

Oberjosbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjosbach

1196 - 1996
OBERJOSBACH

EINE SPANNENDE MITMACHZEIT STEHT AN Oberjosbach im Dorferneuerungsprogramm

Oberjosbach erhielt am 9. März 2007 den Bescheid über die Aufnahme in das Hessische Dorferneuerungsprogramm für die Zeit 2007 bis 2015. Der Staatssekretär im Hessischen Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Karl-Winfried Seif, reist extra nach Oberjosbach.

Was bedeutet Dorferneuerung für Oberjosbach? In der langen Geschichte unseres Ortes gab es viele Entwicklungen und Erneuerungen.

Erinnert sei an den Einzug der Moderne, Wasserleitung, Abwasserkanäle, Telefon und elektrischen Strom vor etwa 100 Jahren. Die großen Baugebiete in der Zeit von 1962 bis 1982 und die Aufnahme von 225 Heimatvertriebenen und Flüchtlingen 1947. Erinnert sei an die Umstrukturierung vom "Dorf mit landwirtschaftlicher Prägung" in den 60er Jahren zum Dorf, in dem man gerne lebt und die Landwirtschaft kaum noch zu sehen ist.

Die Aufnahme in das Dorferneuerungsprogramm ist kein "Turmbau zu Babel". Wie bekannt, ging dieses Vorhaben schief, weil man sich über alle anderen erheben wollte. Dorferneuerung ist das Gegenteil, nämlich gemeinsames Arbeiten am großen "Mosaik" Oberjosbach.

Die Dorferneuerung umfasst den öffentlichen Raum, der Brunnen ist eine große Vorleistung, und Hilfe für die Umstrukturierung von privaten Häusern / Hofreitern.

Ein Rundblick vom Rathaus aus lässt die große private Leistung erkennen.

Diesen Schwung, verbunden mit neuen Möglichkeiten von Unterstützung, in die nächsten Jahre zu tragen, muß das gemeinsame Ziel sein.

Die Bürgerversammlung am 24.06.07 war der offizielle Start. Nun gilt es, alle Talente und Ideen in unserem Ort zusammenzubringen.

Nach einer mehrere Monaten dauernden Sammlungsphase wird das Machbare festzulegen sein, um in der Zeit bis 2015 umgesetzt zu werden.

Wir setzen auf die breite Mitarbeit, die Solidarität der Gesamtgemeinde und das private Engagement.

In den vor uns liegenden Jahren wird das Fundament für die "900 Jahrfeier" im Jahre 2096 gelegt. Hoffen wir, daß die dann Lebenden sagen: "Die waren gut!".

MANFRED RACKY



Das neue Buch
Oberjosbacher Bürger
zum Thema

„Alles über
Essen und Trinken“

wird im Spätherbst
erscheinen!

ALS DIE TURNGEMEINDE NOCH TURNTE

Natürlich, auch heute wird in der Turngemeinde noch geturnt. Es gibt Mutter-Kind-Turnen, Kinderturnen und Männerturnen. Bei den Männern verbirgt sich hinter dem Begriff allerdings, Rückenschule und Gymnastik. Bei den Kindern wird wirklich geturnt; bei den ganz Kleinen, 2-4 Jahre alt, ist es Bodenturnen, Purzelbäume und Balancieren auf einer Bank, beim Kinderturnen, 5-7 Jahre alt, werden auch Geräte wie Barren und Kasten eingesetzt.

Warum also die Überschrift „Als die Turngemeinde noch turnte“? Weil der Unterschied zwischen heute und der Blütezeit des Turnens bei der TG Oberjosbach doch sehr groß ist. Damals, vor und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg, turnten nicht nur Kinder sondern auch Jugendliche und Erwachsene. Man war organisiert in Turnriege und turnte am Barren, Reck, Ringen und Pferd und natürlich hat man sein Können auch in Vergleichswettkämpfen bis hin zum Deutschen Turnfest gemessen.

Als 33 Mitglieder des Clubs Edelweiß die Turngemeinde Oberjosbach im Jahre 1899 gründeten, waren es die Sportarten Laufen, Springen, Stein- und Kugelstoßen, Gewichtheben sowie Geräteturnen die betrieben wurden. Viel ist aus dieser Zeit naturgemäß nicht überliefert und fotografiert wurde auch kaum, aber einige Informationen und Bilder sind doch noch erhalten.



Männerriege um 1937

Eines der wenigen Fotos aus der Zeit kurz vor dem Zweiten Weltkrieg, aufgenommen wahrscheinlich 1937 auf dem Sportplatz der TGO, zeigt die Männerriege mit Peter Schüttler, Arthur Dominski, Karl Pfeifer, Adam Dorn, Herbert Ickstadt, Adolf Klomann, Heinrich Ernst und Georg Ickstadt.

Nach der Gründung der Turngemeinde fand 1913 in Oberjosbach, und zwar im Ringgraben, das sind die Wiesen oberhalb des Friedhofs, als erstes größeres sportliches Ereignis ein Gauturnfest statt. Über die teilnehmenden Vereine und die erzielten Erfolge unserer Turner ist leider nichts überliefert.

Der Turnbetrieb fand überwiegend im Freien statt und war so stark abhängig vom Wetter. Das Bild aus dem Sommer

1937 zeigt am Reck Herbert Ickstadt, Hilfestellung gibt Peter Schüttler. Das Mädchen in der Mitte ist Henny Ernst, 4 Jahre alt, heute Henny Karbach. Aber wer sind die anderen Mädchen? Vielleicht erkennt sich jemand wieder.

Erst 1931 wurde auf dem Gelände des Sportplatzes eine Turnhalle aus Holz errichtet, in der die Geräte untergebracht und bei schlechtem Wetter

geturnt wurde.

Während des Krieges kommt das Vereinsleben und der Sportbetrieb zum Erliegen.

Nach dem 2. Weltkrieg, am 7.1.1950 finden sich 30 Turner und Turnerinnen zusammen, die die TG Oberjosbach wieder auflieben lassen und damit den Sportbetrieb, genauer gesagt das Turnen, wieder aufnehmen. Bald konnte man sein Können auch wieder in Vergleichswettkämpfen unter Beweis stellen. Als Verein brauchte man aber auch einen Vorstand, so dass für einige neben ihrer Leidenschaft, dem Turnen, auch noch zusätzliche Pflichten entstanden, denn fast alle Mitglieder des ersten Vorstandes gehörten der Turnerriege an:

- Georg Sauerborn, Peter Schüttler - erster und zweiter Vorsitzender,
- Heinrich Ernst, Herbert Ickstadt – erster und zweiter Kassierer,
- Georg Sauerborn, Arthur Dominski – erster und zweiter Turnwart
- Jakob Bommersheim – erster Beisitzer

Zunächst gab es nur eine Herrenriege, zu ihr gehörten: Achim Dietz, Arthur Do-





Die Damenriege unter der Leitung von Mathilde Parsch (v. links)

Inge Großmann (Rosenberger), Erika Schmidt (Ickstadt), Elisabeth Dolak (Ernst), Erika Bucher (Bommersheim), Mathilde Parsch, Hannelore Ernst (Schmidt), Anneliese Karbach (Liedtke), Walburga Ungeheuer (Rabe), Margret Ickstadt (Wettengl), Hilde Schauer (Dietz)

minski, Egon Schauer, Erich Boscheck, Ferdinand Dietz, Georg Sauerborn, Gottfried Dietz, Herbert Ickstadt, Peter Dietz (Senior), Peter Schüttler und Walter Schubert.

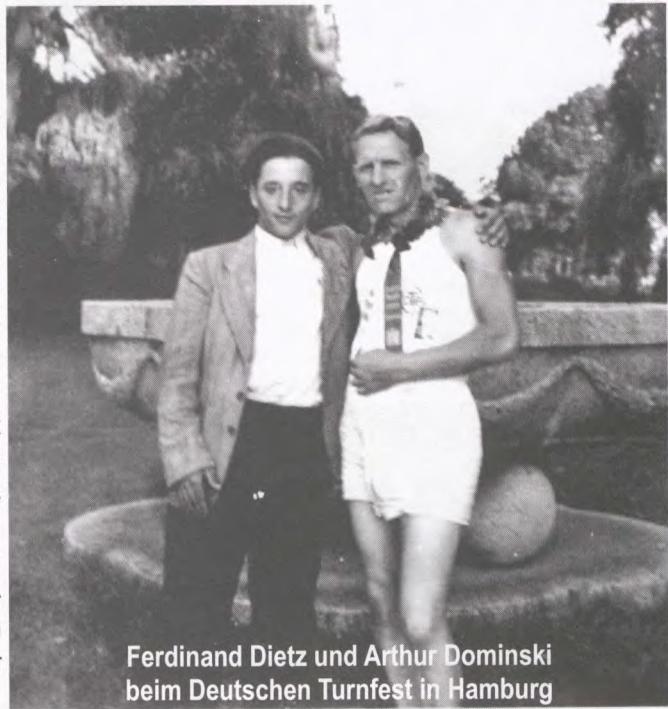
Aber schon im April 1950 kam auch eine Damen- und eine Schülerriege hinzu. Die Damenriege übte sich neben Turnen auch in Gymnastik und Tanz, dabei häufig begleitet von Werner Karbach auf dem Schifflerklavier.

Geturnt wurde zwei mal die Woche bei gutem Wetter auf dem Sportplatz an der Jahnhalle, bei schlechtem Wetter anfangs im Saal bei Eckert, parallel zum Schankbetrieb. Das hatte neben einigen Nachteilen den Vorteile, dass nach Ende der Übungsstunde der Weg zum Löschen des Durstes nicht weit war. Trotzdem waren alle glücklich als im Juli 1952 die in Eigen-

leistung errichtete Jahnhalle eingeweiht werden konnte.

Viel Platz hatte man in der Halle nicht, aber es reichte gerade so, wie man bei der Reckübung von Hartmut Amberger deutlich sieht. Heute würde man sagen: „In so einer Halle kann man doch keinen Sport treiben“. Aber damals war man froh, dass man sie hatte.

Einen ausgebildeten Übungsleiter, der heute selbstverständlich ist, gab es nicht, aber



Ferdinand Dietz und Arthur Dominski beim Deutschen Turnfest in Hamburg



Hartmut Amberger am Reck

da war ja Stephan Seiler, Sportlehrer und Schulmeister, der so manchen Tipp geben konnte. Wann immer möglich, maß man sein Können in Wettkämpfen. Schon im Juli 1950 nahmen 13 Teilnehmer der TG Oberjosbach am Kreisturnfest in Bre-

ckenheim teil und 1952 am Gauturnfest in Delkenheim.

1953, zum 75 jährigen Jubiläum der Turngemeinde Oberjosbach veranstaltete man selbstverständlich einen Gerätewettkampf. Eingeladen waren die umliegenden Vereine aus Wiesbaden Ickstadt, Mendenbach und Niederseelbach. Sieger war der Gastgeber, die TG Oberjosbach. Um den Erfolg komplett zu machen, stellte man mit Ferdinand Dietz an diesem Tag auch den besten Einzelturner.

Ein unvergessliches Erlebnis für Arthur Dominski und Ferdinand Dietz war die Teilnahme am Deutschen Turnfest im August 1953 in Hamburg.

Mit dem Zug ging es von Wiesbaden nach Hamburg Altona; die Fahrt dauerte mehr als 14 Stunden. Übernachtet wurde in einer Turnhalle. Zum Wettkampf gehörten

neben dem Geräteturnen auch leichtathletische Disziplinen. Soweit sich Ferdinand Dietz erinnern kann, konnte man beim Turnen gut mithalten, bei der Leichtathletik fehlte aber doch etwas das Training. Was kann deutlicher zeigen welches Niveau die Turnerriege der TG Oberjosbach erreicht hatte, als Egon Schauers Abgang von den Ringen, aufgenommen bei einem Sportfest, wahrscheinlich dem Kreisturnfest 1950 in Breckenheim oder dem Gauturnfest 1952 in Delkenheim. Dass trotzdem das wettkampfmäßige Ge-

räteturnen in der TGO so schnell an Bedeutung verloren hat, ist verwunderlich und sehr, sehr schade. Eine Erklärung ist, dass andere Sportarten wie Leichtathletik und Tischtennis an Bedeutung gewannen und die Jugend mehr faszinierten und somit der Nachwuchs fehlte.

Dafür spricht das Beispiel Arthur und Robert Dominski. Arthur, der Vater, war sicher einer der besten Turner der TG Oberjosbach, sein Sohn Robert hat sich trotzdem für die Leichtathletik entschieden und das mit sehr großem Erfolg.

Zum Schluss möchte ich mich bei allen bedanken, die sich die Zeit genommen und mir bei den Recherchen geholfen haben, insbesondere bei Henny und Werner Karbach, Hilde und Ferdinand Dietz, Christa Hoffmann, Hartmut Amberger, Robert Dominski und Peter Dietz. Die Gespräche mit Ihnen haben mir richtig Spaß gemacht. Ohne Sie wäre der Artikel nicht zustande gekommen.



Robert Dominski, Walter Schubert, Walter Klossner, Horst. Jungels und Günther Stein auf einem Sportfest in Rödelheim

Turnen als Überlebenstraining

Solange in Oberjosbach Grundschulunterricht stattfand, war das Boden- und Geräteturnen ein fester Bestandteil des Sportunterrichts. Dieser wurde ab 1952 für lange Jahre durch Stephan Seiler, Sportlehrer und Schulmeister, geprägt. Auch heute noch erinnern sich viele an seine Turnstunden, insbesondere an die ungewöhnliche Art wie er ihnen das Turnen näher brachte. So wurden zum Beispiel die Kinder gedanklich in einen Dschungel versetzt, in dem es galt über Wassergräben mit Krokodilen (Raum zwischen Turnmatten) und hohe Hindernisse (Kasten, Bock, Pferd) zu springen. Stephan Seiler hatte eben eine besondere Begabung im Umgang mit Kindern und war darum bei ihnen beliebt und geachtet.

Als 1950 das Turnen wieder aufgenommen wurde, hatten die Turnriege keine ausgebildeten Übungsleiter. Stephan Seiler, obwohl kein aktives Mitglied der Turnriege und auch nicht deren Übungsleiter, half den Turnern dennoch mit vielen Tipps. Für Veranstaltungen übte er mit der Turnriege so manches ein und machte auch bei den Aufführungen selber mit. Ganz besonders an eine Figur, genannt Karussell, erinnern sich noch viele. Zu welchem Anlass und wann sie aufgeführt wurde ist allerdings nicht mehr so gut in Erinnerung und leider sind auch keine Fotos auffindbar. Bei dieser Figur stand Ferdinand Dietz auf den Schultern von Stephan Seiler. Auf Ferdinand Dietz Schultern saß wiederum Gottfried Dietz. Ferdinand Dietz hatte seine Arme ausgestreckt und an jedem Arm hing ein Junge. Dazu drehte sich Stefan Seiler um seine eigene Achse. Um diese Last zu tragen und sich mit ihr auch noch drehen zu können, muss man wohl wie Stephan Seiler Ungarischer Landesmeister im Gewichtheben gewesen sein.

Talente auf dem Weg

von Holger Stricker

In dieser Ausgabe der Oberjosbacher Dorfzeitung beginnen wir eine Serie über erfolgreiche Künstler, die in Oberjosbach aufgewachsen sind.

Evi Niessner

Eva Leupold, geb. Niessner

Sie wurde 1967 in Wiesbaden geboren und ging dort aufs Gymnasium, ist hier in Oberjosbach aufgewachsen und war im letzten Jahrgang, der noch in den Genuss von Herrn Seilers Unterricht gekommen ist.

Wer über sie Geschichten erfahren möchte, sei an seine Erinnerung verwiesen oder an das Buch Lebenslinien, wo manches erwähnt wird.

In dieser Ausgabe der Dorfzeitung geht es um ihre künstlerische Entwicklung, deren Anfänge hier in Oberjosbach zu finden sind. Herr Seiler erkannte ihr künstlerisches Talent als Erster; er konnte ihre Fähigkeiten in Anfängen in richtige Bahnen lenken.

In späteren Jahren wurde Evi klar (nach Umwegen bzw. Versuchen an einer Klarnette), dass ihr Instrument die Stimme sein wird.

Nach dem Abitur 1987 absolvierte sie die Opernschule mit schauspielerischer Aus-

bildung am Kon-
servatorium in
Wiesbaden;

1992 erreichte sie die Bühnenreifeprüfung für Operngesang Solo (GDBA) in Frankfurt. In dieser Zeit hat sie Gesangsunterricht bei Prof. Janice Harper in Mannheim und nimmt in Wiesbaden an Meisterkursen für Operngesang Sena Jurinac teil.

1990 ist ein wichtiges Jahr, da sie das Berliner Luft Ensemble gründet

und leitet (inhaltlicher Schwerpunkt: 20er-Jahre). Es entstehen unter anderem folgende Eigenproduktionen: 1990 ein Kurt-Weill-Abend, 1991 „Ob Ihnen sowat grad jefällt?“ (Kurt Weill, Hanns Eisler, Paul Dessau), 1993 eine 20er-Jahre-

Schlagerrevue sowie „Achtung Hallo! Die große Weihnachtsrevue“.

Durch den Umstand, dass ein Korepetitor die eigenwilligen Aufzeichnungen eines Komponisten nicht entziffern konnte, was niemand gekonnt hätte) und ihr statt dessen Piaf-Lieder anbot, kam Evi Niessner als Piafinterpretin zu einer ihrer Paraderollen.

Im Lauf der Jahre ist sie damit immer wieder erfolgreich aufgetreten. 1995 lernte sie ihren Bühnenbegleiter Mr. Leu kennen, mit dem sie seit 2002 verheiratet ist (getraut vom ehemaligen Oberjosbacher Pastoralreferenten Hübinger, der in Kiedrich tätig ist); mit ihm sind viele Programme entstanden: 1999 „Evi & das Tier – Sex & Quatsch & Rock'n Roll“ und 2001 „Evi & das Tier – die Show sind wir“, um Beispiele zu nennen.

Das neueste Programm „Hot Love in Stereo“ war kürzlich im Pariser Hoftheater in Wiesbaden zu erleben. Ihre Programme sind bundesweit zu erleben, beispielsweise im Mainzer Unterhaus, im Stuttgarter Renitenztheater, in der Berliner Bar jeder Vernunft etc.

In diesem Jahr ist Nachwuchs zu erwarten, weswegen eine Auftrittspause bis zum Herbst bzw. Winter dieses Jahres unumgänglich sein wird. Genaueres dazu (Termine und Auftrittsorte) ist im Internet zu erfahren unter www.evi-und-das-tier.de



„Singe nicht beim Essen, sonst bekommst du einen verrückten Mann!“ warnte ihre Oma das junge Talent.

Das passende Apfelkuchenrezept von Evis Oma finden sie **auf Seite 7**





Leben mit der Natur

Hecken - Lebensraum vieler Tierarten



von Wolfgang Jost

Der Taunus ist eine Mittelgebirgslandschaft, die viele Erholungssuchende von nah und fern anlockt. Der Reiz geht von den bewaldeten Hügeln, aber auch nicht zu letzt von den relativ naturnahen Bachläufen, Obstwiesen und Feldgehölzen aus. Diese Landschaftselemente haben neben dem rein optischen Genuss auch eine große ökologische Bedeutung.

In Oberjosbach hat man den Wert der Obstwiesen in den letzten Jahren wieder entdeckt und zahlreiche Obstbäume alter Sorten als Hochstämme in Ergänzung vorhandener Obstgrundstücke oder auch als Neuanlagen gepflanzt. Stiefmütterlich dagegen wird nach wie vor die Vernetzung der offenen Agrarlandschaft mit Feldgehölzen, Baumalleen und Heckenstrukturen behandelt, obwohl diese, genauso wie die Obstwiesen für eine Vielzahl von Tierarten Lebensstätten (Biotope) sind und sich übrigens genauso wie Obstbäume als Ausgleichsflächen für Eingriffe in die Natur eignen. Sie haben sogar den Vorteil, dass sie in der Regel keiner Pflege bedürfen.



In den letzten Jahren sind mehr Hecken entfernt als neu gepflanzt worden. Dies ist das Ergebnis einer zunehmenden Intensivierung der Landwirtschaft, nachdem immer mehr Nebenerwerbsbetriebe ihre Flächen an Haupterwerbsbetriebe abgegeben haben. Der durch die Entfernung der Hecken gewonnene Flächengewinn ist eigentlich für die Landwirtschaft unerheblich, der angerichtete ökologische Schaden aber beträchtlich, überhaupt wenn man bedenkt, dass eine Neupflanzung etwa fünfzehn Jahre benötigt, bis ein optimaler Nutzen für die Tierwelt erreicht wird.

Ähnlich wie bei den Obstwiesen ist die Anzahl der Tierarten die diesen Lebensraum besuchen sehr hoch und eine Abhängigkeit untereinander gegeben, wie das folgende Beispiel belegt.

Schmetterlinge besuchen Blüten von Sträuchern und legen dort ihre Eier an den Blättern ab, die von den Raupen gefressen werden. Vögeln dienen die Raupen als Nahrung und Futter für die Jungen. Räuberisch lebende Vögel und Säugetiere stibitzen Eier aus den Vogelnestern, müssen sich selbst aber wiederum

vor Greifvögeln und anderen Räubern in Acht nehmen.

Solche Nahrungsketten funktionieren al-



lerdings nur, wenn einheimische und unterschiedliche Straucharten gepflanzt werden, da die meisten Insekten nur ganz bestimmte heimische Pflanzen und Sträucher für ihre Bedürfnisse (z.B. Raupenfutter) nutzen. Wichtig ist, dass eine Vernetzung gegeben ist, damit offene Bereiche von der Tierwelt problemlos überbrückt werden können.



Als Trittsteine sind durchaus auch kleinere Hecken oder einzelne Büsche geeignet. Für Vogelbruten und als Deckung für Säugetiere ist aber eine Tiefe von mindestens fünf Meter erforderlich, damit ein Schutz vor Fressfeinden gewährleistet ist. Linienförmige Heckenstrukturen (Windschutzpflanzungen) und Feldholzinseln (Sträucher mit einzelnen Bäumen) werten die Landschaft rein optisch, aber auch ökologisch auf, wobei integrierte Krautflächen und nach Süden ausgerichtete Steinhaufen für Frösche und Schlangen den Wert noch steigern.

Hecken und insbesondere Windschutzpflanzungen verbessern das Kleinklima und verhindern in Hanglagen Erdabschwemmungen bei stärkeren oder lang

anhaltenden Niederschlägen.

In einer wie oben geschilderten strukturreichen Kulturlandschaft profitiert eine ganze Reihe von einheimischen Tierarten:

- Verschiedene Vögel und Niederwild finden in Gebüsch Schutz vor extremen Temperaturen sowie vor Greifvögeln wie Habicht und Sperber oder vor Füchsen.
- Tiefe Hecken werden von Feldtieren wie Hasen und Igeln als Winterschutz genutzt. Im Sommer bauen Vögel (wie verschiedene Grasmückenarten und Neuntöter) dort ihre Nester. Bodenbrüter (z.B. die Goldammer) nisten im Schutz von Sträuchern, wenn diese von Krautstreifen umgeben sind.



- Krautsäume beherbergen Wildblumen, die von Insekten aufgesucht werden. Sie dienen zusätzlich als Pufferzonen zu landwirtschaftlichen Flächen, wodurch der Einfluss von Spritzmitteln und Dünger auf die Hecken verringert wird.
- Vögel nutzen Bäume und Sträucher als Singwarte zur Abgrenzung ihrer Brutreviere. Turmfalken, Neuntöter und überwinternde Raubwürger benötigen Sitzwarten für die Jagd auf Mäuse und Insekten. In den letzten Jahren waren regelmäßig Raubwürger in den Wintermonaten bei uns zu Gast. Oft aber in Richtung Ehlhalten, wo der Heckenanteil größer ist.
- Nicht zu unterschätzen ist das Nahrungsangebot, das die Sträucher und Bäume für Insekten und zahlreiche Vögel bereitstellen:

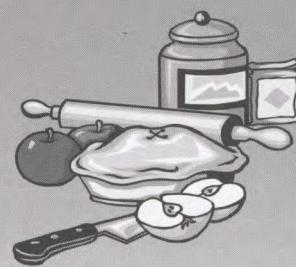


- Blüten bieten Nektar für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten. Blätter dienen als Raupenfutter, Früchte werden von Vögeln zu den verschiedensten Jahreszeiten benötigt.
- Im Sommer werden die Beeren vom Hartriegel, vorzugsweise von Amseln, Mönchsgasmücken und Rotschwänzchen gefressen und auch zur Jungenaufzucht benötigt.
- Früchte und Beeren die erst im Herbst reif werden, wie die Hagebutten der Heckenkirsche und die Beeren der Schlehe und Eberesche (Vogelbeerbaum) sind als Winterfutter für die Vogelwelt von großer Bedeutung. Mit Glück können die aus dem hohen Norden invasionsartig einfallenden amselgroße Seidenschwänze an Heckenrosen beobachtet werden, wie sie in größeren Trupps ihre Lieblingsspeise, die Hagebutten, verzehren.
- Im Innern von Gebüsch finden Vögel und Säugetiere den Tisch mit Insekten reichlich gedeckt.

Es wäre wünschenswert, wenn die Gemeinde und andere Grundstückseigentümer durch die Pflanzung von Heckenstrukturen zur optischen wie auch ökologischen Aufwertung unserer Kulturlandschaftbeitragen würden. Der Dank der heimischen Tierwelt wäre ihnen allemal sicher.



Von Seite 5



Evis Apfelkuchen

Der zugedeckte Apfelkuchen von Evis Oma.

Für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g (brauner) Zucker
1 Ei

Zu einem Teig kneten, über Nacht ruhen lassen.

Für die Füllung:

700 – 1000 g säuerliche Äpfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten.
1 Messerspitze Zimt
5 EL Zucker
1 – 2 EL Brandy oder Cognac
Alles auch schon am Vorabend mischen und durchziehen lassen.

Außerdem:

100 g gemahlene Haselnüsse

Und dann kann's losgehen:

Vom vorbereiteten Teig ein Stück für die Decke abzweigen (ca. ½ Faustgröße). Teig ausrollen und auf dem Boden einer runden gebutterten Kuchenform verteilen, die Seiten dabei an den Rändern hochkleben.

Gemahlene Haselnüsse in einer Teflonpfanne ohne Fett anrösten. Auf der ausgelegten Teigsschicht ausstreuen.

Vorbereitete Apfelmasse bis zur Höhe der hochgeklebten Ränder darauf verteilen. Das letzte Teigstück so dünn wie möglich ausrollen und alles damit zudecken, Ränder verkleben. Die Decke mit Mehl bestäuben und mit einer Mischung aus Ei und Milch bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1 Stunde backen.

Aus Ehlhalten kam die Musik

Im nächsten Jahre, 2008, feiert unser nördliches Nachbarort Ehlhalten seinen 775. Geburtstag.

Historisch ist Oberjosbach mit Ehlhalten eng verbunden. Von der ehemaligen Pfarrei Schloßborn über die hälfte, diesseits des Dattenbaches, Zugehörigkeit zur Pfarrei Oberjosbach, sowie vieler familiärer Verknüpfungen. An eine besondere Verbindung soll dieser "Bildartikel" erinnern.



Eines der wichtigsten Elemente des ländlichen Lebens im Taunus ist Feiern in der Gemeinschaft des Dorfes und mit den Nachbarn. Jeder Ort er brachte sich mit seinen Stärken ein.

So lieferte Ehlhalten die Unterhaltungsmusik in die Nachbarorte, zu allen Gelegenheiten und Feiern bis heute. Viele Namen von tollen Kapellen aus Ehlhalten - von „Ramona bis Ausgebremst“ - klingen uns noch in den Ohren.

Die Älteren unserer Leser erinnern sich sicher noch an die Gründer - Kapelle, die den Namen "Ramona" trug. Eine besondere Rolle spielten Vater und Sohn Bäppler. Hier ist auch das schöne Bildmaterial her.

Die Musik aus Ehlhalten kam bei allen Festen und Feiern seit Anfang der 20er Jahre bis heute nach Oberjosbach. So weit die Dokumente. Wahrscheinlich schon vorher, sie konnten ja schon alle Instrumente spielen. Wer hat es ihnen beigebracht? Viel Freude bei der Bildreise.



Der Alarmtrompeter der Oberjosbacher

Ein Mitglied der Kapelle, Josef Ernst aus Ehlhalten, verlor sein Herz an eine Oberjosbacherin, die Maja. Er zog nach Oberjosbach. Hier wurde er "Maja Seppi" genannt. In der Zeit wo es noch keine Sirene in Oberjosbach gab, war er nebenbei lange Zeit für die Feuerwehr der Alarmtrompeter.



Ausflug der Oberjosbacher Feuerwehr in den 60er Jahren.



Mit starker "Puste" im 40sten Jahr (1962)
Heinrich Dieth, Albert Bäppler, Josef Ernst, Oswald Ernst, Peter Ernst, Wilfried Bäppler, J. [illegible]



Die "Glanzkapelle" aus dem Jahre 1966 (von links nach rechts)
Albert Bäppler, Oswald Ernst, Josef Thomann, Adolf Fischer, Wilfried Bäppler, Peter Ernst, Josef Ernst



Die "Schreinermannschaft" hintere Reihe, Mitte, Albert Bäppler, vorne links, Johann Ernst aus Oberjosbach



Das Gründungsfoto von 1922

(von links nach rechts) Heinrich Dieth, Josef Petry (der Initiator), Josef Ernst (Maia Seppl), Albert Bäppler, Josef Wendel, Georg Ernst, Georg Ernst, Peter Ernst, eine "Ernste" Truppe



1933 bei der Kerb in Oberjosbach

GUSSBÄJER SPEISEKÄRTJE



Gartendünger

Bohnen fördern die Gesundheit des Gartenbodens durch tiefe Wurzeln, ziehen Stickstoff aus der Luft in die Erde, daher wichtiges Glied in der Fruchfolge.



Bohnenblüte

Achtung giftig

Nicht roh essen! Bohnen enthalten die Stickstoffverbindung Phasin, die in größeren Mengen lebenswichtige Aminosäuren blockiert. Beim Garen wird Phasin jedoch völlig zerstört. Gegen Gasbildung im Darm helfen Gewürze wie Kreuzkümmel, Koriander, Rosmarin, Bohnenkraut oder Senfkörner.

Bohnen ein Sommermärchen

von Wulf Schneider

Man merkt es ihnen heute noch an, dass die Bohnen aus der „Neuen Welt“ zu uns gekommen sind. Wenn der Gussbacher sie in seinen Gärtnchen ziehen will, weiß er, erst nach den „Eisheiligen“ legen und nur so tief, dass sie (die Bohnen) die Glocken hören können. Das heisst: Nach dem 20. Mai, frostfrei und mit wenig Erde bedecken. Späte Froste raffen die jungen Bohnen dahin.

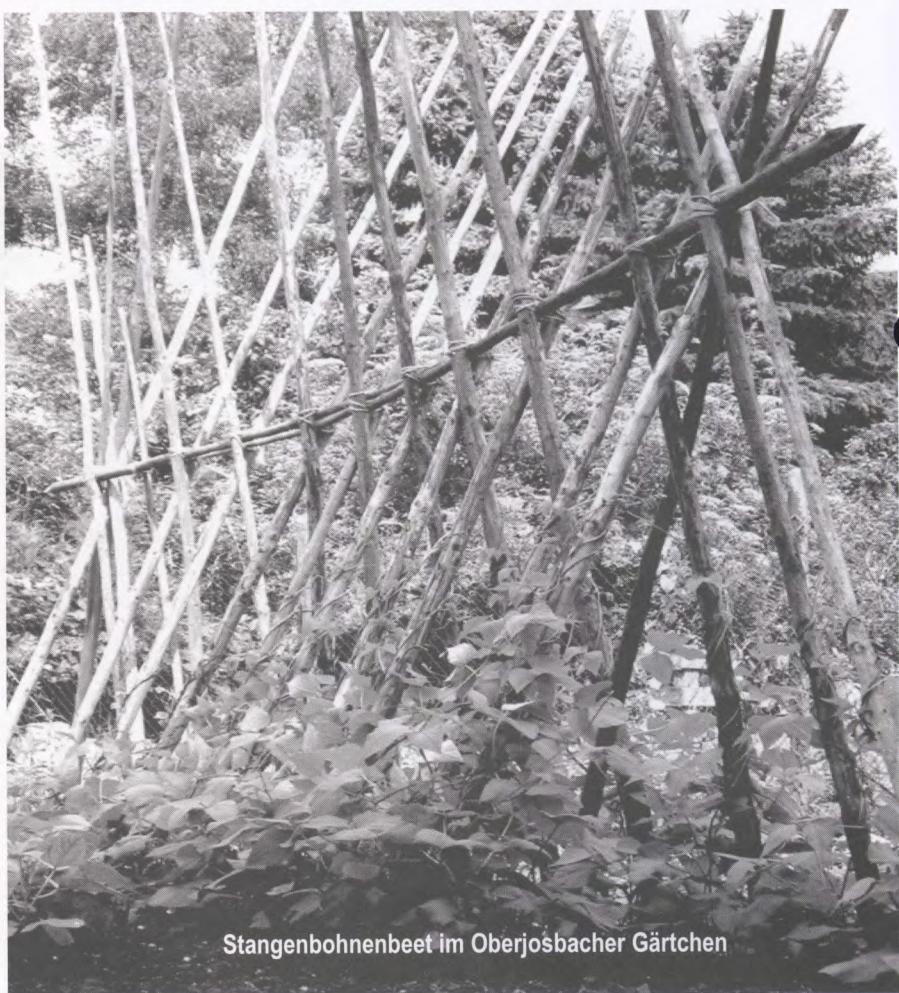
Seit dem 16. Jahrhundert sind Bohnen - wie die Kartoffel - bei uns auf der Speisekarte und nicht aus dem Bauerngarten weg zu denken..

Wir unterscheiden über 100 verschiedene Bohnenarten und Sorten. Die bekanntesten Arten in den Gärten sind die Busch-, Prinzess-, Stangen-, Feuer- und die Palbohnen.

Schnippebohnen hingegen ist eine Zubereitungsart. Wer kennt nicht den Bohnenfaden, der vor dem Kochen abgezogen werden muss. Sonst beginnt beim Essen die Spuckerei, um die Fäden aus dem Mund zu bekommen. Neue Sorten sind ohne Fäden. Sehr praktisch, doch für die Gourmets unter uns, sind sie auch ein wenig geschmackloser.

Bohnen sind Schmetterlingsblütler und werden zu den Hülsenfrüchten gezählt. In Deutschland werden jährlich rund 60 000 Tonnen Buschbohnen und 7 000 Tonnen Stangenbohnen geerntet. Neben dem hohen Eiweißgehalt (etwa 22 Prozent) liefern frische grüne Bohnen eine ganze Menge Vitaminen, außerdem relativ viel Kalzium (106 Milligramm pro 100 Gramm) und zählen zu den nitratärmsten Gemüsen.

Achtung: Nur im gekochten Zustand verzehren, sonst drohen Vergiftungen.



Stangenbohnenbeet im Oberjosbacher Gärtchen

Bohneneintopf mit Rindfleisch

250 g Rindfleisch aus der Hüfte, gewürfelt
 50 g Schalotten, geschnitten
 50 g Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
 1 Chilli-Schote
 1 l Rindfleischbrühe
 frisches Bohnenkraut
 Salz, Pfeffer
 70 g frische grüne Bohnen
 jeweils 200 g Red Kidney, Weiße Bohnen und Wachtelbohnen

Zubereitung

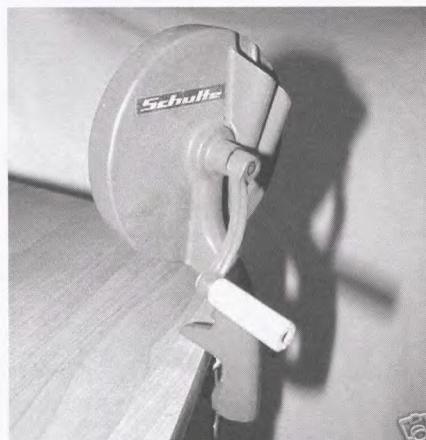
Die trockenen Bohnen ca. 8-12 Stunden einweichen

- Das gewürfelte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und durchmischen
- Im vorgeheizten Topf scharf anbraten
- glasig gedünstete Schalotten dazugeben
- Paprikaschoten dazugeben
- abgegossene Trockenbohnen dazugeben
- das Ganze mischen, zum Kochen bringen und 1,5 Stunden köcheln lassen
- nach ca. 1,5 h die frischen Bohnen dazugeben kurz vor Schluss Bohnenkraut dazugeben



Grüne Bohnensuppe

50 gr Dörrfleisch
 500 gr grüne Bohnen
 1,5 L Brühe
 Q TL Salz
 0,25 l Milch
 Dörrfleisch würfeln und anbraten. Bohnen schnippeln (Enden abknipsen, die Fäden abziehen und waschen) und zugeben und andünsten. Brühe angießen, mit Salz würzen und ca. 20 min. garen. Milch in die heiße Suppe rühren.
 Variante: 250 gr. Gewürfelte Kartoffeln und etwas Bohnenkraut. (Bohnenkraut wird vor dem servieren entfernt)



Die gute alte Bohnen Schnippelmaschine

Mungo-Bohnen Ankeimen für Salate

Besonders gut zum Ankeimen eignen sich Mungo-Bohnen. Am besten geht dies wie folgt:

Zunächst gibt man eine Hand voll in eine flache Schale, fügt lauwarmes Wasser hinzu und deckt mit einem umgekehrten Teller ab. Man lässt die Schale in der Küche an einem wohltemperierten Platz stehen (z.B. 25 °C).

Nach ein paar (4-6) Stunden schüttet man das Wasser weg, spült die Samen mit frischem lauwarmem Wasser, schüttet dieses nunmehr wieder ab und deckt das Ganze wieder mit einem Teller zu. Dieses wiederholt man alle paar Stunden.

Nach insgesamt 24 Stunden zeigen sich die Keime. Am gesündesten sind die ankeimten Samen, wenn die Keime nicht länger als 3-5 mm sind.

Um sie länger in diesem Zustand zu halten, spült man den nicht gleich verzehrten Teil nochmals mit Wasser ab und stellt die Schale nun abgedeckt in den Kühlenschrank. So werden die Keime kaum länger, und man kann mehrere Tage davon nehmen. Der Rest sollte immer wieder frisch mit Wasser abgespült werden, bevor man ihn zurück in den Kühlenschrank stellt.

Gussbäjer Sprüch!

Ein Gussbächer in einer Wiesbadener Gaststätte.

„Des Esse schmeckt net,
 awwer wenigstens
 sind die Portionen klein!



Buschbohnen

Vielfalt der Verwendung

Prinzess- und Delikatessbohnen sind die zartesten und jüngsten Sorten geeignet zum Dünsten.

Buschbohnen sind fleischig und werden als **Brechbohnen** verwendet.

Stangenbohnen bieten sich für Eintöpfe an.

Brechbohnen oder Schnippelbohnen werden hauptsächlich für Eintöpfe, Bohnengemüse oder Suppe verwendet.

Hell- oder dunkelgelbe **Wachsbohnen** oder **Butterbohnen** werden gekocht und z.B. zu Wachsbohnensalat zubereitet.

Die **roten Bohnen** oder **Kidneybohnen** werden ohne Hülse verarbeitet z.B. in Chili con Carne, Eintöpfen oder Suppen.

Mungobohnen werden zum Ankeimen verwendet.

Riesenbohnen oder **Azukibohnen** werden in Dosen oder Gläsern geliefert. Verwendung in Suppen und Salaten.

Schnippel Bohnengemüse

1 Pfd Grüne Bohnen

1 TL Öl, Salz

1 Zwiebel

1/4 Tasse Brühe

1 Zwei Bohnenkraut

Die Bohnen wie gewohnt putzen, also die Enden abknipsen, die Fäden abziehen und waschen. Mit der Maschine schnippen. Die Zwiebel schälen und würfeln in dem Öl glasig dünsten. Bohnen und Bohnenkraut einwerfen, etwas salzen und die Brühe zugeben. Ein knappe viertel Stunde schmoren lassen (Bohnen sollten noch leicht bissfest sein).

Das muss ich gesehen haben

Tagesausflug im Taunus

Die Pfarrer-Christ Obstwiese in Kronberg

Pfarrer-Christ-Obstwiese: Am südl. Ortsrand von Kronberg, an der Schwalbacher Str.,

Erlebnisobstwiese: Am südwestl. Ortsrand am Grünen Weg

Auf der Pfarrer-Christ-Obstwiese gewinnen die Besucher auf zehn Schautafeln einen neuen und interessanten Einblick in die bäuerliche Vergangenheit des Vordertaunus.

Johann Ludwig Christ lebte von 1739 bis 1813 in Kronberg und war einer der bedeutendsten Pomologen (Obstkundler) seiner Zeit. Johann Ludwig Christ war ein deutscher Pfarrer, Obstbauexperte und Insektenkundler. Christ war Sohn eines fürstlichen Schreibers in Öhringen und studierte in Tübingen, Erlangen und Altdorf bei Nürnberg Theologie, betrieb aber auch mathematische Wissenschaften. Als Prediger war er ab 1764 tätig. Als lutherischer Pfarrer lebte er von 1786 bis zu seinem Tod in Kronberg im Taunus.

Neben seinem Beruf beschäftigte er sich in Theorie und Praxis intensiv mit verschiedenen Zweigen der Landwirtschaft, vor allem Obstbau und Bienenzucht. Er betrieb ausgedehnte Baumschulen und



gründete die Obstpflanzungen bei Kronberg, verfasste aber auch eine große Zahl von Schriften über den Obstbau. Seine ausführlichen Arbeiten waren fachlich fun-

dert, so dass sie lange Jahre als Standardwerke der Pomologie galten, aber auch praxisnah geschrieben. Die brachte ihm die Bezeichnung Obstpfarrer ein.

In seiner 1791 veröffentlichten insektenkundlichen Schrift beschrieb er zahlreiche neue Arten der Hautflügler, wie beispielsweise die Gallische Wespe. Diesem Werk lagen teilweise erstmals Beobachtungen der lebenden Insekten zugrunde, die der Wissenschaft vorher nur anhand von Sammlungsstücken bekannt waren.

Christ war nicht nur einer der bedeutendsten Pomologen, sondern sah sich vor allem als volksnaher Lehrer. Sein Ziel war es, die Obstbaukunde dem einfachen Volk näher zu bringen, was ihm letztlich mit großem Erfolg gelang.

1813 starb Christ an dem als Hungerkrankheit bekannten Fleckfieber. Einige Jahrzehnte nach seinem Tod wurde zu seinen Ehren in Kronberg ein Denkmal errichtet.

Erlebnis Streuobstwiese Kronberg

Die Erlebnis-Obstwiese bietet mannigfaltige Informationen zum Themenkreis Streuobstwiese mit den verschiedenen Obstsorten und der typischen Pflanzen- und Tierwelt.

Liegt in unmittelbarer Nähe der Pfarrer Christ Obstwiese und Quellenpark.

Nach dem Besuch einen Schluck Kronthaler Mineralwasser oder einen Apfelwein von der Kelterei „Herbert“ rundet den Tag ab.



Im Jagdglück Heinrich Stricker vor der Villa, 1935
ein Hirsch aus dem Oberjosbacher Revier

Dorfwirtschaft „Zum Lindenkopf“ hat neue Wirtsleute

Unsere Oberjosbacher Dorfwirtschaft „Zum Lindenkopf“ wurde am 20. April 2007 nach liebevoller Renovierung wieder eröffnet.

Die Eheleute Nada und Ivo Jokic möchten als neue Pächter, an die Tradition der Familie Ernst anknüpfen. Denn da ging man nicht zum Lindenkopf, sondern zu „Lisa“ und „Anton“. Also gehen wir heute mal zu „Nada“ und „Ivo“.

Im Angebot sind deftige deutsche und feurige kroatische Gerichte. Der Apfelwein kommt aus Oberjosbach und neben vielen anderen Getränken gibt es auch ein leckeres Bier vom Fass.

Das Nebenzimmer steht wie früher, Gesellschaften und Vereinen zur Verfügung. Die ersten Gästzimmer sind bereits wieder liebevoll hergerichtet.

Geöffnet hat der Lindenkopf täglich ab 17.00 Uhr. Sonn- und feiertags ab 10.00 Uhr. Montags ist Ruhetag. Nach Absprache wird jedoch für geschlossene Gesellschaften gerne geöffnet.

Na denn mal Prost und Guten Appetit! Das Redaktionsteam der DZ gratuliert herzlichst und wünscht viel Erfolg!

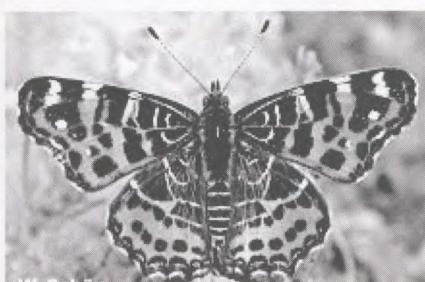
Schwer bewaffnet und stolz sind die Jagdgenossen vor der Villa Stricker



Die Familie Nadic aus Oberjosbach sind die neuen „Lindenkopf“ Wirte

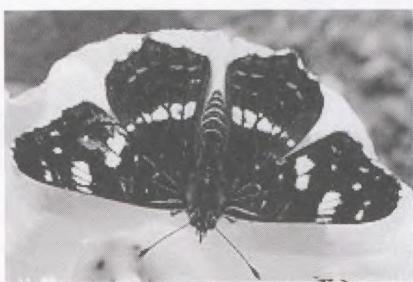
Der Schmetterling des Jahres 2007

Das Landkärtchen – wissenschaftlich *Araschnia levana* – kommt bei uns in zwei jährlichen Generationen vor, die sich äußerlich stark unterscheiden.



Im Frühjahr schlüpfen leuchtend braun-orange gefärbte Schmetterlinge aus den Puppen, die Sommergeneration hingegen hat die Grundfarbe schwarz mit weißen Bändern und gelblichen Flecken. Männchen und Weibchen kann man dagegen nicht unterscheiden. Die Tempera-

tur spielt eine Rolle. Ist die Puppe im Winter dem verkürzten Tageslicht ausgesetzt, entwickelt sich ein Falter der gelb-braunen Frühjahrsgeneration. Sind im Sommer die



Tage länger, entstehen schwarze Falter. Lange Zeit hielten selbst Experten beide Generationen für verschiedene Arten. Die Sommergeneration ist stets wesentlich zahlreicher als die Frühjahrsgeneration, da nur ein Teil der Puppen den Winter übersteht.

Das Schwarze Brett

Termin 2007

Vereine Oberjosbach

16.06.2007	FFW	Johannesfest
30.06.2007	Keltergemeinschaft	25 Jahre
01.07.2007	TGO	Spiel, Sport, Spaß
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
20.10.2007		Neubürgerfest
10.11.2007	PGR/Kiga	Martinszug
10.11.2007	V.f.H.u.K.	Konzert am Kamin
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
08.12.2007	FV St. M.	Weihnachtskonzert
16.12.2007	VRO	Weihnachtsmarkt Rathaus
02.02.2008	Fastnacht	Samstag
03.02.2008	Fastnacht	Sonntag
16.02.2008	FV. St.M.	Konzert
11.04.2008	FFW	Film, Geschichte der FFW
19.04.2008	FV.St.M.	Konzert
16.05.2008	FFW	Festkommerz
31.05. - 01.06.2008	FFW	75 Jahre FFW Oberjosbach

Ferien + Märkte

09.07. - 18.08.2007	Sommerferien	
08.10. - 20.10.2007	Herbstferien	
23.12. - 11.01.2008	Winterferien	
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	Weinnachtsmarkt	Niedernhausen

Sitzungen Ortsbeirat Oberjosbach

29.08..2007	20.00 h	Altes Rathaus
10.10.2007	20.00 h	Altes Rathaus
14.11.2007	20.00 h	Altes Rathaus
Jan. 2008	20.00 h	Altes Rathaus
27.01.2008	Landtagswahl	Hessen

Ansprechpartner

Dorferneuerung

Moderation Konzeptentwicklung

Martina Rosanski
T: 0611 446133, F: 0611 7249507
E-Mail: martina.rosanski@t-online.de

Städtebauliche Beratung

PGS Steinberger und Scheu
T: 02652 928115 + 06438 5178, F: 06438 921726
E-Mail: eva-steinberger@theisenbau.de
E-Mail: petmenzer@aol.com

Fachverwaltung Dorferneuerung

Landkreis Limburg - Weilburg
T: 06431 206202, F: 06431 206222
E-Mail: b.meyer@limburg-weilburg.de

Gemeinde Niedernhausen

Bauamt Gem. Niedernhausen
T: 06127 902115, F: 06127 903215
E-Mail: klaus.simon@niedernhausen.de

Gussbäjer Backes Termine

Termine	Regelverkauf	Freier Verkauf
07.09.07	x	
29.09.07		x
05.10.07	x	
02.11.07	x	
07.12.07	x	
16.12.07		x



Immer dabei - Immer aktuell
www.oberjosbach-taunus.de

2006 wurden in Oberjosbach für den Eigenbedarf 110 Tonnen Äpfel verkettert. Das sind ca. 75.000 Liter Most.

Oberjosbach	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Geburten	10	20	16	17	15	14	13	15	
Einwohner	2162	2138	2131	2146	2136	2144	2103	2083	

Guter Start für Dorferneuerungsprogramm

von Herbert Bücker

Rund 40 Bürgerinnen und Bürger sind am Mittwoch 13. Juni 2007 in das Gemeinschaftszentrum nach Oberjosbach gekommen, um sich an den Arbeitsgruppen für das Dorferneuerungsprogramm zu beteiligen.

Die Moderatorin Frau Martina Rosanski fasste zunächst die Ergebnisse aus der Bürgerversammlung am 24.05.2007 zusammen. Sie hatte die vielfältigen Punkte in den Segmenten Dorfgemeinschaft, Lage, Landschaft und Natur, Menschen in Oberjosbach, Ortsbild, Soziale Infrastruktur, Wege und Verkehr, Gebäude, Dorfmitte, Jugend, Kinder und Sport sowie Freizeit und Tourismus zusammengefasst.

Diese Stichworte bildeten auch die Themenhauptpunkte für die drei Arbeitsgruppen.

- Dorfmitte, kommunale Gebäude und Plätze (Sprecher: Herbert Bücker)
- Freizeit & Tourismus, Wege & Verkehr, Kultur (Sprecher: Dieter Thumser)
- Jugendliche, Kinder und Sport, Soziale Infrastruktur. (Sprecher: Matthias Gorgas)

Frau Rosanski machte deutlich, dass bei der Ideenfindung im Rahmen der Konzeptentwicklung für die kommunalen Vorhaben die Finanzierbarkeit sowie Machbarkeit nicht ausschließlich im Vordergrund steht. Zunächst sind alle Ideen zu sammeln und zu konkretisieren. Jedes Dorfentwicklungsprogramm steht unter dem Motto „Das Gute bewahren und Neues hinzufügen“.

Für Oberjosbach besteht die einmalige Chance, liegengebliebenes und geplantes

mit mindestens 50 % verlorener Zuschüsse aus dem Dorferneuerungsprogramm voranzutreiben bzw. abzuarbeiten.

Es ist nicht ausgeschlossen, dass noch weitere Finanzierungsprogramme mit einbezogen werden können. Eigenleistungen werden grundsätzlich angerechnet.

Im Rahmen der gebildeten Arbeitsgruppen sind innerhalb der nächsten sechs Monate verschiedene Arbeitssitzungen sowie Ortsbegehungen gemeinsam mit der Moderatorin geplant. Es handelt sich um flexible Arbeitsgruppen, denen sich noch weitere Teilnehmer anschließen können.

Erste Teilkonzepte wurden bereits am 13.06.2007 von den gebildeten Arbeitsgruppen diskutiert.



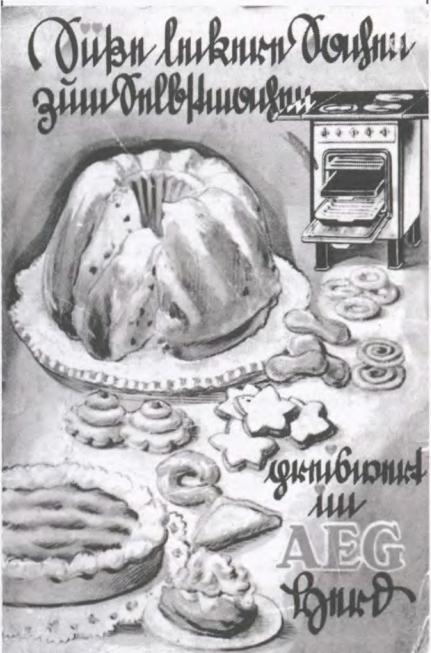
Dorferneuerung bei der Arbeit

Buchprojekt Essen + Trinken 2007



Wie kann ein ganzes Dorf ein Buch schreiben?

So werden wir oft gefragt. Ganz einfach, indem möglichst viele Oberjosbacher - egal ob Neu- oder Altbürger - und auch einige andere aus dem Umland ihre Erlebnisse und ihr Wissen zum Thema „Essen und Trinken“ zur Verfügung stellen. Diese Geschichten können Sie selbst formulieren oder noch bequemer, uns einfach erzählen.



Wir, das ist ein zehn Mann/Frau starkes Team vom Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V., das ehrenamtlich und in seiner Freizeit zu den interessierten Oberjosbachern hingehört und anschließend die Erzählungen zu Papier bringt.

Das macht viel Spaß und ist für beide Seiten sehr interessant. Manche scheuen sich, uns anzusprechen oder meinen, ihre Geschichte sei doch nicht interessant genug. Weit gefehlt, denn im Gespräch kommen oft die besten Geschichten heraus.

Deshalb appellieren wir an alle jungen und alten Gusbächer, sich in dem Buch zu verewigen. Dabei spielt keine Rolle, wie lange sie in Oberjosbach wohnen oder wie alt Sie sind.

Kurzweilig, Ernst, Lustig ums Essen und Trinken

Hier entsteht ein Buch, das nicht nur lehrreich, sondern auch sehr kurzweilig, mal ernst und mal lustig ist. Wer das vor zwei Jahren ebenfalls von Oberjosbacher Bürgern geschriebene und mit überragendem Erfolg heraus gebrachte Buch „Lebenslinien“ — kennt, weiß, welche Qualität er bei dem neuen Buch zu erwarten hat! Viele historische Fotos werden das Buch lebendig machen. Wir sind zuversichtlich, dass es noch vor Weihnachten 2007 herauskommen wird. Die „Lebenslinien“ waren schon nach kurzer Zeit vergriffen. Sonst heißt es wieder „Tut uns leid, das Buch „Alles über Essen und Trinken“ ist schon ausverkauft“.



Das notwendigste im Leben ist nun mal „Essen und Trinken“

Diese Thematik soll mit all ihren Facetten, Sitten und Gebräuchen, den lustigen, aber auch den ernsten Seiten für die nächsten Generationen erhalten bleiben. Und zwar so, wie es den Leuten unverfälscht vom Mund abgeguckt wurde, möglicherweise subjektiv und emotional, aber authentisch!

Denn vieles ist der heutigen Jugend schon gar nicht mehr bekannt. Wer weiß denn heute noch, was „Hunger“ für ein Gefühl ist? Oder wie früher gekocht, gewaschen, eingemacht, geschlachtet oder (ohne Kühlschrank) gekühlt wurde. Oder wie Opa nach dem 2. Weltkrieg Zigarettenkippen gesammelt, „geschrottelt“ oder Lebensmittel „organisiert“ hat?



Kinder

Kinder sollen an dem Buch ihre Freude haben (oder die Oma/der Opa beim Vorlesen). Geplant ist eine Kinderecke mit Märchen zum Thema und sonstige lustigen Ideen.

Themen, für die wir noch „Autoren“ suchen

- Meine Küche – Ausstattung früher und heute
- Essensgebete, Tischsitten, Erntedankfeste
- Geschichten aus der Schule
- Hunger – was ist das für ein Gefühl?
- Was Kinder heute so essen und trinken
- Als Kind musste ich früher immer...

Beispiele für Geschichten, die bereits vorliegen

- Betteln – mitten in Deutschland
- Wie man 95 Jahre lang gesund bleibt
- Gedicht: Die Pilzvergiftung
- Vom Stoppeln, von Kartoffelkäfern Muckefuck, Latwerge und Scheuerbamblern
- Ein Sterbelaib für den Lehrer
- So toll kann fasten sein!
- Leben mit den Jahreszeiten – Ernährung aus der Natur
- Aus der Küche anderer Nationen
- Der Abbelwoi – Hessens Nationalgetränk
- Fit und gesund – die richtige Ernährung macht's!
- Zehn Stangen Zigaretten sind gefährlich



Aktuelle Themen die nicht zu kurz kommen

- Gesunde Lebensweise und Ernährung heute
- Wie Männer kochen lernen
- Mein Biogarten – besser als jeder Supermarkt
- Wie viel Essen braucht der Mensch eigentlich?

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, - „Dorf Schreiberei“/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