

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

800 JAHRE
OBERJOSBACH
1996

AUSGABE NR. 16, OKTOBER 1998

RUND UM DIE ÄPPEL

Apfel ist mehr als Apfelwein

von Wulf Schneider

Zu diesem Thema ließe sich ein mehrere hundert Seiten umfassendes Buch schreiben. Wir wollen bescheiden bleiben und ein paar Gedanken auf 3 Seiten zu diesem Thema vermitteln.

Ist Apfel mehr als Apfelwein? Wer maßt sich an, eine Frucht (Apfel) mit einem Getränk (Apfelwein) zu vergleichen, in dessen Geschmack man hinein geboren werden muß, dessen Inhaltsstoffe nur in unserer Gegend als gesund angesehen werden, außer Alkohol. Wer "hier" von Apfel spricht, meint Apfelwein. "Hier" ist da, wo hessisch gebabbelt (gesprochen) wird.

Zu ergründen bleibt auch die Frage, warum jetzt, 1998, 27 Oberjosbacher Familien 236 Apfelpflanzlinge auf ihre Felder setzen, die in den nächsten 100 Jahren zu Apfelbäumen werden.

Was ist am Apfel dran, daß er so einen Stellenwert besitzt? Wird er verehrt? Warum wird ein Kult um diese Frucht herum betrieben? Ist Apfel ein Kulturgut? Er muß es wohl sein. Beobachten Sie sich selbst. Wie viel Mal täglich berührt sie das Thema Apfel. Ohne es zu merken, gestaltet Apfel ein Stück unseres täglichen Lebens. Er ist nicht aus unserer Welt wegzudenken. Durch seine Pracht hat der Apfel schon im Paradies den Menschen zum Konsum verführt. Er war stärker als Menschenwille. Die Frage: "Ist Apfel mehr als Apfelwein" beantworten wir so: "Hier ist Apfel auch Apfelwein".

Apfelbaumpflanzaktion zum Nachahmen empfohlen

Die Apfelbaumpflanzaktion in Oberjosbach ist weitgehend abgeschlossen. 236 Apfel- und Birnbäume werden an 27 Oberjosbacher Familien Ende Oktober ausgeliefert werden. Insgesamt wurden 33 Apfelpflanzen und 4 Birnensorten bestellt. Es handelt sich hier um hochstämmige Gewächse die bis zu 8 m Höhe erreichen können. Den größten Anteil haben Kelterapfelsorten, die in den mittleren Taunuslagen gute Erträge bringen können. Die ausgewachsenen Bäume können in guten Jahren -

hochgerechnet bis zu 40.000 l Apfelwein erzeugen. Setzte man zum theoretischen Vergleich, die Bäume an die Landstraßen, so würde die Landstraßen von Oberjosbach nach Niedernhausen und nach Niederjosbach komplett zu Apfalleen werden.

Diesen großartigen Erfolg für die Sicherung des hiesigen Kulturgutes Apfel über die nächsten 4 Generationen hinaus verdanken wir der Aussicht der Oberjosbacher und der damit verbundenen Liebe zu Heimat und Kultur.

ÄPPELFESTCHEN

Auslieferung der Bäume
31. Oktober, ab 15.00 Uhr
Rathausplatz Oberjosbach



Aus diesem Anlaß feiern wir am 31.10. 98, ab 15.00 Uhr, rund um den Rathausplatz und das vorläufige Ende der "Hessischen Apfelwein und Obstwiesenroute" in Oberjosbach ein Apfelfestchen mit Süße, Äppelwoi, Hausmacher, frischem Backesbrot und Apfelkuchen. Das Backesbrot wird an Besucher verkauft.

An einem Probierstand wird der "Gusbäjer Apfelwoitest" mit kleinen Preisen belohnt. Außerdem gibt es viele Informationen rund um den Apfel.

Eingeladen sind alle Apfellebhaber und Gönner des hausgemachten Stöffchens.

Vom Baum ins Faß

von Wulf Schneider

Zur Apfelweinherstellung werden ganz bestimmte Apfelsorten benötigt. Im Mittel-Taunus sind der Rheinische Bohnapfel, der Rote Trierer Weinapfel und der Rote Eiserapfel die bekanntesten Kelterapfelsorten.

Im September und Oktober

net und dunkelbraune Apfelnäpfe sieht. Der Apfel ist reif. Sind diese hell oder zeigen helle Zonen, ist der Apfel nicht ausgereift.

Sind die Äpfel reif, werden sie vom Baum geschüttelt und in Säcke gefüllt.

Beim Einlesen der Äpfel muß man darauf achten, daß keine

terien dem Süße zugeführt, dienen Apfelwein später krank machen.

Anschließend werden die Äpfel gewaschen. Im Haushalt mit Bütte, fließenden Wasser und Reiserbesen. Kelterbetriebe haben eigene Methoden der Reinigung.

Sind die Äpfel gereinigt, werden sie gemahlen und in einer Bütte gesammelt. Es sollten Mühlen verwendet werden, die die Maische nicht mit Stahl in Berührung bringt. Hierbei reagieren die Frucht- und Gerbsäuren in der Maische chemisch mit Eisen. Es kommt zu bestimmten Fehlern, die den Geschmack beeinflussen. Jetzt wird die Maische ausgepreßt. Im Haus mit einer Holzkelter, die Methode ist 2000 Jahre alt. Kelterbetriebe verwenden hydraulische Pressen unterschiedlicher Funktionsprinzipien.

Während der Pressung läuft der "Süße" aus der Kelter heraus und wird in einem Bottich gesammelt. Vom Bottich kommt er ins Faß.

Das Faß wird in den Keller gebracht und mit einem Gärrohrchen versehen. Jetzt wartet man darauf, bis die Gärung "angeht". In der Regel beginnt die Gärung spontan nach 3 bis 6 Tagen. Die Kellertemperatur sollte zwischen 12° und 15° C. liegen.

Nach ca. 4 - 6 Wochen ist die Gärung beendet.

Um einen klaren Apfelwein zu zapfen, muß man noch einige Wochen warten, bis die Trübstoffe (Schlacken, Hefe) sich abgesetzt haben.

Dann können Sie ein gutes halbes Jahr an ihrem selbst erzeugten, naturreinen Apfelwein Freude haben und mit Ihren Freunden mit "Bembel" und "Gerippten" den Apfelwein verkosten.

Theoretische Alkoholausbeuten bei Apfelwein

Apfelsaft Öchsle°	Apfelwein Zucker g/l	Alkohol g/l	Vol.-%
45	102	47,98	6,08
46	104	48,93	6,19
47	106	49,88	6,32
48	108	50,83	6,43
49	110	51,78	6,56

Quelle: Frank Gotta, Aus einem goldenen Apfel

sind die Äpfel reif. Man kann es feststellen, in dem man das Kerngehäuse des Apfels öff-

faulen Äpfel mit in den Sack kommen. Durch faule Äpfel werden bei der Pressung Bak-

Mögliche Saftausbeute bei verschiedenen Früchten

100 kg Trauben	= 65 - 81 l Saft
100 kg Äpfel	= 52 - 74 l Saft
100 kg Birnen	= 63 - 76 l Saft
100 kg rote Johannisbeeren	= 78 - 91 l Saft
100 kg weiße Johannisbeeren	= 83 - 91 l Saft
100 kg schwarze Johannisbeeren	= 64 - 75 l Saft
100 kg Himbeeren	= 65 - 84 l Saft
100 kg Stachelbeeren	= 72 - 89 l Saft
100 kg Brombeeren	= 75 - 91 l Saft
100 kg Erdbeeren	= 70 - 84 l Saft

Quelle: Frank Gotta, Aus einem goldenen Apfel

Die Ortsschell

Silvestergala 1999.

Förderverein "800 Jahre Oberjosbach" veranstaltet eine Silvestergala in das Jahr 2000, im gleichen Rahmen wie 1996/97. Den Termin schon jetzt notieren.

Hessische Apfelwein und Obstwiesenroute

In Oberjosbach sind 2 Betriebe (Gasthaus Lindenkopf, Kelterei Schmidt + Partner) und der Förderverein "800 Jahre Oberjosbach" Mitglied der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute zwischen Main und Taunus. Die Route wird demnächst in das Nassauer Land weitergeführt. Naturschutz, regionale Wirtschaftsförderung durch sanf-

ten Tourismus sind Ziele des Vereines. Sichtbares Zeichen ist das Logo des Trägervereins (rechts). Man entdeckt dieses Logo an der Strecke des Rad- und Wanderweges Niederjosbach - Oberjosbach.



Kunststoffbehälter, Tank, Fäß, Ballon oder Kanister,

Die Behälterwirtschaft ist im Prinzip ausschlaggebend für die Qualität des Apfelweines. Die Herrichtung und Sauberkeit der Behälter ist beim Apfelwein wichtiger als bei dem Traubenwein.

Der Apfelwein ist gegen Bakterien, Pilze und chemische Einflüsse wesentlich empfindlicher als Traubenwein. Auf die richtige Vorbehandlung eines Holzfasses möchte ich nicht eingehen. Es ist eine sehr mühsame und aufwendige Arbeit. Der Tank fällt für den Hausgebrauch in der Regel aus.

So gelten für Ballon, Kanister und Kunststoffbehälter die gleichen Voraussetzungen: Gründliche Reinigung, Entfernen jeglicher Reste, Abschrubben der Wände, Spülen mit heißem Wasser und gut Trocknen.

Empfohlen wird das untergärtige Verfahren. Hierbei ist der Spund oben. Auf das Spundloch wird das Gärörchen gesetzt. Dies muß immer mit Wasser, Schnaps oder geeigneten Flüssigkeit gefüllt sein. Die Flüssigkeit trennt den Faßinhalt von der Außenluft. Es gelangen dann keine schädlichen Keime in den Apfelwein. Aber die Kohlensäure die während des Vergärens freigesetzt wird kann nach außen entweichen.

Zum Zapfen haben die Kunststoffbehälter ein Hahn kurz über dem Behälterboden. Bei Ballon und Kanister, muß der Gärspund zum Abzapfen verwendet werden. Anschließend muß er wieder luftdicht verschlossen werden.

Wenn die neuen Äpfel wieder reifen, sollte die Behälter ausgetrunken sein.



In der Oberjosbacher Apfelweinkelterei Schmidt und Partner, das füllen der Kelter.

Chemische Analyse des Apfelweines

Quelle: Frank Gotta, Aus einem goldenen Apfel

a) Äußerste und physikalische Beschaffenheit:

Probe	„I“	„II“	„III“
Aussehen	schwach trüb	schwach trüb	schwach trüb
Geruch	normal	normal	normal
Geschmack	rein mit recentem Trunk	rein mit recentem Trunk	rein mit recentem Trunk
Spec. Gewicht bei 15°C	1,00068	1,00155	1,0022

b) Chemische Analyse:

Probe	„I“	„II“	„III“
Alkohol entspr. Volumen — %	4,55 gr 5,73 %	4,77 gr 6,01 %	4,91 gr 6,19 %
Extrakt	2,22 gr	2,52 gr	2,57 gr
Asche	0,25 gr	0,27 gr	0,27 gr
Freie Säure (Äpfels.)	0,437 gr	0,515 gr	0,675 gr
Flücht. Säure (Essigs.)	0,098 gr	0,048 gr	0,044 gr
Fixe Säure (Äpfels.)	0,327 gr	0,461 gr	0,626 gr
Zucker unter	0,1 gr	0,14 gr	0,1 gr
Extrakt – Zucker + 0,1:	2,22 gr	2,48 gr	2,57 gr

c) Mikroskopische Untersuchung:

»I und II«
Wenig tote und lebende Hefezellen, Eiweißgerinnung.

»III«
Wenig tote und lebende Hefezellen, wenig Milchsäurestäbchen und etwas Eiweißgerinnung.

d) Beurteilung:



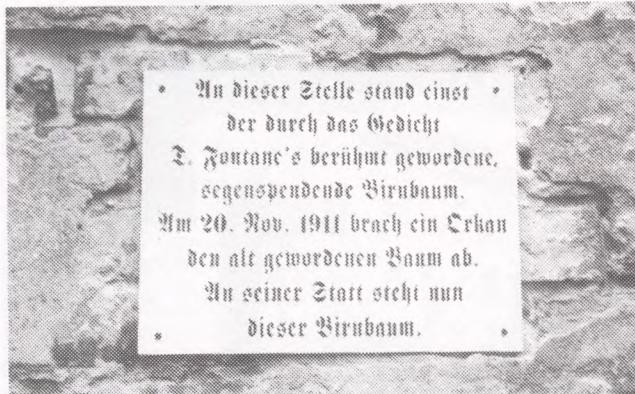
Gasthaus Lindenkopf um 1920
Das Bild ist aus der Oberjosbacher Postkartenansammlung von G. Wagner.

Der Birnbaum von Ribbeck

von Johannes Schoch

Wer hat das Gedicht nicht schon in der Schule aufgesagt, sogar – weil es nicht ganz so flüssig von der Zunge sprudelt – auch abschreiben müssen? Aber ich glaube, die angenehmen Erinnerungen überwiegen.

Gleich zwei Ereignisse geben uns jetzt Anlaß, sich diesen Versen noch einmal zu widmen. Zum einen haben wir das Jahr der Wildbirne, den Stammbaum aller unserer köstlichen Birnensorten und zum andern gedenken wir gleichzeitig dem Dichter Theodor Fontane an seinen 100. Todestag.



In der Kirche von Ribbeck hängt die Gedenktafel für den Herrn von Ribbeck. Der Birnbaum wuchs vor der Kirche (siehe Abbildung oben). Er wurde nach der Wende wieder neu gepflanzt.

Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland

Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
ein Birnbaum in seinem Garten stand,
und kam die goldene Herbsteszeit
und die Birnen leuchteten weit und breit,
da stopfte wenn's Mittag vom Turme scholl,
der von Ribbeck sich beide Taschen voll,
und kam in Pantinen ein Junge daher,
so rief er: "Junge, wiste ne Beer?"
Und kam ein Wädel, so rief er: "Lütt Birn,
kumm man röver, ick hebb ne Birn."

So ging es viele Jahre, bis sobesam
Der von Ribbeck auf Ribbeck zu sterben kam.
Er fühlte sein Ende, 's war Herbsteszeit,
wieder lachten die Birnen weit und breit;
da sagte von Ribbeck: "Ich scheide nun ab.
Legt mir eine Birne mit ins Grab!"
Und drei Tage drauf, aus dem Doppelsachhaus,
trugen von Ribbeck sie hinaus.
Alle Bauern und Büdner mit Feiergesicht
Sangen "Jesus meine Zuversicht!"
Und die Kinder klagten, das herze schwer:
"He ist doß nu. Wer giwt uns nu ne Beer?"

So klagten die Kinder. Das war nicht recht,
Ach, sie kannten den alten Ribbeck schlecht!
Der neue freilich, der knausert und spart,
häß Park und Birnbaum strenge verwahrt.
Aber der Alte, vorahnend schon
Und voll Miftraun gegen den eigenen Sohn,
der wußte genau, was damals er tat,
als um eine Birn ins Grab er hat;
und im dritten Jahr aus dem stillen Haus
ein Birnbaumspätzling sproßt heraus.

Und die Jahre gehen wohl auf und ab,
längst wößt sich ein Birnbaum über dem Grab,
und in der goldenen Herbsteszeit
leuchtet's wieder weit und breit,
und kommt ein Junge übern Kirchhof her,
so flüstert's im Baume: "Wiste ne Beer?"
Und kommt ein Wädel, so flüstert's: "Lütt Birn,
kumm man röver, ick gew di ne Birn!"

So spendet Segen noch immer die Hand
Des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.



Ja es gab die Herren von Ribbeck. Ihre Nachfahren leben noch.
Das Bild zeigt Schloß Ribbeck.

DAS SCHWARZE BRETT

Redaktion: Wulf Schneider

Der Tag des Offenen Dorfes

von Patricia Goldstein-Egger

Am 13. September lud der Verein "800 Jahre Oberjosbach e.V." zum Tag des Offenen Dorfes ein. Hessenweit konnte man den Einladungen zum Tag des Offenen Denkmals folgen, warum nicht dann einer Einladung zum Tag des Offenen Dorfes Oberjosbach nachgehen. Rund 60 Besucher waren unserer Einladung gefolgt und trotzten dem Wind und Wetter bei der interessanten und unterhaltsamen Dorfführung von Manfred Racky. Beginnend am Rathaus und dem ihn umgebenden Ortszentrum brachte er den Besuchern ein Stück Heimatgeschichte und -Gegenwart nahe. Schließlich sah der Zeitplan noch zwei weitere Programmfpunkte vor. Der Dorforschreiberin sollte ihr offizielles Domizil, der alte Feuerwehrturm in der Jahnstrasse, mit

"Ein herzliches Danke schön"
an den unbekannten Spender von zwei köstlichen Flaschen edlen Obstweines für die Dorforschreiberin!
Die Dorforschreiberin

Namensschild und eigenem Briefkasten übergeben werden (siehe Foto). Außerdem stand noch die Entlohnung für ihre Tätigkeit in 1997 und 1998 aus. Mit 12 Litern echten Gusbächer Apfelweins wurde sie unter viel Beifall von Wulf Schneider als stellvertretenden Vorsitzenden des Vereins fürstlich entlohnt. Im Anschluß daran konnten sich die Gäste bei selbstgebackenem Kuchen und heißem Kaffee von den Damen der Gruppe "Bärenstark" stärken und dabei noch einen Blick auf die Ausstellung des weltweiten Funkrufs "Netze knüpfen - Netze verbinden" von Herrn Kreisler werfen. Antworten aus aller Welt waren in einem repräsentativen Querschnitt zusammengestellt worden. Das verbindende Element war die Struktur der jeweiligen Gemeinde, die geantwortet hatte. Ihnen gemeinsam mit Oberjosbach ist die dörfliche und dabei doch noch sehr eigenständige Struktur und Lebenskultur.

Ein "Danke schön" an alle Helfer/Innen und Besucher/Innen dieses Tag des Offenen Dorfes, die damit zum Gelingen beigetragen haben.

Terminkalender 1998 / 99

31. Okt.	Apfelfestchen	Förderverein 800 Jahre	Rathaus, Backes
14. Nov.	Theaterpremiere "S` Jubiläum"	Theaterfreunde Oberjosbach	Gemeinschaftszentr.
21./22. Nov.	Theater "S` Jubiläum"	Theaterfreunde Oberjosbach	Gemeinschaftszentr.
13. Dez.	Weihnachtsmarkt	Vereinsring Oberjosbach	Rathaus Oberjosbach
10. Jan. 99	Neujahrsempfang	Gem. Niedernhausen.	
06. Febr. 99	Kappesitzung	Theaterfreunde Oberjosbach	Gemeinschaftszentr.
13. Febr. 99	Maskenball	FFO / TGO	Gemeinschaftszentr.
18. - 20. Juni 99	100 Jahre Jubiläum	Turngemeinde Oberjosbach	

Aus Alt mach Neu

In Deutschland gibt es ca 1500 Apfelsorten. Geschätzt werden 20000 weltweit. Ohne Oberjosbach gäbe es nur weltweit 19998 Apfelsorten. Zwei Apfelsorten die können die Oberjosbacher dazu rechnen. Diese sind nur hier regional bekannt.

Rainer Ernst ein Urgusbäjer weiß es. Eine seiner Leidenschaften ist das Pflanzen und Veredeln von alten Obstbäumen. Also auf einen Apfelbaum eine zweite Apfelsorte zum anwachsen bringen. Das hat er von seinem Vater erlernt, und der wieder vom Großvater, usw. Die beiden Apfelsorten die in Oberjosbach genannt werden sind: "Spitzischer vom Raustert" und der "Idstaaner(Idsteiner)". Diese Apfelsorten bewahrte er vor dem Aussterben, in dem er sie auf andere Apfelbäume veredelte.

Spitzische (Spitzige) vom Raustert

"Spitzische (Sitzige) vom Raustert" ist ein Apfel der sich sehr gut lagern lässt. Von Januar bis März ist er verzehrbar als sehr guter Wirtschaftsapfel. Er ist fruchtig im Geschmack und nicht allzu säuerlich und eignet sich zum Essen, Backen und Kochen. Die Farbe ist grünlich, auf der Sonnenseite zeigen sich leuchtrote Streifen. Die Form entspricht etwa dem Bohnapfel ist aber länglicher. Die Ernte brachte 1998 ca. 1 Zentner (50 kg).

Verzehr. Er ist unempfindlich gegen Schädlinge. Sein Geschmack ist fein säuerlich fruchtig aber ist nur kurz lagerfähig. Seine Form ist flach rund. Die Farbe ist grün mit roten Streifen auf der Sonnenseite. Die Ernte 1998 brachte 9 Zentner (450kg) gleich 300 l Apfelwein.

"Mer dringe Istaaner"

Gusbäjer Puzzle

Das Puzzle ist gelöst. Es ist der Hahn auf der Kirche in Oberjosbach. Für die richtige Antwort erhält eine Oberjosbacher Chronik Prof. Dr. -Ing. W. A. Stein aus Niederjosbach. Red.

50 JAHRE IM STILLEN GEHOLFEN

von Manfred Racky

Eine Umfrage in unserem Ort über die Bekanntheit von Vereinen und Verbänden würde einen Verband nicht an der Spitze eingeordnet finden, den „VdK Oberjosbach“. Und doch entfaltet dieser Verband seit 50 Jahren seine helfende Tätigkeit für die Kriegsopfer und andere Hilfesuchende in Oberjosbach.

In seinem Bericht, anlässlich des 50jährigen Jubiläums im März dieses Jahres, trug der Vorsitzende, Herr Herbert Oefner, unter anderem vor:

„Der 8. Mai 1945 stellte auch in der Geschichte der Kriegsopferversorgung einen besonders tiefen Einschnitt dar. Die damalige amerikanische Militärregierung in Hessen veranlaßte sofort die Einstellung der Zahlung von Kriegsopferrenten. Lediglich die in Hessen teilweise erhalten gebliebenen Versorgungsärmer gewährten in beschränktem Umfang noch Hinterbliebenenrenten.

Die Kriegsopfer waren gezwungen, den Gang zum Sozialamt anzutreten. Mit dieser Maßnahme glaubte die Militärregierung ihrem Selbstverständnis nach, einen Beitrag zur „Ausschaltung des Militarismus und Nazismus“ in Deutschland zu leisten. Sie übersah dabei vollends das gegenüber der übrigen Bevölkerung nochmals gesteigerte materielle und ideelle Elend der Kriegsopfer. Zum einen bestand es darin, daß viele ihre körperliche Unsehrheit beim Militärdienst für den Staat eingebüßt hatten. Damit waren oftmals negative Auswirkungen auf den weiteren beruflichen Werdegang verbunden. Zum anderen waren der Verlust des Ehemannes und Ernährers, der Ehefrau, der Eltern oder der Kinder zu beklagen. Die Militärregierung übersah ein weiteres: Statt einen Schritt zur Befreiung vom Militarismus als Voraussetzung für eine demokratische Zukunft zu bewirken, verstärkte das Zahlungsverbot für Kriegsbeschädigtenrenten die schon vorhandene Apathie und Verbitterung der Kriegsopfer. Dies war für

einen demokratischen Neuaufbau Deutschland wenig nützlich.

Unter dem Eindruck dieser verzweifelten Lage hat der spätere Gründer des VdK Hessen, Abraham Sauer, Stadtsekretär, aus Frankfurt (Main), als früherer Vertreter der Kriegsopfer im Reichsbund der Kriegsbeschädigten und Kriegshinterbliebenen bereits am 21. Juni 1945 einen schriftlichen Antrag wegen Wiederaufnahme der Zahlungen an die Kriegsopfer an die damalige Militärregierung für Deutschland in Frankfurt (Main) gerichtet. Ohne Erfolg. Mit Schreiben vom 26. Juli 1946 wurde von Abraham Sauer und dem Geschäftsführer der Arbeiterwohlfahrt e.V. in Frankfurt (Main), Adam Rembser, bei dem Hessischen Ministerium für Arbeit und Wohlfahrt der Antrag zur Gründung eines Verbandes der Körperbehinderten, Arbeitsinvaliden und Hinterbliebenen gestellt. Mit Erlaß vom 13. Dezember 1946 wurde diesem Antrag entsprochen, mit der Maßgabe, daß dem Namen des Verbandes der Zusatz „Selbsthilfeorganisation“ angefügt wurde.

Bereits am 1. Februar 1947 trat in Frankfurt (Main) der vorläufige Landesvorstand zu seiner konstituierenden Sitzung zusammen. Am gleichen Tag trat das Hessische KB-Leistungsgesetz (Gesetz über Leistungen an Körperbeschädigte) in Kraft. Zum ersten Mal seit dem Kriegsende gab es wieder einen Rechtsanspruch auf Versorgung. Die Rentenleistungen waren jedoch so gering bemessen, daß sie das Existenzminimum der Kriegsopfer nicht sicherten.

Am 1. Februar 1948 versammelten sich in Oberjosbach beherzte Menschen der ersten Stunde, um in diesem Verband eine Ortsgruppe zu gründen. Nach den mir noch zur Verfügung stehenden Unterlagen, waren dies die Kameraden (ich nenne sie nach dem Alphabet):

Heinrich Hannemann, Johann Ickstadt, Georg Karbach, Heinrich Klomann, Hermann Niessner und Ar-

nold Schmitt. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, daß an der Gründungsversammlung weitere Personen teilgenommen haben. Von den Genannten gehören die Kameraden Hermann Niessner und Arnold Schmitt unserer Ortsgruppe heute noch an. Später traten weitere Mitglieder bei und zwar: Friedrich Seidel (am 01.06.1949), Georg Schmack (am 01.10.1950) und Willi Grosmaun (am 01.01.1951), die aber inzwischen verstorben sind.

Der Verband der Körperbehindigten, dem das Vermögen des Nationalsozialistischen Kriegsopferverbandes als Rechtsnachfolger übertragen wurde, stieg in seiner Mitgliederzahl rasch an und zählte bereits bei der 2. Sitzung des Landesverbandsvorstandes am 7. Juni 1947 5.000 Mitglieder. Der starke Zustrom hielt an und Ende des Jahres 1947 betrug die Mitgliederzahl 18.000. Zu diesem Zeitpunkt hatten sich bereits 25 Kreisverbände und 300 Ortsgruppen gegründet.

In diesem Zusammenhang muß auch erwähnt werden, daß in der Folgezeit das Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland am 23. Mai 1949 in Kraft getreten war. Die Bundesrepublik konstituierte sich als Staat. Damit begann die Aufbauzeit der 50er und 60er Jahre. Bereits am 19. Oktober 1950 wurde das Bundesversorgungsgesetz vom Deutschen Bundestag verabschiedet (Inkrafttreten mit Wirkung vom 1. Oktober 1950), das eine fühlbare Verbesserung der Kriegsopferversorgung bedeutete. Diese wurde später nach und nach durch Ergänzungsgesetze weiter verbessert. Hieran hatte der VdK wesentlichen Anteil. Die Geschichte der Ortsgruppe Oberjosbach ist integriert in die des Aufstiegs des VdK Hessen und sie stand und steht immer unter dem Leitwort „Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht der Mensch“. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern, schon gar nicht bei dem in Gang gebrachten Sozialabbau. Als Lobby der Sozialschwachen jetzt und

in Zukunft muß der Sozialverband VdK Hessen das mahnende Gewissen der Politik bleiben. Der VdK berät seine Mitglieder in allen Fragen des Versorgungsrechtes, der Renten-, Kranken- und Pflegeversicherung, sowie des Bundessozialhilfegesetzes, und unterstützt sie bei der Antragstellung bei den jeweiligen Versicherungsträgern bzw. Behörden;

Seit 1. Januar 1991 sind wir Mitglied im Vereinsring Oberjosbach e.V. und beteiligen uns im Rahmen unserer körperlichen Einsatzfähigkeit und finanziellen Möglichkeiten an dessen Veranstaltungen. Erwähnen möchte ich die Durchführen der Kinderluftballon-Wettbewerbe bei den Dorffesten und beim „Spectaculum 800 Jahre Oberjosbach“.

Wir danken den Mitgliedern des Vorstandes und den anderen Helfern für ihren ehrenamtlichen Einsatz für unsere Ortsgruppe und für unseren Sozialverband VdK Hessen. Dank gebührt aber auch unseren Ehepartnern und Angehörigen für das Verständnis, das sie uns bei unserer Arbeit im Interesse der Gemeinschaft entgegenbringen. Schließlich danken wir auch allen Mitgliedern der VdK-Ortsgruppe Oberjosbach für ihre Treue.“

Aus dem „Verband der Körperbehinderten, Arbeitsinvaliden und Hinterbliebenen für Groß-Hessen“, wie es im Gründungsschreiben von 1946 heißt, ist heute der „Verband der Kriegs- und Wehrdienstopfer, Behinderten und Rentner Deutschland e.V.“ geworden, so daß die gegenseitige Hilfe und Unterstützung neue Gruppen umfaßt. Die Redaktion hofft, daß nie mehr neue Kriegsopfer zu betreuen sein werden.

Den Helferinnen und Helfern sei an dieser Stelle für die in der Stille erbrachte praktische Nächstenliebe herzlich gedankt. Mögen sich auch in Zukunft immer wieder Helferinnen und Helfer für diese Arbeit am Nächsten in Oberjosbach finden.

GUSBÄJER SPEISEKÄRTJE

Reaktion: Wulf Schneider

Kochen mit Äpfeln

Von Patricia Goldstein-Egger

Der Apfel ist wohl das älteste und verbreitetste Kernobst. Seine Hauptanbaugebiete befinden sich in Deutschland, Österreich, England, Frankreich, Italien, Nordamerika, Südafrika und Australien. Und so viele Anbaugebiete es gibt, so viele verschiedene Sorten gibt es, die in den jeweiligen Ländern und Regionen bevorzugt werden.

Und wegen seiner großen Beliebtheit wurden dem Apfel schon früh gesundheitliche Vorzüge nachgesagt, die heute größtenteils sogar wissenschaftlich nachgewiesen sind. Die Kombination von Vitaminen, Mineralien und einem hohen Anteil an Pektin bei gleichzeitigem niedrigen Kaloriengehalt ist exzellent für die Senkung des Cholesterinspiegels geeignet und regelt gleichzeitig den Blutzucker auf ganz natürliche Weise. Und in Verbindung mit dem herrlichen Gewürz Zimt regt er sogar die Insulinproduktion an. So gibt es wohl nicht umsonst seit ein paar Hundert Jahren das englische Sprichwort: "An Apple a day does keep the doctor away.", was soviel heißt wie: "Iß täglich einen Apfel und Du brauchst nie einen Arzt."

Der Apfel ist und bleibt auch in Deutschland eine der beliebtesten Obstsorten und natürlich auch der Gusbäjer. Nicht nur wird hier seit knapp 250 Jahren Apfelwein und -Saft aus der beliebten Frucht gekeltert, sondern sie wurde und wird viel und gerne in der Küche verarbeitet. Beliebte Apfelkuchenrezepte wurden sicherlich schon vor 100 Jahren von den Gusbäjer Hausfrauen ausgetauscht und an die folgende Generation weitergegeben. Genauso wie heute immer wieder neue Apfelkuchenrezepte gerne weitergereicht und vor allem gerne getestet werden.

Ich möchte den Lesern diesmal zwei Rezepte zum Nachkochen vorstellen.

Das erste Rezept ist ein Apfel-Kartoffel-Auflauf, den wir in dem handgeschriebenen Kochbuch der Ida Racky gefunden haben, das sie zur Zeit ihres Besuchs der Landwirtschaftsschule in Idstein niedergeschrieben hatte.



Gusbäjer Sprüch

Teuflisch gut
und
himmlisch schön
Kerb 1998

Apfel-Kartoffel-Schichtauflauf

Zutaten: 2 grobe Kartoffeln
2 mittelgroße grüne Äpfel
1 mittelgroße Zwiebel
1/4 l Milch
etwas Muskat, Salz, Pfeffer, Butter

Eine große Auflaufform mit zerlassener Butter auspinseln. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Damit die Kartoffeln und Äpfel nicht braun werden, legt man die Scheiben in eine Schüssel mit kaltem Wasser mit etwas Zitronensaft. Vor dem Weiterverwenden mit dem Küchentuch trockentupfen.

Kartoffel-, Apfelscheiben und Zwiebelringe abwechselnd in der Form schichten. Dazwischen immer wieder würzen. Zum Schluß die Milch darüber gießen. Im gut warmen Backofen (ca. 180°C, Anm. d. Red.) in etwa 45 Minuten goldbraun backen und vor dem Servieren noch 5 Minuten ruhen lassen.

Tip: Sie können dem Rezept etwas mehr Würze geben, wenn Sie oben drüber fein geriebenen Gouda streuen und mit überbacken

Apfelsorbet

von Michel Roux

Dieses Rezept ist aus der heutigen Zeit und eine liebe Sünde wert!

Zutaten: 300 g Granny Smith
300 ml Wasser
0 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone

Die Äpfel mit kaltem Wasser waschen und achteln. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Die Äpfel zudeckt bei niedriger Temperatur kochen, bis sie fast püriert sind. Die Vanilleschote herausnehmen, dann den Inhalt des Topfes in einem Mixer (oder mit Pürierstab) 2 Minuten zu einem sehr flüssigen Püree verarbeiten. Das Püree durch ein feines Spitzsieb passieren und langsam abkühlen lassen.

Nach dem vollständigen Erkalten das Apfelpüree in einer Eismaschine 15-20 Minuten rühren. Das Sorbett sollte noch ganz weich und cremig sein, daher nicht zu lange rühren.

Zum Servieren kleine rohe Äpfel aushöhlen und sie mit dem Apfelsorbett füllen. Oder Sektschalen mit Cidre (Apfelchampagner) füllen und dort hinein das Apfelsorbet geben.

Tip: Die Zuckermenge sollte je nach Säure oder Süße der Äpfel variieren, und wer den Apfelschmack etwas verstärken möchte, kann gegen Ende des Rührvorgangs noch ein Glas Calvados (franz. Apfelbrand) hinzugeben, dann ist diese Köstlichkeit allerdings nicht mehr für Kindermäuler geeignet!

Gusbäjer Backes Termine

Termine	Regelverkauf	Freier Verkauf
31. 10. 98		ab 15.00 Uhr
06. 11. 98	ab 15.00 Uhr	
04. 12. 98	ab 15.00 Uhr	

NOCH WAS VON ÄPPELN

WO KOMM ICH HER ?

Botanisch gehört der Apfel zu der Familie der Rosengewächse. Vergleiche man die Heckenrosenblüte mit der Apfelblüte, so kann man eine deutliche Ähnlichkeit erkennen. Die Heimat des Urapfels lag zwischen dem Kaspischen und Schwarzen Meer in Westasien. Von dort aus nahm er seinen Weg zu uns über Syrien, Ägypten (Zeit der Pharaonen) nach Griechenland (Homer) und dann zu den Römern. Die Römer kannten schon unterschiedliche Apfelsorten und verstanden die Kunst der Veredelungen. Von hier wurde der Apfel nach Mitteleuropa gebracht. Das ist 2000 Jahre her. Es gibt Schriften, die darauf hinweisen, daß

Apfelbäume zum germanischen Hausgarten als bedeutende Pflanze zählte. Karl der Große (800 n.Ch.) nannte in seiner Gemeindeordnung (Capitulare de Villis) verschiedene Apfelsorten, zum Beispiel die Sorten Geroldinga, Gozmaringa und Borsdorfer (Kloster Borsdorf/Saale). Die Sortennamen sind nach Orten benannt. Heute wachsen Apfelbäume weltweit, vor allem in den gemäßigten Klimazonen. 1938 waren in Deutschland 38 Mill. Apfelbaum angepflanzt. Derzeit wird ein Bestand von 15. Mill. Apfelbäumen geschätzt. Hessen ist ein kleines Anbaugebiet mit ca. 600.000 Bäumen.



Ein Blick in den Apfelweinkeller von Albert Gommermann. Er pflegt den traditionellen Ausbau des Apfelweines in Holzfässern

SYMBOL, KUNST, KULT

Der Apfel läßt in der Kunst und Kultur deutlich seine Spuren zurück. Adam und Eva aßen von dieser Frucht und wurden aus dem Paradies vertrieben. Welch eine Aussage! Der Reichsapfel mit Kreuz, das Symbol der Macht der Herrschenden des Mittelalters. Der Zank.- oder Streitapfel: Seinen Bedeutung ist in der griechischen Mythologie bei Homer beschrieben. Warum mußte ausgerechnet Wilhelm Tell einen Apfel vom Kopf seines Sohnes schießen? Schneewittchen in Grimms Märchen biß in den Apfel und fiel in tiefen Schlaf. Der Apfel ist

Symbol der Schönheit, der Gesundheit, der Kraft, der Fruchtbarkeit und ebenfalls der Sünde. Er ist Teil unserer Begriffssprache. "Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm". "Wo werden Äpfel mit Birnen verglichen"? Das ist Umgangssprachlich aus unserer Zeit. Die Wissenschaft benutzt die Apfelblüte, um den meteorologischen Frühling in Europa zu bestimmen. Er beginnt genau am 21. März in Portugal und wandert je nach Wetterlage nach Norden, bis er uns hier im Mai erreicht. Das heißt, Frühling ist dann, wenn die Apfelbäume blühen.

Herausgeber: Förderverein „800 Jahre Oberjosbach“

Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel: 2852. - **Stellv. Vorsitzender:** Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931 - „Geldzählerin“/
Kassiererin: Colette Meurer, Weidenstr. 17B, Tel: 5161. - „Dorfschreiberin“/**Schriftführer:** Patricia Goldstein - Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 8811 - **Beisitzer:** Johannes Schoch, Finkenweg 1, Tel 8461, - **Vereinsring Oberjosbach (Bestellt):** Ulrike Grunwald, Untergasse 2, Tel. 5981, **Redaktionsmitglieder:** Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, **Layout:** Wulf Schneider, **Druckerei:** Offset-Druck Grunwald