

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1176 - 1796
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr: 37 - Sep. 2013

WER LÖST DAS RÄTZEL DIESES FAHRRADES AUF?



Marke: Adler, Damenfahrrad, Ja, dieses Fahrrad existiert. Es ist an einen Baum gekettet, steht seit ca. 40 Jahren im Oberjosbacher Wald.

Jahrelang schlummerte es in einer Fichtendickung, bis es entdeckt wurde. Hat alle Durchforstungen überlebt. Das Schloss und die Kette der Sicherung sind noch intakt. Man braucht nur den Schlüssel zum Öffnen und

los geht's. Welch ein Geheimnis umrankt dieses Fahrrad?

Die Decken und Schläuche sind verwittert. Die Beleuchtung und der Sattel sind durch Witterungsrost abgefallen.

Dieses Rad könnte den Stoff für eine tolle Geschichte liefern oder die Basis für einen Tatortkrimi sein. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Vielleicht gibt es Menschen, die mehr über

das Fahrrad im Wald weiß.

Selbst bei uns von ODZ-Redaktion, gehen die Fantasien durch und wir spielen gerne die Geschichte dieses Rades nach. Aber welche ist richtig? Wer spielt mit und schreibt uns die Story vom Rad im Wald!

Wir würden uns freuen, die „Geschichten“ dieses Rades in unserer kleinen Dorfzeitung veröffentlichen zu können.

Taunus präsentiert

Das Stadt- und Burgmuseum in Eppstein

von Regina Schmack

Die Burgstadt Eppstein liegt so nah, ich kenne die Burg seit meiner Kindheit und sehe sie täglich auf dem Weg zur Arbeit. Und dennoch wusste ich so wenig von dem, was sich in der Zwischenzeit hier getan hat und weiterhin tut! Das „Stadt- und Burgmuseum“ besteht aus dem Stadtarchiv und dem Museum auf der Burg.

Letzteres befindet sich in dem Raum, der bis 1903 als katholisches Gotteshaus genutzt wurde.

Ursprünglich war hier der Palas (die Wohnung) der Burgbewohner, der durch die Nutzung als Andachtsraum glücklicherweise erhalten blieb.

Wir kommen in einen sehr hell und freundlich eingerichteten Museumsraum, in dem übersichtlich, anschaulich und verständlich die 1000jährige Geschichte der Burg erläutert wird. Und die ist sehr spannend und voll Überraschungen! So lebten beispielsweise zum Ende des 15. Jahrhunderts zwei verschiedene Herren in klar getrennten Burgbereichen, die sogar verschiedenen Konfessionen angehörten. (Daher auch o.g. Kirche zusätzlich zu der Burgkapelle.)

Aber nach dem Museumsraum ist der Ausflug in die Geschichte noch nicht zu Ende. Zu entdecken gibt es den ursprünglichen Backofen aus dem Mittelalter, der wie ein Pizzaofen funktioniert. Dahinter noch ein weiterer Raum, die ehemalige Sakristei, in

dem es heute Platz für Sonderausstellungen gibt.

Das Museumskonzept führt uns aber noch zu weiteren „Erlebnisorten“. Mit Frau Rohde-Reith, der Leiterin des Museums seit November 2009, gehe ich vom Tor durch die Vorburg zum Süzwinger mit dem „Bettelbub-Turm“, das Verlies im Turm.

Bei einer Führung kommt man hinein und kann ein wenig nachvollziehen, wie es im Turm gewesen sein muss.

Auf dem Weg dorthin sahen wir den Weinberg an, der ebenso wie der Garten mit Obstbäumen nach alten Aufzeichnungen angelegt worden ist. Weiter den Altangarten, in dem man in der warmen Jahreszeit wunderschön zwischen blühenden Stauden sitzt und den



Weitblick genießen kann. Des weiteren sind zu nennen der gut restaurierte Bergfried, in dem als minimale Inszenierung weit oben der Balkenboden der Türmerstube angedeutet wird, auf dem ein „Hakenbüchenschütze“ kniet und auf Angreifer zielt. Dann die Kemenate, heute ein kleiner restaurierter Saal, der nur bei besonderen Anlässen wie Trauungen zugänglich ist.

Von jemandem begleitet zu werden, der an jeder Mauer, Ecke oder Durchsicht etwas dazu zu erzählen hat oder einen auf etwas aufmerksam macht, das man sonst übersehen hätte, ist lebendiger Geschichtsunterricht und kurzweilig.

Es gibt Führungen von „Ritter Ulrich“, man kann einen Kindergeburtstag mit spielerischen Erfahrungen auf der Burg inklusive Ritterschlag für das Geburtstagskind buchen oder zu einem Aktionstag kommen. Dann spielen die Ritter von Eppstein und die Eppsteiner Burgschauspieler historische Szenen und machen den Burgbesuch zu einem besonderen Ereignis.

2013 ist nun ein besonderes Jahr, denn auf der Burg wird ein Jubiläum gefeiert: 100 Jahre Burgfestspiele! 1913 fanden die ersten „mittelalterlichen Volksfestspiele“ statt, die der Burgarchitekt Franz Burkhard im Auftrag des Fürsten Christian Ernst zu Stolberg-Wernigerode auf den Weg brachte. Die Gruppe der Burgschauspieler feiert mit, nämlich ihr 45jähriges Jubiläum.

Vom 12.5. bis 31.12.2013 gibt es daher viele interessante Aktionen neben dem, was jedes Jahr hier stattfindet. Das Festprogramm fin-



det man unter www.eppstein.de.

Neben allem Geschilderten hat das Museum seit dem 30. April noch etwas Besonderes anzubieten. Es gibt einen Prototypen eines „Guides“, mit dem man einen multimedialen Besuch auf der Burg machen kann. Der Besucher kann sich einen Tablet-Computer ausleihen und mit diesem einen Rundgang in eigener Regie und Zeiteinteilung zu insgesamt 19 Erlebnispunkten durchführen. Jede Station hält Informationen in Textform bereit, die man selbst lesen oder sich vorlesen lassen kann. Dazu gibt es Bildmaterial, kurze Filme oder Szenen und teilweise virtuelle Rekonstruktionen, durch die man sich beispielsweise in der Wohnstube des Türmers oder am Langen Stall wähen und sich dort umschaue-

kann.

Je nach finanzieller Lage soll die Anzahl der Multimedia-Guides wachsen und die Erlebnisorte erweitert werden.

Ich finde, all das lädt geradezu ein, sich wieder einmal zur Eppsteiner Burg zu begeben. Und es wird nicht bei einem Besuch bleiben!

Die Öffnungszeiten der Burg: April bis Okt.:

Sa: 14 – 17 Uhr

So und Feiertage 11 - 17 Uhr

Mi: 16 – 18 Uhr

Nov. bis März:

So- und Feiert. 12 – 15 Uhr



Drachenbootrennen

Asiatischer Flair auf Rhein und Main

von Andrea Kerremans

Ein schöner Spätsommertag am Hafen, die Boote schaukeln sanfte hin und her. Dazwischen taucht plötzlich ein rot-goldener Drachenkopf auf. Er bewegt sich sanft auf und ab - bei näherer Betrachtung werden noch weitere Drachenköpfe sichtbar. Sie zieren lange Paddelboote, die auf ihre Mannschaften warten. Vom Sommer bis in den Herbst hinein wiederholt sich dieses Schauspiel an vielen Anlegestellen an Rhein und Main, wenn sich die zahlreichen Drachenboot-Teams im Wettkampf messen.

Die sehr langen, schmalen Drachenboote stammen eigentlich aus China, wo sie besonders schön bemalt und mit Schnitzereien verziert sind. Drachenbootrennen gehören in Chi-



na zum "Duanwu-Fest", das am fünften Tag des fünften Monats des chinesischen Mondkalenders gefeiert wird und erinnern vermutlich an den chinesischen Nationaldichter Qu Yuan. Dieser hatte als Berater des Königs zunächst großen Einfluss auf dessen Entscheidungen, wurde jedoch aus politischen Gründen verbannt und nahm sich daraufhin im Jahre 277 v. Chr. im Mi Lo Fluss das Leben. Die Drachenbootrennen während des Festes erinnern an die Versuche der Fischer, mit ihren langen Booten Qu Yuan zu retten.

Eine andere Erklärung ist, dass die Drachen im Wasser bei Überschwemmungen durch Drachenbootrennen besänftigt werden sollten.

1976 fand das 1. "Hong Kong International Dragonboat Race" statt, um Werbung für die Stadt Hong Kong zu machen. Zunächst wurde jährlich eine internationale Regatta ausgerichtet und 1995 fand die erste Weltmeisterschaft statt. Inzwischen gilt Drachenbootfahren als internationaler Wettkampfsport, der in über 40 Ländern betrieben wird.

Die Boote sind ohne Kopf und Schwanz 12,49 m lang, 1,16 m breit und 250 kg schwer, nur bei Wettkämpfen werden die Drachenköpfe und -schwänze montiert. Die Besatzung besteht aus höchstens 20 Paddlern, die paarweise nebeneinander sitzen, einem Trommler, der den Takt vorgibt sowie einem Steuermann, der am Heck steht und das Boot



mit einem Langruder steuert. Gelegentlich gehört auch noch der "Flag Catcher" dazu, der bei Rennen eine Fahne von einer Boje ziehen oder eine Glocke läuten muss.

Die Rennen finden in verschiedenen Leistungsklassen statt, beginnend beim Beginners-Cup über den Fun-Cup bis hin zu den Profis (Sports-Cup). Entsprechend anspruchsvoll gestalten sich dann auch die Wettkämpfe, die als Rennen über 200m, als Sprintrennen (100m) und Langstreckenrennen (z.B. 11 km) mit mehreren Wenden ausgetragen werden.

Während des Offenbacher Dragon-Cups (22. und 23.06. 2013) beim Schiersteiner Hafenfest in Wiesbaden (12. bis 15.07.2013) oder beim Museumsuferfest in Frankfurt vom 23.08. bis 25.08.2013 können Sie diese besonderen Rennen erleben.

Gussbäjer Sprüch

E aal Gas leckt ach
noch gern Salz



GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Fünf Arten werden kultiviert

Cucurbita argyrosperma, (Sammelbegriff)
 Feigenblatt-Kürbis: Cucurbita ficifolia,
 Riesen-Kürbis: Cucurbita maxima,
 Moschus-Kürbis: Cucurbita moschata
 Garten-Kürbis: Cucurbita pepo.

Kürbis - Der Fußball im Garten

Vom Spätsommer bis tief in den Herbst ziert der Kürbis die Einfahrten der Selbstvermarkter Betriebe oder liegen auf der „Rolle“ (Anhänger für Traktoren) am Straßenrand. Schon ein Markenzeichen des Herbstes unserer Region.

Die Auswahl ist riesengroß Farbe, Aussehen, Größe finden in der Vielzahl der Frucht ihre Liebhaber. Kürbis ist der König der Gemüse geworden, glaubt man.

Schaut man 30 Jahre zurück, war der Anbau des Kürbisses eher selten. Doch die Kultur der Riesenköpfe hat ihre Liebhaber gefunden. Aus Südeuropa und USA schlichen sich die Kürbisköpfe langsam an den heimischen Herd. Kochbücher und Rezepturen für die mehr oder weniger geschmacklosen Früchte verführten den Bewunderer zu immer neuen Rezepten, die man ausprobieren musste, um endlich seine Lieblingsrezeptur zu finden. In den Kochzeitschriften wurden sie plötzlich in der Gourmet-Küche zum Kult erhoben und irgendwie hat der Kürbis es geschafft, die Gemüseliste anzuführen. Man wundert sich, was alles aus Kürbis angeboten wird, Weine, Öle, Gelees, Brot, Brötchen, Butter, Mehl, usw.

Eine echte Verbesserung in der Vorratshaltung, von dem mehr oder weniger schmackhaften Lebensmittel, ist der Kern dieser Frucht. Pur oder geröstet hilft er oft ein langweiliges Brötchen oder einen geschmacklosen Salat zu neuer Geschmacksfreude zu verbessern.

Am interessantesten sind die Kürbisköpfe am Halloween-Tag zu bewundern, wenn sie beleuchtet in den Fenstern liegen oder von Kindern durch die Straßen getragen werden. Das gab es vor 30 Jahren auch nicht. Sorry, auch in meinem Garten wächst ein Kürbis.

Das Wissen zur Pflanze

Die verschiedenen Kürbisarten wurden ab ca. 5000 bis 10000 v. Chr. für den Verzehr gezüchtet. Das Verbreitungsgebiet der Kürbisse in präkolumbischer Zeit war auf Amerika beschränkt, ab dem 16. Jahrhundert wurden sie weltweit in den warmen Gebieten angebaut. Der Garten-Kürbis wurde in Mexiko und im Süden der USA gezogen, der Moschus-Kürbis in Zentral-Amerika und der Riesen-Kürbis in Südamerika.

Es wird angenommen, dass ursprünglich die nahrhaften Samen genutzt wurden, da diese frei von Bitterstoffen sind, während alle Wildformen bittere Früchte besitzen. Durch die Auslese nichtbitterer Formen wurde auch die Nutzung als Gemüse möglich. Bereits früh kamen Samen auch nach Europa, wo die Kürbisse gerne kultiviert wurden. Die Kürbisse sind einjährige, selten auch ausdauernde, krautige Pflanzen. Die meisten Arten, darunter alle kultivierten Arten und besitzen ein fädiges Wurzelsystem, nur wenige Arten haben ein vergrößertes Wurzelsystem. Die Stängel sind meist niederliegend oder auch kletternd. Die Ranken sind drei- bis siebenfach verzweigt.





Die Blüten stehen an langen Stielen einzeln in den Blattachseln. Der Kelch ist glockenförmig und hat fünf Zipfel. Die Krone ist mit 6 bis 10 Zentimetern Länge groß, bei beiden Geschlechtern fast gleich groß. Alle Arten sind frostempfindlich. Die meisten Arten wachsen in heißen Tieflandgebieten mit ausgeprägten Regen- und Trockenzeiten. Sie benötigen hohe Sonneneinstrahlung. Die Keimung bzw. der Austrieb aus den Speicherorganen erfolgt am Beginn der Regenzeit. Die Gattung ist ursprünglich ausschließlich in Amerika beheimatet. Kultiviert werden die domestizierten Arten heute weltweit in den warmen Gebieten.

Pflaumen - Kürbis Marmelade

Zutaten:

500 g Pflaumen oder Zwetschgen, entsteint und püriert
 500 g Kürbisfleisch, püriert
 1 Stück Ingwer, fein gehackt ca. 1 geh. TL voll. Wer gerne Ingwer mag kann auch mehr nehmen.
 1 kg Gelierzucker, 1:1

Alles zusammen in einem Topf zum Kochen bringen und sprudelnd 4 Minuten kochen. Heiß in Twist-Off Gläser füllen, diese sofort verschließen und 5 Min. auf dem Kopf stehen

Nutzungsformen:

Der Kürbis wird hauptsächlich als gekochtes, gebratenes oder gebackenes Gemüse verwendet.

In den USA wird traditionell zu bestimmten Ereignissen (z. B. Thanksgiving) Kürbiskuchen (Pumpkin Pie) gegessen.

Häufig ist die Verwendung von Kürbissen zur Zubereitung von Kürbissuppe.

Seltener werden Sprossspitzen und Blätter des Kürbisses als Gemüse verwendet.

Die Kürbissamen werden dagegen recht häufig genutzt, geröstet als Snack oder zur Herstellung von Kürbiskernöl. Züchtungen von samenschalenlosen Ölkürbissen ist der Steirische Ölkürbis.

Tipp zur Verarbeitung:

Den Kürbis halbiert, mit den offenen Seiten nach oben in den Backofen legen und die Hälften bei 120-150°C ca. 20-30 Minuten (abhängig von der Größe) weich werden lassen. Wenn die Ränder oben langsam dunkel werden, ist der Kürbis weich genug. Von verschiedenen Sorten lässt sich danach die Haut einfach und problemlos abziehen. Dann lässt sich das Kürbisfleisch ohne Kraftaufwand in Stücke schneiden und weiter verarbeiten. Außerdem schmeckt der

Kürbis dann intensiver und die Farbe ist leuchtender. Diese Methode eignet sich für fast alle Rezepte

Kürbis - Senf

3	Zitrone unbehandelt
1 kg	Kürbisfleisch, weich, geputzt
1 kg	Gelierzucker, 1+1
100g	Senfkörner, gemahlen
100 g	Senf (Dijonsenf)
1 TL	Salz

Zubereitung:

Die Zitronenschale fein abreiben. Mit 100 ml Wasser und dem Saft der Zitronen 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

Den Kürbis grob raspeln und mit dem Zucker mischen. Bei mittlerer Hitze rühren und 4 Minuten sprudelnd kochen.

Das Senfmehl, Dijonsenf und Salz in den Zitronensud geben und zu einer glatten Creme verrühren. Zum Kürbis geben, ohne Pause rühren und 1 Minute bei starker Hitze kochen. Abschmecken. Randvoll in Gläser füllen, zuschrauben und auf den Deckeln stehend kalt werden lassen.

Aus alt - Mach Neu

BAULICHE VERÄNDERUNGEN IN DER LIMBURGERSTRASSE 19

Von Bärbel Schlögel

Neubau in der Limburgerstr. Nr. 19 und Umbau in der Limburgerstr. Nr. 23:



Selbst Hand anlegen

Es ist anzunehmen, dass beide Häuser mit den dahinterliegenden Scheunen ca. 1850 erbaut wurden. Die relativ kleinen Wohnhäuser boten damals i.d.R. der Großeltern-, Eltern- und Kindergeneration ein Zuhause, so dass der Wohnraum häufig sehr beengt war. Im Hause **Nr. 23** wohnte gleichzeitig noch bis ca. 1968 eine Magd im gleichen Haus.

In den Scheunen gab es Schweine, Milchkuhe, Rinder, Hasen und Hühner, die die damalige Fleischversorgung verbesserten.

In der Scheune der Nr. 23 gab es zudem noch Fahrpferde, u.a. wurde eines der Pferde bei anstehenden Beerdigungen vor den Wagen gespannt, der den Sarg zum Friedhof brachte. Immer wieder wurde versucht den eingeschränkten Wohnraum zu optimieren und zu modernisieren, so wurde zu Beginn der 1960er Jahre ein Bad mit neomodischer Wasserspültoilette und Dusche angebaut, davor galt es das Plums klo im Hof zu benutzen.

Die Lehm Böden wurden mit den Jahren durch Zement ersetzt, die Lehmgefache mit Rigips verkleidet und tapeziert. Der Wohnraum in Nr. 23 wurde erst mit dem Abriss der Scheune großzügig erweitert, da auf dem Platz zwei Wohnhäuser entstanden.

Das kleine Wohnhaus blieb erhalten und wur-

de vor 2 Jahren verkauft. Die neuen Käufer, Fam. Bielewicz, haben das Haus restauriert, umgebaut, eine neue Zimmeraufteilung entstand. Neuer Wohnraum wurde durch den Speicherausbau geschaffen, ein Teil zur kleinen Terrasse umgebaut. Die neuen Eigentümer fühlen sich seitdem wohl im neuen Heim und sind stolz auf ihren Umbau.

Vor 2 Jahren übernahmen wir das Haus in der **Limburgerstr. Nr. 19** und überlegten lange, wie wir es umbauen, restaurieren, modernisieren könnten. Die Decke des Wohnzimmers mit eingezogenen Eichenbalken war nur ca. 1,70 m hoch und hatte schon viele Beulen am Kopf verursacht, der Holzwurm im Dachstuhl hatte ganze Arbeit geleistet, die Außenmauern waren marode.



Die Bilder sprechen für sich







Die Entscheidung zum Abriss fiel uns beiden nicht leicht, aber im Januar 2012 war es soweit: wir hatten den Plan das Haus in Eigenleistung abzutragen, um 3 Monate später mit dem Neubau beginnen zu können.

Mit vielen fleißigen HelferInnen im unermüdlchen Wochenendeinsatz wurde Stück für Stück des Hauses zurückgebaut: Tapeten und Rigipsverschalung abgerissen, Kamin abgeschlagen, Lehm aus den Gefachen geklopft, Linoleumböden entfernt, Stromleitungen freigelegt, Kacheln und Badinstallationen abmontiert ... In der letzten Märzwoche 2012 schleppten wir die letzten großen Steine des Natursteinkellers mit Ehrfurcht vor der bemerkenswerten Baukunst vergangener Zeiten davon.

Eine Woche später wurde das Fundament des neuen Wohnhauses ausgebaggert. Seitdem wurden wieder viele Steine bewegt, Zementsäcke transportiert, Stahlmatten geschleppt, Treppen kunstvoll gebaut, Estrich verlegt, Fenster und Türen gesetzt, Ideen verworfen und neue entwickelt, blaue Flecken gepflegt und Muskelkater massiert: wir halfen bei den vielen fleißigen Gewerken, die uns innerhalb eines knappen Jahres wieder ein gemütliches Wohnhaus errichtet haben.

Die Scheune wurde „ganz nebenbei“ auch noch ein wenig restauriert und soll bald, wie in früheren Zeiten, durch Hasen und Hühner belebt werden.

Ende März ist unser Einzug und über der Eingangstür wird ein „Anno 2012“ an unser Baujahr erinnern.

Gussbäjer Sprüch

Wenn die Ärbet is gescheeh,
losse sich die Faule seh!



Obstbaumpflege in Oberjosbach 2013. Leitung: Dieter Engel vom Streuobstkreis Wiesbaden e.V.

Gisela Bußmann, genannt ‚Förschters Gisela‘.

von Hildegard Velten

Bei manchen Menschen denkt man niemals daran, dass sie einmal sterben werden. Gisela war für mich so ein Mensch, solange ich denken kann, war sie da.



Es gibt bestimmt Menschen, die Gisela besser kennen als ich und auch wahrscheinlich noch länger, aber für mich hatte sie immer Vorbildfunktion.

Wir lebten fast zehn Jahre in unmittelbarer Nachbarschaft grüßten uns, wenn wir uns sahen, hatten aber privat keinen näheren Kontakt. Meine erste Begegnung mit Gisela hatte ich etwa 1960. Da hatten wir eine Theateraufführung in der Schule, ein Stück über Juden und mussten alle ein Bußgewand tragen. Das Gewand sollten wir selber nähen und hatten keinen Schnittbogen. Unsere Eltern rieten uns fragt doch mal die „Förschters Gisela“, die kann euch bestimmt helfen. Wir machten uns auf den Weg zum Forsthaus und baten um Hilfe. Giselas Reaktion war: „Ei Gott, ihr Kinder wie soll ich euch denn helfen?“ Sie entwarf für uns ein Schnittmuster, wir wurden von ihr bewirtet und gingen frohen Mutes wieder nach Hause. Soviel zu ihrem Geschick für Handarbeiten und sonstige Kreativität die ihr in die Wiege gelegt waren.

Dann kam vor etwa 35 Jahren mein Eintritt bei den Theaterfreunden. Gisela war zu diesem Zeitpunkt natürlich schon sehr Bühnenerprobt, sie hatte schon verschiedene Theaterstücke beim Eckert im Saal sowie Kappensitzungen einstudiert oder auch manches selbst getextet und initiiert. Jetzt lernten wir uns erst richtig kennen und stellten schnell fest, dass wir mit dem gleichen Mutterwitz über viele Dinge lachen konnten. Redensarten, die man uns nicht übersetzen oder vermitteln mussten, wir hatten den nötigen Humor dafür. Es sind viele schöne Erinnerungen an gemeinsame Bühnenauftritte. Bei ihrem Theaterstück „Johann und die Kerbeborsch“ haben wir zusammen Regie geführt. Und so war es nur logisch, dass sie bei meinem Theaterstück „s' Jubiläum“ auch Regie führte. An einen Fastnachtsauftritt mit Rollschuhen kann ich mich erinnern: Unse-

re Gruppe bestand aus 5 Personen, keine konnte Rollschuh fahren und Gisela hat sich natürlich einen Arm gebrochen. Die Nummer wurde dann nur mit 4 Personen durchgezogen.

Sie hatte einen hohen moralischen Anspruch, dass nichts Schlüpfriges und Anrüchliches auf der Bühne vorkommen sollte. Unterhaltung um jeden Preis gab es bei ihr nicht. Einmal hat sie mich bei einer Bühnen-

Für mich wirst du durch dein Gedicht „die Pedelcher“ und das von dir gemalte Bild dazu, immer in Erinnerung bleiben.

Mögen noch lange die „Pedelcher“, unsere Mundart und unsere Liebe zur Heimat erhalten bleiben. Danke Gisela, für viele heitere und besinnliche Stunden, die Du uns geschenkt hast.

Die Pedelcher

*E Pedelche, des müsst Ihr sehn,
des is en Wech, nur um zu gehen,
der ist so schmal, mer kann's kaum fassen,
hat für aan Mensch nur Platz gelasse.
Kaa Auto un kaan annern Waache,
is jemols dorch en dorch gefahre,
ganz unberührt vom Geist der Zeit,
behält er doch sei dörflich Kleid.*

„Unseraans un annern Leut“

Gusbacher Geschichten

Gisela Bußmann, aus „Mundart“

probe zur Kappensitzung an die Seite genommen und gesagt: „Sag mal Hildegard, da kann doch kan Gusbacher drüber lache.“

Unser großes gemeinsames Interesse galt natürlich der Mundart. In ihren Gedichten ist eine große Liebe zur Heimat und zur Natur zu spüren.

Als ich 50 wurde, hat sie mir ihr Mundartbuch geschenkt. Handgebunden und ohne großen Schnick Schnack. Es gab keine großen Pressetermine mit Fotografen zur Veröffentlichung, nein, es war auf einmal da...

Für mich ist das in unserer heutigen Zeit eine herausragende Eigenschaft, sich einbringen und dann mit Bescheidenheit ins letzte Glied zurücktreten. Wenn sie noch da wäre, würde sie sagen: „Macht doch nit so e Gedöns.“

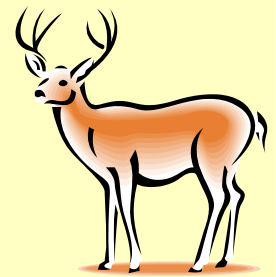




Leben mit der Natur

Der Wild-Apfel (*Malus sylvestris*)

Baum des Jahres 2013



Oberjosbach und Äpfel gehören zusammen und so ist es besonders schön, an dieser Stelle den Wild-Apfel als den 25. Baum des Jahres vorzustellen:

Der Wild-Apfel zählt zu den vom Aussterben bedrohten einheimischen Baumarten. Wer ihn im Garten als schönen Einzelbaum pflanzt, betreibt sogar aktiven Naturschutz! Er ist jedoch nicht die Stammform unseres Kultur-Apfels.

Er wird maximal 10 Meter hoch und kommt in Europa bis hin nach Vorderasien vor. Sein Hauptverbreitungsgebiet sind die Tieflandgebiete Mitteleuropas. In den Alpen finden sich Wild-Äpfel bis in etwa 1100 m Höhe. Wegen seines hohen Lichtbedarfs wächst er bevorzugt in Flussaue, an Wald-rändern oder in Gehölzinseln außerhalb des Waldes. Diese natürlichen Standorte sind jedoch stark zurück gegangen, wodurch der

Wild-Apfel in seinem Bestand stark bedroht ist.

Meist wächst der Wild-Apfel als großer Strauch mit einer dichten Krone. Ende April/Anfang Mai entwickeln sich aus wolligen Knospen zahlreiche Blüten. Sie sitzen als Doldentrauben jedoch nur an den Enden der dornigen, feinen Zweige. Oft leuchten nur Teile der Krone rosa, später auch weiß. Im nächsten Jahr sind dann die anderen Äste mit der Blüte dran.

Alt wird der Wild-Apfel nicht – vermutlich liegt das Höchstalter bei etwa 100 Jahren, damit aber immerhin fast doppelt so hoch wie beim Kultur-Apfel. Da die Stämme im Alter meist hohl sind, kann man die Jahrringe oft gar nicht zählen. So ist das genaue Alter kaum zu ermitteln.



Rezept

Gelee mit Wild- / Holz-Äpfeln

Zutaten:

750 Gramm Ebereschenebeeren,
750 Gramm Holzäpfel,
3 Tassen Zucker

Zubereitung:

Die Beeren und die Äpfel grob hacken und in einem Topf mit drei Tassen Wasser zum Kochen bringen. Die Früchte 45 bis 60 Minuten simmern lassen, bis sie sehr weich sind. Dann mit einem Holzlöffel zerdrücken.

Die Masse in ein feuchtes Tuch gießen und mindestens 12 Stunden durchlaufen lassen. Den passierten Fruchtsaft mit einem Messbecher messen.

In einem großen Topf den Zucker mit 1 Liter Saft vermischen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Anschließend den Sirup aufkochen und 25 Minuten kochen lassen, bis der Gelpunkt erreicht ist. Den Schaum abschöpfen.

Das Gelee in sterilisierte Gläser füllen und die Gläser verschließen.



von Kulturpflanzen begonnen, wie Funde rund um Pfahlbauten zeigen, auch eine natürliche Kreuzung von Wild- und Kulturformen blieb nicht aus. Somit ist es heute nicht leicht, einen Wild-Apfel eindeutig zu erkennen. Neben der Blattform sind die Früchte hinweisend: Sie sind klein (weniger als 3,5 cm Durchmesser), kugelförmig, meist grün bis gelbgrün und ohne Vertiefungen an Stiel oder Kelch. Sie besitzen unreif einen herbsauren, reif einen süßlicheren Geschmack und sind holzig – daher auch der zweite Name dieser Baumart, „Holz-Apfel“. Als Wirkstoff kommt in den Früchten hauptsächlich Pektin vor, das als Verdickungs- oder Geliemittel Verwendung findet, weshalb man die Früchte zur Gelee- oder Marmeladenherstellung anderen Früchten beifügen kann. Daneben enthalten Holzäpfel Fruchtsäuren, Zucker, Gerbstoffe, Spurenelemente und Vitamin A, B und C.

In der Tierwelt tragen Wild-Äpfel besonders zur Erhöhung der Artenvielfalt bei: Rehe, Hasen und Siebenschläfer ernähren sich von den Früchten, Blättern und Trieben, vielen Vogelarten dient er als Brutstätte und Nahrungsquelle. Nachtaktive Fledermäuse nutzen die Bäume häufig als Tagesquartier. Auch Insekten leben von ihm, wie z. B. die Raupen des Abendpfauenauges und des Großen Fuchs sowie der Gartenlaubkäfer, die alle die Blätter verzehren. Die aromatisch duftenden Blüten werden von Schwebfliegen, Sandbienen und Steinhummeln aufgesucht. Aufgrund seiner Resistenzeigenschaften erlangt der Wildapfel bei der Züchtung von Kulturapfelsorten zunehmende Bedeutung.

Die Blätter dieser Apfelsorte sind 4-8-cm lang, eiförmig, kerbig gesägt mit einer etwas schiefen Spitze. Außerdem ist die meist fehlende oder nur sehr geringe Behaarung der Blattunterseite zu nennen. Wildapfelblätter durchlaufen, im Gegensatz zu reinen Kulturformen, innerhalb einer Vegetationsperiode einen *Verkahlungsprozess*, d.h. im Frühjahr noch behaarte Blätter können im Herbst vollständig kahl sein.



Schon am Ende der Steinzeit wurde der Wild-Apfel genutzt, denn die Früchte sind vor allem gedörrt oder gekocht genießbar. Schon damals wurde offenbar auch mit der Züchtung



Wildapfel Früchte „An der Eiche“ in Oberjosbach, 2013

Die Apfelseite

Hessische Lokalsorte des Jahres 2013 – Siebenschläfer

Text - Bilder

von Pomologenverein
Landesgruppe Hessen
Stefen Kahl

Herkunft und Verbreitung

Die Apfelsorte **Siebenschläfer** ist eine Lokalsorte des Lahn--Dill-Kreises, deren Ursprung wahrscheinlich im Solms-bachtal bei Braunfels liegen dürfte. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem 'Roten Bellefleur', der im Volksmund ebenfalls "Siebenschläfer" genannt wurde. Der Name 'Siebenschläfer' sowie das historische Synonym "Faulenzer" (aus dem Solmsbachtal), deuten auf die sehr späte Blüte und den noch späteren Austrieb des Baumes hin. Anfang des 20. Jh. wurde die Sorte stark für den Altkreis Wetzlar empfohlen, wo sie sich entsprechend verbreitet hat. Auch in dem Werk "Unsere besten deutschen Obstsorten" (Wiesbaden, um 1920), war der 'Siebenschläfer' mit einer genauen Beschreibung und Abbildung vertreten. Die Frucht mit der prächtigen Färbung gehörte zu den Marktsorten ersten Ranges.

Später wurde die Sorte in einem Bericht "Zum Anbau spätblühender Apfelsorten" (Deußler, 1936), sowie im Amtsblatt der Regierung in Kassel, in der Anordnung der Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernte 1942, Preis-gruppe IV, 2. Lokalsorten, aufgeführt.

Schale

Heute sind nur noch Altbäume aus der damaligen Zeit in der Landschaft zu finden. Aufgrund seiner Vorzüge -späte Blüte, schöne Färbung, feste Schale und Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheitserregern -ist der 'Siebenschläfer' für den Streuobstanbau und den Hausgarten sehr zu empfehlen.

Form und Größe

Kegelförmig, Stiel bauchig, häufig ungleichhälftig, am Kelch schief, schwach gerippt, mittelgroß.

Glatt, am Baum bläulich bereift, später fettig werdend, Grundfarbe grünlich gelb, größtenteils von der leuchtenden Deckfarbe überzogen, hell bis braunrot verwaschen und gestreift, zahlreiche helle Schalenpunk-



Historische Abbildung aus: *Unsere besten deutschen Obstsorten, Bd 1: Äpfel, Wiesbaden, 3. Auflage 1919*

te, die in der Deckfarbe besonders auffallen, Schale angenehm duftend, dick, fest und nahezu schorffrei

Kelchseite

Kelchgrube mitteltief, mit Falten und leichten Rippen, Kelch halboffen, Kelchblätter am Grunde grünlich, stark bewollt, Kelchröhre spitz trichterförmig, klein.

Stielseite

Stielgrube mäßig tief, eng, grün-braun berostet, Stiel sehr kurz, dick, holzig, meist mit typischem Fleischwulst (Fleisch-perle) zur Seite gedrückt

Fruchtfleisch

Schwach grünlichgelb, bei stark besonnten Früchten unter der Schale rötlich, fest, abkockend, baumreif saftig, später mürbe werdend, mildsäuerlich, angenehm süß, duftend.

Kernhaus

Kernhaus mittig bis stiel nah, Achsenhöhle geschlossen, Kernhauswände breit bohnenförmig, wattig gerissen, Kerne klein, spitz, hellbraun.



Gussbäjer Sprüch

Zwische Massel un Schla-
massel is de Weg nit weit.



Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Der Baum ist anspruchslos an Boden und Klima, laut Literatur gedeiht er auch noch auf leichten Böden. Aufgrund der sehr späten Blüte besonders für Frostlagen geeignet, windfest. Sehr widerstandsfähig gegenüber Pilzkrankheiten wie Schorf und Obstbaumkrebs.

Wuchs und Pflege

Wuchs mittelstark bis stark, in der Jugend auf-

recht, pyramidenförmig, später überhängend (schirmartig). Die Bäume werden groß und sind sehr gesund. Ein regelmäßiger Erziehungschnitt und späterer Erhaltungschnitt ist zu empfehlen.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag beginnt relativ früh, ist regelmäßig und mittelhoch. Der 'Siebenschläfer' ist eine gute Wirtschaftssorte und baumreif ein

leckerer Tafelapfel. Früher besonders aufgrund der schönen Farbe und Robustheit gerne ge-kaufte Sorte, schöner "Kinderapfel" mit geringer Säure und süßem Fruchtfleisch.

Reife

Ende September bis Anfang Oktober. Geringe Haltbarkeit bis Mitte Dezember bei stark abnehmen Saftigkeit. Herbstsorte.

Wildbienen - Die fleißigen Helfer in der Streuobstwiese



Eine Honigbiene kennt jeder. In Deutschland sind z.Z. 599 verschiedene Wildbienenarten bekannt. Das sind die lieben Verwandten der Honigbiene.

Dazu gehören die Hummeln, Pelz-, Zottel-, Sand- und Seidenbienen und eine Vielzahl von kleinen und unscheinbaren Arten, die man leicht mit Fliegen oder Wespen verwechseln kann.

So groß die Vielfalt unter den Wildbienenarten auch ist, eins haben sie gemeinsam: die Vorliebe für die Blütenbefruchtung. Als Blü-

tenbestäuber haben Sie einen riesigen Wert für den Menschen und die Natur, vor allem für die Fruchtstände in den Streuobstwiesen.

Wildbienen gehören innerhalb der großen Insektengruppe der Hautflügler zu den Stechimmen.

Charakteristisch sind zwei Paar durchsichtige Flügel, eine Wespentaille und ein Stachel. Man muss aber keine Angst vor ihnen haben. Ihr Stacheln kann die menschliche Haut nicht durchstechen.

Helfen wir den Wildbienen mit Insktenhotels in der Streuobstwiese heimisch zu werden.



Ein paar unterschiedliche Bohrlöscher in Holzscheiben, das hilft den Wildbienen zu siedeln.

OBERJOSBACHER FAMILIEN-SAGA

Wie der „Dexheimer Doktor“ nach Oberjosbach kam

Zum 75. Todestag der 1. Hebamme von Oberjosbach - Anna-Maria Ickstadt

von Brigitte Sprenger-Rulf

Dieses ziemlich alte und vergilbte Foto mit drei älteren Frauen und einem Kommunionkind kreuzte meinen Lebensweg an mehreren Stationen. Die absolute Freundlichkeit und gleichzeitig tiefe Gelassenheit, die diese Frauen ausstrahlen, weckten meine große Neugierde, in die Tiefen des Stammbaumes einzudringen, und waren Auslöser für die folgende wahre Geschichte. Fangen wir an mit der ältesten Dame ganz rechts. Es ist Anna-Maria Ickstadt, der ich diesen Bericht zur Erinnerung zu ihrem 75. Todestag widme, denn, abgesehen von den unzähligen Kindern, die mit ihrem jahrelangen Erfahrungsschatz und ihrer professionellen Hilfe zur Welt kamen, gäbe es mich ohne sie heute auch nicht.

Frau Ickstadt wurde im Jahr 1849 in Oberjosbach geboren, wuchs mit sieben Geschwistern auf und sollte die erste Hebamme ihres Dorfes werden. Der Beruf der Hebamme war für sie eine echte Berufung, 62 Jahre lang übte sie



Elternhaus v. von Anna-Maria Ickstadt
in der Limburger Straße

ihn aus, an der Seite von Dr. Gontermann senior. Sie selbst bekam zwei Söhne - Johann und Peter - und eine Tochter, die sie Maria nannte.

Ihre drei Kinder wuchsen behütet auf, während draußen in der großen weiten Welt ein Attentat auf Kaiser Wilhelm I. verübt wurde, Papst Pius IX. nach 31jährigem Pontifikat starb, Leo Tolstoi seine „Anna Karenina“ publizierte und die Zeit der sog. „Goldenen Operette“ in Wien anbrach.

Jetzt werden Sie sich fragen: Was hat das nun mit dem Titel der Geschichte zu tun? Um die Nichteingeweihten aufzuklären: Der Dexheimer Doktor ist

kein Doktor im ärztlichen Sinne, sondern eine Weinbergslage in Dexheim bei Mainz mit Weinen verschiedener Rebsorten wie z.B. Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder, Kerner, Portugieser, Riesling, Scheurebe. Diesen Wein findet man nicht nur in Rheinhessen oder anderswo im Land auf den Tischen, sondern schon lange auch in Oberjosbach.

Anfang 1979 bin ich mit meiner Familie nach Oberjosbach gezogen, damals hatte ich bereits wunderschöne Kindheitserinnerungen an diesen Ort. Vor allem die sattgrünen Wiesen mit dem kleinen Bachlauf hatten es mir angetan. Den Wald oberhalb des Dorfes fand ich ziemlich beeindruckend, denn Wald gibt es in Rheinhessen so gut wie keinen. Die Landschaft, die ich kannte, war geprägt durch ihre Weinberge und Äcker, immerhin besitzt Rheinhessen das größte Weinanbaug Gebiet Deutschlands. Durch Dexheim, dort, wo ich aufgewachsen bin, fuhr das sog. „Valtinche“, ein Bähnchen, das bis nach Nierstein am Rhein laut vorbei ratterte, und ständig hörte man von den Eltern die eindringli-



Geschwister Maria und Peter Kilb

chen Warnungen, nicht zu nah an die Geleise zu kommen. Im Weindorf Dexheim wuchs man mit den Vokabeln „Reben schneiden, Biegen, Ausbrechen, Spritzen, Weinkontrolleure, Mostsäure, Gärung, Schwefel, Kabinettwein, naturrein, Jahrhundert-Jahrgang, Spätlese, Auslese...“ auf. Immer musste das Wetter zur jeweiligen Vokabel passen. Morgens stand meine Mutter schon am Fenster, um die Wolken zu beobachten, denn danach richtete sich der ganze Tagesablauf.

Bei den Verwandten im Taunus schien mir der Alltag etwas ruhiger und gelassener zu sein. Sobald wir aus unserem VW-Käfer, mit dem es regelmäßig Ausflüge nach Oberjosbach gab, ausstiegen, fühlte ich mich in einer an-

deren Welt.

Machen wir einen Sprung zurück zur zweiten Dame von rechts auf dem Foto, Anna-Maria Ickstadt's Tochter Maria. Sie war verheiratet mit Johann Peter Kilb. In der Blütezeit ihrer Ehe traf sie der schwerste Schicksalsschlag, den man sich als junge Ehefrau und Mutter vorstellen kann. Ihr Mann – bereits geschwächt durch eine starke Grippe – half als Freiwilliger bei der Feuerwehr einen Brand in der Bahnhofstrasse in Niedernhausen zu löschen. Kurz darauf bekam er eine Lungenentzündung, von der er sich nicht mehr erholte und an dessen Folgen er mit nur 39 Jahren verstarb. Er hinterließ seine Frau Maria und die beiden Kinder Peter und

Maria, meine Großmutter.

Maria Kilb, die dritte Dame auf dem Foto ganz oben links, lernte meinen Großvater Johann Schulmerich im ersten Weltkrieg kennen, als dieser seine Kusine in Oberjosbach besuchte. Bald darauf stand die Hochzeit zwischen dem Oberjosbacher Mädchen und dem Dexheimer Buben an. Es sollten noch viele folgen.

Auch aus ganz anderen Gründen waren die Kontakte zwischen Oberjosbach und Dexheim hilfreich. Es sprach sich schnell herum, dass zu den Erntezeiten der Himbeeren in Oberjosbach und zu den Weinlesezeiten in Dexheim jede Hand gebraucht wird. Wer schon einmal bei der Traubenlese dabei war, weiß: das ist harte Arbeit, aber man verbringt auch eine spaßige Zeit zusammen, die die jungen Leute zweifelsohne hatten. In den Weinbergen wurde nicht nur knochenhart gearbeitet, sondern dem Leben auch die sonnigen Seiten abgewonnen. Es wurde gesungen, gelacht, gegessen und Dexheimer Wein getrunken. In der Kelterhalle beim Verarbeiten der geernteten Trauben ging es weiter. Im „tiefen“ Keller standen die mächtigen Weinfässer aus Eichenholz, in denen der Wein gelagert wurde. Und da die Weinberge das ganze Jahr über gepflegt werden müssen, entwickelte sich ein reger Austausch zwischen den beiden Ortschaften, nicht nur in unserer Familie.

Als eine der nächsten heiratete eine weitere Oberjosbacherin, Marie Dinges, den Dexheimer Johann Dietewich in Dexheim, eine Hochzeit fand statt zwischen Anna-Maria Ickstadt's Enkelin Lisbeth und Hans Zobel, der in Dexheim ein Käsegeschäft führte und auch bei Familie Sander, deren Weine ebenfalls heute noch hier verkauft werden, in den Weinbergen mithalf. Heinrich Wiegel, Dexheim, heiratete Maria Ickstadt, eine weitere Enkelin von Anna-Maria, aus Oberjosbach und zog zu ihr, ebenso Gretel Wiegel aus Dexheim, die sich mit Peter Kilb in Oberjosbach vermählte.

1937, kurz vor Weihnachten, starb Anna-Maria Ickstadt, 88jährig im Kreis ihrer Familie. Die starke Verbindung nach Oberjosbach sollte weiter gehen..... 20 Jahre nach dem Tod von Anna-Maria verlor ihre Urenkelin Mechtild, meine Mutter, in Dexheim ihren Ehemann und Vater ihrer Kinder, der mit 28 Jahren an den Folgen einer Blinddarmentzündung starb. Jahre später in Oberjosbach während eines Turnfestes auf dem Sportplatz in der Jahnstraße lernte sie Rudolf Matusch jun. kennen, der später ihr zweiter Mann werden sollte. Wieder ein Oberjosbacher, der nach Dexheim zog. Umgekehrt bei mir, die von Dexheim über Dalheim, Ludwigshafen und Liederbach nach Oberjosbach gelangte.

Sozusagen „back to the roots“, zurück zu den Wurzeln meiner Vorfahren.

Immer noch nach Besuchen bei meiner Mutter und bei der Verwandtschaft in Dexheim fährt ein Kistchen Dexheimer Doktor im Kofferraum mit....so wie das auch die letzten Jahrzehnte Dexheim mit Oberjosbach verbunden hat.

Und es sollte nicht bei dieser einen Verbindung bleiben. Denn zum Wein hat sich nun noch die Musik gesellt: In Oberjosbach gibt es seit einiger Zeit eine ganz besondere Formation: Die Daube-Dengler. Als Daube bezeichnet man die Längshölzer, aus denen ein Küfer in der historischen Bauweise ein Weinfass zusammensetzt. Die gewölbte Form der Dauben entsteht durch ein ganz spezielles Dampfverfahren. Und dreimal dürfen Sie raten, in welchem Dorf die Gusbacher Daube-Dengler (siehe untenstehendes Foto) ihre „Instrumente“ gesucht und gefunden haben.... Richtig: in Dexheim!



Mit meiner Mutter zu Besuch im Taunus



Die Gusbacher Daube-Dengler bei ihrem Auftritt auf dem Kohlenmeilerfest in Ehlhalten



Am 25. Sept. feierte Oberjosbach den 10-jährigen Dorfbrunnen



Die 500-jährige Eiche ist vom Pilz befallen

Das Schwarze Brett

Termine 2013

Das Oberjosebacher Termineregister wird unter „www.vereinsring-oberjosebach/termine „ veröffentlicht.
Dieses Register wird ständig aktualisiert und ist immer auf dem neuesten Stand,
auch schon Termin von 2014 sind gelistet .

WAS ES ALLES SO GIBT, IM INTERNET,
WENN MAN EINEN AUFKLEBER VON OBERJOBACH SUCHT,
AUCH DIE WERTE DER JOSACHBÜCHER SIND HIER VON INTERESSE



Fahnen aller Größen bis 5 m Länge



Gosbach gibt es noch einmal - mit Apfelsortengarten und Apfelwein, der hier Most heißt.

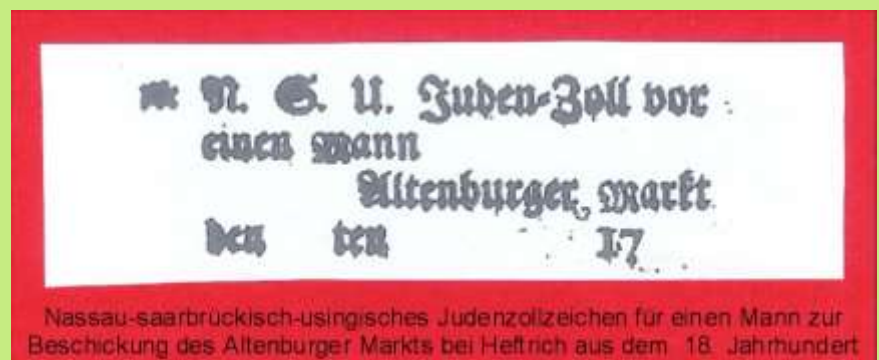


Historie aus unserer Region.

Einen kleinen Beitrag zur Heimatgeschichte von Rudolf Wuschek

"Judenzoll-Marke" vom Altenburger Markt.

Schon immer waren jüdische Händler willkommen und eine Bereicherung besonders beim Viehhandel auf den Märkten. Um überhaupt am Markt, und wie hier ersichtlich den Altenburger Markt beschicken zu dürfen, hatten die Juden beim Hensler (dem Marktmeister) einen besonderen Zoll zu entrichten. Die Marke ist noch nicht eingelöste sogenannte Judenzoll-Marke war noch mit dem Namen, Wert und Datum zu versehen.



Nassau-saarbrückisch-usingisches Judenzollzeichen für einen Mann zur Beschickung des Altenburger Markts bei Heffrich aus dem 18. Jahrhundert

Kunst handwerker markt

**Oberjosbach
Gemeinschaftszentrum**

29. September

11:00 - 17:00 Uhr

Eintritt frei!

**BÜRGERSTIFTUNG
Oberjosbach**

Speisen & Getränke • Kaffee & Kuchen

2013

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