



Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 12 / Jahrgang 7
erscheint halbjährlich
Juli 2015

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger !

Ihnen liegt die nächste Ausgabe der Seniorenzeitung der Stadt Kelsterbach vor. Damit ist das Dutzend voll. Das Redaktionsteam, das nun schon seit der Erstausgabe im Dezember 2009 gemeinsam die Zeitung plant und fertigstellt, hat wieder eine interessante Auswahl an Beiträgen vorgelegt. Sicherlich würde sich das Team über die tatkräftige Mithilfe neuer Autorinnen und Autoren freuen. Wer Lust hat, sich aktiv an der Erstellung der Mainperle zu beteiligen, der wende sich entweder an die bekannten Mitgestalter der Zeitung oder an die Stadtverwaltung unter der Telefonnummer 06107 / 773 332.

Ein zentraler Bestandteil der Mainperle sind die Bildberichte von Karl Schmiedt und Hartmut Blaum über das ehemalige Kelsterbach. Karl Schmiedt, Vorstand im Volksbildungswerk, hat mit seiner akribischen Sammlarbeit viele hunderte Bilder aus dem älteren Kelsterbach zusammengetragen. Die vorliegende Ausgabe zeigt den Windmühlweg und die Friedrichshöhe. Helmut Decker berichtet über ein heute kaum noch bekanntes Musikinstrument, den „Böhmischen Bock“. Dass der Main vor Kelsterbach auch zum Segelsport taugt, zeigt ein Bericht über eine Segelregatta im Jahr 1995. Es liegen auch Berichte vor über „20 Jahre Alten- und Pflegeheim Haus Weingarten“ sowie über die alljährliche Seniorenschiffahrt auf dem Main, heuer mit Ziel Seligenstadt. Ein kleiner Beitrag über den ersten Musikalischen Nachmittag in der Nachfolge der Seniorenenkarneval-Sitzungen rundet den Berichtsteil ab.

Beliebt sind die Rezepte aus Kelsterbach und Hessen, die Katja Ehrlich und Ursula Will vorlegen. Dieses Mal dreht sich einiges um das Thema „Apfel“. Viel Spaß beim Nach-Kochen der Rezepte am heimischen Herd. Gefüllt wird die Ausgabe Nummer 12 mit hilfreichen Tipps, „Schuldenfrei im Alter“ und „Sommer ohne Hindernisse“ heißen die Beiträge.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß
bei der Lektüre der Mainperle
Ihr Manfred Ockel
Bürgermeister



Der Böhmische Bock darf
nicht aussterben... Seite 2

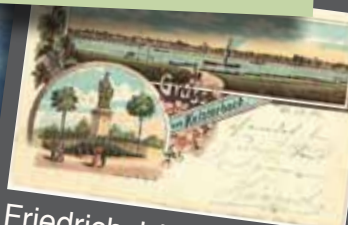


Segelregatta auf dem
Main ? ...Seite 4

Der Apfel...



Apfel-Rezepte - gesund
und vielseitigSeite 10



Friedrichshöhe und der
Windmühlweg ...Seite 6

Termine.....	Seite 12
Seniorenschiffahrt.....	Seite 9
Haus Weingarten wird 20 Jahre....	Seite 8
Schuldenfrei im Alter.....	Seite 3
Gelungene Premiere.....	Seite 12
Sommer ohne Hindernisse.....	Seite 5

Der *Böhmische Bock*

darf nicht aussterben.

Dudelsäcke aus Böhmen und Schottland waren früher gleich. Es wurde mit dem Mund Luft in einen Ledersack geblasen und sie hießen damals Sackpfeife.

Sackpfeife

Der schottische Dudelsack ist der bekanntere, weil die Spieler in großen Kapellen aufmarschieren, wogegen der Böhmische Bock ein Einzelinstrument ist und in einem Orchester - so wie Geige oder Trompete - mitspielt. Da beim Musikmachen auch gesungen wurde, stellte sich seinerzeit bei einer Kapelle im Egerland heraus, dass der beste Sänger der Dudelsack-Spieler war. Der konnte aber nicht Blasen und Singen gleichzeitig, so wurde Anfang des 18. Jahrhunderts das Mundblasen durch einen Blasebalg ersetzt. Auch der Luftsack war nicht mehr aus Leder, sondern aus Ziegenfell. So entstand der Böhmische Bock.

Leider wird er heute nur noch auf Wunsch gebaut, so dass die Gefahr besteht, dass er aussterben wird. Er ist böhmisches Kulturgut und muss erhalten bleiben.

Verliebt in den Böhmischen Bock (Egerländer Dudelsack)

Das erste Mal sah ich den Dudelsack bei einem Ausflug mit der Eghalanda Gmoi Kelsterbach nach Marktredwitz auf dem Egerländer Brunnen. Da stand die kleine Figur mit dem Bock unter dem Arm. Es war Liebe auf den ersten Blick. Als er dann am Abend bei einer Feier gespielt wurde war ich hellauf begeistert.

Der Dudelsack hat eine Basspfeife und eine Melodiepfeife. Die Basspfeife hört sich an wie ein schlecht gelaunter Ehemann, der am Morgen die Bildzeitung liest, aber die Melodiepfeife, die klingt schön wie die sanfte Stimme einer älteren Dame. An diesem Abend habe ich mich entschlossen, so einen Dudelsack für die Eghalanda Gmoi zu

bauen. Über das Internet besorgte ich mir alte Baupläne.

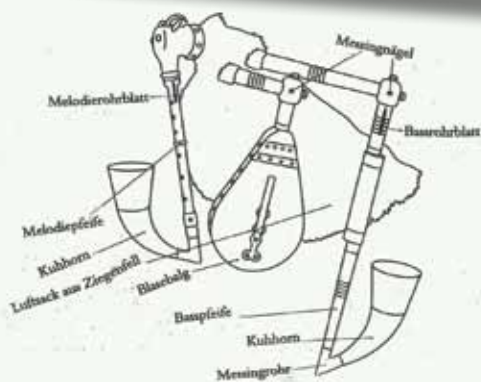
Dann ging es los!

Zuerst kaufte ich das Holz bei meinem Holzhändler. Das am besten geeignete ist kanadisches Ahornholz. Die sechs-Meter-Bohle kostet 500 Euro.

Da ich nur 40 Zentimeter brauchte, musste ich hart verhandeln. Dann benötigte ich zwei Kuhhörner. Ich fuhr zum Schlachthof nach Gießen und fragte den Schlachtmeister nach den Hörnern. Der sagte: "Die Kühe haben keine Hörner mehr, weil den Kälbern die Hörner abgebrannt werden, so dass sich die Kühe später nicht verletzen können." Außerdem müsste ich diese Hörner 12 Stunden in heißem Wasser kochen, um sie bearbeiten zu können. Nach langem Suchen fand ich zwei Hörner in einem Bioladen in Nidda.

Nun brauchte ich ein Messingrohr, das eine Firma in Frankfurt hatte. Dies gab es nur in sechs Meter Länge und sollte 95 Euro kosten. Als ich dem Chef sagte, dass ich nur 40 Zentimeter für einen Böhmischen Bock brauche, erzählte er mir, dass seine Eltern aus dem Egerland seien und er verkaufte mir das 40 Zentimeter-Stück Rohr.

Desweiteren fehlte noch ein Ziegenfell. Ich fuhr 125 Kilometer in den Westerwald nach Herborn in eine Ziegenfarm mit



400 Ziegen. Der Bauer sagte, dass 50 Ziegen jeden Monat im Akkord geschlachtet werden, aber dabei gehen alle Felle kaputt. Außerdem gebe es kaum noch Gerbereien in Deutschland. Als er sah, wie traurig ich war, ging er in sein Wohnzimmer und holte mir ein Fell, das über seinem Kamin hing und verkaufte es mir mit den Worten: "Jetzt ist meine Frau froh, es hat ihr noch nie gefallen."

Zum Schluss benötigte ich noch Kork, Messingnägeln, Leder, Holzbeize, Klarlack und.... viel Zeit.

Dann ging's ans Drechseln, was einige Wochen gedauert hat. Das Zusammenbauen machte keine Probleme, nur um ihn spielen zu können, fehlten zwei Rohrblätter, die ich selbst nicht herstellen konnte. So fuhr ich in den Schwarzwald zu einem Fachmann, aber der konnte mir auch nicht helfen.

Doch dann habe ich eine Firma in Tschechien gefunden, die mir die Rohrblätter herstellen konnte. Der Bau des Dudelsackes war sehr mühselig, trotzdem hat es mir viel Freude bereitet. (Helmut Decker)



Schuldenfrei im Alter

Viele Menschen geraten „unverschuldet“ in finanzielle Not, entweder weil sich ihr Einkommen auf einmal verringert oder weil plötzlich Kosten auf sie zukommen, mit denen sie nicht gerechnet haben. Gerade älteren Menschen fällt es dann häufig schwer, über ihre Geldsorgen zu sprechen und sich möglichst frühzeitig auch professionelle Hilfe, zum Beispiel in einer Schuldnerberatung, zu holen.

Vor diesem Hintergrund ist die neue Broschüre „Schuldenfrei im Alter“ entstanden, die von der Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen (BAGSO) in Zusammenarbeit mit der Diakonie Deutschland und mit Unterstützung des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend herausgegeben wird.

Die Broschüre enthält auf 92 Seiten zahlreiche Hinweise, wie man sich auf mögliche finanzielle Veränderungen, zum Beispiel beim Eintritt ins Rentenalter, vorbereiten kann. Außerdem gibt sie ausführliche Informationen zur Besteuerung der Rente, zu möglichem Zuverdienst sowie zu staatlichen Hilfen, wenn die Rente absolut nicht reicht.

Erarbeitet wurde der Ratgeber von Maike Cohrs und Claudia Lautner, beide erfahrene Schuldnerberaterinnen im Diakonischen Werk Köln und Region.

Kostenfreier Ratgeber:

BAGSO e.V.

Bonngasse 10, 53111 Bonn

Fax: 0228 / 24 99 93 20

wittig@bagso.de

Da war doch einmal eine

Segelregatta

auf dem Main ?



Vorgeschichte: Die typische Länge dieser Segelyacht beträgt 26 Meter. Sie ist bis 4,50 Meter breit, das Schwert des Bootes schneidet sich mehr als vier Meter ins Wasser. Der Mast kann höher als 30 Meter in die Luft ragen, 320 Quadratmeter Segelfläche machen das Schiff bei Windstärken



ab 3 Beauford zu einem Geschoss. Maximal 18 Personen versuchen an Bord, die 19 Tonnen Gesamtgewicht des Rennbootes zu bändigen. Der Etat für den Bau einer Yacht liegt bei 100 Millionen Dollar. Doch was hat das mit dem Main vor Kelsterbach und einer Segelregatta auf unserem träge dahinfließenden Gewässer zu tun? Nichts! Aber der Vergleich ist einfach schön. Und Superlative sind bei Vergleichen schlicht und einfach beliebt. Die Boote, die um die wertvollste Trophäe

des Segelsport beim America's Cup wetteifern, hätten wohl Schwierigkeiten, im Main überhaupt eine handbreit Wasser unter dem Schwert und Rumpf zu haben. Sehr wahrscheinlich würden die Hochseeyachten über den Boden kratzen und festliegen. Doch hat es vor Kelsterbach auf dem Main schon einmal eine Segelregatta gegeben, und zwar in einer olympischen Bootsklasse.

Das Finn-Dinghi

Die Bootsklasse kämpft seit 1952 sogar um olympische Ehren. Das kleine Bötchen wird auch gerne als Einmann-Jolle bezeichnet. 4,50 Meter darf das Finn-Dinghi lang sein, 1,51 breit, der Tiefgang von 85 Zentimetern stellt für den Main kein Problem dar. Der Mast des gerade einmal 118 Kilo leichten Bootes kratzt mit seinen sieben Metern kaum die Wolken, das Großsegel hat eine Fläche von zehn Quadratmetern. Verglichen mit den Mäßen der Hochseeyachten nur ein Taschentuch im Wind.

Bis zum Beginn der 1960er Jahre bestand der Rumpf aus Holz, seitdem wird Kunststoff und Carbon verbaut. Rund 20.000 Euro kostet heute ein regattaeinsatzfähiges Boot der europäischen Werften Devoti (Italien), Wilke (Schweiz), Pata (Ungarn)

oder Mader (Deutschland). Es zu bändigen ist jedoch nicht einfach. Körperlich fit, gut durchtrainiert und vor allem gewichtsmäßig schwerer als 85 Kilo sollte man schon sein, sonst ist das Dinghi bei starkem Wind nicht mehr zu beherrschen und kentert.

Willi Kuhweide, der bekannteste bundesdeutsche Segler des 20. Jahrhunderts, gewann 1964 die Olympische Goldmedaille, 1976 Jochen Schümann für die damalige Deutsche Demokratische Republik. Es gibt für diese olympische Bootsklasse eine Internationale, eine Deutsche und eine Regionale Rangliste. 2014 gab es in Deutschland rund 300 Segler, die in 65 Ranglistenrennen wetteiferten. Selten, vor allem bei Olympischen Wettkämpfen, erhaschen die Segler etwas mehr Aufmerksamkeit bei den Medien. Doch die Gerechtigkeit bei der Verteilung der Fernsehgelde an die Sportarten ist hier kein Thema.

Detlev Guminski, erfolgreicher Segler aus Kelsterbach

Der gebürtige Neukirchner lebt seit 1965 in Kelsterbach. Und er hat sein Herz an den Segelsport verloren. Als Hessenobmann der Deutschen Finn-Segler-Ver-





einigung richtete er im August 1995 auf dem Main eine Regatta aus. 23 Segler meldeten sich. Eine für den Edersee geplante Regatta musste ausfallen, Kelsterbach sprang dafür ein. Und so hatte die große Seglerfamilie ihren Spaß bei den Wettfahrten vor Kelsterbach.

Die Boote wurden von der Kelsterbacher „Marina“ in Höhe des Grünen Baums ins Wasser gelassen. Der Wind blies nur mäßig, doch es reichte für Wettfahrten. Die drei Rennen führten von der Sindlinger Brücke bis zur Okrifteler Fähre. Detlev Guminski hat eine schöne Erinnerung an diese Regatta in

Kelsterbach, da der Deutsche Seglerverband in Hamburg nur sehr selten eine Segelregatta auf einem fließenden Gewässer einen Ranglistenfaktor zuweist.

Vereinsmäßig führte seine weitere Entwicklung dann über den Regionalobmann Südwest zum späteren 1. Vorsitzenden der Deutschen Klassenvereinigung. Seit ein paar Jahren hat er sich nun allerdings aus der Vereinsführung zurückgezogen, um seglerisch wieder mehr Zeit für das Familien-Hobby „Leistungsegeln“ zu haben. Die Rangliste 2014 der deutschen Klassenvereinigung zeigt ihn mit 15

Regatta-Teilnahmen im In- und Ausland auf Platz 35 gefolgt von seinem Sohn David auf Platz 49. Neben den nationalen Titeln Hessenmeister, Südwestmeister und anderen war international sein großer Erfolg der Platz 15 unter 150 Teilnehmern anlässlich der Weltmeisterschaften 1994 auf dem oberbayrischen Ammersee.

Der Auftakt zur Segel-Regatta-Saison 2015 fand am 28. und 29. März 2015 beim Dreieich Segelclub in Langen statt, an der die beiden Kelsterbacher natürlich teilnehmen. Weitere Details hierzu sind unter der Internetseite www.dscl.de zu sehen. (hb)

Sommer ohne Hindernisse

Herr C. ist Gartenfreund und hat die Beete und Wege um sein Haus herum zu einem kleinen Paradies gemacht.

Nach seinem Schlaganfall und dem langen Klinikaufenthalt würde es ihm gut tun, wenn er jetzt möglichst oft auf der Terrasse sitzen oder mit seinem Gehwagen etwas im Garten herum spazieren könnte. Aber über die Schwelle an der Terrassentür kommt er nicht ohne Hilfe. Er fühlt sich deshalb in der Wohnung oft wie ein Gefangener und sucht nach Lösungen für das Problem.

Muss eine neue Tür installiert werden oder genügt ein Keil zur Überwindung des Höhenunterschieds? Welche Materialien eignen sich?

Antworten auf diese Fragen holt sich Herr C. bei WABe, der Wohnungsanpassungsberatung im Landkreis Groß-Gerau. Dort beraten Fachleute nicht nur ältere Menschen oder Behinderte, wie sie die Wohnung ihren Bedürfnissen entsprechend umgestalten können.

Auch Bauherren können erfahren, wie sie von vorn herein „barrierefrei“ bauen können.

**Beratungstelefon: 0172 / 6124446
am Donnerstag von 17 Uhr bis 18 Uhr**

**Termine für eine Vor-Ort-Beratung
unter 06158 / 749952 vereinbaren**



1952: Elektrohaus Jakob Georg
Hans Hardt fixiert die Ringe der Apfelweinfässer nach - um 1950



Windmühlweg um 1950 - rechts das Modehaus Ball - links das alte Postamt



Für Bilder
und die
Recherchen
danken wir
recht
herzlich
Karl
Schmiedt



Postkarte vom 25. März 1900.
Links: Gasthaus „Zur Friedrichshöhe“ und d
Kriegerdenkmal - oben: Damalige Mainansi



Gastwirt Hans Hardt im Apfelweinkeller seines Gasthauses „Zur Friedrichshöhe“ um 1950



Greta Hardt, Hans Hardt, Marga Hardt, Franz Pleier, Geord Hardt, Herr Wehrle, Herr Orwatsch in der Gaststätte „Zur Friedrichshöhe“ um 1950



„Café Martin“ mit einer Gesellschaft im Jahr 1

rechte Seite: Der
Windmühlweg 1951

linke Seite:

Das Kriegerdenkmal wurde im
Jahr 1880 errichtet. 1956 mußte
es dem Parkplatz weichen. Die
Aufnahme entstand um 1950.

Friedrichshöhe & Windmühlweg

Heute, 2015, ist der Platz An der Friedrichshöhe ein gutes Stück der Nachkriegsbebauung, ganz im Charme der 1970er Jahre gestaltet. Einst jedoch stand am Ortsausgang Richtung Süden nur ein Kiosk, das die Bauarbeiter in den 1860er Jahren an der Eisenbahnstrecke Mainz/Aschaffenburg versorgte. Das später dort gebaute Ausflugslokal mit der Gastwirtschaft wurde zu einem beliebten Ausflugsziel, auch für die Frankfurter. 1895 erwarb der Betreiber Hardt das Anwesen, das lange unter dem Namen „Hörnche“ bei den Kelsterbachern ein Begriff gewesen war. Um die Eichhörner ranken sich einige Erzählungen, so soll ein „Hörnchen“ im Lokal einst die Gäste begrüßt haben. Ein Kinosaal, Kegelbahnen (sie haben Kelsterbacher Weltmeistern eine Trainingsstätte gegeben) und ein Turnplatz machten die Friedrichshöhe zu einem Kernpunkt des erwachenden neuen Ortsteils auf dem Berg.

Für Turner, Sänger, Kegler, Radfahrer und andere war die Friedrichshöhe Anlaufstelle. Hier fanden aber auch die Kundgebungen der ausgehenden Weimarer Zeit statt, als

Nationalsozialisten, Kommunisten und Weimarer Demokraten um die politische Macht rangen – der Ausgang ist bekannt. Das Germania-Denkmal für die Kriegstoten aus dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 prägte lange Jahrzehnte den Platz, in der Zeit um 1956 wurde es zerstört. In der Erinnerung an vergangene Zeiten machen noch heute die Kerweborsch auf dem Platz Halt und stellen einen kleinen Kerwebaum, bevor es ins Unterdorf zur großen Sause geht. Der Windmühlweg weist zurück in noch ältere Zeiten.

Die Kelster wurde früher gestaut, um eine Kornmühle zu betreiben. Das Wasser aus dem Schwanheimer Rohsee reichte zeitweilig dafür aus. Der Wind jedoch bläst immer. An einer exponierten Stelle auf dem noch unbebauten Berg baute der Schlesier Johann August Nagel 1859 eine Windmühle. Der gelernte Müller kam aus dem Lorsbachtal, wo der Schwarzbach in früheren Zeiten noch über erheblich mehr Wasser als heute verfügte. Lange konnten die Kelsterbacher in der Kornmühle ihr Mehl holen. Ein Unwetter zerstörte Teile der Mühle im Jahr 1869. Die Müllerin kam dabei ums Leben. Auch eine Umstellung auf Gipsbrennerei nutzt Müller Nagel nichts mehr. 1890 verkaufte er die Mühle, die von Gartenarchitekt Begas abgerissen wurde. Etwa am Platz der Windmühle stand die Villa Goltz, heute das Fritz-Treutel-Haus. Die Alte Oberförsterei gibt es mit einem gehobenen Restaurant bis auf den heutigen Tag. (Hartmut Blaum)



Kegelabend in der Gaststätte
Friedrichshöhe am 15.5.1952



Kegel-Sport-Haus 1931



Altes Postamt im Windmühlweg, 1959
ehemals „Café Martin“

20 Jahre im Dienst am Mitmenschen

Als am 25. März 1995 das Alten- und Pflegeheim Haus Weingarten eingeweiht wurde, ging ein langgehegter Wunsch vieler Kelsterbacher in Erfüllung: den Lebensabend in der Heimatstadt verbringen zu können. Nun feierte das Haus der Gesellschaft für diakonische Einrichtungen (GfdE) sein 20-jähriges Bestehen. Viele kamen, um zu gratulieren und zu feiern.

84 Pflegebetten und 33 Wohnungen für ältere Menschen, für die Serviceleistungen hinzugebucht werden können, gibt es im Haus Weingarten in der Lilienstraße. 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die Leiterin Yvonne Koslik kümmern sich um die Bewohner, versorgen sie, geben auch menschlichen und seelischen Halt. 27,5 Millionen D-Mark kostete der Bau bis zur Fertigstellung, die Stadt Kelsterbach übernahm davon selbst 21,5 Millionen. Die hellen Einzel- und Doppelzimmer haben 23 und 25 Quadratmeter Fläche. Der freundliche Eingang mit künstlerisch gestalteten Säulen der Kelsterbacherin Marianne-Scherer-Neufahrt führt in eine Einrichtung, die sich von Beginn an nach außen geöffnet hat. So, wie das Haus heute in der Stadtmitte liegt und die Menschen somit weiterhin am Stadtgeschehen teilnehmen, sind Vereine und Gruppierungen dort gern gesehene Gäste.

Andacht und akademische Feier

Pfarrer Franz-Josef Berbner und Pfarrer Alfred Weinberg gestalteten mit vielen Bewohnern des Hauses eine Andacht. „Dieses Haus gibt den Menschen Licht und Wärme!“ so die Aussage der beiden Geistlichen. Der Geschäftsführer der GfdE Karl-Heinz Hilgert betonte die enorme Leistung für die Gesellschaft, die von der Altenhilfe und der Pflege in christlicher Überzeugung übernommen werde. Seit der Pflegegesetzgebung sei auf die Mitarbeiter eine riesige Verantwortung und Neubewertung der Pflege zugekommen. „Wir werden sogar wie in der Schule für unsere Pflegearbeit benotet“, sagte Hilgert. Dennoch machten die Pflegekräfte nicht nur ihre Arbeit professionell, sondern vermittelten den Bewohnern auch ein Stück Heimat und Geborgenheit. Für die Menschen habe das Haus Weingarten stets Angebote, um den Alltag zu strukturieren und



zu gestalten. „Viele Mitarbeiter sind schon von Anfang an dabei, und diesen Stützen danke ich ausdrücklich“, lobte Hilgert. Geehrt wurden Gudrun Müller, Claudia Rohn, Irene Johnson, Heidi Stoll, Heike Höppner, Luigi de Natale und Yvonne Koslik. Koslik selbst lobte wie Hilgert und Ockel die seit 20 Jahre aktive Gruppen der SPD-Frauen (Foto) und der Grünen Damen, die regelmäßig ehrenamtlich Kaffeenachmittage für die Bewohner anbieten.

Lob von Stadt und Vereinsring

Bürgermeister Manfred Ockel und der Erste Stadtrat Kurt Linnert zeigten ihre Wertschätzung gegenüber der Einrichtung. Die besondere Kooperation zwischen Stadt und GfdE sei getragen vom gegenseitigen Vertrauen. „Bürgermeister Friedrich Treutel nannte den Bau des Hauses Weingarten die bis dahin größte sozialpolitische Tat in Kelsterbach“, zitierte Ockel seinen Amtsvorgänger. Bewusst sei das Haus in die Stadtmitte und nicht an die Peripherie der Stadt gesetzt worden. Das zeige den geänderten



Umgang mit alten Menschen. Die Bundesrepublik werde in wenigen Jahren eine Bevölkerung haben, in der 30 Prozent der Menschen älter als 65 Jahre sind. Das sei eine enorme Herausforderung, so Ockel. Die Bewohner würden im Haus Weingarten gut in das Geschehen eingebunden, gestalten sogar den Eingangsbereich des Hauses gärtnerisch mit. Der Vereinsringsvorsitzende Thorsten Schreiner zog symbolisch den Hut vor der Pflegeleistung der Mitarbeiter und sagte, das sei eben mehr als nur klassische Altenpflege oder betreutes Wohnen. Viele Vereine seien Gast in der Einrichtung, es gäbe eine wunderbare offene Zusammenarbeit.

Gemütlicher Ausklang

Nach der Andacht und dem offiziellen Teil nutzen die Bewohner und Besucher die Zeit zu einem geselligen Zusammensein. Das Wetter spielte mit, und die Häppchen und Getränke schmeckten auch besonders gut im Gartenbereich. Hier wurde das Motto des Hauses deutlich: Gemeinsam und miteinander statt vereinzelt und zurückgezogen. (hb)



Mit Musik und guter Laune flussaufwärts

Ein Volkslied berichtet davon, dass eine Seefahrt lustig ist, einmal im Jahr bestätigen Kelsterbacher Senioren diese Ansicht. Der Einladung der Stadt zur diesjährigen Schiffstour folgten so viele, dass sämtliche Passagen schon früh gebucht waren. Zwei Termine standen zur Wahl, das Ziel hieß Seligenstadt am Main.

Der Anleger am „Grünen Baum“ erfreute sich des prächtigen Anblicks der Nautilus, dem alten Flaggschiff des amphibischen Fuhrparks der Primus-Line. Punkt halb neun stach diese in See und nahm Kurs Richtung Seligenstadt. Im Gegensatz zu den Rhein-Fahrten der vergangenen Jahre, galt es dieses Jahr vier Schleusen zu bewältigen, die Eindrücke des Mainpanoramas rechtfertigten jedoch dieses kleine Opfer. Nach dem Industriepark der Nachbarstadt Höchst tat sich vor aller Augen die Frankfurter Skyline auf. Vom Wasser her schien diese noch beeindruckender, besonders mit dem Kontrast der Hochhäuser und der alten Bauten. Der Commerzbanktower war lange Jahre sogar das höchste Gebäude Europas, der neue Bau der Europäischen Zentralbank schmückt daneben als neuer Eindruck das Ufer der großen Nachbarstadt. Vorbei an Gerbermühle und Offenbach beherrschte ein wechselndes Bild von Industrie und ländlichen Ansichten die Szenerie.

Basilika und Eis-Cafés

Nach gut vier Stunden erreichte der schwimmende Festsaal das Ziel Seligenstadt, wo sich zwei Stunden Landgang zu einem Verdauungsspaziergang anbo-

ten. Eis-Cafés luden dabei zum Nachschinken oder Verweilen ein, die Altstadt hatte zudem einiges zu bieten. Viele zog es direkt in die nah am Ufer gelegene Einhard-Basilika, die schon vom Wasser aus das malerische Bild der Stadt prägt. Gerade jedoch am ersten Tag motivierte das unbeständige Wetter zum Einkehren in die Gaststätten mit landestypischen Offerten. Ein Glas Apfelwein entsprach der Mainromantik und machte Lust auf den Rückweg mit den Sehenswürdigkeiten der Region. So mancher nutzte die Pause zur beschaulichen Entspannung, denn an Bord ging es wie immer hoch her.

Beste Stimmung bei Musik und Tanz

Der Alleinunterhalter Rolf Best wartete mit seinem bewährten Repertoire auf und sorgte dafür, dass die Sitzgelegenheiten der Tanzfläche weichen sollten. Der Musiker ist den Senioren in bester Erinnerung, da er es nur zu gut versteht, das Publikum auch mit humoristischen Einlagen bei Laune zu halten.

Entsprechend ging es auf dem ersten Deck zu: es wurde getanzt, geschunkelt und mitgesungen was das Zeug hielt und beim Finale hieß es traditionsgemäß „in Kelsterbach beim Appelwoi“. Von der guten Laune anstecken ließen sich dabei auch die prominenten Mitreisenden in Person von Stadtverordnetenvorsteherin Helga Oehne, Bürgermeister Manfred Ockel, Erster Stadtrat Kurt Linnert und Stadträtin Ursula Will. Sie überbrachten jeweils zu zweit die städtischen Grüße während der

beiden Fahrten und boten an Bord die Gelegenheit zum persönlichen Gespräch. Bei bester Stimmung zeigte sich einmal mehr, dass die Stadt Kelsterbach mit diesem Angebot nach wie vor den Geschmack ihrer älteren Mitbürger trifft. (Ts)



Diese Fernsicht - ein Genuss...



Verschlaufpause in der Altstadt

Der Apfel,



Apfel-Pudding-Eierlikör-Kuchen



Zutaten:

700 g Apfel
150 ml Apfelsaft
1 TL Zimtpulver
2 Pck Vanillezucker
175 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Pck Vanillepudding
350 ml Milch
100 ml Eierlikör

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln, mit 75 ml Apfelsaft, 1 TL Zimt, 1 Pck Vanillezucker und 20 g Zucker erhitzen. Alles 5 Min. köcheln lassen. Backofen auf 175° vorheizen. Butter und 100 g Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach einrühren, dann Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine 26er Springform geben und ca. 30 Min. backen. Zum auskühlen stürzen.

Das Apfelkompott erneut erhitzen. 1 Pck Puddingpulver in den restlichen Apfelsaft auflösen und einrühren, bis das Kompott andickt. Milch, 1 Pck Puddingpulver und 55 g Zucker unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt und Blasen wirft. Jetzt den Eierlikör einrühren. Einen Tortenring um den abgekühlten Teigboden stellen. Das Apfelkompott einfüllen, darauf den Eierlikörpudding glatt streichen. Der Kuchen soll min. 2 Std. auskühlen. Dann auslösen und evtl. mit Schokospänen garnieren.

(Ursula Will)

Briefmarke
von 1962

Der Apfel ist ein Kernobstgewächs aus der Familie der Rosengewächse. Es gibt mehr als 50 verschiedene Sorten von Äpfeln. Etwa um 100 v. Chr. kam der Apfel nach Nordeuropa. Um den Apfel ranken sich viele Sagen und Märchen oder Symbole wie Reichtum und Liebe.

Äpfel stehen an vierter Stelle der Produktionsrangliste für Obstsorten. Er kann überall dort wachsen wo gemäßigttes Klima herrscht. Wir Deutsche sind die größten Apefleser in Europa. Man sagt „ein Apfel am Tag hält den Arzt fern“. Äpfel sind sehr



Haselnuss-Schoko-Apfel-Kuchen



Zutaten für den Boden:

250 g Mehl
25 g Schoko-Puddingpulver
1/2 Pck Backpulver
125 g Butter, 80 g Zucker
1 Pck Vanillezucker, 1 großes Ei

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Ei schaumig rühren. Mehl mit dem Puddingpulver und Backpulver mischen, dazugeben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig in eine 26er Springform geben und den Rand ca. 3 cm hoch drücken. Kalt stellen.

Zutaten für die Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Schokolade, 90 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker, 1/2 TL Zimt, 1 Msp geriebene Zitronenschale, 1 EL Weinbrand, 2 große Äpfel, 2 große Eier
Haselnüsse kurz in der Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Schokolade ganz fein hacken. Äpfel fein raspeln, mit Zitronensaft und Weinbrand beträufeln und ebenfalls kalt stellen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen.

Die Haselnüsse mit Schokolade, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Apfelparseln gut verrühren. Dann den Eischnee locker unterheben und alles gut vermischen. Die Füllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Zur Seite stellen.

Zutaten für den Belag:

5 mittelgroße Äpfel
100 g Aprikosenkonfitüre
Äpfel schälen, halbieren, entkernen und die Wölbung fein einschneiden. Auf die Füllung legen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.
(weiter auf nächster Seite unten links)



lecker, sehr gesund und märchenhaft vielseitig....

gesund, sie enthalten über 30 verschiedene Mineralstoffe und wichtige Vitamine. Der Farb- und Gerbstoff soll vor Herz- und Kreislauferkrankungen schützen und das Immunsystem stärken. Der Ballaststoff Apfelpektin regt die Verdauung an und gibt ein langanhaltendes Sättigungsgefühl, also gut für das Gewicht.

Auf Kelsterbachs Feldern wuchs einst - heute wieder entdeckt - der „Ruhm von Kelsterbach“, ein Mischapfel der hauptsächlich als Kelterapfel verwendet wurde. Der kleine bis mittelgroße Apfel ist festfleischig und recht sauer. Zum Backen oder Verzehren nicht geeignet, aber eine Zierde in der Obstschale. (Ursula Will, Katja Ehrlich)

Apfel-Zwiebel-Tee

Ein Hausmittel bei Erkältung und Husten

Zutaten für 1 Portion:
3 große Zwiebel
3 Äpfel (Sorte ist egal)
4 Liter Wasser, evtl. Honig

Zwiebel schälen, vierteln, zusammen in einen Topf mit 4 Liter Wasser geben. Äpfel waschen, vierteln und in den Topf hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln. Von der Herdplatte nehmen. 10 Minuten ziehen lassen und dann abgießen. Zum Trinken kann der Tee mit Honig gesüßt werden, was ebenfalls den Husten lindert.

Bei 200° C ca. 20 Minuten backen. Dann die Äpfel nochmals mit Konfitüre bestreichen und weitere 20 – 30 Minuten backen. Je nach Ofen während des Backens die Temperatur etwas nach unten fahren, die Nussmasse darf nicht mehr flüssig sein. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Apfelwein-Sauerbraten

Zutaten
(für 6 Personen)

1 kg Rinderbraten
1 Liter Apfelwein
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
5 -10 Nelken
2 Lorbeerblätter
5 -10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
2 Eßl Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Gemüse klein schneiden, Pfefferkörner und Wacholderbeeren etwas zerdrücken und im Apfelwein einmal richtig durchkochen, kalt werden lassen. Vom Fleisch Fett abschneiden und in den kalten Sud legen. Abgedeckt im Kühlschrank 4-7 Tage ziehen lassen. Fleisch rausnehmen, trocken tupfen und Gemüse abseihen. Fleisch im erhitzten Schmalz rundherum anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Braten herausnehmen, Gemüse und Tomatenmark anrösten, ein Teil der Flüssigkeit zugeben und einkochen lassen. Fleisch wieder zugeben und mit dem restlichen Sud aufgießen. Aufkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zugedeckt ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen. Soße fein pürieren. (Katja Ehrlich)





Gelungene Premiere für den musikalischen Nachmittag



Lange Jahre gab es Karnevalsfeiern für die Senioren. Mangelndes Interesse und älter gewordene „Büttenasse“ ließen die Veranstaltung einschlafen. Der Nachfolger „Musikalischer Nachmittag“ wurde bei seiner Premiere gut angenommen. Rund 150 Besucher verbrachten einen geselligen Nachmittag.

Zwei Stück Kuchen, Kaffee und ein Getränk waren im kleinen Eintritt enthalten. Zur Unterhaltung trat ein Duo auf. Der aus der Meenzer Fassenacht bekannte Rolf Best spielte mit seinem

Partner, dem Ersten Stadtrat Kurt Linnert, zum Tanz auf. So ging es denn beim geselligen Kaffeepausch gleich los mit dem Musikwunschkonzert. „Die Caprifischer“, „Die Fischerin vom Bodensee“ und „Die Rote Sonne von Barbados“ eröffneten den bunten Reigen.

Es wurde kräftig mitgesungen, nach und nach trauten sich auch immer mehr Teilnehmer zu einem Tänzchen aufs Parkett des Fritz-Treutel-Hauses. Erwin Muggli, ehemaliger Main-Spatz, unterhielt mit einigen Gesangseinla-

gen. Das Team der „Flinken Hände“ um Gisela Rohn, das sind Isolde Breser, Traudl Gottschalk, Helga Noll und Traudel Schade, sorgte in seinen bunten Schürzen wieder für die Bedienung. Mit jedem weiteren Gang wurden die neuesten Nachrichten aus Kelsterbach und Umgebung ausgetauscht.

Termine - Termine - Termine - Termine - Termine

Senioren-Club

Programmbesprechung
10. 08. 2015, 15:00 Uhr
Moselstraße 26 - 28

Infos gibt Frau Lüdtkke:
Telefon 0 61 07 / 773 348

Tanzcafé mit Live-Musik
im Atrium, Dahlienstraße 23
16. 09. 2015, 15:00 Uhr

Adventsnachmittag für Senioren im Bürgersaal
25. 11. 2015, 15:00 Uhr

Kelsterbach einst und heute
Fritz-Treutel-Haus, Bürgersaal
07. 10.2015, 15:00 Uhr

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: Koch Lichtsatz und Scan
GmbH, 65205 Wiesbaden

Rokoko-Ensemble aus Kelsterbach

Ein echter Hingucker aus Kelsterbach war das Kelsterbacher Rokoko-Quartett. Ursula Felten-Bommarius, Jürgen Bommarius, Heike Sandner-Jost und Winfried Jost (oben li.) kamen in maßgeschneiderten Kostümen des 16. Jahrhunderts. Die Kostüme sind selbstgenäht, originalgetreu und sehr aufwändig. Mit den breiten Reifröcken kommt „Frau“ nur quer durch die Tür. Ursula Felten-Bommarius erzählte über die Mode vergangener Jahrhunderte, kleine Tanzeinlagen, darunter ein Schreitwalzer, wurden vorgeführt. Eine gelungene Darbietung insgesamt. „So haben wir uns die erste Veranstaltung des musikalischen Nachmittags gewünscht“, freute sich Kurt Linnert. Die Fortsetzung ist im Herbst des Jahres. (Hartmut Blaum)

