



Dehnam

IM MAIN-KINZIG-KREIS

Das Magazin für alle,
die ihre Heimat lieben.

NUR IN HANAU

KÜCHENKRAUT GESCHENKT!*

*Bei einem Einkauf bei Löwer ab 10,- EUR Einkaufswert und bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie ein Küchenkraut (im Wert von 1,99 €) gratis. Nur ein Coupon pro Einkauf. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Dehaam

**GENIAL
REGIONAL**
EINFACH DIE
BESSERE WAHL!

Löwer

grün
erleben

5-MAL IN IHRER NÄHE


LUST AUF MEHR!

EINZIGARTIGE KRÄUTERVIELFALT AUS EIGENER ANZUCHT

Jetzt über 700 Sorten Küchen-, Heil- und Gewürzkräuter in bester Löwer-Qualität.

📍 HANAU » Gewerbegebiet Hanau-Nord
Martin u. Gustav Löwer GbR · Oderstraße 1
Telefon 06181 / 180500 Mo.–Sa. 09:00–19:00 Uhr

WEITERE LÖWER-GÄRTNEREIEN:
GOLDBACH/AB-OST | MÖMLINGEN |
ROSSDORF | SELIGENSTADT

FREUNDE finden uns auf Facebook! 

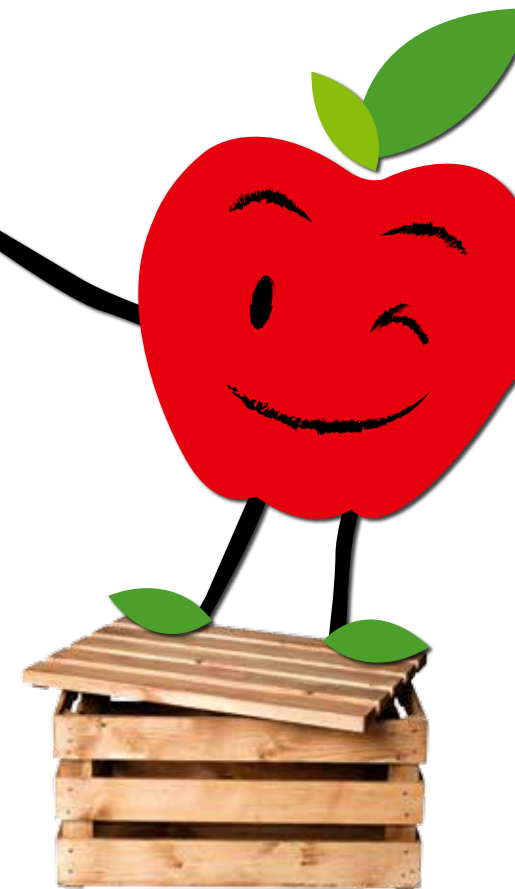
www.gaertnerei-loewer.de

GUDE

Nach dem ersten „Dehaam“-Markt in Langenselbold und dem zweiten Markt in Gelnhausen steht die regionale Veranstaltung nun erneut in Langenselbold auf dem Programm. Am Sonntag, 3. Juni, von 10 bis 18 Uhr, zeigt sich die Region wieder von ihrer besten Seite. Live-Musik, Kulinarisches, Kunsthandwerk und Neuwagen, präsentiert von Autohäusern aus dem Main-Kinzig-Kreis – all das gibt es wieder zu bestaunen. Rund um den Schlosspark werden verschiedene Stände aufgebaut, die regionale Köstlichkeiten anbieten. Auch Musik und Kunst kommen nicht zu kurz. Verschiedene Bands werden aufspielen und die Besucher können sich beim Schlendern durch den Park Handwerk in allen möglichen Variationen ansehen.

In diesem Magazin geht es ebenfalls wieder um die Region. Viele spannende Geschichten warten auf interessierte Leser. Künstler stellen sich und ihre Arbeit vor, regionale Persönlichkeiten erzählen, was Heimat für sie bedeutet, und ich bin zum ersten Mal im Burgwiesenspark in Burgjoß unterwegs. Auch saisonale Rezepte zum Nachkochen sind wieder in diesem Magazin zu finden. Viel Spaß beim Lesen des Magazins und auf dem „Dehaam“-Markt am 3. Juni wünscht

Euer Schorsch



Tradition, Qualität und Frische seit 30 Jahren

Selbstgemachtes Eis aus natürlichen Zutaten

Genießen Sie bei uns ein liebevoll zubereitetes Frühstück, hausgemachte Waffeln oder unser Eis aus eigener Herstellung.

Unser original italienisches Eis können Sie auch bei Linos Gelatomobil genießen!

Gelateria und Kaffeebar
Inh. T. und M. Zambon | Untermarkt Gelnhausen | Telefon 06051 13610 | www.eiscafe-riviera.de







„Durchblick“-Preis für das Druck- und Pressehaus Naumann in Berlin (von links): BVDA-Geschäftsführer Dr. Jörg Eggers, Verleger Oliver Naumann, Mediengestalterin und Maskottchen-„Schorsch“-Erfinderin Irina Zeller, Key-Account-Leiterin Johanna Röder, BVDA-Eventleiterin Anne Henning und BVDA-Präsident Alexander Lenders.



Gleich zwei Bundespreise für „Dehaam im Main-Kinzig-Kreis“

„SCHORSCH“ IN BERLIN AUSGEZEICHNET

Große Ehre für „Schorsch“ und das Druck- und Pressehaus Naumann: Der Gelnhäuser Verlag ist im April gleich mit zwei Bundespreisen ausgezeichnet worden. Für das Gesamtkonzept „Dehaam im Main-Kinzig-Kreis“ gab es den Ferag-Vermarkter-Preis des Verbands Deutscher Lokalzeitungen (VDL) und den Medienpreis „Durchblick“ des Bundesverbands Deutscher Anzeigenblätter (BVDA) in der Kategorie „Innovation – Die beste Idee des Jahres“.

Zweimal im Jahr – im Früh- und Spätsommer – präsentiert das Druck- und Pressehaus Naumann seit 2017 einen großen Verbrauchermarkt und ein zugehöriges, aufwändig gestaltetes Magazin, das die Heimat in den Fokus rückt – mit

all ihren Vorzügen, Besonderheiten und „Wohlfühl“-Faktoren. Das Maskottchen „Schorsch“ führt als gut gelauntes „Äbelsche“ nicht nur durch das Magazin, sondern ist auch auf den Märkten präsent. „Schorsch“ gibt es außerdem in allerlei Variationen als Plüsch-Maskottchen, Aufkleber, Umhängetasche, T-Shirt oder als Turnbeutel zu kaufen.

Die Premiere der Veranstaltungsreihe ging im vergangenen Mai im Langenselbolder Schlosspark über die Bühne, die zweite Auflage folgte im Spätsommer in Gelnhausen. Auf den Märkten präsentieren sich Selbstvermarkter und Anbieter regionaler Produkte. Bands aus der Region wird eine Bühne geboten, auf der sie live ihr Können beweisen. Bei einer begleitenden Autoshow zeigen heimische

Autohäuser und Automobilzulieferer ihre gesamte Angebotspalette. Das ganze Geschehen rund um „Dehaam im Main-Kinzig-Kreis“ wurde umfangreich in der GNZ und im Mittelhessen-Boten präsentiert.

Im Rahmen des Kongresses Deutscher Lokalzeitungen wurde das Druck- und Pressehaus Naumann für dieses überzeugende Gesamtkonzept am 17. April in Berlin mit dem bundesweit ausgeschriebenen Ferag-Vermarkter-Preis ausgezeichnet. „Der stark ausgeprägte regionale Fokus der Marketing-Aktion schafft eine hohe Identifikation mit der Heimat, stärkt den lokalen Handel und verankert die Marke beim Leser“, befand die Jury. Verleger Oliver Naumann nahm den Preis, stellvertretend für das gesamte Verlagsteam, entgegen.

Nur zwei Tage später dann erneut Grund zur Freude: Der Bundesverband Deut-

scher Anzeigenblätter vergab zum Auftakt seiner Frühjahrstagung in Berlin seinen Medienpreis „Durchblick“. Mit dem Preis werden Autoren und Verlage geehrt, die sich um die redaktionelle Qualität und publizistische Bedeutung sowie die Innovationskraft der Anzeigenblätter verdient machen und damit zum positiven Image der Gattung beitragen. In der Kategorie „Innovation – Die beste Idee des Jahres“ ging der zweite Platz an das Druck- und Pressehaus Naumann. „Der Verlag hat mit ‚Dehaam im Main-Kinzig-Kreis‘ eine Marke entwickelt, unter deren Dach ein Magazin erscheint, ein regionaler Heimatmarkt veranstaltet wird und Merchandising-Produkte verkauft werden“, heißt es in der Mitteilung des Verbandes zur Preisverleihung, der neben Verleger Oliver Naumann auch die Key-Account-Leiterin des Verlags, Johanna Röder, zugleich Initiatorin des „Dehaam“-Projekts, sowie Mediengestalterin und „Schorsch“-Erfinderin Irina Zeller beiwohnten.



Oliver Naumann mit der Siegerskulptur des Ferag-Vermarkter-Preises.



BEWEGUNGS-LOUNGE Fit in nur 30 Minuten!

Das Gesundheitsstudio – 6–23 Uhr an 365 Tagen trainieren!

Bei uns können Sie in einer einzigartigen Atmosphäre und unter fachkundiger, persönlicher Betreuung schnell wieder fit werden, etwas für Ihren Rücken tun, oder einfach straffer und schlanker werden. Wir sind kein klassisches Fitnessstudio, bei uns fühlen Sie sich vom ersten Moment an wohl und trainieren schnell und effizient.

- Perfekt zum Stärken von Herz und Kreislauf ...
- Perfekt fürs Rückentraining ...
- Perfekt zum Abnehmen ...
- Perfekt zum Muskelaufbau ...
- **PERFEKT FÜR SIE!**

TAG DER OFFENEN TÜR mit Teststation und tollen Aktionen für alle Interessierten
am 9. Juni 2018 von 13–18 Uhr in Biebergemünd-Wirtheim!

Infos unter 0175/5792255 oder www.bewegungs-lounge.de
Biebergemünd/Bad Orb/Brachtal





Mit dem Musikpädagogen Thorsten Pötsch haben die Kleinen viel Spaß.

Bäume, Freiheit, Fantasie: Der Waldkindergarten Gelnhausen

JEDE MENGE PLATZ ZUM KINDSEIN



Es ist ein grauer, etwas kalter Montagmorgen. Ein ungemütlicher Nieselregen hat eingesetzt. Das aber stört die Kinder im Waldkindergarten Gelnhausen herzlich wenig. Dick eingepackt in Gummistiefel und Regenjacken, spielen sie Fangen zwischen den Bäumen, klettern über dicke Wurzeln, buddeln im herrlichen Matsch. Kurz zuvor gab es Frühstück in einem rot angemalten Bauwagen, der mit Holz beheizt wird. Trotz der molligen Wärme dort drinnen sind die Zwei- bis Sechsjährigen aber froh, nun wieder draußen zu sein, das wird deutlich. Es zieht sie hinaus in „ihren“ Wald, in ihr kleines Zauberreich, wo jeden Tag neue Abenteuer warten.

Ein wenig ist es, als würde man eine Märchenwelt betreten, wenn man zum ersten Mal den Freiluft-Kindergarten am Blockhaus hoch über Gelnhausen besucht. Hier würde sich wahrscheinlich auch Pippi Langstrumpf wohl fühlen. Bunt bemalte Spielgeräte aus Holz und fantasievolle kleine Kunstobjekte verteilen sich auf dem

offenen, etwas abschüssigen Waldgelände. Hingestreut inmitten von Bäumen, Steinen und Moos, wirken sie fast wie ein natürlicher Teil der Landschaft. Eine Leine mit bunten Wimpeln spannt sich zwischen dem roten Bauwagen und einem Baum, in dem ein bemaltes Vogelhäuschen thront. Weiter hinten auf dem Gelände befindet sich ein zweiter, grüner Bauwagen zum malen, basteln, essen und musizieren.

„Wir sind ein ganz normaler Kindergarten, nur eben draußen im Wald“, sagt Berit Zeber, die Leiterin und Gründerin der Einrichtung. „Wir haben einen festen Tagesablauf, feiern Feste, unternehmen Ausflüge mit den Kindern und bereiten sie auf die Schule vor.“ Neben dem Standort am Blockhaus gibt es mittlerweile einen zweiten Kindergarten in der Nähe des ehemaligen Röther Waldschwimmbades. Im Sommer 2018 soll eine dritte Einrichtung in Linsengericht eröffnet werden; die Finanzierung durch die Gemeinde ist genehmigt, nur der Ort steht noch nicht fest.



„Die Nachfrage wächst“, so Zeber. „Immer mehr Studien kommen zum Ergebnis, dass die Pädagogik in einer naturnahen Umgebung sehr gut für die kindliche Entwicklung ist. Wir betreuen insgesamt 70 Kinder mit acht Erzieherinnen und Erziehern, unterstützt von Praktikanten und FSJ-lern. Ab Sommer kommen vier weitere Erzieher und drei Praktikanten im Anerkennungsjahr dazu.“

„Die ersten Jahre waren sehr schwierig“

Aber was sich wie eine Erfolgsgeschichte anhört, war in Wirklichkeit ein langer und steiniger Weg. Denn als Berit Zeber 1996 den allerersten Waldkindergarten in Hessen gründete, war das Konzept in Deutschland noch nahezu unbekannt. Die Idee stammt aus Skandinavien, wo solche Kindergärten seit den 1950ern existieren. „Als ich Mitte der 90er einen Artikel darüber gelesen habe, war ich sofort Feuer und Flamme“, erinnert sich die gelernte Erzieherin. „In dieser Zeit war ich als junge Mutter viel mit meinen Kindern draußen unterwegs und hatte durch meine Arbeit mit Behinderten zugleich erlebt, wie positiv sich der Aufenthalt in der Natur auf alle Sinne auswirkt. Bald stand für mich fest, dass ich einen eigenen Waldkindergarten eröffnen möchte.“

Sie arbeitete ein detailliertes pädagogisches Konzept aus, suchte nach Unterstützern und Mitstreitern, machte ihre Idee publik. Zur ersten Infoveranstaltung kamen über 70 Interessierte; am Ende des Abends gab es 13 feste Anmeldungen. In trockenen Tüchern war das Projekt damit aber noch lange nicht, denn von Seiten der Stadt gab es nur wenig finanzielle Unterstützung, und so musste vieles improvisiert und in Eigenleistung erbracht werden. „Wir starteten

am 6. Mai 1996, bei kühlen sechs Grad“, schmunzelt Zeber. „Natürlich hatten wir damals noch keinen Bauwagen und auch keinen festen Standort. Mit Kindern und Erziehern, einem Bollerwagen und einer wetterfesten Plane zogen wir durch den Wald am Blockhaus. In den ersten Jahren hat sich das auch nicht wesentlich geändert.“ Was ziemlich abenteuerlich klingt, stieß dennoch auf immer mehr Zuspruch und wachsendes Interesse. Die Finanzierung allerdings blieb lange Zeit ein Problem und gab steten Grund zur Sorge. Mehr als einmal stand der Waldkindergarten kurz vor der Schließung. Erst in den letzten Jahren habe sich die Lage deutlich entspannt, so Zeber. In schwierigen Phasen schöpfte sie vor allem aus ihrem Umfeld neue Kraft: „Nicht nur von meiner eigenen Familie habe ich viel Unterstützung erhalten, sondern auch von den Eltern der betreuten Kinder. Für ihr Vertrauen kann ich ihnen gar nicht genug danken.“

KreativWelt

- Bastelbedarf**
- Dekorationen**
- Kreativkurse**
- Schreibwaren**



Gartenstr. 35 • Schlüchtern • www.kreativwelt.eu

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9.00 – 18.30 Uhr, Sa 9.00 – 13.00 Uhr

Um die Vorteile des Konzepts zu verdeutlichen, beruft sie sich neben den Ergebnissen wissenschaftlicher Studien auch auf ihre eigenen Erfahrungen in über 20 Jahren Waldkindergarten. „Unsere früheren Schützlinge machen sich alle gut in der Schule und im Berufsleben“, erzählt sie nicht ohne Stolz. „Viele kommen für ein Praktikum oder ein FSJ wieder, weil sie sich hier so wohl gefühlt haben.“ Selbstredend haben auch Zebers eigene vier Kinder den Waldkindergarten besucht, aktuell ist das älteste Enkelkind hier untergebracht.

Matsch statt Massenspielzeug

„Wir arbeiten anders“, heißt es auf der Startseite der Kindergarten-Homepage. „Unser Ziel: Glückliche Kinder“. Was macht die Waldpädagogik so besonders? Wer sich etwas in das Thema einliest, er-

fährt, dass der tägliche Aufenthalt in der freien Natur alle Bereiche der kindlichen Entwicklung fördern soll, von Gesundheit über Motorik und Wahrnehmung bis hin zu Kreativität, Sprachentwicklung und sozialer Kompetenz. Weil sie bei Wind und Wetter rausgehen, werden die Kinder seltener krank; weil sie sich viel bewegen, sind sie körperlich fitter, haben eine bessere Koordination und weniger Unfälle. „Eigentlich sind wir dafür gemacht, draußen zu sein“, sagt Berit Zeber. „Hier liegen unsere Wurzeln. Der Wald stimuliert alle Sinne und vermittelt uns ein Gefühl für den Rhythmus der Natur. Das unmittelbare Erleben ihrer Umgebung ist eine wertvolle Erfahrung für die Kinder und schult ihre Konzentration, Achtsamkeit und Sensibilität.“

Von der Erziehung im Waldkindergarten soll auch das Selbstbewusstsein profitie-



Bei Wind und Wetter draußen – natürlich mit der passenden Kleidung.



Für das Immunsystem ist der tägliche Aufenthalt im Freien eine Wohltat.



ren, denn durch das selbstständige Erkunden ihrer Umgebung lernen die Kinder, dass man ihnen etwas zutraut, ihnen ausreichend Raum zur freien Entfaltung gibt. Auch das Gelände am Blockhaus ist nicht durch einen Zaun vom umgebenden Wald abgetrennt. Während sich hier viele Möglichkeiten zum Spielen, Toben und Verstecken finden, sucht man konventionelles Spielzeug hingegen vergeblich. Nach dem Konzept der Waldpädagogik sollen so Fantasie, Eigeninitiative und Kommunikationsfähigkeit angeregt werden. „Wenn die Kinder sich mit dem beschäftigen, was die Natur ihnen bietet, werden sie kreativer“, erklärt Berit Zeber. „Anders als bei industriell hergestelltem Spielzeug ist der Zweck nicht vorgegeben, die Grenzen sind weniger festgesteckt. Die Kinder tauschen sich mehr über das Spiel aus und treten miteinander in Aktion.“

Mittlerweile ist ein besonderer und gern gesehener Gast im Waldkindergarten eingetroffen: Musikpädagoge Thorsten Pötsch ist mit einer Gruppe Kinder im

grünen Bauwagen zugange, wo getanz und gesungen wird. Die Kleinen sind mit Feuereifer bei der Sache und äußern lautstark den Wunsch nach dem nächsten Lied, kaum dass die letzten Töne verklungen sind. „Waldkinder sind in der Regel selbstbestimmter und aktiver, ergreifen öfter selbst die Initiative“, weiß Pötsch, der in verschiedenen Kindergärten unterrichtet. Hier am Gelnhäuser Blockhaus können Eltern die musikalische Frühförderung optional zur regulären Betreuung dazubuchen.

Überhaupt müssten die Eltern hinter dem Konzept der Waldpädagogik stehen, damit es wirklich funktioniert, meint Berit Zeber. „Jedes Kind ist für den Besuch eines Waldkindergartens geeignet und profitiert von dieser Art der Erziehung – aber nur, wenn die Familie mitmacht.“ Und noch eines ist ganz wichtig: „Die passende Kleidung für jede Wetterlage – ohne die geht es nicht!“

Isabella Malecki
Fotos: Mirko Seeling

Rituale, Feste und Ausflüge gehören zum Programm des Waldkindergartens.

ZUM SPESARTTOR
HOTEL RESTAURANT



DAS HOTEL RESTAURANT MIT FLAIR.
Küchenchef und Inhaber Thomas Karuth und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch. Genießen Sie das Besondere im Tor zum Spessart.

Spessartstraße 44 | 63628 Bad Soden-Salmünster / Hausen
Telefon: 06056 / 15 92 | Fax: 06056 / 90 15 01
E-Mail: info@zum-spessarttor.de | www.zum-spessarttor.de








Das Alte Forsthaus

Das Alte Forsthaus in Hain-Gründau

BLÜHENDE IDYLLE AM WALDRAND

Ein altes Haus am Waldrand, keine Nachbarn weit und breit, nur Wiesen, Bäume und ein malerischer Bauerngarten ringsum – die Hain-Gründauerin Petra Altenhövel lebt das, was für viele Menschen ein Traum ist. Ihr Garten, den sie seit einigen Jahren im Rahmen der Offenen Gartentage präsentiert, entfaltet besonders im Sommer seinen ganzen Zauber, mit blühenden Stauden, wilden Blumen und mehr als 50 Rosensorten. „Das ist ja wunderschön!“, ist häufig die erste Reaktion von Besuchern. Die zweite: „Aber das macht doch bestimmt sehr viel Arbeit?“

„Für mich ist es eher Spaß und Erholung“, sagt Petra Altenhövel dazu. „Das Gärtnern ist mittlerweile mein größtes Hobby und ein perfekter Ausgleich zu meinem Job.“ Mit viel Einsatz und Ge-

duld hat sie nach und nach Garten und Haus gestaltet und ihre Vorstellungen einer ländlichen Lebensidylle verwirklicht. Das einladend wirkende Haus mit den grünen Fensterläden wurde in den 1920ern erbaut und diente der Gemeinde bis Anfang der 2000er als Forsthaus. Über ein Jahr stand es schon leer, als Altenhövel das kleine Anwesen zufällig bei einer Autofahrt entdeckte. Damals war sie gerade auf der Suche nach einer Wohnung für sich und ihre Kinder. In das Alte Forsthaus verliebte sie sich auf den ersten Blick; keine Woche später kaufte sie es. „Viele aus meinem Umfeld haben mich erst für verrückt gehalten“, erinnert sie sich. „Das Haus war renovierungsbedürftig und der Garten kaum mehr als eine Wiese voller Löwenzahn und wilder Brombeeren.“



Der Garten im Sommer

„Am Anfang war hier nur eine wilde Wiese“

Aber Petra Altenhövel hat von Anfang an jede Menge Ideen, wie es hier später aussehen soll. Mit viel Liebe zum Detail legt sie in den nächsten Jahren Blumenbeete an, pflanzt Bäumchen, gestaltet einen Durchgang aus lauter Rosenbögen, lässt einen Teich ausheben und richtet gemütliche Sitzecken ein. Das alles bringt sie sich selber bei, vieles lernt sie aus Büchern und Gesprächen mit erfahrenen Gärtnern, das meiste aber durch Ausprobieren. „Ich habe sämtliche Anfängerfehler gemacht“, erzählt Altenhövel schmunzelnd. „Das gehört dazu.“ Und auch wenn sie wie jeder Hobbygärtner

weiß, dass man im Grunde nie fertig ist mit seinem Werk, genießt sie heute die Früchte ihrer jahrelangen Arbeit und nimmt sich auch mal Zeit zum Innehalten. Am liebsten an ihrem Lieblingsplatz, der Bank am Teich: „Morgens hier zu sitzen, die Sonnenstrahlen zu spüren und den Vögeln zu lauschen, das ist für mich wie im Paradies.“

Beim Anlegen des Gartens war ihr nicht nur wichtig, zu jeder Jahreszeit blühende Pflanzen zu haben, auch Umweltschutz spielt eine Rolle. So achtet Petra Altenhövel beispielsweise darauf, durch bienenfreundliche Blumen ein Nahrungsangebot für diese bedrohte, aber für die Ökologie immens wichtige Insektenart

Das Gärtnern ist mittlerweile mein größtes Hobby und ein perfekter Ausgleich zu meinem Job.





Petra Altenhövel

Diese Art von Garten ist nichts für hundertprozentige Perfektionisten.

zu schaffen. Angrenzend an ihren Bauerngarten hat sie außerdem eine Wiese gepachtet und verschiedene Obstbäume gepflanzt, um zum Erhalt der Streuobstwiesen beizutragen.

Bienenfreundliche Blumen

Dass der naturnahe Garten vor Leben strotzt, beweisen die vielen tierischen Mitbewohner und Besucher. Denn neben Hündin Lotta, Kater Leo und den Wyandotten-Zwerghühnern fühlen sich unter anderem auch verschiedenste Insekten, Schmetterlinge, Ringelnattern und nistende Vögel hier wohl. Molche, Frösche und Fische leben im Teich, während Rehe häufig gesehene Zaungäste sind. Die Nähe zur Natur birgt aber auch Nachteile. So richten nicht nur Wildtiere

wie Waschbären immer wieder Schäden an, auch unerwünschte Pflanzen breiten sich aus und müssen mühsam entfernt werden.

„Diese Art von Garten ist eben nichts für hundertprozentige Perfektionisten“, weiß Petra Altenhövel. „Natürlich greift man gestalterisch ein und sorgt für die Grundstruktur, aber einen Teil der Arbeit macht die Natur von selber. So gibt es immer wieder Überraschungen, wenn Pflanzen sich anders entwickeln als gedacht oder ganz neu ansiedeln. Diese Spannung, diese Lebendigkeit – genau das ist für mich das Allerschönste an meinem Garten.“

Isabella Malecki

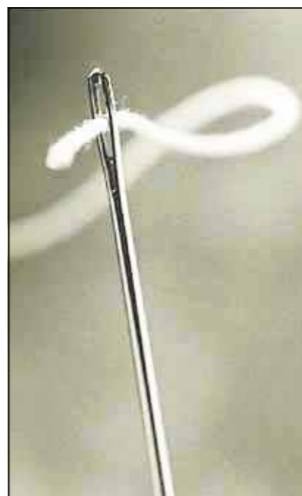
Fotos: Petra Altenhövel/Isabella Malecki



Unsere Leistungen:

- ✿ Pflanzarbeiten
- ✿ Gehölzschnitt
- ✿ Garten- und Grabpflege
- ✿ Rasen
- ✿ Holz- und Teichbau
- ✿ Beton- und Natursteinarbeiten
- ✿ Dachgarten

Bad Orber Str. 1
63607 Wächtersbach
Mobil: 01 70 - 231 60 76
Telefon (0 60 53) 35 94
www.galabau-nix.de



Um gut zu treffen, muss man erst mal gut sehen.

AUGENBLICK

Lea Maidhof

Sportplatz 3
63584 Gründau-Rothenbergen
Tel. 06051-14427

www.augenblick-brillen.de

Mo.-Fr. 9.00 – 12.30 Uhr und
14.30 – 18.00 Uhr
Sa. 10.00 – 13.00 Uhr
Mi. 9.00 – 12.30 Uhr

HEIMAT IST FÜR MICH ...



... einfach der Ort, an dem ich mich am wohlsten fühle. Ich bin gerne und viel mit dem Motorrad unterwegs, aber am schönsten ist es immer wieder, zurück nach Hause zu kommen.“

Thomas Luy
aus Linsengericht



... da wo ich dem Stress entfliehen und Ruhe finden kann, wo meine Familie lebt und meine Kinder mich besuchen kommen – Heimat ist dort, wo ich meinen gewohnten Lebensbereich habe und einfach ich sein kann.

Erwin Elsesser
aus Brachtal



... Würst, Bier und Käse aus der Region!

Jörg Günther
aus Gründau

... mein Wohnort Gettenbach, wo ich mich erholen kann und zu mir komme.

Gisela Günther
aus Gründau



... unser Horbach mit der wunderschönen Landschaft, wo man jede Straße und jeden Menschen kennt. Hier fühlen wir uns familiär und geschichtlich verwurzelt, und hier engagieren wir uns, um etwas zu bewegen.

Toni Habermann und
Michael Betz vom Verkehrsverein Horbach



... Ruhe, Natur, Vertrautheit und das Gefühl, eingebunden zu sein. Neue Orte kennenzulernen, ist zwar spannend, aber zuhause hat man eben seinen Fixpunkt. Heimat fängt schon auf dem letzten Stück der Autobahn an, kurz bevor die Abfahrt nach Bad Soden-Salmünster kommt.

Franziska und Carolina Boendermacker
aus Bad Soden-Salmünster mit ihrer Familie



... dort wo die Familie ist, wo man seinen Hut ablegen und sich geborgen fühlen kann.

Familie Bethge
aus Niedermittlau



... nicht nur mein Geburtsort, sondern überall da, wo ich mich wohlfühle.

Uschi Hellwig hat lange Zeit in Gelnhausen gelebt

... Gelnhausen, da wo ich herkomme und die Leute kenne. Ich mag das Gemeinschaftsgefühl hier im Städtchen und dass man einfach mal ein Schwätzchen mit dem Bürgermeister auf der Straße halten kann. Auch regionale Produkte geben mir immer dieses gewisse Heimatgefühl.

Kira Magiera aus Gelnhausen

... wo mein Freundeskreis ist und wo es mir gut geht. Heimat ist für mich immer gekoppelt mit der Gegenwart und dem aktuellen Lebensgefühl und hat nicht unbedingt etwas mit meiner Herkunft zu tun.

Udo Rubach aus Wächtersbach

... Gelnhausen und Umgebung, denn dort bin ich aufgewachsen und dort sind meine Wurzeln.

Barbara Luy
aus Linsengericht



Kräuterfrau Siglinde Seipel-Groß interessiert sich seit ihrer Kindheit für die Natur

DER ERSTE WEG ZUR GESUNDHEIT IST DER WEG IN DEN GARTEN



Der Altwiedermaßer Weg in Mittel-Gründau führt auf gerader Strecke aus dem Ort hinaus. Hinter dem letzten Haus befinden sich nur noch Felder und weite Landschaft – zumindest auf den ersten Blick. Wer genauer hinsieht, entdeckt dort auch den Garten von Kräuterfrau Siglinde Seipel-Groß. Die 55-Jährige interessiert sich seit ihrer Kindheit für alles, was mit Natur zu tun hat. Inzwischen beschäftigt sie sich täglich mit Kräutern, bietet Kochkurse und Führungen an und bringt ihren Besuchern die Vorteile der grünen Helfer näher.

„Der erste Weg zur Gesundheit ist der Weg in den Garten“, sagt Seipel-Groß und schaut sich zufrieden in ihrem grünen Reich um. Im hinteren Teil des Gartens arbeitet ihr Bienenvolk an neuem Honig, in einem kleinen Holzhaus auf dem Gelände steht allerlei Handwerkszeug für die Zubereitung von Kräutern bereit. Aus dem Haus dringt der Duft von Tee und frisch gebackenen Brötchen. „Ein Teil der Pflanzen darf hier ungestört vor sich hin wachsen. Ich Sorge nur für ein wenig Ordnung, ohne die Natur zu stören“, berichtet Seipel-Groß. Sie hat den Garten gepachtet und ihn langsam aber sicher in eine grüne Oase verwandelt.

Angefangen hat ihr Interesse an der Natur schon im Kindesalter. „Ich bin ein anerkanntes Landei und war viel draußen unterwegs. Da habe ich natürlich auch immer alles gegessen“, erzählt die Kräuterexpertin und lacht. Auch das Thema Heilung begleitet sie schon eine ganze Weile. Die Mittel-Gründauerin ist seit 30 Jahren Physiotherapeutin. „Ich habe aber irgendwann gemerkt, dass mir da etwas fehlt.“ Die Lösung: Eine Ausbildung zur Heilpraktikerin. „Das ging allerdings erst 2016. Vorher musste und durfte ich erst einmal meine drei Kinder großziehen“, sagt Siglinde Seipel-Groß. Ihre Ausbildung zur Kräuterfrau hat sie bereits zehn Jahre zuvor hinter sich gebracht. „Das war wie Urlaub für mich. Die Ausbildung habe ich in Köppingen bei Doris Grappendorf gemacht, und wir waren den ganzen Tag in der Natur unterwegs.“ Auch Naturparkführerin ist sie inzwischen – „um die Botschaft des hessischen Spessarts weiterzugeben“. Vor allem möchte sie dadurch den Menschen in der Region die heimischen Wildkräuter näherbringen. „Viele belächeln dieses Hobby noch heute. Aber in dem Moment, wo ihnen geholfen wird, sieht das plötzlich ganz anders aus.“ Allerdings ist ihr eines wichtig: „Es sollte nicht immer nur um Krankheiten gehen. Wer

sich näher mit der ganzen Thematik befassen möchte, sollte sich nicht auf das Negative konzentrieren – mit Kräutern kann man so viel mehr machen.“ Auch präventiv können die kleinen grünen Helfer eingesetzt werden. „Das Beste: Sie schmecken auch noch.“

Kochen ist die zweite Leidenschaft der 55-Jährigen. So ist auch eines ihrer Mottos „Nicht ärgern, sondern essen“. Das fängt etwa bei dem bekannten „Unkraut“ Giersch an, das sich in fast jedem Garten ausbreitet. „Viele ärgern sich deshalb, sobald sie ihn sehen. Dabei hat er viele Vitamine und schmeckt ähnlich wie Petersilie.“ Siglinde Seipel-Groß berichtet, dass die Römer das Kraut aus Italien mitgebracht haben. „Sie nutzten Giersch als Ersatz für Gemüse und Salat.“ Zudem wird Giersch in der Volksheilkunde dazu genutzt, den Harnsäurespiegel zu regulieren. „Deshalb wird er auch bei Gicht-Beschwerden eingesetzt“, erklärt die Mittel-Gründauerin. Auch die Brennnessel, die von vielen wegen ihrer – wie der Name schon sagt – brennenden Haare verschmäht wird, ist eines der Lieblingskräuter der 55-Jährigen. „Sie ist so etwas wie ein heimisches Superfood“, sagt Seipel-Groß und pflückt einen Stängel der Pflanze, die sich direkt neben ihr im Garten breit gemacht hat. „Die Härchen müssen einfach von unten nach oben abgestreift werden. Selbst wenn sie einen mal ‚verbrennen‘ ist das nicht schlimm. Im Gegenteil, die Pflanze regt die Durchblutung der Haut an.“ Das Kraut enthält viele Mineralien, die dem Menschen guttun. Alles von ihr ist verwendbar – von den Blättern bis zu den Wurzeln. „Anhand dieser beiden Pflanzen zeigt sich, dass es einfach zu viele Vorurteile gibt. Sie werden oft verschmäht, obwohl sie sehr gesund sind.“ Die Spezialistin rät: „Einfach kreativ werden. Das gilt für das Kochen ebenso wie für den Umgang mit Kräutern.“

Kreativ ist die Kräuterfrau. Das zeigen allein drei Rezepte, die sie sich ausgedacht hat. Dazu gehören sowohl grüne Quark-Brötchen als auch eine Kräuterbutter, die schnell zusammengemischt ist. Dazu gesellen sich auf dem großen Holztisch vor der Hütte zwei grüne Smoothies. Auch darin befinden sich neben einer Banane, Zitronensaft und Buttermilch viele Kräuter aus dem Garten. Nicht nur Essen bereitet sie aus Kräutern zu. Zu ihrem Repertoire gehören auch Balsame und Tinkturen. „Das, was man selbst braucht, findet sich meist im eigenen Garten, ohne dass der Besitzer davon weiß“, sagt die Expertin mit einem Augenzwinkern. Wem das ein oder andere Wildkraut im Garten fehlt, der kann sich einer Kräuterführung anschließen. Der Reigen der Führungen von Siglinde Seipel-Groß beginnt immer an Gründonnerstag. „Das ist die Zeit, in der wir uns revitalisieren müssen – vor allem nach einem langen Winter.“

Sie rät jedem Wanderer, der selbst die Wildpflanzen sammelt, immer nur das zu pflücken, was bekannt ist. „Manche Kräuter sind sich recht ähnlich – und da ist dann nicht immer das drin, was erwartet wird. Das kann ziemlich unangenehm werden.“ Wer sich näher mit der



Wir machen SCHARFE SACHEN!

sfm medical devices GmbH ist der führende OEM-Partner für die Entwicklung und Herstellung medizinischer Einmalprodukte und Pharma-Applikatoren.

Die Produktion findet zum Großteil unter Reinraumbedingungen statt. Kernkompetenzen liegen in folgenden Funktionsbereichen: Fertigung Metall, Montage, Verpackung und Sterilisation sowie Fertigung Kunststoff.

Wir produzieren an zwei Standorten. Zur Firmengruppe gehören die Produktionsstandorte in Wächtersbach und Prag sowie Vertriebsbüros in der Schweiz und USA.

Bei uns stehen die Mitarbeiter im Vordergrund. Diese stellen mit großem Verantwortungsbewusstsein und Einsatz die Qualität unserer Produkte Tag für Tag sicher. Viele der Kolleginnen und Kollegen, die bei uns bereits ihre Ausbildung absolviert haben, bleiben bis zum wohlverdienten Ruhestand bei der sfm. Dies ist in unserer auf kurzfristigen Erfolg ausgerichteten Gesellschaft keine Selbstverständlichkeit mehr.

Es erwarten Sie ein spannendes Aufgabenspektrum, vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten sowie kompetente und engagierte Kollegen/-innen. Das Bekenntnis zu Qualifikation und Engagement ist ein Faktor unseres Erfolges. Ein anderer ist die Fähigkeit zu konstruktiver Teamarbeit. Wenn beides auch Ihrer Intention entspricht, dann passen wir gut zusammen.

Wir ruhen uns auf unseren Erfolgen nicht aus, sondern arbeiten kontinuierlich daran, sie auszubauen: durch nachhaltige Investitionen in die Verfahrensentwicklung, in Maschinen und Gebäude, aber auch in die Fortbildung unserer Mitarbeiter.

Weitere Informationen sowie AKTUELLE STELLEN-ANGEBOTE finden Sie auf unserer Webseite www.sfm.de.



Auf eine qualifizierte Nachwuchsförderung wird bei sfm besonderen Wert gelegt; im Jahresdurchschnitt sind 14 Auszubildende beschäftigt.

Für 2018 haben wir noch folgende Ausbildungsplätze zu vergeben:

- **Industriemechaniker**
- **Verfahrensmechaniker**
- **Maschinen- und Anlagenbediener**

Eine Ausbildung, die eine echte Zukunftsperspektive eröffnet!

SAVE THE DATE!

Unser diesjähriger Ausbildungstag findet am **16. Juni 2018** statt. Details finden Sie in Kürze auf unserer Webseite.

sfm medical devices GmbH
– Personalabteilung –
Brückenstraße 5
63607 Wächtersbach
Telefon: (060 53) 805-105
E-Mail: simone.zoeller@sfm.de



Das, was man selbst braucht, findet sich dann meist im eigenen Garten, ohne dass der Besitzer davon weiß.

Thematik beschäftigen möchte, dem rät Siglinde Seipel-Groß, zunächst zwei oder drei Kräuter auszusuchen, die derjenige dann über das Jahr beobachtet und begleitet. „So lernt man schon recht viel, sieht, wie sich die Pflanzen entwickeln und was daraus gemacht werden kann.“

Auch in diesem Jahr hat Siglinde Seipel-Groß einige Führungen geplant. Zudem möchte sie sich noch mehr mit ihren Bienen auseinandersetzen. „Zu ihnen bin ich wie die Jungfrau zum Kinde gekommen“, berichtete sie und lacht. Doris Grappendorf verkaufte ihre Völker und bot eines der Mittel-Gründauerin an. „Also überlegte ich nicht lange und kaufte ihr ein Bienenvolk ab. Seitdem habe ich ganz schön Lehrgeld gezahlt.“ Für die

Bienen hat sie sich unter anderem deshalb entschieden, um die Symbiose mit der Natur in ihrem Garten zu nutzen. „Die Tiere sind Helfer für Natur und Mensch. Gerade heutzutage ist viel zu oft die Rede vom Bienensterben – dagegen wollte ich etwas tun.“ Zudem ist der Honig, den die Bienen produzieren, ein gern gesehenes Nebenprodukt. „Er konserviert Kräuter – ich kann sie also ohne Probleme in Honig einlegen. Das schmeckt und ist obendrein noch gesund.“

Wer mehr über Kräuterfrau Siglinde Seipel-Groß erfahren möchte, kann sich unter anderem im Internet unter www.naturpark-hessischer-spessart.de über ihre Arbeit informieren.

Ricarda Müller

Grüne-Quark-Kräuter-Brötchen



Zutaten

400 g	Mehl	100 g	Haferflocken
1 P.	Backpulver	100 g	Butter
250 g	Magerquark	2	Eier
½ TL	Salz	1 EL	Honig
5 EL	gehackte Kräuter (etwa kleiner Wiesenknopf, Sauerampfer, Giersch und/oder Brennnessel)		

Die Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten, zu Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im Ofen bei 180 Grad circa 20 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Uhren • Schmuck

Kirchenhain

Wir bieten Ihnen

- ein umfangreiches Uhren- und Schmucksortiment
- Uhren- und Schmuckreparaturen aller Art
- Umarbeitungen und Neuanfertigungen

Waldstraße 44 (Ortszentrum)
63526 Erlensee
Tel: 06183-4149
www.hirchenhain-erlensee.de

Öffnungszeiten
Mo, Di, Do, Fr: 9:30–12:30 Uhr
15:00–18:00 Uhr
Mi, Sa: 9:30–12:30 Uhr

MARKISEN
zum Sonderpreis

Gardinen · Tapeten · Parkett · Bodenbeläge · Sonnenschutz

beraten – messen – montieren

raumtextudio
rain-ieder
63007 Wächtersbach · Marktstraße 11
Telefon 06053/1610

Raum³

DECOPoint
.....LIEDER.....
Fachmarkt für schönes Wohnen
Main-Kinzig-Str. 33 · 63607 Wächtersbach
Tel. 06053 601636 · www.deco-point-lieder.de

Qualität aus dem Spessart – die Metzgerei Weigand

HIER KOMMT DAS FLEISCH NOCH AUS DER HEIMAT



Seit 1897 ist die Familienmetzgerei Weigand bekannt für ihre hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten. Und während andernorts traditionsreiche Dorfmetzgereien schließen müssen, weil es an Nachwuchs fehlt, blickt man in Lohrhaupten zuversichtlich in die Zukunft. Hier ist mit Andreas und Steffen Weigand bereits die fünfte Generation am Start, die das Familiengeschäft zusammen mit den Eltern Kurt und Ingeborg leitet. Mit großem Erfolg: Nach der Eröffnung einer zweiten Filiale in Bieber 2013 werden die Ladenräume in Lohrhaupten derzeit erweitert, um mehr Platz für den Verkauf zu schaffen und künftig auch warme Gerichte anbieten zu können.

An ihre Produkte hat die Metzgerei Weigand einen hohen Qualitätsanspruch. „Wir haben eine eigene Schlachtung und verarbeiten nur Fleisch von Rindern und Schweinen aus dem Umland“, erklärt Steffen. „Kein Tier muss weiter als 40 Kilometer transportiert werden. Unsere Kunden schätzen diesen regionalen Bezug, denn so wissen sie, wo ihr Fleisch herkommt.“ Auch bei der Herstellung von Wurst, Schinken und Co. wird mit großer Sorgfalt gearbeitet. Eine Reife-Kammer mit Salzsteinwand für Dry Aged Beef und ein Reiferaum für Schinken gehören mit zur Ausstattung der Metzgerei. Neben Fleisch werden noch weitere Lebensmittel angeboten, etwa Nudeln, Eier und Senf von

regionalen Betrieben. Sehr gefragt sind auch die über 20 Convenience-Produkte aus eigener Herstellung wie Gulasch, Bolognese und Rouladen in echter Metzgerqualität.

Ein wichtiger Geschäftszweig ist auch der Partyservice unter Federführung von Andreas Weigand. Bis nach Frankfurt und Offenbach werden Familienfeste, Vereinsfeiern und Veranstaltungen mit Grill-Buffets, Finger-Food und anderen Leckereien aus dem Spessart beliefert. „An meinem Beruf liebe ich besonders die Kreativität und das Entwickeln von neuen Rezepturen“, so der 27-jährige Andreas.

Neuer Ladenraum und Mittagstisch

Mit dem Ziel, den Kunden noch mehr bieten zu können, laufen voraussichtlich bis Ende des Jahres Umbaumaßnahmen. Zuschüsse erhalten die Weigands vom Dorfentwicklungsprogramm des Landes Hessen. In einem Anbau mit Holzfassade wird künftig das neue, moderne Geschäft untergebracht, während die Küche für den Partyservice in den alten Verkaufsraum zieht. Neu sind auch Heiße Theke und Mittagstisch. Die warmen Gerichte gibt es zum Mitnehmen oder fürs Genießen vor Ort, denn mit gemütlichen Sitzcken wird Aufenthaltsqualität geschaffen.

In 2018 baut die Metzgerei Weigand ihren Laden aus, um mehr Verkaufsmöglichkeiten und eine ganz neue Aufenthaltsqualität zu schaffen.

Foto: Planungsbüro Next Habitat, Flörsbachtal

Weigand
Im Spessart seit 1897
Metzgerei Partyservice

Lohrer Str. 3
63639 Flörsbachtal-Lohrhaupten
Tel.: 06057/91194

Bahnhofstr. 4
63599 Biebergemünd-Bieber
Tel.: 06050/9128198



Sommerliche Kanu-Touren – ein Spaß für Groß und Klein

ABENTEUER AUF DER KINZIG

Sie ist 82 Kilometer lang, schlängelt sich durch wunderschöne, naturbelassene Wald- und Wiesenlandschaften und hat dem Main-Kinzig-Kreis seinen Namen gegeben. Viele Wander- und Radwege mit herrlichen Ausblicken führen an der Kinzig entlang. Wer den Fluss einmal von einer ganz anderen Seite erleben möchte und ein kleines Abenteuer nicht scheut, kann im Sommer sogar eine Kanu-Tour unternehmen.

Am 15. Juli startet die Saison, zuvor ist die Kinzig zum Schutz der Vogelbrut gesperrt. Rüdiger Führlich und Kai Eckert bieten Kanus zur Vermietung an, das Bootshaus in Biebergemünd-Wirtheim ist zugleich einer der möglichen Start- oder Zielpunkte der Tour. Die gesamte schiffbare Strecke ist rund 20 Kilometer lang und führt von der Aufenauer Brücke bis zum Parkplatz An der Bleiche in Gelnhausen. Bevor es aber losgehen kann mit den Bootsfahrten, muss der Fluss zunächst befahrbar gemacht werden, nachdem er monatelang sich selbst überlassen war. Und das ist Schwerstarbeit. „Wir entfernen Treibholz, umgestürzte Baumstämme und leider auch viel Müll“, berichtet Führlich.

„Keine Bootsfahrt ist wie die andere“

Doch selbst danach ist nicht garantiert, dass die Kanufahrer auf ihrem Ausflug nicht mit der ein oder anderen Überraschung konfrontiert werden. Denn die Kinzig ist alles andere als berechenbar, zeigt fast jeden Tag ein anderes Gesicht. Je nach Witterung und Jahreszeit schwankt der Wasserspiegel erheblich. Während das Flussbett im Hochsommer teilweise ausgetrocknet ist, überschwemmt das Wasser bei Hochwasser die umliegenden Auen. Und auch Hindernisse wie Baumstämme können immer wieder auftauchen. „Jede Bootsfahrt ist anders, deshalb wird es nie langweilig“, zeigt sich Rüdiger Führlich begeistert. So kann es durchaus passieren, dass der Weg versperrt ist; in diesem Fall müssen die Bootsfahrer aussteigen und ihr Kanu über die Blockade tragen. Weil die Kinzig ein schmaler, kurviger Fluss ist, bleiben die bis zu 5,25 Meter langen Paddelboote auch mal hängen. „Sie müssen damit rechnen, nass zu werden oder sogar ins Wasser zu fallen“, so Führlich. „Aber gerade das erhöht den Spaßfaktor für viele umso mehr.“

Sie müssen damit rechnen, nass zu werden oder sogar ins Wasser zu fallen. Aber gerade das erhöht den Spaßfaktor.

Nicht nur bei den „Einheimischen“ sind die Kanu-Ausflüge ein beliebtes sommerliches Freizeitvergnügen. Viele Familien, Freunde oder Vereine aus dem ganzen Rhein-Main-Gebiet kommen gerne für einen Tagesausflug, manche bereits seit Jahren.

Vorerfahrung ist nicht nötig, denn vorab gibt es von Führlich oder Eckert eine Einweisung in die Handhabung der Boote. Auch ein sogenanntes Scouting kann gebucht werden, bei dem einer der beiden die Ausflugsgruppe im eigenen Kanu begleitet und Tipps gibt. So können Familien und Freunde die Tour entspannt genießen und den Fluss besser kennenlernen. Hin und wieder hängen Äste im Weg, doch gerade solche Kleinigkeiten

sind es, die den Ausflug im Kanu zu einem besonderen Abenteuer machen. Die Kanu-Fahrer können sich gegenseitig helfen, ihre Geschwindigkeit selbst bestimmen und lernen, gemeinsam zu arbeiten.

Wer sich für eine Tour auf der Kinzig interessiert, muss zunächst Treffpunkt und Strecke abklären. Ein- und Ausstieg sind jeweils möglich in Aufenau, Wirtheim, Hatitz/Höchst und Gelnhausen. Selber Sorge tragen müssen die Teilnehmer lediglich für robuste und möglichst wasserfeste Kleidung. Die restliche Ausrüstung inklusive Kanus, Paddel und Schwimmwesten wird an den Startpunkt geliefert und anschließend an der Ausstiegsstelle wieder abgeholt.

Die Saison startet am 15. Juli

Kosten (inklusive Material und Einweisung): 19,50 Euro pro Person, 12,50 Euro bis zwölf Jahre

Gruppen bis maximal 30 Personen auf Anfrage.

Buchung bei Kai Eckert: 0151-7306 2680 oder Rüdiger Führlich: 0163-8264 016

ERGOTHERAPIE HANSELMANN

Therapieangebote für Kinder & Erwachsene
Behandlungen auch im Hausbesuch
Rollstuhlfreundliche Praxis

Termine nach Vereinbarung

Ergotherapie Hanselmann
Gelnhäuser Straße 1a • 63505 Langenselbold
Tel. (06184) 995340 • info@ergotherapie-hanselmann.de
www.ergotherapie-hanselmann.de

Bei uns als Therapeut arbeiten? Bitte sprechen Sie uns an.

MODE ZU OUTLETPREISEN
Top-Marken

ANGELS. TONI PIONEER
BARBARA LEBEK VIA APPIA DUE Lig Marini
haio Kenny S. MARVELIS

KREBS MODEN
Poststr. 36 | Linsengericht-Großenhausen
Tel. 06051 66022 | www.hosen-krebs.de



Über Wasser von Aufenau nach Gelnhausen

Wie lange man zu Wasser zwischen Aufenau und Gelnhausen unterwegs ist, hängt vom Zustand der Kinzig und der Wetterlage ab, aber auch vom persönlichen Anspruch.

Denn während manche Kanu-Fahrer durchaus sportlichen Ehrgeiz zeigen, wollen andere sich einfach eine schöne Zeit machen und Spaß mit ihren Freunden oder Familien haben. Einplanen sollte man in jedem Fall mindestens einige Stunden.

Bei Hochwasser sind keine Bootsausflüge möglich, ansonsten aber steht dem Abenteuer auf der Kinzig nichts im Weg.

Weil zum Lenken der Kanus eher Gefühl als Kraft nötig ist, können sogar Kinder ihr eigenes Boot steuern. Unter 18-Jährige müssen jedoch ihre Schwimmfähigkeit nachweisen können oder in Begleitung von Erwachsenen sein. Wie lange die Saison dauert, hängt vom Wetter ab. Meistens können Touren bis Anfang Oktober unternommen werden. Für Rüdiger Führlich ist das sogar die schönste Zeit zum Kanufahren: „Wenn die Sommerhitze nachgelassen hat, kann man ganz entspannt auf der Kinzig paddeln und sich die goldene Herbstsonne ins Gesicht scheinen lassen.“

Isabella Malecki und Ricarda Müller
Fotos: Rainer Donat

SCHON PROBIERT? DANN WIRD ES ABER ZEIT ...

Zwischen den bewaldeten Spessarthängen mit herrlichem Blick auf Bad Orb lässt sich unser selbst produziertes Speiseeis aus eigener Kuhmilch genießen. Wählen Sie unter saisonal angepassten Eissorten aus. Entweder zum sofortigen Genuss oder eine Familienpackung für zu Hause. Sie finden beide Größen direkt in den SB-Automaten in der in unserer Hofeinfahrt befindlichen Milchhütte, wo Sie sich auch mit unserer Frischmilch oder frischen Eiern eindecken können. Auch an verschiedenen Verkaufsstellen ist unser Eis zusätzlich erhältlich.

Hof Sonnenberg
Die Milch macht's



Frische Kuhmilch und
leckeres Eis vom Hof!

Direkt aus unserer Milchhütte.

Familie Schecke | 63619 Bad Orb | Telefon 0 60 52-59 08 | www.hof-sonnenberg.de

24
Stunden
täglich

34. Brüder-Grimm-Festspiele bieten hochklassiges Freilicht-Theater

VON PRINZESSINEN, FRÖSCHEN UND EINER ERBSE



Marie-Luise Marjan ist die neue Märchenbotschafterin der Brüder-Grimm-Stadt.

Ein Fluch, der die Königstochter in einen hundertjährigen Schlaf fallen lässt, ein verzauberter Prinz, der in seiner tierischen Gestalt an die Wand geworfen wird, und ein ultimativer Prinzessinentest mittels einer unbequemen Schlafstatt – dieses Jahr stehen die populären Märchen „Dornröschen“, „Der Froschkönig“ und „Die Prinzessin auf der Erbse“ auf dem Spielplan der Brüder-Grimm-Festspiele. Die Auswahl von Intendant Frank-Lorenz Engel, die durch die Komödie „Der Brandner Kaspar und das ewig' Leben“ in der Reihe „Grimm Zeitgenossen“ sowie durch „Die Leiden des jungen Werther“ in der Reihe „Junge Talente“ ergänzt wird, verspricht auch für die 34. Saison gleichermaßen erstklassiges Freilicht-Theater und beste Familienunterhaltung.

Seit vielen Jahren sind die Brüder-Grimm-Festspiele nicht nur ein fester Bestandteil des Hanauer Kulturkalenders, sondern tragen auch wesentlich zur Identitätsbildung der Stadt innerhalb der Rhein-Main-Region bei. Mehr als 70.000 Besucherinnen und Besucher zieht die Veranstaltungsreihe jährlich an. In 2018 erhalten die Festspiele neue Unterstützung: Die beliebte Schauspielerin Marie-Luise Marjan konnte erstmals als Märchenbotschafterin der Brüder-Grimm-Stadt gewonnen werden.

Mit den drei Märchen-Inszenierungen wird einmal mehr der selbstgesetzte Qualitätsanspruch erfüllt, dem Publikum ausschließlich Uraufführungen im Amphitheater zu präsentieren. Den Anfang machte am 11. Mai die Premiere des Musicals „Dornröschen“ mit Sophia Euskirchen in der Haupt-

rolle. Mit Texten von Wolfgang Adenberg, Musik von Marian Lux sowie unter der Regie von Alex Balga entfaltet die Geschichte ihren Zauber. Das Drehbuch zum Familienstück „Der Froschkönig“ lieferte Stefan Vögel, Regie führt Adisat Semenitsch. In der Hauptrolle der Prinzessin ist Yasmin Münter zu sehen. Als drittes Märchen präsentieren die Festspiele das Schauspiel mit Gesang „Die Prinzessin auf der Erbse“. Der Stoff wird von Jan Radermacher bearbeitet und inszeniert, die Kompositionen stammen von Markus Syperek. Johanna Haas soll ihre Herkunft als wahre Königstochter beweisen, indem sie eine unbequeme Nacht übersteht.

In der Reihe „Grimm Zeitgenossen“ ist eine Erzählung von Franz von Kobell in der Theater-Fassung von Kurt Wilhelm zu sehen: „Der Brandner Kaspar und das ewig' Leben“ ist eine mitreißende Komödie, die dem Leben und Sterben einen neuen Blickwinkel verleiht. Und im Rahmen von „Junge Talente“ inszeniert Patrick Dollmann, der seit sechs Jahren als Schauspieler zum Ensemble gehört, das Stück „Die Leiden des jungen Werther“.

Ergänzt wird der Spielplan, der am 29. Juli mit der letzten „Froschkönig“-Aufführung endet, durch ein vielseitiges Rahmenprogramm. Karten gibt es bei Frankfurt Ticket im Hanau Laden (Am Freiheitsplatz 3) sowie an anderen bekannten Vorverkaufsstellen. Alle weiteren Informationen rund um die Brüder-Grimm-Festspiele sind online unter www.festspiele.hanau.de zu finden.

Stadt Hanau/re



„Der Froschkönig“ ist ein Stück für die ganze Familie.



In dem zauberhaften Musical „Dornröschen“ lässt ein Fluch die Königstochter in einen hundertjährigen Schlaf fallen.



Ob sie eine wahre Königstochter ist, muss die Prinzessin in der wohl unbequemsten Nacht ihres Lebens beweisen.

Fotos: Brüder Grimm
Festspiele/Julian Freyberg



Walter Herget aus Langenselbold zeichnet und malt seit seiner Schulzeit

DIE WAHRHEIT DER NATUR AUF DIE LEINWAND GEBANNT



Früher fehlte
Ruhe und Muße –
beides habe ich
heute zur Genüge.

Dass seine Kunst für Walter Herget aus Langenselbold mehr ist, als nur ein Hobby, zeigt sich bereits im Treppenaufgang des Bau- und Fliesenzentrums Herget. Dort befindet sich nicht nur die Firma des 88-Jährigen, sondern auch sein Atelier. Bilder von Bergen und der Heimat malt er am liebsten – das zeigt sich dort schnell. Dass er einen besonderen Blick auf „sein“ Langenselbold hat, ist anhand seiner vielen Bilder aus der Region zu sehen. Sie zeigen, wie es früher innerhalb und außerhalb der Stadt ausgesehen hat und heute noch aussieht.

Geboren wurde Walter Herget im Oktober 1929 als Sohn einer eingesessenen Langenselbolder Handwerkerfamilie. Schon in seiner Schulzeit begann er, sich für das Zeichnen und Malen zu interessieren. Er übte sich mit viel Geduld, Fleiß und Talent daran, immer wieder verschiedene Details zu zeichnen. Die Eltern waren jedoch daran interessiert, dass der Sohn einen „richtigen Beruf“ erlernte und in die Handwerker-Fußstapfen treten würde – damit ein regelmäßiges Einkommen gesichert wäre.

So tat Walter Herget, wie es seine Eltern wünschten und sah die künstlerischen Lernversuche als reines Hobby an. 1963 fing er mit einer Baustoffhandlung an, zuvor war er als Fuhrunternehmer beschäftigt gewesen. „Meine handwerklichen Kenntnisse machten mir diesen Wechsel möglich“, berichtet der 88-Jährige. Sein Bau- und Fliesenzentrum kam hinzu und wurde 1995 an den jetzigen Standort am Bahnhof in Langenselbold verlagert. Die Kunst ließ ihn in dieser Zeit nie ganz los.

„Früher, als ich noch selbst gearbeitet habe, hatte ich natürlich nie Zeit dazu, tagsüber zu zeichnen und zu malen.“ Zu dieser Zeit nutzte er oft die Abendstunden – oder nahm all seine Utensilien mit in den Urlaub. „Dort hatte ich immer Inspiration und Muße, um meiner Kreativität Ausdruck zu verleihen“, erzählt er. Dabei entstanden oft Bilder seiner Umgebung – so gibt es etwa Gemälde vom Chiemsee in seiner großen Sammlung. „Früher fehlte Ruhe und Muße – beides habe ich heute zur Genüge.“ Vor circa fünf Jahren be-



endete er seine berufliche Laufbahn, Sohn und Schwiegersohn übernahmen die Geschäfte. Neben seinem Sohn und seiner Tochter hat Herget drei Enkelkinder. „Die besten Enkelkinder, die es gibt“, sagt er stolz. Seine Frau, die er 1951 heiratete, ist inzwischen verstorben.

Am liebsten hält er sich in der Natur auf – entsprechend ist sie auch eine seiner größten Musen. „Natur ist Wahrheit. Sie schön ist nichts, sondern ist, wie sie ist“, erklärt Walter Herget. Nachdem er die Natur in realistischer Weise nachzeichnete, versuchte er sich an expressionistischer Malerei, die ihm jedoch nicht zusagte.

„Ich bin eher auf das Greifbare ausgerichtet“, sagt der Künstler. Herget will seine Gedanken auf die Leinwand bringen und sich so künstlerisch ausdrücken. „Ich schätze die einfachen Dinge wie die Schönheit meiner Heimat.“ So ist er oft in der Natur unterwegs und betrachtet alles sehr genau, um es zeichnen und malen zu können. Auch holte und holt sich Walter Herget seine Inspiration bei verschiedenen Ausstellungen, etwa in München oder Salzburg. So kann er auch sein Hobby Reisen ausleben – und das will er noch eine ganze Weile so machen.

Ricarda Müller

Ich schätze die
einfachen Dinge
wie die Schönheit
meiner Heimat.

Rundum gut versorgt!

- ✓ Zuverlässige Erdgas-Versorgung
- ✓ Innovative Energiedienstleistungen
- ✓ Vor Ort engagiert

☎ 08000 605 605
www.mainkinzigas.de



Lernfeld Landwirtschaft: Zu Besuch auf Hof Wacker

WENN DER KUHSTALL ZUM KLASSENZIMMER WIRD

Lernfeld Landwirtschaft im MKK

Ansprechpartnerin für interessierte Betriebe und Bauernhofbegleiter:

Lena Hennig
Tel.: 06051-85 15675
E-Mail: lena.hennig@mkk.de

Mehr Infos zu Hof Wacker:
www.milchscheune.de

Strohballen statt Schulbänke, Kühe statt Kreidetafeln: Einen ganz besonderen Tag durften die Hortkinder der Niederdorfelder „Kinderlobby“ auf dem Bauernhof verbringen. Bei einem Besuch auf Hof Wacker in Schöneck-Kilianstädten erhielten die Zweit- bis Viertklässler spannende Einblicke hinter die Kulissen eines landwirtschaftlichen Betriebs. Katzen streicheln, Kälbchen füttern, mit Gummistiefeln durch den Stall stapfen – zu entdecken gab es hier jede Menge. Die Erlebnisführung ist Teil des Projekts „Lernfeld Landwirtschaft“, das der Main-Kinzig-Kreis und der Kreisbauernverband zusammen mit dem Staatlichen Schulamt ins Leben gerufen haben. Alle Höfe, die mitmachen, bekommen vom Kreis organisatorische Hilfe, eine finanzielle Aufwandsentschädigung und die Möglichkeit, sich zum „Bauernhofbegleiter“ qualifizieren zu lassen. Bei dieser Schulung werden Landwirte und andere Interessierte auf die Führungen vorbereitet.

Auf Hof Wacker ist es die Biologie-Lehrerin und studierte Sozialarbeiterin Leonie Lechner, die Kindergruppen Wissens-

wertes über Kühe und Co. vermittelt. „Mit ihrer pädagogischen Ausbildung ist sie dafür genau die Richtige“, freut sich Hofbetreiber Matthias Wacker. Als er vom Kreis angesprochen wurde, zeigte er zwar Interesse an dem Projekt, sah sich aber wie viele andere Landwirte aus Zeitgründen nicht in der Lage, die Führungen selbst zu machen. Eine Aufgabe, die Leonie Lechner ihm nur zu gerne abgenommen hat – sie stammt ebenfalls aus Kilianstädten und kennt Wacker bereits seit Kindertagen. Um sich noch besser auf die Führungen vorzubereiten, arbeitete sie im Vorfeld einige Tage auf dem Hof mit. „Ich habe sogar mitgeholfen, ein Kälbchen auf die Welt zu holen“, berichtet sie stolz.

Kindern den Wert heimischer Lebensmittel nahebringen

Weil er Kindern als jungen Konsumenten Wertschätzung für regionale Lebensmittel vermitteln möchte, hat Matthias Wacker sich für die Teilnahme am „Lernfeld Landwirtschaft“ entschieden. „Wer eine Ahnung davon hat, wie viel Arbeit hinter der Herstellung von Wurst oder Milch

steckt, greift vielleicht eher zu Produkten aus der Heimat, statt immer nur nach dem billigsten Preis zu schauen“, hofft er. Wacker ist Landwirt mit Leib und Seele, der eine lange Tradition fortführt: Bereits im 18. Jahrhundert besaß seine Familie einen Bauernhof in Kilianstädten. Heute hat der Hof rund 200 Hektar Fläche und zeichnet sich durch die Betriebszweige Ackerbau, Milchviehhaltung und Bullenmast aus. Rund 190 Rinder leben hier, davon 60 Milchkühe. Im Zentrum stehen für Familie Wacker Nachhaltigkeit und eine gesunde Kreislaufwirtschaft. Der Großteil des Rinderfutters stammt aus eigenem Anbau, von den eigenen Feldern und Wiesen. Genau dorthin kommen Mist und Gülle als wertvolle organische Düngemittel zurück und schließen so den Nährstoffkreislauf. „Durch den Verbund der Tierhaltung und

des eigenen Futterbaues stellen wir kurze Transportwege sicher, arbeiten ökologisch sinnvoll und können komplett auf Gentechnik verzichten“, erklärt Matthias Wacker. Die Fruchtbarkeit der Böden wird durch eine weite Fruchtfolge mit den Kulturen Weizen, Gerste, Raps, Mais und Zuckerrüben sichergestellt. Auch das Tränkwasser für die Tiere kommt aus dem eigenen Brunnen. Dass eine Kuh daraus 100 Liter am Tag trinkt, war nur eines von vielen interessanten Details, die den Kindern bei ihrer Hofführung nahegebracht wurden.

Zunächst aber vermittelte Leonie Lechner ihnen die Grundregeln im Umgang mit den Tieren. „Vorsichtig sein, nicht wild herumrennen, die Kühe nicht ärgern“, zählte sie auf. „Denkt dran, der Stall ist praktisch das Wohnzimmer der Milchkü-

Matthias Wacker
möchte Kindern als
jungen Konsumenten
Wertschätzung für
regionale Lebensmittel vermitteln.



Damit was passiert, wenn was passiert.

Egal was kommt, wir sind für Sie da:



Ihre Generalagentur
Arne Schellhoß
Schloßpark 4
63505 Langenselbold
Tel. 06184 922111
www.sv.de/arne.schellhoss

SV Sparkassen Versicherung



Matthias Wacker und Leonie Lechner

he, und sie wollen sich hier wohlfühlen.“ Nach einer kleinen Einführung zum Thema Bauernhof, bei der die Kinder stilecht auf Strohhallen sitzen durften, ging es los mit der Entdeckungsreise. Gleich zu Beginn stießen die separat untergebrachten Kälbchen und trächtigen Kühe auf viel Begeisterung. „Wie süß!“ – „Die sind ja lieb!“ – Berührungssängste gab es kaum und das auf beiden Seiten. Während sich die Kinder darum rissen, Kühe und Hofkatze streicheln zu dürfen, zeigten auch die Tiere wenig Scheu. Die Milchkühe scheinen an Besucher gewöhnt zu sein und fühlen sich sichtlich wohl in ihrem Laufstall, in dem sie sich zwischen den Melkzeiten frei bewegen können.

Natürlich standen aber nicht nur Streicheln und Füttern auf dem „Lehrplan“. Die Kinder erfuhren, was die Rinder auf Hof Wacker fressen, wie eine Melkmaschine funktioniert, und dass rund vier Stunden Arbeit nötig sind, um alle 60 Kühe zweimal täglich zu melken. Auch die Mastbullen lernten die jungen Besucher kennen. In diesem Betriebszweig werden die männlichen Kälber großgezogen. Die Bullen werden zu zwei Kilianstädter Metz-

gereien gebracht, die somit regionale Fleisch-Spezialitäten mit kürzesten Transportwegen anbieten können.

Frische Milch zum Selberzapfen rund um die Uhr

Als Highlight zum Schluss gab es noch eine Verkostung in der Milchscheune, einem Selbstbedienungsladen mit Zapfanlage für Rohmilch. Ende 2016 hat Matthias Wacker die Scheune eröffnet, um dem Wunsch vieler Kunden nach einem Direktverkauf nachzukommen und ihnen ein hochwertiges, regionales Lebensmittel frisch vom Hof anzubieten. Die Milch wird täglich neu aufgefüllt und stammt natürlich von den eigenen Kühen. Die kleinen Besucher bekamen zunächst einen Becher mit frisch abgekochter Hofmilch und anschließend leckeren Kakao. Diese Kostprobe war für viele Kinder das i-Tüpfelchen des Hofbesuchs – ein schöner Abschluss eines lehrreichen und zugleich spannenden Vormittags, den die meisten von ihnen sicherlich nicht so schnell vergessen werden.

Isabella Malecki



Spitzenqualität
Die original FREIGERICHTER
 Hausgemachte Wurst nach alten Hausschlacht-Rezepturen
 Nähere Informationen finden Sie unter:
www.fccs-service.de
 Ein Gedicht aus Freigericht!
 Presskopf, Blutwurst, Leberwurst, Mettwurst und Eisbein

HERBERTS MEISTERSTÜCK
 Foodtruck für Hessentapas
 Mühlhof 14
 63594 Hasselroth/Gondsroth
 Mobil 0178 - 608 20 03
herbertsmeisterstueck@web.de
www.herbertsmeisterstueck.de



MASKOTTCHEN SCHORSCH ZUM ERSTEN MAL ZU BESUCH IN BURGJOSS

ABENTEUER IM BURGWIASENPARK

Zum ersten Mal bin ich heute im schönen Jossgrund unterwegs. Mir wurde gesagt, dass vor allem der Burgwiesepark in Burgjoß einen Besuch wert ist – also nichts wie hin! Von Bad Orb kommend ist der Park bereits von der Hauptstraße aus zu sehen. Er verläuft parallel der Georg-Hartmann-Straße und hat einiges zu bieten.

Angefangen bei mehreren Minigolf-Bahnen, die schon seit langer Zeit Groß und Klein Freude bereiten. Allerdings konnte ich mich dort nicht sonderlich lange umsehen – am Ende wäre ich sonst selbst noch für einen Minigolf-Ball gehalten worden! Also nichts wie weiter zur Boule-Bahn. Die Bälle sind immerhin oft silberfarben – da sollte mein knalliges Rot ja auffallen. So dachte ich jedenfalls. Doch weit gefehlt. Die spielenden jungen Menschen hatten mich schnell gegriffen und schon rollte ich über die Bahn und auf die Wiese. Nun gut, es gibt eindeutig Schlimmeres – schließlich wollte ich schon immer einmal Achter-

bahn fahren und das kam dem schon sehr nahe!

Um mich von dem Abenteuer zu erholen, genoss ich den Schatten, den vor Ort ein kleines Häuschen spendet, und beobachtete das Wasserspiel in dem kleinen Gewässer in der Nähe. Schon bald allerdings drang ein Duft an meine Nase, den ich noch nie gerochen hatte. Er rührte von einer Stein-Formation her, die aussah wie das Gehäuse einer Schnecke. Dort wuchsen verschiedene Kräuter, die zusammen für eine herrliche Duftmischung sorgten.

Nach einem Zwischenstopp an der Kneipp-Anlage zog es mich zu einer der Liegen, die in dem Park bereitstehen. Sie sind ergonomisch geformt – perfekt zum Liegen für den menschlichen Körper. Zwar ist mein Körper kugelförmig, doch auch ich war schnell auf den bequemen Liegen in der Sonne eingedöst. Viele Stunden lag ich dort, bis mich das Geräusch eines vorbeifahrenden Traktors weckte. Nur gut, dass meine Haut von Natur aus dunkelrot ist!





Weitere Infos unter:
www.heimatmuseum-langenselbold.de

Im Heimatmuseum in Langenselbold gibt es viel zu entdecken

WO VERGANGENHEIT ZUM GREIFEN NAH IST

Wer das Dachgeschoss des Langenselbolder Heimatmuseums betritt, sieht sich in einer andere Zeit versetzt: Zwischen alten Schiefertafeln, kleinen Puppenküchen und ausgetretenen Soldatenstiefeln hält der Verein für Heimatkunde und Geschichte hier die Vergangenheit lebendig.

Als das Gebäudeensemble des Langenselbolder Schlosses 1976 in den Besitz der Stadt kam, entstand schon bald die Idee, den ehemaligen Pferdestall und die Remise dem Verein für Heimatkunde und Geschichte zu überlassen und dort ein Museum einzurichten. Die Stadt übernahm die Instandsetzung der maroden Gebäude, der Verein füllte sie mit Leben, wie Dr. Manfred Keil, heute Vorsitzender des Vereins, beschreibt. Die damaligen Vereinsmitglieder hätten dies mit großer Begeisterung getan – und das Ergebnis sieht man heute noch.

Die Exponate wurden aus verschiedenen Standorten Langenselbolds zusammengetragen und teilweise von Bürgern gespendet. „Das Haus war sehr groß, aber es wurde trotzdem fast ein bisschen viel“, meint Keil. In den 90er Jahren war das Museum gefüllt; nun ging man daran, es zu strukturieren und Abteilungen zu bilden, die heute noch ihre Gültigkeit haben. In der ehemaligen Remise befindet sich der Bereich „Vor- und Frühgeschichte“. Hier sind unter anderem archäologische Funde aus der Stein- und Bronzezeit zu sehen. Im Lapidarium sind steinerne Überreste und Bauteile des ehemaligen Klosters, das sich ursprünglich an der Stelle des Schlosses befand, zu sehen, außerdem befindet sich hier ein Nachbau des keltischen Grabes, das in Langenselbold entdeckt wurde. Und in einer Ecke steht eine beeindruckende alte Schmiede. Im Obergeschoss hat der Verein die



Abteilung „Volkskunde“ eingerichtet und das ganz besonders liebevoll. Hier finden sich in zahlreichen optisch abgetrennten Räumen verschiedene Themenbereiche aus der Zeit bis in die 40er Jahre. Ein Hingucker ist der originale Tante-Emma-Laden mit vielen zarten Details wie kleinen Bonbonnieren und alten Werbeschildern. Gegenüber befindet sich ein weiteres Schmuckstück, die Schulstube, zudem gibt es einen Bereich für Spielzeug, ein altes Schlafzimmer, eine „Gud Stubb“ und natürlich auch eine Küche. In Vitrinen sind zudem kleine Besonderheiten zu finden, wie Spielzeugsoldaten, alte Sammelalben oder Ausgaben von alten Zeitschriften.

Jeden Donnerstag um 10 Uhr treffen sich die Vereinsmitglieder, um die Ausstellung in Ordnung zu halten, auch einmal etwas umzudekorieren, denn im Magazin auf dem Dachboden befinden sich noch zahllose weitere Exponate. Außerdem ist im dritten Bereich immer mal etwas vorzubereiten; denn dort, wo früher die Pferde der Isenburger standen, befindet sich heute ein „Kommunikationszentrum“ mit Landwirtschaftlicher Ausstellung, wie Keil es nennt. Hier finden sind die Ausstellungsstücke – unter anderem Trachten und landwirtschaftliche Geräte – vor allem an der Wand. Im Raum

selbst stehen Tische und Stühle. Der Verein nutzt ihn, um zu den Öffnungszeiten des Museums (jeden ersten Sonntag im Monat) Kaffee und Kuchen anzubieten und mit den Besuchern ins Gespräch zu kommen. „Das wird sehr gut angenommen, und es kommt auch für das Museum immer wieder mal etwas heraus“, sagt Keil. „Denn dem einen oder anderen fällt beim gemütlichen Beisammensein ein, dass er noch ein mögliches Exponat im Keller hat.“ Auch für Vorträge oder die Mundartgruppe „Sälweder Schbroochschoul“ wird dieser Raum gerne genutzt, und Vereinsmitglieder können ihn für private Feiern mieten.

Stillstand gibt es im Museum, das seinen eigenen Restaurator hat, nicht. Derzeit ist der Verein, der Mitglied im hessischen Museumsverband ist, mit der Digitalisierung des Archivs beschäftigt. Die vereinseigenen Publikationen, die „Geschichtsblätter“, sollen zum Durchblättern zugänglich gemacht werden. Und ein großer Webstuhl wartet darauf, ausgestellt zu werden – wo, das ist allerdings noch die Frage, denn große bauliche Veränderungen sind in dem historischen Gebäude nicht möglich. Doch der rührige Verein wird sicher eine Möglichkeit finden.

Tanja Bruske-Guth



Hermann Immobilien



Gelnhäuser Str. 85
63589 Linsengericht-
Altenhaßlau
Tel. 06051-8284900

WIR LIEBEN IMMOBILIEN!

Bereits seit 2007 besteht die Niederlassung Gelnhausen/Linsengericht von Hermann Immobilien und stellt seither die sinnvolle Ergänzung zur ohnehin starken Neubauabteilung, die in der Zentrale in Bruchköbel ansässig ist, dar. Das Büro liegt ideal gegenüber der Zulassungsstelle in Linsengericht-Altenhaßlau und freut sich immer über Besuch von interessierten Verkäufern oder Kaufinteressenten. Seither kamen noch weitere Niederlassungen in Frankfurt/Main, Wiesbaden und Bad Homburg hinzu, die ein reichhaltiges Angebot an Gebrauchtimmobilien bieten, so dass Hermann Immobilien in 2019 bereits sein 40-jähriges Firmenjubiläum feiern kann und inzwischen über 30 motivierte und geschulte Mitarbeiter verfügt.

„Hier ticken die Uhren noch etwas anders als im Rhein-Main-Gebiet und wir schätzen den guten und vertrauensvollen Kontakt zu unseren Kunden sehr“, berichtet Anja Zylla, die das Büro von Anfang an betreut. „Teilweise langjährige gute Kontakte, viele Empfehlungen und die freundlichen Begegnungen sind hier das, was uns motiviert, immer wieder unser Bestes für unsere Kunden zu geben. Schließlich trifft man manchen ehemaligen Kunden auch samstags morgens beim Brötchen holen. Und wer mit uns zufrieden war, der empfiehlt uns gerne weiter, wie man an den vielen persönlichen Bewertungen auf unserer Website (www.hermann-immobilien.de) eindrucksvoll lesen kann.“

Und dass der Immobilienverkauf heute komplexer denn je ist, hat wohl jeder schon festgestellt, der sich mit dem Thema beschäftigt hat.

Für Verkäufer ist die derzeitige Marktlage weiterhin reizvoll, wenn sie sich mit dem Verkaufsgedanken tragen. Vielen Kaufwilligen steht ein geringes Angebot gegenüber, so dass die Preise sehr stabil bleiben und meist wenig beim Kaufpreis verhandelt wird. Aber auch der gesamte Verkaufsprozess ist komplex, so dass auch gerade ältere Personen gern auf die Unterstützung von Fachleuten zurückgreifen. Für die Immobilie muss zunächst ein marktgerechter Preis ermittelt werden, Objektunterlagen und Energieausweis müssen zusammengestellt, ggf. ergänzt werden, Bilder sollten ansprechend sein, die Immobilie in wichtigen Immobilienportalen, in Social-Media-Plattformen, aber auch noch klassisch in der Printwerbung vertreten sein, das Exposé auch für eine Finanzierungsanfrage genügen und die Kunden schließlich vorqualifiziert werden und selbstverständlich auch eine passende Finanzierung vorweisen können, ehe man zum Notar geht und den Verkauf mit einem sorgfältig ausgearbeiteten Kaufvertrag abschließt.

Für Käufer sind im Vorfeld und während des Ablaufs viele wichtige Faktoren zu beachten: der Ort/Infrastruktur muss passen, Objekte sind rar und häufig schnell verkauft, bei Besichtigungen sollte man alle relevanten Informationen von einem kundigen Makler erfahren und seine Fragen kompetent beantwortet bekommen. Schließlich kann der Kontakt zu seriösen und zügig arbeitenden Finanzierern oder Banken in diesen Zeiten oft den entscheidenden Vorteil bringen. Der Kaufvertrag wird komfortabel beim Wunschnotar vorbereitet und schließlich stehen Anja Zylla, Heike Rongen-Dickmann und Angelika Nix auch bei Fragen der Abwicklung in der Niederlassung Gelnhausen/Linsengericht immer gern zur Verfügung und finden auf Grund ihrer langjährigen Erfahrung für (fast) jedes Problem eine Lösung.



Globus Maintal: „Wie ein großer Tante-Emma-Laden“

FRISCHE UND REGIONALITÄT IM FOKUS

Mit einer riesigen Auswahl an Food- und Non-Food-Artikeln auf 9.000 Quadratmetern ist Globus Maintal nicht nur der größte Einzelhändler im Umland, sondern legt als Lebensmittel-Nahversorger auch höchsten Wert auf Frische und Regionalität. Die Vielfalt an heimischen Erzeugnissen, die täglich frische Herstellung von Brötchen, Wurst und Co. und der freundliche Umgang miteinander gehören zu den Gründen, warum zahlreiche Kunden immer wieder gerne hierherkommen. „Trotz unserer Größe geht es bei uns sehr persönlich zu“, weiß Geschäftsleiter Kay Klein. „Hier wird man häufig noch mit Namen begrüßt.“

Die Globus-Warenhäuser können auf eine lange Tradition zurückblicken. Seit fünf Generationen liegt die Leitung in den Händen der Familie Bruch, die das erste der Handelshäuser 1828 mit dem Versprechen von Ehrlichkeit und Fairness gründete. Diesem Grundsatz ist Globus als konzernunabhängiges Familienunternehmen bis heute treu geblieben: Kundennähe, Nachhaltigkeit, Familienfreundlichkeit und natürlich beste Ware gehören seit jeher zu den gelebten Werten. Regionale Produkte aus einem Umkreis von 40 Kilometern bilden in Maintal einen Schwerpunkt im Lebensmittel-Bereich: Mit der Kennzeichnung „Gutes von hier“ können Verbraucher auf einen Blick sehen, aus welchem heimischen Betrieb die Ware stammt. „Wir kennen unsere Lieferanten und zeigen den Kunden auf, woher Gemüse, Käse oder Kaffee kommen“, erklärt Kay Klein.

Nichts zu verbergen: Zuschauen bei der Lebensmittelproduktion

Transparenz wird auch bei der eigenen Produktion von Lebensmitteln großgeschrieben. Denn viele Köstlichkeiten bei Globus Maintal kommen aus hausinterner Herstellung. Bäcker- und Metzgermeister sind täglich im Einsatz und sorgen für immer frische Ware vor Ort, die sorgfältig und nach regionalen Rezepten produziert wird. Dabei können die Kunden sogar zusehen, weil gläserne Wände jederzeit Einblicke hinter die Kulissen ermöglichen. „Wir haben nichts zu verbergen“, macht Klein deutlich. Täglich neu zubereitet werden auch Kuchen und Desserts, Salate und viele Spezialitäten an den Frischetheken. In der Gastronomie sind ausgebildete Köche am Werk und zaubern vor den Augen der Gäste Pasta, Wok-Gerichte, Pizza, Steaks und mehr.

Verweilen und genießen, statt bloß einzukaufen – für viele Kunden ist der Besuch im Globus Maintal immer wieder aufs Neue ein schönes Erlebnis. Dazu tragen nicht zuletzt Angebote wie Lesungen, Seminare oder Tanztee, die für ein Warenhaus eher untypisch sind, bei. Auch die Unterstützung von heimischen Vereinen und sozialen Einrichtungen ist ein fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. „Wir fühlen uns in der Region verwurzelt und engagieren uns hier“, so Kay Klein. „Denn wir sehen uns nicht nur als Lebensmittelmarkt. Vielmehr möchten wir für unsere Kunden einen Lebensmittelpunkt schaffen, einen Wohlfühlort – eben wie ein großer Tante-Emma-Laden.“

„Gläserner Globus“

Immer mittwochs und donnerstags kann man in Maintal einen Blick hinter die Kulissen des Marktes werfen.

Anmeldung für Einzelpersonen und Gruppen:
Tel.: 06181-4284 104





Johannes Schneider aus Pfaffenhausen und sein ungewöhnliches Hobby

WIE AUS EINEM KREUZ EIN KORB WIRD

Nachdem mein Opa aus Altersgründen nicht mehr selbst flechten konnte, kamen die Leute zu mir. Ich hatte gar keine andere Wahl, als weiterzumachen.

Konzentriert sticht Johannes Schneider mit seinem Messer in ein circa 30 Zentimeter langes Stück einer noch grünen Weidenrute. Schön mittig, schließlich müssen die anderen Ruten, die dort hindurchgesteckt werden, ein gleichförmiges Kreuz bilden. Nur so ist gewährleistet, dass aus dem noch unförmigen Konstrukt am Ende eine gleichmäßige Basis für einen geflochtenen Weidenkorb wird. Seinem ungewöhnlichen Hobby geht der 29-Jährige bereits seit 16 Jahren nach. Angefangen hat alles mit einer Grippe – und einem Besuch bei seinem Großvater.

„Als ich 13 Jahre alt war, wurde ich krank, und meine Eltern wollten mich nicht allein zu Hause lassen, wenn sie arbeiten gehen mussten. Also haben sie mich zu meinen Großeltern gebracht“, erzählt Johannes Schneider. Er sitzt auf einem kleinen Hocker in einer extra für das Hobby umgebauten Werkstatt. Dort riecht es nach frischem Holz, Sonnenstrahlen fallen durch die teilweise lichtdurchlässige Decke. Sein Blick ist auf das Kreuz gerichtet – jeder Handgriff muss sitzen. Das Kreuz, das er aus dickeren Weidenruten gefertigt hat, biegt er zu einem Stern auf und flechtet zwei weitere dünnere Ruten drumherum. Mit den dicken Enden setzt er an, mit den dünnen hört er auf und verknüpft sie mit neuen Ruten.

„Als ich zu meinen Großeltern kam, saß mein Opa gerade in seiner Garage und arbeitete an einem Korb. Ich habe mich dazugesetzt und fand das alles wahnsinnig interessant“, berichtet Schneider. Er packte damals selbst mit an, probierte vieles aus und fand immer mehr Gefallen an der Arbeit. „Also bin ich dabei geblieben. Es hat mindestens drei bis vier Jahre gedauert, bis ich alles gelernt hatte.“ Grund für die lange Lehrzeit ist die Weidensaison. „Nur im Winter können die Bäume frisch genutzt werden. Dann sind deren Ruten noch biegsam“, erläutert der Pfaffenhäuser. Er arbeitet nur mit frischen Weidenruten. „Viele nutzen sie das ganze Jahr über. Wenn die Ruten ins Wasser gelegt werden, werden sie auch wieder biegsamer – mir sind die, die natürlicherweise noch biegsam sind, aber deutlich lieber“, erklärt Schneider.

Das Hobby hat den 29-Jährigen seit seiner Kindheit nicht mehr losgelassen. „Nachdem mein Opa aus Altersgründen nicht mehr selbst flechten konnte, kamen die Leute zu mir und fragten, ob ich Körbe für sie reparieren oder neue flechten könnte. Ich hatte gar keine andere Wahl, als weiterzumachen“, sagt Schneider mit einem Augenzwinkern. Nachdem er eine Zeit lang in seiner ehemaligen Spielstube gewerkelt hatte, entschied er sich dazu,

den Lagerraum am Haus auszubauen. „Der war anfangs nur etwa einen Meter hoch – da war kein Platz zum Flechten.“ Inzwischen ist der Raum, den sein Vater auch als Werkstatt nutzt, doppelt so hoch. Schraubenzieher, Feilen und Zangen hängen an einer Wand über einem Arbeitstisch. An einer anderen lehnen und hängen Gartenwerkzeuge. Auf dem Boden liegen, in verschiedenen große Büschel unterteilt, die Weidenruten. Der Raum ist groß – und das ist auch nötig, um genug Platz für Körbe zu haben. Die stehen in verschiedenen Formen neben Schneider, der inzwischen alle Ruten für die Basis verwoben hat. Durch leichtes Biegen stellt er fest, ob der Boden stabil genug ist.

„Heutzutage habe ich leider nicht mehr so viel Zeit für das Hobby wie früher“, erzählt Schneider. Er ist Maschinenführer und arbeitet bei der Firma „Lake Region Medical“ in Aura. Zudem ist er Jugendwart bei der Feuerwehr. Das Korbflechten ist für ihn inzwischen Entspannung und Ausgleich zur Arbeit. An die fertigen Böden bringt Schneider senkrecht weitere Weidenruten an. „Ich flechte immer weiter um sie herum, bis ich oben angekommen bin und der Korb fertig ist“, erklärt er. Dazu sind nicht immer nur Weidenruten nötig. Lachend greift Schneider zu einem Korb, der nicht das übliche Braun aufweist. An einer Stelle ist er rosa und blau. „Den habe ich mit meinem Opa geflochten. Plötzlich waren die Ruten alle – da haben wir uns einfach mit Kordeln ausgeholfen.“ Zum Schluss bekommt jeder Korb noch ein „Füßchen“ – das

besteht aus einem zwei Zentimeter dicken Ring, der ebenfalls aus Ruten ist. Er schützt den Boden vor Abnutzung.

Für das Flechten wird nicht nur Konzentration benötigt. Während der Pfaffenhäuser Rute um Rute verflechtet und zurechtbiegt, erzählt er: „Das ist ein ziemlich heftiges Training für Hände und Finger. Am Anfang jeder Saison habe ich immer erst mal zwei Wochen Fingerschmerzen.“ Bei diesem Ergebnis nimmt er den Schmerz aber gerne in Kauf.

Inzwischen ist Schneider weit über die Grenzen Jossgrunds hinaus bekannt. „Immer mehr Leute empfehlen mich weiter, und ich gehe immer mal wieder auf Märkte. Auch zur 950-Jahr-Feier von Pfaffenhausen habe ich rund 20 Körbe geflochten“, berichtet er. Neben dem Flechten flickt er auch kaputte Körbe. Manche verlieren einen Henkel, andere trocknen so zusammen, dass Löcher im Muster entstehen. Kein Problem für den Fachmann: Anhand eines dunkelbraunen Korbs zeigt er, wie ein neuer Henkel entsteht. Dazu steckt er frische Ruten von oben in den Korb und dreht diesen so lange, bis die Rute selbst gedreht ist. Das geschieht mehrfach, bis der dunkelbraune Korb einen neuen, noch grünen Henkel hat. Auch weiterbilden will der 29-Jährige sich. „Körbe können viele Muster haben. Manche sind etwa mit mehreren Ruten übereinander geflochten, andere mit halbierten Ruten – da kann ich in Zukunft sicher noch einiges lernen.“

Ricarda Müller

www.weierhof-event.de

Feste feiern
in stilvollem Ambiente auf dem
Weierhof

Räumlichkeiten bis 120 Personen
300 qm Terrasse mit Weierblick
16 Doppelzimmer und 3 Apartments
Familienfeiern · Seminare · Firmenevents
Hochzeiten · Freie Trauung · Standesamtliche Trauung

Infos und Buchung: Constantia Forst GmbH
Weierhof · 63607 Wächtersbach
Telefon 06053-618240 · Telefax 06053-6182420
kontakt@c-forst.de

STROM | GAS | WASSER | VERKEHR

EINER VON HIER!

„Mit eurem Strom wird's besonders lecker!“
Sarmad Ghori, Gründau

Kreiswerke Main-Kinzig GmbH
Barbarossastr. 26 | 63571 Gelnhausen
www.kreiswerke-main-kinzig.de

**Kreiswerke
Main-Kinzig**



2009

1982



Neue Technologien
GmbH & Co. KG
Im Steinigen Graben 12-14
63571 Gelnhausen

Tel.: 06051 6003-0
Fax: 06051 6003-55
E-Mail: info@NTG.de
Internet: www.ntg.de



Mittels Ionenstrahlen lassen sich Oberflächen nanometergenau korrigieren, ohne sie direkt zu berühren. „Wir bearbeiten einen Maulwurfshügel zwischen Moskau und Lissabon“, veranschaulicht Diplom-Ingenieur Thomas Franz den Maßstab.

Die Produkte der Firma NTG sind in aller Welt gefragt

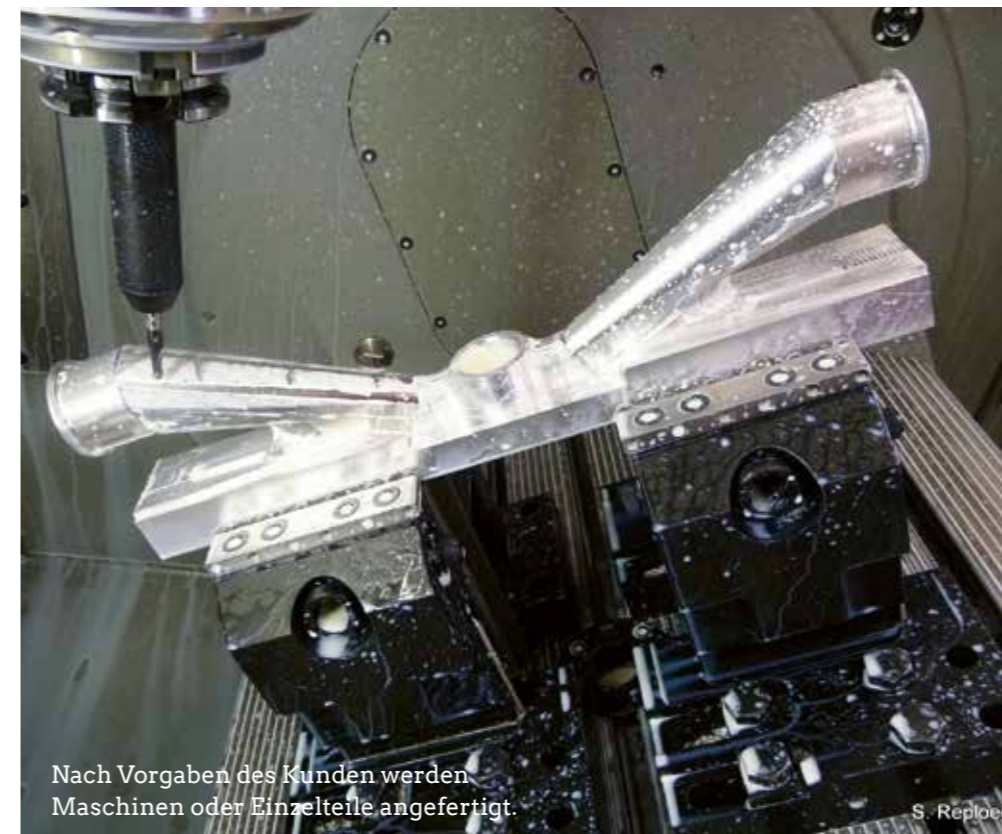
INNOVATIVE HOCHTECHNOLOGIE AUS GELNHAUSEN

Fast jeder, der ein Handy oder einen Tablet-PC besitzt, trägt ein Stück NTG bei sich. Denn das Gelnhäuser Maschinenbau-Unternehmen ist Weltmarktführer für Ionenstrahl-Bearbeitungsmaschinen, die zur Herstellung von Stepperobjektiven eingesetzt werden. Stepperobjektive wiederum bilden das Herzstück von Lithographieanlagen zur Herstellung von Mikrochips.

Die NTG – Neue Technologien GmbH & Co. KG mit Sitz im Gewerbegebiet Hailer-Ost ist ein weltweit agierendes, mittelständisches Unternehmen und versteht sich als Problemlöser für komplexe, hochtechnologische Fragestellungen. „Wir machen all das, was sonst keiner machen kann oder will“, bringt es Geschäftsführer Thomas Franz auf den Punkt. „Sei es, weil der Anspruch besonders hoch ist,

sei es, weil die technischen Voraussetzungen für den Bau von so spezialisierten Anlagen nicht gegeben sind. Wir stellen uns mit Begeisterung jeder Herausforderung, was auch unser Leitspruch verdeutlicht: „NTG – we push the limits.““

Gegründet wurde die Maschinenbau-firma, die in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum feiert, 1968 in Birstein mit vier Mitarbeitern. Der Schwerpunkt lag damals noch auf der Kerntechnik. Ein Feuer war der indirekte Auslöser für den Umzug nach Hailer: Nachdem die dortige Ziegelei bei einem Großbrand zerstört worden war, wurde an ihrer Stelle ein neues Gebäude errichtet, in das die NTG 1970 einzog. In den 70ern und 80ern verlagerte sich der Schwerpunkt des Unternehmens vom reinen Maschinenbau hin zu Entwicklung und angewandter Forschung. Die



Nach Vorgaben des Kunden werden Maschinen oder Einzelteile angefertigt.

S. Replögg

Aufträge kamen zunehmend aus der Beschleunigertechnik, was den Aufbau einer Ingenieurabteilung zur Folge hatte. Auch der Export von Anlagen und Maschinen-teilen in alle Welt wurde immer mehr.

Großes Jubiläum in 2018:
Die NTG wird 50

Heute hat die NTG rund 90 Mitarbeiter und gehört sowohl auf dem Fachgebiet IBF (Ion Beam Figuring) als auch in der Beschleunigertechnik zu den Weltmarktführern. Hergestellt werden zum Beispiel Teilchenbeschleuniger, die in der medizinischen Tumorthherapie zum Einsatz kommen. Im Bereich IBF ist das Unternehmen seit fast 30 Jahren Exklusiv-Lieferant für Zeiss. Die Ionenstrahl-Bearbeitungsanlagen aus dem Hause NTG sind ein internationales Qualitätsmerkmal für hochwertige Linsenoberflächen: Von den rund 90 IBF-Anlagen weltweit stammen 65 aus Gelnhausen. Ferner gehören auch Vakuum-Technologie, Petrochemie, Nukleartechnik und Luftfahrttechnik zum Portfolio der Firma.

Das Leistungsspektrum der NTG basiert auf zwei Säulen, die gegensätzlicher kaum sein könnten: Zum einen Entwicklung und Bau von komplexen Sondermaschinen für

Kunden in aller Welt, zum anderen Lohnfertigung, also Auftragsarbeiten hauptsächlich für heimische Unternehmen. „Wir sind primär ein Unternehmen mit einem sehr großen Know-how im Bereich der Hochtechnologien, das wir nur durch konsequente Weiterentwicklung und hausinterne Forschung sichern können. Aber um eine hohe Auslastung unseres Maschinenparks zu gewährleisten, arbeiten wir auch als Fertigungsbetrieb.“

Von der ersten Idee über die Fertigung sämtlicher Teile bis zur weltweiten Installation und Inbetriebnahme vor Ort erfolgt bei dem Gelnhäuser Unternehmen alles aus eigener Hand. „Made in Germany“ ist hier nicht nur eine bloße Floskel. Auch als regionaler Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb hat die NTG sich einen Namen gemacht: Über 120 Lehrlinge wurden in der 50-jährigen Firmengeschichte erfolgreich ausgebildet, viele Mitarbeiter sind schon seit Jahrzehnten hier tätig. „Ein gutes Miteinander und ein freundliches, familiäres Arbeitsklima sind uns sehr wichtig“, sagt Thomas Franz. „Wer sowohl wissenschaftlich interessiert ist als auch gerne praktisch arbeitet, wer neue technische Produkte entwickeln möchte und reisefreudig ist, der passt hervorragend in unser Team.“

Leistungen und Produkte

- IBF – Ion Beam Figuring
- Teilchen-Beschleuniger
- Vakuum-Technologie
- Sondermaschinenbau
- Lohnfertigung
- Petrochemie
- Nukleartechnik
- Luftfahrttechnik

Tag der offenen Tür

Samstag, den 16. Juni,
11.00 bis 18.00 Uhr

- Führungen durch die Produktionshallen mit Vorführungen an verschiedenen Maschinen
- Berufsinformationsstand
- Kunstausstellung – Mitarbeiter der NTG stellen aus
- Kinderschminken, Malwettbewerb mit Preisen, Hüpfburg
- Kuchenbüfett, Grill (Würstchen/Steaks), Getränke
- Live-Musik mit der Band "Infernale"



Unterwegs bei Landwirten, Köchen und in Dorfläden

REGIONALE GESCHMACKSVIELFALT

Märkte zum Einkaufen und Genießen

2. Juni und 7. Juli Erzeugermarkt im Alten E-Werk

Altes E-Werk, Gelnhausen
Weitere Termine: 4. August,
1. September, 6. Oktober

2. Juni Wochenmarkt am Glashaus

Ehemalige Baumschule
Müller, Linsengericht-
Altenhaßlau
Weitere Termine: Jeden
Samstag bis zum 13.10.

30. Juni und 1. Juli Spessartmarkt Burgwiespark, Jossgrund-Burgjoß

16. September Bergwinkelmarkt Burg Schwarzenfels, Sinnatal-Schwarzenfels

Regionale Frische, „Echte“ Saisonalität und heimische Geschmacksvielfalt – darauf setzt die Initiative „Regionale Geschmacksvielfalt Kinzigtal & Spessart“. Was als zartes Pflänzchen im Jahr 2009 mit einem kleinen Bauernmarkt im Main-Kinzig-Forum begann, hat sich über die Jahre zu einem Netzwerk von über 50 Akteuren entwickelt. Landwirte, Imker, Köche, Verarbeiter und Dorfläden sind mit dabei und tragen dafür Sorge, dass Regionalität nicht nur in aller Munde ist, sondern auch auf den Tischen und Tellern landet.

Inzwischen sind regionale Produkte in vielen Dorfläden zu finden und regelmäßig werden Verkostungen gemeinsam mit den Erzeugern durchgeführt. Für regionale Neueinsteiger bietet sich die üppige Vielfalt der Märkte an. Babbeln, Schmatzen, Einkaufen und schlicht Genießen – alles ist erlaubt. Wer sein neues Lieblingsprodukt entdeckt hat, erhält Hinweis, wo in seiner Nähe er es kaufen kann.

Höhepunkt im Jahr ist das „Regionale Geschmacksfestival“. Das Festival findet

zwei Mal im Jahr für mehrere Wochen statt. Im Vordergrund steht immer wieder, Verbraucher und Erzeuger zusammenzubringen. Landwirte, Verarbeiter, Köche und Dorfläden öffnen Tür und Tor. Bei Hoffesten, Hofführungen, Kochkursen und vielem anderem mehr werden Einblick und Durchblick in die Erzeugung, Verarbeitung und Veredelung regionaler Produkte gewährt. Der Blick hinter die Kulissen ist ausdrücklich erwünscht. Alle Fragen werden von den engagierten Mitstreitern beantwortet.

Für die ersten Junitage stehen im Frühjahrsfestival mit „Pasta ... Basta“ der Kinderkochkurs im Franzehof, Birstein-Mauswinkel, auf dem Programm. Nudeln werden selbst hergestellt, mit leckerer Soße gekocht und natürlich bis zum letzten Hörnchen leer gefuttert. Mit „Tierisch gut!“ öffnen sich bei Familie Jost, Nidderau-Windecken, die Tore, um einen vielseitigen Betrieb mit Ackerbau und Viehzucht, Milchkühen und jeder Menge tollen Knollen kennenzulernen.

Auch die Gasthöfe und Restaurants aus der Region, von denen die meisten schon

Regionales Geschmacksfestival

seit dem Debüt-Festivals mit dabei sind, haben wieder kulinarischen Hochgenuss zu bieten. So kocht der „Sudethof“ mit Hirsch- und Rehmedaillons, der Landgasthof „Jossatal“ mit Jossgründer Weiderind. Das „Schafhof-Café“ brutzelt Wildbratwurst, im Restaurant „Zum Mühlrad“ wird ein Mix aus traditionell hessischer Küche und veganer Hausmannskost kredenzt, in der „Krone“ in Ronneburg hat man sich den Kräutern verschrieben. Die passionierten Köche lassen sich zu jedem Festival neue Kreationen einfallen. Passend zur Jahreszeit gibt es in fast allen am Festival teilnehmenden Restaurants selbstverständlich auch das allseits beliebte Saisongemüse Spargel.

Den fast schon legendären Abschluss des Regionalen Geschmacksfestivals bildet die Regionale Küchenschlacht, die in diesem Jahr in die „Regionalen Gartengenüsse“ mündet. Zusammen mit der Eugen-Kaiser-Schule, Hanau, heißt es am 4. Juni „Angrillen!“. Dabei kommen ausschließlich regionale Zutaten auf die Flamme – Gespickter Schweinerücken an Grüner Soße, Pulled Pork vom

Wildschwein und fein mariniertes Spessarthähnchen.

Wer sich den geschmackvollen Abend nicht entgehen lassen will, kann sich für die letzten Karten bewerben. Einfach eine Mail mit Name und Telefonnummer an info@spessartregional.de bis zum 4. Juni, 10.00 Uhr, schicken. Unter den Einsendungen werden 3 x 2 Karten für die Veranstaltung verlost. Die Teilnehmer werden sofort informiert und dürfen in Vorfreude schwelgen.

Das nächste Regionale Geschmacksfestival startet im Spätsommer und wird am 16. September im Rahmen des Bergwinkelmarkts eröffnet. Soviel darf schon verraten werden: Die Zicken-Apfel-Bratwurst wird hier Premiere haben.

Die „Regionale Geschmacksvielfalt“ ist eine gemeinsame Initiative des Main-Kinzig-Kreises, des Kreisbauernverbands Main-Kinzig und SPESSARTregional.

Weitere Informationen:
www.handgemacht-online.de
www.geschmacksfestival.de

Termine zum Vormerken:

Regionales
Geschmacksfestival
16. September – 10. Oktober

Goatober
10. Oktober – 31. Oktober
Kulinarik rund um
die Ziege in Kooperation
mit Partnern aus
Großbritannien,
Frankreich, Belgien
und den Niederlanden

OBST UND GEMÜSE VOM EIGENEN FELDE

Den überwiegenden Teil seiner Bio-Lebensmittel bezieht das Paradieschen von regionalen Lieferanten. Aber einige Obst- und Gemüsesorten baut Paradieschen Mitgeschäftsführer und Gemüsegärtner Kurt Lorenz selbst an. Hier spricht er über seine Leidenschaft für den regionalen Anbau.

Kurt, das Paradieschen ist ein Familienbetrieb, und das gilt auch für Eure Lieferanten. Die meisten kennt Ihr persönlich. Geht man dadurch anders miteinander um?

Kurt: Natürlich, unsere Lieferanten gehören ja fast schon zur Familie. Mit solchen Menschen arbeitet man einfach gerne und vor allem vertrauensvoll zusammen. Doch die kleinen familiären und regionalen Strukturen unserer Partner haben auch ganz praktische Gründe: Direkte Beziehungen sorgen für kurze Wege, dadurch können wir unseren Biobauern faire Preise bieten. So sind sie in der Lage, ihre Sorten nach Geschmack statt nach Ertrag auszusuchen – für mehr Qualität.

Ein Teil Eures Obst- und Gemüsesortiments stammt von Euren Feldern im Kahlgrund. Was baust Du dort an?

Kurt: Alles querbeet (lacht) – Spaß beiseite: Ich baue die verschiedensten Obst- und Gemüsesorten an: Stangen- und Buschbohnen, Mangold und Fenchel, Kürbis und Zucchini, Neuseeländer Spinat, Zuckererbsen, Artischocken und Kartoffeln der Sorte Bamberger Hörnchen bis hin zu Mairüben und Spinat.

100 Prozent Bio – das gilt auch für Deinen Eigenanbau, oder?

Kurt: Selbstverständlich. Ich arbeite streng nach Bioland-Richtlinien. Das bedeutet möglichst geschlossene Stoffkreisläufe mit vielseitigen Fruchtfolgen, die das Bodenleben fördern. Durch den Anbau von Klee und Gras in der Fruchtfolge bleibt der Boden gesund und fruchtbar. Daneben wähle ich die Sorten sorgfältig aus und Sorge dafür, dass sich Nützlinge entfalten können.

Welchen Sinn hat das?

Kurt: Dadurch werden Schädlinge und Krankheiten gezielt im Zaum gehalten – chemische Pflanzenschutzmittel braucht es nicht mehr. Und durch die Hecken, die ich



Im Reich der Pflanzen: Kurt Lorenz ist Gemüsegärtner mit Leib und Seele

angelegt habe, trage ich auch zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

Womit beschäftigst Du Dich noch, außer dem Obst- und Gemüseanbau?

Kurt: Ich bin ein großer Fan von naturbelassenen Pflanzenölen. Jeden Tag erzeuge ich auf unserer Presse aus Leinsamen und Kokos herrlich aromatische Öle – sehr zu empfehlen!

Und diese Öle kann man auch für die Abokiste bestellen?

Kurt: Na klar! Und wo Du gerade die Abokiste erwähnst: Die Sortimente und alles, was in die Abokisten kommt, wird von mir persönlich zusammengestellt und vorher getestet. Was mir nicht schmeckt, kommt nicht in die Kiste!

Kurt Lorenz



- ☺ Bei einem Urlaub an der Nordsee kam Kurt 1995 auf die Idee mit der Abokiste. Er gründete zusammen mit seinem Bruder Mario das Paradieschen.
- ☺ Zur biologischen Landwirtschaft kam Kurt auf Umwegen. Eine Ausbildung zum Demeter Gemüsegärtner gab den Ausschlag.
- ☺ Heute baut er im Kahlgrund saisonales Gemüse an und presst naturbelassene Pflanzenöle. Und er sorgt als Kistenplaner dafür, dass unsere Kunden jede Woche eine neu zusammengestellte, leckere Abokiste erhalten.

Paradieschen
— Seit 1995 —
Bio liegt uns am Herzen

Paradieschen GmbH
An der Wann 1
63589 Linsengericht-Altenhaßlau
Telefon 06051 88 77 11 22
www.paradieschen.de

Seit 60 Jahren in der Region verwurzelt

UNTERNEHMEN ZUKUNFT



Hans-Streif-Straße 2-6

63628 Bad Soden-Salm.

Tel: 06056 9154-0

www.kremer.de



Bei Kremer-Kautschuk-Kunststoff GmbH & Co. KG in Bad Soden-Salmünster dreht sich alles um Präzisionsformteile. Gefertigt werden Teile aus Gummi, Kunststoff und Flüssigsilikon.

Angefangen hat alles 1958 im umgebauten Kuhstall am elterlichen Haus von Wilhelm Kremer in Brachtal-Udenhain. Zunächst als Handelsbetrieb begonnen, kamen schnell erste Produktionsmaschinen hinzu. Aufgrund des Wachstums in den Wirtschaftswunderjahren, folgte 1981 der Umzug nach Bad Soden-Salmünster.

Heute wird das Unternehmen in 2. und 3. Generation geführt. Der Anspruch an Technik und Qualität ist deutlich gestiegen: Es dominieren technisch anspruchsvolle Bauteile aus Gummi, Kunststoff und Flüssigsilikon sowie Mehrkomponen-

tensysteme, die höchste Kundenanforderungen erfüllen. Das 100 Mitarbeiter starke Unternehmen produziert u. a. für die Automobil-, Medizintechnik- und Elektronikindustrie.

Zu den Grundsätzen des Familienbetriebes gehört, jungen Menschen eine Berufsausbildung anzubieten. Der Betrieb bildet die drei Berufe Industriekaufmann/-frau, Verfahrensmechaniker(-in) für Kunststoff- und Kautschuktechnik sowie Fachkraft für Lagerlogistik aus.

Außerdem hat sich das Unternehmen ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: ab 2019 soll der gesamte Betrieb CO₂-neutral arbeiten. Das Unternehmen will damit ein Zeichen setzen und hofft auf zahlreiche Nachahmer. Für eine lebenswerte Region und die künftigen Generationen.



Gerhard und Julian Kremer



Produktion



Bei diesen Angeboten jubeln alle. Die Hyundai Passion Sondermodelle

Ihr zuverlässiger Hyundai-Partner in Hanau

Ob Fußballfan oder nicht – mit den Passion Sondermodellen von Hyundai genießen Sie exklusive Features, viele Highlights und besonders attraktive Preisvorteile.

Hyundai i10 Passion 1.0

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 6,0 l/100 km,
außerorts 4,0 l/100 km,
kombiniert 4,7 l/100 km;
CO₂-Emission 108 g/km;
Effizienzklasse C.

Hyundai i20 Passion 1.2

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 6,0 l/100 km,
außerorts 4,1 l/100 km,
kombiniert 4,8 l/100 km;
CO₂-Emission 112 g/km;
Effizienzklasse C.

Hyundai i30 Passion 1.4

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 6,8 l/100 km,
außerorts 4,9 l/100 km,
kombiniert 5,6 l/100 km;
CO₂-Emission 130 g/km;
Effizienzklasse C.

Hyundai Tucson Passion blue 1.6 GDI

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 7,9 l/100 km,
außerorts 5,4 l/100 km,
kombiniert 6,3 l/100 km;
CO₂-Emission 147 g/km;
Effizienzklasse C.

Ihr Hyundai-Händler – kompetent in der Beratung, qualifiziert im Service

Autohaus am Hafen GmbH

Kinziger Weg 96-98 · Hanau · Tel.: 06181/93700
Besuchen Sie uns im Internet: www.autohausamhafen.de
Filiale: Max-Planck-Straße 6 · 63110 Rodgau

Seit 1993 Hyundai



Fahrzeuggabildungen enthalten z. T. aufpreispflichtige Sonderausstattungen.



* Ohne Aufpreis und ohne Kilometerlimit: die Hyundai Herstellergarantie mit 5 Jahren Fahrzeuggarantie (3 Jahre für Car Audio inkl. Navigation bzw. Multimedia), 5 Jahren Lackgarantie sowie 5 Jahren Mobilitätsgarantie mit kostenlosem Pannendienst und Abschleppdienst (gemäß den jeweiligen Bedingungen im Garantie- und Serviceheft). 5 kostenlose Sicherheits-Checks in den ersten 5 Jahren gemäß Hyundai Sicherheits-Check-Heft. Für Taxis und Mietwagen gelten generell abweichende Regelungen. Das Garantie- und Serviceheft kann vorsehen, dass die Hyundai 5 Jahre-Garantie für das Fahrzeug nur gilt, wenn dieses ursprünglich von einem autorisierten Hyundai Vertragshändler an einen Endkunden verkauft wurde.

LIEBER HANDKÄS' ALS WORST CASE

Sentimentale Gedanken über eine wunderbare, anmutige Sprache in Not

„Lieber Handkäs' als Worst Case“ heißt die humorvolle Abrechnung mit „Denglisch“.

Schon seit seiner Kindheit hat Rolf Müller ein besonderes Faible für die deutsche Sprache.



Von albernen Anglizismen und der Liebe zur Barbarossastadt

ROLF MÜLLER – EIN GELNHÄUSER URGESTEIN

Hier kenne ich unendlich viele Leute, ich verstehe die Sprache und die Mentalität, und ich kann mir im Moment nicht vorstellen, woanders zu leben.

Rolf Müller bezeichnet sich selber gerne als Kirchturm: „In meiner Heimat bin ich fest verwurzelt, und hier bekommt man mich nicht so leicht weg.“ Der ehemalige CDU-Politiker und pensionierte Lehrer am Grimmelshausen-Gymnasium wurde 1947 in Gelnhausen geboren, wo er seitdem auch lebt – „aus Überzeugung“, wie er sagt. Viele kennen ihn noch aus seiner Zeit als Kreistags- und Landtagsabgeordneter oder durch eine seiner vielen anderen Tätigkeiten. Denn Rolf Müllers Interessen und sein Engagement waren schon immer breitgefächert. So war der Gelnhäuser unter anderem deutscher Hochschulmeister im Schwimmen, ist Präsident des Landessportbund Hessen und Mitglied des Hessischen Rundfunkrats. Vor allem aber liebt er die deutsche Sprache. Der promovierte Germanist hat mehrere Bücher herausgebracht, darunter zwei Bände „Alte Gelnhäuser erzählen“. In seinem neuesten Werk, „Lieber Handkäs' als Worst Case“, rechnet er auf humoristische Weise mit dem Phänomen des „Denglisch“ ab und zeigt auf, zu welchen absurden Ergebnissen die zunehmende Vermischung von Deutsch und Englisch nicht selten führt.

Als Buchhändlersohn wurde Rolf Müller die Liebe zur Sprache quasi in die Wiege gelegt. „Schon als Kind habe ich viel gelesen“, erzählt er. „Besonders Narrengestalten haben es mir angetan. Max und Moritz, Don Quichotte, Heinrich Bölls ‚Ansichten eines Clowns‘ und natürlich Grimmelshausens ‚Simplicissimus‘.“ Auch sich selbst nennt er gerne einen „Narren“, der ein Gespür für die komischen Seiten des Lebens besitzt und anderen durch humorvolle, bisweilen bissige Bemerkungen den Spiegel vorhält. „Manchmal habe ich meine scharfe Zunge im Nachhinein verflucht“, gesteht der CDU-Politiker schmunzelnd. In einem Fall aber ist daraus sogar eine Buchidee entstanden. Denn mit dem spontanen Zwischenruf „Lieber Handkäs' als Worst Case“ drückte Müller einst im hessischen Landtag seinen Unmut über eine Rede aus, in der es seiner Meinung nach vor unnötigen Anglizismen nur so wimmelte.

Am Anfang war der Ärger

Dieser Ärger war der Anstoß für weitergehende Gedanken und Recherchen, die schließlich in ein 125 Seiten starkes Buch

mündeten. Gut zweieinhalb Jahre arbeitete Rolf Müller daran, sammelte Material und Karikaturen, entwickelte immer neue Themenfelder. Hilfe bei der Formatierung bekam er von dem Journalisten und Buchautor Hans-Jörg Vogler. Das fertige Werk erschien 2016 bei „Books on Demand“, was angesichts des Inhalts durchaus etwas ironisch sei, wie Müller amüsiert zugibt. „Ich bin weder ein Gegner des Englischen noch lehne ich den Wandel einer Sprache grundsätzlich ab“, stellt der Germanist klar. „Ich finde allerdings, dass die deutsche Sprache durch immer mehr sinnlose Anglizismen verwässert wird. Wenn deutsche Ausdrücke gedankenlos oder aus Wichtigtuerei ‚eingedenglischt‘ werden, gehen ein Stück Kultur und nationale Tradition verloren.“ Er schlägt vor, fremde Wörter nur dann zu benutzen, wenn es keinen adäquaten oder ästhetisch schönen Begriff im Deutschen gibt. In seinem Buch bringt er zahlreiche Exempel für seiner Meinung nach überflüssige Anglizismen, allesamt aus dem echten Leben und nicht selten ziemlich erstaunlich. Beispiel gefällig? „Der im letzten Meeting durch proaktives Commitment gefixte Approach konnte die Incentivierung der hinterlegten Pipeline ein Stück weit herunterbrechen. Nach cross checken aller To-Go's sind wir jetzt performancebezogen weitgehend bei Ihnen!“

„Eigentlich mag ich gar keinen Handkäs'“

Es gehe nicht darum, ein Reinheitsgebot für die deutsche Sprache zu erheben, so der Autor. Vielmehr möchte er den Lesern die Augen öffnen, sie für das Thema sen-

sibilisieren und zum Nachdenken anregen. In erster Linie aber will er mit seinem Buch unterhalten und amüsieren – ganz der Narr eben. Deswegen machen ihm auch die Lesungen ganz besonders viel Spaß. „Durch die Interaktionen mit dem Publikum entsteht immer wieder etwas Neues und Spannendes“, erklärt Rolf Müller, der trotz des Buchtitels eigentlich gar keinen Handkäs' mag, dafür aber andere hessische Köstlichkeiten wie „Grie Soß' und Ebbelwei“.

Überhaupt ist seine Heimat ihm sehr wichtig. „Hier kenne ich unendlich viele Leute, ich verstehe die Sprache und die Mentalität, und ich kann mir im Moment nicht vorstellen, woanders zu leben“, bringt Müller die Verbundenheit zu Gelnhausen und der Region auf den Punkt. Selbst seine schönste Kindheitserinnerung könnte kaum typischer für die Barbarossastadt sein: Aufgewachsen am Untermarkt (sein ehemaliges Elternhaus ist heute das Altstadt-Hotel), beobachtete er aus dem Fenster seines Kinderzimmers voller Faszination das pulsierende Treiben des Schelmenmarktes.

Sehr gerne denkt Rolf Müller auch an den Lehrerberuf und an seine aktive Zeit als Politiker zurück, ohne dabei aber nostalgisch zu werden. „Es gibt so viel Schönes im Hier und Jetzt, man sollte jede Phase des Lebens genießen“, findet er. Als Pensionär etwa habe er nun mehr Zeit für seine Ehrenämter und neue Hobbys. Und vor allem für seine Familie. „Ich habe neun Enkelkinder“, freut er sich. „Opa zu sein ist meine neueste Berufung.“

Isabella Malecki



Viele kennen Rolf Müller noch aus seiner Zeit als aktiver CDU-Politiker.



Als Präsident des Landessportbund Hessen lernte er viele bekannte Sportler kennen, hier Franziska van Almsick und die Hochspringerin Ariane Friedrich.



Der Gelnhäuser war deutscher Hochschulmeister im Schwimmen.

LÖWEN-APOTHEKE 

Bei uns sind Sie bestens aufgehoben in allen Fragen der Gesundheit! **Löwen-Apotheke**

- Blutwertbestimmungen
- Kundenkartenvorteile
- Kompressionsstrümpfe
- Kostenloser Lieferservice
- Reiseberatung
- Krankenpflege

Leipziger Str. 28 • 63584 Gründau-Lieblos
info@apotheke-loewen.de
Tel. 06051 / 47 03 00

Mo. - Fr. von 8.00 bis 19.00 Uhr
Sa. von 8.00 bis 15:30 Uhr
www.loewen-apotheke-gruendau.de


SPORTBU.DE

**TEAMSPORT
UND
TEXTILVEREDELUNG**

EMAIL: INFO@SPORTBU.DE | TEL.: 0 60 51 / 7 08 58 58
LAGERHAUSSTRASSE 7 - 9 | 63589 LINSINGERICHT

Bauzentrum Rüppel: Ein zuverlässiger und kompetenter Partner

IHR BAUPROJEKT IN BESTEN HÄNDEN



Am Galgenfeld 17-21

63571 Gelnhausen

Telefon: 06051 8239-0

E-Mail: info@rueppel.de

Die passende Lösung für jede Baustelle hat das Bauzentrum Rüppel in Gelnhausen. Hier werden Projekte aller Größenordnungen zuverlässig und fachkompetent beliefert – vom Fundament einer Hundehütte bis zur Großbaustelle in Frankfurt. Das inhabergeführte Familienunternehmen ist der richtige Partner für Handwerker und private Bauherren, für Renovierer, Sanierer, Baufirmen und Architekten.

Traditionsreich und innovativ zugleich: Aus einer ehemaligen Kohlenhandlung hat sich seit 1880 eines der modernsten und größten Bauzentren im Rhein-Main-Gebiet entwickelt. Mehr als 150 Jahre Firmengeschichte stehen für umfassende Erfahrung und Know-how rund ums Bauen, Modernisieren und Renovieren. Neben dem Haupthaus in Gelnhausen gibt es eine Niederlassung in Florstadt.

Eines der größten Bauzentren im Rhein-Main-Gebiet

Kaum einen Wunsch offen lässt die große und erstklassige Produktpalette. Von Sand und Kies über Beton und Steine bis hin zu Fliesen, Pflaster und Putz: Mit mehr als 9.500 Artikeln auf rund 30.000 Quadratmeter Lagerfläche verfügt Rüppel über eines der umfangreichsten, sofort abrufbaren Baustoff-Sortimente im ganzen Rhein-Main-Gebiet. Eine eigene Logistik mit einem Fuhrpark von rund 25 LKWs bietet für jede Baustelle die optimale Anlieferung. Eine hochqualifizierte

Beratung in allen Fachabteilungen sorgt dafür, dass die Kunden sich bestens aufgehoben fühlen und ihre Bau- oder Renovierungspläne in guten Händen wissen.

Bei einem großangelegten Umbau in 2017 wurde der Bereich für die Profikunden räumlich von der Ausstellung getrennt, um die beiden unterschiedlichen Kundengruppen in passender Atmosphäre bedarfsgerecht beraten und bedienen zu können. Für die Profikundschaft entstand auf 350 Quadratmetern ein neuer, innovativer Abholmarkt für Bauchemie/Fliesen, Trockenbau- und Dachprodukte sowie Qualitätswerkzeug und Profimaschinen. Zugleich wurde auf fast 1.000 Quadratmetern ein modernes, einzigartiges BauAusstellungsZentrum für Innen- und Außentüren, Bodenbeläge und Terrassenelemente gestaltet. Hier können mehr als 250 Bodenbeläge, von Laminat über Parkett bis zum edlen Design-Vinylboden, sowie eine Vielzahl an Haus- und Wohnraumtüren in verschiedensten Materialien, Stilen und Höhen bestaunt und ausprobiert werden. Auch die Fliesenausstellung hat ein neues Gesicht bekommen und präsentiert die Produkte der bedeutendsten Fliesen- und Sanitär-Hersteller in allen erdenklichen Farben wie Designs und in jeder Preisklasse. Dachstudio und Holzstudio sowie Fachabteilungen für Rohbau, Innenausbau und Fassadengestaltung machen das Vollsortiment komplett. Beispielhaft eingerichtete Bäder und Wohnsituationen oder Musterstücke zum Anschauen, Anfassen und Mitnehmen helfen den Kunden dabei, ihre perfekte Auswahl zu treffen.

Die Firmenphilosophie von Rüppel ist einfach: Kompetenz, Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, Freundlichkeit und Persönlichkeit. Mit viel Begeisterung für die tägliche Arbeit wird hier gemeinsam angepackt, um jedem einzelnen Kunden die beste Lösung für seine Baustelle zu bieten – gemäß dem Rüppel-Motto: „Freu[n]de am Bau“.



EIN SOMMER WIE IM URLAUB

9.6. – 9.9.2018

Jeden Tag ein paar Stunden große Ferien. Happy Hour mit coolen Getränken. Vollmondkonzerte und Specials. Baden in musikalischen Traumurlaubszielen. Ganz nah, ohne Jetlag!

Übernachtungspaket: SOMMERKÄFER

2 Übernachtungen mit Vitalfrühstück vom Buffet inkl. unbegrenzter Nutzung der Toskana Therme mit Saunalandschaft (am Anreisetag ab 14 Uhr, nicht am Abreisetag) im Standard DZ Süd.

Buchbar vom 02.05.–15.08.2018
Infos und Reservierung: Tel. 06052-880
www.kurhotel-bad-orb.de

HOTEL
AN DER THERME
BAD ORB ★★★★★

Meuterei in der Therme

25.06.2018 | 10:00 bis 14:00 Uhr
Für Piraten und Piratenbräute
von 6-10 Jahren!

Wellnessangebot: Dream Time (Aqua Wellness)

Aqua Wellness – Schwebend im körperwarmen Wasser des Liquid Sound Tempels, umhüllt von Klängen und Farben, empfangen Sie eine sanfte Massage.

Reservierung erforderlich: 06052-9289950

Happy Hour im IL Ristorante: 16.00 Uhr – 17.00 Uhr

- I. Kalte Getränke 2 für 1 (Softgetränke und Bier)
- II. Eiskaffee 2 für 1

Sommer-Ticket

Relaxen Sie
an 3 Tagen
Ihrer Wahl
für je 3 Stunden.

Günstiger als die Happy Hour.
Gültig vom 9.6. – 9.9.2018



GENIESSEN SIE
VIELFALT UND
QUALITÄT

Therme Bad Orb GmbH
Horststraße 1 • 63619 Bad Orb

TOSKANA
THERME
BAD ORB



Waldensbergerinnen in Tracht



Kirche und alte Schule in Waldensberg

Waldensberg: Ein Ort mit besonderer Geschichte

ALTE TRADITIONEN LEBENDIG ERHALTEN

Was haben ein Kaufmann aus dem mittelalterlichen Lyon und der Wächtersbacher Stadtteil Waldensberg miteinander zu tun? Die Antwort: Ohne besagten Kaufmann namens Petrus Valdes hätte es den 1699 als Flüchtlingskolonie gegründeten Ort nie gegeben. Auf die Lehren des Laienpredigers Valdes nämlich, der als erster Reformator gilt und die lateinische Bibel in seine provençalische Muttersprache übersetzen ließ, geht die Glaubensgemeinschaft der sogenannten Waldenser zurück. In ihrer Heimat, dem streng

katholischen Grenzgebiet der Alpen zwischen Frankreich und Italien, wurde die protestantische

Minderheit jahrhundertlang unterdrückt, verfolgt und sogar ermordet. Immer wieder kam es deshalb zu Fluchtbewegungen, so auch Ende des 17. Jahrhunderts. Rund 400 Waldenser wurden unter dem Schutz des reformierten Grafen Ferdinand Maximilian I. von Ysenburg-Wächtersbach auf der Spielberger Platte nahe des Büdinger Waldes angesiedelt und gründeten Waldensberg. Der Name geht der Legende nach auf den Tag zurück, an dem

der Graf die Flüchtlinge zum ersten Mal sah, als sie gerade die letzte Anhöhe kurz vor ihrer neuen Heimat nahmen. „Seht, da kommen meine Waldenser über den Berg“, sagte er daraufhin. So wurden aus den ehemaligen Einwohnern eines Alpentaales Bewohner hessischer Berge. Ärmliche Lebensverhältnisse und der Kampf um Anerkennung in ihrer neuen Umgebung prägten für lange Zeit das Dasein dieser Siedler.

Heute, über 300 Jahre danach, ist Waldensberg für viele einfach nur einer der Orte, die 1971 in die Stadt Wächtersbach eingemeindet wurden. Rund 450 Menschen leben hier, von denen noch etwa die Hälfte von den ersten Siedlern abstammt. Wer aufmerksam ist, entdeckt vielleicht einige Hinweise auf den besonderen Ursprung, wie den geplant wirkenden Grundriss des Dorfes mit der schnurgeraden Hauptstraße oder die bis heute verbreiteten französischen Familiennamen wie Piston, Parandier oder Joffroy. Am stärksten aber lebt die Tradition fort durch den Waldenserverein, der 1999 nach der 300-Jahr-Feier des Ortes gegründet wurde und sich zum Ziel gesetzt hat, die Geschichte lebendig zu erhalten und mit der Gegenwart



zu verbinden. Erste Vorsitzende war von Anfang an Corina Bopp. Die 55-Jährige ist in Waldensberg geboren und aufgewachsen, begann aber erst im Erwachsenenalter allmählich, sich für die besondere Historie ihrer Heimat zu interessieren. Zusammen mit ihrem Mann Gerald, dem Vorstand des Vereins und rund 70 weiteren Mitstreitern stellt sie vielfältige Aktivitäten auf die Beine. „Viele Menschen sind von der Geschichte Waldensbergs fasziniert, ob sie nun ihre eigenen Wurzeln hier haben oder nicht“, weiß Corina Bopp. „Gerade vor dem Hintergrund der aktuellen Flüchtlingssituation in Europa ist es wichtig, sich daran zu erinnern, wie hier vor 300 Jahren Glaubensflüchtlinge eine neue Heimat fanden.“

Trachten, historische Routen
und Gottesdienste
in 2.500 Meter Höhe

Um die Tradition nicht in Vergessenheit geraten zu lassen, gibt der Waldenserverein Infomaterial heraus und organisiert unter anderem geschichtliche Vorträge, geführte Wanderungen auf historischen Exilrouten sowie das alle zwei Jahre stattfindende Vereinsfest. „Besonders gut ankommen unsere Dorfführungen in originaltreuen Trachten“, so Bopp. Eine große Rolle spielt darüber hinaus der Austausch mit anderen Waldensergemeinden und -organisationen. Der kleine italienische Ort Bobbio Pellice im Piemont ist seit 1993 Schwestergemeinde auf kirchlicher Ebene und mit Unterstützung der Stadt Wächtersbach besteht seit 2005 auch eine kommunale Partnerschaft. „Es finden wechselseitige Besuche und Jugend-Austausche statt, bei denen gemeinsame Gottesdienste, Stadtführungen, kulturel-



Unterwegs zu einem besonderen Gottesdienst in den Alpen.



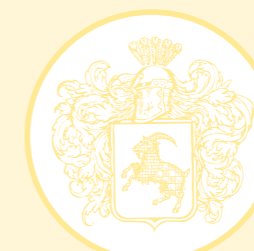
Gottesdienst in den Alpen auf 2.500 Meter Höhe.

le Aktivitäten und Besichtigungen von historischen Waldenser-Stätten wie Kirchen, Museen oder Denkmälern auf dem Programm stehen“, erzählt Corina Bopp. „Letztes Jahr haben wir mit unseren Freunden aus Bobbio Pellice und anderen Gemeinden an einem Gottesdienst in den Alpen teilgenommen, auf 2.500 Meter Höhe genau an der Grenze zwischen Frankreich und Italien. Der Gottesdienst wurde in drei Sprachen abgehalten und von einem Posaunenchor begleitet – ein unvergessliches Erlebnis!“

**Das Café im Herzen
von Bad Orb**

**Sonntags
großes Frühstücksbuffet
von 9 – 12 Uhr**

Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 18 Uhr



KOWALSKI'S



Burgring 2 · 63619 Bad Orb · www.konditorei-kowalski.de · Telefon: 0 60 52 / 9 27 94 58

Viele Menschen sind von der Geschichte Waldensbergs fasziniert, ob sie nun ihre eigenen Wurzeln hier haben oder nicht.



Führung in Waldensberg.

„Hier in Waldensberg gibt es ein gutes Miteinander“

Ein besonderes Ereignis hat dieses Jahr am 17. Februar stattgefunden: Das jährliche Heringessen der Waldensberger Waldenser wurde diesmal zeitgleich mit den Glaubensgenossen im italienischen Piemont gefeiert und wie dort mit einem Fackelzug sowie einem Freudenfeuer begangen. Der Grund: Am 17. Februar 1848 haben die Waldenser im Piemont ihre Freiheits- und Bürgerrechte wieder erhalten, wurden also nicht mehr verfolgt, konnten studieren und vieles mehr.

Seit 2015 gibt es zusätzlich noch die Gruppe der Waldenserfrauen in Waldensberg, die Bopp ins Leben gerufen hat. Die bisher 35 Mitglieder organisieren Ausflüge und Kräuterwanderungen,

stellen Seife und Schmuck her, schmücken Osterbrunnen und vieles mehr. Zudem sind sie alle auch im Waldenserverein aktiv. Überhaupt zeichnet sich der kleine Ort Waldensberg durch ein reges Vereinsleben aus. „Wir haben zum Beispiel eine Laienspielgruppe, eine freiwillige Feuerwehr und einen Wanderverein“, zählt Corina Bopp auf. Dass so viele Dorfbewohner – und darunter nicht nur alteingesessene Waldensberger – sich für ein gutes Miteinander engagieren, mache die Gemeinde durchaus zu etwas Besonderem. „Ich weiß nicht, ob es nur an unserer Historie liegt, aber es gibt einen guten Zusammenhalt in Waldensberg“, findet die erste Vorsitzende des Waldenservereins. „Ich möchte nirgendwo anders leben als hier.“

Isabella Malecki



Fleischer Jürgen Honus

Eigene Schlachtung und Partyservice

- Eigene Schlachtung
- Herstellung feiner Fleisch- und Wurstwaren
- Salate und Grillspezialitäten
- Party- und Plattenservice



Hindenburgallee 22 • 63571 Gelnhausen-Hailer • Tel. (06051)-66175

NEW JEANS HEAVEN

JEANS ZU FAIREN PREISEN!

Ehrliche und kompetente Beratung erwarten die Kunden.

Echte Marken-Jeans und pfiffige Oberbekleidung mit passenden Accessoires in großer Auswahl füllen die Regale.

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 9 – 18 Uhr • Samstag 9 – 14 Uhr

Sie finden uns in der Gelnhäuser Str. 6, 63505 Langenselbold
Telefon 061 84 - 6 1990

MUSEUM BRÜDER GRIMM HAUS STEINAU

DAS HAUS DER MÄRCHENSAMMLER UND SPRACHFORSCHER



In der Brüder-Grimm-Stadt Steinau an der Straße lebten die berühmten Sprachforscher und Märchensammler Jacob und Wilhelm Grimm von 1791 bis 1798 mit ihrer Familie. Ihr damaliger Wohnsitz ist heute als Brüder Grimm-Haus Steinau ein Museum zum Leben, zum Werk und zur Wirkung ihrer Arbeit.

1785 bez. 1786 wurden beide in Hanau geboren. Sie waren sechs bzw. fünf Jahre alt, als sie 1791 nach Steinau zogen. Der Vater Philipp Wilhelm Grimm, selbst 1751 in Steinau geboren, war dorthin versetzt worden. Vorher hatte er in Hanau als Hofgerichtsadvokat gewirkt und bekleidete nun die Stelle des landgräflichen Amtmannes.

Die Familie zog in das im Jahr 1562 errichtete Amtshaus, einen stattlichen Renaissancebau, wo im Erdgeschoss Räumlichkeiten für das alltägliche Leben zur Verfügung standen und im Obergeschoss der Vater seine Diensträume hatte. Seit

1998 ist hier ein Museum zum Leben, zum Werk und zur Wirkung der Brüder Grimm eingerichtet. Das Erdgeschoss widmet sich in der rekonstruierten Küche und den Nebenräumen dem Leben der Familie Grimm im Kinzigtal, immerhin sind es vier Generationen, die mit der Stadt Steinau zu tun haben. Das wissenschaftliche Wirken der Brüder Grimm wird genauso dargestellt, wie das künstlerische Schaffen des jüngeren Bruders Ludwig Emil Grimm. Das Obergeschoss bietet in zehn Räumen eine Märchenwelt, in die der Besucher mit ganz unterschiedlichen Wünschen eintauchen kann, wo er wertvolle Märchenausgaben und Illustrationen bedeutender Künstler (wie Heinrich Vogeler, Otto Ubbelohde, Max Slevogt, Gerhard Marx, David Hockney) sehen kann, wo aber auch Märchen zu hören und zu fühlen sind, wo nahezu 200 Rotkäppchen warten und es manche Entdeckung zu machen gilt. Und am Ende des Rundganges steht dann die Krönung ...



Museum
Brüder-Grimm-Str. 80
36396 Steinau a. d. Str.
Telefon: 06663/7605

Öffnungszeiten:
10.00–17.00 Uhr (täglich)



MKK-Lädchen

DAS BAUERNHOFLÄDCHEN IM MAIN-KINZIG-FORUM

Wer Frische und Regionalität auf seinem Teller liebt, findet im Eingangsbereich der Kreisverwaltung sein kleines Paradies. Seit Ende letzten Jahres hat sich das MKK-Lädchen ganz den regionalen Produkten verschrieben. Aus insgesamt 20 Betrieben werden mehr als 150 Produkte zum Verkauf angeboten. Der ausschließliche Vertrieb von heimischen Erzeugnissen macht das Lädchen zu einer Besonderheit im gesamten Main-Kinzig-Kreis und weiter darüber hinaus.

Was zu Anfang nur als ein Test in einem Pop-up-Store von kurzer Dauer angedacht war, hat sich zu einer festen Anlaufstelle für regionale Waren etabliert. Der große Zuspruch der Kunden und die hohe Zufriedenheit während des Testlaufs waren der Anlass, die Einrichtung eines dauerhaften Angebots in Angriff zu nehmen. Mit dem Kreisbauernverband Main-Kinzig und SPESSARTregional waren gleich die passenden Partner für die Erste Kreisbeigeordnete des Main-Kinzig-Kreises, Susanne Simmler, ausgemacht. Gemeinsam wurde das Konzept entwickelt. Die Idee war, in aller Konsequenz einen Laden mit regionalen Produkten zu schaffen, der den Landwirten, Imkern, Bäckern, Metzgerinnen – kurz, all jenen, die Produkte im

Main-Kinzig-Kreis erzeugen und verarbeiten – eine Plattform gibt. Hinter jedem Produkt steckt ein Gesicht, eine Familie, ein Betrieb.

Unter der Federführung der Kreisbeigeordneten hat der Main-Kinzig-Kreis den Start gefördert, der Kreisbauernverband zeichnet sich für den Betrieb verantwortlich, SPESSARTregional steht unterstützend zur Seite. Auch das eine Zusammenarbeit, die landesweit einmalig ist.

Und jetzt kann
eingekauft werden

Für den täglichen Bedarf, die besondere Brotzeit oder das feine Sonntagsessen. Das Lädchen steht nicht nur für die Mitarbeiter und Besucher des Landratsamtes offen. Frische Eier, Nudeln, Honig, Kräutertees, eine breite Palette von Milchprodukten und eine herzhafte Vielfalt von Wurstspezialitäten, von Bauernwurst, Leberwurst und Presskopf bis hin zur feinen Geflügelwurst, Käse als cremiger Frischkäse, Schnittkäse, ob von Ziege oder Kuh, ob mit Kräutern, Knoblauch oder Bockshornklee, können auf dem Einkaufszettel abgehakt werden. Marmeladen, Säfte, Secco und Liköre zeigen alle

Varianten der Veredelung des heimischen Obstes. Wer keine Zeit und Lust zum Kochen hat, findet Suppen und Eingemachtes. Saisonales Obst und Gemüse von den Höfen runden jeweils das aktuelle Sortiment ab. Deshalb dürfen in den nächsten Wochen frisch geernteter Spargel und fruchtige Erdbeeren von Bauer Würfl nicht fehlen. Sobald die „Tolle Knolle“ aus Nidderau die ersten Kartoffeln hat, sind diese im Sortiment.

Wer frisches Backwerk aus der Region schätzt, kann sich montags und mittwochs auf schmackhaftes Bauernbrot aus dem Jossgrund und Birstein freuen. Dienstags ist „Milchtag“ und die leckeren Joghurts, Topfen und Quark vom Weidenhof in Wächtersbach-Neudorf kommen ins Regal. Ganz besonders ist darunter die Vorzugsmilch mit ihrem ursprünglichen Geschmack. Jeden Freitag wird Bio-Geflügelfleisch vom Geflügelhof Werner aus Brachtal-Streitberg angeliefert. Wer mal wieder ein Hähnchen in die Röhre schieben will, erhält Tipps, Tricks und Rezepte. Gleiches gilt für die Zubereitung eines Suppenhuhns, dass längst zu mehr als nur Suppe taugt.

Darüber hinaus findet man im MKK-Lädchen nicht bloß Zutaten, sondern auch Kochbücher, die Anregungen zu deren Verarbeitung geben sollen, sowie hübsche Andenken und praktische Geschenkartikel rund um das Thema Spessart.

Timo Haas und Tanja Stoll, die engagiert für den Verkauf sorgen, sind selber mit Leidenschaft Landwirt und Landwirtin.

Sie haben einen nahen Bezug zu den Produkten und können umfassend informieren über alles, was „direkt vor der Tür“ angeboten wird. Auf diese Weise wird die Herkunft der Lebensmittel für alle Verbraucher transparent.

Gern werden Bestellungen für Brot und Geflügel entgegengenommen und – wo auch immer – Sonderwünsche möglich gemacht. Sehr gefragt sind die schönen Präsentkörbe, die mit ausgewählten Köstlichkeiten zusammengestellt werden. Für diejenigen, die sich aufgrund der enormen Vielfalt nicht entscheiden können, kann das Verschenken eines Gutscheins eine praktische Lösung sein.

Und die Macher des MKK-Lädchens denken weiter. Ab Frühsommer können sich Kunden ihren Salat im Beet selbst auswählen und pflücken! Der sonnige Innenhof im MKK-Forum wird in Kooperation mit „Grün & Grün“, dem Garten- und Landschaftspflegebetrieb des Behinderten-Werks Main-Kinzig, mit Hochbeeten ausgestattet. Verschiedene Salatsorten, Pflücksalate, Küchenkräuter und als kleine Besonderheit alte Gemüsesorten können dann direkt geerntet werden. Ist ein Beet leer geputzt, liefert „Grün & Grün“ frisches Blattwerk nach.

Für die Kooperationspartner Main-Kinzig-Kreis, Kreisbauernverband Main-Kinzig und SPESSARTregional ist das MKK-Lädchen nicht nur ein Beitrag zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft, sondern auch ein großes Stück Heimat, die man schmecken kann.

Hinter jedem Produkt
steckt ein Gesicht,
eine Familie,
ein Betrieb.

Auf der Facebook-Seite
des MKK-Lädchens
werden aktuelle Informationen
eingestellt.

Öffnungszeiten

Mo. bis Mi.: 10-15 Uhr
„Langer“ Do.: 13-18 Uhr*
Fr.: 10-13 Uhr

Ihre Ansprechpartner:
Timo Haas & Tanja Stoll

Information & Bestellungen:
Tel.: 06051-8515450

* Ab Mitte Mai bis zu den Sommerferien wird auf mehrfacher Nachfrage ein „langer Donnerstag“ eingeführt.



Das Kernstück der Langenselbolder Tradition, der berühmte Bachtanz, ist die Krönung der Inszenierung 2016 im Schlosspark.

Interessengemeinschaft Bachtanz führt alle fünf Jahre historisches Schauspiel auf

LANGENSELBOLDER GESCHICHTE AM LEBEN HALTEN

Der historische Bachtanz war ein hoher Preis für die Zivilcourage der Langenselbolder Bauern.

Alte Langenselbolder Traditionen am Leben zu erhalten, ist das Ziel der Interessengemeinschaft Bachtanz, die vor mehr als 20 Jahren gegründet wurde. Mit seinem Namen erinnert der Verein an den historischen Protest der Selbolder Bauern gegen ihre Landesherren im 15. Jahrhundert – für Vereinsmitbegründer Ingolf Semmel ein Ausdruck des Widerstandsgeistes, der die Langenselbolder seit jeher auszeichnet.

Zwischen 1460 und 1465 lehnten sich die Selbolder Bauern gegen ihre Landesherren auf, die immer weitere Abgaben von den Landwirten forderten, um ihren aufwändigen Lebensstil zu finanzieren. Als sich die Landwirte weigerten, den höheren Tribut zu zahlen, mussten sie als Strafe einmal im Jahr im Bach tanzen. Was heute nach einem Spaß klingt, war im 15. Jahrhundert lebensgefährlich. „Getanzt wurde nach der Erntezeit, da war das Wasser oft schon sehr kalt. Viele holten sich eine Lungenentzündung und starben, da es noch keine Antibiotika gab“, erklärt Vereinsmitbegründer Ingolf Semmel. „Der historische Bachtanz war also ein hoher Preis für die Zivilcourage der Langenselbolder Bauern.“

Alle fünf Jahre bringt die Interessengemeinschaft das gleichnamige historische Schauspiel im Schlosspark auf die Bühne. Über die Unterstützung der Stadt ist Semmel dankbar. So legte diese eine eigene Furt im Park an, damit die Tänzer am Höhepunkt des Stücks in echtem Wasser tanzen können. Bei der ersten Aufführung 2001 gehörte sogar der damalige Bürgermeister Heiko Kasseckert zur Besetzung. „Jörg Muth durfte auch mitspielen, aber erst, als er selbst Rathauschef war“, meint Semmel lachend. 2004 entstand sogar ein Hörspiel des Dramas in Zusammenarbeit mit dem Hanauer Tonstudio United Power Fields.

Die Aufführungen gehören für die Mitglieder zu den Höhepunkten in der Vereinsgeschichte. „Unsere Auftritte beim Hessentag 2009 sind für mich unvergesslich. Täglich tanzten wir ab 15 Uhr vor Hunderten von Menschen.“ Ein weiterer Höhepunkt: die Aufführung des Bachtanzes 2016, bei der 50 Darsteller auf der Bühne standen. Mehr als 400 Menschen bejubelten die Neuinszenierung, bei der Markus Karger Regie führte. Die Veranstaltung

wurde sogar auf DVD festgehalten und bei einem eigenen Filmabend präsentiert.

Doch die Aufführung des geschichtlichen Dramas ist nicht die einzige Selbolder Tradition, die der Verein am Leben hält. Zwei Mal im Jahr öffnet die Interessengemeinschaft die Türen des historischen Backhauses, das sie gemeinsam mit der Stadt unterhält. Hier wird unter anderem der beliebte Kratzkuchen zubereitet. „Das Gericht ist entstanden, als die Bäcker früher ihre Bütt auskratzen, um die Reste zu verwerten.“ Längst ist der Kuchen zu einer Langenselbolder Spezialität geworden, die sich hervorragend mit Butter oder zum Handkäs' genießen lässt. Bei der Backhauskerb, die der Verein einmal im Jahr als weitere Langenselbolder Tradition am Leben hält, darf er ebenso wenig fehlen wie die Musik der Band „Soul & Gebläse“, bei der Semmel

selbst Trompete spielt. Mit den Einnahmen aus der Veranstaltung finanziert der Verein die Aufführungen des Stückes. „Große Unterstützung erhalten wir bei der Kerb von vielen Langenselbolder Vereinen, die uns bei der Bewirtung der Gäste helfen. Dafür sind wir sehr dankbar.“

Leicht fällt es dem Verein nicht, Nachwuchs zu gewinnen. „Wir suchen dringend nach jungen aktiven Kräften, die beim Verein mitwirken.“ Anders als etwa die Mitglieder von Sportvereinen treffen sich die Bachtänzer nicht regelmäßig. Da fällt es nicht leicht, die rund 65 Mitglieder zusammenzuhalten. „Deshalb versuchen wir von Zeit zu Zeit, Ausflüge zu organisieren.“ Mit Erfolg, so feierte die IG Bachtanz 2017 bereits ihr 20-jähriges Bestehen.

Matthias Abel



Geschenkartikel · Feinkost · Spirituosen
handgefertigte deutsche Pralinen

Öffnungszeiten:
 Mo. bis Fr.: 10.00 bis 13.00 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr
 Sa.: 10.00 bis 14.00 Uhr

Ringstraße 12 · 63505 Langenselbold
 Mobil 01 72/6 60 68 77

der telefonladen GmbH
 mobilfunk & telekommunikation
 Ihr Fachgeschäft für Telekommunikation und Mobilfunk



Rainer Schmidt
 Markt am Ring
 Ringstraße 28
 63505 Langenselbold
 Tel: 061 84-994004
 info@telefonladen-gmbh.de





Mo-Fr: 9:30-18:30 Uhr
 Sa: 9:30-13:30 Uhr





DESIGN MEETS COMFORT.

**POLSTER
AKTUELL**
DEUTSCHLANDS AUSGEZEICHNETER
SITZ- UND SCHLAFSPEZIALIST

Oderstraße 16
63452 Hanau

Telefon: 06181-428770
infohu@polsteraktuell.de
www.polsteraktuell.de

Öffnungszeiten:
Mo.–Sa. 9.30–19.30 Uhr

Willkommen beim Testsieger

MIT QUALITÄT UND EHRlichkeit ZUM ERFOLG

Super entspanntes Sitzen ist bei Polster Aktuell seit vielen Jahren eines der Top-Themen, dem sich die Spezialisten mit großem Innovationseifer widmen. Was komfortables Sitzen ausmacht, hängt maßgeblich davon ab, ob das Möbel der Körperstatur angepasst ist. Deshalb sind Sitzhöhe und -tiefe sowie der Härtegrad der Polster auf die individuellen Bedürfnisse der künftigen „Besitzer“ ausgerichtet. Hinzu kommen unzählige Design-Varianten sowie eine große Auswahl an Bezugstoffen und Lederarten, die ganz nach den persönlichen Wünschen ausgewählt werden können. Technische Raffinessen sorgen für noch mehr Bequemlichkeit und Bedienfreundlichkeit. So sind in die Polstermöbel integrierte Relaxliegen, Relaxkopfteile, Klappische oder gar MediaPorts mit USB-Zugang und Steckdose bei Polster Aktuell nichts Ungewöhnliches.

Jetzt hat Stephan Müller, der Geschäftsführer des Möbelhauses, eine weite-

re Neuheit zu bieten: Die bewährte Herz-Waage-Funktion findet sich nicht nur bei den Relaxsesseln, sondern auch bei den Sofas. „Diese Position bedeutet Entspannung pur“, so Stephan Müller.

„Die Entwicklung, die wir zunächst in den separaten Relaxsesseln unserer Eigenmarke Orthopädika angeboten haben, übertragen wir nun auch auf unsere Sofas“, so Müller. „Dafür haben wir die Statik unserer Sofas und die speziellen Beschläge noch einmal überarbeiten lassen.“ Diese neue, selbstverständlich TÜV-geprüfte Konstruktion ermöglicht ein stufenloses und nun noch weiteres Absenken der Rückenlehne und eine optimale Höhe des Fußteils. Per Knopfdruck können zunächst Sitzpositionen zum Lesen oder zum Fernsehen eingenommen werden. Wenn gewünscht, bewegen die Elektromotoren die Relax-Liege weiter bis in die Herz-Waage-Position, bei der sich Oberkörper und



Die Mitarbeiter der Polster Aktuell-Häuser freuen sich darüber, dass ihr großes Engagement mit drei Auszeichnungen belohnt wurde.

Beine exakt auf gleicher Höhe befinden. Das bewirkt eine optimale Durchblutung und eine Entlastung für Herz und Kreislauf, da das Blut nicht mehr in die Höhe gepumpt werden muss. Ein Prinzip, das Müller zwar nicht erfunden, jedoch mit viel Ehrgeiz weiterentwickelt hat. „Man muss das Rad ja nicht ständig neu erfinden, oft muss man Entwicklungen nur an die Bedürfnisse anpassen“, so der Fachmann für gutes Sitzen.

„Die permanente Entwicklung
unserer Produktserien
ist uns eine
Herzensangelegenheit.“

Wer also mehr über gutes Sitzen oder über die verschiedenen Relaxfunktionen in Sitzmöbeln wissen möchte, hat in den kommenden Tagen die Gelegenheit, diese Techniken kennenzulernen. Doch Vorsicht: „In dieser absolut entspannenden Position schläft man gerne mal ein“, warnt Müller mit einem Schmunzeln. Wer an der Herz-Waage-Technik, an den vielen komfortablen Sitzmöbeln oder an den optimierten Schlafsystemen Gefallen gefunden hat, sollte nicht zögern.

Die neueste Eigenentwicklung auf Basis der aktuellen Schlafforschung

Vier Dinge braucht der Mensch für einen wirklich erholsamen Schlaf, so die Erkenntnisse der aktuellen Schlafforschung. Liegen ohne Druckempfinden ist der erste Aspekt: Die Sieben-Zonen-Technik der Orthopädika-Matratzen, bei der die Bereiche für Kopf, Schulter, Rücken, Becken und Beine verschieden fest ausgelegt sind, verteilt den Druck optimal. Eine ganz individuell auf den Nutzer zugeschnittene Auflage – auch Topper genannt – ist das „Sahnehäubchen“ auf der Matratze. Der zweite Eckpfeiler gesunden Schlafes ist eine gerade Wirbelsäule in Rücken- wie in Seitenlage. Auch hier ist die Sieben-Zonen-Technik entscheidend. Druck verteilen bedeutet zugleich, dass jedem Körperteil eine optimale Einsinktiefe ermöglicht wird. So bleibt die Wirbelsäule immer in ihrer natürlichen Haltung. „Eine entspannte Haltung bedingt auch entspannte Nerven und Muskeln und letztlich entspannten Schlaf“, so Stephan Müller, Geschäftsführer von Polster Aktuell, der sich seit geraumer Zeit mit dem Thema „Gesunder Schlaf“ beschäftigt.



Die Polster Aktuell-Geschäftsführer Gregor Zwingmann (li.) und Stephan Müller bei der Verleihung des deutschen Servicepreises 2018.



Künstlerin Alexandra Schilling nutzt die Vielfalt der Gestaltungsmöglichkeiten für ihr Schaffen

KREATIVER AUSDRUCK IN FORM UND WORT



Kreativ in Wort und Bild.



Zeichnung und Collage treffen Zeitgeist im „Teenie-Talk“

Abstrakte Formen, die in ästhetischen Kontrasten miteinander spielen, detailreiche Zeichnungen und charmante Karikaturen oder gar ganze Hauswände, die ein farbiges Gesicht bekommen: Das Spektrum der Somborner Künstlerin Alexandra Schilling ist ausgesprochen vielfältig. Bei allen Unterschieden in Technik und Material ist Kunst für die 47-Jährige dabei aber vor allem eins: Eine Möglichkeit, sich kreativ auszudrücken.

„Ich mache eigentlich alles was möglich ist“, fasst sie selbst mit einem Lächeln zusammen. Ein Blick auf die Gemälde, die die Wände ihrer Wohnung schmücken, unterstreicht dies. Während im Flur die leuchtenden Farben ihrer „Naturschönheit“, ein frühes Aquarell in erdigen Tönen, die Konflikte auf dem Kontinent Afrika aufgreift, findet sich im Wohnzimmer über der Couch ein auf Holz gearbeitetes Gemälde, das die Maserung des Naturmaterials aufnimmt. Ihren Weg zur Kunst beschreibt die Sombornerin dabei als „ganz klassisch“: Schon als Kind hat sie ihr kreatives Talent entdeckt, mit dem Aquarellmalen und Zeichnen angefangen, Kurse in der VHS besucht. Über den Hanauer Künstler Johan Benthien fand sie dann den Weg zur abstrakten Malerei.

Die Erinnerung an das dort Gelernte bringt immer noch ihre Augen zum Leuchten, hat der Künstler ihr mit seiner Art doch eine ganz neue Welt in der Kunst eröffnet. Weg vom bloßen Abmalen beliebiger Vorlagen hin zu einer eigenen Interpretation, die dem Werk eine individuelle Handschrift und damit das entsprechende Leben einhaucht. „Er hat mir ganz viel mitgegeben“, fasst sie zusammen. „Man kann mir heute ein Wort hinwerfen und ich kann etwas daraus machen“, sagt sie. Sofort fangen die Gedanken an zu fliegen, werden Ideen gesammelt und verworfen bis sich am Ende der eine Gedanke herauskristallisiert. Seit 2004 ist Schilling Mitglied der Gruppe Umbria, einer Gruppe von Schülern Benthien's, die eine gemeinsame Fahrt in die namensgebende italienische Landschaft unternommen hatte. Schilling selbst kam erst später in die Gruppe, genoss den Austausch mit ihren Künstler-Kollegen dort aber sehr. Erst im März zeigte sie gemeinsam mit Kollegin Bettina Mc Kinney unter dem Motto „Kleinkariert, geblüht und nackte Tatsachen“ eine Ausstellung im Hanauer Congress Park.

Ideen und Anregungen sammelt Schilling dabei überall in ihrem Alltag. Sei es ein Besuch im Bauhaus, bei dem sie auf die



Idee kommt, die für das Verlegen von Fliesen benötigten Gitter als Sprayvorlage für einen Bildhintergrund zu nutzen, oder ein Stück Holz, dass sie bei der Arbeit als Bauzeichnerin auf dem Boden der Firma liegen sieht – Ideen lauern überall, und Schilling weiß diese zu nutzen. So findet auch die Lebensrealität ihrer beiden 12- und 14-jährigen Kinder Einzug in ihre Arbeit. Im Bild „Teenie-Talk“ beispielsweise sind zwei Jugendliche mit dem Smartphone zu sehen, der Schriftzug der „Bravo Youtube“ ist im Hintergrund kunstvoll eincollagiert.

Momentan beschäftigt sich Schilling intensiv mit dem Zeichnen, arbeitet daran, ihre Technik zu schärfen. So wie es für viele der gute Vorsatz ist, regelmäßig Sport zu treiben, versucht sie jeden Tag etwas zu zeichnen. Besonders die Werke von Frank Hoppmann, die sie in der Karikatura gesehen hat, haben sie dabei sehr inspiriert. Ihr „Zaunkönig“, mit Zaunkrönchen und kleinkariert verbundenen Augen, der an seinen maßregelnden Weisheiten fast erstickt, greift dies sehr gut auf. Im Bild „Sale oder die Post ist da“ greift sie das Aussterben der Einkaufsstraßen im Vergleich zum überlasteten Paketzusteller auf. Selbstkritisch stellt sie fest, dass die Konzentration auf nur eine künstlerische Disziplin sicherlich dazu beitragen würde, sich nur in dieser auch schneller zu entwickeln. Aber: „Es gibt noch ganz viel, was ich gerne noch ausprobieren möchte.“ So würde sie beispielsweise die künstlerische Arbeit mit der Kettensäge einmal sehr reizen, wie sie verrät.

Schilling begrenzt ihr künstlerisches Schaffen nicht nur auf Malerei und Zeichnen. Auch der kreativen Gestaltung mit Worten hat sie sich inzwischen zugewandt: Mit Texten, die die Themen ihrer Bilder aufgreifen oder mit Scharfsinn den Finger in die offenen Wunden der Gesellschaft legen. Dabei sind es vor allem die gekonnten Wortspielereien, die den Texten ihren besonderen Ausdruck verleihen. Leicht wie ein Gedankenspiel kommen sie daher und setzen sich in den Köpfen der Leser fest, regen zum Nachdenken und Hinterfragen an. Dabei stellt sie fest: „Grenzen im Kopf ... brauchen etwas länger“. Sie hinterfragt Konsumüberfluss



DER KLETTERWALD IM KINZIGTAL

Mitten im Kinzigtal zwischen Frankfurt und Fulda erwartet Sie in einer traumhaften Lage ein einzigartiger Kletterpark auf 30.000 Quadratmetern. Der Europa-Kletterwald gehört zu den größten und sicherlich schönsten Hochseilgärten in Deutschland. Das absolute Highlight ist die Europaseilbahn, die eine der längsten Seilrutschen in Europa ist. Genießen Sie einen ca. 800 m langen Flug über die Sonnenwiese und zurück mit einer wunderschönen Aussicht ins Tal.

Erleben Sie zwischen den Baumwipfeln mit Ihrer Familie, in einer Gruppe oder mit Freunden in einer einmaligen Waldatmosphäre unseren Kletterwald! Fühlen Sie sich wie Tarzan, wenn Sie sich an Seilen von Baum zu Baum schwingen. Überqueren Sie wackelige Brücken wie Indiana Jones in seinen Abenteuern! Oder laufen Sie durch ein riesiges Netz! Ob Erwachsene oder Kinder, jeder kann beim Klettern in den Baumwipfeln seine Geschicklichkeit und Mut beweisen.

KLETTERSaison 2018:
24. März bis 28. Oktober 2018

Europaseilbahn und Kletterwald Steinau
Krugbau · 36396 Steinau a. d. Str.
Telefon: 0171/456 17 65

Weitere Informationen finden Sie auf:
www.europa-kletterwald.de



und die um sich greifende „Geiz-ist-geil“-Mentalität der Menschen im Kontrast zur Flüchtlingswelle und dem Leid der Menschen an anderen Orten. Sie geht auf Spurensuche zwischen „Licht und Schatten“: „Das alles sind Dinge, die mich beschäftigen“, stellt sie fest. Mit wachen Augen beobachtet sie gesellschaftliche Entwicklungen und hinterfragt diese. Im Zusammenspiel von Texten und Bildern findet sie hier ein Ventil, diese Gedanken kreativ abzuarbeiten, ihnen Ausdruck zu verleihen.

Doch der Künstlerin liegt mehr am Herzen, als sich selbst in ihrer Kunst auszudrücken. Auch die Weitergabe dieser Freude an der kreativen Arbeit ist ihr wichtig. So hat sie in der Vergangenheit bereits mehrere Kunstprojekte mit Kindern durchgeführt, bei denen sie die Kleinen spielerisch und mit viel Spaß an Farben und Formen heranzuführt. „Kinder gehen noch ganz unbefangen an das Ganze heran“, findet sie. Es sei eigentlich schade, dass diese Neugier und Unbeschwertheit nicht weiter gefördert werde und sich stattdessen im Laufe eines Schullebens irgendwann verliere. Und: „Es gibt einem auch selbst viel – es ist jedes Mal ein Gewinn.“

Das nächste Mal zu sehen ist Alexandra Schilling im September im Rahmen der Jahresausstellung der Gruppe Umbria im Marstall des Steinheimer Schlosses.

Jutta Link



Das Bild „Zwiespalt“ thematisiert den Konflikt der Kirche auf dem Weg zum Licht.

„Verbrannte Erde“ in abstrakten Formen.

Ihr schee neu Häusche brauchd aach de bassende Gaddezaun!

„Die Doppelstabgitterzaun-Sensation!“

Doppelstabgitterzäun in sämtliche Höhe, in Design-Versione, verzinkt oder in ‚Frankfurter Grie‘ – alles auf Lager und mit einfach unerschlaßbare Preise!

ZaunCentrum – In Maintal direkt an der Auffahrt zur A66 Richtung Hanau/Fulda, 63477 Maintal-Bischofshaus, Am Kreuzstein 82–84 (Gewerbegebiet West)
Mo-Do 7-17 Uhr, Fr 7-16 Uhr, Sa 9-13 Uhr
Tel. 06109/5081-31, Fax 06109/5081-33

ZAUNCENTRUM
günstig gut geschützt

Anzeige mitbringen und Sie erhalten einen **10 €** Gutschein bei einem Einkauf ab **50 €**

Die Boutique "Avenue 45" bietet angesagte Mode für Frauen, die Sportiv und Schick gekleidet sein möchten. Wir stehen Ihnen mit dem richtigen Outfit für jede Gelegenheit und den passenden Accessoires gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf ihren Besuch!

Boutique **AVENUE 45**
Trends & Brands

AVENUE45
Leipzigerstr. 39
63526 Erlensee
Tel.: 06183-8996603
Fax: 06183-8996601
Web: www.avenue45.de

Mail: avenue45.erlensee@gmail.com
Öffnungszeiten:
Mo., Di., Mi. & Fr.: 10.00 - 18.00 Uhr
Do.: 10.00 - 19.00 Uhr
Sa.: 10.00 - 16.00 Uhr
Parkplätze finden Sie direkt vorm Haus

Jan-Thorsten und Alexandra Gluth leiten elf Restaurants in der Region

EIN TEIL DER MCDONALD'S-FAMILIE

Den Namen „McDonald's“ verbinden viele Menschen nicht nur mit Big Mac, Pommes und Co., sondern auch mit einem international agierenden Konzern. Zwar ist die Restaurant-Kette weltweiter Marktführer in der Systemgastronomie, aber ebenso funktioniert sie durch das Franchisesystem als Dachmarke für selbstständige, mittelständische Unternehmer. Zu den großen Franchise-Nehmern von McDonald's in Deutschland gehören Jan-Thorsten und Alexandra Gluth, die elf Restaurants führen, darunter in Gründau, Wächtersbach, Fulda und Nidda.

Bis zu 10.000 Gäste werden hier täglich bedient – eine logistische Herausforderung. Beim Management ihrer Restaurants werden die Gluths von drei Bezirksleitern unterstützt; insgesamt ist das Ehepaar für rund 400 Mitarbeiter zuständig. „Obwohl wir zum Konzern McDonald's gehören, sind wir alles andere als ein anonymer Arbeitgeber“, sagt Alexandra Gluth. „Wer bei uns arbeitet, wird immer auch ein Teil der Familie.“ Sie und ihr Mann versuchen, so oft wie möglich als persönliche Ansprechpartner in den einzelnen Restaurants zu sein, wo sie auch mal selber mit anpacken und zum Beispiel Tische saubermachen. „Das ist für uns selbstverständlich“, findet Jan-Thorsten Gluth.

McDonald's im Umbruch

2002 haben die beiden ihren ersten „McDonald's“ in Schlüchtern eröffnet und seitdem stetig expandiert. Derzeit findet ein Umbau zum „Restaurant der Zukunft“ nach McDonald's-Richtlinien statt, der in einigen der Gluth-Filialen bereits abgeschlossen ist. Mit der Kampagne sollen Service, Produktqualität und Digitalisierung verbessert werden. So kann an den neuen, elektronischen Bestellterminals ein individueller Burger zusammengestellt und auch gleich bezahlt werden. Extra Bacon auf den Mc Rib oder ein doppeltes Patty – alles kein Problem. Wer es traditioneller mag, kann natürlich auch nach wie vor seine Bestellung an der Theke aufgeben, Extras inklusive. Neu in den „Restaurants



der Zukunft“ ist der Tischservice. „Alle Produkte werden bei uns frisch zubereitet, und zwar erst nach der Bestellung“, erklärt Alexandra Gluth. „Das Essen wird direkt an den Tisch gebracht, denn fertig abgepackte Burger an der Theke gibt es nicht mehr.“ Auch in puncto Digitalisierung hat McDonald's große Pläne, überarbeitet derzeit zum Beispiel seine App. „Wer angemeldet ist, bekommt aktuelle Angebote aus nahe gelegenen Restaurants und kann über das Handy direkt bestellen und bezahlen“, weiß Jan-Thorsten Gluth. „Sobald man da ist, wird das Essen zubereitet.“

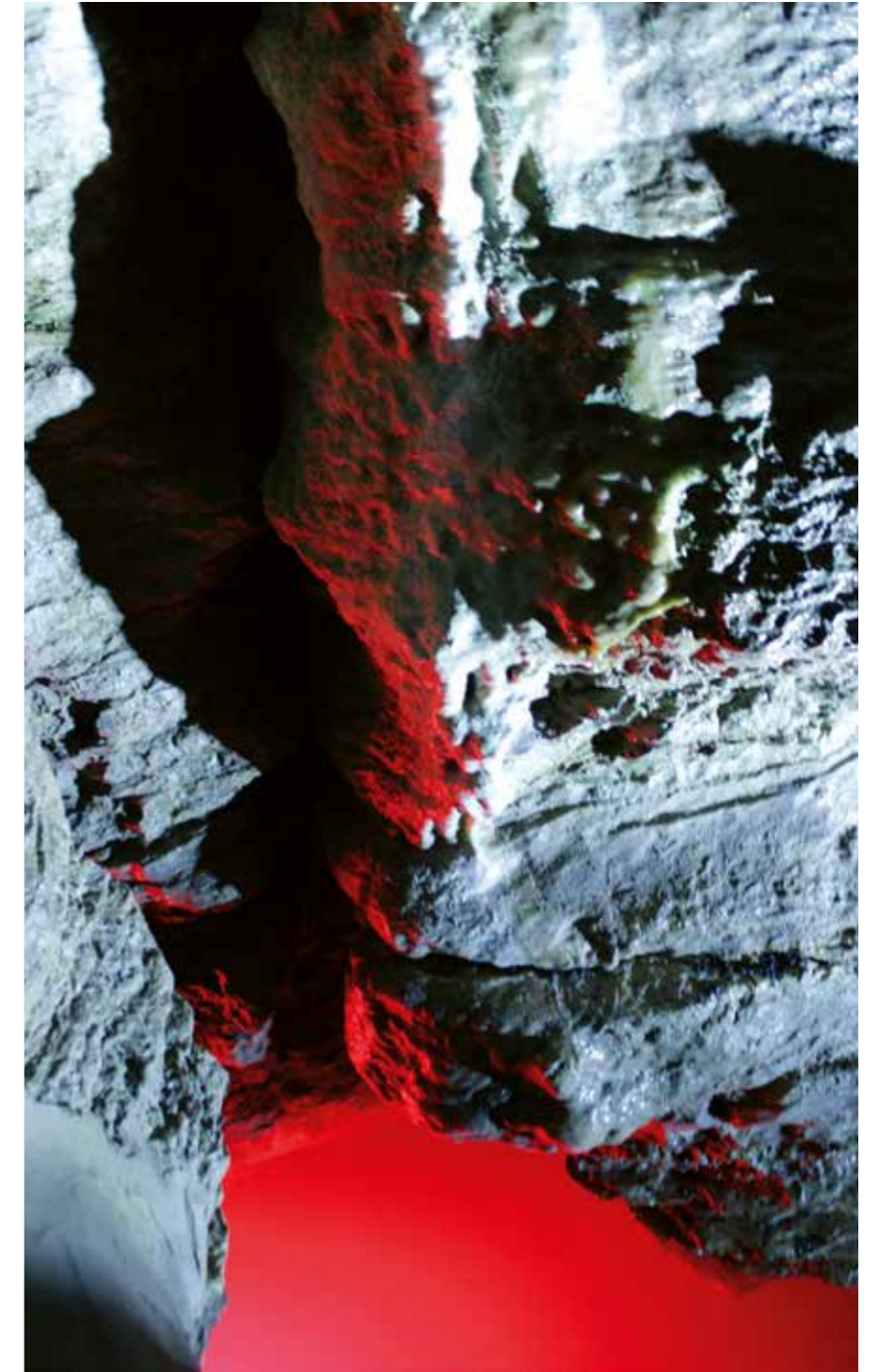
Mit Imagekampagnen hat McDonald's in den letzten Jahren über die Qualität seiner Lebensmittel aufgeklärt, um den teilweise immer noch verbreiteten Vorurteilen entgegen zu treten. „Die gleichbleibende Qualität unserer Produkte und die schnelle, effiziente Zubereitung erreicht man nur mit perfekter Organisation“, erklärt Alexandra Gluth. „Viele Kunden wissen gar nicht, wie viel Arbeit im Hintergrund nötig ist.“ Und dass vor und hinter den Kulissen alles möglichst reibungslos abläuft, dafür setzen die Gluths sich täglich mit viel Herzblut ein: „Es ist uns wichtig, dass Kunden und Mitarbeiter sich bei uns wie zuhause fühlen. Schließlich stehen wir mit unserem Namen dafür.“

Familiäres Arbeitsklima: Jan-Thorsten (hinten, 1. v. l.) und Alexandra Gluth (rechts daneben) mit einigen ihrer Mitarbeiter.





Höhlenführer Gordon Ulrich vor dem Höhleneingang.



Die Badewanne des Teufels

Um den Teufel aus seiner angeblichen Behausung zu vertreiben, warfen Bewohner der Gegend Steine in das Loch.

Eine faszinierende unterirdische Welt

DIE „TEUFELSHÖHLE“ BEI STEINAU

Rund drei Kilometer nördlich von Steinau lebt der Teufel in einer tiefen, dunklen Höhle – davon zumindest war die einheimische Bevölkerung viele Jahrhunderte lang überzeugt. Entdeckt wurde das unterirdische Höhlensystem 1584, so heißt es in der mündlichen Überlieferung, von einem Kuhhirten, dessen Tier hineingestürzt war. Um den Teufel aus seiner angeblichen Behausung zu vertreiben, warfen die Bewohner der Gegend Steine in das Loch hinab – vergeblich, denn die Hohlräume waren viel zu groß, um sie zuzuschütten. Als 1905 mit der Erschließung der Höhle begonnen wurde, fanden die mit der Aufgabe betrauten polnischen Bergarbeiter dementsprechend jede Menge Steine und Geröll. Ebenso stießen sie auf zahlreiche Tierknochen. Vor allem aber brachte die Erkundung dieser unterirdischen Welt faszinierende Tropfsteinformationen zutage.

Heute ist die „Teufelshöhle“ in Steinau ein geschütztes Naturdenkmal und als Schauhöhle auf einer Länge von 174 Metern begehbar. Insgesamt vier ehrenamtliche Höhlenführer begeben sich mit Besuchergruppen auf die Reise ins Innere der Erde. Zu erzählen haben sie vieles:

Vom Teufel, der sich in verschiedenen Gesteinsformationen verewigt haben soll, von der wohltuenden Wirkung der Höhlenluft bei Atemwegserkrankungen, und vor allem von den geologischen Besonderheiten. Denn die tatsächliche Entstehungsgeschichte der Steinauer Tropfsteinhöhle klingt kaum weniger fantastisch als die Legenden von ihrem angeblichen Bewohner: Wo sich heute ein Hügel auf-türmt, war vor vielen Millionen Jahren ein 300 Meter tiefes Meer. Die Höhle besteht aus Muschelkalk – dem ehemaligen Meeresboden. Dieser wurde durch vulkanische Aktivitäten im nahen Vogelsberg angehoben und zusammengepresst. Kohlensäurehaltiges Wasser, das den Kalk auflöste, war wiederum verantwortlich für die Entstehung von Hohlräumen und Tropfsteinen.

Öffnungszeiten:

20. April bis 30. Juni:
Freitag: 13 bis 17 Uhr
Samstag: 13 bis 18 Uhr
Sonn- und Feiertage: 10 bis 18 Uhr
1. Juli bis 30. September:
Montag bis Freitag: 13 bis 17 Uhr
Samstag: 13 bis 18 Uhr
Sonn- und Feiertage: 10 bis 18 Uhr

Eintrittspreise:

Erwachsene: 3,50 Euro
Kinder ab fünf Jahren: 2,50 Euro
Kinder unter fünf Jahren: frei
Ehrenamtskarteninhaber: frei

Anmeldung für Sonderführungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten beim Verkehrsbüro: Telefon: 06663-9631-0, E-Mail: verkehrsbuero@steinau.de.

Während der Saison finden außerdem freitags ab 17.30 Uhr Sinnesführungen nur mit Taschenlampen statt. Eintrittspreis pro Besucher: 4 Euro, weitere Infos beim Verkehrsbüro.

Isabella Malecki

Fotos: Verkehrsbüro Steinau/Isabella Malecki

IHRE SELBOLDER APOTHEKEN



Steinweg 11
63505 Langenselbold
Tel.: 061 84 - 3333
Fax: 061 84 - 1737
info@ronneburg-apotheke.de



Friedrichstraße 21
63505 Langenselbold
Tel.: 061 84 - 61665
Fax: 061 84 - 61226
info@gründau-apotheke.de



Ringstraße 33
63505 Langenselbold
Tel.: 061 84 - 903405
Fax: 061 84 - 903406
info@apothekeamring-langenselbold.de

LBH-Steuerberatungsgesellschaft: Spezialisiert auf Land- und Forstwirtschaft

DER ETWAS ANDERE „GRÜNE BERUF“

Die überregional tätige LBH-Steuerberatungsgesellschaft betreut in ihrer Wächtersbacher Niederlassung überwiegend mittelständische Unternehmen und erarbeitet passgenaue Lösungen für jeden Mandanten. Mit Niederlassungsleiter Mario Beck haben wir über die vielfältigen Aufgaben eines Steuerberaters und die Herausforderungen der Digitalisierung gesprochen.

Herr Beck, Sie leiten die Niederlassung der LBH-Steuerberatungsgesellschaft in Wächtersbach. Welche Dienstleistungen bieten Sie an und wer zählt zu Ihren Kunden?

MARIO BECK: Wir betreuen kleine bis mittelständische Unternehmen verschiedenster Branchen im Main-Kinzig-Kreis, wobei ein hoher Spezialisierungsgrad auf land- und forstwirtschaftlichen Unternehmen liegt. Wir bieten steuerliche Beratung und Betreuung unter anderem bei der Wahl der Rechtsform, bei der Gründung von Kapital- und Personengesellschaften, von Mitunternehmerschaften, von Vereinen und Verbänden oder bei privaten Immobilien-Investitionen und Vermögensübertragungen an. Auch die Gestaltung bei Überschreitung der Gewerblichkeitsgrenzen, die steuerliche Prüfung von Verträgen, Existenzgründungsberatung, Begleitung bei Betriebsprüfungen, Einsprüche und andere Rechtsbehelfe, die steuerliche Betreuung im Erbfall und vieles mehr gehören zu unserem Aufgabengebiet.

Was zeichnet Ihren Service aus? Was schätzen die vielen zufriedenen Kunden besonders?

MARIO BECK: Aufgrund unserer Größe und Lage können wir Mandanten eine umfangreiche und individuelle Hilfestellung für ihr Unternehmen geben. Unsere kompetenten und bestens geschulten Fachmitarbeiter sind bereits heute sehr gut auf die weiter fortschreitende Digitalisierung vorbereitet. Denn die Entwicklung der digitalen Transformation wird vor allem im

Bereich der administrativen Aufgaben zu erheblichen Veränderungen führen.

Des Weiteren punktet unsere Kanzlei mit ihrer Lage im ‚Grünen Zentrum‘ des Main-Kinzig-Kreises. Hier sitzt neben dem Beratungsangebot des Kreisbauernverbandes mit der landwirtschaftlichen Sozialversicherung und der L&F Rechtsanwalts-gesellschaft auch die Beratungsstelle des Landes Hessen ‚LLH Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen‘. Durch diesen engen Verbund bekommen gerade die Land- und Forstwirte ein optimales Serviceangebot an Ort und Stelle.



Welche Voraussetzungen sollte jemand mitbringen, um in Ihr Team zu passen?

MARIO BECK: Neben dem Fachwissen des Steuerfachangestellten, Steuerfachwirts oder Steuerberaters, sollte auf Grund des starken Wandels der Steuerberatung durch Digitalisierung, Industrie 4.0 etc. eine Bereitschaft zu lebenslangem Lernen vorhanden sein. Die Lust auf digitale Arbeit ist eine wichtige Grundlage, denn die Bearbeitung von elektronischen Rechnungen (ZUGFeRD-Standard), elektronischen Steuererklärungen, Einsprüchen usw. gehört zu unseren täglichen Aufgaben. Da wir viel mit Mandanten, Banken und Finanzämtern zu tun haben, sind natürlich auch soziale Kompetenzen und Spaß am Umgang mit Menschen unerlässlich. Wir bieten unseren Mitarbeitern eine vielseitige, interessante und herausfordernde Aufgabe mit viel Eigenverantwortung in einem sehr netten kollegialen Umfeld.



Am Sportplatz 6
63607 Wächtersbach
Tel.: 06053 80940
www.lbh-waechtersbach.de



Dipl.-Wirtsch.-Ing.
Mario Beck,
Steuerberater



UNSERE MOTIVATION: IHRE GENESUNG.

Zum Wohle unserer Patienten entwickeln wir unsere Kliniken in Gelnhausen und Schlüchtern beständig weiter. Ob Prävention, Diagnostik, Behandlung oder Nachsorge: Heute und in Zukunft bieten wir den Menschen unserer Region eine moderne Versorgung – hochqualitativ und in Wohnortnähe.

www.mkkliniken.de



Main-Kinzig-Kliniken



DIETER GÖHRICK WARTET DAS UHRWERK DER EVANGELISCHEN KIRCHE IN LANGENSELBOLD

KLEINES MUSEUM IM GLOCKENTURM

Imposanter Anblick:
Die große Glocke bedient dabei den Stundenschlag, die kleine ist für die Viertelstunde verantwortlich und die mittlere der drei im Kirchturm hängenden Glocken ertönt zum Geläut.

Wie oft Dieter Göhrick schon die Stufen des Kirchturms der evangelischen Kirche hinaufgestiegen ist, vermag er nicht mehr zu sagen. Bis vor einigen Jahren erklimmte der Selbolder noch mindestens einmal wöchentlich die engen Treppen. Sein Ziel: das Aufziehen der Turmuhr. 150 Hebelumdrehungen links, 150 rechts und 75 in der Mitte. Die exakte Anzahl hat er bis heute im Kopf. Seit der Restaurierung der Uhr im Jahr 2002 hat ihm diese Aufgabe ein Motor abgenommen. Arbeitslos ist Göhrick deshalb freilich nicht. Außer der Wartung der Uhr ist er für das Kirchturmmuseum verantwortlich, durch das er Besucher immer wieder gerne führt.

Durch das Kirchenschiff des 1728 erbauten Gotteshauses führt der Weg zunächst über die Treppe hinauf zur Empore. Dort, hinter der 32 Register umfassenden Waltershausen-Orgel, weist eine

unscheinbare Türe den Weg aufwärts zur Kirchturmspitze. Dahinter verborgen liegt das kleine Kirchenmuseum, das Göhrick in mühevoller Kleinarbeit im Jahr 2012 eröffnete. „Während der Kirchenrenovierung 2008 hat mir ein Freund aus Rodenbach den Tipp gegeben, alles Interessante aufzuheben“, erzählt er. Das habe sich derart umfangreich und interessant gestaltet, dass Göhrick den Entschluss fasste, mit dem angesammelten Fundus ein Museum zu gestalten.

Die Fundstücke fand der Sammler vor allem auf dem gigantischen Dachboden. Einstige Konfirmationsgewänder kleiden im Museumsraum zwei drapierte Modepuppen, die Wände zieren mit Blumen geschmückte Glückwunschkunden zur Silber- oder Goldhochzeit und über allem prangt das alte Ziffernblatt der Kirchturmuhr. Auch zwei ausrangierte Orgelpfeifen finden sich hier, genauso wie alte Gottes-



Dieter Göhrick muss das Uhrwerk alle vier Wochen neu justieren.

„Die Uhr ist daran schuld, dass ich überhaupt hier bin.“

lobe oder die bis zur Decke reichende Zeittafel, auf der Göhrick wichtige Kirchenereignisse festhält. Die Treppe weiter hinaufsteigend, findet der Besucher eine weitere Tür. Göhrick sucht an seinem Schlüsselbund den passenden Schlüssel, lässt die Tür langsam aufgleiten und präsentiert den riesigen Dachboden des Kirchenschiffs: Gigantische 27 Meter lange Fichtenbalken, die in ihrem Durchmesser 40 Zentimeter dick sind, halten dort oben alles zusammen. „Diese Bäume standen einst im Hochholz hinter dem Segelflugplatz“, weiß Göhrick zu berichten. „Auf diesen Balken basiert die gesamte Kirchenkonstruktion.“ Der Blick nach oben zeigt eine komplizierte und beeindruckende Verästelung weiterer unzähliger Balken.

Dass sich im Kirchturm ein Museum angesiedelt hat, ist letztlich der Turmuhr zu verdanken. „Die Uhr ist daran schuld, dass ich überhaupt hier bin“, erinnert sich der Museumsleiter. 2001 war die Turmuhr dermaßen verdreckt und verölt, dass der Kirchenvorstand, zu dem Göhricks Gattin zählte, beschloss, die alte Uhr zu verschrotten. „Es hat mir leidgetan um solch ein schönes Stück“, sagt Göhrick. Er konnte den Kirchenvorstand nach harter Überzeugungsarbeit umstimmen. Dieser zeigte sich nämlich zunächst wenig angehtan, denn wer sollte die Uhr denn künftig einmal wöchentlich manuell aufziehen, wenn Göhrick altersbedingt ausschied. Göhricks Idee, diese Aufzieharbeit maschinell per Motor erledigen zu lassen, stieß auf offene Ohren, und so zeigten



WeidenHofLaden
Geschmackvoll einkaufen.

Aus eigener Herstellung:
Frische Milch * Joghurt * Quark * Käse

Weidenstraße 5-7 · 63607 Wächtersbach-Neudorf
Tel.: 0 60 53 - 60 19 22 · www.weidenhofladen.de

Öffnungszeiten: Di. u. Sa. 9–13 Uhr · Do. u. Fr. 9 bis 18 Uhr

naturrausch 

*Lieblingsstücke
ländlicher Lebensart*

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag	9:30 Uhr bis 13:00 Uhr 14:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Samstag	9:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Uta Quillmann · Hainstraße 3 · 63526 Erlensee · Tel: 061839297107
info@naturrausch.eu · www.naturrausch.eu



Wahrzeichen der Gründaustadt: Der Glockenturm der evangelischen Kirche auf dem Klosterberg.

sich die Kirchenoberen letztlich doch noch einsichtig und ließen den Tüftler gewähren. Der nahm das komplette Uhrwerk mitsamt der unzähligen Zahnräder nicht nur auseinander, sondern auch mit nach Hause.

„Die Teile lagen wirklich überall bei uns, sehr zum Verdruss meiner Frau.“ Dieser leichte Ärger hatte sich aber spätestens nach einem Jahr verzogen, da nämlich war Göhrick fertig – mit Erfolg. Die Uhr lief buchstäblich wie geschmiert. Zwar nicht mittels Knochenöl und Klauenfett, wie die alte Betriebsanleitung vorschlägt, aber dennoch, sie lief. „Ich habe mich da einfach reingearbeitet“, erklärt Göhrick, der damals ohne jegliche Vorkenntnisse ans Werk gegangen war. Der seit 1893 in der Kirche beheimateten Turmuhr der Bockenemer Firma J. F. Weule verpasste er sogar noch einen Anstrich in ihren Originalfarben Schwarz und Gold. Stahlseile führen vom Uhrwerk hinauf zu den Glocken. Die große Glocke bedient dabei den Stundenschlag, die kleine ist

für die Viertelstunde verantwortlich und die mittlere der drei im Kirchturm hängenden Glocken ertönt zum Geläut. Alle vier Wochen muss Göhrick die Uhr justieren – und sich auch im Frühjahr und Herbst um die Zeitumstellung kümmern. Das sei etwas komplizierter, aber durchaus machbar. Göhrick ist allerdings der Einzige, der dies beherrscht. „Ich würde sehr gerne mein Wissen an jemanden weitergeben“, sagt er – und denkt auch an die Zeit, wenn er sich einmal aus der Turmuhrarbeit zurückziehen möchte. Bislang hat sich niemand gefunden, doch Göhrick ist zuversichtlich und hat zudem nicht vor, das Zepter so schnell komplett aus der Hand zu geben.

Dieter Göhrick bietet Kirchturmführungen für Gruppen, aber auch Einzelpersonen zu den Themen Museum, Dachboden, historische Turmuhr, Glocken sowie Turmhelm an. Terminabsprachen sind unter Telefon 06184/4617 möglich.

Tanja Bruske-Guth

Weber Automobile – Vier Marken unter einem Dach

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA



Vier Automarken unter einem Dach, über 55.000 verkaufte Fahrzeuge und tausende zufriedene Kunden – das ist die beeindruckende Erfolgsbilanz von Auto Weber. Seit seiner Gründung 1975 ist das familiengeführte Autohaus ein kompetenter Ansprechpartner rund ums Fahrzeug und steht für Kundennähe, Verlässlichkeit und Service-Orientierung.

Auto Weber ist Vertragshändler für die Marken Renault, Dacia, Honda und Kia. Ob Kleinstwagen, SUV, Großraum-Limousine oder LKW, für jeden Kunden ist garantiert das Passende dabei. „Wir sind bekannt für unser vielfältiges, attraktives Fahrzeug-Angebot, das es so in Hanau kein zweites Mal gibt“, sagt Geschäftsführerin Gudrun Weber. „Unsere Ausstellung kann man durchaus als ‚Kleine Automeile‘ bezeichnen.“ Zusätzlich zum Verkauf wird ein Komplett-Service für die vier Fabrikate angeboten, darunter Unfall- und Pannenservice, Reparatur, Check-up und Teile-Service, HU/TÜV im Haus, Glasreparaturen und Karosseriearbeiten.

Freundlichkeit, Kompetenz und Kundennähe

Als wichtigsten Erfolgsfaktor neben der großen Auswahl sehen Inhaber Egon Weber und Geschäftsführerin Gudrun Weber das Engagement des gesamten Teams: „Unsere Mitarbeiter sind alle hochqualifiziert und haben viel Spaß an ihrem Job. Mit ihrer Erfahrung tragen sie entscheidend zum langjährigen Erfolg unseres Familienunternehmens bei.“ Eine freundliche, persönliche Atmosphäre und ein ausgeprägter Service-Gedanke sind bei Auto Weber selbstverständlich – schließ-

lich sollen alle Kunden sich hier wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Das Autohaus wurde 1975 von Egon Weber gegründet, der nach seiner jahrelangen Tätigkeit im Fahrzeug-Vertrieb auf die weiter steigende Attraktivität des Individualverkehrs setzte. Mit der Marke Renault wurde ein starker und bekannter Partner gewonnen. 1982 zog das Unternehmen von der Breslauer Straße in das neu entstandene Industriegebiet an der Martin-Luther-King-Straße, wo es bis heute beheimatet ist. 2004 wurde das Angebot um die Marke Honda erweitert, 2008 kam Dacia hinzu und 2016 Kia. Zugleich wurde das Autohaus auch räumlich mehrfach vergrößert und verfügt nach einem Umbau in 2017 über 2.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche.

Mit einer verantwortungsbewussten Geschäftspolitik möchte die Unternehmensleitung, Gudrun und Axel Weber sowie Nils und Tanja Weber und Jürgen Hensel, die Basis für ein zukunftsorientiertes Autohaus legen und die mobilen Herausforderungen der nächsten Jahre erfolgreich bewältigen. „Wir blicken positiv nach vorne, denn das Unternehmen wird auch weiterhin in den Händen der Familie bleiben“, freut sich Gudrun Weber. „Fünf Familienmitglieder aus zwei Generationen arbeiten bei uns zusammen, und die dritte steht bereits in den Startlöchern.“



Familie Weber



Martin-Luther-King-Str. 10
63452 Hanau
Telefon: 06181/98090
www.weberautomobile.de



Bad Orb
Eigenbetrieb
Kommunale Dienste
Bad Orb



Öffnungszeiten:
Ab Eröffnung bis 31. August:
Mo.–Fr.: 10 bis 20 Uhr
Sa., So., Feiertag: 9 bis 20 Uhr
Letzter Einlass: 19.30 Uhr

Ab 1. September bis Saisonende:
Mo.–Fr.: 10 bis 19 Uhr
Sa., So., Feiertag: 10 bis 19 Uhr
Letzter Einlass: 18.30 Uhr

Frühschwimmen:
dienstags und donnerstags
6.30 bis 9 Uhr
(nur im Naturbecken)

Naturerlebnisbad Bad Orb
Am Orbgrund
Telefon: 06052-801854
www.kd-bad-orb.de




Naturerlebnisbad Bad Orb

Prickelnd und kristallklar wie ein Bergsee



Toni Habermann (links) und Michael Betz aus dem Vorstand des Verkehrsvereins Horbach am Armbecken.



Wir sehen die Kneippanlage als Ort für die Allgemeinheit und freuen uns, dass so viele Besucher von nah und fern hierher kommen.

Die Kneippanlage im Näßlichgrund

DAS KLEINOD VON HORBACH

Sie ist für viele die schönste Kneippanlage im ganzen Main-Kinzig-Kreis: Tausende Besucher kommen jedes Jahr in die liebevoll gepflegte Anlage im Horbacher Näßlichgrund, um hier Erholung zu suchen oder aktiv etwas für ihre Gesundheit zu tun. Angelegt wurde das beliebte Ausflugsziel vor 30 Jahren vom Verkehrsverein Horbach, der mit viel Herzblut für den Betrieb und Erhalt der Einrichtung sorgt. Die Kneippanlage verfügt über ein Wassertretbecken und ein Armbecken, die beide von einem Tiefbrunnen gespeist werden. Der sorgt für die außergewöhnlich gute Wasserqualität, wie Michael Betz aus dem Vorstand des Verkehrsvereins weiß: „Der Standort wurde nicht nur wegen seiner idyllischen Lage ausgesucht, sondern auch, weil es hier früher ein Wasserwerk gab. Während viele Kneippanlagen mit Wasser aus Bächen versorgt werden, können wir auf einen richtigen Brunnen zurückgreifen.“ Sauberes und ideal temperiertes Wasser garantiert eine Pumpe mit Zeitschaltuhr, die mehrmals am Tag betätigt wird.

Herausragende Wasserqualität

Neben der reizvollen Landschaft und der einwandfreien Wasserqualität ist es aber vor allem der Einsatz des Verkehrsvereins, der die Anlage zu etwas ganz Besonderem macht. Mitglieder wie

der ehemalige Vorsitzende Bernd Geist verbringen hier unzählige ehrenamtliche Arbeitsstunden, damit Besucher sich jederzeit wohlfühlen und den gewohnten Komfort genießen können. Vieles muss erledigt werden, um den guten Zustand zu erhalten, manches davon täglich: Rasen mähen, Becken reinigen, aufräumen, Pflanzenpflege ... Auch die freundliche Bewirtung der Gäste an Sonn- und Feiertagen gehört dazu. Denn im Sommer gibt es in der kleinen Hütte auf dem Kneippgelände kalte Getränke, Kaffee und Kuchen sowie wechselnde warme Gerichte wie Würstchen, Eisbein in Aspik oder den bekannten „Horwischer Käs“ mit Äbbelwoi“. Die Einnahmen kommen dem Erhalt der Anlage und anderen Dorfverschönerungsprojekten wie Wanderwegen und Weihnachtsbeleuchtung zugute.

„Wir sehen die Kneippanlage als Ort für die Allgemeinheit und freuen uns, dass so viele Besucher von nah und fern hierher kommen“, erklärt Vorstandsmitglied Toni Habermann. „Wir haben hier auch schon Musikveranstaltungen organisiert und bieten das Gelände gerne anderen Vereinen zur Nutzung an.“ Anfang Mai wird die Kneippseason feierlich eröffnet, bis Oktober kann die Anlage von da an rund um die Uhr genutzt werden. Die Hütte mit ehrenamtlicher Bewirtung

durch den Verein ist bis Ende August an Sonn- und Feiertagen geöffnet.

Durch seine Lage bietet das schöne Gelände sich auch als Start- und Zielpunkt für Wanderungen an, zum Beispiel zur Horbacher Grotte oder zum Rosenkranz-

pfädchen. Der Premiumwanderweg Spessartbogen führt ebenfalls durch den Horbacher Wald – von hier aus lohnt sich ein kleiner Abstecher zur Kneippanlage.

Isabella Malecki
Fotos: GNZ-Archiv/Isabella Malecki

Verkehrsverein Horbach

Gründung 1952 mit dem Ziel, Infrastruktur für Urlauber zu schaffen. Heute rund 150 Mitglieder.

Schwerpunkte:

- Dorfverschönerung
- Schaffung von Angeboten zur Naherholung
- Ausrichtung von Festen und Veranstaltungen
- Wiederverleihung des Prädikats „Staatlich anerkannter Erholungsort“

Weitere Infos:

www.freiericht-horbach.de

KRAH+ENDERS IN SCHLÜCHTERN MIT NEUER UND FRISCHER ATMOSPHÄRE



Es ist vollbracht: Nach 3-monatiger Umbauphase erstrahlt nun der Innenbereich unseres Autohauses in Schlüchtern in neuem Glanz.

Die Ausstellungshalle, der Bereich für die Kundenberatung im Service- und Teilebereich, die Verkäuferbüros und der Kundewartebereich wurden rundum erneuert. Dabei wird jetzt auch der neueste Stand der BMW Herstellervorgaben erfüllt. Die hellen Fliesen kreieren zusammen mit der schall schluckenden Decke, den dunklen Holzelementen und einem modernem Möbeldesign

eine angenehme Atmosphäre im Haus. Dass man sich dort nun noch lieber aufhält, könnte aber auch an der neue Isetta Bar liegen, die für die Kunden jederzeit frisch gebrühte Kaffeespezialitäten, gekühlte Getränke und frisches Obst bereit hält. Frisch gestärkt geraten Sie dann bei der multimedialen Beratung ins Staunen, denn auch hier hat die Zukunft begonnen: Beim BMW-Kauf wurde technisch

ordentlich aufgerüstet. Per Tablet oder am LED-Bildschirm wird das Wunschfahrzeug mittels Bildern und Videos realitätsgetreu dargestellt und von den Verkaufsberatern erklärt. Das Autohaus in Schlüchtern wurde 1993 als zweite Filiale von Krah+Enders neu gebaut und eröffnet. Hier arbeitet heute ein Team von 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.



Filialleiter / Verkaufsleiter
Neue / Gebrauchte Automobile
Carsten Ihrig
Tel. 06661 9601- 12



Verkaufsberater
Neue Automobile
Michael Callipari
Tel. 06661 9601- 19



Verkaufsberater
Gebrauchte Automobile
Peter Maienschein
Tel. 06661 9601- 13

KRAH+ENDERS www.krah-enders.de

Autohaus Fulda Krah & Enders GmbH
Elmer Aue
36381 Schlüchtern
Tel. 06661 9601-0



Sängerin Melanie Roth

EIN LEBEN VOLLER MUSIK

Für Sängerin Melanie Roth hat sich das einstige Hobby zum Beruf entwickelt. Seit Kindertagen ist sie den musikalischen Tönen verfallen. Ihre Vita zeichnet sich durch ein breites Repertoire unterschiedlicher Genres aus. Doch eines ist gleich geblieben: „Musik ist mein Leben.“

„Die Musik hat schon ganz früh mein Leben bestimmt“, erzählt Melanie Roth von den Anfängen in ihrem Zuhause in Hain-Gründau. Die Veranlagung hat sie von ihrem Vater geerbt, der mit seinem Keyboard in der Tanzband „Golden Boys“ mitwirkte. Bereits damals lernte Roth durch die Proben ihres Vaters und gelegentliche Teilnahme an den „Soundchecks“ der Gruppe die Welt der Musik kennen. „Schon früh habe ich die Szene hautnah erlebt“, erinnert sich Roth. Daher habe sie schon im Alter von zwei Jahren im Radio singen wollen: „Zumindest erzählt das Mama immer.“

Ihren ersten Auftritt hatte Melanie Roth mit 13 Jahren bei einem Seniorennachmittag. Auch hier hatte der Vater die Kontakte geknüpft. Auch ihren langjährigen musikalischen Partner Marcus Kröll hatte sie durch die Kontakte des Vaters kennengelernt. Krölls Vater war ebenfalls Musiker und spielte bei den „Golden Boys“ Schlagzeug. Darüber hinaus waren die El-

tern die Paten des jeweils anderen. „Die Papas hatten eine Band, da wollten wir auch eine.“ Daher schlossen sich die beiden Gleichaltrigen zu den „Silber Boys“ zusammen. Marcus spielte Keyboard, Melanie sang – wie könnte es auch anders sein. Bei jedem Familientreffen waren die Jugendlichen am Musizieren. Mit 16 kam für Melanie Roth dann die erste größere Möglichkeit, sich einen Namen mit ihrer Stimme zu machen. Die Band „F.I.L.“ kam auf sie zu. Auch hier kam der Anruf von ihrem bisherigen Partner Kröll: „Ich bin jetzt in einer Band und wir bräuchten noch eine Background-Sängerin“, habe er sie gebeten. Zwei Jahre lang sang Roth Deutschrock in der Formation. Erneut meldete sich Marcus Kröll, um ihr eine weitere Chance in der Musikszene anzubieten. Dabei kam alles etwas schneller als geplant. Die damalige Sängerin von „Monte Carlo“ war kurzfristig krank geworden. An einem Donnerstag erhielt Roth den Anruf, doch bitte einzuspringen. Bis zu dem ersten Auftritt waren es jedoch nur noch zwei Tage. Die ursprüngliche Sängerin war dann auch länger erkrankt, und Melanie Roth wurde von einer Aushilfskraft zur Frontfrau: „Ab dann ging es los, und wir hatten an jedem Wochenende Auftritte.“ Fast zehn Jahre lang war sie Bestandteil der Gruppe. Bis schließlich der entscheidende Moment kam – auf einem Polterabend.

Die Musik hat schon ganz früh mein Leben bestimmt.

Als Heike Herrlich und Achim Bock heirateten, entstand die Gruppe „Herrliche Bockband“. Denn an diesem Abend waren auch viele Musiker mit dabei. „Kommt, wir machen uns einen schönen Abend“, soll der Impuls gewesen sein, der schließlich zu der spontanen Bandgründung geführt hatte. Im Laufe der Zeit habe sich ein harter Kern herausgebildet, der aus professionellen und semiprofessionellen Musikern bestand. An dem besagten Polterabend war auch zufällig ein Veranstalter anwesend, der auf die spontan entstandene Gruppe zuing. Ob sie sich nicht auch öffentliche Auftritte vorstellen könnten, fragte er. Daraus resultierte ein zweiter Auftritt im Bürgerhaus in Biebergemünd. Der Zuspruch war so groß, dass das Konzert direkt ausverkauft war – der Startschuss für viele weitere Auftritte der Bockband war gegeben.

In der Zeit der Bockband sind auch die ersten CDs produziert worden. „Wir haben uns selbst ‚Bed room-Productions‘ genannt, da wir die Aufnahmen im Schlafzimmer produziert hatten“, erinnert sich Roth. Doch beschränkte sich das musikalische Engagement nicht nur auf ein Genre. In derselben Zeit entstanden die Formationen „Area 51“, „D.O.G.“, „Liquid Child“ und „Go Classic“. Trance- und Dancefloor-Hits kamen dazu. Zum Videodreh ging es auf eine Yacht bei Ibiza. In Großbritannien schoss Roth mit „Liquid Child“ und dem Song „Diving Faces“ sogar in die Top 10 der Charts. Aus dem Charthit wurden daraufhin noch verschiedene Remixes produziert und das Lied sogar als Filmmusik verwendet. Als wäre das nicht genug, kamen noch diverse Gastauftritte bei befreundeten Bands und Genres hinzu. Während die „Crazy Cultplays“ die Klassiker der Rocky Horror Picture Show darboten, galt es bei „Talking Sax“, Dinner- und Jazz-Musik zu präsentieren. Mit der Mädels-Band „M.I.S.S.“ oder gemeinsam mit Peter Collins gab es außerdem weitere Höhepunkte im Leben von Melanie Roth.

„Die Musik ist immer mehr geworden“, erinnert sie sich. Als dann 2004 die Geburt ihrer Tochter Zoe anstand, musste sich Roth entscheiden. Sie war damals sehr dankbar, dass ihre Kolleginnen und ihre Chefin in der Praxis, in der sie zu der Zeit arbeitete, sie unterstützten. „Ich musste mich entscheiden, ob ich runterfahre oder als Profi durchstarte.“ Sie entschied sich für die Musik. Im September kam Zoe

zur Welt – im Januar stand Melanie Roth bereits wieder auf der Bühne. Zoe tritt dabei heute schon in die Fußstapfen der Mama: Klavier und natürlich Gesang sind ihre Vorlieben.

2015 stand ein weiterer Karrieresprung an: „Wir kannten uns schon lange und dann fragte er mich, ob ich nicht bei ihm mitmachen möchte.“ Gemeint ist Andy Ost, mit dem sie seitdem auftritt. Ost und Roth kannten sich seit den Tagen der Bockband. Als Ost Anfang 2015 sein Album produzierte, fragte er bei Roth an, ob sie ihm eine professionelle Einschätzung geben könnte. So ist zusammengewachsen, was zusammengehört. Im darauffolgenden Herbst stand sie bereits mit der eingespielten Truppe um Ost auf der Bühne. In den darauffolgenden Monaten kamen viele gemeinsame Auftritte zusammen. Der wohl emotionalste Auftritt war das „Konzert des Lebens“ in der Frankfurter Festhalle im Oktober 2016.

Vergangenes Jahr wurde im Kultursaal des Druck- und Pressehauses Naumann das aktuelle Album vor einem begeisterten Publikum unplugged präsentiert. „Es ist super schön, auch mit eigenen Liedern aufzutreten“, beschreibt Roth ihre derzeitige Karriere. Die Liebe zur Musik verbinde die „sehr coole Truppe“ um Andy Ost. Dafür wurden sie im Dezember 2016 mit dem Deutschen Rock-Pop-Preis ausgezeichnet, der für bundesweite Bekanntheit sorgte.

Für Melanie Roth steht fest: Sie will so lange wie möglich Musik machen. Sie habe sich immer treiben lassen und daraus ist viel Positives entstanden: „Musik ist für mich Therapie für die Seele.“

Martin Krauß

Sie will so lange wie möglich Musik machen. Sie habe sich immer treiben lassen und daraus ist viel Positives entstanden.

„Musik ist für mich Therapie für die Seele.“



Erdbeerzeit

Zutaten

Crêpes:

- 1 Ei
- 70 g Milch
- 30 g Mehl
- 2 EL geschmolzene Butter
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL gehobelte Mandeln, gebräunt

Muffins:

- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Apfelscherry od. Kirschwasser
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 180 g flüssige Butter
- 350 g Erdbeeren

Crêpes

Alle Zutaten im „all-in“-Verfahren zu einem glatten Teig verarbeiten. In gut geölter, kratzerfreier Pfanne dünne Pfannkuchen backen, wenden, anrichten und mit Erdbeeren, Eis oder Nuss-Nugat-Creme füllen.



Obstmuffins im Glas

Zucker mit Eiern und Apfelscherry oder Kirschwasser schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben, dann flüssige Butter einrühren. Nebenbei Obstfruchtfleisch wie Apfel, Erdbeeren oder Heidelbeeren vorbereiten, evtl. würfeln und leicht zuckern. Schraubgläser mit Deckel bereitstellen. Die Gläser mit einem Küchentrepp und Öl ausfetten. Teig und Obst abwechselnd in die Gläser schichten (Die Gläser sollten nur zu zwei Drittel gefüllt sein).



Bei 175° etwa 35-40 Minuten backen. Noch warm mit Deckeln verschließen. Der Kuchen im Glas hält problemlos einige Wochen.

Mit Apfelweinsorbet oder Vanilleeis servieren.

Rezept wurde von Reiner Erdt, Koch im Restaurant „Zur Krone“, zur Verfügung gestellt.



»Hmmm ...

... schmeckt einfach subber legger!«

Hofgut Marjoß

Bio-Produkte vom Hofgut Marjoß – Der reine Genuss.

Wir garantieren Ihnen Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft gemäß EG-Öko-Verordnung, was durch unabhängige Sachverständige regelmäßig geprüft wird.

Das Unternehmen ist mit der Nummer D-HE-006-11124-ABD im Kontrollverfahren gemeldet.

Träger: **BWMK**

Buchhandlung **Büchermeer**

Wir sind gerne für Sie da:
Mo. bis Fr. 9.00 bis 13.00 Uhr und 14.30 bis 18.30 Uhr
Sa 9.00 bis 14.00 Uhr

Und selbstverständlich 24 Stunden unter:
www.buecher-meer.de

Bärbel Tárai
Steinweg 9 · 63505 Langenselbold
Tel. (06184) 9945275 · Fax (06184) 9945276
info@buecher-meer.de · www.buecher-meer.de

„Die Jugend wie das Alter trinkt Qualität von Walther!“

www.walther-kelterei.de

UMZÜGE KULTAU
professionell, zuverlässig, sicher – seit 1886

- ☐ Möbeltransporte
- ☐ Lagerung
- ☐ Montagearbeiten
- ☐ Schreinereiservice

AMÖ

Umzüge Kultau GmbH · Frankfurter Str. 33 · Gelnhäusen
Tel. (06051) 92763 · www.kultau.de · info@kultau.de

Spargelpfanne

Zutaten

1	Schalotte	mit Kartoffeln:
4 EL	Öl	1 kg Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
1 kg	geschälter Spargel	Rosmarinstengel, Paprikapulver, Öl
200 g	Walnüsse	
500 g	Kirschtomaten	mit Nudeln und Pesto:
	Pfeffer, Salz, Zucker	Basilikum, Olivenöl, Knoblauch,
	Frühlingszwiebeln	Pinienkerne, Parmesan, Nudeln

Zubereitung

Schalotte, fein gewürfelt, in einem großen Bräter mit Öl andünsten. 1 kg geschälten Spargel in Stücke von 5 cm schneiden, zugeben und leicht hellbraun mitbraten, unter ständigem Wenden. Nach 5 min 200 g Walnüsse (oder Sonnenblumenkerne, Pinienkerne) zugeben und leicht mitrösten. Zuletzt 500 g Kirschtomaten zugeben und leicht erwärmen lassen. Würzen mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker. Nach dem Anrichten mit geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.



Dazu passen Rosmarinkartoffeln – 1 kg frische Kartoffeln mit Schale längs vierteln, mit Pfeffer, Salz, einigen Rosmarinstengeln und Paprikapulver vermischen und auf einem geölten Backblech 25 min bei 160° backen – oder Nudeln mit selbstgemachtem Pesto. Dazu ganz einfach Basilikum, ordentlich Olivenöl, Knoblauch, leicht angeröstete Pinienkerne und etwas Parmesan im Küchenmixer zu einem sämigen Pesto zerkleinern.



Rezept wurde von Reiner Erdt, Koch im Restaurant „Zur Krone“, zur Verfügung gestellt.



» Lass es dir schmege! «

Feuerlöscher-/Rauchwarnmelderprüfdienst & sonstige Brandschutzeinrichtungen

Instandsetzung aller Gewerke, gewerblich und privat

Friedrich-Ebert-Straße 13
63526 Erlensee

T: 06183/9293170

F: 06183/9293172

M: 01 70/9090271

info@brandschutz-mkk.de
www.brandschutz-mkk.de



Unser Sortiment:

- Bio-Lebensmittel
- Frische Lebensmittel
- Lebensmittel bei Allergien und Unverträglichkeiten
- Nahrungsergänzungsmittel und Naturarznei
- Naturkosmetik u. v. m.

Schauen Sie vorbei – wir freuen uns auf Sie!



Unser Service:

- Ganzheitliche Gesundheitsberatung
- Ernährungs- und Diätberatung

Reformhaus Rink

Steinweg 58 · 63505 Langenselbold · Tel.: 06184 / 934222
Dienstag bis Freitag 9.00 – 18.30 Uhr · Samstag 8.30 – 13.00 Uhr

IMPRESSUM

Sonderpublikation der Druck- und Pressehaus Naumann GmbH & Co. KG

Verleger:	Oliver Naumann, Ehrhard Naumann
Geschäftsführer:	Oliver Naumann, Jochen Grossmann
Verlagsleiter:	Joachim Sinsel
Chefredakteur:	Thomas Welz
Projekt- und Verkaufsleitung:	Johanna Röder
Verkauf:	Marco Puggioni, Ulrike Lehr-Acker
Vertriebsleiter:	Ronald Schmidt
Redaktion:	Isabella Malecki, Ricarda Müller
Satz und Gestaltung:	Irina Zeller

Verlag und Herstellung: Druck- und Pressehaus Naumann GmbH & Co. KG
Gutenbergstraße 1 · 63571 Gelnhausen
Telefon (06051) 833-241 · Telefax (06051) 833-255

Zugleich auch ladungsfähige Anschrift für alle im Impressum genannten Verantwortlichen. Copyright und Autorenschutz sowie Idee und Konzept liegen bei der Druck- und Pressehaus Naumann GmbH & Co. KG. Für Druckfehler und den Inhalt der Anzeigen übernehmen wir keine Haftung. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

MÖCHTEN SIE IN UNSERER NÄCHSTEN AUSGABE DABEI SEIN?

Gerne informieren wir Sie dazu!



Ulrike Lehr-Acker
06051/833-261



Marco Puggioni
06051/833-362



» Bis zur nächsten Ausgabe.
Ich freu mich schon auf Euch! «

Dehaam
IM MAIN-KINZIG-KREIS

