

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196 - 1996
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr. 26 - Dezember 2005

Aktion Talente oder - geht das Gespenst um?

Für manche Mitmenschen geht das "Gespenst" des demographischen Wandels um und erzeugt Angst und Unsicherheit.

Sicher ist die Lage in unserem Land und Europa, mit sich stark verändernder Zusammensetzung von Jungen und Alten, mit Zukunftsproblemen verbunden, die

auch unseren Ort nicht auslassen werden. Also, was tun?

Aus Angst zittern oder das Beste daraus machen?

Hier und heute möchte ich daher meinen Blick auf uns "junge" Frauen und Männer als Rentner und Pensionäre richten. Bereits heute wird ein hoher Anteil an ehren-

amtlicher, unentgeltlicher Arbeit in Deutschland von den Rentnern und Pensionären geleistet. Entlastet werden dabei knappe öffentliche Kassen, wertvolles Wissen und Können liegt nicht brach und es geschieht ein Stück Solidarität mit den weniger werdenden Jungen.

Für uns in Oberjosbach gilt dies auch. Doch gibt es noch ein großes Feld zu entdecken. Wie wäre es, wenn es gelänge, die "jungen" Rentner und Pensionäre in Oberjosbach mit ihren vielfältigen Kenntnissen, Fähigkeiten und Möglichkeiten zusammenzubringen. Unser Ort könnte sicherlich weiter viel gewinnen.

Die Teilnahme am Landeswettbewerb "Unser Dorf" im September 2005 hat Oberjosbach auf Anhieb auf den 3. Platz in der Bezirkswertung gebracht.

Darüber können wir uns alle nur freuen. Der erreichte Platz, ist vor allem dem großen gemeinschaftlichen Einsatz vieler Oberjosbacher für die Zukunft unseres Ortes zu verdanken.

In dieser Zeitung gibt es einen Abschnitt zum Ausschneiden oder e-mail Adressen und Telefonnummern, über die das Interesse angemeldet werden kann. Und wenn bis Ende Oktober die Meldungen vorliegen, gibt's ein Treffen.

Es wäre ein guter und interessanter Start in das "Oberjosbacher Jahrzehnt 810 - 820" - ab 2006 - an der Aktion "Talente" teilzunehmen.

Frohe Weihnachten
ein gutes neues Jahr

Wünscht der Förderverein
800 Jahre Oberjosbach

Die Einwohner Oberjosbachs

Stand: 01.07.2005

Anzahl gesamt:	2123
Männl.	1059
Weibl.	1064
Ausl. Staatsange.	119
Nationen	26

Häuser und ihre Bewohner

Das Haus Untergasse 8

Von Regina Schmack

Beim Gang durch den alten Kern von Oberjosbach fallen immer wieder und immer mehr alte Fachwerkhäuser ins Auge. Viele sind restauriert. Viele schlafen noch ihren Dornröschenschlaf. Ihre Schönheit liegt im Verborgenen, und es ist ein dorniger Weg, ihnen wieder zu alter Frische zu verhelfen. Dazu werden Verkleidungen und Verputz entfernt. Darunter wird sichtbar, was über eine lange Zeit im Verborgenen lag.

Bei dem Haus in der Untergasse 8 ist das anders. Irgendwie erinnere ich mich dar-

giebelständige Wohnhaus, das vermutlich zu Anfang des 18. Jahrhunderts gebaut wurde, ist der Rest einer ehemaligen Hakenhofreite. Bei dieser Gehöftform schließt sich rechtwinklig eine Scheune an. Zwischen Wohnhaus und Scheuer kann sich noch ein kleiner Stall oder Wirtschaftsgebäude befinden. Viele Oberjosbacher werden sich noch an die Scheuer erinnern, die erst 1985 abgerissen wurde. Frau Waltraud Wagner, die das Haus gehört, erzählt, dass rechts von der Straße aus früher noch eine Remise (Wagen- und Geräteschuppen) stand.

Wer hat das Gehöft gebaut? Es entstand

len nicht in den Dreck gelegt werden mussten und verfaulten. Möglicherweise wurde das Dach zu dieser Zeit auch nicht mehr nur mit Stroh gedeckt. Gut möglich, dass es ein Stroh-Lehmschindeldach besaß oder gar ein Ziegeldach. Beides war besser bei Feuersbrünsten. In Frankfurt versuchte man bereits ab dem 14. Jahrhundert mit dem Strohdachverbot gegen den roten Hahn vorzugehen. Auf dem Land setzte sich dieses Verbot erst im 18. Jahrhundert durch.

Die Fachwerkwände des Hauses in der Untergasse 8 wurden nicht nur schlicht mit Pfosten oder Riegeln errichtet. Gebastete Schweifstreben (Gegenstreben) fallen auf. Ebenso die in den Brüstungsfeldern stehenden Feuerböcke, die auch genast sind. Diese Feuerböcke symbolisieren die göttliche Kraft des Feuers. Gleichzeitig sollen sie den Schutz vor Feuer beschwören. Als weitere Zier sehen wir in dem Eckpfosten einen geschnitzten Stab und bei näherem Hinschauen kann man auch die eingeritzten Schnecken und ein Blumenmotiv entdecken.

Innen wirkt das Haus beengt – aus heutiger Sicht. Pro Etage gibt es ein größeres Zimmer zur Straße hin und zwei kleinere Räume. Einer davon ist die Küche. Eine Toilette gab es auch. Sie befand sich außerhalb des Hauses. Im Dach gibt es einen Speicher. Der Keller ist nur einen Meter hoch. Man kann ihn durch eine Klapptür erreichen. Er war für Vorräte gedacht: Kartoffeln, Äpfel oder Apfelwein. Er besitzt alle Vorteile eines Erdkellers, in dem die Temperaturen gleichbleibend kühl sind.

Das Haus hat einmal der „Birschhannese Dine“ (Christine Ernst) gehört, einer Tante des Vorbesitzers Heinrich Ernst. Sie lebte hier von ihrer kleinen Landwirtschaft. Heinrich Ernst hatte mit seinen Eltern in Wiesbaden gelebt, dort auch geheiratet. Er war als Bankangestellter in Berlin tätig. Wegen der Kriegsunruhen und Bombenangriffe zog sein Vater, der Witwer Peter Ernst, zu seiner Schwester nach Oberjosbach. Er erbaute das Haus nach dem Tod der Schwester. Zum Kriegsende zog Heinrich Ernst mit seiner Frau von Berlin nach Oberjosbach. Hier machte er sich nach dem Krieg als Steuerberater selbstständig.



an, dass es schon immer so aussah. Man hatte das schöne Fachwerk zumindest auf der Straßenseite und zum Hof hin belassen.

In der Untergasse überwiegen kleinere Hoftypen. Größere Höfe sind in der Limburger Straße zu finden. Bei den Fachwerken fast aller Häuser in Oberjosbach sind einfache, gerade Pfosten zu sehen. Bei unserem Objekt aber fällt reich verziertes Fachwerk auf.

In Papieren und Dokumenten ist nicht viel zu finden über das Haus. Aber man kann sich dennoch ein Bild davon machen. Das

etwa ein halbes Jahrhundert nach dem Dreißigjährigen Krieg. Also zu einer Zeit, als das Dorf aus etwa 25 Haushalten mit ca. 180 Bewohnern bestand, als über die Hälfte der Bauern wegen des kargen Bodens einem Nebenerwerb nachgehen musste. (Die Köhlerei wurde nach dem Zuzug von Wallonen zum Ende des 17. Jahrhunderts hier betrieben.)

Der Hof-Erbauer ließ jedenfalls ein drei Fuß hohes (kniehohes) Steinfundament errichten, so, wie es eine Verordnung damals vorschrieb. Der Grund dafür war, dass damit die wertvollen Eichenschwel-

Waltraud Wagner, geborene Steiner, war nach dem Kriegsende mit ihren Eltern aus Falkenau im Sudetenland vertrieben worden. Sie strandeten in der späteren „Ostzone“. 1948 verstarb ihr Vater. Mutter Steiner und ihre 12jährige Tochter blieben mittellos unter fremden Menschen zurück. Daher holte Kurt Götzl seine Schwester und Nichte nach der Währungsreform 1948 über die grüne Grenze nach Oberjosbach zur Oma Götzl. Diese hatte mit ihrem Sohn Kurt bei Fritz und Elisabeth Ungeheuer in der Untergasse 12 eine Kammer zugewiesen bekommen. Die Unterkunft war für vier Personen sehr eng. Besonders schlimm war das Schlafen. Sie hatten nur ein Bett, dazu aufklappbare Feldbetten. Vor allem litt der 1,90 m große Onkel, der nach einer Erkrankung im Militärdienst ein steifes Bein zurückbehalten hatte, darunter, dass er sich nicht richtig ausstrecken konnte.

Der nebenan wohnende und arbeitende Steuerbevollmächtigte und seine Frau waren kinderlos und sie sahen die Not der Vertriebenen. Sie boten der Familie Götzl/Steiner das kleine Zimmer im ersten Stock an. Dort hatte nicht mehr als ein Bett Platz. Aber darin konnte immer einer der Erwachsenen mal gut ausschlafen. So kam Waltraud Wagner öfter in dieses Haus. Das Kind kam dabei auch öfters im Steuerbüro vorbei. Später kam noch eine weitere Wohnmöglichkeit für die Vertriebenenfamilie hinzu. Auf der gegenüber liegenden Straßenseite wohnten in einem kleinen Haus Bruder und Schwester Schauer. Als die Bewohnerin im ersten Stock starb, konnten die Götzls/Steiners ein weiteres Zimmer bewohnen. Waltraud und ihre Mutter schliefen nun in diesem

Zimmer, bei Ungeheuer schlief und kochte die Großmutter. Als später der unten wohnende Johann Schauer starb, konnten alle drei Frauen in diesem Haus schlafen. Der Onkel lebte inzwischen nicht mehr hier. So hatte die Familie eine Wohnung, verteilt auf drei Nachbarhäuser. Inzwi-

men mit „Herrn Ernst“, wie sie ihn immer genannt hatte. Sie machte dort den Haushalt und arbeitete im Büro. Frau Ernst verstarb nach fünf Jahren und nun wurde Herr Ernst, der inzwischen auch krank war, mit versorgt. Waltraud Wagner pflegte ihn bis zu seinem Tod. Sie gehörte zu



schen war Waltraud dabei, eine Lehre beim Steuerbevollmächtigten Ernst zu machen. 1954 wurde sie zur „Gehilfin in wirtschafts- und steuerberatenden Berufen“, es war die erste Prüfung in diesem Beruf in Hessen. Waltraud arbeitete bei Heinrich Ernst, auch noch, nachdem sie 1960 geheiratet hatte und in ihrem neuen Haus am Ortsrand lebte. Als kurz darauf Frau Ernst nach einem Schlaganfall ein Pflegefall war, pflegte sie die Frau zusam-

den Ernsts wie eine Tochter, trotzdem siezte sie die Eheleute. Heinrich Ernst vererbt ihr das Haus.

Und heute? Seit etwa zehn Jahren lebt die Tochter der Wagners mit ihrer Familie in dem Haus. Sie hatte als Kind immer davon geträumt, darin zu wohnen. Liebenvoll bringen sie auch von innen wieder die Schönheiten des Fachwerks zu Geltung. Das kleine Zimmer, in das nur ein Bett passte, ist heute ein geräumiges Bad. Trotz des Anbaus, der in den 1960er Jahren an das alte Haus gesetzt wurde und je Stockwerk einen Raum mehr brachte, war es für eine vierköpfige Familie zu klein. Gerade haben sie einen Erweiterungsbau angefügt, der - ähnlich wie früher die Scheuer - rechtwinklig anschließt. Der Anbau ergänzt den Fachwerkbau unauffällig, passt sich in Fenstergröße, dem Dach und in seinen Proportionen an.



Gussbäjer Backes Termine

Termine	Regelverkauf	Freier Verkauf
06.01.06	x	
03.02.06	x	
03.03.06	x	
31.03.06	x	

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Redaktion: Wulf Schneider

Jagdzeiten im Taunus

Stand: März 2004

Hirsche:	01. 08. - 31. 01.
Alttiere:	01. 08. - 31. 01.
Kälber:	01. 08. - 31. 01.
Schmalspießer:	01. 07. - 31. 01.
Rehbock:	01. 05. - 15. 10.
Schmalreh:	01. 05. - 31. 01
Ricken + Kitze:	01. 09. - 31. 01.
Wildschweine:	ganzjährig
Keiler:	16. 06. - 31. 01.
Bache:	16. 06. - 31. 01.
Feldhasen:	01. 10. - 31. 12.
Wildkaninchen:	ganzjährig
Rebhühner:	16. 09. - 31. 10.
Fasanhähne:	01. 10. - 15. 01.

Preise von Wildfleisch

Stand: Hessenforst Dez. 2003

Die Preise sind abhängig vom Gesamtgewicht und Alter des Stückes und zzgl. MwSt. und betragen für:

Wildart Preise in Euro pro kg
zzgl. MwSt. 9%

Rotwild	5,50 - 6,00 €, 50 kg
Rehwild	4,50 - 7,00 €, 12 kg
Schwarzwild	4,00 - 6,00 €, 25 kg

Der Braten aus dem Wald

Wild am eigenen Herd zubereitet ist heutzutage immer noch eine Besonderheit. Das war schon mal anders. Wenn der Oberjosbacher vor 150 Jahren sein Gewehr aus dem Schrank holte, wollte er den Bräter mit Wildfleisch füllen. Das war eine gewöhnliche Sache für den Bauernhaushalt von damals. Heute ist dies anders.

Das Gewehr wurde dem Fachmann übertragen, dem Jäger mit Lizenz oder dem Forstbeamten. Diese sind verantwortlich, dass der Abschussplan erfüllt wird. Sie müssen darauf achten, dass es nicht ausstirbt, weil zu viel Wild erlegt wurde. Es darf auch nicht zu wenig geschossen werden um Wildschäden zu vermeiden.

Was ist eigentlich so besonders an Wildbrett. Wahrscheinlich der Geschmack, der an Beeren und Pilzen erinnert. Aber in Wirklichkeit ist es der Wert der Ernährung, was es ausmacht.

Das Wild ernährt sich vornehmlich von Kräutern, Gräsern, Früchten, Trieben und Knospen aus Wald und Feld, also eine „natürliche“ Ernährung. Wie man beobachtet, greift auch hier der Mensch ein: Wildfütterungen werden angelegt. Was da verfüttert wird, ist eine Frage an die Heger und Pfleger. Erinnert man sich an das Fleisch aus dem Supermarkt, das unter Zugabe von Hormonen, künstlich hergestelltem und chemisch erzeugtem Tierfutter gemästet sein kann, so ist Wild als Nahrung eine außergewöhnlich gesunde Bereicherung des Speisezettels bei bezahlbarer Qualität.

Typisches Beispiel der BSE-Skandal: Jahrzehnte lang wurden Tierreste (Kadaver) chemisch behandelt und verarbeitet, dann an Haustiere verfüttert. Dabei übertragen sie die schlimmsten Krankheiten, die auch den Menschen befallen können.

Beim Wild ist die natürliche Ernährung geblieben. Das Fleisch von Wild ist dadurch aromatischer. Es hat fast kein Fett, hat einen hohen Anteil an Mineralstoffen, sowie Eiweißen und lässt sich leicht verdauen.

Wenn man Wild gern essen möchte, wo kann man es beziehen? Ja, man kann den örtlichen Jagdpächter fragen. Diese sind bei der Gemeinde registriert. Aber auch bei „Hessenforst“ im Forstamt Chausseehaus kann man das ganze Jahr Wildfleischprodukte kaufen. Öffnungszeiten sind im Internet unter www.hessenforst.de, od. Tel: 0611 53280-0 zu finden. Bleiben einige Tipps für Wildbraten-Esser auf diesen 2 Seiten.

Der Tipp

Rehwild

Rehwildfleisch ist und aromatisch von feiner Struktur. Deshalb gehört es zu den beliebtesten Wildbrettarten. Rehwild wird

in der Regel nicht gebeizt, sondern nur in ein Essigtuch gewickelt. Die Beize trocknet das Fleisch aus und nimmt ihm somit den typischen Geschmack. Zum Würzen nimmt man in der Regel frische Kräuter, wie Thymian, Majoran, Wacholder, Salbei, Rosmarin. Zitrone oder Wein (Apfelwein) sind zur Verfeinerung gut geeignet. Mit Pfeffer, Paprika und Kümmel sehr vorsichtig umgehen, sie nehmen dem Fleisch den Charakter. Es soll nicht so lange gebraten, gekocht oder gedämpft werden, weil es schnell austrocknet.



Der Tipp**Suppen**

Suppen aus Wildbrett findet man nicht so häufig in den Speisekarten der Gastronomie. Doch gibt es sehr schmackhafte Suppen aus Federvögeln. Das sind Fasane, Rebhühner, Tauben, Enten, Gänse, Wachteln, Schnepfen usw. Hier sind die Grundrezepte ähnlich wie bei der Zubereitung von Hühnerbrühe. Man verwendet dazu ältere zähe Tiere, die zum normalen Verzehr nicht mehr so gut geeignet sind: Der Geschmack wird verbessert durch.

- ◆ eine Knochenbrühe bereiten
- ◆ statt Wasser mit Bouillon auffüllen
- ◆ Grundstoffe (Fleisch, Suppengrün, usw.) vor dem Kochen in Fett dünsten
- ◆ Einbrennen erhöhen den Geschmack
- ◆ Gartengewürze vor dem Servieren zugeben

Der Tipp**Hirsch und Damwild**

Die jüngeren Tiere sind geschmacklich mit den Rehen zu vergleichen. Ältere Tiere haben einen stärkeren Geschmack und müssen deshalb entsprechend abgehandelt werden. Die besten Teile sind der Rücken auch Ziemer genannt und die Keulen (Schlegel). Man kann es wie Ochsenfleisch zubereiten, also ohne die Wildgewürze. Wird aber seltener verwendet. Doch klassisch werden

Der Tipp**Schrotkugeln**

Achtung, beim Verzehr von Hasen und Wildgeflügel. Es können noch Schrotkugeln im Fleisch stecken. Diese werden in der Regel mit Schrot geschossen. Nicht alle Kugeln können beim Zubereiten erkannt und entfernt werden.

Der Tipp**Schwarzwild, Wildschwein**

Wildschweinfleisch ist vielseitig verwend-



bar und besitzt einen typischen Eigengeschmack. Ist der Eigengeruch merklich dominierend sollte das Fleisch entspre-

chend gebeizt werden. Im Herbst schmeckt es am besten, weil die frische Mast auch den Geschmack des Fleisches beeinflusst. Das Fleisch von Keilern ist während der Brunftzeit ungeeignet. Der Rücken und die Schulterkeulen werden zum Braten verwendet. Der Rest wird zu Gulasch oder Ragouts verarbeitet. Zum Verfeinern sind alle Gewürzarten erlaubt. Zu den klassischen Küchengewürzen, wie Majoran, Thymian, usw. kommen hier auch Essig, Lorbeerblatt, Nelken, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Worcestersauce oder Tabasco zum Einsatz.

Der Tipp**Feldhase**

(wenn er auch im Wald erlegt wurde)



auch hier die Gewürze die ganze Palette der Küchengewürze, wie Majoran, Rosmarin und Thymian verwendet. Im Besonderen können Knoblauch, Wacholderbeeren, Senfkörner, Schalotten, Balsamico-Essig, Rotwein, oder fruchtiger Apfelwein den Sud helfen zu verbessern. Zum Hirsch passen alle Wintergemüse gut.

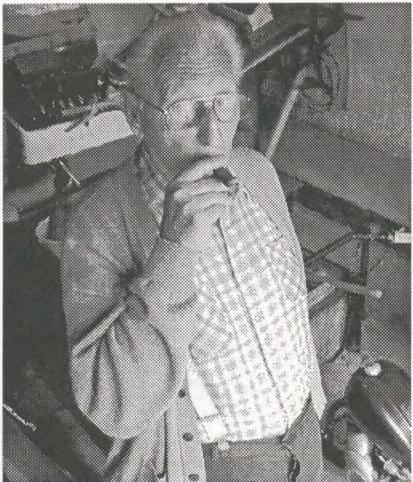


Am schmackhaftesten und am besten für die Küche sind die Jungen und Mittelhasen geeignet. Das Fleisch von alten Rammeln ist oft sehr zäh. Hasenfleisch hat einen typischen Eigengeschmack. Zum Würzen sind die klassischen Küchengewürze geeignet, doch auch Rotwein, Pfefferkörner, Kräuter der Provence, Obstessig, Sanddornmark u.a. sind erlaubt. Zur Alterserkennung eines Hasen bedarf es der Erfahrung. Beispiel: Bei Junghasen müssen sich die Löffel leicht einreißen lassen. Die Zähne geben Aufschluss über das Alter des Tieres. Je dunkler der Zahn, je älter das Tier. Hasenkeulen sowie Hasenpfeffer sind die Standard-Gerichte bei der Zubereitung von Wildhasen.

Oberjosbachs letzter Totengräber

von Regina Schmack

Als ich zu Herrn Lemmler kam, war ich gar nicht mehr sicher, ob ich ihn noch wieder erkennen würde. Ich hatte ihn als Kind so oft gesehen. Zu Heinz Lemmler gehörte damals immer eine dicke Zigarette, die er im Mundwinkel hatte. Und ein Gefährt mit drei Rädern. Jetzt stehe ich im Hof von Heinz Lemmler: Die Zigarette zündet er sich immer noch an. Aber er raucht nur noch draußen. Das Dreirad, ein Görcke-Moped mit Sachsmotor, steht neben dem großen Schuppen im Hof.



Es war das erste Moped in Oberjosbach. Er hat es vor 50 Jahren nagelneu in Eppstein gekauft, nagelneu. Heinz Lemmler fährt damit immer noch auf sein Grundstück, transportiert damit die Acker-Fräse oder zwei, drei Zentner Kartoffeln. Oder was so ansteht.

Hart und schweißtreibend war sie schon, die Arbeit als Totengräber. Oft war der Boden felsig hart, im Winter gefroren. Und oft war der Zeitdruck groß. Heinz Lemmler ist der letzte Totengräber von Oberjosbach.

Er arbeitete noch von Hand. Nicht lange, nachdem Gusbach dann zu Niedernhausen kam (das war 1977) machte Heinz Lemmler Schluss mit seinem Nebenerwerb auf dem Friedhof. "Das hat mir mit denen auf dem Niedernhausener Rathaus nicht mehr gepasst", sagt er. Früher ging er aufs Gussbacher Rathaus, was praktisch

nebenan von seinem Haus in der Alt-Hofstraße lag.

Dort wohnt er mit Lucie, seiner Frau. Auf dem Gusbacher Rathaus machte Herr Prüfer, der Kassenwart, die Schatulle auf und Heinz Lemmler bekam 60 Mark auf die Hand für ein ausgehobenes Grab. Im Rathaus Niedernhausen sagten sie, er kriege jetzt einen Scheck. Aber dann war nicht klar, wer für seinen Scheck zuständig war.

Im Sommer ist kaum jemand gestorben, sagt Heinz Lemmler. Oft wochenlang nichts zu tun. Aber im Herbst und im Frühjahr kam er oft mit der Arbeit kaum nach. Manchmal waren es zwei, drei Gräber pro Woche, die er auszuheben hatte.

Heinz Lemmler ist ein Gusbächer, obwohl er 1935 in Köln geboren wurde. In Köln wuchs er auch auf, aber auch in Oberjosbach. Schon vor dem Krieg war er in den warmen Monaten nach Gusbach zur Tante seiner Mutter gekommen. Das war Paula Schreiber, die in der "Frankfurter" Straße wohnte, wie Heinz Lemmler noch heute zur Niederjosbacher Straße sagt. In den kalten Monaten ging er nach Köln zurück. Die Schule besuchte er hier und dort.

Nachdem sein Zuhause in Köln nach einem Bombenangriff in Flammen aufgegangen war, kam Heinz Lemmler mit seiner Familie ganz nach Gusbach, wo er bald den Einmarsch der Amerikaner erlebte. Nach der Schulzeit musste der junge Heinz Geld verdienen. In einem Vockenhauser Baugeschäft fing er als Hilfsarbeiter



ter und brachte es bald zum Maurer. Aber Heinz, groß, kräftig und voller Energie, sah sich - trotz seiner 48-Stunden-Woche bei schwerer Arbeit - nach einem Nebenerwerb um. Aushilfsweise hob er nach Feierabend in Ehlhalten Gräber aus.

Als der damalige Oberjosbacher Totengräber Johann Schauer verstarb, sprang Heinz Lemmler ein, als Totengräber für Oberjosbach, Niedernhausen, Königshofen und Ehlhalten. Das war Anfang der 1950er Jahre. Nach wenigen Jahren konnte er sich ein Auto leisten, einen Straßenfloh - eine BMW Isetta.

Wenn jemand verstorben war, informierte ihn die Gemeinde telefonisch in seiner Firma. Dann wusste er, was nach Feierabend auf ihn zukam: Wenn alles gut verlief, waren es drei Stunden, es konnten aber auch sechs oder sieben werden, je nach dem Boden, auf den er stieß. Manches Mal dauerte die Grabarbeit bis in die Dunkelheit. Dafür hatte Lemmler zwei Petroleum-Stalllaternen. Eine stand oben, die andere unten. Das Licht war schummrig, aber es reichte gerade so. Später stellte die Gemeinde ihm ein Stromaggregat mit gutem Strahler zur Verfügung.

Wenn die Zeit zu knapp war, halfen manchmal Heinz Schreiber oder Heinrich Kleber. Zum Zuschaufeln des Grabs kam er am Tag des Begräbnisses nach seinem Feierabend. Er versuchte immer etwas früher auf den Friedhof zu kommen, um den Toten bald ihre Ruhe zu verschaffen.

Die Grabgröße war durch die Sargmaße vorgegeben, und die Tiefe (1,60 m) konnte der Totengräber an sich selber messen: Er musste bis zu den Schultern im Grab stehen. Eigentlich passte es immer.

Nur einmal nicht. Da hatte der Schreiner einen Sarg in Übergröße anfertigen müssen - aber niemand hatte es Heinz Lemmler gesagt. Als er an diesem Abend das Grab wieder schließen wollte, erschrak er: Der Sarg stand noch oben auf den Kanthölzern. Drei Männer waren nötig, damit dieser Tote unter die Erde kam.

Das Handwerkszeug des Totengräbers - die Schippe, die Grabschuppe (Spaten) und der Pickel - waren in einem Nebengebäude der alten Trauerhalle untergebracht. Dort stand auch der von Pferden gezogene Leichenwagen. Anfangs hatte Heinz Lemmler die Gruben nicht gesi-

chert. Und dann passierte es schon manchmal, dass die Erde nachrutschte, vor allem wenn das ausgegrabene Erdreich wegen eng daneben liegender Nachbargräber sehr hoch aufgetürmt war. Wenn er dann schon recht weit unten war, versuchte er "im Galopp" aus der Grube zu gelangen. Zum Glück ist ihm in den fast 30 Jahren nichts passiert!

Problem. Damals wurde sie noch nicht weggefahren. Die übrige Erde häufte Heinz Lemmler auf den Grabstätten zu kleinen Hügeln auf. Wenn jemand das nicht wollte, musste er selbst für das Wegbringen sorgen.

Und wie war es im strengen Winter, wenn der Boden gefroren war? Dann nahm Herr Lemmler Eisenkeile vom Holzspalten und



Mit der Zeit wurde er vorsichtiger und stützte nach den ersten 50 cm das erste Mal mit Bohlen ab. Dann wurde nach und nach das Grab nach unten eingeschalt. Überraupt war die ausgegrabene Erde ein

den Vorschlaghammer mit. Damit kam er Stück für Stück durch den gefrorenen Boden, weiter unten konnte er dann mit Pickel und Grabschaufel weiter arbeiten.



Verleihung der Siegerurkunden in Hergeshausen bei Darmstadt
Wir sind dabei (M. Racky, 3. v. l.)

Das Schwarze Brett

Gussbacher Terminkalender 2006

Vereine + Oberjosbach

Datum	Veranstalter	Veranstaltung
07.08. 01 2006		Sternsinger unterwegs
14.01.2006	KGV	Kerbe - Helfer - Danke - Treff
22.01.2006	TGO	Winterwanderung TGO
10.02.2005	FFW	Mitgliederversammlung
11.02.2006	FV 800 JO	Baumschnittkurs
25.02.2006	TFO	Kappensitzung, GMZ-OJB
26.02.2006	FFW	Kindermaskenball
01.03.2006	CDU	Fischessen GMZ-OJB
05.03.2006	IG Fluglärm	Hutzelfeuer (Fluglärm)
24.03.2006	VRO	Aktion Saubere Flur
26.03.2006		Kommunalwahl
30.03.2006	FV 800 JO	Brunnen sprudelt
31.03.2006	FV 800 JO	Apfelweinprobe „Altes Rathaus“
07.04.2006	TFO	Jahreshauptversammlung
05.05.2006	Spielmannszug	Mitgliederversammlung
13. od. 20.05.2006	TFO	Kleinkunst
14.05.2006	CDU	Geotag
18.06.2006	Pfarrfest	Frohleichnam
01.– 02.07.2006	25 Jahre Jugendffw.	Oberjosbach
09.07.2006	Spielmannszug	Musikfest
16.07.2006	TGO	Spiel, Sport, Spaß
22.07.2006	Kunne feiert 60.	Turnhalle Jahnstr.
10.09.2006	FV 800 JO	Tag des offenen Dorfes
30.09.2006	BUND/F800 JO	Kelterfest
05.09.2006	F 800 OJB	Tag des offenen Dorfes
08.10.-10.10.2004	KGV	Kerb in Oberjosbach
28.10.2006	Vf.H.u.K.	Musik am Kamin
11.11.2006	PGR/Kiga	Martinszug
11.11.2006	TFO	Theater
18.11.2004	TFO	Theater
19.11.2004	TFO	Theater
19.11.2006		Volkstrauertag, Gedenkstunde
03.12.2006	CDU	Adventstreffen
17.12.2006	VRO	Weihnachtsmarkt Rathaus

Obstbaumkartierung in Oberjosbach erste Überraschung

Steffen Kahl, Pomologe und Mitarbeiter des Naturschutzzentrums Wetzlar sprach bei einer Veranstaltung des Fördervereines, 800 Jahre Oberjosbach, über die Möglichkeiten, alte Obstsorten zu entdecken und diese dann weiter zu veredeln und an die nächsten Generationen zu übertragen, sei die Arbeit Wert. Ca. 3000 Obstbäume müssen gesichtet und bewertet, Standort und Sorten be-

Ferien + Märkte + Verschiedenes

10.04. - 21.04.2006	Osterferien	
17.07. - 25.08.2006	Sommerferien	
16.10. - 27.10.2006	Herbstferien	
23.12. - 12.01.2007	Winterferien	
02.-04.06. 2006	Weinmarkt	Niedernhausen
03.-04. 06. 2006	Oldtimertreff	Oberseelbach
08.06.2006	Alteburger Markt I	Heftrich
09.06. - 09.07.2006	Fußballweltmeisterschaft	
26.05. - 04.06.2006	Hessentag	Hess. Lichtenau
27.07.2006	Alteburger Markt II	Heftrich
24.08.2006	Alteburger Markt III	Heftrich
03. - 06.10. 2006	Hochheimer Markt	Hochheim

stimmt, den Zustand erfasst und in einer Datei gespeichert werden. Vorteil ist, dass alle von dieser Arbeit profitieren.

Es ermöglicht dem Eigentümer einer Streuobstfläche sich über Zustand, Sorte, Wertigkeit einer Anlage zu informieren, um Maßnahmen zur Erhaltung des Baumstücks zu ergreifen. Auch der Naturschutz profitierte davon, sollten regional angepasste Sorten gefunden werden, so hilft das den Sortenbestand zu erhalten. Zum Beispiel, durch Einkreuzung in vorhandene Bestände.

Das Projekt wurde 2005 begonnen und sollte spätestens 2008 abgeschlossen sein.

Die Finanzierung wird von öffentlichen und privaten Sponsoren gesichert. Am Ende des Projektes ist ein Oberjosbacher Apfelbuch



Brauner Matapfel

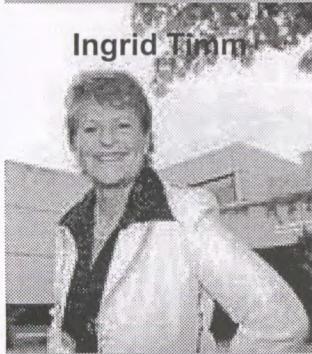
geplant und Informationsstafeln zum Thema Streuobst, Apfel, Sorte, Wertigkeit sollten auch aufgestellt werden.

Der Braune Matapfel, einer der ältesten Apfelsorten in Deutschland, wurde erstmals 1653 beschrieben, ist vom Aussterben bedroht. Doch in Oberjosbach eine ganz gewöhnlicher Matapfel und steht in manchem Garten und in den Streuobstwiesen der Gemarkung.

Hallo Nachbar

Die Lehrerin des Jahres 2005

Ingrid Timm



Die Schüler in Deutschland haben sie unter 100.000 Lehrern gefunden und Bundespräsident Horst Köhler sie ausgezeichnet, **die Lehrerin des Jahres 2005**. Sie heißt Ingrid Timm und wohnt in Oberjosbach, unterrichtet in der Kellerskopfschule in Naurod, Englisch, Politik und Wirtschaft. Sie stammt aus Norddeutschland und zog vor 40 Jahren als Jugendliche, mit ihren Eltern nach Oberjosbach. Der Preis wurde ihr im Mai verliehen.

Kommentar eines ihrer ehemaligen Schüler: „Das gönn ich ihr von Herzen, die ist wirklich Klasse!“

Auch wir vom ODZ-Team gratulieren auf das herzlichste zu dieser außergewöhnlichen Auszeichnung.

OBERJOSBACHER GOLDMÜNZE

GOLDANTEIL: AU 585
GRÖSSE: D = 25 MM
GOLDGEWICHT: 15 GR

LIMITIERTE AUFLAGE,
RANDNUMMERIERT
ZERTIFIKAT
SCHMUCKETUI

184,- EURO/ST.
Erhältlich bei C. Meurer 06127 5161

Theodor-Wolf-Preis 2004

„Hallo Thomas, wo fährst du heute mit deinem Motorrad hin.“ Eingepackt in seine Montur winkt er dir lässig zu. So kennen wir Thomas Delikat.

Thomas Delikat wohnt seit 1990 in Oberjosbach und ist verheiratet mit unserem ODZ Team-Mitglied Regina Schmack. Er ist Journalist von Beruf und erhielt 2004 den renommiertesten Preis für guten Journalismus in Deutschland. Man vergleicht den Wert des Preises mit Pulitzer-Preis der USA.

Die „Welt“ schreibt: „Der Theodor-Wolf-Preis zählt zu den renommiertesten Trophäen die die Zeitungsbranche seit mehr als 40 Jahren vergeben hat.“ Der Preis wird jährlich für herausragenden Zeitungsjournalismus durch den Bundesverband Deutscher Zeitungsverleger verliehen.“

Theodor Wolf war Chefredakteur der Berliner Tagesblatts, floh 1933 vor den Nazis, wurde aus dem französischen Exil ausgeliefert, starb 1943 im jüdischen Krankenhaus in Berlin.

Der Preisträgertext „Daddy, I love you!“ schildert die tragische Geschichte zweier Jungen in Israel. Der Eine fährt mit dem Bus, der Andere sprengt sich und alles in dem Bus in die Luft. Er besuchte dort beide Familien und berichtete darüber. Der Preisträgertext wurde aus 359 Einsendungen ausgesucht.

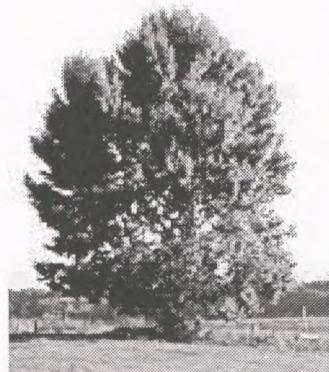
Das ODZ-Team schießt sich den vielen Gratulanten zu diesem Preis an und wünscht ihm viele gute Stories für die Zukunft.



Wer den Report nachlesen möchte, kann im Internet folgende die Adresse aufrufen.

www.welt.data/2003/09/19/170568.html

Der Baum des Jahres 2006 ist die Schwarzpappel



Baumschnittkurs

Erziehungsschnitt für den jungen Apfelbaum, dass es ein prächtiger Kerl wird. Dies ist das Thema des Baumschnittkurses am,

11.02.2006, 09.00 Uhr, Gemeinschaftszentrum Oberjosbach. Dauer ca. 4. Std.
Anmeldung:
06127 967466
06127 2852

Apfelweinprobe 2006

Die geführte Apfelweinprobe findet am 31. März 2006, 19.00 Uhr, statt. Verkostet werden Apfelweine und Brände aus den Jahren 2004 und 2005. Für Verköstigung ist gesorgt. Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung. Wegen des großen Zuspruchs werden die wenigen freien Plätze in der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Tel: 06127 967466
Fax: 06127 967465
E-Mail: wulf.schneider@t-online.de

Gussbäjer Spruch

„Wenn de Gaul de Hafer frisst
den er verdient Rot,
wird er faul!“

Draußen beobachtet

Luftindikator Flechte

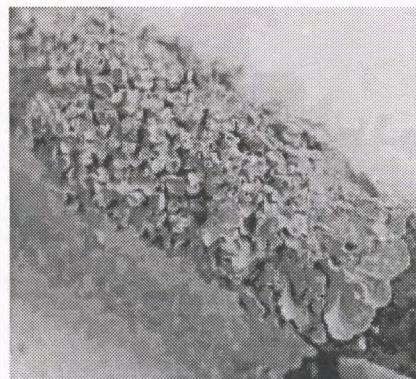
Gute (schadstoffarme) Luft bildet viele Flechten aus. Deshalb bedeutet:

Viele Flechten - gesunde Luft. Einfach zu erkennen, an Bäumen und Mauern, ohne Hochkomplizierte Messgeräte in Anspruch nehmen zu müssen.

Die Flechten sind keine Schmarotzer. Eine Besiedlung durch Flechten ist für Pflanzen unschädlich, da die Flechte nur an der Pflanze haftet, aber nicht in diese eindringt. Benötigtes Wasser und Nährstoffe entnehmen Flechten der Luft. Flechten sind sehr empfindlich gegenüber Luftschaudstoffen. Aufgrund der sich wieder verbesserten Luftqualität sind sie daher in den letzten Jahren wieder häufiger anzutreffen. Da sie eine hohe Luftfeuchte bevorzugen, sind sie meist verstärkt in schattigen Lagen oder der Son-

nenabgewandten bzw. Regenzugewandten Seite von Ästen und Stämmen zu finden. Einige Flechten bevorzugen aber auch sonnige, trockene Lagen. Außerdem haben die Oberflächenstruktur und der pH-Wert der Borke Einfluß darauf, ob eine Flechte eine Pflanze besiedeln kann. Deshalb sind bestimmte Flechtenarten an ganz bestimmte Pflanzenarten gebunden

caperata. Im niederländischen Sprachraum heißt sie „Bosschildmos“, worin ihr Lebensraum und ihre Form zum Ausdruck kommen: Sie besiedelt vornehmlich die Borke von Laubbäumen, kann aber auch an moosüberzogenen Felsblöcken gefunden werden



Flechte des Jahres 2006 „Caperatflechte“

Die Bezeichnung Caperat- oder Runzelflechte geht auf Carl von Linné zurück, der ihr vor 250 Jahren den Namen *Lichen caperatus* gab und der die leicht erkennbare Blattflechte wohl aufgrund ihrer runzigen Oberfläche so benannte. Ihr wissenschaftlicher Name lautet heute *Flavoparmelia*

Vogel des Jahres 2006

Der Kleiber

Der Kleiber steht stellvertretend für einen Lebensraum, für den wir in Deutschland und Mitteleuropa besondere Verantwortung tragen: die Rotbuchen- und Eichenwälder. Er ist die Stimme des Waldes und kündigt den Frühling an, selbst wenn er den Beginn oft weit vorverlegt. Er läuft kopfüber den Baumstamm herunter und zeigt uns, dass der Wald lebt, lange bevor die ersten Blätter sprühen.

Name und Verwandtschaft

Der Kleiber (*Sitta europaea*) ist der einzige heimische Vertreter der Familie der Kleiber (*Sittidae*). Sein deutscher Name

beschreibt die „handwerkliche“ Fähigkeit des Vogels, den Eingang der Bruthöhle durch „Kleibern“ (Kleben) von Lehmkügelchen zu verkleinern.

Nahrung

Kleiber leben von Insekten, Spinnen und Samen. Jungvögel werden häufig mit Raupen gefüttert. Auch im Winterhalbjahr ernähren sich von versteckten Spinnen und Insekten, nehmen aber hauptsächlich Baumsamen, wie Bucheckern und Haselnüsse, zu sich, wenn diese ausreichend zur Verfügung stehen. Durch kräftiges Hämmern mit dem Schnabel werden diese geöffnet, so dass man manchmal glaubt, ein Specht sei in der Nähe.

Lebensraum

Der Kleiber bewohnt in erster Linie höhlenreiche Altholzbestände und bevorzugt strukturreiche, lichte Laub- und Laubmischwälder mit Bäumen, deren Rinde rau ist. Oft genügt schon ein kleiner Altholzbestand, der einen ausreichenden Vorrat an geeigneten Samen für die Ernährung im Winter bietet. In Wäldern werden strukturierte, lichte Bestände mit grobporiger Rinde bevorzugt. Aber auch Feldgehölze, die nicht zu isoliert stehen, Baumhecken, Alleen, Parkanlagen, große Gärten und Obstgärten können besiedelt werden.

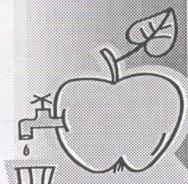
Gefährdung

Der Kleiberbestand ist weitgehend stabil

und bislang findet man den Singvogel auch nicht auf der „Roten Liste der gefährdeten Tiere“. Allerdings drohen seinem Lebensraum - dem Wald - Gefahren durch ökonomische Zwänge der Forstwirtschaft.

Apfelbaumpfanzaktion 2006

Der Förderverein 800-Jahre Oberjosbach organisiert wieder im Herbst 2006 eine Apfelbaumpfanzaktion zur Nachhaltung der Streuobstbestände. Unterstützt werden Kelterobstsorten, Hochstamm.



Sie werden finanziert aus Ausgleichmaßnahmen und sind kostenfrei für die Interessenten. Voraussetzung ist die Pflegeerklärung. Der Eigentümer einer landwirtschaftlichen Fläche verpflichtet sich, den Baum zu pflegen.

Anmeldungen sollen bis August 2006 registriert sein. Die Pflanzung findet im Herbst 2006 statt.

Mehr Information bei:

Wulf Schneider, (FV 800 JJB)
Tel: 06127 967466,
Fax: 06127 967465,
E-Mail: wulf.schneider@t-online.de



Erinnerungen an Oberjosbach

Holland mein zweites Zuhause

von Winfried Reichel

Ich bin geboren am 25.8.1945 in Oberjosbach, damals unter der Adresse, Hauptstraße 35, heute Limburger Str. xx. Die Bewohner vom alten Ortskern kennen mich noch alle, aber die neu „Hinzugezogenen“ weniger. Eine Mitglied meiner Familie kennt das ganze Land, nämlich den „Künstler Kunne“!

Als ich in Oberjosbach wohnte erlernte ich den Beruf des Drehers. Ein halbes Jahr nach der Ausbildung habe ich zur Abwechslung andere Berufe ausgetestet. Dies waren z.B. Maschinenschlosser, Schweißer, Fahrverkäufer



(Hertawurst), Kontrolleur (Olympia Büromaschinen), Spengler und Installateur.

Nach einem schwereren Autounfall bei Naurod musste ich ca. 13 Monate im Krankenhaus verbringen. Danach musste ich mir eine Tätigkeit als Nähmaschinenmonteur suchen.

Meine Kollegen sagten zu mir, dass es für mich langsam Zeit wird Abstand von den Discofreundinnen zu nehmen. Das Beste wäre dann ein Urlaub in Mallorca zu machen.

Dort angekommen fiel mir in einer Diskothek eine hübsches Mädchen auf. Sie war Holländerin. Auf mich machte sie einen großen Eindruck. Ich bat sie am anderen Tag zu einer Verabredung an den Strand zu kommen. Sie kam und wir verliebten uns ineinander, an ihrem letzten Urlaubstag. Nach dem Abschied am nächsten Tag merkte ich, dass ich nicht mehr „der Alte“ war. Ich hatte keine Lust mehr auf andere Mädchen. Ich kaufte mir ein Holländisches Wörterbuch und schrieb meinen ersten Brief nach Holland in der holländischen Sprache.

Wir trafen uns an Feiertagen oder in der Urlaubszeit bis zu dem Zeitpunkt, als sie zu mir nach Oberjosbach zog, weil sie ein Kind erwartete.

Eigentlich dachte ich, meine Frau zieht mit mir nach Oberjosbach für immer. Doch der umgekehrte Fall trat ein. Im Juni 1973 zogen wir dann nach Holland. Ich bewarb mich bei einer holländischen Firma und wurde angenommen. Wir hatten das Glück auf dem Lande an einem Deich zu wohnen.

Das Glück währte nicht allzu lange. Nach einem

für die Küken, für die Hähne, für die Jungtiere, für die Zuchttiere, für die Hennen usw.

Nach einer Ausstellung müssen die Hähne getrennt gehalten werden, oder sie bekommen eine Brille aufgesetzt. Weiterhin war es auch möglich die Hühner getrennt in den Garten zu lassen. Alles das, habe ich in unserem Haus selbst gebaut.

Meine Lieblingsrassen waren „Welsumer“ und „Australorp“. Alle Tiere kann man nicht großziehen. Man muss sie regelmäßig nach Fehler selektieren. Diese Tiere landen dann im Kochtopf. Die Ställe waren ausgerüstet mit Licht und automatischer Tränkeheizung. Beleuchtet wurde mit Sparlampen, in Tag - Nacht Intervallen geschaltet. Dies wissen die Hühner und sie suchen den Sitzstock auf.

Zwei Tage vor einer Ausstellung müssen die Hühner noch gewaschen und geföhnt werden. Das macht man alles für sein Hobby.

Dieses Hobby hatte mir sehr viel Freude bereitet, aus gesundheitlichen Gründen habe ich dieses Hobby aufgegeben. Als Erinnerung bleiben noch die vielen Pokale, die ich auf den Ausstellungen errungen habe.

Zwischenzeitlich habe ich mir andere Hobbys zugelegt. Dies sind Satellitentechnik, Computer, Fotografie und Basteln an einem alten Fachwerkhaus in Oberjosbach.

Seit einigen Jahren habe ich Digitalfernsehen, so dass ich praktisch alle TV und Radiosender aus Deutschland empfangen kann. Das Schöne bei dieser Sache ist, wenn ich in Oberjosbach bin, kann ich alle holländischen Sender empfangen.



Dieses hatte vor einigen Jahren einen großen Vorteil. Als wir in Holland das Dorf verlassen mussten wegen des Hochwassers, könnte ich mir dies in Oberjosbach mit Ruhe ansehen. Wie die Gefahr vorbei war, fuhr ich zurück nach Holland.

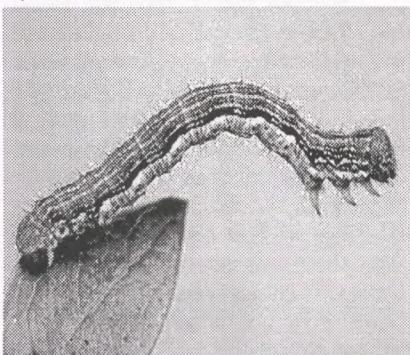
Zur Zeit wohne ich in Gameren bei Zaltbommel, wenn ich nicht dort bin, bastele ich an meinem Fachwerkhaus in Oberjosbach.

Der Leimring schützt vor Frostspannerbefall

alte Weisheit - neu erkannt

von Wulf Schneider

Im Taunus und Rhein-Main-Gebiet, hat der Frostspannerbefall im Frühjahr 2005, in den Streuobstbeständen erhebliche Schäden verursacht. Die Auswirkungen wurden jetzt im Herbst bei der Apfelernte erst sichtbar. Im Hinblick auf zukünftig bessere Erträge mit gesunden Früchten, möchten der Streuobstkreis „Mittlerer Taunus“ mit ein paar Tipps dem Obstbaumbesitzer helfen, sich vor der Plage des Frostspanners zu schützen. Die Maßnahmen



müssen, wenn sie wirken sollen, im Spätsommer erfolgen.

Auffällig waren im Frühjahr die flächendeckend kahl gefressenen Streuobstbereiche im Landschaftsbild. Hier hat im Wesentlichen der Frostspanner sein Werk verrichtet. Es sind Apfel, Birne, Kirsche, Quitte, betroffen, Mandelbäume und Pfirsich werden nicht befallen. Die kahl gefressenen Bäume überleben in der Regel den Angriff durch den so genannten „Johannistrieb“. Der gesunde Baum treibt wieder Mitte Juni Laub, aber bildet keine Blüten und Früchte mehr aus. Folge ist, keine Ernte. Der Schaden ist da.

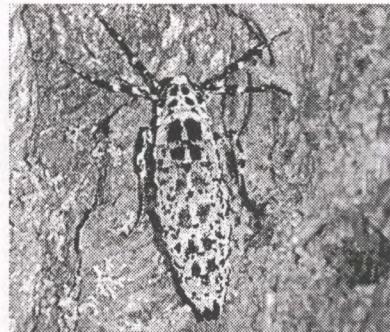
Um den Schaden so klein wie möglich zu



halten, gibt es eine einfache und wirksa-

me Methode, um den Frostspanner zu bekämpfen. Im September legt man einen Leimring um den Baumstamm herum an und hängt einen Meisenkasten im Baum auf. Vor allem in der Streuobstwiese ist dieses Verfahren sehr wirksam und einer teuren Spritzung vorzuziehen. Bei der Verwendung von Spritzmitteln werden Freund und Feind gleichzeitig erledigt und die Spritzmittelrückstände belasten eine Zeit lang das Umfeld. Eine Schädigung des biologischen Gleichgewichtes in der Streuobstwiese ist die Folge.

Es gibt verschiedene Arten von Spanner-



und Wicklerraupen, die ähnlich bekämpft werden können. Um das Verständnis und Funktionalität der Leimringmethode besser zu verstehen, sind nachstehend die wichtigsten Erkenntnisse darüber beschrieben.

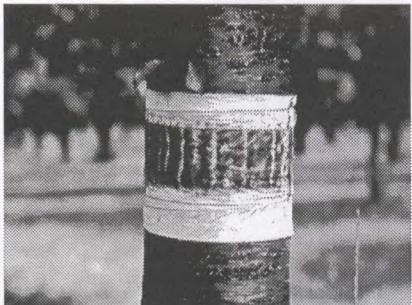
Verhalten der Falter

Die Systematik der biologischen Entwicklung vieler Spanner- und Wicklerarten verlaufen ähnlich. Der Schlupf der Falter erfolgt im Herbst, etwa zum Zeitpunkt der ersten Nachtfröste, im Boden. Die nicht flugfähigen Weibchen krabbeln in dieser Zeit die nächstgelegenen senkrechten Strukturen hinauf (Baum, Holzpfahl, Häuserwand). Dort erfolgt die Befruchtung durch den flugfähigen männlichen Falter. Das Weibchen legt dann in Rindenvertiefungen, einzeln, ihre 100-200 Eier ab, die dann im Baum überwintern. (nur wenige Frostspanner können eine Ernte vernichten)

Im Frühjahr, etwa zum Zeitpunkt des Knospenaufbruchs erfolgt der Schlupf der kleinen grünen Raupen, die sofort mit der Fraßtätigkeit beginnen. Sie fressen das Laub und die Knospen auf und spinnen sich zum Schutz ein. Etwa im Mai/Juni

seilen sich die Tiere ab, dringen in den Boden ein und verpuppen sich dort in etwa 10 cm Tiefe. Im nächsten Herbst schlüpfen neue Frostspanner aus. Der Kreislauf des Verderbens beginnt dann im Herbst von neuem.

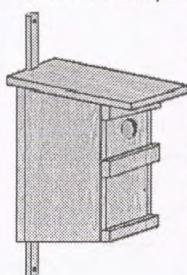
Vorbeugung, beste Methode der Bekämp-



fung. Eine einfache und effektive Methode ist das Anbringen eines Leimringes, etwa ab Ende September. Hierbei ist zu beachten, nicht nur der gefährdete Baum ist zu bestücken, sondern auch vorhandene Holzpfahl. (Umweg zur Krone). Die verwendeten Leimringe (Gartenfachhandel) sollten Grün statt Gelb (Insektenignalfarbe) sein, um unerwünschte Nebenfänge von Nützlingen (z.B. Marienkäfer, Schwebfliegen, Bienen) zu verhindern. Die Borken der Bäume sind vorher zu glätten, dass keine Tunnelung entstehen kann. Blätter und Äste sind als Brücken gelegentlich zu entfernen. Der Leimring sollte im zeitigen Frühjahr Rindenschäden bei Jungbäumen - entfernt werden. Hierbei ist zu kontrollieren, ob der Einsatz erfolgreich war. Eine unterhalb des Leimringes erfolgte Noteiablage der Weibchen ist selbstverständlich zu entfernen.

Da insbesondere die Meisen für ihre Jungenaufzucht im Frühjahr Eiweiß benötigen und ein Meisenpaar aus diesem Grunde bis 10.000 Raupen an ihre Brut verfüttet,

ist das Aufhängen von Nistkästen sinnvoll. Man sollte versuchen an jedem Hochstamm einen Nistkasten anzubringen. Wenn sie auch nicht alle besetzt werden, bieten sie Unterschlupf für andre Nützlinge.



Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach

Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel. 2852, - Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931 - „Geldzählerin“/

Kassiererin: Colette Meurer, Weidenstr. 17B, Tel: 5161, - „Dorforschreiberin“/Schriftführer: Patricia Goldstein - Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 98534

Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, Holger Stricker,

Layout / Schlussredaktion: Wulf Schneider, **Druckerei:** Offset-Druck Grunwald, Untergasse 2, 65527 Oberjosbach.

Homepage: www.oberjosbach-taunus.de, e-Mail: info@oberjosbach-taunus.de