

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196 – 1996
OBERJOSBACH

Ausgabe Nr: 28 - Dezember 2006

Vom Essen und Trinken Oberjosbacher schreiben ein neues Buch

Erst vor zwei Jahren haben Oberjosbacher Bürger das 400 Seiten starke Buch „LEBENSLINIEN“ geschrieben, das mit seinen Geschichten aus dem Leben eine Erfolgsstory ohnegleichen wurde:

Drei Auflagen waren in kürzester Zeit komplett ausverkauft. Allein in das Idsteiner Land und Wiesbaden gingen mehr als 700 Exemplare. Drei Wochen lang hat das Wiesbadener Tagblatt jeden Tag eine Geschichte aus dem Buch abgedruckt und die Idsteiner Zeitung hat es als „Buch des Jahres“ bezeichnet. Oberjosbach kann stolz darauf sein!

Und dieser Erfolg soll sich mit dem neuen Buch wiederholen, vorausgesetzt, dass Sie als Oberjosbacher Bürger – egal, ob Neu- oder Altbürger, ob jung oder alt – sich aktiv daran beteiligen. Darum bitten wir herzlich!

Es geht ums Kochen und Einmachen, um

■ ■ ■ ■ ■ Die Idee: Am Anfang stand der Apfel ■ ■ ■ ■ ■
■ - ein großes Geschenk der Natur an ■ ■ ■ ■ ■
■ Oberjosbach - im Mittelpunkt einer ■ ■ ■ ■ ■
■ Broschüre. Herkunft, Sorten, Nutzen, ■ ■ ■ ■ ■
■ Verarbeitung, Apfelweinkultur und ■ ■ ■ ■ ■
■ Ereignisse um den Apfel herum wa- ■ ■ ■ ■ ■
■ ren ursprünglich die Themen darin. ■ ■ ■ ■ ■
■ Jetzt soll mehr als nur „Apfel“ aus ■ ■ ■ ■ ■
■ der Broschüre werden. Ein Buch um ■ ■ ■ ■ ■
■ Essen und Trinken, ein „Buch der ■ ■ ■ ■ ■
■ Sinne“. ■ ■ ■ ■ ■

alte Rezepte, um Sitten und Gebräuche rund ums Essen, um Geschichten und Erzählungen, im Besonderen über Äpfel und Birnen, Himbeeren, Erdbeeren und sonstiges Obst, um das Keltern und Äbbelwoi, um ländliche Kochkünste, die Ernährung vor, im und nach dem zweiten Weltkrieg, um den Einfluss der Heimatvertriebe-

nen auf Oberjosbachs Tischen, ums Pilze-, Kräuter- und Buheckernsammeln, um Pflanzenschutz, Geschichten und Erlebnisse vom Gasthaustischen, usw. – ein Buch mit offenem Ende.

Wir sind sicher, dass es ein Erfolg wird, denn auch beim ersten Buch „Lebenslinien“ hieß es am Anfang oftmals „was soll ich Ihnen denn erzählen“, „meine Geschichte interessiert doch keinen“ oder „ich weiß doch nichts“ – und was für ein Erfolg ist es dann am Ende geworden!

Also nur Mut. Wer kann uns etwas über folgenden oder ähnlichen Themen erzählen. Diese finden sie auf Seite 15.

Ganz wichtig: Wer hat alte Fotos vom Obsternten, aus der Landwirtschaft, aus der Küche, vom Backes, vom Keltern usw., denn Bilder machen Texte erst lebendig und lassen die Erinnerung aufleben.

Und keine Angst: Sie sollen keine geschliffenen Autoren werden – wir helfen Ihnen, Ihre Geschichte zu Papier zu bringen. Wir, das ist ein Redaktionsteam vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach, von dem einer gern zu Ihnen kommt, Ihre Geschichte aufschreibt und danach mit Ihnen abstimmt. Natürlich können Sie Ihren Beitrag auch selber formulieren.

Also: Wer Ideen, Beiträge, Geschichten, Wissen oder auch nur Hinweise zu diesen oder ähnlichen Themen hat, wende sich bitte an das Startteam.

Hartmut Amberger (Koordination)
T: 5857,
Manfred Racky (Ortsvorsteher) T: 2852
Wulf Schneider, T: 967466

Weitere Themen zu diesem Buch auf
Seite 15



Heutzutage - undenkbar !

Eindrücke von Walter Schubert

Ich war ein sogenanntes „armes Flüchtlingskind“ aus dem Sudetengau. Aber wir, die Schuberts, hatten es in Oberjosbach sehr gut getroffen.

Das Sudetenland war Teil der Tschechoslowakei. Meine Eltern hatten in der Nähe



von Reichenberg (heute Liberec, nicht weit von Dresden) ein kleines bäuerliches Anwesen.

Recht bald nach Kriegsende - der Vater war in russischer Kriegsgefangenschaft - wurde es von einer größeren Gruppe bewaffneter Tschechen handstreichartig in Besitz genommen und eine tschechische Familie eingewiesen. Zunächst wurde meiner Mutter, meinem drei Jahre älteren Bruder Rudolf und mir erlaubt noch in einem Zimmer weiter dort zu wohnen.

Es schloss sich ein Aufenthalt in einem Sammellager zur Vorbereitung des Abtransports nach Deutschland an. Drei Tage und Nächte waren wir im Frühjahr

Aufnahme von Fortsetzung Seite 2

Brennmaterial holte man ebenfalls aus dem Wald, teilweise zogen die Vertriebenen einmal pro Woche mit dem Bolterwagen los. Der Wald war schnell wie leergefegt.

Die Neu-Bürger brachten sich bald ins dörfliche Leben ein. 1948 halfen sie beim Aufbau der zerstörten Kirche, beteiligten sich später an der Ortspolitik und prägten die Aufbaujahre mit.

Heute ist die Geschichte der Flüchtlinge und Vertriebenen ein Teil der Dorfgeschichte wie die neuen Mitbürger selbstverständlich ein Teil der Dorfgemeinschaft sind.

1946 in einem Zug mit Viehwaggons mit vielen anderen Deutschen zusammen in den Westen unterwegs. Eine glückliche Fügung - was man erst später erkannte - lenkte den Zug in die „Amerikanische Besatzungszone“. Nach einem kurzen Aufenthalt in Wehen wurden wir nach Oberjosbach gebracht und hier wie die anderen Heimatvertriebenen zwangsweise einquartiert. Welche Zumutung für die einheimischen Bewohner, **heutzutage undenkbar!**

Das Schicksal meinte es erneut gut mit uns. Wir wurden auf dem „Gaßberg“ bei Frau Katharina (Kätchen) Racky eingewiesen. Als sie uns kommen sah, soll sie ausgerufen haben: „Aach noch so zwa biese Bube!“ Da sie Witwe war, ihre beiden Söhne nicht mehr lebten und sie zu allem Unglück auch gerade einen Arm gebrochen hatte, kam meine Mutter wie gerufen. Sie war mit den Arbeiten auf dem Bauernhof vertraut und packte sogleich im Stall, in der Scheune und auf dem Feld mit an. So wuch die Skepsis unserer Hausherrin schnell, es entwickelte sich auf Dauer eine Freundschaft und wir litten keine Not. Ein Schulbeispiel für eine gelungene Integration.

In den Wirren der Nachkriegszeit entfiel



für uns etwa ein Jahr lang der Schulbesuch. Zur allmählichen Normalisierung gehörte auch, dass wir nun wieder die Schulbank drücken durften/mussten, und zwar hier in einer Zwergschule. An ihr unterrichteten die Herren Schmack (Klasse 1 - 4) und Stein (5 - 8). Die Schülerinnen und Schüler von vier Jahrgängen mussten also jeweils zusammen unterwiesen werden. Mich versuchte Lehrer Schmack auf das Leben vorzubereiten. „Bengelszeug“ redete er uns an, wenn es nicht so lief, wie er sich es vorstellte. *Schmackes*, wie er liebevoll und leicht ironisch genannt wurde, war auch Hobbyimker. Er wies uns gründlich in die Geheimnisse der Bienenzucht ein. Wenn er uns alles so gut



beigebracht hätte wie die Imkerei, was hätte aus uns werden können!

Nach dem vierten Schuljahr wechselten einige auf die weiterführenden Schulen nach Idstein. So mussten wir bei jedem Wetter im Sommer und im Winter über Jahre hinweg jeden Morgen zu Fuß nach

Niedernhausen zum Bahnhof laufen, mit dem Zug nach Idstein fahren, dort zum Schloss marschieren und nachmittags natürlich wieder zurück! **Heutzutage, liebe junge Freunde, undenkbar, oder?**

Mangels anderer Möglichkeiten waren die meisten von uns im Turnverein aktiv. Unser Turnvater Jahn



war Arthur Dominski, ein tadelloser Sportsmann. Meine sportliche Laufbahn erlitt allerdings einen Bruch, als ich beim Versuch der Riesenfelge vom Reck stürzte und mir – Gott sei Dank nur – den Arm

ter mussten nach vorn kommen, sich über eine Bank legen und wurden verdroschen. Einmal schlug er so zu, dass der Stock zerbrach. Der eine oder andere versuchte zu flüchten, so dass sich bisweilen



brach.

Schwimmen habe ich auch leidlich gelernt. Mein Vater hatte noch von der Front aus der Mutter eingeschärft, sie solle dafür sorgen, dass die Buben es lernen. Wir sind immer wieder zu Fuß nach Schlossborn ins Schwimmbad gelaufen und natürlich auch zurück! **Heutzutage – undenkbar!**

Es gehörte wohl auch zum guten Ton, Messdiener zu sein. Eine unserer Aufgaben war es während der Messe das recht voluminöse Messbuch von einer Seite des Altars auf die andere zu tragen. Dabei stolperte ich einmal und das kostbare Stück polterte zu Boden. Die Beschädigungen am Buch dürften heute noch zu sehen sein. Die Messdiener mussten auch noch von Hand die Glocken läuten. Wenn man zu fest zog, überschlug sich die Glocke und blieb – wenn ich mich recht erinnere – dann abrupt stumm. Auch das habe ich geschafft. Bei derartigen Leistungen blieb es nicht aus, dass Pfarrer Thies bei meiner Mutter vorstellig wurde, um mit ihr zu erörtern, ob ich vielleicht ein Kandidat für das Priesterseminar wäre. Aber, um in der Kirchensprache zu bleiben, der Kelch ging an mir vorüber. Pfarrer Thies, ansonsten wohl ein untadeliger Gottesmann, ist einigen sicher in unvergesslicher Erinnerung. Seine Strafaktionen waren berühmt/berüchtigt. Wenn er erfahren hatte, dass die Kameraden wieder etwas angestellt hatten, erschien er mit einem Spazierstock oder ähnlichem Gerät zum Religionsunterricht. Die Übeltä-

eine regelrechte Hetzjagd entwickelte. **Heutzutage – undenkbar!**

So ist die für mich ansonsten nur positive Erinnerung an die Autoritäts- und Respektsperson aus heutiger Sicht doch etwas getrübt.

Zu seiner Amtszeit wurde die Kirche gebaut. Wir haben da auch mitgearbeitet und mitgemischt. Einmal war einer von uns auf der Baustelle mit der Seilwinde hochgezogen worden und Hochwürden überraschte die Bande. Da setzte es natürlich auch wieder reichlich Senge.

Mein Vater kam erst 1949 aus russischer

Kriegsgefangenschaft zurück. So wurde es für die Familie Schubert im Hause Racky dann doch zu eng, zumal Frau Racky inzwischen Herrn Johann Faust geheiratet hatte. Daher beschlossen meine Eltern Mitte der fünfziger Jahre, in Niedernhausen ein Haus zu bauen. **Heutzutage undenkbar!**

Das Richtfest wurde aber noch in Oberjosbach im Lindenkopf zünftig gefeiert. Einer der Zecher bekam Sehnsucht nach seiner Freundin und setzte sich ab. Ein anderer – es war der Alfred Seidel – meinte zu mir, da gehen wir auch hin. Gesagt – getan. Das Haus lag im Dunkeln. Meinen Begleiter stach der Hafer und plagte die Neugier. Durch den Alkohol beflügelt und ermutigt, probierte er, ob die Haustür offen war. Tatsächlich! Er öffnete sie und schlich in den Flur. Ich weiß nicht, welcher Teufel mich in diesem Moment geritten hat. Jedenfalls schloss ich von außen die Tür, hielt den Türgriff fest und donnerte an die Tür. Da packte den Waghalsigen natürlich die nackte Angst und nachdem der normale Fluchtweg verschlossen war, stürzte er in das nächstbeste Zimmer. Das war aber das Schlafzimmer der Eltern der jungen Dame. Die Eltern hatten sich schon zur Ruhe begeben. Wie mögen die erschrocken sein! Aber für Kommunikation blieb natürlich keine Zeit. Der Abendteurer stürzte ans Fenster, riss es auf und sprang aus dem Fenster heraus. Er landete aber so unglücklich, dass er sich anderntags arbeitsunfähig melden musste. Gleichwohl rappelte er sich auf und wir suchten unser Heil in der Flucht.

Heutzutage undenkbar! So endete meine/unsere Oberjosbacher Zeit.



Erste Notunterkünfte für Heimatvertriebene in Oberjosbach

Jubiläum zum 60jährigen Richtfest der Pfarrkirche St. Michael, Oberjosbach

Startschuss für Benefizkonzertreihe des Fördervereins St. Michael e.V.

Es hatte schon fast etwas von toskanischem Flair auf dem Kirchvorplatz, als der Förderverein am 3. September 2006, anlässlich der Feier des Richtfestes der wie-

Die alte Pfarrkirche aus dem Jahre 1682 war erst 1940 unter großem Einsatz der Oberjosbacher Bevölkerung renoviert worden, als von Frankfurt zurückfliegende Kampfflugzeuge in der Nacht vom 25. auf den 26. August 1944 ihre Restbomben über Oberjosbach abwarfen und damit die Kirche St. Michael in Schutt und Asche legten. Wie auch heute noch bewiesen die Oberjosbacher Dorfbewohner sofort nach der Bombardierung unermüdlichen Einsatz, so daß innerhalb von zwei Jahren in dem neu errichteten und etwas vergrößerten Gotteshaus am 30. August 1946 wieder Richtfest gefeiert und 1949 der Wiederaufbau schließlich vollendet werden konnte.

Mit dem Jubiläum zum 60jährigen Richtfest der Pfarrkirche St. Michael gab der Förderverein St. Michael Oberjosbach e.V. den Startschuß für seine Benefizkonzertreihe, die mit den Jungen Sinfonikern Frankfurt e.V. unter der Leitung von Bernhard Lingner eindrucksvoll eröffnet wurde. Die sieben Jungen Sinfoniker, die an diesem Abend mit sechs Streichinstrumenten und Percussi-

on unter anderem Werke von Rameau, Purcell, Schein und Lully präsentierten, gehören zu einem ambitionierten Amateur-Orchester aus Studierenden, Schülern und jungen Berufstätigen, das in Frankfurt und im Rhein-Main-Gebiet regelmäßig mit sinfonischen und kammermusikalischen Programmen auch in Zusammenarbeit mit namhaften Solisten und

Information
Diana Maria Summ
06127/920514.
www.kirche-oberjosbach.de.

Chören zu hören ist. Die zahlreichen

Zuhörer kamen so bei Kerzenschein zu großem kammermusikalischem Musikgenuss und trugen gleichzeitig mit ihrer Spende im Anschluß an das Konzert zum Erhalt der Kirche St. Michael bei.

Aufgrund der guten Resonanz veranstaltete der Förderverein St. Michael Oberjosbach e.V. ein Benefizkonzert anlässlich des 25jährigen Orgeljubiläums am 10. Dezember 2006. Dieses Adventskonzert hat Philipp Schwed an der Orgel unter Mitwirkung von seiner Schwester Jin Jan Schwed und dem Oberjosbacher Kirchenchor gestaltet.



Das Eröffnungsbüfett

dererbauten Kirche St. Michael vor 60 Jahren, zu seinem 1. Benefizkonzert – Kammerkonzert bei Kerzenschein – zusammen mit den Jungen Sinfonikern Frankfurt e.V. einlud. Nachdem Petrus sich an diesem Spätnachmittag nochmals von seiner besten Seite präsentierte, war die Stimmung der zahlreichen angeregt plaudernden Gäste schon lange vor Konzertbeginn bei Sekt und selbstgezauberten kleinen Köstlichkeiten bereits hervorragend. Hatten Programm und Festschrift schon im Vorfeld auf die eindrucksvolle Geschichte des Wiederaufbaus eingestimmt, konnten die Besucher diesen vor Konzertbeginn durch eine kleine ansprechende Ausstellung mit Original-Bauplänen des Architekten Georg Müller sowie dem Richtspruch, mit dem der damalige Zimmerlehrling Herbert Eduard Krissel „mit Gunst und Verlaub“ den Turm in Gottes Hand gab, eindrucksvoll nachvollziehen:



Besichtigung der Orgel mit Organist Philipp Schwed

1196 bis 2006

810 Jahre Oberjosbach + 10 Jahre Dorfschreiberin

Von Dorfschreiberin Patricia Goldstein-Egger



810 Jahre Oberjosbach geben Anlass auf einige Punkte in den letzten 10 Jahren Rückschau zu halten und den Ausblick in die Zukunft zu wagen. Denn ein Rückblick ist nur dann sinnvoll, wenn wir etwas davon in die Zukunft weiter tragen können.



1996 war das große Ereignis für Oberjosbach und viel war organisiert worden, um es gelingen zu lassen. Mit einem großen Sylvesterball startete man ins Jubiläumsjahr und ebenso nahm man Abschied von den 800 Jahren. Der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. mit seinem damaligen Vorstand hatte gute Arbeit zu einem rund herum gelungenen Jubiläumsjahr geleistet. Vieles war über die Bühne gegangen, eine lesenwerte Chronik unter seiner Regie erstellt worden, finanziell geglückt und eine euphorische Stimmung im Ort spürbar.

Der damalige Vorstand hatte die feste Absicht, nach der endgültigen Abwicklung der Festlichkeiten den Förderverein aufzulösen – so wie es von Anfang an geplant war. Auf der Mitgliederversammlung im Frühjahr 1997 fanden sich allerdings Visionäre, die den Verein fortführen wollten.

Heute noch existiert der Förderverein und ist ein wesentlicher Impulsgeber für die dörfliche Entwicklung in mehrfacher Hinsicht.



Es begannen nach dem Jubeljahr die nunmehr jährlich stattfindenden Tage des Offenen Dorfes, wo historisch interessante Seiten unseres Ortes und unserer Umgebung (Grenzsteine, Kirche, Gemarkungsnamen etc.) unter kundiger Leitung erkundet und vorgestellt werden. Und 1997 wurde erstmals für Oberjosbach eine Dorfschreiberin ernannt, die ihr Schreibstübchen im Alten Feuerwehrturm innehat, aber mit modernster Technik ausgestattet zuhause – auf das Dorf hinab blickend – arbeitet. Ihre Aufgabe wurde nie genau umschrieben, sondern definierte sich über die Jahre durch ihr aktives Tun. Sie repräsentiert nicht nur den Ort von der historischen Seite, sondern sammelt Geschichten, Ereignisse und Anekdoten, die es für unsere Nachfahren festzuhalten gilt.



Das Dorf hat in den 10 Jahren nach der 800-Jahr-Feier ein wichtiges Ereignis in gebührendem Rahmen mit großem Aufwand gefeiert: Der Jahrtausendwechsel ins Jahr 2000! Sylvesterball zum Dritten –

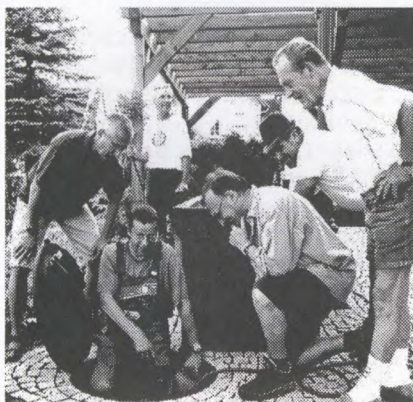
danach schwor sich der Verein, dass dies erst wieder mit einer neuen Generation aufgelegt wird. Mit dem Wechsel in das neue Jahrtausend startet für Oberjosbach auch das Zeitalter des Internets: www.oberjosbach-taunus.de. Oberjosbach wurde weltweit aufrufbar!

Und der Start ins neue Jahrtausend ging munter und engagiert auf den sich schon damals abzeichnenden Hessentag in Idstein 2002 zu. Um unseren Dorfmittelpunkt schöner und attraktiver zu gestalten, hatten sich einige Einwohner überlegt: Ein neuer Dorfbrunnen muss her. Der Oberjosbacher an sich ist kein langer Redner, sondern ein Schaffer. Also wie kommt das Dorf zu einem neuen Mittelpunkt?



Man präsentiert sich auf dem Hessentag als „Apfelliabes Dorf“ und landet damit eine einmalige Aktion. Helfer aller Vereine, Altersstufen und Fähigkeiten präsentierten Oberjosbach als den Ort mit Apfelwein, Backesbrot, Hausmacher Wurst, Spundekäs und Handkäs mit Musik und guter Unterhaltung. Übrig blieben mehr als 14.000 €, die den Grundstein für den Dorfbrunnen legten, der dann schon im nächsten Frühjahr mit der Grundsteinlegung begonnen wurde. An vielen gemeinsamen Bauwochenenden wird wiederum in einer einmaligen gemeinschaftlichen Aktion ein neuer Dorfmittelpunkt geschaffen, der durch noch weitere Spenden aus der Bevölkerung bereits am 14. September 2003 eingeweiht werden kann. Seitdem gibt es regelmäßige Pflegetermine für den Brunnenplatz und in regelmäßiger Wiederkehr spontane Zusammenkünfte feierfreudiger Anwohner an diesem freundlichen Ort. Die Schaffung des neuen Dorfbrunnen-

platzes setzte noch weitere Verschönerungen im alten Ortskern in Gang. Einige besonders alte und erhaltenswerte Häuser wurden in Eigenarbeit und mit viel Liebe in ihrem alten Erscheinungsbild wieder hergestellt. Das Ensemble gibt Anlass zur Freude auf weitere Schmuckstücke in un-



serem alten Ortskern.

Kaum war der neue Dorfmittelpunkt geschaffen und gebührend gefeiert worden, machten sich einige Vereinsmitglieder an die Umsetzung eines weiteren Projektes, welches schon seit Erscheinen der Dorfchronik 1996 in einigen Köpfen herumspukte: Geschichten erzählt und aufgeschrieben von alten Gusbächern. Heraus kam ein rosa Buch: „Lebenslinien, erlebt – erinnert – uffgeschribbe“. Innerhalb kürzester Zeit vergriffen und in zweiter Auflage dann ebenfalls schnell verkauft. Dieses Buch hat gezeigt, wie lesens- und liebenswert die aufgezeichneten Erinnerungen



unserer alten Mitbürger sind.

Der Förderverein besitzt seit seiner Gründung 1993 noch eine spezielle Vorstandsstelle mit dem Titel „Kulturgut Apfel“. Der Verein kümmert sich seit dieser Zeit gezielt darum, die Ressourcen für die Streuobstkulturen in Oberjosbach und der Gemeinde Niedernhausen zu erhalten und die Popularität zu den erzeugten Produk-



ten zu steigern. So ist der Verein seit 1996 Mitglied der „Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute“ (Sektion: Zwischen Main und Taunus). 1999 wurde er Mitglied der „Streuobstroute Nassauer Land“ (Streuobstkreis Mittlerer Taunus).



Durch seine Initiativen wurden die beiden Routen in Oberjosbach miteinander verknüpft. Beide Routen verfolgen die gleichen Ziele, Natur- und Landschaftsschutz, regional, mit kommerziellen Belangen zu



verknüpfen und zu vermarkten.

Besonderer Schwerpunkt ist die Erhaltung und Erweiterung der Streuobstwiesenkultur in unserer Gemarkung, was sich in rund 800 Neuanpflanzungen von Apfelbäumen in den letzten 10 Jahren wieder spiegelt und Oberjosbach zum größten Apfelfort im Rheingau-Taunus-Kreis

macht. Gleichzeitig wird damit eine über 200 Jahre währende Kultur in unserem Ort erhalten und für die Zukunft vorgesorgt. Dafür erhielt der Förderverein im Jahre 2004 dem Umweltpreis der Gemeinde Niedernhausen. Um die „Früchte“ dieser Arbeit auch genießen zu können, organisiert der Förderverein seit einigen Jahren die über unsere Grenzen bekannte Apfelweinprobe, auf der viele Hauskelte-



rer ihre Produkte zur Verkostung anbieten. Eine weitere Besonderheit in diesem Zusammenhang entwickelt der Förderverein zurzeit in Zusammenarbeit mit einem Pomologen aus Wetzlar: Eine Apfelkartierung. Dabei wurden schon sehr alte und inzwischen seltene Apfelsorten in unserer Gemarkung entdeckt. Dieses Kartierungsprojekt baut in besonderer Weise eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft: Die Entdeckung alter Apfelsorten sorgt für deren Erhalt in nächster Zukunft und damit für kommende Generationen. Die aufgeführten Punkte erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Chronologie. Vielmehr sind sie herausgegriffen worden, um deutlich zu machen, dass sich in den letzten 10 Jahren viel in unserem Dorf entwickelt hat, was dazu beiträgt, dass es auch noch viele weitere Jahre an eigener Identität zu leben und zu gestalten hat. Oberjosbach hat die Chance die 1000 Jahre zu erreichen, wenn wir unseren nachfolgenden Generationen so viel Eigeninitiative und Vorsorge vorleben, wie wir es in den letzten 10 Jahren getan



GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE

LEBKUCHEN



MAN SOLLTE ES MAL WAGEN LEBKUCHEN SELBST ZU BACKEN. LEBKUCHEN HAT EINE SO SPANNENDE GESCHICHTE, DASS MAN NICHT DARUM HERUM KOMMT VOM LEBKUCHEN ZU BERICHTEN. ZWEI REZEPTE SIND AUCH DABEI. FÜR DEN PROFI UND DEN AMATEUR. BEIDE SIND GUT.

MAN STELLE SICH VOR HÄNSEL UND GRETEL WÄREN NICHT AN DAS KNUSPERHÄUSCHEN (EIN LEBKUCHENHÄUSCHEN) GEKOMMEN., WIE WÄRE DIE GESCHICHTE DANN AUSGEGANGEN . DER LEBKUCHEN WURDE AUCH NICHT IN NÜRNBERG ERFUNDEN. URSPRÜNGLICH WAR LEBKUCHEN EINE FASTENSPEISE. DA WÜRDEN MAN DOCH GLATT MAL FASTEN. OB WIR DANN DABEI AUCH ABNEHMEN WÜRDEN DÜRFEN WIR BEZWEIFELN. WIR BERICHTEN.

NEBEN HONIG ALS SÜBUNGSMITTEL UND DEN ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN (VOR ALLEM ZIMT, NELKEN, ANIS, WENIGER KARDAMOM, KORIANDER, INGWER, MUSKAT) ZEICHNET SICH DER LEB- BZW. PFEFFERKUCHEN VOR ALLEM DADURCH AUS, DASS ER OHNE HEFE GEBACKEN WIRD. ALS TRIEBMITTEL WIRD STATTDEN HIRSCHHORNSALZ ODER POTTASCH (ODER AUCH BEIDES) VERWENDET - WAS DEM ROHEN, NOCH UNGEBACKENEN TEIG EINEN BITTEREN GESCHMACK GIBT. OFT WIRD DER LEBKUCHEN UNTER ANDEREM MIT MANDELN, NÜSSEN, ORANGEAT, ZITRONAT UND VOR ALLEM MIT SCHOKOLADE VERFEINERT. HEUTE GIBT ES DIE WICHTIGSTEN GEWÜRZE BEREITS FERTIG GEMISCHT ALS LEBKUCHENGEWÜRZ.

LEBKUCHEN EINE SPANNENDE GESCHICHTE

Über die genaue Herkunft und Bedeutung des Wortes »Lebkuchen« ist sich die Forschung nicht einig. So habe der Begriff Lebkuchen einer Lesart zufolge nichts dem Wort Leben zu tun, da das Wort vermutlich von lat. libum Fladen, Opferkuchen abstamme. Nach einer anderen etymologischen Deutung stammt der Ursprung des Wortes vom Germanischen Wort Laib ab, was Brotlaib bedeutet.

Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen gibt es um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus Grabbeigaben weiß. Die Römer kannten den "panus mellitus", Honig wurde auf einen Kuchen gestrichen, dann erst mit dem Honig gebacken. Anders als heute wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, sondern auch zu Ostern oder anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche und wurden z.B. zu starkem Bier serviert.

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt (siehe Aachener Printen) und schließlich

von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtmahl her. Als Pfefferkuchen wird er bereits 1296 in Ulm erwähnt, und im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Die Bezeichnung Pfefferkuchen geht auf die damals übliche Bezeichnung aller fremdländischen Gewürze als Pfeffer zurück.

Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchen-Tradition. Außer Nürnberg gehörten dazu Ulm, Köln und Basel. In München wird bereits 1370 im Steuerverzeichnis ein "Lebzelter" genannt, also ein Lebkuchenbäcker. Während in München das Gebäck mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat. Sehr bekannt waren früher auch die Thomer Lebkuchen, die den Beinamen "Kathrinchen" trugen nach dem Kloster der hl. Katharina.



KNUSPERHAUS



NÜRNBERGER LEBKUCHEN

REZEPT FÜR DIE LIEBHABER**Zutaten - Teig**

- 500 g Honig (flüssig)
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 10 g Lebkuchengewürze (Mischung für 600 g Mehl)
- 1 Teelö. Zimt
- 1 Teelö. bzw. 5 g Hirschhornsalz (trocken und rieselfähig)
- 2 Eißl. Puderzucker zum Bestäuben etwas Rum (oder Wasser)

Zubereitung**1. Tag**

1. Honig muss flüssig sein, sonst im 40 Grad warmen Wasserbad verflüssigen und wieder abkühlen lassen.
2. Honig in eine große Rührschüssel geben. Die Eier, 375g des Mehls und die Gewürze hinzugeben und glatrühren.
3. Den Teig einen Tag ruhen lassen.

2. Tag

1. den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Gas: Stufe 2)
2. restliches Mehl und das Hirschhornsalz unterkneten.
3. Den Teig dünn ausrollen (etwa 0,5 cm) und nach beliebigen Formen ausstechen.
4. Die einzelnen Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (Platz lassen, die Lebkuchen gehen auf).
5. etwa 15 bis 20 Minuten backen
6. Etwas abkühlen und dann mit Rumzuckerguss überziehen.

Anmerkungen

1. Zimt ist ein starkes Gewürz, vielleicht sollte man ihn Zimt-Lebkuchen nennen.
2. Das mit der "Lebkuchen Würzmischung" ist nicht jedermanns Sache, in welchem Verhältnis man Zimt, Sternanis, Nelken, Anis, Muskat, Ingwer, Cardamom und Coriander verbacken muss, sollte man austesten.
3. Mit Mehl kann man noch experimentieren, mit normalem 405er Weizenmehl geht es wie oben beschrieben.
4. Den Guss kann man auch mit Wasser statt Rum anrühren, man kann ihn auch ganz weglassen, oder die Lebkuchen mit einer Schokoladenglasur versehen.

GRUNDREZEPT LEBKUCHEN**Zutaten :**

- 125 g Honig
- 125 g Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 1 Ei
- 65 g gehackte Mandeln
- 50 g Orangeat
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 1/2 TL Zimt
- 7 g Hirschhornsalz
- 2 EL Rum
- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 1/2 EL Rum
- 100 g Kuvertüre
- 20 abgezogene Mandeln
- 5 rote Belegkirschen
- 5 g gehackte Pistazien

Erwärmen Sie den Honig und den Zucker unter Rühren bei milder Hitze, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann abkühlen lassen. Kneten Sie das Mehl und ein kleines Ei unter den Honig. Mahlen Sie 100 g Mandeln und geben Sie sie dazu. Würzen Sie mit Nelkenpulver, Zimt und Orangeat. Lösen Sie das Hirschhornsalz (ein stark wirkendes Backtriebmittel mit typischen Geschmack für Lebkuchen, das den Teig sehr locker macht) in 2 EL Rum auf und kneten Sie es unter den Teig. Rollen Sie den Teig fingerdick auf einem gefetteten Backblech aus. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor und backen Sie den Teig auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten. Verrühren Sie die Aprikosenmarmelade mit 1/2 EL Rum und erhitzen Sie sie leicht. Bestreichen Sie den Lebkuchen sofort nach dem Backen damit und lassen Sie ihn dann abkühlen. Schmelzen Sie die Schokoladen-Kuvertüre im Wasserbad bei milder Hitze und überziehen Sie die Würzstücke damit. Schneiden Sie sie dann in ca. 40 Stücke und dekorieren Sie sie mit den abgezogenen Mandeln, halbierten Belegkirschen und den Pistazien.

**LEBKUCHEN WIE WIR IHN KENNEN**

Heute ist der Lebkuchen in seinen regional unterschiedlichsten Bezeichnungen und Variationen als das klassische Gebäck der Weihnachtszeit nicht wegzudenken. Es gibt ihn mit Schokoladenüberzug und ohne, mit mehr oder weniger Nüssen, Mandeln, Marmeladenfüllung usw.

Beliebt sind auch die mit Zuckerguss verzierten Lebkuchenherzen, die es auf Volksfesten, Jahrmärkten und vor allem auf Weihnachtsmärkten an den Ständen der Bäcker angeboten werden. Aus Lebkuchen werden auch so genannte Pfefferkuchenhäuschen (volkstüml. Knusperhäuschen) gebaut, was auf das Märchen von Hänsel und Gretel zurückgeht.

Weltweit bekannt wurden die Nürnberger Lebkuchen. Aber auch die Aachener Prinzen, die Basler Leckerli, die Arzberger Lebkuchen, der Moppen und die Pulsnit-

zer Pfefferkuchen sind bekannte Lebkuchen-Variationen. Auch in Frankreich z. B. in Dijon ist der Lebkuchen seit dem Mittelalter eine beliebte Spezialität.

In der Schweiz sind auch Lebkuchen-Nikoläuse weit verbreitet. Auf einem Lebkuchenstück wird ein Papiernikolaus mit Gummi Arabicum aufgeklebt. Diese Tradition reicht zurück bis Mitte des 19. Jahrhunderts.

Eine recht einfache Lebkuchenart, der Soßenkuchen, wird in manchen Gegenden Deutschlands ganzjährig in der Küche (zur Herstellung von Soßen) verwendet. Man findet den Teig heutzutage auch im Lebensmittelhandel in Form von Backmischungen, denen meist nur Wasser und Honig zugesetzt werden müssen, aber man bekommt ihn auch fertig gemischt und kann ihn dann zu Hause in den verschiedensten Formen verarbeiten.

Gussbäizer Spruch!

**„F' gut Kälbche säuft
sich satt!“**

Taunus präsentiert eine lange Geschichte

Was hat Johann Weck aus Schneidheim/Ts mit dem Konservieren von Lebensmittel zu tun

Von jeher war das Anlegen von Vorräten - und da speziell von Lebensmittelvorräten - ein Grundbedürfnis des Menschen. Vorräte gaben ihm die Sicherheit, in nahrungsarmen Jahreszeiten oder in Zeiten der Not nicht Hunger und Entbehrungen erdulden zu müssen.

Methoden des Haltbarmachens aus dem Altertum bis in die Neuzeit: Bevor das WECK Einkochverfahren die erste Stelle beim Haltbarmachen von Lebensmitteln einnahm, bediente sich der Mensch anderer Methoden und Techniken, menschliche Nahrungsmittel haltbar zu machen. So wurden in früherer Zeit Lebensmittel durch Trocknen im Schatten, Dörren in der Sonne, Einsalzen oder Einpökeln, Einlegen in Salzwasser, Einsäuern in Essigwasser und Eindicken in Zuckerwasser konserviert.

1654 hat Guericke einen wesentlichen Teil des Einkochverfahrens (Magdeburger Halbkugeln), nämlich den naturkraftbedingten Verschluss der Einkochgläser, entdeckt.

Bereits 1690 erzeugte Papin das erste Vakuum mit Hilfe von Wasserdampf im sogenannten "Papinschen Topf", einem druckstarken, dickwandigen Dampfkochtopf aus Kupfer. Bei den Versuchen Papins nahm damals ein Terpentin Kitt anstelle des heute verwendeten Gummirings die Dichtungsfunktion wahr.

1790 entdeckte François Nicolas Appert (Franz Nikolaus Abert) das Prinzip der Hitzekonservierung. 1810 zahlte Kaiser Napoleon I. an Tappert 12000.- Goldfancs zur Erfindung der Haltbarmachung

von Nahrungsmitteln aus, speziell für die Truppenversorgung der Französischen Armee.

Der Chemiker Dr. Rudolf Rempel aus Gelsenkirchen entwickelt eine Methode zur Haltbarmachung von Lebensmittel in Glasbeältern. Er wurde im Jahre 1859 geboren und starb bereits 1893 im Alter von erst 34 Jahren. Seine Erfindung zum konservieren, Lagern und Sterilisieren von Lebensmitteln unter Glasabschluss, meldete er am 24. April 1892 zum Patent an. Unter seinen ersten Kunden war Herr Johann Weck. Er zeigte ein sehr großes Interesse an diesen Gläsern.

Albert Hüssener, der Direktor der ersten Benzolfabrik Deutschlands (Dr. Rudolf Rempel war dort als Chemiker angestellt), witterte ein Geschäft und gründete die Firma Hüssener. Er zeigt aber kein großes Interesse an dem Verfahren und verkaufte



Johann Weck

Unternehmer Johann Weck

Nachdem die Erfindung also gemacht und auch patentiert war, tritt der Name **Johann Weck** in Erscheinung. Johann Weck, der 1841 in Schneidhain im Taunus geboren wurde, war im Jahre 1895, nachdem er von Direktor Hüssener das "Rempelsche Patent" käuflich erworben hatte, an die Schweizer Grenze nach Ötlingen bei Säckingen in Baden gezogen.



Johann Weck war ein ausgesprochener Vegetarier und Verfechter einer alkoholfreien Lebensweise. Freilich war er in gewisser Beziehung auch ein Sonderling und etwas unstet; er konnte nirgends auf Dauer verweilen. Die obstreiche Gegend hier in Baden entsprach seinen Wünschen. So entschloss sich Johann Weck, die neu erfundenen Sterilisiergläser und -Geräte nach Ötlingen in Baden zu verlegen, um von dort aus das Geschäft für ganz Deutschland zu betreiben.

Er zog denn als Mitarbeiter den Kaufmann Georg van Eyck aus Emmerich am Niederrhein hinzu, dem er zuvor für die dortige Gegend die Bezirksvertretung für



Georg van Eyck

seine Erzeugnisse übertragen hatte. Dieser Kaufmann, **Georg van Eyck**, geboren 1869 in Emmerich, war bereits in jungen Jahren in das elterliche Porzellan- und Töpferwarengeschäft eingetreten.

So nahm er Mitte der neunziger Jahre die Neuheit auf, die damals Johann Weck dem Glas- und Porzellanwarenhandel in

Deutschland angeboten hatte: die WECK-Einkochgläser.

Aber da Johann Weck kein Kaufmann war und von Werbung gar nichts wusste, war das Echo auf sein Angebot hoffnungslos gering bis auf eine Ausnahme: die Firma van Eyck in Emmerich. Georg van Eyck hatte in zwei Jahren an die Hausfrauen in Emmerich, Wesel und Umgebung mehr WECK-Gläser verkauft, als alle anderen Geschäfte in Deutschland zusammen. Er verkaufte den Hausfrauen nicht nur die Gläser, sondern informierte sie auch mit praktischen Vorführungen und genauen Unterweisungen.

Georg van Eyck gründete zusammen mit Johann Weck am Montag, dem 1. Januar 1900, also in der Geburtsstunde des 20. Jahrhunderts, die Firma J. Weck u. Co. in Öflingen (heute Wehr-Öflingen). Mit zähem Fleiß und unbeirrt baute er das Geschäft im damaligen Deutschen Reich und in den angrenzenden europäischen Ländern Österreich, Ungarn, Belgien, Holland, Luxemburg, Schweiz und Frankreich

auf. Johann Weck verließ aus persönlichen und familiären Gründen die Firma schon bald nach ihrer Gründung, im Jahre 1902.



Das älteste, im Jahre 1897 gefüllte WECK-Einkochglas aus dem Archiv der Firma WECK.

Georg van Eyck bildete sich seine Mitarbeiter selbst heran und organisierte im ganzen Land die Einführung und den Verkauf der WECK-Gläser und WECK-Geräte mit den gleichen Maßnahmen, mit denen er ganz am Anfang bei den Hausfrauen in Emmerich und Wesel so guten Anklang gefunden hatte.



Weihnachtsmarkt in Oberjosbach

Leben mit der Natur

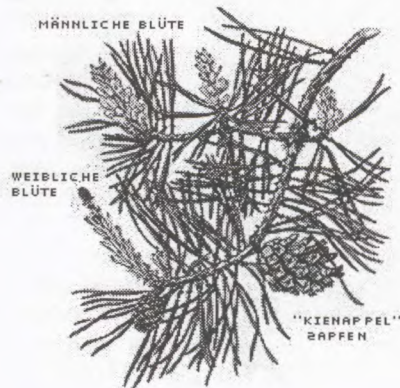
Baum des Jahres 2007

Die Wald - Kiefer

Die Wald-Kiefer ist Baum des Jahres 2007. Die Wald-Kiefer (*Pinus sylvestris* L.), regional auch Kienbaum, Föhre oder Forche genannt, ist eine der schönsten immergrünen Baumarten – wenn sie sich frei entwickeln darf, nicht eingezwängt zwischen anderen Kiefern. Zudem ist sie seit langer



Zeit der „Brotbaum“ der norddeutschen und (ost-/nordeuropäischen) Forstwirtschaft. Ihre Verbreitung ist durch den Menschen großflächig gefördert worden; von Natur aus ist sie dagegen konkurrenzschwach und ständig auf der Suche nach einer Nische – ein wahrer Überlebenskünstler also.



Heilpflanze des Jahres 2007

Das Duftveilchen

Das Duftveilchen – wissenschaftlich *Viola odorata* – Heilpflanze des Jahres 2007. Es ist als Frühlingsbote und Lieferant von ätherischen Ölen für die Parfümherstellung bekannt.

Es hat in der Naturheilkunde einen festen Platz. Das erkannte schon der griechische Arzt Hippokrates. Die Heilwirkung des Veilchens setzte er gegen Kopfschmerzen und Sehstörungen ein. Die Äbtissin Hildegard von Bingen schätzte das Veilchen als Mittel gegen Fieber und Melancholie. Der bekannteste Arzt Paracelsus, schrieb: „Ein Tag im Frühling ohne Veilchenduft ist ein verlorener Tag“. Auch der „Kräuterpfarrer“ Johann Künzle und der „Wasserdoktor“ Sebastian Kneipp verordneten das Veilchenkraut – vorrangig als Hustenmittel.



Weltweit gibt es rund 500 wild wachsende Veilchenarten, außerdem unzählige Gartenformen. In Deutschland kommen rund ein Dutzend *Viola*-Arten vor, manche – darunter das häufige Hundsveilchen, das Wald- und das Hainveilchen – ähneln dem Duftveilchen äußerlich sehr, so dass sie für Laien kaum zu unterscheiden sind.

Duftveilchen trifft man bevorzugt auf schattigen Wiesen, an Waldrändern, unter Hecken und an Grabenrändern an. Im Garten harmonisieren sie mit anderen Frühlingsblüchern und nicht zu stark wachsenden Polsterstauden. Im zeitigen Frühjahr zeigen sich die herzförmigen Blätter und von März bis April blüht die Pflanze, die wegen ihres angenehmen Duftes auch das „Wohlfriechende Veilchen“ genannt wird.

Vogel des Jahres 2007

Der Turmfalke

Der Turmfalke (*Falco tinnunculus*) ist mit seinen rund 35 Zentimetern Körpergröße und 75 Zentimetern Flügelspannweite ein kleiner Verwandter des ersten Jahresvogels überhaupt, dem 1971 gewählten Wanderfalken. Im Gegensatz zum damals vom Aussterben bedrohten Wanderfalken ist der Turmfalke kein ganz seltener Vogel. Dennoch gehen die Bestandszahlen langsam, aber stetig zurück.

Freie Flächen an den Stadt- und Dorfrändern würden durch Straßen und Neubauten versiegelt, Nistmöglichkeiten an geeigneten Gebäuden bei Sanierungen häufig verschlossen und Kirchtürme oftmals von außen unzugänglich gemacht. Dem Turmfalken fehle es zunehmend an Nistplätzen und Nahrungsangebot. Denn auch die offenen Landschaften – sein bevorzugtes Jagdrevier – werden immer eintöniger. Es fehlen zunehmend Hecken, einzelne Bäume und Pfähle, die der Vogel als Ansitz für die Jagd nutzt.



Der Turmfalke steht auch für den Greifvogelschutz. Greifvögel sind zunehmend durch den Einsatz von Pflanzen- und Insektenschutzmitteln in der Landwirtschaft bedroht. Als Endglieder in der Nahrungskette werden sie durch ihre Beute, die sich vom Feld ernährt, regelrecht vergiftet. Eine naturverträgliche Landwirtschaft mit breiten Acker- und Wegrändern, die ohne Insektizide und Pestizide auskommt, seien wichtige Schutzmaßnahmen für den Turmfalken und andere Greifvögel.

Hochzeit vor 50 Jahren immer noch verliebt!

Von Patricia Goldstein-Egger

Als am 31. August 1956 Ferdinand Dietz und seine Hildegard Schauer ihre standesamtliche Trauung vollziehen wollten, mussten sie lange warten, bis Bürgermeister Faust Zeit für sie hatte: Um 21.00 Uhr sollten sie einmal im Rathaus vorbei schauen, vorher hatte er keine Zeit für solche amtlichen Geschäfte, denn schließlich war es mitten in der Erntezeit und die hatte Vorrang. Also fand die standesamtliche Trauung noch am 31. August 1959 im Oberjosbacher Rathaus statt und Hilde und Ferdinand waren zumindest amtlich schon ein Paar. Richtig geheiratet wurde natürlich damals nur kirchlich. Und da Hildes Vater erst 14 Tage vorher verstorben war hatte man Sorge, dass dies in Oberjosbach - wegen der Trauerzeit - nicht möglich war. Doch die kirchliche Hochzeit wurde nicht verschoben, sondern nach Wiesbaden in die Bonifatiuskirche verlegt. Dort vollzog am 1. September Pfarrer Ballhaus die kirchliche Eheschließung von Ferdinand und Hildegard Dietz.

Es gab eine kleine Feier mit 2 Torten und es gab als Überraschung vom Ehemann eine Hochzeitsreise an den Königssee in Berchtesgaden, da er als Arbeiter bei der Bahn Freifahrtsscheine bekam. Die Freundin von Hildegard hatte bereits einen Koffer für die Braut gepackt und eine kleine Überraschung darin: Einen Wackerstein aus Basalt - da hatte der Ferdinand zu schleppen! Die Hochzeitsnacht verbrachten sie im Zug und am nächsten Morgen kamen sie in Berchtesgaden an. Nachdem Hilde die Koffer ausgepackt hatte, fand sie einen Zettel auf dem Bett „Ich habe heute auch Geburtstag. Dein Ehemann.“ So verliebt und glücklich war Hilde, dass sie doch glatt den Geburtstag von Ferdinand vergessen hatte. Danach hat sie den Geburtstag ihres Mannes nie mehr vergessen!

Als die beiden heirateten hatte keiner von ihnen viel mit in die Ehe gebracht. Und Wohnraum gab es nicht. Durch einen Zufall bekamen sie ein kleines Häuschen zur Miete angeboten. Das war ganz primitiv: Toilette auf dem Hof, unten ein Wohnzimmer und oben ein Schlafzimmer mit Käm-

merchen. Die Küche war im Anbau mit Zugang zum Garten, den Hilde sehr liebte. Er hatte Arbeit bei der Bahn, wo er Schicht arbeiten musste, und half auf den meisten Baustellen im Ort, da er gelernter Zimmerer war, was zusätzliches Geld einbrachte.

1960 wurde das erste Kind Roland geboren und erst 1963 konnten sie das Elternhaus von Hildegard umbauen und so



mehr und eigenen Wohnraum erwerben. Gekauft wurde in dieser Zeit durch Eigenarbeit und beide haben am und auf dem Bau geschafft und jeder konnte sich da auf den anderen voll verlassen. Das hat sie ebenso zusammengeschweißt wie ihr gemeinsamer christlicher Glaube. Bei den Umbauarbeiten hatte Hilde da auch so ihre eigenen Vorstellungen, bei denen sie sich in einigen Punkten durchsetzen konnte, während Ferdinand eher der Realist blieb.

Nach der Geburt des zweiten Kindes Isolda hat er ihr viel im Haushalt geholfen, da-

mit sie sich ganz den kleinen Kindern widmen konnte. In dieser Zeit wurde der Schichtdienst dann doch oft als sehr familienfeindlich empfunden.

Im Rückblick sagen beide, dass sie immer viel gearbeitet haben, aber vor allem immer zusammengehalten haben. Ihre Kinder betrachten die beiden manchmal wie ein Mobile: Wenn der eine da hängt, ist der andere auch da. Ein Leben ohne den

anderen kann man sich nach so vielen Jahren gar nicht mehr vorstellen. Und ist einer mal krank, dann leidet der andere mit. Und die Sehnsucht nach dem anderen ist gleich geblieben: Als sie einmal zur Kur musste, hat er es zuhause nicht ausgehalten und ist zu ihr gefahren, damit sie sich gar nicht erst an einen Kurschaten gewöhnen könnte.

Seit 27 Jahren ist Hilde als Küsterin in unserer Pfarrkirche St. Michael im Dienst und er hat sie darin immer unterstützt und hilft ihr auch dort wo er nur kann. Aus diesem Grund haben sich beide gefreut, dass sich zur Erhaltung der Pfarrkirche ein Förderverein gegründet hat, in dem sich besonders jüngere Menschen engagieren. Denn ein Oberjosbach ohne seine Kirche können sich beide nicht vorstellen.

Seitdem beide nicht mehr arbeiten, haben sie das Leben auch einmal genießen können und sich die eine oder andere Reise gegönnt, diese aber immer gemeinsam.

In diesem Jahr konnten sie im Kreis ihrer Familie das so selten gewordene Jubiläum der Goldenen Hochzeit feiern. Und sie haben es richtig gefeiert und genossen. Schon vor 25 Jahren - zur Silberhochzeit - gab es viele Gäste und Überraschungen. Aber dieses Jahr war für beide nochmals besonders, da nun ihre Enkel dabei waren, die ihnen sehr ans Herz gewachsen sind. Als „Hochzeitsgeschenk“ gab es von den Geschwistern und den Kindern einen Strandkorb, in dem sie beide einen sonnigen und gemeinsamen Lebensabend genießen können. Die Redaktion gratulieren ebenfalls und wünschen noch viele gemeinsame Ehejahre.

Das Schwarze Brett

Fluglärmesswerte im Internet

Fluglärm stresst. Wer sich überzeugen möchte welchen Lärm gerade der Flieger eben erzeugt hat, hat die Möglichkeit im Internet dies direkt zu verfolgen. Hier kann er die kompletten Tages / Wochen und Monatsdaten (schon umgerechnet in dB(A)-Werte) ablesen. In einer Grafik ist dies möglich bei:

www.fluglaerm-eppstein.de

Link: Messwerte,
Messstation: Niedernhausen 1,

www.oberjosbach-taunus.de

In den nächsten Tagen wird die Internetadresse des Fördervereins *800 Jahre Oberjosbach* wieder aktiviert. Sie wird mit neuem Layout und Portal erscheinen. Dann können sie u.a. die Oberjosbacher Dorfzeitung im Internet lesen.

Einwohner Oberjosbach

Stand: 01.07.2005

Nationen : 34

Ausländer : 119

Deutsche : 2004

Gesamt : 2123

Der Blick auf Oberjosbach zu jeder Tages und Nachtzeit

bei: www.bzo.de - webcam!
(Bildungszentrum Oberjosbach)
Es lohnt sich

Termin 2007

Vereine Oberjosbach

Datum	Veranstalter	Veranstaltung
06.01.2007	Pfarrgemeinde	Sternsinger unterwegs
14.01.2007	Gem Niedernhausen	Neujahrsempfang
21.01.2007	TGO	Winterwanderung
17.02.2007	TFO/FFW	Kappesitzung, GMZ, OJB
18.02.2007	FFW/TFO	Kindermaskenball
21.02.2007	CDU	Fischessen, GMZ, OJB
25.02.2007	IG Fluglärm	Hutzelfeuer (Fluglärm)
04.03.2007	Gemein. Niedernhausen	Bürgermeisterwahl
30.03.2007	VRO	Aktion Saubere Flur
31.03.2007	FV 800 JO	Brunnen sprudelt
13.04.2007	FV 800 JO	Apfelweinpr. „Altes Rathaus“
29.04.2007	F St. Michael - OJB	Frühjahrskonzert
12.05.2007	TFO	Kleinkunst
07.06.2007	Pfarrgem. OJB	Pfarrfest
10.06.2007	CDU	Geotag
16.06.2007	FFW	Johannesfest
30.06.2007	Keltergemeinschaft	25 Jahre
01.07.2007	TGO	Spiel, Sport, Spaß
	Vereinsring Oberjosb.	Sommerfest
26.08.2007	F. St. Michael OJB	Konzert
09.09.2007	FV 800 JO	Tag des offenen Dorfes
29.09.2007	BUND/F800 JO	Kelterfest
06.10.-08.10.2007	KGV	Kerb in Oberjosbach
11.11.2007	PGR/Kiga	Martinszug
17.11.2007	TFO	Theateraufführung
18.11.2007		Volkstrauertag, Gedenkstunde
24.11.2007	TFO	Theateraufführung
25.11.2007	TFO	Theateraufführung
02.12.2007	CDU	Adventstreffen
09.12.2007	F. St. Michael OJB	Konzert
16.12.2007	VRO	Weihnachtsmarkt Rathaus

Ferien + Märkte

02.04. - 13.04.2007	Osterferien	
09.07. - 18.08.2007	Sommerferien	
08.10. - 20.10.2007	Herbstferien	
23.12. - 11.01.2008	Winterferien	
01.-03.06. 2007	Weinmarkt	Niedernhausen
01.- 10.06.2007	Hessentag	Butzbach
31.05.2007	Alteburger Markt I	Heftrich
19.07.2007	Orlener Markt	Taunusstein—Orlen
26.07.2007	Alteburger Markt II	Heftrich
24.08.2007	Alteburger Markt III	Heftrich
03. - 06.11. 2007	Hochheimer Markt	Hochheim
01.-02. 12.2007	Weihnachtsmarkt	Niedernhausen

Sitzungen Ortsbeirat Oberjosbach

09.01.2007	20.00 h	Altes Rathaus
14.02.2007	20.00 h	Altes Rathaus
18.04.2007	20.00 h	Altes Rathaus
13.06.2007	20.00 h	Altes Rathaus
05.09.2007	20.00 h	Altes Rathaus
17.10.2007	20.00 h	Altes Rathaus
14.11.2007	20.00 h	Altes Rathaus

Gussbäjer Sprüch!
*Wenn mer Glück hot, dann kalbt
sogar de Och!*

60 Jahre - Erinnerung an 1946

Von Manfred Racky

1946 ist das Jahr der Wiederauferstehung von Demokratie, Freiheit, Rechtsstaatlichkeit, kommunaler Selbstverwaltung u. u.. In der Zeit der nationalsozialistischen Diktatur von 1933 - 1945 waren nicht nur die demokratischen, rechtsstaatlichen und Freiheitsrechte auf staatlicher Ebene abgeschafft, sondern auch die kommunale Selbstverwaltung. Auch dort galt das Führerprinzip bis zum bitteren Ende.

Am 6. August 1945 gibt General Eisenhower die Wiedezulassung von Gewerkschaften und politischen Parteien auf Ortsebene bekannt. Die neuen Regeln traten am 02.09.1945 in Kraft. Damit war eine wichtige Grundlage geschaffen, um die politische und soziale Selbstorganisation wieder in Gang zu bringen. Politische Parteien auf Landesebene durften sich ab dem 23.11.1945 organisieren.

Bereits am 20. und 27. Januar 1946 fanden die ersten freien und demokratischen Kommunalwahlen in Orten bis 20.000 Einwohner statt. Im Hessen waren 1.388.180 Bürgerinnen und Bürger wahlberechtigt. Wegen ihrer politischen Vergangenheit waren 1.228.300 Personen von den Wahlen ausgeschlossen.

An diesen ersten freien Wahlen nach der Zeit der Diktatur beteiligten sich 84,9 % der Wahlberechtigten. Eine beachtliche Zahl angesichts der zu bewältigenden Aufgaben und der überall vorhandenen Not.

Auf Hessenebene erhielten die SPD 44,5 %, die CDU 31,0 %, die KPD 5,7 %, die LPD (später FDP) 2,7 % und Sonstige 16 % der gültigen Stimmen.

Aus heutiger Sicht kann nur große Bewunderung für die Männer und Frauen, die sich der Wahl stellten, festgehalten werden.

Die Lage, wie sie mal war, brachte auch für uns heute schwer nachvollziehbare Erscheinungen mit sich. Damals gab es dann "SPD und CDU Dörfer". So erhielt z.B. die SPD in Esch 100 % und in Oberjosbach die CDU 100 %, da jeweils nur eine Partei Kandidaten aufgestellt hatte.

Für die CDU kandidierten damals: Josef Holzapfel, Johann Peter Kilb, Johann Heinrich Ickstadt, Peter Racky I, Johann Racky VI, Johann Anton Ernst III, Johannes Dinges, Herbert Ickstadt und Johann Schauer. Von den 286 Stimmberechtigten gaben 255 ihre Stimme ab. Gültig waren 247 Stimmen.

In den großen Kommunen, Städten und Landkreisen wurde im Mai 1946 gewählt. Die Kommunalwahlen nach neuem hessi-

schem Recht im Jahre 1948 brachten die Normalität, daß nicht nur ein Wahlvorschlag vorhanden war. Auch zeichnete sich die Integration der Heimatvertriebenen in die politische Gestaltung ab - so auch in Oberjosbach.

Die demokratische Neuordnung setzte sich auf der Landesebene fort. Am 30.06.1946 wurde die Verfassungsberatende Landesversammlung gewählt.

Die neue Verfassung für Hessen vom 1. Dezember 1946 und die am gleichen Tag

stattgefundenen Landtagswahlen rundeten den politischen Aufbau im Lande ab.

Aus Sicht des Jahres 2006 gilt es, den jeweils handelnden Personen zu danken. Verbunden mit der Hoffnung, daß niemals mehr Freiheit, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit abhanden kommen.

Gelernt werden kann, dass es dazu vieler demokratisch gesinnter aktiver Streiter und selbstbewusster, verantwortlicher Wähler bedarf. Die Erinnerung lohnt sich.

Themen zum neuen Josbach - Buch

Bratäpfel im Advent, Äpfel und Birnen, auch unterm Weihnachtsbaum
Wie Essen und Kochen die ändern?

- Soleier- und Sauerkrauteinmachen – wie geht das?
 - Flüchtlinge nach dem Krieg –
 - Vom Mosten und Äbbelwoi,
- Sitten und Gebräuche: Essensgebete, Erntedankfeste, Einschulungsbrezeln,
 - Meine besten (Heimat-) Rezepte – ein Genuss!
 - Was meine (Groß-)Eltern mir immer erzählt haben ...
 - (Z.B.: Was auf dem Teller ist, muss gegessen werden)
- Schädlingsbekämpfung (Kartoffelkäfer lesen) und Pflanzenschutz
 - Lustige Geschichten vom Essen und Trinken
 - Das Brot kam vom Müller aus ...
 - Pferdefleisch schmeckt prima!
 - Hausschlachtungen, Metzelsupp und Hausmacher
 - Fleischbeschauer
 - Als Kind musste ich immer...
 - Die Landwirtschaftsschule in Idstein
 - Verwertung von Wald und Wiesenkräutern
 - Keltern und Trinken
 - Mein Lieblingsapfel /-gericht
- Städter betteln nach dem 2. Weltkrieg um Lebensmittel
 - Ein Teppich für ein Brot
 - Was wir im Krieg zu essen hatten
- Geschichten vom Stammtisch und aus dem Wirtshaus
 - Vom Bäume schneiden und Okulieren
 - Schulspeise
- Kühlschränke – die gab's doch früher nicht!
 - Kein Dorf ohne Backes
 - Apfelsorten und Eigenschaften
- Was mir der Lehrer beigebracht hat / Geschichten aus der Schule
 - Ernährung in der Kriegsgefangenschaft
 - Meine erste Banane/Apfelsine...
 - Kochen früher – anders als heute
- Mein Garten – besser als jeder Supermarkt!
 - Kinder Lieblingessen
 - Meine erste Pizza
- Von „Oberjosbacher Kochbüchern“
- Ein Löffelchen für Oma, Opa, Tante und
- Der Feldschütz – ein ausgestorbener Beruf
 - Hunger – was ist das?
 - Bohnen, Erbsen, Lauch und Co.
 - sonstige Themen.....)

Rückblick 2006



Kernobstkartierung



Apfelweinprobe



Keltersaison



Frohnleichnam



Neuer Standort



Apfelbäume braucht das Land



Theaterspiel 2006



Streuobstwiese in Oberjosbach



Hutzelfeuer gegen Fluglärm



Jahrgangstreffen in Braunfels

Wem is die Kerb

Herausgeber: Förderverein - 800 Jahre Oberjosbach

Vorsitzender: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel: 2852, - Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931 - „Geldzählerin“/Kassiererin: Colette Meurer, Weidenstr. 17B, Tel: 5161, - „Dorfschreiberin“/Schriftführer: Patricia Goldstein - Egger, Fasanenweg 1A, Tel: 98534

Redaktionsmitglieder: Manfred Racky, Wulf Schneider, Patricia Goldstein - Egger, Johannes Schoch, Regina Schmack, Holger Stricker, Klaus Ertner, **Layout / Schlussredaktion:** Wulf Schneider, **Druckerei:** Offset-Druck Grunwald, Untergasse 2, 65527 Oberjosbach.

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