

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196 - 1996
OBERJOSBACH

AUSGABE NR: 19 - OKTOBER 2000

Das offene Dorf

von Manfred Racky

Die Feier des 20. Geburtstags der Partnerschaft der Gemeinde Niedernhausen mit Wilrijk, Belgien, und das 10-jährige Partnerschaftsverhältnis mit Ilfeld, Thüringen, soll gefeiert werden. Dies wird am 28. Oktober in der Aulahalle geschehen.

Zu erinnern ist daran, dass die Partnerschaft mit Wilrijk 1980 im Clubraum des Gemeinschaftszentrums Oberjosbach besiegelt wurde.

Die europäische Partnerschaft gibt Anlass, darauf hinzuweisen, dass in Oberjosbach Menschen aus einer Vielzahl von Ländern wohnen und, hoffentlich, sich einer großen Offenheit ihnen gegenüber erfreuen.

In einer weltweiten Aktion „Amateurfunk“ hatte der Förderverein 1997 Kontakte um die ganze Welt geknüpft. Das Motto war, die kulturelle Identität der Dörfer hervorzuheben und gleichzeitig die Offenheit nach Außen zu betonen.

Das Internet wird diese Verknüpfungen und Information weiter vertiefen. Voraussetzung ist, dass man seinen Ort schätzt und seine Kultur pflegt in Offenheit und Freude an Neuem. In diesem Sinne ist zu hoffen, dass dumpfer Hass und Ablehnung von Fremden und anders lebenden Menschen in Oberjosbach nie auf der Tagesordnung stehen.

Zu diesem weltweiten Verstehen und der Solidarität passt auch die Hilfsaktion des BUND zusammen mit dem Förderverein „800 Jahre Oberjosbach“ für Kinder in Nepal und Peru, welche sich am jährlichen Kelterfest in Oberjosbach symbolisiert.

In diesem Sinne fördern alle Aktionen und Verknüpfungen nach Außen Oberjosbach als offenes Dorf.

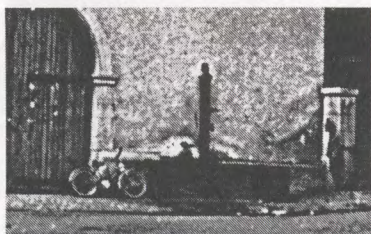
Vielleicht könnte eine neue Partnerschaft mit einem Land Osteuropas die Versöhnung mit den östlichen Nachbarn ausdrücken.

Dorfbrunnen in Oberjosbach

Auszüge aus dem Entwicklungskonzept

Historie:

Der alte gusseiserne Dorfbrunnen stand an der Südseite des Rathauses von Oberjosbach (siehe Bild unten). Das Wasser wurde dem im *Alten Rathaus* liegendem Wasserreservoir entnommen. Vom Anwesen Althofstrasse 10 aus wurde das Wasserreservoir des Brunnen gespeist. Der Brunnen wurde als Wasserzapfstelle und Tränke genutzt.



Neuer Standort

Der neue Standort ist die Grünfläche zwischen Limburger Str. 8 und 14 im Ortskern von Oberjosbach. Maße des Platzes:

Nordseite: 24 m

Westseite: 15 m

Südostseite: 25m (gerundet)

Geschätzte Höhendifferenz: 1,7 m

Geschätzte Fläche: 180 qm

Brunnen

Die Größe, Form und Gestaltung des Brunnens sollte in etwa dem historischen Vorbild entsprechen. Die gestalterische Lösung des Platzes ist Aufgabe des Projektes.

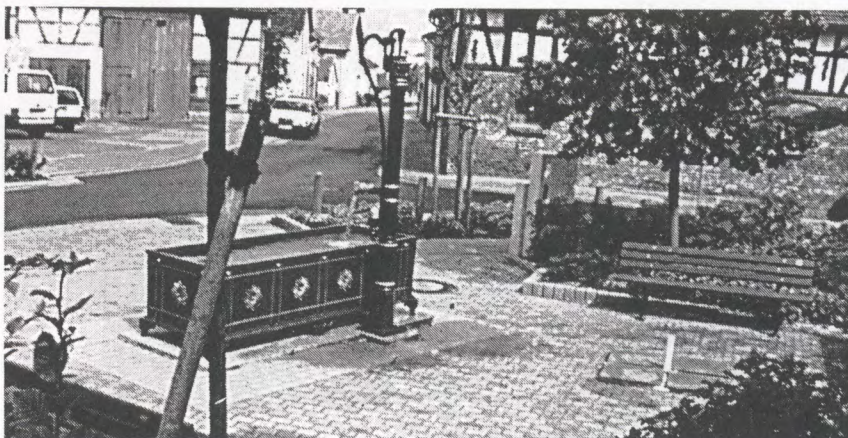
- Material: Gusseisen, aus funktionalen und historischen Gründen
- Zusätzliche Trinkwasser Entnahmemöglichkeit vorsehen (Funktionalprinzip)

Weitere Festlegungen:

- Der Aufstellungsplatz ist abhängig von der Brunnenform und Größe
- Die Möglichkeit vorhandene Brunnenteile zu renovieren wäre sinnvoll.
- Technische Ausstattung: Wasser - Kanalanschluss, Strom,



Fortsetzung Seite 3



Der Dorfbrunnen von Dasbach (Idstein) könnte Vorbild für Oberjosbach sein

Das Oberjosbacher Weinseminar

von Patricia Goldstein-Egger

Seit rund 22 Jahren gibt es in Oberjosbach einen Kreis von Weinfreunden, die sich im Spätherbst und Winter für je 5 Abende zum Verkosten internationaler Weine zusammenfinden.

Zum ersten Mal fand sich dieser Kreis im Jahre 1978 auf Anregung von Fritz Bein zusammen. Damals noch als Veranstaltung der Volkshochschule angekündigt und durchgeführt, entwickelte sich daraus ein fester Kreis von interessierten und neugierigen Weinfreunden und somit das „Oberjosbacher Weinseminar“, das sich seit Jahren nicht verändert hat. Schon zu dieser Zeit leitete die Weinseminare Herr Dr. Paul, als Weinsachverständiger und ehemaliger Mitarbeiter des statistischen Bundesamtes für Weinanbau ein Fachmann für derlei Seminare. Er ist seit Jahren ein anerkannter Weinkenner und leitet schon über Jahrzehnte nicht nur in Oberjosbach, sondern auch in Limburg und Wiesbaden Weinseminare.

Anfangs trafen sich die Oberjosbacher Weinfreunde, als das Weinseminar noch als Veranstaltung der Volkshochschule lief, im Gemeinschaftszentrum, später jahrelang im Oberjosbacher Bildungszentrum, da der damalige Leiter des OBZ, Herr Brehm - ebenfalls Mitglied des Weinseminars - dies den Weinfreunden im angenehmen Ambiente ermöglichte. Seit seiner Pensionierung trifft sich das „Oberjosbacher Weinseminar“ im wechselnden privaten Rahmen.

Was passiert nun auf dem Weinseminar? Die Autorin hatte zwar noch nicht das Vergnügen persönlich an einem teilzunehmen, aber sie wurde ausführlich über den Ablauf eines solchen unterrichtet.

Zunächst einmal sind für das entsprechende Ambiente des Weinseminars alle Teilnehmer verantwortlich, d.h. ansprechende Dekoration, trockene Brötchen und natürlich Wasser in ausreichender Menge dürfen nicht fehlen.

Dann ist höchste Konzentration gefordert, denn schließlich ist das Verkosten von ca. 12 - 14 verschiedenen Weinen Schwerst-

arbeit. Doch Halt! Vor dem Verkosten erfolgt zunächst Information, schließlich wollen die Oberjosbacher Weinfreunde mehr als nur Weine verkosten, sie wollen ihre Weinkenntnisse vertiefen und dazu gehört Information zum jeweiligen Weinbaugebiet.

Das Weinbaugebiet der präsentierten Weine wird zunächst vorgestellt durch entsprechenden Hintergrund mit Hilfe von geologischen Karten, Broschüren und Filmen. Schließlich ist es nicht unerheblich in seiner Auswirkung auf die Qualität von Weinen, auf welchem Boden, in welcher Lage welche Rebsorte usw. angebaut wird. Diese umfangreiche Vorarbeit in der Auswahl der jeweiligen Weinbaugebiete, ihrer Weine und der Hintergrundinformationen leistet Herr Dr. Paul. So haben sich inzwischen die Kenntnisse der Oberjosbacher Weinfreunde, die sich anfangs auf deutsche Weine beschränkten, auf internationale Tropfen erweitert. Ein Schwerpunkt hat sich allerdings uneingeschränkt herauskristallisiert: Das „Oberjosbacher Weinseminar“ bevorzugt trockene Weine.

Nun kann jeder einzelne Wein nach Farbe, Bukett und Geschmack verkostet werden, d.h. es wird geschmeckt, geschlort oder meditiert. Jede der 12 bis 14 Weine wird in seiner Flasche ohne Etikett präsentiert, dann geht das Etikett in der Runde herum und jeder macht sich ausführliche Notizen, da für einen selbst natürlich die eigenen Vorlieben mehr zum Tragen kommen, und es findet ein reger Austausch untereinander statt. Dann erfolgt

oftmals die Erkenntnis, daß es hervorragende Weine ohne großen Namen gibt, die auch noch entsprechend preisgünstiger sind.

Das „Oberjosbacher Weinseminar“ wollte sich nach einigen Jahren nicht auf das bloße Verkosten interessanter Weine beschränken. Es wuchs der Wunsch die Erzeuger, sprich Winzer vor Ort zu besuchen. Zunächst begann man mit Winzern im Rheingau, Rheinhessen und Rheinpfalz und erweiterte diese Besuche zu einer ersten Weinreise, die in die Steiermark führte. Daraus entwickelten sich in loser Folge weitere Reisen an die Mosel, nach Ungarn, Luxemburg, in die Toskana und für einige Weinfreunde sogar in Weinbaugebiete von Südafrika und Südamerika (Chile und Argentinien). Hier schloß man sich einer Winzerfachreise an, die für die teilnehmenden Weinfreunde sehr interessant verlief. Die letzte Weinreise war erst kürzlich im August und führte die Weinfreunde wieder einmal in die Steiermark und ins Burgenland, wo sie sich dem speziellen steirischen Roséwein, dem „Schilcher“ aus der Blauen Wildbacher Rebe und anderen steirischen Rebsorten und dem Blaufränkischen Weingebiet des Burgenlandes widmeten.

Es bleibt zu hoffen, daß das „Oberjosbacher Weinseminar“ weiter so aktiv und interessiert zusammen bleibt und noch viele interessante Abende und Reisen miteinander verbringen kann. Heben wir darauf ein Glas Wein - welches immer auch beliebt!



Das Oberjosbacher Weinseminar bei der Kellerprobe in Deutschkreutz im Burgenland

Gusbäjer Spruch

*Wasser im Stiwwe
is Raß Üwwel,
Wasser im Wei - Gott, loß sei!*

DAS SCHWARZE BRETT

Redaktion: Wulf Schneider

Heiraten in Oberjosebach

Im „Alten Rathaus“ in Oberjosebach können wieder die Hochzeitglocken geläutet werden. Am 14. Juli war es so weit. Die 1. Trauung, 23 Jahre nach der Gebietsreform, wurde von Frau Karin Stör - der Standesbeamtin der Gemeinde Niedernhausen - vollzogen. Der Förderverein „800 Jahre Oberjosebach“ gratulierte dem Hochzeitspaar mit dem Geschenk einer Chronik und hofft dass viele Paare den Weg zum Alten Rathaus finden.
Info: Standesamt Niedernhausen, Frau Stör

Kelter



gebraucht, funktionstüchtig
Größe: ca. 50 l
Tel: 06127-1345

Fortsetzung Seite 1, Dorfbrunnen

Gestaltung des Platzes

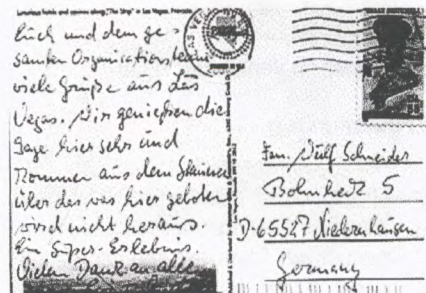
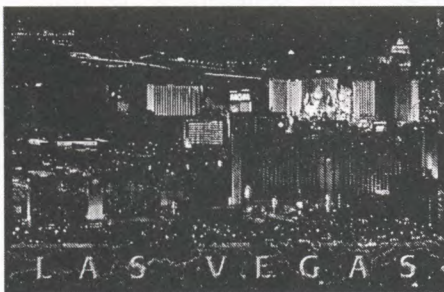
Der Brunnen sollte sichtbarer Mittelpunkt des Platzes sein, genügend Abstand von der Straße haben und Gelegenheit zum Aufenthalt bieten.

Die Aufteilung des Platzes kann so gestaltet werden, dass zu dem Brunnen zusätzlich eine Anordnung von 9 Stehlen (Steine) platziert werden kann. Zwei Stehlen sollen mit dem Brunnen zusammen aufgestellt werden. Die restlichen 7 Stehlen werden jedem Quartal der beiden folgenden Jahrhunderte zugeordnet. Die Gestaltung der Stehlen sollten die Errichter bestimmen.

Eine der beiden Stehlen wird für die Dokumentation des Brunnens verwendet, die andere Stehle kann frei gestaltet werden. Alle 25 Jahre könnte, wenn es gewünscht ist, bis zur Tausendjahrfeier (2196) eine Stehle errichtet werden.

Gruß aus Las Vegas

Erinnerung und Dankeschön an Silvester 2000



ORTE für Kinder und Jugendliche

Broschüre für Kinder und Freizeit - Aktivitäten in Niedernhausen.

Die Agenda 21 „Kinder, Jugend, Erziehung und Bildung“ präsentiert die Broschüre mit über 50 Aktivitäten für Jugendliche und Schüler.

Gusbäjer Backes Termine

Termine	Regelverkauf	Freier Verkauf
13.10.2000	ab 15.00	
10.11.2000	Ab 15.00	
17.12.2000		x
siehe	Anschlag	Backes



Spargelernte in Oberjosebach

Wie entsorgt man Sandkästen - man kultiviert ein Spargelfeld.
Inge und Reinhold Kaus beim Spargel stechen

Oberjosebacher Termine

Oktober	Sa. 21.10.	Idstein kennen lernen	Verein f. Heim. Kult.
	Sa. So 28-29.	20 Jahre Partnerstädte	Gem. Niedernhausen
November	Fr.-Mo. 03.-06.	Hochheimer Markt	
	Sa. 11.	Martinzzug OJB	
	Sa. 18.	Theater	TFO
	Sa. 25.	Theater	TFO
	So. 26.	Theater	TFO
Dezember	Sa / So. 16./17.	Kindertheater	TFO
	So. 17.	Weihnachtsmarkt	Vereinsring

Erinnerungen an berjosbach

Die Redaktion der Dorfzeitung stellt in loser Folge Erinnerungen von Personen vor, die in Oberjosbach aufgewachsen sind und sich dem Ort verbunden fühlen, selbst wenn sie inzwischen weit entfernt leben bzw. seit langem nicht mehr hier wohnen.

Claudia Ehses (Ludwig) ist in Oberjosbach aufgewachsen und wohnt heute in Panrod. Sie ist Autorin des Buches "Chestnut Hill".

Erschienen im Verlag: Der Neue

Erinnerungen

Als Holger Stricker mich vor einigen Wochen fragte, ob ich Lust hätte einen Artikel zu schreiben über Kindheitserinnerungen in Oberjosbach fielen mir spontan einige Dinge ein, an die er sich gar nicht mehr erinnern konnte. Ich schreibe sie einfach so auf, wie sie mir in den Sinn kommen. Merkwürdiger Weise sind es zuerst die Bäume die mir eingefallen sind.

Früher gab es zwei große Bäume, ich glaube es waren Buchen an der Kapelle unten im Dorf. Dann wurde die Hauptstraße verbreitert und die herrlichen Bäume wurden umgesägt. Seit dem steht an der Stelle des eine Baumes eine Straßenlaterne und beleuchtet die kahle Kreuzung. Auch die alte dicke Buche, die früher etwa hundert Meter von der großen Eiche oben am Wald stand, mußte irgendwann gefällt werden. Sie war wohl innen hohl und nicht mehr zu retten. Natürlich sollten die Stricker'schen Tannen nicht unerwähnt bleiben, auch wenn das deutlich später war. Einzig überlebender Baum, außer der dicken Eichen, über den ich mich immer

noch freue ist die alte Pappel am Börnchen. Sie hat es mittlerweile zum Naturdenkmal geschafft.

Wouw, was waren das Zeiten, als es noch keine Neubaugebiet oberhalb des heutigen Elstern Wege und westlich der Dr. Wittemann Straße gab. Da war alles voller Beerenfelder. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren. Was haben wir - die Kinderclique aus dem Apfelmärgen - dort geschlemmt und gespielt. Dann kam der Neubauboom und alles war weg inkl. der Kreuzottern, die oft im Sommer faul in der Sonne unter den Weidenbüschen lagen.

Vor dem Neubauboom gab es noch die Schule in Gusbach und ich kam noch in den Genuss von Unterricht beim unvergessenen Herrn Seiler. Zwei Klassen in einem Raum. Ich weiß noch er hatte riesige Hände und ich war so dürr, dass er mir damit einmal um die Taille fassen konnte. Der Unterricht bei ihm war herrlich. Die Schule war nur im Winter gelegentlich etwas kalt und auf den Öfen brannten regelmäßig die - nach den Schneeballschlachten in der Pause nassen - Handschuhe an. In die Schulzeit fallen auch Erinnerungen wie der Neubau der Kirchentreppe und der Aushub des alten Kirchhofes, bei dem einige Skelette zum Vorschein kamen. Das war damals schwer beeindruckend.

Klasse war es als der Spielplatz gebaut wurde. Da konnte man schon nach der Schule rumtoben, wenn man hinter dem alten Pfarrhaus über das Pfädelchen zur Jahnstraße ging. Hinten an der Ecke zur Kapellenstraße stand damals lange ein altes verfallenes Haus, mit einer toten Katze im ersten Stock. Es war wohl eine Art Mutprobe wenn man drin gewesen war und konnte den Zustand der toten Katze beschreiben.

Irgendwann mit dem Neubaugebiet kam auch der Bau des Niedernhausener Schwimmbades und des Gemeindezentrums. Die vielen Neubürger, die heute schon alteingesessen sind, bedeuteten leider das Aus für die Oberjosbacher Schule.

Mit dem Ende der Schule starb auch die alte Tradition, dass die Kinder zu Fasching verkleidet von Haus zu Haus zogen und mit dem Spruch: Mer hen gehört ihr hätt geschlacht un hätt so lange Werscht gemacht.... - den Rest weiß ich leider nicht mehr - um Süßigkeiten gebettelt wurde. Findige hatten auch immer Eierkartons dabei, denn die gab es unten im alten Ortskern noch häufiger.

Es gibt wohl noch viele andere Erinnerungen, aber das waren meine spontanen.

Lagertabelle der Winterkartoffeln

	SEPT.	OKT.	NOV.	DEZ.	JAN.	FEB.	MÄR.	APR.	MAI
Agria									
Adretta									
Aula									
Cilena									
Désirée									
Grafa									
Granola									
Hansa									
Irmgard									
Koretta									
Likaria									
Linda									
Liu									
Nicola									
Quarta									
Roxy									
Secura									
Selma									
Solara									
Solina									

 Festkochend
  Vorwiegend festkochend
  Mehligkochend

Oma's Kartoffelsalat

1,5 kg Kartoffeln 250 ml Brühe
 3 Zwiebeln 125 ml Essig
 60 g Speck 250 ml Wasser
 1 EL Schmalz 1 TL Salz
 2 EL Mehl Pfeffer
 3 EL Öl

Die Pellkartoffeln werden gekocht und warm gepellt. Sind sie abgekühlt schneidet man sie in Scheiben, gießt etwas Apfelessig und Öl darüber, lässt die Kartoffel durchziehen und gibt die warme Brühe darüber.

Speck würfeln, gehackte Zwiebeln und in der Pfanne glasig dünsten, dann Mehlen, mit Wasser löschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die erkaltete Brühe über die Kartoffel gießen und unterheben. Nachwürzen mit Pfeffer, Salz und Essig.

Himmel un Erd

8 Kartoffel 1 TL Butter
 8 Äpfel 1 EL Schmalz
 2 dicke Zwiebeln

Die Kartoffeln werden als Salzkartoffeln gekocht, Äpfel schälen, entkernen in Scheiben schneiden und weich kochen. Zu den gar gekochten Kartoffel die Apfelstücke, Butter und Salz geben und zusammen durch ein Sieb schlagen. Die feingehackten Zwiebeln glasig dünsten und darüber geben. Wenn vorhanden Weckbrocken oder Bröseln mit den Zwiebeln rösten, ist besonders schmackhaft.

GUSBÄJER SPEISEKÄRTJE

Redaktion: Wulf Schneider

Die Kartoffelküche

Eigentlich hätten wir mit ODZ, Nr. 1 mit dem Thema Kartoffel beginnen müssen. Ohne diese wären wir hier in Oberjosbach vor vielen Jahren bestimmt schon ausgehungert. Auf jedem Acker, in jedem Garten gedeihen hier die Kartoffeln und nur so entwickelte sich der Gußbacher über die Jahrhunderte und wurde zum Bild des Mittelaltans. Pomfrittbude, Kartoffelpufferstand, Kartoffelküche ist die hessische Antwort auf Pizzeria, Kebab und Imbissbude. Warum das so ist, versuchen wir zu klären.



Wissenwertes zu Kartoffeln

Viele Hundert Kartoffelsorten werden weltweit gezählt. Angebaut werden sie in allen Kontinenten. Im Heimatland der Kartoffel, in Südamerika kann man die Pflanze im Gebirge bis über 4800 m (ü NN) antreffen. 1565 gilt als Jahr in dem die Kartoffel (Name: Papas) nach Spanien kam und von da an den europäischen Kontinent eroberte. 1597 liegt ein Bericht über den Anbau der Kartoffel in England vor. In Mitteleuropa veränderten die Botaniker Philippe de Sivry und Carolus Clusius 1574 - 1593 in Wien und Frankfurt am Main die Kartoffel genetisch so, dass sie den rauen Be-

dingungen des europäischen Klimas stand hielten. Henri Arnaud, 1710, der Vorsteher einer Hugenottengemeinde sorgte durch verfeinerte Anbaumethoden für eine rasche Verbreitung der Kartoffel in ganz Deutschland. Zu erwähnen ist noch der „Alte Fritz“ (1712 - 1786) der den Kartoffelanbau in Preußen den Bauern zur Pflicht machte. In dieser Zeit nannte man die Kartoffel (lat: Solanum Tuberosum) noch mit dem italienischen Bezeichnung „Tartouphy“. Daraus entstand mit der Zeit alemannisiert „Kartoffel“.

In der Küche

In der Küche unterscheiden wir die Kartoffelsorten nach ihren Eigenschaften. Sind es weichkochende (mehlige) oder hartkochende - für Salate geeignete oder früh- mittel- oder spätreifende Sorten. Sind die Schalen gelb, hell, rot oder blau, die Vielfalt ist ohne Ende. Die Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft CMA, empfehlen 20 Sorten für die Winterlagerung im Keller (siehe. Tab).

Anbau

Der Anbau der Kartoffel ist denkbar einfach. Eine Kuhle im Abstand von 60 x 60 cm, Kartoffeln reinlegen, zuscharren. Später Reihen häufeln und gelegentlich - wenn Unkraut hoch kommt - hacken. Der Erfolg ist beim Ernten gewiss, 10 bis 20 Knollen kann man der Erde entnehmen.

Der Kochtipp

Um die wertvollen Stoffe der Kartoffel beim Kochen zu erhalten sollte man folgende Grundregeln beachten:

- Die Kartoffel mit der Schale kochen. Damit die wasserlöslichen Vitamine und Inhaltsstoffe weitgehend erhalten bleiben.
- Geschälte Kartoffeln nur in wenig Wasser dämpfen. Lange Garzeiten oder Warmhalten vermindern beträchtlich den Nährstoffgehalt der Kartoffel.

Aufbewahren Lagern

Grundsätzlich sollten die Kartoffeln immer, dunkel, trocken, luftig bei 4° C bis 8° C gelagert werden. Dunkel ist wichtig sonst werden sie Grün (Schale) und Süß.

Kartoffel essen ist gesund

Kohlenhydrate sind je nach Sorte 10-20% enthalten. Im Gegensatz zur Getreidestärke muß die Kartoffelstärke durch Kochen in einen für den menschlichen Organismus verdaulichen Zustand überführt werden.

Eiweiß und Rohproteine ca. 2—2,5 %. In der Kartoffel werden vor allem die wasserlöslichen Vitamine B₁, B₂ und C produziert.

Mineralstoffe

Die Kartoffel ist für die Zuführung von Mineralstoffen und Spurenelemente des menschlichen Körpers unersetzlich. Der Körper verbraucht täglich 15—25 g Mineralstoffe. Zum Beispiel: 400g Pellkartoffeln decken 100% des Mineralbedarf und 28% des Eisenbedarfes ab.

Wissenwertes

- 1875 wurden in Altenburg Sachsen bei der internationalen Kartoffelausstellung 2644 Kartoffelsorten gezählt.
- 1917 waren noch 1000 Sorten zugelassen.
- 1990 sind es noch 120 Sorten, davon 80 Speisekartoffeln und 40 Sorten Futterkartoffeln.

Merken! Apfelbaumpflanzungen wieder für Herbst 2001.
Wulf Schneider, Tel: 06127-2931

Kinder im Buchenwald

Jahrgang 1996



Zwölf der 1996 -er Kinder, deren Eltern in Oberjosbach wohnen, stehen unter den mächtigen Buchen. Vier Jahre sind sie jetzt alt. Hin und wieder schauen wir mal nach (Heft 13), was aus diesem Jahrgang wird. So stark wie diese Bäume ist unser Wunsch.

Nachgeblättert - 300 Jahre Backes in Oberjosbach

Die Urfänge der Bäckerei werden auf die Zeit von vor 5000 Jahren vor Christi Geburt vermutet. Der Übergang vom Jäger und Sammler zum Ackerbauern erforderte neue Strategien zum Überleben. Es entstand das Fladenbrot aus zerriebenen Körnern wild wachsender Gräser.

Die Ägypter erfanden die Technik der Säuerung der Körner und die alten Griechen brachten die besseren Backöfen und die Verfeinerung (durch weitere Zutaten wie Gewürze, Milch und Honig) des Brotes zuwege.

Die Römer übernahmen um 170 v. Chr. die griechische Backkunst und führten besondere Hygienemaßnahmen ein. Kaiser Aurelianus machte die hochangesehenen Bäcker zu Staatsbeamten. Und im „Sachsenspiegel“, dem ersten deutschen Rechtsbuch, findet sich die Bestimmung, daß die Geldstrafe für die Tötung eines Bäckers dreimal so hoch sein soll wie die für die Tötung eines „gewöhnlichen Menschen“.

Die Städte schützten die Bäcker und ihre Produkte durch strenge Zunftregeln. Abwärts ging es mit der Zunft ab dem Jahre 1850, als in Frankreich der mechanische Teigknetter erfunden wurde und der Start für die Brotfabriken gegeben war.

Und! Der Bäcker ist der früheste Bio-Chemiker. Die Vorbereitung (z.B. Sauerteig) und der Backvorgang wandeln das schwer verdauliche Mehl in ein leicht verdauliches und bekömmliches Grundnahrungsmittel um.

Und Oberjosbach? Um die Zeit des Wieder-

aufbaus nach dem 30-jährigen Krieg ist in Deutschland belegt, dass zur Vermeidung von schweren Bränden die privaten Backöfen verboten und Gemeindebacköfen vorgeschrieben wurden. So mag es auch im Jahre 1700 in Oberjosbach gewesen sein. Also wurde ein Backhaus gebaut. Die Chronik berichtet darüber, daß der Fachwerkzimmermeister Jean Baptist Glöckner das schöne Fachwerkhaus (gegenüber dem Backes) und auch das „gemeine Backes“ erbaute. Dargestellt ist, daß um diese Zeit Oberjosbach wieder 28 Häuser aufwies und eine rege Bautätigkeit stattfand.

Springen wir in drei großen Sätzen Richtung Heute. Um das Jahr 1800 wird eher von Not berichtet. Der Krieg mit Frankreich machte Oberjosbach arm. Der Lehrer und Pfarrer wurden bei den Brotdeputaten betrogen, so jedenfalls die Klagen der Betroffenen. Der Begriff der „armen Geißenpfarre“ ging um.

100 Jahre später war es wieder besser. Oberjosbach suchte den Anschluß an die neue Zeit: Wasserleitung, Strom und Telefon zogen ein. Und sicher wurde eifrig gebacken. Ab 1921 wurde das alte Gebäude am „Backes“ abgerissen und ein neues Rathaus mit Backes und einem eigenen Vorbereitungsraum gebaut. 1924 war alles fertig.

Mit dem drastischen Strukturwandel in Oberjosbach hörte auch das „Selbstbacken“ auf. Anfang der 60er Jahre war diese Zeit und das Backes

fiel in einen „Lagerschlaf“, aus dem es 1976 durch tatkräftige Oberjosbacher Bürger geweckt wurde. Fritz Bein sei genannt. Der neu gegründete „Verein für Heimat- und Kulturpflege“ renovierte das Backhaus und es konnte wieder gebacken werden – nach alter Sitte.

Und heute regiert Winfried Kilb mit seinem Team das Backesreich mit viel Fleiß, Können und gebotener Strenge – Herzlichen Dank.

Und wenn die Lust auf gutes Brot und der Spaß an der alten Tradition anhält, wird auch in 100 Jahren noch gebacken.



It's a hard life in the mountains

wie kommt man nach Wiesbaden?

Jungredakteur Robert Egger (15) Fahr - Schüler nach Wiesbaden, recherchierte für die ODZ (Anlaß: 125 ESWE) die Geschichte der Buslinie 22 von Wiesbaden nach Oberjosbach.

Jeden Morgen um 7.03 Uhr treffen sich ca. 20 Oberjosbacher Schüler in der Buslinie 22 von der ESWE, um ihren täglichen Leidensweg – also zur Schule – zu gehen bzw. zu fahren. Im Bus werden dann Hausaufgaben gemacht, Karten gespielt, Internet- und e-Mail - Adressen ausgetauscht und viele andere Sachen gemacht. Man könnte es fast eine „Bus-Community“ nennen, die sich dort über viele gemeinsame Jahre täglich sieht. Aber wie konnte es überhaupt dazu kommen, dass man heute (fast) jederzeit (außer abends!) nach Wiesbaden von Oberiosbach mit dem Bus fahren kann?

Vor 40 Jahren musste man noch nach Niedernhausen laufen, um von dort mit dem Bus oder der Ländchesbahn nach

Wiesbaden zur Schule fahren zu können. Und in grauer Vorzeit, am 25. Mai 1929 wurde überhaupt erst die erste Buslinie von Wiesbaden über Rambach und Naurod nach Niedernhausen eröffnet. Damals war es noch die Linie 12, die heutzutage von Biebrich nach Klarenthal fährt. Vom 10. März 1945 bis zum 15. Mai 1949 mussten die Niedernhausener und damit auch die Oberjosbacher aufgrund von „Kriegseinwirkungen“ auf den Buslinienverkehr nach Wiesbaden verzichten. Am 31. August 1958 bekam die Buslinie Wiesbaden – Niedernhausen die jetzige Nummer 22, da die Linie 12 nur noch über Rambach bis Naurod fuhr. Einen direkten Anschluss an den Zug gab es seit 12. August 1958, als der Bahnhof Niedernhausen zur Endhaltestelle wurde.

Fast genau 10 Jahre später war es dann soweit: Seit dem 15. August 1968 hatte Oberjosbach mit der Linie 22 einen eigenen Busanschluss nach Wiesbaden.

Der Bus fuhr über Niedernhausen – Königshofen – Naurod – Bierstadt und in die Wilhelmstraße bis zum Hauptbahnhof.

Seit dem 20. Juli 1969 aber führte der Weg über die B 455 und die Bierstadter Straße bis zum Faulbrunnen, heute Platz der deutschen Einheit in Wiesbaden. Die Linienführung in Niedernhausen wurde durch zunehmende Bautätigkeit (Lenzhahner Weg und später Schäfersberg) mehrmals geändert.

Heute kann man morgens sogar mit einem Schnellbus fahren, der nicht durch ganz Niedernhausen, sondern nur über den Herteberg fährt und in Wiesbaden inzwischen vom Platz der deutschen Einheit bis zur Fachhochschule weiterfährt.

Wenn sich unsere „Bus-Community“ dann Mittags von den verschiedenen Wiesbadener Schulen wieder auf den Heimweg macht, dann denkt sie aber nicht darüber nach. Vielmehr freut sie sich auf den bevorstehenden Winter, da selbst im Computer-Zeitalter auch Busse mal bei Schnee und Glätte nicht nach Oberjosbach kommen, weil sie irgendwo unterwegs liegenbleiben und wir deshalb leider nicht zur Schule nach Wiesbaden kommen!

Kleine Chronik / Linie 22

- | | |
|------------|---|
| 25.05.1929 | Eröffnung der Omnibuslinie 12 von Wiesbaden nach Rambach- Naurod- Niedernhausen |
| 01.04.1942 | Übernahme der Stadt. Verkehrsbetriebe ein die Stadtwerke AG und damit Übernahme der Linie 12 |
| 00.03.1945 | Einstellung der gesamten Linie wegen Kreigseinwirkungen |
| 30.11.1948 | Verlängerung der Konzession |
| 15.05.1949 | Wiedereröffnung der Linie 12 |
| 12.08.1957 | Verlängerung der Genehmigung bis 30.11.1958 |
| 31.08.1957 | Änderung der Liniennummer, Wiesbaden-Niedernhausen in Linie 22. Diese Linie wird Einmannbetrieb. Die alte Strecke Wiesbaden – Rambach wird von der Linie 12 befahren. |
| 12.08.1958 | Verlängerung der Endhaltestelle Niedernhausen bis an den Bahnhof Niedernhausen. |
| 02.01.1959 | Verlängerung der Konzession bis 30.11.1968 |
| 15.08.1968 | Verlängerung der Linie 22 von Niedernhausen bis Oberjosbach über Königshofen. |
| 01.09.1968 | Neue Linienführung der Linie 22: Hauptbahnhof-Wilhelmstr.-An den Fichten - Naurod - Königshofen - Oberjosbach |
| 23.12.1968 | Verlängerung der Konzession bis zum 31.5.1969 |
| 03.06.1969 | Verlängerung der Konzession bis zum 30.9.1969 |
| 20.07.1969 | Veränderung der Linienführung: Platzd. dt. Einheit - Luisenstr.-BierstadterStr.- An den Fichten - Naurod -Königshofen - Oberjosbach |
| 10.10.1978 | Verlängerung der Genehmigung der Linie 22 bis 10.09.1985 |

Bis jetzt fährt die Linie 22 immer noch !!!
Oktober 2000

☆ Kerbespruch 2000

☆ Wir haben noch lange nicht genug.



So fing's an. Erster ESWE - Bus aus Wiesbaden an der Haltestelle „Rathaus Oberiosbach“ am 15. August 1968.

In Opa's Zigarrenkiste gefunden



Walter Dorn, Albert Leichtfuß, Edgar Ernst, Robert Dominsky, Rudolf Schubert, Gerhard Horne, Heinz Lemmler
 Ottmar Klotzner, Hilde Diez, Waltraut Wagner, Anni Neugebauer, Gerti Ernst, Erika Bucher, Margret Wettengl, Edith Maurer, Walburga Raab, Irmgard Schüttler, Gerti Roth,
 Theo Lemmler, Hermann Schauer, Lothar Maurer, Dieter Klotzner, Eberhard Müller, Günter Welke, Herbert Klein, Kurt Schaal, Raimund Racky, Günter Kauß, Hilmar Graf,
 (Fortsetzung nach rechts) Inge Heny, x Rabenseifner, x Tandler,
 Lisi Ernst, Thea Jordan, Mechthild Beck, Alice Braun, Sigrid Sauerborn, Helga Großmann, Ingrid Bernard, Christa Hoffmann, Edeltraut Trinkwalter

Klassenfoto aus dem Jahre 1948 mit Lehrer Bruno Schmack (rechts)

Beobachtungen in der Natur von Mechthild Dinges

Geht man aufmerksam durch Feld und Flur,
 entdeckt man auf Bäumen ein artfremdes Gewächs,
 es ist die Mistel, eine Schmarotzerpflanze.
 Ich möchte sie wie folgt beschreiben.

Die Mistel wird als Samen
 von Vögeln auf Bäume getragen.
 Hier nistet sie sich in der Rinde ein,
 gräbt tiefe Wurzeln in den Baum hinein,
 entwickelt sich zu einem immergrünen
 fast kugelförmigen Strauch,
 mit dicken Verästelungen in ihrem Bauch,
 als Zierde setzt sie weiße Perlen oben drauf.

Zur Winterzeit ist sie doppelt begehrt,
 von den Vögeln,
 die gerne ihre weißen Beeren verzehren
 und den Menschen,
 die mit einem Mistelstrauch ihre Hauseingänge zieren.

Doch die Natur in ihrer wunderbaren Macht
 hat dem Schmarotzer Heilsäfte zugedacht.
 Dem Baum, auf dem sie wächst nimmt sie den Lebenssaft,
 dem kranken Menschen schenkt sie neue Abwehrkraft.
 So hat sie dreifach wieder gut gemacht,
 was an Schaden sie verursacht hat.

Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach

Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel: 2852, - Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931 - „Geldzählerin“/Kassiererin: Colette Meurer, Weidenstr. 17B, Tel: 5161, - „Dorfschreiberin“/Schriftführer: Patricia Goldstein - Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 98534 - Beisitzer: Johannes Schoch, Finkenweg 1, Tel 8461, - Vereinsing Oberjosbach (Bestellt): Ulrike Grunwald, Untergasse 2, Tel. 5981, Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, Holger Stricker, Robert Egger
 Layout: Wulf Schneider, Druckerei: Offset-Druck Grunwald
 Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, e-Mail: info@oberjosbach-taunus.de