

Oberjosbacher Dorfzeitung

Serausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1194 - 1794
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr: 36 - Juli 2012

Die Druckerei der Oberjosbacher

von Wulf Schneider

Eigentlich kommt Wehmut hoch, ein Stück Vergangenheit wollen wir aufarbeiten und die Gründung unserer Zeitung besprechen. Das alles dreht sich um die Druckerei Grunwald, Untergasse 2, in Oberjosbach.

Zuerst waren da Karl Heinz Grunwald und Ulrike, Druckereihaber und Wahl-Oberjosbacher; die Ideengeber für unsere ODZ.

In den vielen Jahren, die sie hier leben, sind sie heimisch geworden, haben unser Dorf fast zwei Generationen lang mit Druckprodukten verschönert. Man erinnert sich an die vielen schönen Plakate zu allerlei Veranstaltungen die graphisch exzellent und ideenreich ausgestaltet waren. Heute im kleinen Museum im Dorfgemeinschaftszentrum in Oberjosbach (Bühne, Flur) zu bewundern.

Waldi (Karl Heinz), ein Spezialist im Offsetdruckverfahren, das noch Handwerk erforderte, ist ein gelernter Buchdrucker und hat seine Lizenz bei der Gautschung erworben. Wo gibt's das heute noch!

Ulrike, die richtige Frau an seiner Seite, erfahrene Graphikerin, die mit Auge, Fantasie und Ideen die Grundlagen des Druckes kreierte, die „Layouts“. Sie hatte die besondere Begabung dafür und war somit die Stütze des Betriebs.

Im Prinzip lebten sie nur für die Druckerei, mehr im Stillen. Ein Freundeskreis im Umfeld der Theaterfreunde Oberjosbach begleitete die Grunwalds durch die Jahrzehnte.

Uns von der Oberjosbacher Dorfzeitung, die von 1994 an bei Grunwalds gedruckt wurde, führte Waldi durch alle Höhen und Tiefen des Zeitung-Machens. Die ersten Ausgaben wurden bei Grunwalds designt, dann nach draußen gegeben. Später nach Computer-Programmen entwickelt, die Technik aufeinander abgestimmt. Das ging soweit, dass



Die Oberjosbacher Drucker: Karl Heinz und Ulrike Grunwald

wir uns, um eine Ausgabe zu erstellen nicht mal mehr besuchen mussten. Nur abholen musste man die 1000 Exemplare bei der Druckerei.

Den Höhepunkt in der Zusammenarbeit mit der Druckerei bildete die Auflagen der 3 Oberjosbacher Bücher *-Geschichte und Geschichten, Lebenslinien und Querbeet*. Ohne die aktive Hilfe der Grunwalds wären diese Bücher nie entstanden.

Nach 35 Oberjosbacher Zeitungen und 18 Jahren, hat sich wieder mal die Technik geändert und wir gehen in das Zeitalter der Farben über. Mit Hilfe der Grunwalds haben wir eine Internetdruckerei

gefunden, die mit moderner Technik bezahlbar ein Layout in Farbe drucken kann .

Mittlerweile haben sie sich mit guter Arbeit ihr Lebensziel erträumt und geschaffen. Quasi die Zweitwohnung auf einem „Holländer“, einem ausgebauten Hausboot, mit Liegeplatz im Elsas, bei der sie viel Zeit verbringen.

Doch die Liebe zur Druckerei ist weiterhin vorhanden. Sozusagen in zwischen ein Hobby für die Freizeit in Oberjosbach. Die Oberjosbacher Dorfzeitung wünscht Ihnen weiterhin alles Gute und viel Erfolg in allen Richtungen.

VW-Käfer in Oberjosbach

Oberjosbach ist um eine Attraktion reicher



Nachdem unser schöner Ort schon durch verschiedenste Vereine und Freizeitveranstaltungen auf sich aufmerksam macht, haben sich nun auch die Freunde des „rostigsten Hobbys“ der Welt zusammengefunden und die Runde der „Käferfreunde Oberjosbach“ ins Leben gerufen.

Auslöser war wohl die, bis dato nur Insidern bekannte, ungewöhnlich hohe Dichte an VW-Käfern in Oberjosbach. Der im letzten Jahrhundert millionenfach vom Band gerollte „Blechkrabblert“ ist mittlerweile fast aus dem Straßenbild verschwunden. Dass man ihn ab und an im Rheingau-Taunus-Kreis zu Gesicht bekommt, liegt unter Umständen an den Fahrzeugen, die sich in unserem Dorf gehalten haben. Hier haben einige originale -, aber auch restaurierte Exemplare überlebt.

Es mag an der guten Luft hier (luftgekühlter Motor) liegen oder an den steilen Hügeln rund ums Dorf, die den 30-50 PS Motor einiges abverlangen, sie aber fit halten - in Oberjos-

bach haben sage und schreibe acht fahrbare Exemplare dieser Spezies Automobil überlebt.

Der Hauptgrund wird sein: Ein traditionsbewusster Oberjosbacher hegt und pflegt und schmeißt nicht alle alten Dinge so einfach weg.

So kommt es, dass sich die alten VWs gerade im Sommer in und um das Taunusdorf tummeln. Man hat sich, wie unter Käferfahrern mittlerweile üblich, durch wildes Winken hinter der steilen Windschutzscheibe begrüßt, und jeder Fahrer hätte wohl gern ab und an für ein kurzes „Benzin-Gespräch“ unter Käferkennern angehalten.

Einer Initiative von Reni Sauer ist es zu verdanken, dass dann das erste lose Treffen bei schönem Wetter, Kaffee und Kuchen bereits im August 2011 auf dem Parkplatz am Bildungszentrum Oberjosbach stattfinden konnte.

Diese Treffen sollen beibehalten werden. Eingeladen sind natürlich nicht nur Oberjosbacher Käferfahrer und deren Angehörige. Jeder Niederrheinländer, der die Passion um Oldtimer mit uns teilen will, ist herzlich willkommen, die geplanten Aktivitäten in 2012 mit uns zu erleben.

Gussbäjer Sprüch

*Schnelle Gäul passe nit
vor aale Wagen.*

Geplant sind neben gemeinsamen Ausfahrten mit geselligem Beisammensein und einer regelmäßigen Stammtischrunde evtl. auch die Teilnahme an Oldtimertreffen in der näheren Umgebung. Für sportlich Ambitionierte könnten Orientierungsfahrten die Herausforderung sein, auf die man schon lange gewartet hat.



*Mal sehen, was da in 2012 noch so aus den Garagen rollt,
frei nach unserem Motto: „Runter vom Sofa, rein in den Käfer.“!*

Der Fahrzeugbestand der Käferfreunde von Oberjosbach

VW Käfer 1500 Halbautomatik, BJ 1968,	Besitzer Harald Jost
VW Käfer 1303 LS Cabrio 50 PS BJ 1979,	Besitzer Jürgen Böhm
VW Käfer 1303 LS Cabrio 50 PS BJ 1973	Besitzerin Michaela Meurer-Engler
VW Käfer 1200 30 PS, BJ 1957,	Besitzer Christian Schreiber
VW Käfer 1300 34 PS, BJ 1964,	Besitzer Fernando Cornejo-Martin
VW Käfer 1302 L 44PS, BJ 1971	Besitzer Thomas Irmner
VW Käfer 1500 Halbautomatik, 44PS, BJ 1970	Besitzer Bernd Ernst
VW Käfer 1500 44 PS, BJ 1966 (Schiebedach)	Besitzer Daniela + Carsten Meuer
VW Käfer Cabrio, 34 PS, BJ 1964	Besitzer Frank Eisele (Ndhs.)
BMW 318 Baur Cabrio, BJ 1984,	Besitzer Michael Boller

65 Jahre nach dem neuen Anfang in Oberjosbach

Erinnerungen von Gerhard Baumgart

von Regina Schmack

Kaum noch vorstellbar – vor etwa 65 Jahren kamen als Folge des Krieges Menschen in Oberjosbach an, die vor der Einnahme durch die sowjetische Armee geflohen oder die aus ihrer Heimat vertrieben worden waren.

Schaut man aus heutiger Sicht auf diese Zeit, weiß man wenig von diesem zu bewältigenden Neuanfang. Da die meisten Zeitzeugen nicht mehr leben, können nur noch ihre Kinder davon berichten. Zum Beispiel Gerhard Baumgart, dessen Familie zwar nicht in Oberjosbach mit dem Aufbau einer neuen Existenz begann, der aber später in unser Dorf zog. Er stammt aus dem Städtchen Troppau im Sudetenland, das nahe der südlichen Grenze des damaligen Oberschlesiens liegt, dem heutigen Polen.

Der Vater war im Krieg, später in russischer Gefangenschaft. Die Mutter hatte mit dem Vierjährigen und seiner sechs Jahre älteren Schwester nach dem Kriegsende das Haus verlassen müssen und war zu ihrer Mutter gegangen. Sie wollte hier noch auf ihren Mann warten. Untergebracht waren sie in einem Flüchtlingslager. Den Unterhalt verdiente sie sich durch Arbeit auf einem Bauernhof,

dessen „neuer polnischer Besitzer“ Arbeitskräfte brauchte. Neben der Stall-, Feld- und Hausarbeit hatte sie Gänse zu stopfen.



Da hörte sie, dass der letzte Zug nach Deutschland gehen würde. Den mussten sie nehmen! Und so packte sie zwei Holztruhen mit Dingen, die sie brauchten, z. B. Bettzeug, Töpfe, Wäsche, Kleidung. 50 kg pro Person waren erlaubt. Da der Zusammenhalt der Flüchtlinge groß war und man sich gegenseitig half, war es der Frau mit den zwei Kindern möglich die Kisten mitzunehmen.

Vor dem Betreten der Waggons hatten sich alle zu entkleiden, um entlaust zu werden, der Schwester wurden sogar die Zöpfe abgeschnitten. Gerhard Baumgart vermutet, dass der Hauptgrund dafür nicht die Hygiene, sondern vielmehr die Tatsache war, dass so evtl. am Körper versteckter Schmuck oder Geld entdeckt wurden. In der Zwischenzeit war auch das Gepäck durchsucht worden. Bei ihnen war allerdings noch alles da!

Die Fahrt des Flüchtlingszuges aus Viehwaggons ohne Toilette dauerte mehr als eine Woche. Zwischendurch gab es immer wieder Halts, bei denen das Gepäck durchsucht wurde. Hierbei fürchtete die Mutter jedes Mal, ihren kleinen Jungen zu verlieren. Schließlich kam man ins Lager Bleidenstadt, von wo die Verteilung auf die umliegenden Dörfer ausging.

Familie Baumgart wurde bei einer Bauernfrau in zwei beschlagnahmte Zimmer einquartiert. Mutter Baumgart hatte Arbeit bei einem Bauern gefunden und konnte sich und die Kinder über die Runden bringen. Das Zusammenleben in einem fremden Haus war für beide Seiten anstrengend, Spannungen entstanden und äußerten sich in Worten und Taten. Vor allem, nachdem der Vater aus der russischen Gefangenschaft heimgekehrt war, während der Hausbesitzer noch in Russland war. Man hatte



Mutter Baumgart mit Gerhard im Kinderwagen



Kommunion in Würges

ihnen beispielsweise keinen Hausschlüssel gegeben. Als die Eltern einmal auf der Kerb zum Tanzen waren und sie daher nur durch die von den Kindern geöffneten Fenster ins Haus gelangen konnten, hatten die Hausbesitzer die Polizei gerufen – wegen Einbruchs.

So war es gut, dass der Vater nach glücklosen Versuchen als Vertreter, wobei er Töpfe und später dann Frisörbedarf verkaufte, eine Arbeitsstelle bei den Farbwerken in Frankfurt-Griesheim fand. Doch der Weg dorthin war mühsam: Mit dem Bus von der Tenne her nach Idstein, dann mit dem Zug nach Griesheim. Schlimm war es im Winter, wenn alles verschneit oder vereist war und kein Bus kam. Dann musste sich der Vater Lappen unter die Schuhe binden und nach Idstein laufen. Zur Arbeit kam er viel zu spät. Daher war es ein Glück, als er einen Bekannten nahe der Höchst-AG im Gries-



Gerhards Vater (Links) und Hausherr mit Gespann



Das neue Fahrrad in Frankfurt - Griesheim

heimer Ledigenheim hatte, der zur Nachtschicht ging. So konnte Herr Baumgarten für 8,00 Mark im Monat die Nächte, die nach Schnee aussahen, dort schlafen.

Noch besser wurde alles, als 1953 die Höchst-AG in Griesheim Wohnblöcke für ihre Arbeitnehmer baute. Und bald konnte Familie Baumgart eine 2 ½-Zimmerwohnung mit Ofenheizung mieten. Das halbe Zimmer war ein kleines Zimmer für seine Schwester. Gerhard schlief auf dem Sofa im Wohnzimmer. Als er immer mehr wuchs, wurde es zu kurz für ihn. Daher „wich“ er über einen schrägen Kopfteil aus und schlief halb sitzend. So wurde über die Jahre der Rücken entsprechend geformt und heute ist seine Rückenhaltung nur mit Anstrengung „gerade“.

Der Vater arbeitete bis zu seiner Rente bei der Höchst-AG, auch der Sohn begann dort als Maschinenschlosserlehrling und blieb der Firma verbunden.

Von den beiden Truhen steht eine immer noch auf dem Speicher bei Gerhard Baumgart. Ab und zu verleitet sie zum Innehalten und zu Gedanken an eine Zeit, die man bewältigte, aber nie vergisst. Am Ende kann man sagen: Die Vertriebenen und Flüchtlinge haben sich nach einem schweren Anfang eine gute Existenz aufgebaut und einen großen Beitrag an dem Wiederaufbau nach dem zweiten Weltkrieg geleistet, der in das „Wirtschaftswunder“ mündete.

Epilog

Gerhard Baumgarts Frau Susanne wurde im Januar 1945 geboren. Ende 1944 war die mit ihr schwangere Mutter aus dem zerbombten Frankfurt zu ihrer Mutter nach Oberschlesien gegangen, weil sie sich hier sicherer fühlte. Zumal ihr Mann ebenfalls im Krieg war. Als das Baby zwei Wochen alt war, flüchteten die Frauen in Richtung Frankfurt.

Ein Jahr waren sie mit dem Kind unterwegs, bis sie zu Hause ankamen. So viel Glück wie sie hatten wenige: Die Frankfurter Wohnung war nicht zerstört und der Vater war in der Zwischenzeit heimgekehrt und hatte schon ein Kinderbettchen besorgt.

Das Schwarze Brett

Termine 2012

Vereine Oberjosbach

Datum	Veranstalter	Veranstaltung
09.09.2012	FV 800 JO	Tag des offenen Dorfes
15.09.2012	St. Michael OJB	Konzert
16.09.2012	TG Oberjosbach	Bouletournier
29.09.2012	FV 800 JO	Kelterfest
06. - 08.10. 2012	KGV Oberjosbach	491 Jahre Kerb in Oberjosbach
27.10.2012	Heimat u. Kultur OJB	Konzert am Kamin
04.11.2012	VR Oberjosbach	Spiele Tag
17.11.2012	TFO	Theateraufführung
18.11.2012	Öffentlich	Volkstrauertag, Gedenkstunde
24.11.2012	TFO	Theateraufführung
25.11.2012	TFO	Theateraufführung

Märkte

30.08.2012	Alteburger Markt III	Heftrich
09. - 12.11. 2012	527. Hochheimer Markt	Hochheim
01.+ 02..12.2012	Weihnachtsmarkt	Niedernhausen
16.12.2012	Adventsmarkt	Oberjosbach

Ortsbeirat Oberjosbach

15.08.2012	20.00 h	Altes Rathaus
24.10.2012	20.00 h	Altes Rathaus
21.11.2012	20.00 h	Altes Rathaus

Beachten:

Nicht alle Termine in Oberjosbach sind in dieser Tabelle enthalten. Den aktuellen Terminplan kann man „online“ direkt einsehen unter :

www.vereinsring-oberjosbach.de/calendar/table

Die Ausgaben der Oberjosbacher Dorfzeitung können elektronisch gelesen werden.

[www. Oberjosbach-Taunus.de](http://www.Oberjosbach-Taunus.de)

Hessen zeichnet Vereine für erfolgreiche Nachwuchsimkerei aus

Hessens Landwirtschaftsstaatssekretär Mark Weinmeister hat am Sonntag in Schlitz die Arbeit der hessischen Imker gewürdigt. „Der Imkerei kommt eine herausragende Bedeutung für eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion zu“, erklärte der Staatssekretär. Ohne Imkerei würde ein erheblicher Nahrungsmangel bestehen.

Nach Rind und Schwein sei die Biene das dritt wichtigste Nutztier in Deutschland. So hängt laut Weinmeister ein Großteil aller Nahrungsmittel wie Kirschen, Äpfel und Birnen von der Bestäubungsfunktion der Bienen ab.

In Schlitz zeichnete der Staatssekretär die Imkervereine Hofgeismar, IV Bad Schwalbach und Blumenstein-Wildeck für ihre erfolgreiche Imker-Nachwuchsarbeit aus. Bereits seit 2009 würdigt die hessische Lan-

desregierung die erfolgreichsten Vereine im Bereich Nachwuchsarbeit für die Imkerei.

Derzeit gibt es in Hessen 7.500 Imker, die 48.500 Bienenvölker halten. Die Arbeit der Vereine ist ausschlaggebend für den Erhalt der Imkerei. „Die Vereine unterstützen die Nachwuchsimker vor Ort durch fachliche Beratung und finanzielle Mittel. Nur so kann die Bienenzucht in Hessen dauerhaft erhalten bleiben“, sagte der Staatssekretär.

Der Durchschnitts-Honig-Ertrag pro Volk liegt in Hessen mit 50,5 Kilogramm über dem Bundesdurchschnitt von 39,5 Kilogramm. Das verdeutlicht, dass die Imkerei in Hessen insgesamt gut aufgestellt ist. Deutschlandweit werden jährlich etwa 1,3 Kilogramm Honig pro Kopf verzehrt

Gussbäjer Backes Termine

Termine	Regelverkauf	Freier Verkauf
03.09.12	x	
06.10.12	x	
03.11.12	x	
01.12.12	x	

Hochzeitsfotos aus Oberjosbach

Für eine Video-Präsentation suchen wir Hochzeitsfotos von Oberjosbacher Familien. Sowohl von den Urgroßeltern bis zu den Enkeln.

Die Bilder sammelt:

Herbert Bucker, Fasanenweg 23,
Oberjosbach,
Tel. 06127 01258

Gussbäjer Sprüch

E faul Ei
verdirt de ganz Brei

Den Dankbrief des Ortsbeirates

erhielt die AG-Tourismus für ihr Engagement zur Dorferneuerung überreicht am 23.03.2012 an der Josbach-Furt. Der Danke-Brief ist eine persönliche Anerkennung des Ortsbeirates im Werte von 70,- €.



Kleines Wunder - Weinbergschnecke
fotografiert in Oberjosbach



Die Situation ist nicht einfach, Teamchef Alois Ernst (Mitte) legt die nächste Kugel.



Hier geht's um jeden Millimeter, Suanne Baumgart (links) und Ingrid Schneider vermessen die Strecke, Elke Kreuter beobachtet genau den Maßstab.

**Oberjosbach
Taunus**
Ortsteil von Niederrhausen

Wanderflyer
Der Oberjosbacher Wanderflyer liegt seit Juli 2012 in den Gaststätten und Geschäften aus. Es lohnt sich mal rein zu schauen.

**Ein Ort zum Leben
und Wohlfühlen**
zwischen
Taunus - Rheingau - Rhein-Main
65527 Niederrhausen
www.oberjosbach-taunus.de

Gussbach Boules 2012

Ein spannendes Erlebnis und sportliches Ereignis.

Geboulet wird jeden Mittwoch und Freitag, ab 18.00 h, und sonntags ab 10.00 h, auf der Boule Anlage, Jahnstraße. Teilnahme für jedermann und kostenfrei.

Bouletermine 2012

- 27. Juli Bouler(in) des Monats
- 31. August Bouler(in) des Monats
- 16. September Boulecup
- 28. September Bouler(in) des Mon.

Gussbach Boules ermittelt Meister

Die Meisterschaft fand am 22.06.2012 auf der 2 Platzanlage in der Jahnstraße statt. Nach 3 Spielrunden wurden die Ergebnisse ausgewertet. Das Ergebnis lautet:

1. Gussbach Boule Meisterin:

- Ingrid Schneider (Mitte)
- 2. Platz
Klaus Crusius (Links)
- 3. Platz
Michael Boller (Rechts)



Taunus präsentiert

Das Heimatmuseum in Bremthal

von Regina Schmack

Seit September 2010 stehen dem Heimat- und Geschichtsverein Bremthal eigene Räumlichkeiten zur Verfügung: Das Bremthaler Heimatmuseum. Damals wurde der obere Stock eines Nebengebäudes der alten Schule feierlich seiner neuen Nutzung zugeführt.

Schon lange hatten die Mitglieder des Vereins nach Räumen für ihre gesammelten Ausstellungsstücke gesucht, unter anderem auch ein zum Verkauf stehendes Privathaus. Doch immer wieder war nichts daraus geworden.

Nachdem die Entscheidung gefallen war, dass das Heimatmuseum hier seinen Platz haben würde, entstand mit viel Eigeninitiative, Muskelkraft und dank verschiedener großzügiger Sponsorenbeteili-

gung ein freundlicher Raum unter dem Dach, in dem der Verein seine Schätze ausstellen kann und einen Treffpunkt hat. Außerdem gibt es noch einen Nebenraum, in dem viele der gesammelten alten Gegenstände gelagert werden können.

Der etwa 30 m² große Raum unter dem Dach war entstanden, als nach dem 2. Weltkrieg für die neu angesiedelten Flüchtlinge und Vertriebenen Unterstellmöglichkeiten gesucht wurden.

Man hatte das Schulnebengebäude aufgestockt, um mehr Platz zu haben.

Anfangen hatte alles etwa zehn Jahre vorher. Ein großes Jubiläum stand an: Im Jahr 2004 jährte sich zum 800sten Mal die Ersterwähnung Bremthals in einer Urkunde. Vier Jahre vor dem Festjahr begann man mit den Vorbereitungen, also etwa

kurz vor der Jahrtausendwende. Damals kamen mehrere Personen aus den verschiedensten Vereinen zusammen, um das bevorstehende Fest angemessen vorzubereiten.

So gründeten knapp dreißig Interessierte im Jahr 2000 den „Bremthaler Heimat- und Geschichtsverein“. Acht Persönlichkeiten teilten sich die anstehende Arbeit auf. Die Idee war zum einen eine Chronik des Dorfes zu erstellen und zum anderen die Organisation des Jubiläums zu bewerkstelligen.

Die Erstellung der Chronik wurde vor allem von Dr. Picard unterstützt, der als Stadarchivar sich schon etliche Jahre mit der Eppsteiner Geschichte beschäftigt hat. Ergänzt durch Walter Herr, der durch seine wöchentlichen Besuche im Wiesbadener Staatsarchiv seit langem Heimatforschung betreibt. Dank seiner zwar mehr im Stillen



stattfindenden, doch unersetzlichen Arbeit wurden schon viele interessante Tatsachen um das Dorf bekannt.

Das Jubiläum „800 Jahre Bremthal“ wurde ein gelungenes Fest und danach war klar, dass dies nur der Start für den Heimat- und Geschichtsverein war. Die Arbeit ging weiter.

Eine der ersten neuen Aufgaben war die Recherche über die Flüchtlinge und Vertriebenen, die in Bremthal lebten und eine neue Heimat gefunden hatten. Anfangs ging man von etwa 30 Personen aus. Es stellte sich jedoch heraus, dass 230 in Bremthal lebten. Eine informative Broschüre zu diesem Thema war das Ergebnis der Nachforschungen.

2006 zeigte man eine Ausstellung über „Quarzit und Erzabbau in Bremthal“. In Bremthal gab es nämlich ein Quarzitwerk, das sich etwa auf dem Gelände des neuen Industriegebietes befand. Quarzit von hier

wurde bis ins letzte Jahrhundert in alle Welt exportiert. Auch Oberjosbacher Bürger arbeiteten dort. Noch heute gibt es in Usingen eine Dependence. Und auf den Verpackungen des Quarzitsandes steht immer noch „Bremthaler Quarzitwerk“. Der Waldlehrpfad zwischen Wildsachsen und Bremthal mit dem Thema „Erz im Tagebau“ gibt interessante Einblicke in die Materie.

Aus diesen Zeiten stammen auch die noch bis vor wenigen Jahren geltenden Schürfrechte für verschiedene Parzellen in der Gemarkung, die immer für 100 Jahre ausgestellt worden waren.

Wechselnde Ausstellungen und Veranstaltungen zeigen die Vielfalt der interessanten Themen, mit denen sich die etwa 100 Mitglieder beschäftigen. So wurde beispielsweise alles über „Fastnacht“, „Ostern“, „Die Kommunion“ und „Apfelwein in Bremthal“ ausgestellt oder etwa ein Frühlingsfest zusammen mit

dem Vereinsring veranstaltet und dazu passende Ausstellungsstücke gezeigt. „Ungefähr 2800 eingescannte alte Fotos, die mit dem Beamer gut auch bei Veranstaltungen außer Haus vorgeführt werden können, ergänzen das alles“, erzählt Richard Kaus, der Vorsitzende seit der Gründung des Vereins.

Zurzeit wird an den „Flurbezeichnungen und Spitznamen“ aus dem Dorf gearbeitet. Das nächste angedachte Thema ist „Fremdarbeiter in Bremthal“.

Und wenn die Vereinsmitglieder und der aus je vier Frauen und Männern bestehende Vorstand des Vereins einmal selbst etwas anschauen möchten, dann machen sie Ausflüge zu historischen Stätten, beispielsweise zum Glauberg, um den Keltenfürsten zu bestaunen.

Oder sie fahren nach Hirschhorn (Schloss), Lohr am Main (Wehrkirche) oder Ransel mit seinem interessanten Heimatmuseum.



Leben in der Arktis

Ein Auslandssemester auf Spitzbergen



von Sebastian Schlögl

Ich studiere im 10. Semester an der Johannes Gutenberg Universität in Mainz das Fach Meteorologie. Am Ende meines Hauptstudiums bekam ich die Chance, ein Semester auf Spitzbergen zu verbringen.

Gussbäjer Sprüch

Sag nit gleich was
de genkst,
denkt anwer erst
was de sagst.

Spitzbergen ist eine Inselgruppe im Arktischen Ozean zwischen dem 76. und 81. Breitengrad. Die Universität UNIS befindet sich im Hauptort Longyearbyen und ist Treffpunkt von Studenten aus über 40 Nationen. Neben arktischer Biologie, Geologie und Technologie wird auch Geophysik unterrichtet. Longyearbyen selbst ist ein kleiner Ort mit etwa so vielen Einwohnern wie Oberjosbach, allerdings mit einer ganz anderen Infrastruktur. Neben Flughafen, Schiffshafen, zahlreichen Bekleidungsäden, Restaurants und einem Krankenhaus hat Longyearbyen sogar ein Kino zu bieten.

Meine Ankunft in Longyearbyen war am 05.01.2011 um 14.00 Uhr. Trotzdem war es stockdunkel mit -30°C bitterkalt und die Wasserleitungen waren zugefroren. „Willkommen auf Spitzbergen“ begrüßte mich ein Student aus Norwegen. Auf was ich mich hier wohl einlasse?

In der ersten Woche fand ein „Safety Course“ statt, in dem uns die Gefahren aufgezeigt wurden, die in der Arktis lauern. Wir mussten in Eiswasser springen, Gletscherspalten-Rettungen simulieren, Lawinopfer bergen, Zelte aufbauen, an einem Erste-Hilfe-Kurs teilnehmen, den Umgang mit GPS-Geräten und Satellitentelefonen erler-

nen und schießen üben. Bei jeder Tour ist nämlich das Tragen eines Gewehrs Pflicht, denn auf Spitzbergen leben etwa 3000 Eisbären.

Die neue Umgebung mit internationalen Studenten, Vorlesungen in englischer Sprache, absoluter Dunkelheit und Kälte bis -35°C waren sehr ungewohnt. Trotz der lebensfeindlichen Umgebung der Arktis haben wir einige schöne Wander- und Skitouren auf die verschiedensten Gipfel in der Umgebung gemacht. Mit einem Schneescooter hatte ich die Möglichkeit, die Insel auch außerhalb von Longyearbyen zu erkunden. So habe ich Touren nach Barentsburg (eine russische Siedlung mit knapp 300 Einwohnern) und nach Pyramiden (eine ehemalige russische Kohlesiedlung, die 1998 verlassen wurde) gemacht. Für all diese Touren war ein riesiger organisatorischer Aufwand, sowie das passende Equipment nötig, um

maximale Sicherheit zu garantieren. Erinnerungen von faszinierenden Landschaften und tollen Camping-Erlebnissen in der Arktis blieben.

Ein ganz besonderer Moment war der erste Sonnenaufgang am 16.2.2011. Hierzu sind etwa 50 Studenten auf den Hausberg Trollsteinen gestiegen, um hier unter Jubelschreien die Sonne für knapp 10 Minuten zu sehen. Aber nicht alle Touren sind so schön gewesen wie der erste Sonnenaufgang. Oftmals mussten Touren wegen „Whiteout“ (Konturen oder Schatten sind kaum erkennbar) oder zu niedrigen Temperaturen abgebrochen werden.

Neben den Vorlesungen an der Uni begann Ende März unser „Fieldwork“ mit der Vermessung des Tellbreen, eines circa 30 km entfernten Gletschers. Anfang April waren wir eine

Woche auf dem Forschungsschiff „Lance“ untergebracht und haben Messungen verschiedenster Art im Meereis vorgenommen, was tolle Einblicke in die praktische Arbeit eines Arktisforschers ermöglichte. Ein Sprung ins Eiswasser ($-1,8^{\circ}\text{C}$) mit anschließendem Bad im heißen Pool auf dem Schiffsdeck rundete diese aufregende Zeit ab.

Seit dem 19. April ging auf Spitzbergen dann die Sonne nicht mehr unter (Mitternachtssonne). So blieb mir noch genügend Zeit und Licht, um meine Prüfungen vorzubereiten und die unbeschreiblich schöne Landschaft zu erkunden. Anfang Juli 2011 endete mein Auslandsaufenthalt und wir besuchten auf unserer Rückreise noch die Studentenstadt Tromsø, bevor wir wohlbehalten und mit tollen Erinnerungen zurückkehrten.



GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Der Pastinak

Der Pastinak (*Pastinaca sativa*), auch die Pastinake oder „Germanenwurzel“, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Familie der Doldenblütler. Als Wildform gilt der Wiesen-Pastinak. Die Kulturform wird als Gemüse-Pastinak bezeichnet.

Pastinak findet man verbreitet in Wiesen, vor allem in Wegnähe, an Böschungen, in lückigen Unkrautfluren, im Eisenbahngelände, in Steinbrüchen oder im Getreide und auf lehmigen Böden. Er liebt basen- und oft kalkreichen und stickstoffhaltigen Boden. Sie ist eine Lichtpflanze, wärmebedürftig und Trockenheit ertragend, zweijährig und ausdauernder Doldenblüter.

Herkunft

Der auch von Haarwild und Schafen beehrte Pastinak ist schon seit langem Bestandteil der menschlichen Ernährung. Im Römischen Reich gehörte er zu den beliebtesten Wurzelgemüsen. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts war der Pastinak auch in Deutschland und in Österreich wegen seiner geringen Krankheitsanfälligkeit^[9] eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel, wurde aber von Kartoffeln und Karotten weitgehend verdrängt. In Großbritannien, Irland, den USA, Frankreich, den Niederlanden, Skandinavien, Ungarn dagegen ist er bis heute als Gemüse und Würzpflanze beliebt. Besonders durch die ökologische Landwirtschaft wurde der Pastinak auch in Deutschland und in Österreich wieder bekannter, ist aber weiterhin eher selten erhältlich. In den USA wurde er schon 1609 in Virginia und 1629 in Massachusetts angebaut. In Deutschland ist Veitshöchheim (Main) der Ort für Veredlung und Anbaumethodik der Pastinak.

Pastinaken - Gemüse des Jahres 2012

Haben sie schon mal gehört, dass eine Gemüsepflanze Pastinake heißt? Vielleicht in Russland, aber auch hier in Deutschland. Was ist das für eine Pflanze? Wie sieht sie aus? Ist sie essbar? Wenn ja, wie wird sie zubereitet? Oh, 2012 ist sie **Gemüse des Jahres** geworden. Also ganz Deutschland muss jetzt Pastinaken essen, oder? Wir klären auf.

Wir, meine Familie, bekommen jede Woche die „Grüne Kiste“ donnerstags vor die Tür gestellt. Ein kompletter Korb mit frischem Gemüse aus biologischem Anbau. Enthalten sind die Gemüse, Salate und Früchte der Saison. Immer wieder werden wir überrascht, was da so an Gemüsen drin liegt, das man auch dann essen sollte. Oft ist zu den „Neuerscheinungen“ ein Rezept dazu gelegt. Wirklich eine große Hilfe!

Zum Standard der Korbfüllung gehört die Pastinake, uns vor Bezug der „Grünen Kiste“, unbekannt. Sie kommt wohl nicht aus Italien, sonst hätten wir sie alle schon im Garten sitzen. Inzwischen, habe ich ein Auge dafür und entdecke sie hin und wieder in der Gemüseabteilung der Großmärkte. Also, man kann sie auch ohne „Grüne Kiste“ kaufen. Es lohnt sich, über dieses Gewächs sich besser zu informieren.





Küche

Der Geschmack der vorwiegend im Winter geernteten Wurzeln ist süßlich-würzig, teilweise auch herb. Dieser erinnert an Karotten und Sellerie und ist dem der Petersilienwurzel ähnlich, nur milder.

Sie lassen sich backen oder kochen und zu Cremesuppen und Pürees verarbeiten. Pürierter Pastinak wird besonders wegen seines geringen Nitratgehalts als Baby-Gemüsebrei in Gläschen verkauft. Gerieben kann er wie Sellerie auch als Salat zubereitet werden.

Pastinak sollte nicht zu dunkel angebraten werden, da er ansonsten einen bitteren Geschmack bekommt. Auch zu lange Lagerung kann Bittergeschmack hervorrufen.

Zu den Klassikern der englischen Küche gehört Pastinakenpüree, Mashed parsnips, das ebenso wie Kartoffelpüree zubereitet wird, jedoch wesentlich aromatischer ist. Es wird traditionell zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch gereicht.

Ähnlich der Kartoffel werden aus Pastinak auch Chips hergestellt. Seines hohen Stärkegehalts wegen wurde Pastinak früher auch zur Herstellung von Bier und Pastinakenwein genutzt.

Aus dem Saft lässt sich ein dickflüssiger Sirup kochen, der als Brotaufstrich und Süßmittel diene.

Die Blätter des Pastinak können, ähnlich

wie Petersilie, als Würzkraut verwendet werden. Zur Aufbewahrung werden die Wurzeln in Würfel oder Streifen geschnitten, blanchiert und anschließend tiefgefroren.

Auch für Suppenmischungen werden sie verwendet. Als zerkleinerte und getrocknete Ware ist Pastinak ebenfalls gebräuchlich.

Rezept

Pastinakenbrei

Zutaten:

300 g Pastinaken

1 TL Rapsöl

Die Pastinaken schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Diese 5 Minuten weich dämpfen oder mit Wasser bedeckt 8–10 Min dünsten und mit 3 EL Kochwasser und 1 TL Rapsöl fein pürieren.

Gussbäjer Sprüch

Wo Rauch is,
do brennst ach.

Anbau und Ernte

Der Gemüse-Pastinak kommt mit schwerem Boden besser aus als die Karotte und duldet mehr Feuchtigkeit. Für einen hohen Ertrag sind lehmige Böden günstig, aber auch moorige Böden sind vorteilhaft.

Aussaart findet erst ab März statt, weil sie sonst durch Kälteeinwirkung zum Schossen neigen. Später ausgesäte Sätze führen wegen kürzerer Kulturzeit zu Ertragsrückgang. Gesät wird in Doppelreihen mit einem Abstand von 35 bis 70 cm. In der Reihe beträgt der Abstand 6 bis 12 cm. Die ideale Bestandesdichte nach Abzug von nicht keimenden Samen beträgt 25 bis 30 Pflanzen/m². Eine Saattiefe von einem, besser 2 cm ist günstig.

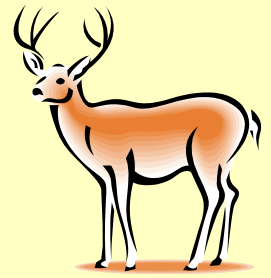
Die Keimung braucht 15 bis 20 Tage. Im Hauptwachstum ab Juni bis Anfang September ist eine ergänzende Beregnung ertragsfördernd. Die Kulturzeit für die langsam wachsenden Pastinaken beträgt 160 bis 210 Tage. Kulturarbeiten und Unkrautbekämpfung sind denen der Karotte fast gleich.

Geerntet wird ab Oktober bis zum ersten Frost. Die Wurzeln werden eingelagert, um wetterunabhängig nutzfertig zu sein. Der Ertrag beträgt ca. 45 t/ha.

Textbasis: Wikipedia



Leben mit der Natur



Dohle - Vogel des Jahres

Hirschkäfer - Insekt des Jahres

Die Dohle

Die Dohle, eine der intelligentesten Singvogelarten, ist um ihre Nistplätze bedroht. Als Kulturfolger hatten sich die ursprünglichen Steppenbewohner in der menschlichen Nachbarschaft gut eingerichtet: Hohe Gebäude boten ihnen vorzüglichen Unterschlupf. Weiden, Felder und Wiesen einen reich gedeckten Tisch mit Käfern, Heuschrecken, Würmern und Schnecken.

Für die Landwirtschaft waren sie nützliche Helfer bei der biologischen Schädlingsbekämpfung. So lebten Mensch und Dohle jahrhundertlang einträchtig miteinander. Nun versiegeln wir immer mehr Grünflächen und setzen für den großflächigen Anbau von Energiepflanzen – vor allem Mais, Raps – flächendeckend Pestizide ein. Damit verschwindet auch die Nahrungsgrundlage der Dohlen. Zugleich finden die Dohlen in unseren Städten und Dörfern immer weniger

Nistmöglichkeiten. So ist der Dohlenbestand in Deutschland auf geschätzte 100.000 Brutpaare gesunken. Größere Dichten erreicht die Art nur noch in regionalen Gebieten, etwa am Niederrhein.

Die Dohle ist eine treue Kirchgängerin

Sie liebt es, in Kirchtürmen zu nisten. Wegen ihrer Vorliebe für Kirchtürme nannte man sie früher „des Pastors schwarze Taube“, doch die Türme vieler Gotteshäuser wurden inzwischen zur Taubenabwehr vergittert. Im Rahmen der Aktion „Lebensraum Kirchturm“ schaffen aktive Brutplätze für Schleiereule, Turmfalke und Dohle Lebensraum für diese Vögel. Zum Rückgang der Dohlen tragen aktuell auch viele Gebäudesanierungen bei, die zwar wichtigen Energiesparzielen dienen, aber den Dohlen Brutplätze in Nischen, Mauerlöchern und Dachstühlen versperren.

Der Hirschkäfer

Den Hirschkäfer kennt eigentlich jeder. Mit dem Hirschkäfer wurde eine Art gewählt, die in Deutschland sehr selten geworden ist. .

Der Hirschkäfer ist fünf Jahre unter der Erde. Sie sind bis zu neun Zentimeter groß und damit die größten Käfer in Mitteleuropa überhaupt. Nur die Männchen haben die gewaltigen, großen „Geweih“, mit denen sie miteinander kämpfen. Die etwas kleineren Weibchen kann man aufgrund ihrer Größe von sechs Zentimetern trotzdem sofort als Hirschkäfer, wissenschaftlich: *Lucanus cervus*, erkennen.

Mit den „Geweihen“, den rund drei Zentimetern langen Oberkiefern, nehmen die Männchen keine Nahrung auf. Nur bei Rivalenkämpfen und zum Festhalten der Weibchen während der Paarung werden sie gebraucht. Die Hirschkäfer schwärmen von Mitte Juni bis Ende Juli an lauen Abenden mit lautem Brummen in Laubwäldern herum. Sie lieben besonders alte Eichen. Männchen und Weibchen brauchen für die Reifung ihrer Keimzellen Baumsaft, der bestimmte Pilze enthält. Den finden sie an Wundstellen eines Baumes, der durch Frostrisse, Windbruch oder Blitzschlag verletzt worden ist. Der Saft aus solchen Baumwunden fließt häufig mehrere Jahre. Das Weibchen ist auch in der Lage, Wunden mit ihren kleinen, aber kräftigen Oberkiefern aufzubeißen. Für die Aufnahme von Säften sind Unterkiefer und Unterlippe des Hirschkäfers besonders ausgebildet: Sie sehen aus wie ein gefiedertes und gegabeltes Pinselchen, das gelb ist. Zur Paarungszeit kommt es häufig zu Kämpfen zwischen zwei Männchen, die sehr imposant sind. Einer der Käfer wird vom Ast gestoßen. Der Sieger sucht danach das



Fotos: Wikipedia





Weibchen an der Leckstelle auf. Er stellt sich über das Weibchen, wobei die Köpfe in die gleiche Richtung zeigen, und verhindert mit seinem Oberkiefer, dass das Weibchen wegläuft. Männchen und Weibchen bleiben in dieser Stellung unter Umständen mehrere Tage über der Leckstelle stehen und nehmen immer wieder Nahrung auf, bis es zur Paarung kommt.

Das Weibchen gräbt sich nach der Begattung 30 bis 50 Zentimeter tief in die Erde ein, um im Laufe von zwei Wochen 50 bis 100 weißlich gelbe Eier außen an morsche Wurzelstöcke, vor allem von Eichen, zu legen. Nach etwa 14 Tagen schlüpfen die Larven. Sie häuten sich zweimal und erreichen schließlich eine Länge von zehn bis zwölf

Zentimetern, sind also größer als später die fertigen Käfer. Die Larven können knarrende Geräusche erzeugen, indem sie die Mittel- und Hinterbeine aneinander reiben. Zu welchem Zweck dieses Knarren erzeugt wird, ist noch nicht geklärt.

Die Larven ernähren sich von morschem, feuchtem und verpilztem Holz, das sie mit der Zeit zu Mulm abbauen. Nach fünf, manchmal auch erst nach sechs oder acht Jahren bauen sich die Larven in 15 bis 20 Zentimeter Tiefe eine Puppenwiege aus Erde und Mulm. Dieser Kokon ist oval und etwa faustgroß. Seine zwei Zentimeter dicken Wände sind innen mit Nahrungsbrei und Sekreten geglättet, die Pilze und Bakterien abtöten können. Der Kokon der



männlichen Larven ist wesentlich größer und vor allem länger als der des Weibchens. Das ist verständlich, denn für die Oberkiefer und für das Geweih braucht das Männchen Platz. Bei den Puppen sind die Oberkiefer noch an den Bauch angelegt. Etwa sechs Wochen nach der Verpuppung schlüpfen die Käfer, bleiben aber den Winter über im Boden. Erst im Frühjahr graben sie sich nach oben durch und leben dort nur wenige Wochen. Die meiste Zeit seines Lebens verbringt der Hirschkäfer also unter der Erde

Rezept

Pastinakencremsuppe mit Thymiancroûtons

- ◇ 600 g Pastinaken,
- ◇ 1 Zwiebel,
- ◇ 3 EL Butter,
- ◇ 900 ml Gemüsebrühe,
- ◇ 4 Zweige Thymian,
- ◇ 200 g Baguette (vom Vortag),
- ◇ Salz, Pfeffer,
- ◇ 200 g Sahne,
- ◇ 2 EL Meerrettich (aus dem Glas),
- ◇ 1-2 EL frisch gepres. Zitronensaft,
- ◇ frisch geriebene Muskatnuss

Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden, sehr dicke Wurzeln davor eventuell noch längs halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, darin die Zwiebel goldgelb andünsten. Die Pastinaken dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten, dann die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen den Thymian abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Baguette in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Übrige Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin die Brotwürfel bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten, Thymian unterrühren und kurz mitbraten. Croûtons leicht salzen und pfeffern, warm halten.

Die Sahne und den Meerrettich unter die Suppe rühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Suppe mit dem Pürierstab cremig pürieren, auf Teller oder in Suppenschalen verteilen, mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.

Rezept: GU

Die Apfelseite

Hessische Lokalsorte des Jahres 2012 – Spitzrabau

Herkunft:

Die Apfelsorte 'Spitzrabau' ist eine Odenwälder Lokalsorte, die bisher weder beschrieben noch abgebildet wurde. Lediglich im „Obstsortiment für die Provinz Starkenburg“ wurde sie 1915 für mittlere und raue Lagen im Altkreis Heppenheim empfohlen. Die Sorte galt lange Zeit als verschollen, bis sie im Herbst 2008 durch südhessische Pomologen an mehreren Stellen wiederentdeckt wurde. Inzwischen sind zahlreiche Standorte von z.T. über 100-jährigen Bäumen bekannt.

Es handelt sich um eine robuste Wirtschaftssorte, die nach mündlicher Überlieferung vorwiegend zum Backen, für Kompott oder für die Apfelweinherstellung verwendet wird. Bei guter Lagerung ist die Sorte auch als Tafelapfel zu verwenden. Die Sorte ist anspruchslos an Boden und Klima, widerstandsfähig und sehr starkwüchsig und somit bestens für die Anpflanzung auf Streuobstwiesen geeignet. Eine ausführliche Sortenbeschreibung finden Sie im Falblatt des Pomologenvereins. Hier finden Sie auch neben anderen alten und regionalen Obstsorten Jungbäume der Odenwälder Lokalsorte 'Spitzrabau'.

Form und Größe

rundlich, erscheint leicht hochgebaut, zum Kelch hin typisch konisch verjüngt, teils eingeschnürt, ungleichmäßige Form, schwach gerippt, mittelgroß.

Schale

glatt und trocken, teils rau, strohgelb, orange-rot gestreift, ungleichmäßig und locker berostet, stielseits etwas stärkere Berostung, vereinzelt helle Schalenspitzen, ohne Geruch, Schale druckfest, im Lager stark welkend.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, meist schief, Kelch von feinen Falten und schwachen Rippen umgeben, geschlossen, Kelchblätter mittellang, zusammengedrängt, am Grunde sich berührend, bewollt, Kelchhöhle trichterförmig, ohne Röhre.

Stielseite

Stielgrube mitteltief, eng, großflächig, ringförmig berostet, Stiel kurz, dick, teils fleischig oder von Fleischwulst zur Seite gedrückt.



Kernhaus

Kernhaus mittig, achsenhöhle weit offen, Kernhauswände sichelförmig, glatt, manchmal wattig gerissen, Kerne unvollkommen ausgebildet, oval, schwarzbraun, hängen fest im Kernhaus.

Fruchtfleisch

grün bis gelblich weiß, mittelfest, im Lager mürbe werdend, süß-säuerlich, ohne besonderes Aroma.

Standort und Anfälligkeit

Die Sorte scheint ziemlich anspruchslos an Boden und Klima zu sein. Sie kommt so-





wohl auf tiefgründigen Tallagen als auch auf flachgründigen Sandstein Verwitterungsböden vor. Die Bäume sind sehr robust und widerstandsfähig. Sie können sehr alt werden und sind vital.

Wuchs und Pflege

Sehr starkwüchsig, bildet große, hohe Kronen mit aufwärts strebenden Leitästen, ähnlich der Sorte Rheinischer Bohnapfel, ein regelmäßiger Erziehungs- und moderater Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag ist bei einer Neigung zur Alternanz relativ zuverlässig und hoch. Es handelt sich um eine robuste Wirtschaftssorte, die nach mündlicher Überlieferung vorwiegend zum Backen, für Kompott oder für die Apfelweinherstellung verwendet wird. Bei guter Lagerung auch als Tafelapfel zweiten Ranges genutzt.

Reife

Ende September bis Anfang Oktober, Genussreife setzt bereits im Oktober/November ein, Haltbarkeit bis max. März, wobei die Frucht stark welkt und dann eigentlich nicht mehr gut schmeckt.



Bilder und Text: Pomologen Verein - Landesgruppe Hessen, Autor: Steffen Kahl

Zu Besuch beim „Schloßborner Schatzsucher“

von Bärbel Schlögl

Wer hat davon noch nicht geträumt: Beim Umgraben im Garten oder bei anderen Erdarbeiten *einmal* einen Schatz finden! Jürgen Grossmann aus Schlossborn hat diesen Traum schon vor 30 Jahren zu seinem großen Hobby gemacht. Er ist über die Grenzen seines Wohnortes hinaus als „Deutschlands bester Schatzsucher“ bekannt. Seinem Namen hat er bislang alle Ehre gemacht, seiner Spürnase und seinem Metalldetektor verdankt er bislang acht große Schätze. Der älteste Fund geht auf die Zeitepoche der mittleren Bronzezeit zurück und ist ca. 3600 Jahre alt. Es sind alte Speerspitzen, Armreifen und feine Gewand-schließen (s. Foto), die von dieser Zeit, der sog. Hügelgräberkultur, Zeugnis ablegen. Münzen mit dem Abbild des römischen Kaisers Marc Aurel machen die römische Besetzung und die Geschichte des Limes für den Betrachter im wahrsten Sinne des Wortes be-greifbar.

Auch in Oberjosbach vermutet Grossmann im Bereich des Lindenkopfes zahlreiche Fundmöglichkeiten römischer Münzen, da hier eine alte Römerstraße, die Mainzer Straße, entlang führte.

Die Zeitreise durch Grossmanns Funde geht weiter: Feuerschläger, Speerspitzen, Waffen und fränkische Wurfäxte aus dem 5.-6. Jahrhundert sind in Vitrinen zu bestaunen.



Das Siegel eines jüdischen Fleischbeschauers aus der Zeit der Glasmacherkunst in Glashütten im 17. Jahrhundert erblickte auch erst wieder durch Grossmanns Sonde das Licht der Gegenwart. Zahlreiche Münzen (s. Foto) unterschiedlicher Länder aus der Zeit des 30jährigen Krieges wurden von ihm aufgespürt, einer Zeit, in der sich zwischen 1618-1648 Schweden, Franzosen, Spanier und Deutsche auf den unterschiedlichsten Kriegs-

schauplätzen im Hessenland bekämpften. Große Kanonenkugeln (s. Foto) aus der französischen Besatzungszeit der Königsteiner Burg und dem preußischen Kanonenbeschuss von Kronberg aus machen auch die Zeit der französischen Revolution lebendig. Grossmann ist einer von 30.000 Sondengängern in Deutschland. Seine Funde sind Zufallsfunde, viele sog. Ackerfunde, die beim Pflügen nach oben geschoben und durch die Sonde aufgespürt wurden. Als Sondengänger braucht man neben einer Nachforschungsgenehmigung auch ein un-trügbares Gespür für die richtigen Plätze („man hat das im Gespür“) und ein gutes Gehör. Die Sonde reagiert mit unterschiedlichen Tönen auf Metallfunde: Tief bei Eisen, ein mittlerer Ton bei Buntmetallen und bei Silber und Gold hört man einen hohen Ton. Grossmanns großes Interesse galt schon immer der Geschichte, und bis heute sucht er die Gegenden ab, organisiert Führungen zu den Fundorten oder zu geschichtsträchtigen Plätzen in der Umgebung und kümmert sich um Ausstellungen im Schloßborner Heimatmuseum.

Ihm zuzuhören macht Spaß und weckt Interesse, sich mit den Funden und ihrer jeweiligen Geschichte auseinanderzusetzen und irgendwie kommt dann doch ein bisschen Abenteuergeist auf: Man könnte doch im Garten noch mal ein bisschen tiefer graben...





berjosbacher aus und in aller Welt

von Patricia Goldstein-Egger

Seit 30 Jahren lebt Letty Racky und ihre Cousine Floripese Sippach seit 25 Jahren in Oberjosbach. Ihre Heimat liegt sehr weit östlich von hier auf den Philippinen, auf der Inselgruppe Mindano in dem Dorf Canitoan. Sie sind beide mit deutschen Männern verheiratet und haben in Oberjosbach eine neue Heimat für sich und ihre Familien gefunden.

In all den Jahren besuchten sie regelmäßig die Philippinen. Durch Spenden, die sie mit verschiedenen Aktionen in der hiesigen Pfarrei erworben haben, konnte ihre Heimatpfarre in Canitoan unterstützt werden. Die alte Kirche dort wurde renoviert und durch zusätzlich erworbene Grundstücke erweitert. Und es konnte einem Mädchen über 5 Jahre eine Leukämiebehandlung ermöglicht werden, die ihre Eltern allein nicht hätten finanzieren können. Heute ist das Kind gesund und Letty und Floripese freuen sich über diesen Erfolg.

Floripese erklärt ihren Antrieb zu dieser Unterstützung so: „Der liebe Gott hat mich nach Deutschland geschickt, damit ich meiner Heimat helfen kann. Und wir haben soviel Segen in Deutschland erfahren, davon wollen wir etwas nach Philippinen weitergeben.“

Die letzte große Hilfsaktion begann im Januar, nachdem sie von einer verheerenden Flutkatastrophe in ihrer Heimat hörten. Der Taifun „Washi“ hatte vielen Dorfbewohnern alles Hab und Gut regelrecht „weggespült“. Nachbarn und Freunde hier in Gusbach wollten direkte Hilfe für die Betroffenen leisten. Ein Freund konnte über seine berufliche Verbindung einen Container für einen Hilfstransport kostenfrei organisieren. Per E-Mail-Verteiler, der sich um etliches vervielfachte, kamen innerhalb von 14 Tagen so viele Sachspenden



(Bekleidung, Kochgeschirr, Matrasen, Bettwäsche usw.) zusammen, dass der Container gefüllt war. Die Abwicklung des Transportes konnte mithilfe eines Schweizer Kinderhilfswerkes sichergestellt werden.

Spontan entschlossen sich die beiden Frauen mit 4 jungen Begleitern/innen den Container auf den Philippinen in Empfang zu nehmen. Sie wurden von 25 Helfern beim Verteilen unterstützt. Mithilfe der Sachspenden dieses Containers konnten ca. 2.000 Familien versorgt werden. Die ange-reisten Gusbäcker bekamen anschließend die große Gastfreundschaft der Bevölkerung geschenkt.

Die Spendenaktion hat sich vor wenigen Wochen fortgesetzt: Ein 2. Container wurde erneut auf die Reise geschickt und wird voraussichtlich am 23. Juni auf den Philippinen eintreffen.

So hilft ein Dorf aus Hessen einem anderen Dorf auf den Philippinen und die Welt rückt sehr eng zusammen.

Keltern uff de Gass

29. September 2012



Bildnachlese
„Keltern uff de Gass“ 2011

Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach e.V.

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

Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, Holger Stricker, Bärbel Schlögl, Andrea Kerremans,
Layout / Schlussredaktion: Wulf Schneider,

Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, **Email:** info@oberjosbach-taunus.de