



Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 13 / Jahrgang 7
erscheint halbjährlich
Dezember 2015

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger !

Ich freue mich, Ihnen eine weitere Ausgabe der Seniorenzeitung zu präsentieren. Spätestens, wenn man in den Lebensmittel-Geschäften Spekulatius, Dominosteine, Lebkuchen in den Auslagen findet, gehen wir der Advents- und Weihnachtszeit entgegen.

Was wäre eine Stadt ohne Traditionen und das Erinnern an eine lebendige Stadtgeschichte. Dem Redaktionsteam und dem Volksbildungswerk ist es zu verdanken, dass dies besonders herausgestellt wird. Interviews mit Zeitzeugen, altes Bild- und Textmaterial sichten und auswählen, Ausstellungen mit historischem Hintergrund organisieren und besondere Orte öffentlich zu machen, stellt eine wichtige aber aufwendige Arbeit dar. Falls Sie im Besitz noch vorhandener Dokumente oder Bilder sind, die von öffentlichem Interesse sind, bitte ich Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

In diesem Jahr wurde der Marktbrunnen fertiggestellt. Somit hat der kleine Marktplatz eine bedeutende Aufwertung erhalten. Nach langen Planungen ist das neue Geschäftszentrum am Sandhügelplatz endlich im Bau. Auch der barrierefreie Zugang zu dem Bahnsteig mittels Aufzug nimmt nun Formen an. Alles gute Zeichen, dass sich unsere Stadt positiv entwickelt, ohne dabei ihre Tradition und Geschichte zu vergessen.

Ich danke allen, die die Seniorenzeitung mit Liebe zusammengestellt haben und wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen sowie eine schöne Advents- und Weihnachtszeit.

In diesem Sinne
wünsche ich Ihnen
ein gutes Jahr 2016.
Ihr Manfred Ockel



Ockel



Ein Thüringer in Hessen
.....Seite 2



Wir leben miteinander
.....Seite 9



Birne, Kraut, Spekulatius
RezepteSeite 10



Frankfurter- u. Mainzer
Straße u.w.Seite 6

Der Nikolaus - Eine Geschichte....	Seite 8
Termine.....	Seite 12
Einst und Heute.....	Seite 5
Barrierefrei Wohnen.....	Seite 12
Vorsicht bei Anrufen.....	Seite 12
Impressum.....	Seite 12



Ein Thüringer in HESSEN

Hans Otto Wilhelm Buchholz wurde am 30.10.1926 in Oehrenstock bei Ilmenau (Thüringen) geboren, wo er bis zu seinem 14. Lebensjahr lebte. Zwischenzeitlich verbrachte er zweieinhalb Jahre auf dem Hof seines alleinstehenden Onkels in Hinterpommern, wo er in dessen Landwirtschaft und Verpflegung der Pferde half. Während dieser Zeit besuchte er in Dieck (Kreis Neustettin) die Schule, bevor er mit 12 Jahren wieder nach Oehrenstock zurückkehrte.

Mit dem 14. Lebensjahr beendete er die Volksschule und besuchte danach für drei Jahre die Lehrbildungsanstalten in Schwarzburg (Schwarzatal) und Meiningen. Mit 17 Jahren wurde er ohne Schulabschluss als Soldat einberufen. Das Abgangszeugnis zählte weder als mittlere Reife noch als Abitur. Hans kam nach Fulda zum Regiment 88 in die Barbarakaserne, wo

er 4 Wochen blieb, bevor er nach Südfrankreich versetzt wurde. In der Nähe von Biaritz, etwa 60 km nördlich der spanischen Grenze, absolvierte er die weitere Ausbildung. Rommel hatte dort die Stellung übernommen. Er nahm an, dass die Amerikaner an diesem Punkt landen würden. Niemand rechnete damit, dass die Amerikaner über den Kanal kommen würden.

Wenig später wurde Hans in die Vogesen versetzt, wo die Amerikaner vom Rhonetal hochkamen. Dort erlitt Hans eine Verletzung: Ein Granatsplitter hatte sich in seinen Nacken gebohrt. Aufgrund seiner Verwundung kam er nach Meiningen ins Reservelazarett. Nach seiner Genesung sollte er sich wieder bei der Kompanie melden. Man schickte ihn nach Butzbach in die Schlosskaserne, wo Reserveoffiziere ausgebildet wurden. Dort blieb er etwa sechs Wochen, bevor er wieder in die Vogesen geschickt wurde. Aufgrund der dürftigen Ausrüstung war es unmöglich, die vorrückenden Amerikaner aufzuhalten. Hans' Einheit wurde aufgelöst. In der Nähe von Kassel gelangte Hans in amerikanische Kriegsgefangenschaft. Von dort aus wurde er zuerst nach Bad Kreuznach in ein Sammellager gebracht, wo er verhört wurde.

Der Amerikaner, der ihm Fragen stellte, sprach gut Deutsch. Somit konnte Hans Buchholz die richtigen Antworten geben und genau das sagen, was die Amerikaner hören wollten.

Von Bad Kreuznach wurde er nach Chartres in ein großes Sammellager mit etwa 60.000 Mann verfrachtet. Dort wurden Arbeitskompanien zusammengestellt. Hans hatte das Glück, nach Frankfurt versetzt zu werden, wo er einer amerikanischen Pioniereinheit, die den Bau der ersten Landebahn am Frankfurter Flughafen anordnete, unterstellt wurde. Während der amerikanischen Kriegsgefangenschaft lebten die deutschen Soldaten in Zelten. Um sich vor Kälte zu schützen, bauten sie im Winter Holzverkleidungen. Insgesamt jedoch, so betont Hans Buchholz, ging es ihm und seinen Kameraden bei den Amerikanern recht gut. Gearbeitet wurde in zwei Schichten. Hans half zusätzlich bei der Wartung der Fahrzeuge des amerikanischen Fuhrparks, wo er Ersatzteile wechselte. Der Kontakt zum „Motor Pool“ verschaffte ihm einige Vorteile. Die Kriegsgefangenen erhielten sogenannte Marketenderwaren, unter anderem Zigaretten. Als passionierter Nichtraucher tauschte Hans seine Zigaretten gegen amerikanische Schokolade ein.

Im heutigen Industriegebiet von Kelsterbach befand sich das Lager für russische Kriegsge-

Foto rechts: Jung verheiratet Anfang der 60er Jahre
 Foto unten: Hans als junger 17-jähriger Soldat



fangene, die in der „Glanzstoff“ und bei „Farbwerke Hoechst“ arbeiteten. Die Holzbaracken, die bereits leer waren, sollten von der Firma Holzmann aufbereitet werden, um als Unterkünfte für die Heimatvertriebenen aus den Ostgebieten nutzbar gemacht zu werden. Der einzige fest gemauerte Bau war die sogenannte Entlausungsanstalt, die beseitigt werden sollte. Holzmann fehlte dafür jedoch das geeignete Werkzeug. Der „Motor Pool“ stellte ein Kompressorfahrzeug zur Verfügung, und Hans und seine Kollegen wurden mit dem Abriss des Baus beauftragt. Dieser Arbeitseinsatz im Jahre 1945 sollte sich für Hans als Glücksfall erweisen: Er lernte seine spätere Frau kennen.

Edith Luise Krummenauer, geboren am 19.12.1928, stammte aus Kemfeld im Hunsrück bei Idar-Oberstein. Ihr Vater, ein gelernter Edelsteinschleifer, suchte eine neue Tätigkeit und wechselte nach Bischofsheim zur Eisenbahn. So bekam er eine Wohnung in Kelsterbach in der Rüsselsheimer Straße 7, direkt an der Feuerreiterschänke, die Edith mit 9 Jahren gemeinsam mit ihren Eltern, Elisabeth und Rudolf, und ihrem Bruder Kurt bezog. Edith besuchte in Kelsterbach die Schule. Als „Neuankömmling“ wurde sie

von Frieda Knöll aus dem Unterdorf unter ihre Fittiche genommen. Mit 14 übernahm Edith die Schule, absolvierte ein Landjahr beim Schmied Bausch und begab sich dann zur Schneiderlehre nach Frankfurt. Als der Lehrbetrieb ausgebombt wurde, wechselte Edith nach Mainz zu einem Herrenschneider, der Wehrmachtsuniformen anfertigte. Sie war dort tätig, bis auch diese Schneiderei bei einem Fliegerangriff, der die Große Bleiche zerstörte, ausgebombt wurde. Edith überlebte die Luftangriffe, weil sie Zuflucht in den Räumlichkeiten der Sektellerei Kupferberg fand. Ihr Bruder Kurt kehrte als Soldat nicht mehr aus dem Krieg zurück. Er verstarb 1945 in englischer Kriegsgefangenschaft an einer Sepsis.

Nach dem Krieg arbeitete Edith als Fensterputzerin bei der Firma Holzmann. Die junge, schwächliche Frau fiel Hans Buchholz sofort auf. Er brachte ihr Sandwiches mit und umwarb sie mit Schokolade und edler Seife. So kam man sich näher und hielt Kontakt. An den Wochenenden bückten Hans und Edith öfters gemeinsam aus. Hans und seine Kollegen nahmen einen LKW

des amerikanischen Fuhrparks, und sonntags schlich man sich zurück ins Lager. War Hans nie für seine „Ausflüge“ bestraft worden, wurde er aufgrund einer Laune der Aufseher zwischen Weihnachten und Neujahr 1945 in Groß-Gerau inhaftiert. Man warf ihm vor, unerlaubt Essen genommen zu haben.

Hans Buchholz entließ sich selbst aus der Kriegsgefangenschaft. Um die benötigten Entlassungspapiere zu bekommen sprang er kurzerhand auf einen LKW, der nach Darmstadt fuhr und suchte die dortige Behörde auf. Dank der kleinen Lüge, er sei bei den Russen gewesen, erhielt Hans seinen Entlassungsschein. Nach der Kriegsgefangenschaft bewarb sich Hans bei der Bahn. Eine Bewerbung für die höhere Laufbahn blieb Hans verwehrt, da der Arzt bei der Eignungsuntersuchung ein Augenleiden feststellte. So schlug er die mittlere Laufbahn ein. Anfangs war er im Stellwerk Rüsselsheim tätig. Dank des internationalen Güterverkehrs der Firma Opel wurde er mit der Frachtberechnung betraut.

Am 9.4.1949 heirateten Hans und Edith. Die Brautausstattung war für die standesamtliche Trauung im Alten Schloss und die anschließende kirchliche Hochzeit geliehen. Nach der Hochzeit zog das Paar bei



Das erste Wohnhaus in Kelsterbach in der Rüsselsheimer Straße 7 im Jahr 1951.

Straße erfolgte jedoch erst in den 1970er Jahren, als das Haus in der Rüsselsheimer Straße wegen des Baus der Unterführung abgerissen wurde. Die Nachkriegszeit war schwer. Als Hans und Edith ihren gemeinsamen Haushalt gründeten, besaßen sie nichts. Um etwas zu bekommen, musste man alles eigenständig organisieren.

Freie Tage gab es praktisch nicht. Sämtliche Besorgungen erledigte man mit dem Handwagen und legte dabei häufig weite Strecken zurück, die mühsam waren, weil man verschiedene Kontrollstellen der Alliierten passieren musste. Wenn Hans nicht auf der Arbeit war, ging er in den Wald, um Holz zu holen. Selbst einen Ofen, den er dank eines Eisenscheins

besorgen konnte, transportierte er mit dem Handwagen von Rüsselsheim bis nach Hause. Alles, was man fand, wurde mitgenommen und verwendet. Man machte aus wenig viel. Edith nähte Bettwäsche, Möbel wurden erst nach und nach angeschafft. Edith und Hans bekamen drei Kinder: Elke (1951), Ingrid (1956) und Gisela (1958). Edith blieb während dieser Zeit daheim. Später begann sie bei der Wäscherei Schröder in der Bahnstraße zu arbeiten.

Ediths Eltern ein. Die Wohnverhältnisse waren sehr beengt, da es nur zwei Zimmer gab. Verheiratete Paare hatten die Chance, eine eigene Wohnung zu bekommen. Der Umzug in eines der von der Baugenossenschaft errichteten Hochhäuser in der Karlsbader

Nicht nur der Krieg mit seinen Folgen, sondern auch die Teilung Deutschlands war belastend für Hans. Seine Eltern und Geschwister waren in Thüringen geblieben. Gegenseitige Besuche waren schwierig. Zu Hans' Hochzeit musste sein Bruder Alfred illegal über die Grenze fahren und wurde auf der Rückreise erwischt. Hans durfte zur Beerdigung seines Vaters nicht in die ehemalige DDR einreisen, da die Einreisegenehmigung nicht rechtzeitig an der Grenze hinterlegt worden war. Er schickte regelmäßig Pakete mit Kaffee und Schokolade. Bei seinen Besuchen in der DDR schmuggelte er Geld in Puppen über die Grenze: Geldscheine versteckt er zusammengerollt in den kleinen Puppenärmchen.

Trotz vieler Anstrengungen hatte er ein schönes Leben, sagt Hans Buchholz. „Man darf sich halt nicht beschweren.“ Hans feierte viele fröhliche Feste an Geburtstagen und zu Silvester. Vielleicht lernt man die guten Dinge des Lebens erst durch Entbehrungen zu schätzen. (Alexandra Walter)



Sommer 2014:
Zu Besuch in der alten Heimat in Ilmenau/Thüringen mit den Urenkelchen Anouk und Nike.

Kelsterbach Einst & Heute

Ein lehrreicher und
unterhaltsamer Nachmittag

Die sechste Auflage der Veranstaltung „Kelsterbach Einst und Heute“ unterhielt die mehr als 200 Besucher wieder auf das Beste. Ausgerichtet von der Arbeitsgemeinschaft 60 Plus der SPD-Kelsterbach, bekamen die Gäste Interessantes aus Kelsterbachs Geschichte und Gegenwart zu sehen und zu hören.

Bürgermeister Manfred Ockel erhielt von Annette Schmuck-Heyden zwei Bilder seines Amtsvorgängers Fritz Treutel überreicht. Die Bilder hatte der frühere Stadtrat Friedel Schmuck gemalt. Landrat Thomas Will, Gast des Nachmittags, machte auf die Veränderung vor allem in der Struktur der Einkaufsmöglichkeiten während der vergangenen Jahrzehnte aufmerksam.

„Haben Sie keine Angst vor der Zukunft“, sagte Will, der am selben Tag auch in Sachen Unterbringung von Asylanten unterwegs war. Der Volkschor bereicherte den Nachmittag unter anderem mit dem „Hessen-

mer Dünen, einem nahen Naturschutzgebiet, wie der Main die Landschaft bestimmt und welche unglaubliche Vielfalt an Vögeln und Reptilien diese dünenartige Trockenlandschaft besiedelt. In einem weiteren Film zeigte der Filmclub die Endphase des Baus der Ölhafenbrücke über den Ha-

fen in Raunheim. Eine Einführung in das Thema hatte Stadtarchivar Hartmut Blaum gegeben. Alfred Wiegand begeisterte die Gäste mit seinen Bild-Kontrasten über das ehemalige Enka-Werk. Wiegand, der mit Walter Keber ein Buch über die Glanz-

stoffgeschichte verfasst hat, wählte stets eine alte Ansicht und stellte ein Foto aus dem Jahr 2015 gegenüber. Er verdeutlichte, wie sehr sich das Gelände

um die ehemalige Werkzentrale und das heutige Fachmarktzentrum gewandelt hat und weiter wandeln wird.

Mehr als Farbtupfer brachten die Egerländer mit. Ehrenvorsteher Edi Fenkl erinnerte an die Ankunft der

mehr als 2.000 Deutschen aus dem Egerland nach dem Krieg in Kelsterbach und die Entwicklung der Gemeinde bis heute. Als Namen, die Kelsterbach mitprägten, nannte Fenkl unter anderem Karl

Krolopper, Franz Pleyer und die Waffelfabrik Flögel. Die Gmoei-Vorsitzende Monika Kasper erklärte die acht ländlich und bäuerlich geprägten Trachten der Egerländer. Diese tragen die Mitglieder noch heute mit Stolz bei vielen öffentlichen Auftritten.

Bereits zum sechsten mal zeigte



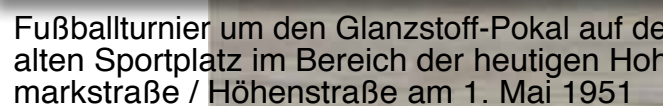
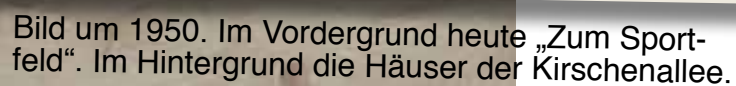
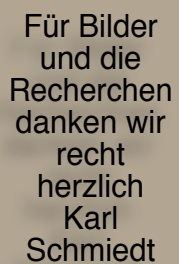
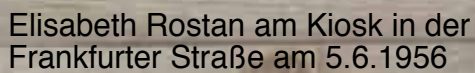
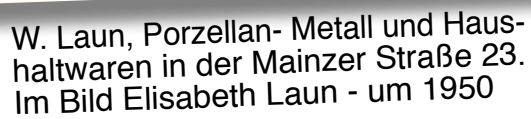
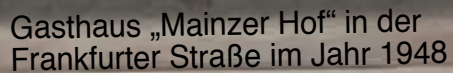
Karl Schmiedt Bilder aus Kelsterbachs Vergangenheit. Großes Interesse fanden die Fotos über Gebäude und Gaststätten um 1900.

Heinrich Hoffmann, Ehrenvorsitzender des Vereinsringes, erzählte in seiner unnachahmlichen Art über das alte Kelsterbach, seine Geschäfte und Gebäude. Eine Lanze brach Hoffmann für den Dialekt, den vor allem die Unterdörfler gesprochen haben. Am Wörtchen „ebbes“ (etwas) machte Hoffmann klar, wie sehr Mundart auf eine andere Art und Weise, aber nicht minder präzise, etwas ausdrücken kann. Da passte im Anschluss doch das Lied „In Kelsterbach beim Ebbebelwoi“ wie das Döbche uffs Deckelsche. (Hartmut Blaum)



lied“ und intonierte zum Schluss mit allen Akteuren auf der Bühne Kelsterbachs Hymne „In Kelsterbach beim Äbbelwoi“.

Roland Schmidt zeigte mit seinem Film über die Schwanhei-



11. Mai 1951 auf dem alten Sportplatz: Kelsterbach-Modellflugzeugbauer tragen Segelwettbewerb aus



Die Mainzer Straße
im Jahr 1950

Schuhhaus Fischer,
Markenschuhe in der
Frankfurter Straße 2
im Jahr 1950



Mainzer Straße Frankfurter Straße Zum Sportfeld

Die Mainzer Straße verband früher als Verbindungsstraße im Kelsterbacher Gebiet die Städte Mainz und Frankfurt. Bebaut wurde der Straßenzug seit den 1870er Jahren. Der östliche Teil der Straße wurde wegen der Verkehrsausrichtung in Frankfurter Straße umbenannt. Die Villa Goltz lag ursprünglich an der Straße, sie wurde im Zuge des Bürgerhausbaus abgerissen, das 1984 eingeweiht wurde. In der NS-Zeit hieß die Mainzer Straße Heinrich-Knobloch-Straße, benannt nach dem ersten 1934 verstorbenen Kelsterbacher Führer der Hitlerjugend.

Die Frankfurter Straße bezieht sich mit ihrer Namensgebung auf Kelsterbachs großen Nachbarn, mit dessen Historie auch Kelsterbach immer wieder verwoben ist. Das Ziel der Frankfurter Straße war Schwanheim gewesen, als „Frankfurter Weg“ war sie bei den Kelsterbachern bekannt. Abgezweigt wurde die Frankfurter Straße aus der Mainzer Straße. Die Frankfurter Straße wurde als erste Straße Kelsterbachs asphaltiert. Ihren heutigen Zuschnitt erhielt sie in den 1950er Jahren. Sie ist eine der Hauptverkehrsachsen in der Stadt und verbindet heute auch die Bundesautobahnen, nachdem der Status der Bundesstraße vor wenigen Jahren im Zuge des Landebahnbaus aberkannt wurde. Mittlerweile ist die Frankfurter Straße eine Ortsstraße.

Zum Sportfeld, so heißt die Straße, die das seit 1955 entwickelte Wohngebiet erschließt. Seit 1956 entwickelte sich der Sportplatz in diesem Stadtteil zu einem umfassenden vorzeigbaren Sportfeld. Dort liegen noch die Tennisanlage, die Kegel- und Bowlinganlage sowie das Sport- und Wellnessbad, davor das legendäre Freizeitbad. Das Wohngebiet Zum Sportfeld gehört wegen seiner Waldnähe und seiner schönen Lage zu einem der bevorzugten Kelsterbacher Wohngebiete. (Hartmut Blaum)



Damen- und Herrensalon Jakob
Bauer, Mainzer Straße Anno 1952

Brot- und Feinbäckerei
Otto Grein & Sohn um 1930



Bild oben im Text: Der Bäcker Edi Fenkl um 1950.
Bild rechts: Gustav Lehmann, Lebensmittel, Mainzer Str. 22

Aus meiner langjährigen Tätigkeit als „nebenamtlicher“ Nikolaus im Orchesterverein, der DLRG, im ev. Kindergarten und privat bei den Kindern meiner Freunde und Bekannten, sind mir nachfolgende Begebenheiten lebhaft im Gedächtnis geblieben. Beginnen wir im Privatbereich. Bei meinen Besuchen als Nikolaus ist selbst den Kleinsten aufgefallen, daß vorher immer „Tante“ Ursula (meine Frau) eintraf. So weit, so gut. In arge Verlegenheit bin ich einmal geraten, als das beschenkte Kind weder ein Nikolausgedicht oder gar Nikolauslied vortragen konnte oder wollte. Nach der Aufforderung, es genüge auch ein Lied, das er könne, warf er sich in „Freddy-Quinn-Positur“ und parodierte: „Junge, komm bald wieder“. Im Kindergarten hatte ich einmal meine weißen Handschuhe vergessen anzuziehen, worauf ein etwa 5-jähriges Mädchen, mit Blick auf meinen nun sichtbaren Ehering feststellte: Oh, Nikolaus, du bist ja verheiratet. Mit wem denn?

Die Antwort: Mit einem „Christkindchen“, löste bei den anwesenden Eltern ein kleines Gelächter aus, welches das Kind noch ratloser machte. Dass man auch im höheren Kindesalter noch an den Nikolaus glaubt, mag die nachfolgende Geschichte verdeutlichen. Zu den früheren, aktiven Zeiten des Orchestervereins, besuchte dessen Vorsitzender (Jakob Bauer) mit mir am Nikolausabend die kleineren Kinder der Orchestermitglieder. Dabei entdeckte uns der 14-jährige Sohn des Dirigenten Rudi Sch., der aber nicht mehr zum Kreis der Beschenkten gehörte. Er kannte J. Bauer, hatte aber keine Ahnung, wer den Nikolaus „spielte“, hielt diesen für harmlos und foppte ihn mit dem bekannten: „Nikeloos, Kartoffelsoos“, auch weil er an-

nahm, dass ich mit den großen Stiefeln ihm nicht rasch genug folgen könne. Um ihn in Sicherheit zu wiegen, machte ich ein paar gespielte, tapsige Schritte, was ihn noch zu weiteren Rufen animierte. - Rasch und plötzlich nahm ich die Verfolgung auf.

Der Nikolaus

Bis zur offenstehenden Haustür hatte er noch wenige Meter Vorsprung, aber als er an die geschlossene Wohnungstür hämmerte, war ich bei ihm und grollte mit abgrundtiefer Stimme: „Hab‘ ich dich endlich“, worauf er niederkniete und stammelte, daß er es nie, nie wieder sagen würde.

Mein spektakulärster Auftritt als Nikolaus war die „Unterwasserbescherung“ bei der DLRG-Jugend im Hallenbad. Den Jugendlichen und den Eltern bot sich ein kurioses Bild. Die Preßluftflasche und der Lungenautomat waren unter dem Mantel verborgen, die Tauchermaske in der Kapuze versteckt,

„bewaffnet“ mit Flossen und dem Tauchermesser, zum Aufschlitzen des am Beckenboden verankerten Sackes mit den Geschenken bestieg ich das bereitgestellte Schlauchboot. Von dem Sack wird noch zu reden sein, vom Nikolaus weit weniger, denn „Rumpelstilzchen“ (Flasche auf dem Rücken) läßt grüßen. Im Sack waren die luftdicht verschweißten Geschenkbeutel, die per Tauchgang von jedem einzelnen Jugendlichen in ca. 3 m Tiefe beim Nikolaus abgeholt werden mußten. Durch die eingeschlossene Luft in dem großen Plastik-Sack und auch in den vielen Geschenkbeuteln war der Auftrieb ungeheuer. Selbst das Beschweren mit 50 kg Bleigewichten, ließ den Sack noch munter an der Wasseroberfläche treiben und er konnte erst mittels Seilzug und Umlenkrolle von mehreren kräftigen Männern nach unten gezogen und an einem Auslaßgitter befestigt werden. Ein weiteres Auftriebsproblem betraf den Nikolaus. Die gesamte Bescherung und damit die Tauchzeit des Nikolaus betrug eine knappe Stunde und durch den Luftverbrauch erhöhte sich der Auftrieb, der dem Nikolaus (im Schwebезustand) kleinere Probleme bereitete, die er durch entsprechendes „Überbleiben“ vermieden hätte.

(Ernst Freese)





WIR



leben miteinander

Unsere
ausländischen Mitbürger
erzählen aus ihrem Leben

Die Geschichte der Familie Aswad* bewegt das Herz. 2013 ist die junge Fatime mit Sack und Pack aus dem Bürgerkriegsland Syrien geflohen. Mit dabei war ihr damals zweijähriger Sohn sowie ihre Schwiegermutter. Zu diesem Zeitpunkt ist ihr Ehemann bereits seit zwei Jahren auf der Flucht und hält sich in Bulgarien auf. Fatime, ihr Sohn sowie ihre Schwiegermutter sind mehrere Wochen zu Fuß unterwegs und erreichen schließlich Bulgarien.

Dort trifft sie ihren Mann wieder und verbringt die nächsten Monate dort. Die Flüchtlingsheime sind überfüllt und die Syrer dort sind nicht gewollt. Sie werden verprügelt und man bietet ihnen Geld, um sie nicht im Land zu behalten. Bulgarien ist mit den Flüchtlingen schlichtweg überfordert. Fatime wird erneut schwanger und bringt schließlich ihren zweiten Sohn zur Welt. Die Lebensumstände in

Bulgarien sind katastrophal und so beschließen Fatime und ihr Mann, weiter nach Deutschland zu fliehen. Dort hoffen sie auf eine bessere Zukunft für sich und für ihre Kinder. Im Juli 2014

Wände ziehen. Eines der Kinder kommt in den Kindergarten und die Familie besucht einen Deutschkurs. Mittlerweile ist die Sprachbarriere kein großes Problem mehr und die Familie ist gut integriert.

Wie der Familie Aswad ergeht es vielen anderen tausend Flüchtlingen in Deutschland, die ihre Familie und Freunde im Krieg in Syrien zurückgelassen haben. Viele kommen – wie Fatime und ihre Familie – zu Fuß über die Türkei und Bulgarien. Andere kommen jedoch auf dem Seeweg nach Italien oder Griechenland, weil sie von einem besseren Leben in Europa träumen.

Wir können diesen Menschen helfen, indem wir Sie mit offenen Armen empfangen und Ihnen bei alltäglichen Problemen zur Seite stehen.

*Der Name der Fluchtfamilie wurde von der Redaktion geändert.



erreicht die Familie schließlich das Zentrallager in Gießen und wird nach Kelsterbach gebracht. Schnell finden sich Übersetzer und Helfer und die Familie kann sehr schnell in ihre eigenen vier



BIRNE, KRAUT



Krautwickel / Kohlrouladen

Rezept von Ilse Riederer

Zutaten für 4 Personen:

1 Weißkraut
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen (eingeweichtes)
1 Ei
1 Knoblauchzehe
etwas Senf
Salz, Pfeffer, Paprika

1 Dose gewürfelte Tomaten

Beim Weißkraut den Strunk keilförmig herausschneiden. Kopf in kochendem Salzwasser blanchieren, dabei nach und nach die Blätter lösen und auf die Arbeitsfläche legen. Hack, Ei, ausgedrücktes Brötchen, Knoblauchzehe, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Hackfleischmasse auf die Kohlblätter verteilen aufrollen und eventuell mit Küchengarn zubinden.

In eine Auflaufform 1 Ds Tomaten, eventuell 2-3 kleingeschnittene Kohlblätter, alles mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Brühe dazu geben. Die Krautwickel darauflegen, diese mit etwas Öl bestreichen und bei 200° Grad 40-45 Minuten im Backofen braten. Die Krautwickel ab und zu wenden.

Eine Zwiebelsoße schmeckt köstlich dazu.

Weißkraut ist ein klassisches Wintergemüse und in der Küche vielseitig einsetzbar. Es ist die am meisten angebaute Kohlart in Europa. Ein großer Teil wird zu Sauerkraut verarbeitet. Beliebte Gerichte mit frischem Weißkraut sind Kohlrouladen, Eintöpfe und Aufläufe sowie Kraut-Salat.

Das süßlich schmeckende Weißkraut ist in vielen Ländern zu Hause. Es wird auf der Nordhalbkugel genauso wie in Asien gern und viel gegessen. Das Image des ehemaligen „Arme-Leute-Essens“ gehört heute der Vergangenheit an. Weißkraut ist ein wah-



Schwanemer Deckelkuchen

Teig: 500g Mehl 1 Glas Apfelmus

100g Zucker
1 Würfel Hefe
1 Ei
100g weiche Butter
¼ Liter Milch
eine Prise Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen, gehen lassen. 2/3 des Teigs ausrollen und auf das Backblech legen. 1 Glas Apfelmus darauf verteilen. Vom letzten Drittel des Hefeteiges einen Deckel formen und damit das Mus bedecken.

Belag: 200 g Butter
1 – 2 TL Zucker
5 – 6 EL Mehl

Aus der flüssigen Butter, Zucker und Mehl eine sämige Mehlschwatze herstellen und auf den Kuchen streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad 40-45 Min. backen. Rezept von Erika Gyr.

& SPEKULATIUS

rer Gesundheitsbrunnen und damit ein wichtiger Nährstofflieferant in der Winterzeit. Das Kraut hat viel Vitamin C und E, Mineralstoffe, Kalium, Eisen und Senföle.

Das preiswerte und gut lagerfähige Gemüse gibt es das ganze Jahr über. Besonders gut schmeckt es jedoch in der Haupterntezeit, dem späten Herbst oder in den Wintermonaten bis hinein in den März. Der Kohlkopf sollte beim Kauf vor allem fest sein, die Blätter knackig, frisch und keine dunklen Flecken haben. Weißkraut hält sich problemlos über eine längere Zeit an einem kühlen Ort. Angeschnittener Kohl sollte mit Folie abgedeckt und im Kühlschrank gelagert werden. Weißkraut kann man klein geschnitten entweder roh oder blanchiert sehr gut eingefrieren.

Ein Tipp: geben Sie beim kochen Kümmel, Anis, Fenchel oder Natron hinzu, das macht das Weißkraut bekömmlicher. Übrigens: Natron an alle Kohl- und Gemüsesorten läßt deren natürliche Farbe nicht vergrauen.
(Katja Ehrlich, Ursula Will)

Alles über die Birne

Es wird vermutet, dass der Ursprung der Birne im Kaukasus und Anatolien liegt. Heute wächst sie sowohl auf der Nord- als auch auf der Südhalbkugel solange es warm ist und der Boden nährstoffreich. Es gibt ca. 2500 Sorten. Man unterscheidet zwischen Sommer-, Herbst- und Winterbirnen und zwischen Tafel-, Most- und Kochbirnen. Eine Tafelbirne mit sehr zartem Fruchtfleisch nennt man Butterbirne.

Birnen enthalten viel Kalium und Folsäure, sind jedoch säurearm und zum pur Essen ideal. Sie schmecken in Kuchen und Torten oder in Verbindung mit Käse. Gedünstet in Rot- oder Portwein zu Entenbrust und Lammrücken oder als Dessert „Birne Helene“ mit Schokoladensoße sind sie eine Delikatesse.

Heimische Birnen reifen im September und sind bis zum Winter verfügbar. Birnen aus den Supermärkten werden unreif geerntet und reifen bei Zimmertemperatur schnell nach, deshalb kühl und dunkel lagern. Reife Birnen müssen in den Kühlschrank. Birnen sind sehr gesund, bestimmte Birnensorten sind auch hilfreich bei Bluthochdruck, Diabetes und Magen-Darm-Problemen.



Advents-Gugelhupf mit Spekulatius und Birnen

- 100 g Spekulatius
- 220 g Birnen
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Backpulver
- 250 ml Milch
- 3 EL Kakao
- 1 Msp. Zimt
- Puderzucker
- 50 g Schokoladekor (Plättchen)

Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes zerkleinern. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Schokolade schmelzen.

Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren, anschließend Mehl, Milch und Backpulver dazugeben.

Den zerbröselten Spekulatius, Kakao und Zimt unterrühren.

Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterheben und zum Schluss die in Mehl gewälzten Birnen und Schokoplättchen beimengen.

In eine gut gefettete, mit Bröseln oder Grieß ausgestreute Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 bis 180 Grad 45 bis 60 Min. backen.

Nach dem Auskühlen mit dem Puderzucker bestreuen. Rezept K. Ehrlich.

FROHES FEST



VORSICHT bei Anrufen der Gesellschaft „Seniorenberatung“

In der letzten Zeit erhielten Senioren in Kelsterbach vermehrt Anrufe von der „Deutschen Gesellschaft Seniorenberatung“.

Bei der Vereinbarung von Terminen für Hausbesuche fühlen sich die Senioren überredet, bedrängt und überrumpelt. Bei diesen Hausbesuchen werden Hausnotrufsysteme oder ähnliche Produkte von bestimmten Anbietern und auch Versicherungen offeriert und verkauft.

Bitte beachten Sie:

Die Vertreter dieser Gesellschaft sind keineswegs im Auf-

trag der Stadt Kelsterbach tätig. Die Koordinationsstelle für Altenhilfe der Stadt Kelsterbach informiert, berät, vermittelt und unterstützt ältere Menschen und deren Angehörige **immer neutral und kostenfrei**. Sie erreichen die Mitarbeiter/innen im Rathaus unter der Rufnummer 06107 / 773-348.

Sprechzeiten sind montags bis mittwochs 8 bis 12 Uhr und donnerstags 14 bis 18 Uhr sowie nach Vereinbarung.

Am Freitag ist keine Sprechstunde. (Renate Lüdtkke)

Termine - Termine - Termine - Termine - Termine

Tanzcafé mit Live-Musik im Atrium immer mittwochs 15 Uhr:

03. 02. 2016
11. 05. 2016
13. 07. 2016
14. 09. 2016

Treffen der Rollstuhlfahrer
Programmbesprechung

21. 01. 2016 - 15 Uhr
Hessensaal
Infos gibt Frau Fuchsberger:
Telefon 0 61 07 / 773 296

Senioren-Club
Programmbesprechung

18. 01. 2016 - 15 Uhr
Moselstraße 26 - 28
Infos gibt Frau Lüdtkke:
Telefon 0 61 07 / 773 348

Senioren-Schiffahrt: Infos und Termine bei Frau Esdorf unter der Telefon-Nr.: 0 61 07 / 773 304

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

Barrierefrei Wohnen

Familie B. will bauen. Auf dem Grundstück im Neubaugebiet soll ein Reihenhauses für Vater, Mutter und die zwei schulpflichtige Kinder entstehen. Aber nicht nur die aktuellen Wohnwünsche sind bei der Planung zu berücksichtigen.

Was wird, wenn die Kinder aus dem Haus sind oder wenn im Alter das Treppensteigen schwer fällt? Aus der Erfahrung ihrer Eltern wissen die B's, dass nachträgliche Umbauten teuer werden können. Wer vorsorgen will, orientiert sich bei der Planung an der DIN 18040. Dort sind alle Merkmale des barrierefreien Wohnens beschrieben. Die Aufteilung des Grundrisses spielt dabei ebenso eine Rolle wie die Vermeidung von Stufen und Schwellen, die Breite der Türen oder die Installationshöhe von Schaltern und Steckdosen.

Welche Maßnahmen beim Neubau ohne große Mehrkosten umgesetzt werden können, darüber können Sie sich bei WABe, der Wohnungsanpassungsberatung im Landkreis Groß-Gerau ausführlich informieren lassen. Die WABe-Fachleute beraten auch Sie kostenlos und firmenneutral: donnerstags, 17:00 bis 18:00 Uhr, Tel.: 0172 6124446 oder bei einem Besuch in Ihrer Wohnung Terminvereinbarung hierfür unter Telefon: 06158 - 749952.