



Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 8 / Jahrgang 5
erscheint halbjährlich
Juni 2013

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger !

Der Blick in die Vergangenheit soll nicht nur Erinnerungen wachrufen, die das Vergangene in einem verklärenden Licht erscheinen lassen. Wenn wir in der Main-Perle Themen aus der Vergangenheit wieder hervorrufen, sollen auch die Fortschritte deutlich werden, die das Leben der Gegenwart auszeichnen. Ein Beispiel hierfür ist der Bericht über das Wäsche waschen, den Hartmut Blaum nach einem Gespräch mit Erwin Heisack aufzeichnete. Die Mühsal früherer Tage bei der Erledigung dieser Arbeit erscheint uns angesichts der heutigen technischen Standards wie Lichtjahre entfernt.

Die Entwicklung von Wohnbaugebieten ist für eine Stadt eine ihrer bedeutsamsten Aufgaben und sogar ausdrücklich im Grundgesetz erwähnt. Wohnbaugebiete verändern das Gesicht einer Stadt und prägen durch die zugezogenen Neubürger die Stadt nachhaltig. Was in diesem Jahrzehnt das Baugebiet Länger Weg II und III ist, das war in den 1930ern und den ersten Nachkriegsjahrzehnten „Die Siedlung“ mit ihren charakteristischen Siedlungshäusern. Auf unserer Doppelseite stellen wir Ihnen die Anfangsjahre dieses Gebietes vor.

Anhand des vielfachen Zuspruchs, den der Auftakt der Reihe „Frauen-Leben sichtbar machen“ gefunden hat, bin ich mir sicher, dass auch der Artikel „Ein kleines Stück Himmel“ wieder seine Leserinnen und Leser finden wird. Dass das „Kleeblatt“ den Sitz seiner Geschäftsstelle verlegt hat, finden Sie zwar nur als kleine Notiz, es ist mir aber ein besonderes Anliegen, auf diese Veränderung des so verdienstvollen Vereins aufmerksam zu machen.

Es grüßt Sie
sehr herzlich
Ihr Manfred Ockel



Manfred Ockel
Bürgermeister



Wäschereien im 19. Jhd.
bis heute Seite 2



Ein kleines Stück
Himmel Seite 8



Arme Ritter und Rezepte
zum Grillen Seite 10



....die Siedlung
Anno dazumal Seite 6

W. Busch - Hund und Katz.....	Seite 5
Das Kleeblatt ist umgezogen.....	Seite 12
Reisegruppe Luft.....	Seite 5
Tiefgekühltes Essen.....	Seite 12
Hausnotruf.....	Seite 12
Mahlzeitendienste.....	Seite 12

....und schauet den fleißigen Waschfrauen zu....

„Zeigt her eure Füße, zeigt her Eure Schuh, und schauet den fleißigen Waschfrauen zu. Sie waschen, sie waschen, sie waschen den ganzen Tag. Sie wringen, hängen und bügeln und schwätzen den ganzen Tag.“ (Abweichend zu einem Kinderlied, Schleswig Holstein um 1860)

Waschen 2013. Einfach kein Problem

Moderne Fasern, Kunststoffe machen einem das Leben leicht, waschtechnisch betrachtet. Fast jeder Haushalt verfügt über eine Waschmaschine, die meisten auch über einen Trockner. 249 Euro im Baumarkt. Mit Abluftschlauch. Die meiste Wäsche kommt bei 30 Grad in die Maschine, und sie wird nach knapp einer Stunde dank moderner Waschmittel (2,49 Euro im Supermarkt) sauber. Nicht nur sauber, sondern porentief rein, das behauptet zumindest die Werbung. Bei 60 Grad werden heute nur noch wenige Dinge gewaschen wie Handtücher oder Bettbezüge. Wegen der Milben oder so. Gekocht werden muss mittlerweile kaum noch etwas, es sei denn der Entspannungstee zwischen Waschgang und Schleudergang und Trockner.

Halten wir fest: Waschen ist 2013 easy geworden, leicht, und die entspannte Miene der beschwingt durchs Haus tänzelnden Hausfrau – oder des Hausmannes – weicht nur dann aus dem Gesicht, wenn der Alpaka- oder der Merino-Wollpullover trotz sorgfältiger Endkontrolle im 60-Grad-Waschgang oder im Schleudergang bei 1600 Umdrehungen gelandet ist. Der Supergau wäre für das sündhaft teure Fummel-Designerteil um 200 Euro der Trockner für die Bettwäsche. Dann bleibt nur noch: Lächeln, Ausrede zurecht legen,



Entspannen beim Tee, Atemübungen, Anmeldung beim Yoga oder der Griff zur großen Puppe der Tochter, die dann ein hübsch anmutendes Pullöverchen übergestreift bekommt. Auch der Mensch des 21. Jahrhunderts ist noch zu pragmatischen Handlungen fähig.

Waschen im 19. Jahrhundert und bis 1950

„Sie waschen, wringen, hängen und bügeln und schwätzen den ganzen Tag“. Das, was das Kinderlied beschreibt, war in früherer Zeit Realität. Waschen war zumeist Frauenarbeit, war echte Knochenarbeit und dauerte in der Regel länger als nur einen Tag. Das Wasser kam aus der Wasserleitung, davor aus dem Main oder dem Brunnen, bevorzugt nahm man weiches Regenwasser. Das Waschmittel bestand zumeist aus

Seifenflocken oder Seifenpulver, und die Leser dieses Artikels haben sicherlich noch den Duft der echten Kernseife in der Nase, der Allzweckwaffe der deutschen Hausfrau früherer Jahrzehnte neben der Kittelschürze (wir berichteten). Auch das hessische Comedy-duo „Badesalz“ empfiehlt Kernseife gegen alle Tücken des Alltags.

Kelsterbach: Statt Flucht hinter die Mauer Waschen fürs Bürgertum

Wir bedanken uns herzlich bei Erwin Heisack aus dem Unterdorf für die vielen Einzelheiten, die er uns Waschen zu berichten weiß. Ein Großteil wurde aus seinen Erzählungen entnommen und verarbeitet. Auch eine Schrift des verstorbenen Franz Treutel „Weschbidd unn Woorzelbärrschd“ aus 1992 bot Information. Zur Stadtwer-

dung 1952, also vor 60 Jahren, zählte Kelsterbach sage und schreibe 40 Textil- und Schneidbetriebe, wenn auch zumeist nur kleine Familienunternehmen. Aber sie ernährten die Familie. Hinzu kamen elf Wäschereien, das waren Johann Kuhn und Phillip Witwe Metternich, Nordendstraße, Franz Leuthner, Stegstraße, Anna Müller (geb. Krumb), Bahnstraße, Margarete Nau, Schulstraße 24, Katharina Neufahrt, Friedhofstraße 19, Maria Schäfer, Ernst-Thälmann-Straße, Mangelstube Anna Schmidt, Ringstraße, Josefa Treutel, Mainstraße, Witwe Karl Treutel IV, Bergstraße Katharina Treutel, Lange Straße und die Wäscherei Durchang, Die Verbindungen Kelsterbachs zu Frankfurt sind stark und fast stärker als in den Süden des Kreises, und im Mittelalter durften die Kelsterbacher Schutz hinter Frankfurter Stadtmauern suchen. Neben der Hasenhaarschneiderei war im 19. und 20. Jahrhundert die Wäscherei für die Bürgerschaft in der Großstadt Frankfurt ein möglicher Erwerb. Das traf nicht nur für Kelsterbach zu, sondern auch für Niederrad, das gerne als die „Wäscherei Frankfurts“ bezeichnet wurde, und wo die „Bleichgärtner“ auf großen freien Wiesenflächen die Wäschestücke zum Trocknen auslegten. In Neu Isenburg gab es im 19. Jahrhundert wohl knapp 100 Wäschereien, ein wichtiger Gewerbebezweig des Ortes. Die „Isenburger Rasenbleiche“ wurde zu einem Gütesiegel. Doch die Arbeitsbedingungen waren hart. 1897 organisierten sich die Wäscherinnen aus den gezählt 76 Betrieben und streikten für bessere und erleichterte Arbeitsbedingungen. Der Arbeitstag war bis zu 16 Stunden lang. Hinzu kamen unbezahlte Überstunden. Der Streik sollte sieben Wochen dauern, er war einer der frühesten von Arbeiterinnen organisierte Arbeitskämpfe im damaligen Deut-



schen Kaiserreich. Gefordert wurden ein zehnstündiger Arbeitstag und zehn bis 15 Pfennig Stundenlohn, bessere Kost und Arbeitsräume.

Der Waschvorgang für Wäsche (und Latwersch)

Erwin Heisack erzählt uns darüber. Er hat als Kind während oder nach dem Krieg die Wäscherei noch hautnah erlebt. Der große runde kupferne Wasch-Kessel fasste 100 Liter Wasser, war eingemauert und wurde von unten mit Holz befeuert, in schweren Nach-Kriegszeiten auch mit Sägemehl. „Eine Plagerei“, sagt dazu Erwin Heisack. Die eingeweichte Wäsche wurde nach dem Vorwaschen gekocht, danach in der Waschbütt mit Waschbrett und Wurzelbürste geschrubbt. Zur schonenden Reinigung wurde ein Wäschestampfer eingesetzt. Dann wurden die Wäschestücke ausgewrungen, in klarem Wasser ausgespült, um die Lauge auszuwaschen, hinterher noch einmal klar gespült. Weiße Wäsche wurde hinterher „gebleut“, also gebleicht. Getrocknet wurde auf der Wiese oder auf Wäschepfählen. Dienstags wurde gewaschen, donnerstags dann geplättet und gebügelt. Alle diese Waschvorgänge waren aufwändige Handarbeit, hauptsächlich von Frauen ausgeführt. Wenn jedoch die herbstliche Erntezeit gekommen war, dann wurde der gute

Kessel gereinigt und darin wurde Zweschtnmarmelade gekocht, je nach dialektaler Färbung auch als ‚Latwersch‘ bezeichnet. Auch eine Plackerei, aber eine süße. Der Kupferkessel war vorher peinlich mit Kupfervitriol gereinigt und dann von Rückständen befreit worden. Und damit nichts anbrannte, wurde dauernd gerührt, und das ‚Lekwejelaadersche‘ kam zum Einsatz, ein Holzgestell zum Rühren. Preise, die fürs Waschen gezahlt wurden (nach Franz Treutel): Herrenoberhemd 40/50 jeweils Reichspfennig für ein Teil, Damenbluse 80 bis eine Reichsmark, Bettbezug 25, Bettlaken 20, Kopfkissen 15, Berufskittel 30.

Im Waschmaschinenzeitalter

Doch weiter mit dem Waschen. Das Wasser für das Waschen kam schon früh im 20. Jahrhundert aus der Wasserleitung. Die lag aber nicht so tief im Boden und fror im Winter ab und an zu. Dann musste das Wasser aus frostsicheren Brunnen geholt werden. Im Waschmaschinenzeitalter wurde die Wäsche nach einem nächtlichen Vorweichen zweimal vorgewaschen, erst bei 20, dann bei 40 Grad. Beim dritten Mal wurde dann die Wäsche gründlich kochend gewaschen und hinterher dreimal kalt gespült, ein großer Aufwand. Bei den Neufahrts wurde die Wäsche in Holzzubern von

Hand ausgewaschen, und dann auf einen Bock zum Abtropfen gelegt. Danach kam die Wäsche in die Zentrifuge, die wegen der 1500 Umdrehungen in der Minute gut und passgenau bestückt werden musste. Nach dem Schleudergang musste die verklumpte Wäsche wieder aufgeschüttelt werden. Steinhart war sie geworden. In den Wäschereien standen später im 20. Jahrhundert Dampfkessel fürs heiße Wasser, Waschmaschinen und Zentrifugen in einer Reihe. Für die Büglerinnen boten die Kalt- und die Heißmangel eine große Erleichterung. Bis zu drei Tage konnte so ein Waschgang dauern, vor allem in der Waschkesselzeit. Gestärkt werden musste die Wäsche auch noch. Doch wohin mit dem Waschwasser? Eine Kanalisation gab es nicht. Entweder hat man das Waschwasser in den Garten laufen lassen auf die Wiese oder in einem großen ausgemauerten Loch aufgefangen. In der Nähe des Mains war der Fluss der Abwasserkanal. War das Auffangbecken wie bei den Neufahrts voll, wurde das Wasser auch auf die Straße gekippt. Eine glatte Angelegenheit, und das Wasser musste von den Straßenbelägen weggekehrt werden. Ein Grund für manchen nachbarschaftlichen Zwist.

Das Bügeln der störrischen Wäsche war eine Kunst für sich. So war „Wäscherei und Plätterei“ ab 1933 ein anerkanntes Handwerk. Für vier Hemden brauchte eine sehr gute Büglerin eine ganze Stunde. Ganz schwierig war die Bügelei der Beffchen für die Pfarrrentalare. Hemden bügeln war eine echte Kunst. Doch auch die Vorhänge, die oft Jahrelang in den Fenstern hingen, waren eine Aufgabe. Die mussten wieder gespannt und zusammengelegt werden. Oft war der Stoff verblichen und farblich unansehnlich gewor-

den. Die Bügeleisen aus Guss oder Stahl wurden anfangs mit Koks befeuert, Stearin sorgte für das bessere Gleiten. Nicht selten brannte ein Bügeleisen ein Loch in die Wäsche, eine kleine Katastrophe. In späteren Jahren gab es ein Gasbügeleisen, dem folgten die noch heute bekannten und benutzten Elektrobügeleisen. Kunden der Neufahrts in den



zwanziger und dreißiger Jahren waren unter anderem Frankfurter Juden, gewaschen wurde in einem zwei- oder dreiwöchigen Rhythmus. Die Wäsche musste immer montags angeliefert werden. Die Wäsche kam nach dem Waschen und Bügeln in die „Wä(e)schmahn“, die rund 20 Kilo schweren Wäschekörbe. Die mussten oft in die oberen Stockwerke der Frankfurter Häuser geschleppt werden, und zwar auf dem Kopf. Als Polsterung diente ein Tuch, zu einem Ring gelegt.

In Kelsterbach gab es einige Waschwagen, die für den Transport der Wäsche sorgten. Dazu war gute Planung – heute Logistik – nötig. Der Getränkeshändler Franz Mittmann hat die Frauen mit Wäsche oft nach Frankfurt gefahren, aber auch Herr Kittel aus der Rüsselsheimer Straße, der Bier Knöll hatte einen Wagen, ebenso „Bumbes“ Wohlfahrt oder der Dreirad-Schorch Groh. War Geld für Benzin vorhanden, half auch der ungarische Fahrlehrer Zitzertitz aus dem Langen Kornweg. 1918, nach der französischen Besetzung des Rheinlandes, war

für die Kelsterbacher Wäschereibetriebe in Schwanheim Schluss, für die Zugreisenden am Bahnhof Goldstein, heute „Sportfeld“. Die Franzosen ließen die marokkanischen und dunkelhäutigen Kolonialsoldaten, im Volksmund „Utschebebbes“ genannt, die Grenze bewachen. Pferde durften nicht über die Grenze gebracht werden. Also wurden die Gäule ausgespannt, die Karren mit Muskelkraft bis nach Frankfurt gedrückt, und wieder zurück bis zur Besatzungsgrenze.

Damit die Wäsche auch den richtigen Adressaten erreichte, wurde sie je nach Kunde mit verschieden farbigen Garnfäden gekennzeichnet. Als Lohn erhielten die Wäschereien, so erinnert sich Erwin Heisack, vor allem auch von der jüdischen Kundschaft neben

Geld einen Bohnenkaffee und ein Stück Kuchen, damals etwas Besonderes. Manchmal war auch ein Stück Porzellan dabei, eine Tasse oder ein Teller, was man in Ehren hielt. Die Amerikaner, so erinnert sich Erwin Heisack, zahlten bis zur Währungsreform mit Naturalien und Zigaretten, Lucky Strike, Pall Mall oder Chesterfield. Der Niedergang der Wäschereien hatte einige Gründe: die Frankfurter Juden wurden nach 1933 als treue Kunden verfehmt, der Zweite Weltkrieg mit seinen Zerstörungen tat ein Übriges. Der Schlussstein aber ist die moderne Waschmaschine der Wirtschaftswunderzeit, die jeden Haushalt zum eigenen Waschsalon macht. Übrig blieb die Mietwaschküche Leuthner in der Stegstraße, die Wäscherei Metternich in der Nordendstraße hatte auch nach 1945 bis etwa 1970 noch einen großen Betrieb. (Hartmut Blaum)

oben: Mit Wäschekörben beladen und einem PS vorgespannt fuhr man die frische Ware seinen Kunden direkt vor die Haustür.

Hund & Katz

Miezel, eine schlaue Katze,
Molly, ein begabter Hund,
Wohnhaft an demselben Platze,
Haßten sich aus Herzensgrund.

Schon der Ausdruck ihrer Mienen,
Bei gestäubter Haarfrisur,
Zeigt es deutlich: Zwischen ihnen
Ist von Liebe keine Spur.

Doch wenn Miezel in dem Baume,
Wo sie meistens hin entwich,
Friedlich dasitzt, wie im Traume,
Dann ist Molly außer sich.

Beide lebten in der Scheune,
Die gefüllt mit frischem Heu.
Alle beide hatten Kleine,
Molly zwei und Miezel drei.

Einst zur Jagd ging Miezel wieder
Auf das Feld. Da geht es bumm.
Der Herr Förster schoß sie nieder.
Ihre Lebenszeit ist um.

Oh, wie jämmerlich miauen
Die drei Kinderchen daheim.
Molly eilt, sie zu beschauen,
Und ihr Herz geht aus dem Leim.

Und sie trägt sie kurz entschlossen
Zu der eignen Lagerstatt,
Wo sie nunmehr fünf Genossen
An der Brust zu Gaste hat.

Mensch mit traurigem Gesichte,
Sprich nicht nur von Leid und Streit.
Selbst in Brehms Naturgeschichte
Findet sich Barmherzigkeit.

Die Reisegruppe Luft

dankte ihrer Reiseleitung für
die gute Planung und Betreuung
bei einem Seniorenausflug
mit Blumen und einer Urkunde



oben v.l.n.r:
Jette Ostertag
Hans Zensner
Traudel Zensner
Rula Steinweg

Die Reisegruppe freut sich auf einen gemeinsamen Ausflug



Gartenarbeiten 1936

Kinder in der Treburer Str. 1939



Gartenbegehung
in der Siedlung



Für Bilder
und die
Recherchen
danken wir
recht
herzlich
Karl
Schmiedt



Hausfrauen-
Nachmittag
1965 beim
Siedlerfest

Blick in die Hundert-Morgen-Str. um 19

Flaksoldaten in
der Siedlung 1940



Bäckerei Lock



Lebensmittel Elisabeth Schneid





links: Zeppelin überfliegt
die Siedlung um 1935

rechts:
Siedlerfest um 1950



Die Siedlung

Mit Beginn des Jahres 1934 und vor-
erst bis 1941 entstand unter anderem
entlang der Hundert-Morgen-Straße

die „Siedlung“. In einem ersten Abschnitt
entstanden 92 Siedlungshäuser, von denen
einige wenige auch heute noch im Originalzu-
stand zu sehen sind. Die rund 1.000 Quadrat-
meter großen Grundstücke wurden seitdem mit
einigen Bauten in der zweiten Reihe erweitert.
Die rückwärtigen Grünflächen wurden in frühe-
ren Jahrzehnten zur Selbstversorgung genutzt.
Kleinvieh, Getreide, Kartoffeln, Obst und Ge-
müse wurden gezüchtet und angebaut.

Der Siedlerverein e.V. kümmert sich rührig um
den Bestand und den Zusammenhang in der
Siedlung, das Siedlerhaus in der Rudolf-Breit-
scheid-Straße ist eine Art Mittelpunkt des Stadt-
teils. Vergeben wurden die ersten Wohnun-
gen ab 1936. Als Programm - wie auch der
Reichsautobahnbau in der Weimarer Repub-
lik - war auch der Siedlungsbau zumeist von
der Regierung Heinrich Brüning (1930/31
und 1931/1932, Zentrumspartei) geplant. Auf
der Agenda der demokratischen Regierung
standen damals neben „Siedlungsbau“ auch
„Arbeitsbeschaffung“ und Klärung der Welt-
kriegsreparationen. Die Nationalsozialisten

setzten viele der Dinge einfach auf ihre Agenda, darunter
auch das Reichsheimstättengesetz, die Rechtsgrundla-
ge auch für den Siedlungsbau in Kelsterbach. Nach dem
Reichsheimstättengesetz von 1920 wurden während der
Weimarer Zeit bis 1933 rund 20.000 neue Kleinhäuser er-
baut, zwischen 1933 bis 1936 noch einmal rund 20.000.
Bis zum Ende der Nazizeit waren es dann rund 80.000
Häuser.

Neben der Kelsterbacher Siedlung sind in unserer Regi-
on auch die Treburer Hessenaue 1937 (Erbhofdorf), das
Allmendfeld 1937, zu Gernsheim gehörend, und
Riedrode bei Bürstadt (1935) in einem Atemzug
mit der Siedlungspolitik zu nennen. Das Sied-
lungsgebiet der 100 Morgen gehörte de facto
seit 1934 zu Kelsterbach. Es war ehemaliges
Staatsland, das im Zug des Zeppelinflughafen-
baus getauscht wurde. Eigentlich ein karges
eher sandiges Stück Land, hatten die 1700 in
Kelsterbach ankommenden Glaubensflüchtlinge
aus Frankreich Rechte zur Nutzung auf den 100
Morgen. Karl Schmiedt vom Volksbildungswerk
Kelsterbach hat wieder eine Reihe schöner Fotos
zusammengetragen, die einen Eindruck von der
„ehemaligen“ Siedlung vermitteln. (Hartmut Blaum)



Umzug zum Siedlerfest
15. Juli 1956



Gaststätte „Onkel Willi“ im
Siedlerhaus



Notunterkünfte 1950



Ein kleines Stück Himmel

In der Reihe - FrauenLeben in Kelsterbach - stellen wir Ihnen die Enkelin von Anna Dorothea Volz vor. Diese Lebensgeschichte beschreibt die dritte Generation Frauen aus einer Familie. (Fortsetzung aus Heft Nr. 7)



Anni schrieb ihrer großen Liebe Ludwig fast täglich

(Anni) Anna Katharina Schneider *6. Juli 1923 in Kelsterbach.

Mit 14 Jahren musste Anni 1937 ein landwirtschaftliches Pflichtjahr in der Gärtnerei Dürr in der Schwanheimer Straße ableisten. Die Arbeit machte ihr nichts aus, dennoch konnte sie nicht verstehen, warum sie dieses „Landjahr“ nicht zuhause in der Rüsselsheimer Straße machen durfte. Ihre Mutter Katharina hätte sie, als ältestes Kind von dreien, gut gebrauchen können beim Füttern der Ziegen, Schweine und des Federviehs. Jeder Widerstand aber nutzte nichts, für ein Jahr musste sie nun in einem fremden Haushalt und Betrieb arbeiten.

Während dieses Landjahres verliebte sich Ludwig, der zweitälteste Sohn der Gärtnersfamilie in Anni. Doch der Altersunterschied von 15 Jahren war einfach zu groß.

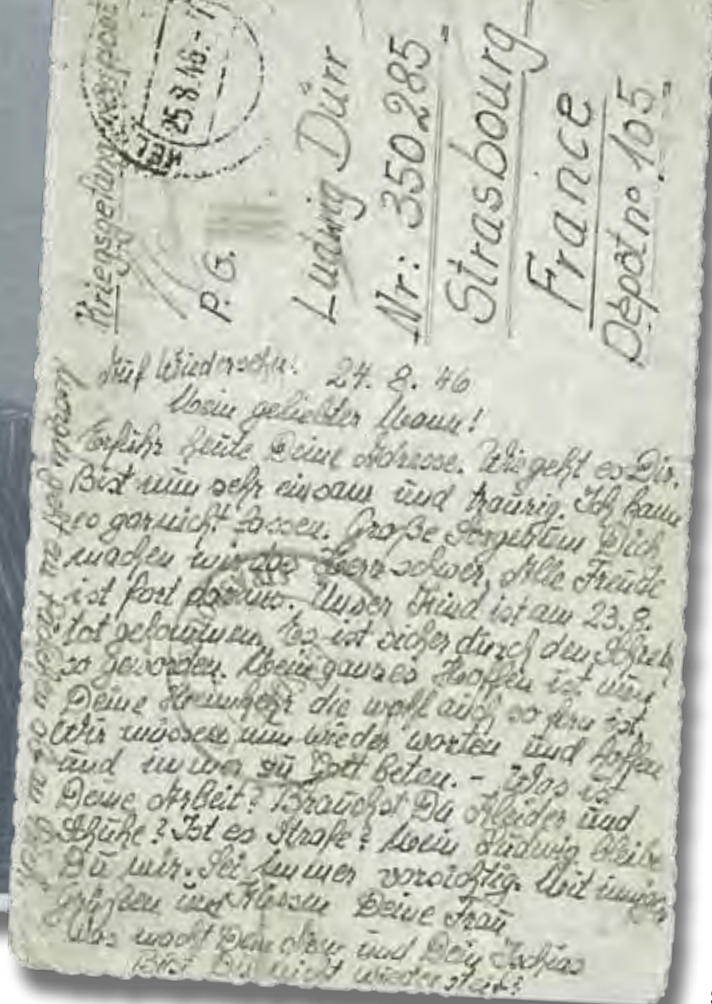
Anni begann eine dreijährige Ausbildung zur kaufmännischen Angestellten in Frankfurt bei der Firma Emda. Als sie diese mit 19 Jahren erfolgreich abschloss, war sie überglücklich, denn nun stand auch ihrer „großen Liebe“ zu Ludwig vermeintlich nichts mehr im Wege.



Im Kriegsjahr 1942 verlobten sie sich, nach einer schier unendlich langen Wartezeit. Ludwigs Mutter war nicht begeistert von dieser Verbindung und machte es den beiden nicht leicht. Ihrer Meinung nach war Anni einfach zu jung. Doch sie ließen sich nicht beirren. Die Liebe zueinander und die Hoffnung auf ihr gemeinsames Leben war stärker als der Wille der Mutter.

Getrennt hat sie dann der Krieg. Ludwig wurde zur Kriegsmarine eingezogen und Anni arbeitete bei der Firma Glanzstoff, erst als Akkordarbeiterin in der Faserherstellung, später dann im Büro. Zu dieser wirren Kriegszeit war sie froh arbeiten zu können, wenngleich auch für geringen Lohn.

Eigentlich war Anni eine mutige junge Frau – aber wenn die Sirenen losheulten, um vor den feindlichen Fliegern zu warnen, war ihre Angst unbeschreiblich groß. Auf dem Weg zum Bunker am Main



rannte sie oft so schnell die Schindkaut hinunter, dass sie dabei ihre Schuhe verlor. Im Bunker angekommen, dachte sie darüber nach, wie es wohl „ihrem Ludwig“ gehen würde, der auf See Richtung Norwegen mit einer Flotte von Kriegsschiffen unterwegs war. Sie schrieben sich fast täglich, doch die Feldpost dauerte. Per Brief versprochen sie sich auch, so bald als möglich zu heiraten.

ten. Da dieser Krieg aber nicht enden wollte, beschlossen sie per Ferntrauung zu heiraten. Gemäß der Personenstandsverordnung der Wehrmacht war das möglich.

Am 19. Februar 1944 gab Ludwig sein „Ja“ zur Ehe mit Anni vor seinem Korvettenkapitän auf hoher See. Anni bejahte drei Wochen später, nach Erhalt der Feldpost, die Frage des Standesbeamten in Kelsterbach, ob sie die Ehe mit dem Gärtner Ludwig Dürr eingehen wolle. Der Standesbeamte erklärte sie alsdann in Abwesenheit des Bräutigams zu rechtmäßig verbundenen Eheleuten.

Kirchlich wurde, wie auf den beiden Fotos oben zu sehen ist, beim nächsten Landurlaub von Ludwig, geheiratet. Zu Fuß gingen sie bei starkem Wind zur Kirche, Annis Schleier flatterte nur so im Wind. Ein Jahr später, als dieser unsägliche Krieg endlich ein Ende hatte, geriet Ludwig auf der Heimfahrt vom Hamburger Hafen in französische Gefangenschaft.

Auf der Rückseite ihres Portraitfotos schrieb Anni.....

Es sollte noch zwei Jahre dauern, bis Ludwig dann endlich Zuhause war. Ende der 40er Jahre eröffneten die beiden ihr eigenes Geschäft mit Blumenladen und Gärtnerei in der Rüsselsheimer Straße 15. Die Blumen wurden zunächst im Wohnzimmer des kleinen Häuschens verkauft, in dem noch immer drei Familien lebten. Annis Schwester erinnert sich, dass sie im Kindbett lag, währenddessen im Nebenzimmer Blumen verkauft wurden. Erst Anfang der 50er Jahre wurde dann der Laden gebaut.

Anni, die kaufmännische Angestellte gelernt hatte, eignete sich nun mit viel Geschick und Interesse alle Fähigkeiten an, die sie als Floristin und Gärtnerin im eigenen Betrieb brauchte. Auch den Führerschein machte sie recht bald, um Blumen auf dem Großmarkt in Frankfurt zu kaufen und diese dann auch ausliefern zu können. Sie entwickelte sich zu einer Geschäftsfrau mit Herz und Verstand. Beruf und Familie ließen sich auch dank der Hilfe ihrer Mutter



Anni Dürr vor ihrem ersten eigenen grünen VW-Käfer

Katharina und der Nähe des Wohnhauses zum Geschäft gut vereinbaren. Ein Zuckerschlecken waren diese Jahre der Familien- und Geschäftsgründung trotz allem sicher nicht. Doch für Anni und Ludwig waren ihre Kinder – Fritz, Anne, Traudel – der Blumenladen und die Gärtnerei ihr ganz persönliches Stück Himmel, trotz aller Mühen und Entbehrungen. Es war ihr Lebenswerk bis zu ihrem Tod.

Anni starb mit 72 Jahren. Aus meiner einst so starken und intelligenten Mutter war nach langer schwerer Krankheit eine gebrochene Frau geworden. Während der letzten Jahre intensiver Pflege, die wir drei Geschwister abwechselnd zuhause leisteten, ergaben sich viele gute Gespräche – die es mir heute unter anderem ermöglichen, diesen Rückblick auf ihr Leben niederzuschreiben. (Waltraud Engelke)

Arme Ritter & Weinschaumsoße

Arme Ritter - mundartlich auch „**Rostige Ritter**“ - sind eine recht einfache Speise aus altbackenen Brötchen oder Weißbrotscheiben, die sich nicht nur Kinder immer wieder gern von ihren Müttern oder Großmüttern zubereiten ließen.



Arme Ritter
„Rostige Ritter“

Rezept
für 4 Personen:

8 Scheiben Weißbrot
oder Toastbrot (altbacken)
1 Liter Milch
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker

Milch, Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren, Brot in eine flache Schale geben, Eierschüssel darüber gießen, durchziehen lassen (dabei ein- bis zweimal vorsichtig wenden), bis die Milch aufgesogen ist (die Scheiben dürfen nicht zu weich sein).

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Die „Arme Ritter“ gleich sehr heiß mit der Weinschaumsoße zu Tisch geben.

Als Hauptgericht schmecken die „Arme Ritter“ mit Speck, Zwiebeln und Champignons oder mit Käse überbacken ausgezeichnet.

Rezept von
Ursula Will



Sie wurden in einer ähnlichen Form bereits im römischen Reich bekannt. So war dies auch nach dem 2. Weltkrieg ein Nahrungsmittel für die „Arme Leut“ und wenn die Mutter eine Weinsoße dazu bereitet hat, dann wurde diese aus Apfelwein gemacht und für die Kinder mit Apfelsaft. Heute gibt es unzählige Variationen, zum Beispiel serviert man sie als Nachspeise mit Vanillesoße oder mit einem Kompott.

Wenn bei meiner Schwiegermutter Arme Ritter mit Weinsoße auf dem Speiseplan standen, so waren ihre Enkelkinder immer gleich zur Stelle und naschten heimlich an der Weinsoße.
(Ursula Will, Katja Ehrlich)



Weinschaumsoße

Zutaten für 4 Personen:

1 Tasse Weißwein (150 ml)
2 Eier
1 Eigelb
3 Eßl. Zucker
1/2 Zitrone, Saft und Schale

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Zitronenschale, Zitronensaft und alle übrigen Zutaten in einem hohen Topf mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Bei kleiner Hitze dann so lange schlagen, bis die Soße dicklich wird - nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soße!

Heiß oder kalt servieren. (Rezept von Anna Will)

Die Grill-Saison

Lang genug hat dieser Sommer auf sich warten lassen. Und jetzt ist er da. Wir sitzen gern draußen - mit der Familie, mit Freunden und gern auch mal allein. Aber immer machen wir uns das recht gemütlich auf der Terrasse, dem Balkon oder hinten im Garten. Wie schön, wenn dann auch noch der Grill zum Einsatz kommen kann.

Schneller Krautsalat & Beize zum Einlegen

Auch wenn wir nicht selbst grillen können oder wollen - vielleicht sind wir eingeladen zu einem Gartenfest und möchten dorthin etwas leckeres mitnehmen. Prima, wenn wir dann Rezepte parat haben, die wir einfach und schnell zubereiten können, die auch noch lecker schmecken.

Der „Schnelle Krautsalat“ ist genau das richtige Mitbringsel zur rustikalen Garten-Party. Eine Vitamin-Bombe, die obendrein den Geldbeutel schont. Und bringen Sie noch das marinierte Grillfleisch zum Einsatz, werden Sie bestimmt mit diesen beiden Highlights noch lange Zeit von sich Reden machen.

Beize zum Einlegen für das Grillfleisch

Zutaten:

- 1 TL Curry
- 2 EL Öl
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Sojasoße
- 2 EL mittelscharfen Senf
- 2 Messerspitzen Cayennepfeffer
- 2 Messerspitzen Knoblauchgewürz
- 10 – 15 Tropfen Tabasco
- 2 – 3 Zwiebeln
- ca. ½ l Wasser
- Salz, Pfeffer
- 6 – 8 Kotelett oder Steaks

Alle Zutaten gut verrühren und mit Wasser auffüllen.

Zwiebel in feine Ringe hobeln. Fleisch wie gewohnt pfeffern und salzen. Abwechselnd Fleisch, Zwiebelringe und Soße in ein Gefäß schichten, zudecken und 1- 2 Tage ziehen lassen. Fleisch aus der Sauce nehmen und wie gewohnt grillen. (Katja Ehrlich)

Schneller Krautsalat

Zutaten:

- ca. 750 g Weißkraut
- 1 Tasse Zucker
- ½ Flasche Kräuternessig
- ½ Flasche Mineralwasser
- 1 EL Salz
- 1 Tasse Öl
- 1 große Zwiebel
- Petersilie

Weißkraut und Zwiebel fein hobeln, Petersilie klein schneiden. Weißkraut und Zwiebel in eine Schüssel mit passendem Deckel geben, alle anderen Zutaten dazugeben, vermengen und fest verschließen. Mehrmals durchschütteln und mindestens über Nacht ziehen lassen, nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.

Im Kühlschrank ist dieser Salat gut eine Woche haltbar.

Hausnotruf

Insbesondere für alleinlebende und/oder Menschen mit chronischen Erkrankungen, Behinderungen oder besonderen Risiken bietet der Hausnotruf ein hohes Maß an Sicherheit.

Auch Ängste vor dem Alleinsein werden verringert, da im Notfall jederzeit Hilfe gerufen werden kann.

Der Hausnotruf ist einfach **durch Knopfdruck** zu bedienen und schafft eine umgehende Fernsprechverbindung zwischen dem Teilnehmer und der Notrufzentrale.

DRK Groß-Gerau
Ambulante soziale Dienste
Henry-Dunant-Str. 1
64521 Groß-Gerau
Tel. 06152/988-440
Ansprechpartner:
Herr Ciupek

Kleeblatt Kelsterbach e.V.
ist umgezogen.
Neue Anschrift:
Pfarrgasse 6
Tel. 0 61 07 / 30 14 902

Mahlzeiten-Dienste

Immer mehr Menschen wohnen alleine und wünschen sich, weiterhin ein selbständiges Leben in der gewohnten, vertrauten Umgebung führen zu können. Hierbei leisten die Mahlzeiten-Dienste einen wichtigen Beitrag zur Verwirklichung dieses Wunsches.

Der Menü-Service, auch als „Essen auf Rädern“ bekannt, bringt warme oder auch tiefgekühlte Mahlzeiten direkt ins Haus. Es werden täglich mehrere Gerichte und verschiedene Kostformen angeboten, z.B. Normal-, Diabetiker-, Magenschonkost und auch vegetarisches Essen.

Anbieter in Kelsterbach sind u.a. für ein warmes Mittagsmahl

GPR
Mobiler Mahlzeiten-Dienst
August-Bebel-Str. 59
65428 Rüsselsheim
Tel. 06142/88-3000
Ansprechpartnerin Fr. Anthes

Fa. Sodexo
Im Weidensee 8,
65929 Frankfurt/Main
Tel. 069/2445067-11
Ansprechpartnerin Fr. Krause

Tiefgekühltes Essen

Tiefgekühltes Essen bietet

DRK Groß-Gerau
Ambulante soziale Dienste
MenüService
Henry-Dunant-Str. 1
64521 Groß-Gerau
Tel. 06152/988-440
Ansprechpartnerin:
Frau Reitz



„Essen auf Rädern“ und Hausnotrufsysteme

Auskunft erhalten Sie bei der Koordinationsstelle für Altenhilfe Stadt Kelsterbach
Frau Lüdtkke
Tel: 06107/773-348

und dem
Pflegestützpunkt Groß Gerau
Wilhelm-Seipp-Str. 4
64521 Groß-Gerau
Tel: 06152/989463
pflegestuetzpunkt@kreisgg.de

MAIN Perle Impressum:

Senioren-Zeitung
der Stadt Kelsterbach
Herausgeber:
Magistrat der Stadt Kelsterbach
Mörfelder Straße 33
65451 Kelsterbach
Telefon 0 61 07 / 773 - 1
Telefax 0 61 07 / 13 82
eMail: info@kelsterbach.de
Internet: www.kelsterbach.de
Redaktion:
Stabsstelle Öffentlichkeitsarbeit
Konzept/Layout: SL. Neudörfer
Druck: Druckerei & Verlag Klaus Koch GmbH, 65205 Wiesbaden



Einweihung Ölhafenbrücke

Ein ganz besonderer Tip für unsere Sportliebhaber: Die neue Ölhafenbrücke begrüßt alle Radfahrer und Fußgänger zu einer extravaganteren Tour entlang dem Main zwischen Raunheim und Kelsterbach.



Die Brücke kann auch behindertengerecht genutzt werden