

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196-1996
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr: 40 Juli 2016



OBERJOSBACH

Ortsmitte, St. Michael, Altes Rathaus

Herzlichen Glückwunsch ! „Toi, toi, toi zum 820. Geburtstag

Dorfschreiberin Patricia Goldstein-Egger schreibt !

Liebe Oberjosbacher,
ja unser Ort hat dieses Jahr Geburtstag
und ist nun schon ganz ordentlich alt. Es
ist inzwischen 20 Jahre her, dass in un-
serer Dorfmitte die 800-Jahr-Feier -
übers ganze Jahr 1996 verteilt - statt-
fand. Darum ist es jetzt an der Zeit mit

einem Blick zurückzuschauen und ein
kleinen Blick in die Zukunft zu wagen!
Oberjosbach kann auf eine 820jährige
Geschichte seit der ersten urkundli-
chen Erwähnung im Jahre 1196 zu-
rückblicken. Die Urkunde belegt einen
selbstbewussten Eintritt in die ge-

schriebene Geschichte. Eine interes-
sante Historie, aktives und vielfältiges
Vereinsleben sowie ein gutes Gemein-
schaftsverständnis prägen heute den
Ort. Dafür sind wir sehr dankbar.

(Fortsetzung: siehe Seite Nr. 2)



Fortsetzung von Seite 1

In den vergangenen 20 Jahren hat sich viel getan in Oberjosbach – und das nicht zum Nachteil des kleinen „gallischen“ Dorfes der Großgemeinde Niedernhausen. Das stetige Beharren auf eine eigene und besondere Entwicklung unseres Ortes hat Früchte getragen. Nach den vielen Festveranstaltungen anlässlich des Großen Jubiläums von Gussbach 1996 hat es sich der dafür verantwortliche Verein „800 Jahre Oberjosbach e.V.“ zur Hauptaufgabe gemacht, die Entwicklung des Ortes voranzubringen. Als koordinierender Verein erwies sich bis heute als nützliches Arbeitsinstrument für vielfältige Initiativen und Aufgaben für Oberjosbach: Das Projekt Dorfbrunnen mit dessen Finanzierung, Bau und heute regelmäßiger Pflege; alles rund um den Apfel: Regelmäßige Baumpflanzungen für Streuobstwiesen in Kooperation mit der Unteren Naturschutzbehörde – inzwischen ist Oberjosbach das „Apfeldorf“! Organisation und Durchführung von Apfelweinseminaren in Koopera-

tion mit anderen Streuobstwiesenvereinen und Baumschnittkursen. Kartierung / Sortenbestimmung von Streuobstwiesen in der Gemarkung, die jährliche Apfelweinprobe seit 2001; Kunstausstellungen Oberjosbacher Künstlerinnen und Künstler

Herausgabe von 3 Büchern zur Geschichte und Kultur im Taunusdorf Oberjosbach: die Dorfchronik „Geschichte und Geschichten“ 1996, das Buch „Lebenslinien“ 2004 und das Apfelbuch „Querbeet“; regelmäßige Herausgabe von Dorfzeitungen seit 1995; Dienstleister für vielfältige Aktionen: Blumenschmuck am Rathaus, Mitbetreuung des „Geopfades“, Kartierung ehemaliger Köhlereien, Aufstellung von Infotafeln zur Kultur der Streuobstwiesen, Geopfad, Historie von Köhlereien und Bombentrichter; Verwaltung von Spenden zur Dorferneuerung.

Wenn man auf die 20 Jahre zurückblickt, kann man erkennen, dass der Förderver-

ein ein gutes Werkzeug für Oberjosbach geworden ist und hoffentlich noch bleibt. Dank eines sehr umtriebigen Vorstandes ist viel für unseren Ort auf den Weg gebracht worden. Eine neue Aufgabe mit Blick in die Zukunft wird die Vorbereitung auf die 825 – Jahr - Feier für Oberjosbach im Jahr 2021 sein. Hier ist allerdings eine neue Generation von Aktiven für den Ort gefragt. Darum werben wir an dieser Stelle - nicht ganz uneigennützig - für neue Projektarbeiter und Vorstandsmitglieder jüngerer Generation!

Kommen Sie zu vielen Gelegenheiten uns zu besuchen und machen Sie für die Zukunft Oberjosbachs mit! Es ist unser aller Dorf.

Titelbild: Postkarte von Oberjosbach, Neuauflage 2016, Illustration: Ute Dreispring-Kornblum, Erhältlich: Förderverein- 800 Jahre Oberjosbach e.V. Manfred Racky: Tel: 06127 2856

Lerne deine Nachbarn kennen

Claudia Langanki

von Holger Stricker

In unserer Reihe über bekannte Persönlichkeiten Oberjosbachs stellen wir in dieser Ausgabe Claudia Langanki vor, die seit 1971 in Oberjosbach wohnt.

Von der Ausbildung her ist sie Erzieherin, Diplom-Sozialpädagogin sowie Trauerbegleiterin. Nach beruflichen Stationen als Leiterin des evangelischen Kindergartens in Eppstein (8Jahre), der Durchführung von Workshops und Kursen an der Jugendkunstschule Octopus in Idstein und 18 Jahren psychosozialer Beratung und Begleitung Schwangerer mit Diagnose des Kindes an der Universitätsklinik Mainz arbeitet sie seit 2007 im Wiesbadener Kinderhospiz Bärenherz; seit 2010 ist sie dort Leiterin und Trauerbegleiterin der Eltern bzw. der Angehörigen.

Über ihre Tätigkeit sagt Claudia Langanki: „Seit 2007 arbeite ich im Kinderhospiz Bären-



herz in Wiesbaden. Während meiner Beratungszeit in der Klinik bin ich immer wieder an Grenzen bei der Begleitung trauernder Eltern gestoßen. Ein Kind zu verlieren ist das Schlimmste, was Eltern passieren kann.

Es stellt die Welt auf den Kopf und hinterlässt eine schier unerträgliche Bitterkeit, die nicht mehr verschwinden will. Deshalb ist es so unglaublich wichtig, dass trauernde Familien – Eltern, Geschwister, Großeltern, weitere Angehörige und auch Freunde – gut begleitet werden.

Im Kinderhospiz Bärenherz gibt es ein Team aus Fachkräften, die neben der Palliativpflege für das erkrankte Kind das gesamte soziale Umfeld um das Kind über den Tod hinaus begleiten. Trauer ist eine natürliche Reaktion auf einen Verlust, aber sie muss nach dem Tod des Kindes wieder ins Leben geführt werden.

Die Trauer um den Verlust bleibt ein Leben lang, aber durch fachliche Begleitung kann sie verwandelt werden in ein Leben mit liebevollen Erinnerungen an eine nie endende Liebe zu dem eigenen Kind.“

Wir bringen Bewegung in Eure Freizeit!

von Nikola Arnold

Turngemeinde Oberjosbach 1899 e.V.

2. Vorsitzende

Fast genau 5 Jahre nach Fertigstellung und Inbetriebnahme der Boulebahnen auf dem Sportplatz der TGO wurde im letzten Jahr der Platz um ein weiteres Sportangebot erweitert. Im Mai 2015 wurde eine Reckanlage aufgestellt.

Früher standen auf jedem Kinderspielplatz Reckstangen oder in Hof oder Garten die Teppichstangen an denen man, der eine oder andere wird sich sicherlich erinnern, Klimmzüge oder Stangenklettern übte und Vorwärtsrollen oder Mühlumschwung.

Um den Kindern wieder diese Möglichkeiten zu bieten, hat die TGO beschlossen eine Reckanlage auf dem Sportplatz aufzustellen. Wir möchten aber auch alle Jugendlichen und Erwachsenen zum Trainieren einladen. Die höchste Stange wurde extra in einer Höhe von 2,50m angebracht, um z.B. Klimmzüge trainieren zu können.

Am Morgen des 16. Mai 2015 kamen die Väter einiger TGO-Turnkinder zusammen, um die

von der Schlosserei Alexander Kilb angefertigten Reckstangen aufzustellen. Zuerst waren eine Grube von ca. 4 x 5 x 0,40 m für die Holzschnitzel (Fallschutz) und vier Löcher für die Fundamente der Stangen auszugraben. Anschließend wurden die Stangen einbetoniert. Hierbei war darauf zu achten, die Stangen exakt senkrecht wie auch

parallel zu den jeweils anderen drei Stangen auszurichten. Als dies geschafft war, musste das Sportgerät, während der Beton aushärtete, für die nächsten Tage gesichert werden. Die Holzschnitzel wurden geliefert, es hieß mehrere Kubikmeter zu verteilen. Hierbei wurde die TGO wieder, in diesem Fall von fleißigen Helferinnen, unterstützt.



Wir danken allen Helfern und Helferinnen für Ihren tatkräftigen Einsatz und ganz besonderer Dank gilt unserem „ Ortsbaumeister “ Herrn Udo Podmelle der mit Gerät und Rat und Tat zum Gelingen unseres Projektes beigetragen hat.



70 Jahre Richtfest

der wieder aufgebauten Kirche St. Michael in Oberjosbach

von Andrea Kerremans

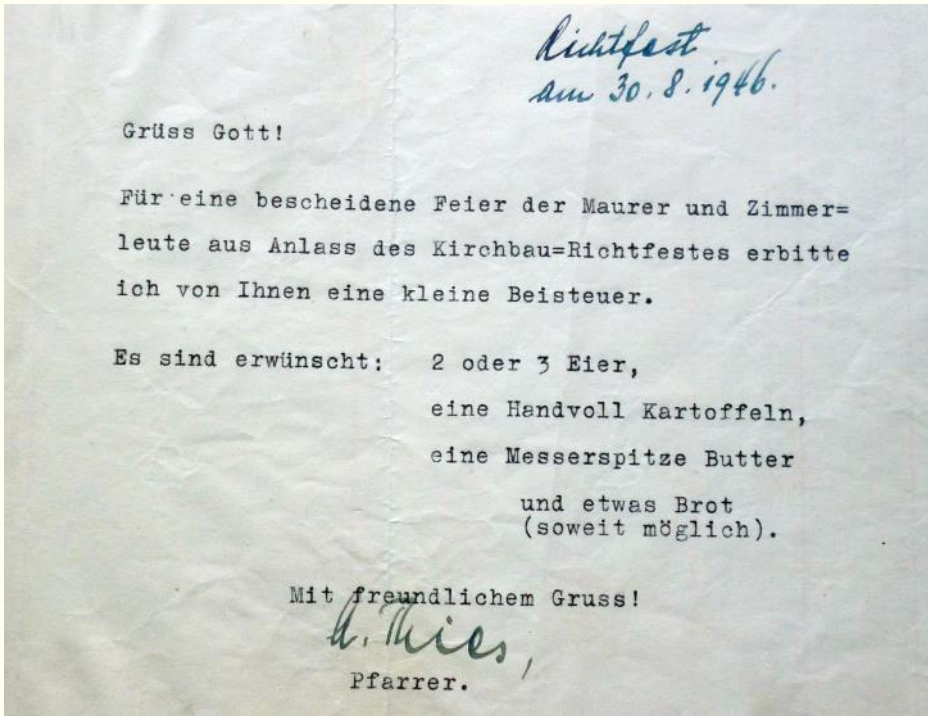
In der Nacht vom 25. auf den 26. August 1944 entzündete eine Brandbombe eine Scheune sowie einen Hof in der direkten Nachbarschaft der Pfarrkirche in Oberjosbach. Das Übergreifen des Feuers auf die Kirche konnte nicht verhindert werden und so blieb Pfarrer Theodor Scherer nur noch Zeit, das " Sanctissimum " (das Allerheiligste), die Mess- und Speisekelche und die damals neue Herz-Jesu

-Statue in Sicherheit zu bringen. Die Kirche mit dem Hochaltar, der Orgel, den übrigen Heiligenfiguren und de sonstigen Inventar brannte völlig nieder.

Nach Ende des Krieges widmete sich dann der neue Pfarrer Anton Thies mit viel Eifer dem Wiederaufbau der Kirche und hielt dies bis ins kleinste Detail in einer Bauchronik fest.



Das Brautpaar (Mitte vlnr.) G. Schneider und E. Bußmann auf der Kirchentreppe in Oberjosbach. Die Aufnahme wurde am 29.11.1946 gemacht. Im Hintergrund kann man die Einrüstung der Kirche sehen, kurz nach dem Richtfest.



Erst im Mai 1946 beschloss man in einer Versammlung, das alte Kaufmannserholungsheim am Wald abzutragen und so Steine für die Fortsetzung des Kirchbaus zu organisieren. Aus jeder Familie half pro Tag eine Person mit und mit Pferdefuhrwerken wurden die Steine schließlich zur Kirche gebracht.

Am 30. August 1946 waren die wesentlichen Zimmerarbeiten beendet und das Richtfest konnte gefeiert werden. Der Zimmerlehrling Herbert Krissel trug den Richtspruch vom Giebel des neuen Kirchdachs vor und am Kirchweihmontag wurde der alte "Gickel" nach einem Umzug durch das Dorf auf dem Kreuz über dem Chor angebracht.

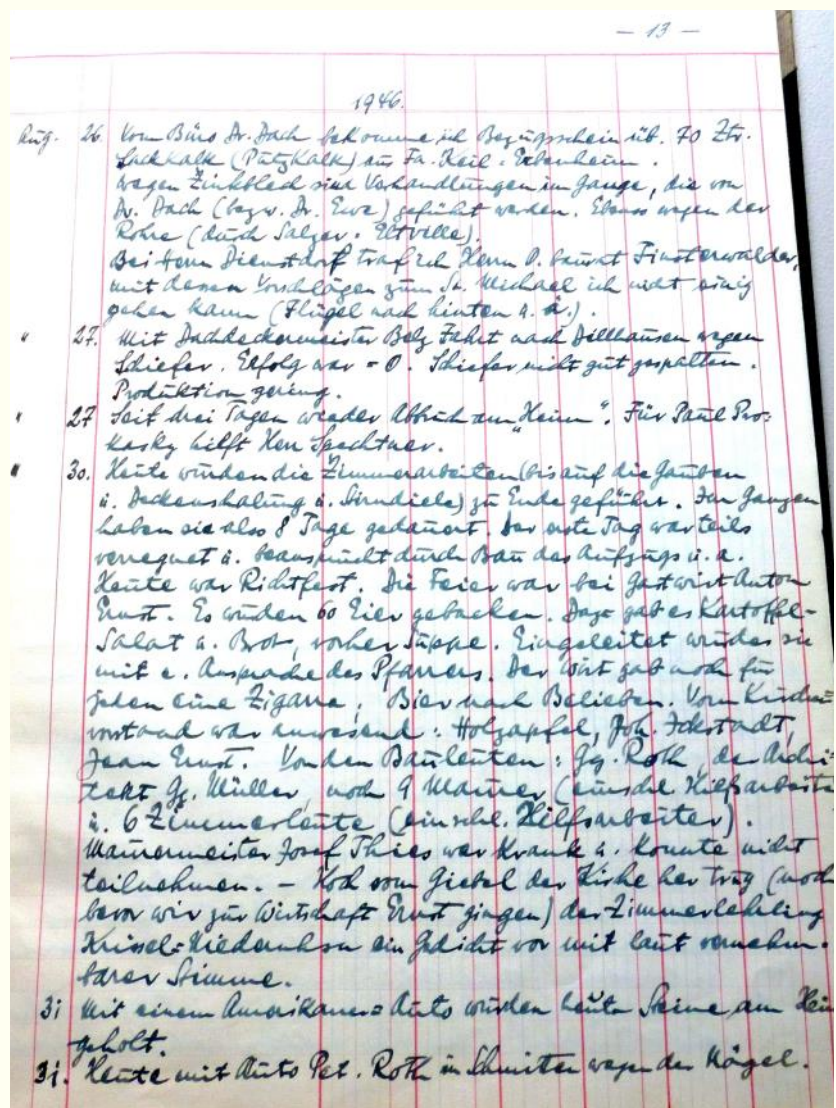
In der kalten und noch unfertigen Kirche konnte die Gemeinde am 24. Dezember 1946 endlich wieder die Christmette feiern.

So fuhr er mit dem Fahrrad am 7. Mai 1945 zum Kreisbauamt nach Bad Schwalbach, um dort Holz für den Kirchbau zu beantragen. Dieses wurde von den Bauern ohne Bezahlung zum Sägewerk Roth nach Niedernhausen gebracht.

Den Bauplan des Architekten Georg Müller aus Kriftel setzte die Baufirma Josef Thies aus Camberg, ein Bruder des Pfarrers, um. Da das Geld fast wertlos war wurde der Auftrag vor allem für das Versprechen auf ein Mittagessen für die Bauarbeiter, das später von den Bauersfamilien zubereitet wurde, übergeben.

Mit unermüdlichem Eifer organisierte Pfarrer Thies darauf Backsteine, Stückkalk und Dachschiefer, die von den Oberjosbachern auf dem Schulhof hinter der Kirche gestapelt und gesammelt wurden. Weitere Steine für den Bau wurden am "Eselskopf" von Sprengmeister Josef Hofmann aus Vockenhäusen gebrochen.

Im September 1945 konnte endlich mit den Ausschachtungsarbeiten für das neue Querschiff begonnen werden. Aber schon im Oktober mussten die Bauarbeiten mangels Baumaterial wieder unterbrochen werden.



Neue Imker in Gussbach

Eine alte Tradition setzt sich in neuer Generation fort

von Patricia Goldstein-Egger

In unserer Gemarkung gibt es sehr viele inzwischen gut gepflegte Streuobstwiesen und schon sieht man wieder die ersten Wiesenbesitzer auf ihnen arbeiten. Neben dieser „händischen“ Pflege der Streuobstwiesen gibt es eine weitere Entwicklung für diesen Bereich in Gussbach: Wir haben drei Neu-Imker in Gussbach, die erste Erfahrungen in der Imkerei sammeln und dabei einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz und für die Streuobstwiesen leisten.

Hendrik Schneider, Adrian Stemmler und Volker Walz haben sich bei einem Neu-Imker-Praktikum im Imkerverein Idsteiner Land e.V. kennengelernt. Dort haben sie über einen Sommer in dem „Grundkurs Bienenhege“ bei praktischer Arbeit mit den Bienen sich erproben können, mit dem Ziel, bereits im nächsten Jahr eigenständig ein Bienenvolk als Neu-Imker zu halten. Nach diesem Grundkurs hat jeder von ihnen bereits im 2. Jahr als eigenständiger Imker mit einem Bienenvolk begonnen, das es jedoch schnell auf 2-3 zu erweitern galt, um langfristig mit Bienen arbeiten zu können. Eine Begleitung in Form eines „Bienenpaten“ vom Imkerverein ist möglich und wird auch gerne in Anspruch genommen. Es wurden Bienenstände gebaut und Standplätze gesucht und mitten in den Streuobstwiesen gefunden. (Foto: Bienenstock auf Wiese)



Die Honigbienen gehören zusammen mit den Hummeln zur Familie der echten Bienen (Apidae). Von der Gattung Apis leben acht Honigbienenarten in Asien und nur eine einzige weitere Spezies, die westliche Honigbiene,



Apis mellifera, auf den beiden Kontinenten Europa und Afrika. Durch den Menschen (Imker) wurde die Honigbiene auf der ganzen Welt verbreitet. Honigbienen existieren nachweisbar seit über 60 Millionen Jahren und sind seit jeher die wichtigsten Bestäuber der Blütenpflanzen. Rund 80 % der 2.000 – 3.000 heimischen Nutz- und Wildpflanzen sind auf die Honigbienen als Be-

stäuber angewiesen.

Das ist ein wesentlicher Grund, das der Imkerverein Idsteiner Land e.V. Bienenhege-Kurse anbietet, um der Tradition der Imkerei für die Zukunft einen Fortbestand zu sichern. Erfahrene Imker geben hier ihr Wissen und ihre Ratschläge an interessierte und engagierte Neu-Imker weiter.



Die Imkerei als Hobby ist zum Teil eine ruhige, aber vor allem sehr mit der Natur verbundene Aufgabe. Volker Walz berichtet, wie sehr ihn die Arbeit mit den Bienen fasziniert und er diese Aufgabe als Ausgleich zu seiner beruflichen Tätigkeit schätzt: Das Bienenvolk führt ein relativ eigenständiges Leben mit gelegentlichen Korrekturen durch den Imker. Es ist aber auch eine umfassende Aufgabe des Imkers, die Bienen regelmäßig zu kontrollieren,



ihnen Aufgaben zu verschaffen, damit sie nicht ins „schwärmen“ geraten und vor allem auf ihre Gesundheit zu achten. Hier ist die größte Gefahr die Varroa-Milbe, die durch den Eingriff des Imkers mit Ameisensäure bereits im Spätsommer auf relativ schonende Weise in den Griff zu bekommen ist. Eine letzte Behandlung mit Oxalsäure nach dem letzten Schlüpfen der Larven und vor der Winterpause schließt die Behandlung ab. Von daher ist ein wöchentlicher Besuch am Bienenstand notwendig, manchmal aber auch öfter – einfach weil es so angenehm und entspannend ist.

(Fotos: Imker bei Arbeiten)

In der Winterpause ist man als Imker mit der Planung für das kommende Bienenjahr beschäftigt, man baut weitere Rahmen, sorgt für Bienentränken in den Stöcken und genügend Winterfutter. Und schon im Februar können die ersten Aktivitäten im Bienenstock beobachtet werden, die Königin beginnt mit ihrer Legetätigkeit und die Arbeitsbienen räumen ihren Stock auf – Frühjahrsputz! Ab März und April beginnt die aufsteigende Entwicklung der Bienenvölker, d.h. sie wachsen und nehmen mit zunehmender Frühjahrsblüte aufgrund des guten Nahrungsangebotes in der Population enorm zu. Im Mai, wenn der Raps und alle Frühjahrsblüher in voller Blüte sind, muss darauf geachtet werden, dass das Bienenvolk

nicht zum „schwärmen“ kommt. Das bedeutet, dass alle Rahmen ständig auf sog. Schwarmzellen kontrolliert werden müssen. Diese Zellen sind deutlich größer, denn in ihnen werden neue Königinnen heran gefüttert; wenn diese Schlüpfen kommt es zu einem Konkurrenzdruck im Bienenstock und ein Teil der Bienen schwärmt mit der alten Königin aus. Dies gilt es vom Imker zu ver-

hindern.

Im Mai bzw. Juni kann ein Imker bereits die sog. Frühtracht ernten. Bei unserem Neu-Imker Volker Walz waren das mit lediglich 2 Bienenvölkern immerhin schon 30 kg. Honig! Die Ernte des Sommerhonigs dagegen fällt geringer aus, da die Bienenvölker dann nicht mehr soviel Angebot finden können wie im Frühjahr.

(Foto: Bienenstock)

Im Gespräch mit dem Neu-Imker Volker Walz wurde, neben der Varroa-Milbe, eine weitere Gefährdung für die Bienenvölker er-



örtet: die Zunahme von Monokulturen und der Einsatz von Pestiziden. Besonders der Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft aber auch in den Privatgärten, hat auf Bienen unmittelbare Auswirkungen: Aufgrund von Desorientierung verändert sich die Flugbahn von Bienen und sie verenden in dramatischer Höhe für ein Bienenvolk. Wie können wir bei diesen beiden Problemen helfen?

1.Idee: Eine *Bienenweide* im eigenen Garten oder in unmittelbarer Umgebung der Bienenstöcke sorgt für ein verlängertes Nahrungsangebot (April bis November) und damit für ein kontinuierliches und gesundes Wachstum eines Bienenvolkes. Unsere Gärten bekommen so eine naturnahe Gestaltung und helfen den Bienen. Saatmischungen für solche „Bienenweiden“ bekommt man ohne Probleme in Gartencentern.

2.Idee: *Bienenhotels* im Garten einrichten: Wildbienen sind hervorragende Bestäuber im Obst- und Gemüsebau. Viele Wild-Bienenarten leben natürlicherweise in Löchern in Holz. Diesen Arten kann man leicht Nisthilfen bauen und anbieten. Man nimmt dazu beliebig große Hartholzblöcke und bohrt Gänge von 2-10 mm Durchmesser hinein. Die Gänge sollten so tief wie möglich ins Holz reichen (max. 15 cm), in jedem Fall innen aber abgeschlossen sein, das Holz also nicht komplett durchbohren.

Und letztlich wäre Gussbach nicht DAS Apfelweindorf im weiteren Umkreis, wenn wir nicht genügend gesunde Bienenstöcke in unserer Gemarkung hätten. Denn: Ohne Bienen keine Äpfel und damit kein Schoppe!! Es gilt für uns also auch hier, diese Entwicklung mit den Neu-Imkern zu fördern und im Blick zu behalten. Wir wünschen ihnen weiter viel Freude und Erfolg in ihrer Arbeit, wenn auch gerade am Anfang hin und wieder Rückschläge zu verkraften sind.

(Foto von Neu-Imkern!!)

20 Jahre Dorfschreiberin in Oberjosbach

Ein kleiner Rückblick

von Patricia Goldstein-Egger

Anlässlich eines Fotoshootings aller Kinder des Jubiläumsjahrgangs 1996 im Alten Rathaus Oberjosbach überraschte Manfred Racky – damals schon im Vorstand des Fördervereins - mit der Idee dieses Amtes.



Anfangs war es von ihm wohl eher als Öffentlichkeitsgeck gedacht, aber die inhaltliche Ausgestaltung der Aufgabe „Dorfschreiberin“ entwickelte sich über die Jahre zu einer fruchtbaren Angelegenheit für Oberjosbach.



Die Aufgabe der Dorfschreiberin ist eigentlich nie definiert worden. Sie hat sich u.a. aus dem Zusammenhang der Chronik anlässlich der 800-Jahr-Feier von Oberjosbach entwickelt. Ich bin 1995 von dem Vorstand des damals gerade gegründeten Vereins 800 Jahre Oberjosbach e.V. angesprochen worden, ob ich mir die Chronik von Oberjosbach, damals niedergeschrieben

von dem ehemaligen Lehrer und Chronisten Adolf Thamm aus Niedernhausen, anschauen könnte. Dies war der erste Schritt zur „Dorfschreiberin“.

Es gründete sich ein Redaktionsteam für die Dorfchronik aus 6 Personen und wir hatten



das Ziel, die Ergebnisse der Chronik von Herrn Thamm als Grundlage für ein Buch zur Geschichte Oberjosbachs mit Geschichten von Oberjosbachern zu nehmen. Auf Grundlage meines Geschichtsstudiums wurde die Chronik in einigen wesentlichen historischen Punkten überarbeitet und dann von einem sehr spannenden erzählenden Teil von Geschichten von Oberjosbachern ergänzt.

In den Redaktionsteams der beiden Bücher *Lebenslinien* und *Querbeet*, sowie der *Oberjosbacher Dorfzeitung* entwickelte sich eine fruchtbare Zusammenarbeit, die langfristig meinem Aufgabenbereich eine Struktur verlieh.

Noch eine ehrenvolle Aufgabe wurde mir als Dorfschreiberin übertragen. Die Verwaltung des „Goldenen Buches“ von Oberjosbach. Diese Buch wurde anlässlich der 800 Jahrfeier vom Bürgermeister als Geschenk überreicht.





me am Hessentag in Idstein mit einer „Heckenwirtschaft“, die organisatorisch vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. initiiert und organisiert wurde. Unter großer Beteiligung sehr zahlreicher Oberjosbacher Vereinsmitglieder aller Vereine in Gussbach, wurde in den 10 Tagen des Hessentages eine Heckenwirtschaft mit Apfelwein, Backesbrot, Handkäs, Spundekäs und Hausmacher Wurst betrieben. Der Erlös dieser Heckenwirtschaft war der Grundstock für einen neuen Dorfbrunnen in Oberjosbach, der bereits 2 Jahre später errichtet werden konnte. Die Planung und Logistik im Bereich des Essens lag hier voll und ganz in meiner Hand. Es waren anstrengende, aber unglaublich interessante und tolle Tage auf dem Hessentag! Dank der konstanten und überwältigenden Unterstützung so vieler Oberjosbacher konnte dieses Projekt so erfolgreich gelingen.

Die Geschichten alter und junger Gussbacher sind es, die mich als Dorfschreiberin interessieren. Und das spiegelt sich heute - nach fast 20 Jahren in diesem Ehrenamt - in zahlreichen weiteren Artikeln in der *Oberjosbacher Dorfzeitung* und den zwei weiteren Buchprojekten, die der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. herausgebracht hat, wider.

In dem Buch *Lebenslinien - erlebt, erinnert, uffgeschribbe!* -, erschienen 2004, finden sich viele Geschichten über das Leben in einem Taunusdorf, die sowohl ein allgemeingültiges und spezifisch ortsbezogenes Bild der Dorfgeschichte von ca. 1900 bis 2000 wiedergeben. Welt- und Lokalgeschichte vermischen

sich in diesem Buch zu einem aufregenden und bunten Kaleidoskop menschlicher Erfahrungen. Und das ist das Spannende an der Chronistenarbeit als Dorfschreiberin von Gusbach!

Das dritte Buchprojekt *Querbeet - Erlebtes - uffgewärmt, gegesse und getrunge* -, erschienen 2008, beinhaltet als Schwerpunkt die Beschreibung des Kulturgutes Streuobstwiesen und damit verbunden des Apfelweines. Und enthält eine Sammlung von Geschichten, wie sie für den Alltag und die Feste und damit verbunden dem Essen und Trinken auf dem Land bezeichnend sind.

Eine weitere große Aktion, die ich im Vorstand mit unterstützt habe, war die Teilnah-

me am Hessentag in Idstein mit einer „Heckenwirtschaft“, die organisatorisch vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. initiiert und organisiert wurde. Unter großer Beteiligung sehr zahlreicher Oberjosbacher Vereinsmitglieder aller Vereine in Gussbach, wurde in den 10 Tagen des Hessentages eine Heckenwirtschaft mit Apfelwein, Backesbrot, Handkäs, Spundekäs und Hausmacher Wurst betrieben. Der Erlös dieser Heckenwirtschaft war der Grundstock für einen neuen Dorfbrunnen in Oberjosbach, der bereits 2 Jahre später errichtet werden konnte. Die Planung und Logistik im Bereich des Essens lag hier voll und ganz in meiner Hand. Es waren anstrengende, aber unglaublich interessante und tolle Tage auf dem Hessentag! Dank der konstanten und überwältigenden Unterstützung so vieler Oberjosbacher konnte dieses Projekt so erfolgreich gelingen.

www.oberjosbach-taunus.de

Das nächste große Projekt kündigt sich nun langsam an: **825 Jahre Oberjosbach!** In 2021 wird dieses Jubiläum sein und im Vorstand beginnen wir uns Gedanken zu machen, wie dieses Jubiläum gestaltet werden kann. Ganz wichtig erscheint uns hierbei vor allem, einen Generationenwechsel hinzubekommen.

Im Vorstand des Fördervereins 800 Jahre Oberjosbach e.V. hat sich in diesem Jahr teilweise eine neue Generation etabliert. Dies sollte sich auch in den anderen Vereinen Oberjosbachs fortsetzen. Nur so kann eine Fortführung der lange geübten Tradition gemeinsamer Feste gelingen und in die Zukunft weiter wachsen.

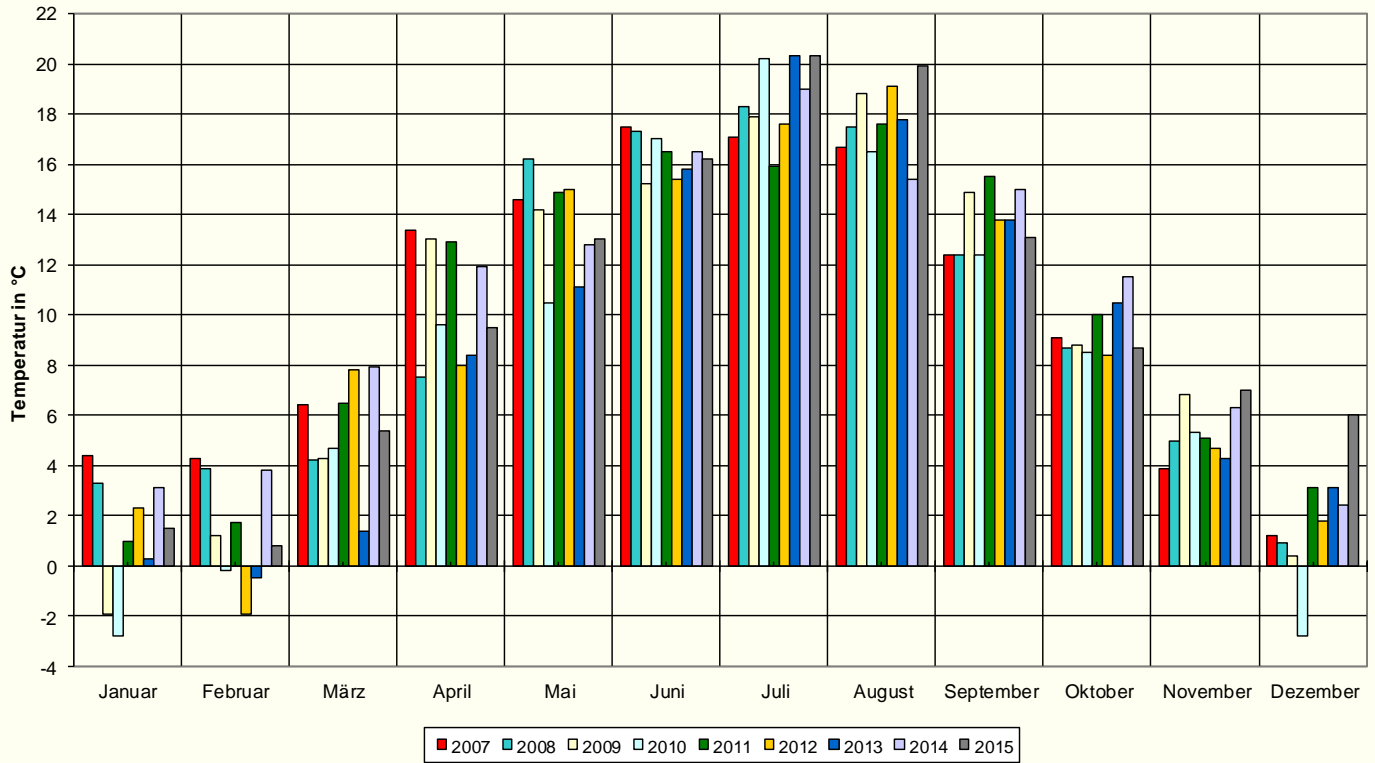
Wir werden sehen, was in den nächsten 5 Jahren sich bis dahin tut. Ich für meinen Teil habe die Absicht, dann meine Aufgabe an eine neue Generation weiter zu geben. Aber bis dahin bleibe ich dabei!

Gussbäjer Sprüch!

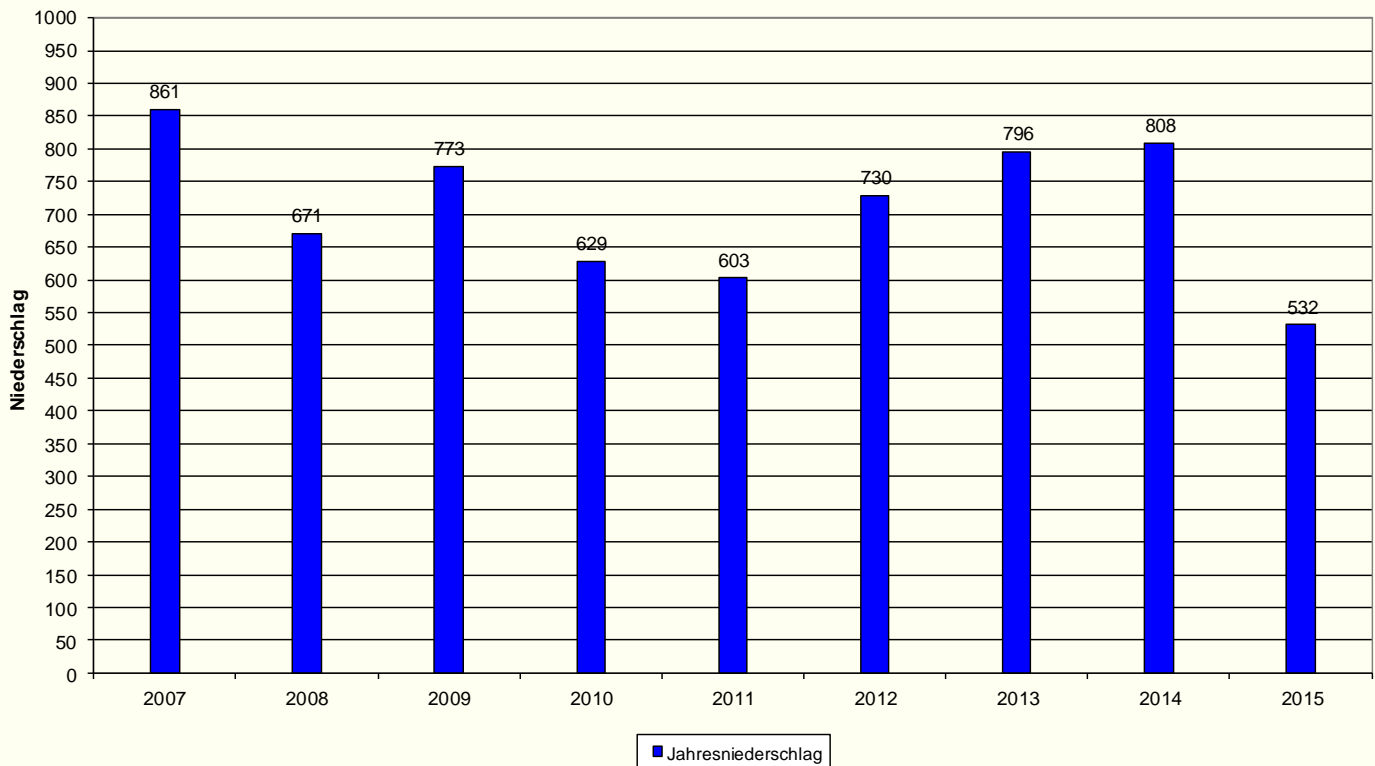
Bleib hinne von die Gäul
und vorne von de Weiber.
(Ratschlag an den Sohn)



Temperaturen 2007 - 2015



Niederschlag in Liter / mm pro qm

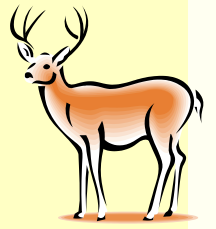




Leben mit der Natur

Baum des Jahres 2016

Die Winterlinde



Winterlinde

Textquelle: <https://www.nabu.de/news/2015/10/19659.html>

Foto: A. Roloff, www.baum-des-jahres.de

von Andrea Kerremans

Man kennt sie als Dorf- und Gerichtslinden, als Kirch-, Tanz- und Hoflinden und natürlich als Namensgeber zahlreicher Gasthäuser "Zur Linde": Kaum ein Baum ist in deutschen Straßen und Parks so oft anzutreffen wie die Linde.

Denn sie ist nicht nur sehr schön anzuschauen, sondern auch relativ anspruchslos. Die Winterlinde, die bis zu 25 Meter hoch wird und ein Alter von 1000 Jahren erreichen kann, blüht etwas später als die Sommerlinde, die

bereits 1991 zum Baum des Jahres gekürt wurde. Zur Unterscheidung genügt ein Blick auf die Blattunterseiten. Diese sind bei der Winterlinde kahl und mit einigen rotbraunen Härchenbüscheln versehen.

Bei der Sommerlinde sind diese „Bärte“ dagegen weiß. Die Blüten der Winterlinde erscheinen erst ab Ende Juni – fast zwei Wochen später als die der Sommerlinde. Sie blüht damit am spätesten von allen heimischen Baumarten.

Das Lindenholz ist meist weißlich bis gelblich und gehört zu den weichen Hölzern. Es

wird deshalb vor allem im Innenbereich verwendet und auch Bildhauer und Holzschnitzer arbeiten gerne mit Lindenholz. Viele berühmte Meisterwerke in der Sakralkunst, zum Beispiel von Tilman Riemenschneider und Veit Stoß, wurden aus Lindenholz gefertigt. Seit Jahrhunderten dient die Winterlinde dem Menschen auch als Apotheke: Lindenblüten werden als Tee und Arzneimittel zum Beispiel bei Erkältungskrankheiten verwendet. Außerdem sind die Blüten eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen, denen wir den süßen Lindenblütenhonig verdanken.

Vogel des Jahres 2016

Der Stieglitz

von Angrea Kerremans

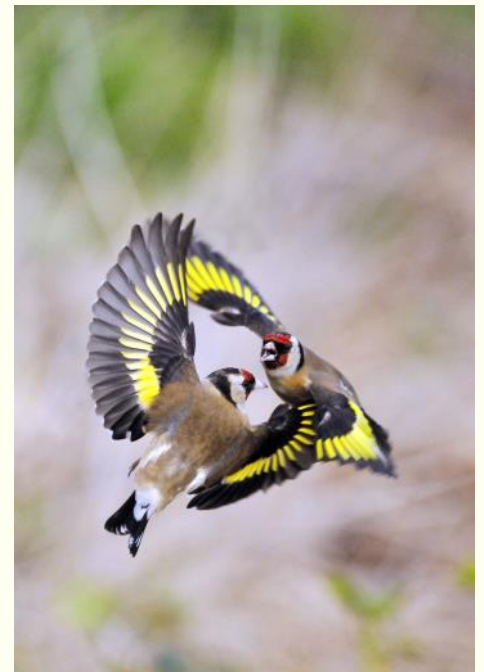
Der Stieglitz ist einer der buntesten Singvögel. An der roten Gesichtsmaske auf dem weiß und schwarz gefärbten Kopf kann man Männchen und Weibchen gut unterscheiden: Beim Männchen fasst sie den hinteren Rand des Auges beidseitig ein oder ragt darüber hinaus. Die etwas kleinere Maske des Weibchens dagegen reicht nicht bis zum Augenrand. Jungvögel sind im Vergleich zu ausgewachsenen Stieglitzen eher braun und weniger kontrastreich. Ihnen fehlt zudem noch die rote Gesichtsmaske. Die Brutzeit der Stieglitze liegt zwischen Ende März und Juli. Hoch oben in den Baumkronen bauen sie ihre Nester und legen etwa fünf weiße, leicht rotbraun gesprenkelte Eier. Das Weibchen brütet allein für 12 bis 14 Tage und wird während dieser Zeit vom Männchen versorgt. Stieglitze sind äußerst gesellig und finden sich für die Futtersuche und zum Schlafen in Grup-

pen zusammen. Auffällig ist das laute Zwitschern. Diesem „Stigit“ verdankt der Stieglitz seinen deutschen Namen. Besonders im Herbst und Winter kommunizieren ganze Schwärme auf diese Weise miteinander. Der Gesang dient auch der Partnerwerbung sowie der Reviermarkierung und festigt die Bindung eines Paares. Stieglitze singen meist von Baumwipfeln aus und fliegende Stieglitze fallen fast immer durch ihre typischen Rufe auf. Im Gegensatz zu den meisten anderen Singvögeln singen auch weibliche Tiere, jedoch weniger laut und anhaltend als die Männchen. Junge Stieglitze prägen sich bereits sehr früh den arttypischen Gesang der Altvögel ein. Der auch Distelfink genannte Stieglitz ernährt sich vornehmlich von den Samen zahlreicher verschiedener Blütenpflanzen, Gräser und Bäume. Bunte Landschaften mit ausreichend Nahrung gibt es jedoch immer weniger, daher ist der Bestand des Stieglit-



zes in Deutschland in den vergangenen Jahren stark zurückgegangen.

Durch die aktuelle Aktion „Bunte Meter für Deutschland“ des NABU sollen deshalb möglichst viele Meter wildkrautreicher Grünflächen als neue Lebensräume für den Stieglitz und andere Singvögel geschaffen oder erhalten werden.



Text: Nabu(<https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/aktionen-und-projekte/vogel-des-jahres/stieglitz/19548.html>; ... /19519.html; ... /19521.html)

Fotos: Nabu Stieglitz Pressefotos

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gruß vom Herd - Wulf Schneider

Räuchern neu entdeckt

Alte Technik des Konservierens von Fleisch wird zum Gourmet Event

Was die Kerle in ihrer Freizeit so alles anstellen ist unglaublich. Theo Schmidt und seine Mannschaft (bekannt durch traditionellen Apfelwein) kauften aus dem Bestand von Seppi Wettengl einen alten Räucherschrank. Nach dem er funktionstüchtig bearbeitet wurde, stellt sich die Frage, wie können wir den Schrank nutzen! Alex Jungels, Metzger von Beruf aus Niederjosbach, gab den entscheidenden Tipp: Das gute Stück als Heißräucherschrank zu nutzen, für das Räuchern von Bauch und Rippenseiten von Schweinen (ähnlich den Spareribs).

Das ist eine Aufgabe für Könner mit Erfahrung. Für den Ofen wurden Holz, Sägemehl besorgt, den Schweinbauch bereitete Alex vor. Nachdem das Feuer entfacht war, wurden die Hälften eingehängt, Jetzt musste erstmal der richtige Abstand zum Feuer gefunden werden. Lange Garzeit, keine Verkohlungen an den Außenseiten, wie lange muss man feuern, usw. waren die ersten Erkenntnisse. Man sah sehr schnell der Ofen funktionierte. Nach mehreren Versuchen hatte man die richtige Technik des Feuerns erlernt. Ein paar Tipps von Theo zum Selbsträuchern hat uns Theo auch mitgebracht.

Was kann man alles räuchern:

- Wurst
- Schinken
- Speck
- Fisch
- Käse
- Fleisch

Die Tipps vom Fachmann:

Das Kalträuchern und das Heißräuchern.

Es gibt zwei Arten, um Fleisch, Wurst und Schinken zu räuchern: Wir unterscheiden zwischen „Kalt“ und „Warm“ räuchern. Das Kalträuchern hat beim Schinken- und Wurstelbarmachen eine große Bedeutung. Früher war das Kalträuchern eine der wenigen Möglichkeiten die Haltbarkeit von Wurst und Schinken zu verlängern.

Das Kalträuchern

Der Unterschied liegt in der Räucher-Temperatur, die Einfluss auf die Räucher-dauer hat. Das Kalträuchern kann oft Tage bis Wochen dauern. Beim Kalträuchern werden Fleisch und Wurst haltbar gemacht und aromatisiert. Gut Ding will Weile haben, dies gilt ganz besonders beim Kalträuchern!

Falls die Räucherlade schon abgeglimmt ist, bevor Sie frisches Räuchermehl nachgelegt haben, warten Sie 12-24 Stunden bis Sie die Würste oder Schinken weiter kalträuchern. So wird das Raucharoma später sehr viel wohlwollender und viel aromatischer.

Und wenn Sie sich schon die Mühe machen, dass Sie selber Schinken räuchern, sollte es zum perfekten Produkt nicht an der Zeit fehlen, die Geduld lohnt sich! Die Räuchertemperatur darf 24 C. nicht überschreiten, sonst werden wichtige Eiweißstoffen zerstört.

Mit dem kalträuchern fahren Sie solange fort bis Sie den gewünschten Rauchgrad erreicht haben. Bei Würsten ist dies in der Regel nach 1-3 Tagen erreicht, hingegen beim

Speck- und Schinkenräuchern liegt die Dauer des Kalträucherns zwischen 4 Tagen bis zu 3 Wochen. Je nachdem wie reif der Schinken sein soll und ob Sie ein kräftiges oder ein eher mildes Raucharoma wollen.



Das Warmräuchern

Das Warmräuchern erfolgt bei einer Temperatur zwischen 25 und 50 Grad. Das Räucher-gut bekommt dabei nicht nur einen Rauchgeschmack, sondern auch eine intensive Rotbraunfärbung und wird vor allem beim Räuchern bereits gegart.

Wenn Sie heißräuchern wollen gibt es dazu je nach dem, welche Öfen sie verwenden, unterschiedliche Methoden. Wenn Sie rechtzeitig bevor das Räuchermehl verglimmt ist wieder frisches auflegen, können Sie permanent weiter räuchern, bis die Würste oder der Speck oder Schinken den gewünschten Räuchergrad haben.

Das Heißräuchern

Das Heißräuchern entspricht dem Warmräuchern, nur die Temperatur des Ofens wird auf 50 bis 90 C erhöht.

Räucherholztabelle

Buche	Mildes Raucharoma rotbraune Farbe. Wird insbesondere beim Schinkenräuchern am häufigsten verwendet.
Erle	Kräftiges raffiniertes Raucharoma, schöne intensiv rote Farbe.
Fichte / Tanne	Nur für Schinken Schwarzwälder Art, ist gesundheitlich bedenklich und sollte nur mäßig verwendet werden. Schwarze Farbe sehr intensives leicht scharfes Raucharoma.
Apfelholz	Feines Raucharoma, sehr wohlwollend rotbraune Farbe
Zwetschgenholz	Feinwürziges Raucharoma, rotbraune Farbe
Eiche	Kräftiges Raucharoma, gelbliche Farbe

Anleitung und Vorbereitung

Warum Kalträuchern

Beim Kalträuchern muss die Rauchttemperatur niedrig sein, sie darf maximal bei 24 Grad liegen, nur so ist gewährleistet, dass das Eiweiß beim Schinkenräuchern und Fleischräuchern nicht gerinnt und in seiner ursprünglichen Form erhalten bleibt.

Beim Kalträuchern wird dem Schinken, Fleisch und der Wurst Wasser entzogen, und der Rauch legt sich auf die äußerste Schicht und macht durch seine Inhaltsstoffe die Wurst und den Speck haltbar und aromatisch.

Beim Kalträuchern ist es wichtig, dass die Umgebungstemperatur möglichst niedrig ist, da zum einem die noch rohen Würste und der Speck oder Schinken dann nicht so leicht verderben. Was aber noch viel gravierender ist, ist die Tatsache, dass das Räuchergut sonst sauer werden kann und die schönen Fleisch und Wurstwaren dadurch geschmacklich verderben würden.

Beim Fleischräuchern müssen Sie darauf achten, dass das Fleisch äußerlich einigermaßen trocken ist. Wenn Sie Fleisch räuchern das nass ist wird es nach dem kalträuchern sauer schmecken und das liegt wohl kaum in Ihrem Interesse. Wenn die Fleischstücke, Schinken oder Würste äußerlich trocken sind können Sie mit dem kalträuchern beginnen.

Hängen Sie sie dazu einfach an Fleischhaken oder an Schnüren, die Sie durch die Schwarte

gebunden haben, in die Räucherammer oder den Räucherofen.

Achten Sie darauf, dass der Rauch gut zwischen dem Räuchergut zirkulieren kann und jede Stelle erreicht.

Beim Schinkenräuchern beachten

Füllen Sie die Räucherlade mit Räuchermehl der gewünschten Holzsorte auf. Je nach Größe der Kammer nehmen Sie beim Kalträuchern dazu 250 g -1000 g.

Wenn Sie eine große Räucherlade haben können Sie das Räuchermehl in Form eines großen U verteilen. So können Sie ganz einfach die für das Kalträuchern sehr lange benötigte Raucheinwirkungszeit verlängern. Es ist möglich das Räuchermehl mit einer Lötlampe zu entzünden, dazu müssen Sie die Flamme so lange punktuell auf das Räuchermehl halten, bis es von selber weiterglüht.

Oder Sie zünden das Räuchermehl in der Räucherlade mit einem glühenden Stück Hartholz oder einem Grillbrikett an.

Pökeln

Jetzt wird es kompliziert. Pökeln ist eine Kunst für sich. Es wird unterschieden in Trocken und Nasspökel. Wenn Sie selbst pökeln, welches Verfahren ihr anwenden, müssen Sie selbst entscheiden. Sie finden diese in Rezeptbüchern oder dem Internet. Wir haben ein einfaches Rezept für das



Nasspökeln gefunden. Es stammt vom „Valentin TV“.

Es ist für 4,5 kg Schinkenfleisch und 5 l Lake angegeben.

450 g Meersalz (altern. Pökelsalz)

4 Knoblauchzehen

3 große Zwiebeln (grob geschnitten)

4 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren (gedrückt)

1 EL Pfefferkörner (gestoßen)

25 g Zucker

5 l Wasser einbringen

4,5 kg Schweineschinkenfleisch

5 bis 7 Tage einlegen und hin und wieder wenden, kühl lagern (4 - 5 C).

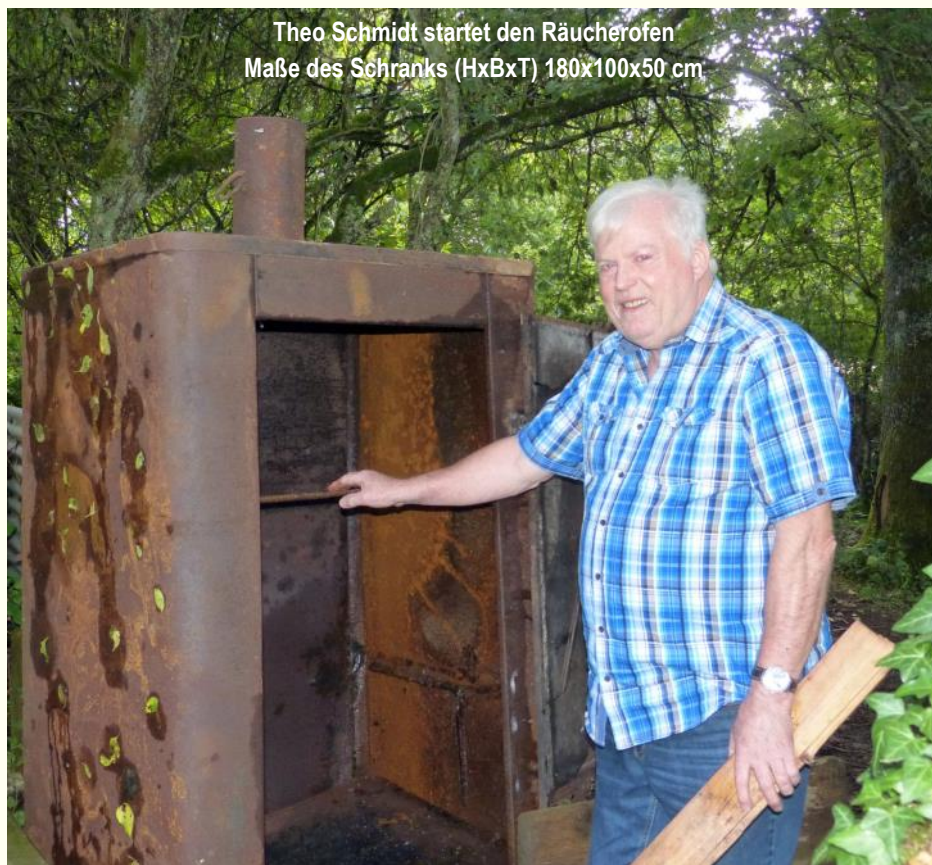
Rächervorgang

Schinken herausnehmen, gut abwaschen und 1 Tag trocknen lassen.

Kalträucherofen anstecken. 5-7 Räuchern,

1 Wochen aushängen lassen

Verzehren.



Theo Schmidt startet den Räucherofen
Maße des Schrankes (HxBxT) 180x100x50 cm

Rezept von Theo Schmidt

Räuchern von Schweinebauchseiten.

Ofen anheizen mit Buchenholz (mit Fichteholz ggf. Wacholderreiser mischen) bis auf Betriebstemperatur, dann Abkühlen und Ofen reinigen. Räuchergut einhängen.

Es können 10 - 15 Seiten, a.) 3 kg, eingehängt werden. Die Bauchseiten wurden vorher gepökelt.

Ofentemperatur auf 50 bis 90 C hochfahren. Offene Flammen vermeiden. Holz immer wieder nachlegen, Garzeit: ca. 2 - 2,5 Std, Abbrand bis 2 Std. über Glut.

Fleisch kann direkt danach verzehrt werden.

„Dazu Backesbrot und einen eigenen Schoppen Apfelwein - was Besseres kann man sich nicht vorstellen.“

Die Apfelseiten

Der Weilburger Apfel Die Hessische Lokalsorte 2016

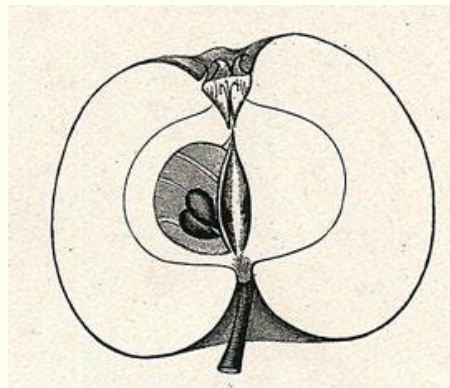
Herkunft und Verbreitung

Der nassauische Arzt und Pomologe Dr. Diel war es, der die Apfelsorte 'Weilburger' zuerst beschrieben hat. Der 'Weilburger' findet sich in seinem Kernobstsorten-Werk von 1799 unter den „Rothen Reinetten“. Diel schreibt: „Ein vortrefflicher kleiner, oder mittelmäßig großer, in die Familie der Borsdorfer gehöriger Apfel ... der durch seine lange Haltbarkeit bei immer gleichbleibendem Geschmack, ohne zu welken, um den Vorzug mit dem Winterborsdorfer streitet.“



Diel scheint die Sorte sehr empfohlen zu haben, insbesondere wegen seiner langen Haltbarkeit und der fast jährlichen und großen Fruchtbarkeit. So verwundert es nicht, wenn Jahre später viele namhafte Pomologen die Sorte in ihren Sortenwerken beschrieben und teilweise sogar abgebildet haben.

Die früheste Abbildung erscheint in „Deutschlands Kernobstsorten“ (Aehrenthal 1833, siehe Titelseite des Faltblatts). Aber auch im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ (Oberdieck 1875), in „Deutschlands Apfelsorten“ (Engelbrecht 1889), und in der „Schwedischen Pomologie“ (Eneroth 1896) sind schöne Abbildungen bzw. Schnittzeichnungen zu finden.



Weilburger (Eggebrecht 1889)

Oberdieck schreibt unter Bezug auf Diel, dass es sich wahrscheinlich um eine deutsche Kernfrucht (Zufallssämling) handelt, die ihren Namen von dem Ort an der Lahn tragen wird, wo er zuerst aufgefunden, oder schon allgemeiner angebaut wurde. Von der einstigen Verbreitung ist heute leider nicht mehr viel übrig geblieben. Die Sorte galt so lange Zeit als verschollen.

Erst 2009 konnte der 'Weilburger' durch einen Suchaufruf des Pomologen-Vereins e.V. in der Lokalpresse wiederentdeckt werden. Dabei hat sich ein einziger Baum in Hünfel-

den als Treffer ergeben. Inzwischen konnten Reiser gewonnen und Bäume gezogen werden. Laut neuesten Untersuchungen handelt es sich wahrscheinlich um einen Abkömmling des echten 'Edelborsdorfer' (Storti, A. et al. 2013)

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Sorte bevorzugt einen fruchtbaren und mäßig feuchten Boden. Windoffene Lagen sind zu empfehlen. Die Frosthärte ist ausreichend. Allgemein kann die Sorte als robust und widerstandsfähig bezeichnet werden. Es sind keine schlechten Eigenschaften bekannt.

Wuchs und Pflege

Die Sorte ist relativ starkwachsend, bildet einen geraden Stamm, sie hat in der Jugend einen pyramidalen Wuchs und bildet hochwachsende Kronen, außerdem ist die Krone gut verzweigt, die Fruchtholzbildung ist gut. Die Jahrestriebe sind lang und dünntriebig. Ein moderater Rückschnitt der Krone fördert die untere Fruchtholzbildung.



Ertrag und Verwendung

Der Baum kommt frühzeitig in den Ertrag, fruchtet regelmäßig und reich. Der Weilburger ist ein wohlschmeckender Tafel- und Wirtschaftsapfel. Berichten zufolge eignet sich die Sorte hervorragend als Dämpfapfel. Dabei werden die Früchte im Ganzen gekocht (gedämpft) und mit Zucker und Zimt bestreut. Die sogenannten „Äbbelscher“ wurden zum Schlachtessen gereicht.

Reife

Der Literatur nach reifen die Äpfel im Dezember und halten sich ohne Qualitätsverlust bis in den Sommer (Juni). Nach heutiger Einschätzung lässt sich die Reife und Haltbarkeit von November bis April angeben (Wintersorte). Die Pflückreife liegt bei Mitte Oktober.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form flachrund, mäßig stielbauchig, Größe klein bis mittelgroß, im Querschnitt unregelmäßig rund, teils mit 3 bis 5 schwach ausgeprägten Kanten.

Schale

Glatt, geschmeidig und etwas glänzend, Grundfarbe hellgelb bis strohgelb werdend, sonnenseits verwaschen hellrot, zahlreiche hellbraune Schalenpunkte, teils auf der Sonnenseite rot umhöft.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, mit flachen Wülsten, die in schwache Kanten übergehen, sortentypische Rostfiguren oder schuppiger Rostanflug, Kelch mittelgroß, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter mäßig lang, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt und Spitzen nach außen gebogen.



Stielseite

Stielgrube mitteltief, relativ weit, leicht wulstig (nicht eben), feinstrahlig bis schuppig be-rostet, Stiel kurz bis mittellang, nicht über den Rand hinausgehend, mitteldick, holzig, braun.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis offen, Kernkammern eng bis mäßig geräumig, Kernhauswände breit ohrenförmig, fast glatt, Gefäßbündellinien flachrund bis zwiebelförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, eiförmig, kurz gespitzt, hell kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Grünlich bis gelblichweiß, mittelfest, feinzellig, später mürbe werdend, saftig, mild gewürzt und aromatisch, schwach säuerlich, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis.



Hrsg. und ©2015:

Pomologen-Verein e.V.
Landesgruppe Hessen,
Text: Steffen Kahl .

Fotos: Ottfried Schreiter / tebina
Steffen Kahl (Frucht),
Martina Adams (Baum)

Taunus präsentiert

Das Gemeindearchiv Hünstetten

von Regina Schmack

Ein Archiv in einem kleinen Taunusdorf – das ist schon etwas Besonderes. Äußerlich betrachtet eher ernüchternd: Etwa 650 laufende Meter Regalböden platzsparender Rollregale, auf denen die beweisbare Geschichte der 10 Hünstettener Ortsteile: Bechtheim, Beuerbach, Görsroth, Kesselbach, Ketterschwalbach, Limbach, Oberlibbach, Strinz-Trinitatis, Wallbach und Walrabenstein zu finden ist, das „Gedächtnis der Gemeinde“.

Seit 2004 versuchten Mitglieder des Historischen Vereins von Hünstetten unter der Mitwirkung von Rudolf Wuschek die Erfüllung dieses Traumes zu realisieren. Er wurde Realität, als man in Görsroth ein neues Dorfgemeinschaftshaus baute und die Räumlichkeiten der Freiwilligen Feuerwehr in der alten Schule von Kesselbach hierdurch zur Verfügung standen. Mit Hilfe einiger Befürworter und helfender Hände konnte das Archiv der Großgemeinde 2008 (im Beisein von Dr. Wilhelm Zilien vom Hessischen Hauptstaatsarchiv Wiesbaden) eröffnet werden.

In den Regalen sind zu finden: Gemeindefinanzrechnungen und – Protokoll Akten, Urkun-



den, Amtsbücher, Schulchroniken, Kirchenakten, Gemarkungs- und Flurkarten, Luftaufnahmen, Fotosammlungen, interessante Funde aus der Umgebung, Kleinmodelle und Gegenstände aus Privatnachlässen.

Die Archivalien werden jetzt in speziellen Archiv-Kartonagen untergebracht, die säureabweisend und schwer entflammbar sind und Schutz vor Staub bieten. Der vorher zur Verfügung stehende Schulspeicher für die Lagerung all der Schätze, den man von 1972 bis 2004 dafür benutzte, war keineswegs geeignet, es regnete rein und es gab Mäuse und Tauben. Da muss gar nicht aus-

geführt werden, wie den Archivaren das Herz blutete.



Als ehrenamtlich Beauftragte der Gemeinde Hünstetten sind Ernst Hensel für die Zeit nach 1972 und Rudolf Wuschek für die ältere Geschichte dieser 10 Ortsteile zuständig. Seit einigen Jahren steht auch Frau Diana Mohr-Weigand unterstützend für die Erstellung einer Findbuch-Datei zur Verfügung, ebenfalls ehrenamtlich. Sie kümmern sich um das Archiv und formulieren ihre Tätigkeit so: „Wir sammeln, werten aus, verstehen und bewahren dies als Vermächtnis für unsere Nachwelt.“ Daher ist ihnen alles lieb, was Einwohner der Gemeinden ihnen anbieten. Da gibt es beispielsweise aus dem Ersten Weltkrieg die hölzerne „Granatnagelspende-Anzeige“, an der man an der Anzahl der eingeschlagenen Nägel die Spendenhäufigkeit ablesen kann.

Zwei Brautkronen von 1910 und 1921 sind zu bestaunen ebenso wie ein Fossilienfund aus Bechtheim oder etwa die um das Jahr 5000 vor Chr. stammenden Tonscherben, die auf einem Acker zutage kamen. Oder drei „Simmern“, runde Holzgefäße, die als Getreidemäße fungierten.

Mitinitiator und Motor all dieser Aktivitäten ist Rudolf Wuschek, ein seit Jahren in diesem Metier wirkender Görsrother, der mit seinen heimatvertriebenen Eltern 1946 in diesen Ort kam. Wuschek interessierte sich schon immer für die Geschichte seiner Heimat und so ist es nicht verwunderlich, dass er bald überall auf Gegebenheiten stieß, bei denen er tiefer gehen wollte. So recherchierte er alles über alte Bräuche der Orte Görsroth und Kesselbach und fand beispielsweise heraus, dass das





Feiern des Johannistestes nur in diesen beiden Dörfern des Kirchspiels Oberauroff mit einem Gelübde nach dem Niedergang von Alt-Kesselbach zusammenhängt.

Der Hobby-Historiker fand auch heraus, wie der Gebückheckengraben früher aussah, nämlich versehen mit einem Durchlass und sogar einem doppelten Grabensystem an dieser Stelle. Inzwischen wurde etwa eine Länge von 200 m rekonstruiert und ist als „Gebück am Bechtheimer Schlag“ zwischen Ohren und Bechtheim zu sehen.

Um die alten Akten, Urkunden und andere Schriftstücke überhaupt lesen zu können, absolvierte Wuschek einige Lesekurse im

Hauptstaatsarchiv Wiesbaden bei Dr. Heineemann. Nun ist er auch in der Lage, die Texte zu transkribieren und zu übersetzen.

Bei so viel Interesse und Engagement ist es kein Wunder, dass der Heimatforscher im Herbst 2014 die Ergebnisse seiner 30jährigen Forschungen in Form einer 550 Seiten starken Chronik herausbrachte: „650 Jahre Görsroth mit Kesselbach“.

Zur Ruhe wird er noch lange nicht kommen, da gibt es noch genug zu bearbeiten. Und die Kinder der Grundschulklassen, die ab und zu ins Gemeindearchiv kommen, wissen auch noch nicht alles über ihre Heimat.

Das Gemeindearchiv befindet sich im Dorfgemeinschaftshaus in der alten Schule bzw. dem ehemaligen Feuerwehrgerätehaus, in Hünstetten-Kesselbach, Talstraße 1.

Geöffnet ist es jeweils am 1. und 3. Mittwoch des Monats von 15.00 – 18.00 Uhr, aber auch zu anderen Zeiten nach telefonischer Vereinbarung.

(Rudolf Wuschek, Tel. 06126-8296)

Das Schwarze Brett



Tag des offenen Dorfes in Oberjosbach

Am Sonntag, 11. September
2016.

Themen übergreifend:
Denkmale gemeinsam
erhalten.

Oberjosbach
die Kirche, das Rathaus.

Start um 14.00 Uhr, in der Kirche.
Abschluss : Gegen 16,00 Uhr,
im Wiegeraum des Rathauses.



Bernhard Meyer (Amt für den ländlichen Raum, Limburg) wird für sein Engagement beim Umbau des Alten Feuerwehrgebäudes, von Gregor Schlögl (1. Vors.) und Philip Martin (2. Vors.) im Namen der Kerbegeellschaft geehrt.

Künstlermarkt in Oberjosbach

Zum dritten Mal werden unterschiedliche Kunsthandwerker (innen) aus Oberjosbach und Umgebung im großen Saal des Gemeinschaftszentrum Oberjosbach die eigene Handwerkskunst vorstellen. Die Bürgerstiftung Oberjosbach hat örtliche als auch überregionale Kunsthandwerker gebeten,

Ihre Schätze aus eigener Handwerkskunst zu präsentieren.

Es erwartet Sie eine bunte Vielfalt aus der hochwertigen und breit gefächerten Handwerkskunst.

Ein kulinarisches Angebot inkl. Kaffee und Kuchen sowie ein Gewinnspiel mit hochwertigen Preisen runden die Veranstaltung ab.

Die Öffnungszeit ist:

Sonntag 18. 09. 2016,
11.00 Uhr – 17.00 Uhr.

Der Eintritt ist frei!

Ihre Bürgerstiftung Oberjosbach



Großes Interesse bei der Einweihung des „Pädelches Weges“ am Börnchen.

Ankündigung

Abschlussveranstaltung
zur Dorferneuerung

15. Okt. 2016, Start: 11.00 Uhr,
Ort: Altes Rathaus - Oberjosbach

Berichte - Ansprachen - Präsentation

Das Abschlussbuch der
„Dorferneuerung Oberjosbach“

Zum Verweile geladen!

Gute Gespräche
Büfett - Getränke

Der Ortsbeirat

Arbeitskreis Dorferneuerung