet.

Allgemeiner Hinweis: Die Natur hat wiederholt einen Jahrgang mit alkoholreichen und süffigen Apfelweinen beschert. Wer nicht zu Fuß nach Hause gehen kann, sollte sich um eine Abholmöglichkeit kümmern.

Letzter Bus in Richtung Niedernhausen Wiesbaden: 23.17 h.

Wir freuen uns auf deinen Besuch.

Proben Anmeldungen bei:

Wulf Schneider

T: 06127 967466

Mail: info@apfelundwein.de



Die Bücherzelle wird 10 Jahre alt

Am Bushäuschen „Altes Rathaus“ steht die Oberjosbacher Bücherzelle. Einst aus einer abgelegten Telefonzelle von Helmut Hanka restauriert und 2014 eingeweiht. Ihre Attraktion hat sie bis jetzt behalten. Bücher kommen und gehen, werden betrachtet, gelesen und abgestellt. So manches mal hat Frau Herty, die Betreuerin der Zelle, die angesammelten Bücher neu sortiert. Der Förderverein 800 JO spendiert zum Anlass eine Solarbeleuchtung für die Zelle. Um in der dunklen Jahreszeit besser stöbern zu können.

Schau mal rein / oberjosbach-taunus.de

Informationen vom Dorf

<https://oberjosbach-taunus.de>

Die Seiten für „Gussbäcker“ und den Ort,

Termine, Veranstaltungen, Ereignisse, Geschäfte, von Apfelweine bis Not-Telefon

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: Julia Thorwarth - „Dorfschreiberin“/Schriftführerin: Patricia Goldstein-Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 06127 98534,
Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Regina Schmack, Gerhard Brusius,
Layout / Schlussredaktion: Wulf Schneider, **Homepage:** www.oberjosbach-taunus.de, **Email:** info@oberjosbach-taunus.de / **Copyright:** - Auflage: 1000 St.