

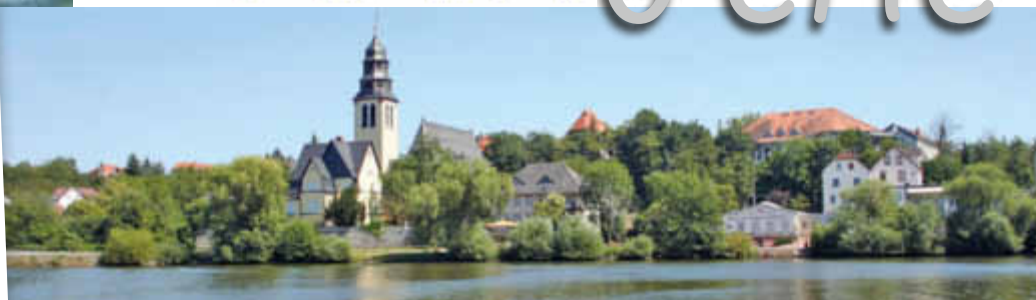


Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 15 / Jahrgang 9
erscheint jährlich
Dezember 2017

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger!

Im Dezember 2009 erschien der erste Mainperle, die Seniorenzeitung der Stadt Kelsterbach. Nun halten Sie bereits die 15. Ausgabe in der Hand. Auch heuer hat das Redaktionsteam wieder eine Reihe von Beiträgen zusammengestellt, die auch - aber nicht nur - für die reife Generation in Kelsterbach gedacht ist.

Ein zentrales Element der Mainperle sind die Bilder aus früheren Zeiten, die Karl Schmiedt vom Volksbildungswerk wieder zusammengetragen hat. Bewiesen scheint nach der Ansicht der Fotos: Früher war nicht nur mehr Lametta, sondern auch mehr Winter.

Zu finden sind in der Mainperle Bildberichte über die alljährliche Seniorenschiffahrt und einen Beitrag über das Wohnen im Alter. Als Portrait findet sich ein Beitrag über den Kelsterbacher Ali Yesil, der auch für das Thema Integration stehen kann.

Mit Kulinarischem beschäftigte sich die Karl-Krolopper-Schule beim Altstadtfest, die Redaktionsmitglieder Ursula Will und Kajta Ehrlich und Franz Neufing präsentieren „Hunsrück gefüllte Klöße“, „Pizzaschnecken“ und „Blätterteig-Schinken-Käse-Stangen“.

Der Erhaltung der einheimischen Pflanzenwelt hat sich Helmut Gauss verschrieben, der uns die Notwendigkeit der Anlage von Streuobstwiesen näherbringen will. Das Straßenschild „Klingenbacher Weg“ erinnerte Heinrich Hoffmann in seinem Beitrag an eine langjährige Verbindung ins österreichische Burgenland. Vorgestellt wird der neue Pflegedienst Schon und Jansen in der Stadtmitte, den Abschluss machen die Gedichte von Werner Georg.



Viel Spaß bei der Lektüre wünscht Ihnen

Manfred Ockel, Bürgermeister



Agile Senioren ..Seite 2+3



Karl-Krolopper-Schule Seite 5



RezepteSeite 8+9



Streuobstwiesen... Seite 14

Lyrisches Eckchen.....Seite 4
Offen und bereit sein für Neues.....Seite 6-7
Früher war mehr WinterSeite 10-13
Straßenschild „Klingenbacher Weg“ .. Seite 15
Impressum Seite 16



Agile Senioren schipperten durchs Rheintal

Schon 44 Jahre ununterbrochen im Angebot und noch so beliebt wie eh und je - die Schifffahrt für Senioren ab dem 65. Lebensjahr. Verwunderlich dabei war, dass die Stadt auf eine Kontrolle der Personalausweise verzichtete, so jung gebliebene Senioren gingen wahlweise mittwochs oder donnerstags an Bord. Über 400 Senioren hielten der Schifffahrt die Treue, daher rechtfertigte sich abermals der Ansatz zwei Touren anzubieten. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite, an Deck griffen einmal mehr die bewährten Unterhaltungsmechanismen: Die Stadt charterte die Nautilus, eines der Flaggschiffe der Primus-Linie, engagierte Rolf Best als musikalischen Stimmungsgarant und spendierte ein Mittagessen. Das Ziel hieß Rüdesheim, das dank des Niederwald-Denkmal und der berühmten Drosselgasse zu den beliebtesten Ausflugszielen im Rheingau zählt.

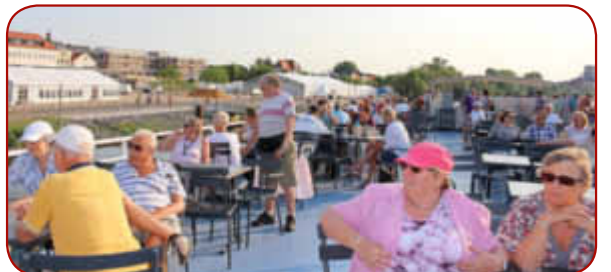
Sehens- und Erwähnenswertes

Einiges zu sehen gab es jedoch schon auf dem Main, beispielsweise die architektonisch ansprechende Ölhafen-Brücke auf dem früheren Caltex-Gelände. Darauf näher ein ging Bürgermeister Manfred Ockel, der gemeinsam mit Stadtverordnetenvorsteherin Helga Oehne donnerstags die Fahrt begleitete. Er lenkte die Aufmerksamkeit auf das expansive Mönchhofgelände, welches zum Teil Kelsterbacher Gewerbesteuerereinnahmen generiert. Kelsterbacher „WasserCraftWerk“ ist der Name der Hausbrauerei des zeitgleich eröffneten Comfort-Hotel Frankfurt Airport. Das Stadtoberhaupt bewarb im Rahmen seiner Begrüßung den stattfindenden Hessentag, die Aufbauten prägten bereits das Rüsselsheimer Mainufer.

Zufriedenheit auf drei Etagen

Das stellvertretende Stadtoberhaupt Kurt Linnert gesellte sich am Vortag zu der lustigen Runde und freute sich besonders, den Entertainer Rolf Best nicht nur ansagen zu dürfen. Wie schon in den vergangenen Jahren ließ sich es der 1. Stadtrat nicht nehmen das inzwischen bewährte Duett wieder aufleben zu lassen. Best zeigte erneut das richtige Gespür dafür, die Musikauswahl der Stimmungslage anzupassen oder diese zu beeinflussen. Das Repertoire bot beispielsweise nostalgische Ansätze als Hommage an die fünfziger Jahre, als schon gerne der Rhein via Musikdampfer erkundet wurde. Ob englisches oder deutsches Liedgut, ob klassisch oder modern - zwischen Operette und Ballermann sorgte das Musikprogramm für Dauerunterhaltung und eine gut besuchte Tanzfläche. Gestärkt von einem leckeren Mittagessen, galt der Landgang für die meisten als Party-Pause, denn auch jung gebliebene Senioren sollten durchatmen. Als Nachtisch bot sich in den beschaulichen Gartenwirtschaften ein Eis, ein Rheingau-Riesling oder der berühmte Rüdesheimer Kaffee an. Die Eindrücke der schönen Stadt definierten sich gleichermaßen als Augen- oder Gaumenschmeichler, ein entsprechend hoher Zufriedenheitsgrad läutete die Rückfahrt ein. Diese verlief erwartungsgemäß stimmungsgeladen, während auf drei Etagen entweder das Rheinpanorama genossen wurde oder die Post abging, steuerte Kapitän Eugen Kraatz die Kelsterbacher Passagiere ohne Zwischenfall bis zum Anlegesteg im Unterdorf.

(Bilder: Lisa Hampel und Hartmut Blaum/Texte: Thorsten Schreiner)





Lyrisches Eckchen

von Werner Georg

Vorweihnachtliches

Von Werner Georg

Geht's ihne ewe aach als so,
sonst mecht de Appedit aam froh,
jetzt hungert mer als dann un wann,
dass mer am Fest schee spachtle kann.

Die extra Punde – alle Jahr,
an uns'rem Weihnachtsbauch sin klar,
doch als die Angst un als die Last,
dass Aazug odder Klaad net basst.
Bis mer sich dodruff ei'gestellt,
weil's Ännern kost' jo ganz schee Geld.

Drum fangt jetzt aa – dut sparsam esse,
dann könnt an Weihnachte – ihr richtig fresse,
un an me Maache – der verdorwe,
is glaab – noch kaaner is dro gestorwe.

Ab Dezember freut's eim dann,
hört mer mol was vom Weihnachtsmann
und's Christkind – es kimmt gern ins Haus
und leert sei goldig Säckche aus.
Was do all drin is – mer kann's net fasse,
die Haptsach is – es dut aam basse,
wenn net – is mer als ärgerlich,
de Umtausch is e Sach fer sich. *

Advent – Advent – e Lichtche brennt,

net aans – es brenne gleich der Lichtlein zwei,
mer merkt – es Christkind kimmt ebei.

Die Plätzcher sin schon gut versteckt,
die meiste wern trotzdem entdeckt,
so langsam heert des Kaafe uff,
mer hot aach werklich nix mehr druff.

Mer wunnert sich un guckt ganz bleed,
mer hot de Euro zwaa Mol rumgedreht,
doch mit dem Euro – uff Ehr un Gewisse,
do hawwe se uns ganz schee beschisse.

Merr steht noch voll im Weihnachtsstress,
doch langsam ännert sich aach dess,
bald freu'n sich Kinner, Fraa un Mann,
gell schee – wenn mer sich freue kann. *

Die Karl-Krolopper-Schule beim Kelsterbacher Altstadtfest

Unter dem Motto „Freunde zu Besuch“ hat die Karl-Krolopper-Schule in diesem Jahr zum ersten Mal mit einem Stand am Kelsterbacher Altstadtfest teilgenommen. Hergestellt und verkauft wurden Snacks und kleine Speisen wie Käsemuffins, Pizzaschnecken, Blätterteigstangen und diverse Aufstriche. Alle Speisen passten zum Wein, der am gegenüberliegenden Stand des Kleeblattes verkauft wurde.

Die Kooperation mit dem Kelsterbacher Kleeblatt war ein wichtiger Baustein für das Gelingen der Aktion. Im Vorfeld wurde in der Schulgemeinde vieles besprochen und vorbereitet, aber ohne die logistische Hilfe der Kleeblätter hätte die Schule das Projekt nicht umsetzen können. So konnten die Räume des Kleeblattes für das Lagern von Speisen und Materialien genutzt werden, auch beim Abbau des Standes standen die Räumlichkeiten zur Verfügung. Kleeblatt und Karl-Krolopper-Schule arbeiten schon seit Jahren in dem Programm „Bildungspaten“ eng zusammen, man kennt sich also gut, was sich am reibungslosen Ablauf während des Altstadtfestes bemerkbar machte.

Mit der Teilnahme wollte die Schule neben dem Ziel, einen kleinen Gewinn für eine Schulfeier zu erwirtschaften, vor allem die Kelsterbacher

Bevölkerung über die erfolgreiche Arbeit im Bereich der Berufsorientierung informieren. Die Schule führt seit sechs Jahren das Gütesiegel für hervorragende Berufsorientierung des Landes Hessen, wurde aktuell für weitere fünf Jahre zertifiziert und als einzige Förderschule Hessens als „Starke Schule, die zur Berufsreife führt“ ausgezeichnet. Es besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer, die IHK betreibt gemeinsam mit der Schule eine Zukunftswerkstatt, in der sich Jugendliche über die Berufs- und Arbeitswelt informieren können. Kein Schüler verlässt die Schule ohne Perspektive, viele wechseln direkt in eine Ausbildung oder in eine gezielte Vorbereitungsmaßnahme der Agentur für Arbeit, mit der auch eine sehr enge Kooperation besteht. Ein weiterer Erfolgsgarant ist die Zusammenarbeit mit der Projektstelle

„Übergangsmanagement“ der Stadt Kelsterbach, in der Anika Soytürk eine hervorragende Netzwerkarbeit mit den Praktikums- und Ausbildungsbetrieben aufgebaut hat.

Zurück zum Altstadtfest: als die Schülerinnen und Schüler von der Idee hörten, waren sie sofort begeistert. Einmal raus aus der Schule, an diesem großen Fest teilnehmen und sogar noch etwas für eine Feier einzunehmen, das hat allen gefallen. Bis auf wenige Ausnahmen haben am Samstag alle ihren Standdienst absolviert und dabei vieles gelernt. Auch die Lehrkräfte haben dem Projekt ohne Ausnahme zugestimmt und waren am Samstag vor Ort. Auch wenn der Gewinn nicht ganz so ausgefallen ist wie erhofft, waren alle von der Atmosphäre, den netten Gesprächen und dem guten Wetter begeistert und sind im nächsten Jahr gerne wieder dabei.

(Lukas Laun/Foto: hb)



Ali Yesil: Offen und bereit sein für Neues

In Kelsterbach gibt es einige bekannte Gesichter, unter den gebürtigen Deutschen sowie unter den Zugezogenen. Zur letzteren Gruppe gehört zweifelsohne Ali Yesil.



Ali Yesil ist aber nicht nur ein Mitbürger wie du und ich, er ist ein gutes Beispiel. Ein Beispiel dafür, dass Integration gelingen kann - auch wenn sie Arbeit und Anstrengung kostet und niemandem einfach so in den Schoß fällt.

Der Traum vom Studium blieb unerfüllt

Geboren wurde Ali Yesil 1953 in dem früheren Tunceli (Dersim) im mittleren Osten der Türkei. Das ist kurdisches Siedlungsgebiet, und die Kurden sprechen einen indogermanischen Dialekt, der mit dem Persischen verwandt ist und verwandte Wurzeln hat in der Historie wie das Deutsche. Spannung mit den türkischen Behörden gab und gibt es, und Yesil ist ein Massaker an seiner Volksgruppe bekannt aus dem Jahr 1937/38, bei dem geschätzt 80.000 Kurden ums Leben kamen, um einen angeblichen Aufstand niederzuschlagen. In die Schule ging Ali Yesil in Tunceli, machte 1972/73 sein Abitur. „Ich war sehr gut im Schulsport und bekannt, aber meine politisch linke Orientierung machte mir Schwierigkeiten“, sagt Yesil. So kam es, dass er in der letzten Klasse des Gymnasiums verhaftet wurde. 1973 saß er dort für sieben Monate im Gefängnis. Seine politische Einstellung machte sein berufliches Fortkommen nicht einfach, in Ankara studierte er zwei Jahre Fremdsprachen und Pädagogik. Leider kam es zu keinem Abschluss. „Das Sprachstudium aber half mir, mich in Deutschland später zurecht zu finden“, sagt er.

Erste Station: Bauschheim

1973 kam Yesil nach Deutschland, ganz regulär, wie er bekräftigt. Die Eltern waren schon 1970 vorangegangen. Yesil besuchte sechs Monate die Bach-Sprachschule, meldete sich für ein Studium in BWL an, aber dann lief sein Pass 1974 ab. Er musste zurück in die Türkei, studierte drei Jahre Bauingenieur in Ankara. Seine Frau heiratete Yesil 1975 in

der Türkei. 1979 ging es wieder nach Rüsselsheim, der Vater arbeitet bei Opel wie auch die Mutter. Ali Yesil erste Station war eine Arbeit im Sägewerk in Nauheim, Unterkunft fand er in Groß-Gerau-Dornheim. Er musste sich stets beim Landratsamt nachmelden, hörte über einen Schwager von den Arbeitsmöglichkeiten bei der Glanzstoff/Enka. Die helfe Migranten, auch bei der Wohnungssuche. Ein erster Job im Kesselhaus der Enka kam nicht zustande, dafür fand er acht Jahre eine Anstellung in der Viskose-Produktion. Yesil schaffte es bis zum stellvertretenden Schichtleiter, 1988 wurde er für den Betriebsrat freigestellt und blieb dort bis 1998. Nach der Schließung der Enka blieb Yesil ein Jahr bei einer Auffanggesellschaft. Auf seine Arbeit in der Enka blickt Yesil mit Stolz zurück. „Wir haben auf sehr alten Maschinen die beste Viskose hergestellt, unser Produkt galt etwas auf dem Weltmarkt“. Yesil wohnte stets in Kelsterbach. Als er 1994 für seine mietgebundene Wohnung Fehlbelegungsabgabe zahlen sollte, war der Entschluss gereift, sich in der Rüsselsheimer Straße ein kleines Haus zu kaufen. Dort wohnt er mit seiner Frau bis heute.

Vermittler und Pädagoge

1975 hatte Ali Yesil seine Frau Günes geheiratet, die Kinder Özgür, Baran und Taylan gehören zur Familie wie die zwei Enkel Miguel und Sarah. Seine Frau übernahm 2002 die Pacht des Kiosks im Südpark, und da hilft Ali Yesil jeden Tag seit seinem Ruhestand - und auch schon vorher. Nach der Schließung der Enka konnte Yesil bei der Stadtverwaltung Kelsterbach als Schulhausmeister an der Gesamtschule (IGS) beginnen. „Die Kinder haben mich immer wieder positiv überrascht“, sagt Yesil rückblickend. Ich konnte oft vermitteln, und habe mich gerne auch pädagogisch eingebracht. Als Hausmeister ist man sozusagen ein „Mädchen für alles“, aber das hat sehr viel Spaß gemacht und war auch sehr befriedigend für mich, so Yesil.

Stolz auf seinen Werdegang

„Ja, ich gehe nach Deutschland, meine Zukunft ist dort, und ich will hier leben, das hab ich mir in den 1970er Jahren gesagt, und ich habe meinen Weg gefunden“, sagte Yesil. Doch wer in einem fremden

Land leben wolle, der müsse die Sprache lernen, und diesen Rat gibt Yesil auch den Neuankömmlingen der jüngsten Zeit. Yesil ist Muslim, gehörte der Glaubensrichtung der Aleviten an und bezeichnet sich selbst als weltoffen. Und mit dieser Offenheit müsse man als Fremder auch neue Verhältnisse annehmen. Wer sich einschließt in der Fremde, der wird die Menschen nicht kennenlernen und auch nicht erkannt. Und wer nicht arbeite und kämpfe, um sein Leben neu einzurichten, der habe es auch nur mit Vorurteilen zu tun.

Yesil hat einiges getan, um sich zu öffnen und ist seinerseits auf die Menschen zugegangen. Aus einem Volkshochschulkursus ist in den 1970/80er Jahren der Tag des Ausländischen Mitbürgers hervorgegangen, und Yesil gehört zu seinen Mitgeschöpfen. Dass das Leben in Kelsterbach zwischen Deutschen und Nichtdeutschen recht gut funktioniert, das ist auch den Aktivitäten Yesils und seiner Mitstreiter zu danken. Engagiert hat sich Yesil lange in der IG-Chemie, war Vertrauensmann und auch Obmann, und seine politische Heimat

hat Yesil in der Kelsterbacher SPD, seit mehr als 28 Jahren. Von der Stadt Kelsterbach hat Ali Yesil für sein gewerkschaftliches Engagement die Ehrenplakette in Bronze aus der Hand von Fritz Treutel erhalten.

Ein Fazit

„Nein, ich habe keine Zeit für Hobbys, denn ich bin als ehrenamtlicher Mitarbeiter meiner Frau angestellt“, sagt Yesil zu seiner momentanen Situation und beweist zum einen Humor und zugleich Familiensinn. „Ich schwimme gerne und ärgere die Besucher des Südparks“, sagt Yesil, der den großen Park liebevoll im Blick behält und auch ein bisschen als sein Eigen betrachtet. Yesil weiß, wie wichtig der Südpark für die Kelsterbacher ist, als Treffpunkt und auch als Kommunikationsort. Und wenn sich die Gäste wie die Axt im Walde benehmen und ihren Müll arglos anderen hinterlassen, dann kann sich der Mensch Ali Yesil, der stark in sich selbst ruht und einfach Gelassenheit ausstrahlt, auch mal kräftig ärgern. (hb)

Neue Technik für selbstständiges Wohnen im Alter

SMART HOME, Ambient Assisted Living, Telecare - unter den englischen Fachbegriffen können sich nur wenige Senioren etwas vorstellen. Gemeint sind Produkte und Systeme, die ein Leben mit gesundheitlichen Einschränkungen in der häuslichen Umgebung auch dann ermöglichen, wenn Hilfe oder Pflege durch Familien, Nachbarn oder ambulante Dienste nicht oder nicht immer zur Verfügung steht.

Dazu gehören auch Produkte, die schon viele kennen: Zum Beispiel das sogenannte Seniorentelefon, der Rauchmelder oder der elektrische Rolladenheber. Andere praktische Alltagshilfen sind noch weniger verbreitet: Automatische Abschaltfunktionen für elektrische Geräte wie Bügeleisen oder Herd, Leuchten, die über Bewegungsmelder gesteuert werden oder optische

Klingelsignale für Menschen, die schlecht hören. Vernetzte elektronische Assistenzsysteme werden in Zukunft eine immer größere Rolle spielen. Das Spektrum reicht hier vom klassischen Hausnotruf bis zum Pflegeroboter.

Bei allen Fortschritten, die die Technik bieten kann, sind sich die Fachleute in einem Punkt einig: Sie kann den direkten menschlichen Kontakt nur ergänzen, niemals ganz ersetzen.

Deshalb bietet die Wohnungsanpassungsberatung im Kreis Groß-Gerau auch zu Fragen des Technikeinsatzes persönliche Beratung an. Die Fachleute von WABe beraten Sie kostenlos und firmenneutral: telefonisch donnerstags, 17:00 bis 18:00 Uhr unter Telefon 0172 612 44 46 oder bei einem Besuch in Ihrer Wohnung (Terminvereinbarung: Telefon 06158 - 749 952).

Pizzaschnecken

Zutaten:

2 Packungen Pizzateig mit Soße
1 Becher Schmand
2 Packungen Reibekäse
1 Mozzarella
½ Glas getrocknete Tomaten
½ Glas Oliven



Zubereitung:

Den Ofen vorheizen (200°C).
Den Mozzarella, die getrockneten Tomaten und Oliven in kleine Würfel schneiden.
Den Pizzateig ausrollen (auf einer Unterlage) und mit der Tomatensoße sowie dem Schmand bestreichen.
Den Mozzarella, die getrockneten Tomaten und Oliven auf dem Teig verteilen.
Den Reibekäse darüber streuen.
Den Teig zu einer Schnecke rollen (über die lange Seite).
Den Teig in 8-9 gleich große Stücke schneiden.
Die Pizzaschnecken auf ein Backblech legen (etwas Platz lassen; 1 Backblech pro Teigrolle)
Ab in den Ofen – nach 20 Minuten nachschauen, ob die Schnecken leicht goldbraun sind.

Blätterteig-Schinken-Käse-Stangen

Zutaten:

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
200 g Schmand
80 g Schinken (geräuchert und gewürfelt)
100 g geriebener Käse



Zubereitung:

Den Blätterteig aufrollen und eine Teighälfte mit der Hälfte des Schmands bestreichen.
Die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen.
Die Seite des Blätterteiges, die nicht belegt ist, auf die andere Seite klappen.
Wiederum die Hälfte des Teiges mit dem restlichen Schmand bestreichen und die Schinkenwürfel und Käseraspel darauf geben.
Die unbestrichene Teighälfte darüber klappen.
Den Blätterteig in Streifen schneiden und vorsichtig spiralförmig drehen.
Die Blätterteigspiralen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Bei 180° ca. 25 Minuten backen.

Hunsrucker - Gefüllte Klöße

Im Hunsrück, im Nahetal und auch im Saarland sind die gefüllten Klöße ein allseits beliebtes Essen. Die Zubereitung erfordert etwas Zeit und Geschick, dafür wird man aber mit einem wirklich leckeren und nicht alltäglichen Essen belohnt.

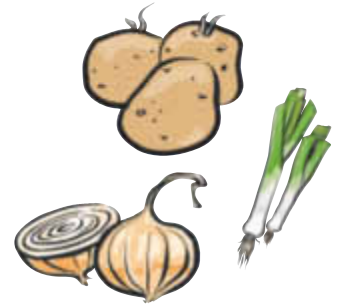
Für 4 - 6 Personen:

Für den Teig:

1 kg geriebene in der Schale gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
1 kg geriebene rohe Kartoffeln
etwas Salz und Mehl

Für die Füllung:

2 große Stangen Lauch
2 Zwiebeln
500 gr. Hackfleisch
250 gr. Hausmacher Leberwurst
1 Brötchen
Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, (eine Knoblauchzehe gehackt - wenn gewünscht)
1 Ei



Soße:

Speckgriebscher
Saure Sahne
Wenig Salz und Pfeffer

Zunächst die Füllung zubereiten:

Lauch putzen und in schmale Ringe schneiden
Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden
Leberwurst pellen und mit einer Gabel zerdrücken
Brötchen in kleine Würfel schneiden
Hackfleisch in etwas Öl, Butter oder Butaris anbraten, Lauch, Zwiebeln und eventuell Knoblauch hinzufügen, unterrühren und glasig werden lassen, Leberwurst hinzufügen und unterrühren, Brötchenwürfel hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika würzen und vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht, ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme schmoren, vom Herd nehmen und erst dann das geklapperte Ei zur Füllung geben, unterrühren und etwas stocken lassen. Füllung abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die geriebenen rohen Kartoffeln werden in einem Tuch ausgedrückt und mit den gekochten geriebenen Kartoffeln vermengt. Man rührt und knetet so viel Mehl unter, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt und würzt das Ganze mit etwas Salz. Aus dem Teig 10 - 12 Klöße formen. Mit dem Daumen in den Kloßteig eine Vertiefung drücken, bis eine Art Tasse entsteht. 1 - 2 EL Hackfleischfüllung in die Vertiefung füllen, etwas andrücken und mit dem Kloßteig gut umschließen. So mit den anderen Klößen weiter verfahren, bis der Kloßteig und Füllung aufgebraucht ist. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen, die Klöße eventuell portionsweise einlegen, Wasser kurz aufkochen lassen, Herd etwas runterschalten und die Klöße in dem siedenden, nicht kochendem Wasser 20 - 25 Minuten ziehen lassen.

Die Klöße mit einer Soße aus Speckgriebcher und saurer Sahne übergießen. Dazu passt ein grüner Salat. Guten Appetit.

FRÜHER WAR MEHR WINTER



„Früher war mehr Lametta“, diese legendäre Aussage von Opa Hoppenstedt aus Loriots „Weihnachten bei den Hoppenstedts“ ließe sich problemlos in unsere kollektiven Erinnerungen auf die Winter vor 50 oder 60 Jahren übertragen. Früher war mehr Winter, ja das stimmt, sagen sogar die Wettermacher aus Offenbach. Im Taunus lag Schnee, der sogar einen Skilift am Nordhang zumindest für einige Wochen rentabel machte. Der Main war ab und zu mit Eis bedeckt, das sogar tragfähig gewesen war, die Menschen machten den Main zu einer großen Schlittschuhbahn. Karl Schmiedt, Vorstandsmitglied des Volksbildungswerkes, hat erneut einen schönen Bilderreigen zusammengetragen, der beweist, früher war tatsächlich mehr Winter. (hb)



Eisberge im Main (Februar 1914)







Streuobstwiesen prägen die Landschaft

Streuobstwiesen

Als Streuobstwiesen bezeichnet man die traditionellen Formen des Obstanbaus, bei denen großkronige und meist hochstämmige Bäume verschiedener Obstsorten und -sorten, Alters- und Größenklassen mehr oder weniger locker über das Grünland „gestreut“ erscheinen. Die Streuobstwiesen haben eine lange Geschichte. Deren Vorformen gehen fast bis in die Zeit um Christi Geburt zurück.



Die Stadt Kelsterbach hat an der Kreuzung Mörfelder Straße/Südliche Ringstraße und am Alten Mörfelder Weg Streuobstwiesen angelegt. Dort steht auch der Apfel „Ruhm von Kelsterbach“. In diesem Jahr 2017 trugen die Apfelbäume aber recht wenig Früchte, weil bei einem Frost im April die Blüten erfroren sind.

Für Keltereien bildet der Streuobstanbau eine wichtige Grundlage zur Herstellung ihrer Erzeugnisse. Deswegen haben sie ein großes Interesse an der Erhaltung der Streuobstwiesen, sofern sie nicht billige Konzentrate aus dem Ausland bevorzugen.

Im Laufe ihrer Entwicklung sind Streuobstwiesen zum Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten geworden. Am deutlichsten ist der Artenreichtum an der Zusammensetzung des Unterwuchses zu erkennen. Dort finden sich u. a. Schlüsselblumen, Witwenblumen, Wiesensalbei sowie verschiedene Klee- und Wickenarten. Viele Tier- und Pflanzenarten finden hier eine „ökologische Nische“. Unter den bis jetzt in Streuobstwiesen gefundenen über 5.000 Tier- und Pflanzenarten sind nicht wenige, die als gefährdet gelten, so zum Beispiel Garten- und Siebenschläfer, Fledermäuse, zahlreiche Schmetterlingsarten und der Steinkauz.

Unter dem Leitgedanken „Apfel schützt Steinkauz“ ist im Umweltladen der Landeshauptstadt Wiesbaden, Luisenstraße 19, noch bis zum 29. November eine Ausstellung zu sehen, die sich ausführlich mit den Streuobstwiesen beschäftigt. Der Umweltladen der Stadt Wiesbaden ist montags bis freitags von 10 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 14 Uhr geöffnet. Dort fand auch am 16. November um 18 Uhr ein Vortrag zum Gegenstand „Streuobstwiesen – ein Rückgrat für die Biologische Vielfalt“ - statt. Sie erreichen den Umweltladen fernmündlich unter 0611 / 313 600. Für nähere Auskünfte stehen die Mitarbeiter des Umweltladens gerne zur Verfügung. Mehr gibt es dazu auch im Weltnetz unter: www.wiesbaden.de/umwelt. Für diesen Beitrag habe ich viele Anregungen aus der Schrift „Streuobstwiesen schützen“ des aid Infodienstes e. V. in Bonn entnommen.

(Helmut Gauss)



Straßenschild „Klingenbacher Weg“ erinnert an langjährige Freundschaft

Die enge Freundschaft zwischen Kelsterbach und einer kleinen österreichischen Gemeinde: Es war die Zeit, als Pfarrer Hartmut Lindenmeyer in unserer Gemeinde seinen Dienst ausübte. Gerne organisierte er Ausflüge nach Österreich und Italien. Eine dieser Fahrten in den 1980er Jahren führte nach Wien und ins Burgenland mit dem Ziel Klingenbach an der ungarischen Grenze. Die Einkehr in eine sogenannte „Buschenschenke“ war ein einmaliges Erlebnis. Man sang und tanzte zu Tamburizamusik und trank den burgenländischen Wein. Durch das Beisammensein entstanden freundschaftliche Kontakte, die bis heute bestehen. Bei jedem Ausflug unserer Gemeinde nach Österreich statteten sie den Klingenbachern einen Besuch ab. Unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Studienfahrten erinnern sich noch ger-

ne an die musikalischen Empfänge durch Musikdirektor Hartmann mit seinem Klingenbacher Blasorchester und die Einkehr im Keller von Altbürgermeister Joschka Dragschits. Auch der Orchesterverein Kelsterbach besuchte die Gemeinde Klingenbach schon öfters. Im Jahre 1982 waren dann anlässlich der Kelsterbacher Kerb das Blasorchester aus Klingenbach und die Tamburizza-Musik beim Kerweumzug zu sehen.

Als Erinnerung an eine herzliche Freundschaft sehen wir heute im Neubaugebiet „Länger Weg III“ das Straßenschild „Klingenbacher Weg“. Klingenbach liegt im österreichischen Bundesland Burgenland. Das grenzte einst mit seiner Grenze an den eisernen Vorhang, die Trennungslinien zwischen dem Warschauer Pakt und der westlichen Welt. (eep)

WINTERIMPRESSIONEN



Tagespflegedienst in der neuen Stadtmitte

Schon kurze Zeit nach der Eröffnung der Stadtmitte im Oktober 2017 hatte der Kranken- und Tagespflegedienst Schon und Jansen seine Pforten in dem Gebäude geöffnet. Mit einem kleinen Empfang im Beisein von Bürgermeister Manfred Ockel und Investor Ulrich Scheinert konnte Inhaber Robert Jansen die Einrichtung für 18 Gäste am Tag einweihen.

Nach etwa einem Jahr Vorlaufzeit wurde in der Sandhügelstraße eine helle, einladende und gemütliche Pflegeeinrichtung geschaffen. Elf Mitarbeiter um die Leiterinnen Claudia Höfling und Yil Reuter bieten Senioren, die gerne ihre Zeit in Gesellschaft verbringen, tagsüber ein gemütliches und umsorgtes Zuhause an. Aber auch für pflegende Angehörige kann die Tagespflege eine enorme Entlastung während der Tageszeit bringen, denn die Gäste der Einrichtung schlafen weiterhin in ihrer gewohnten Umgebung, sprich zuhause in der eigenen Wohnung.

Die Einrichtung bietet neben hellen und freundlichen Räumen auch entsprechende Sanitärräume und barrierefreie Duschen. Die Mittagsverpflegung wird vom Alten- und Pflegeheim Haus Weingarten organisiert. Auch eine kleine Küche kann bei Bedarf



genutzt werden. Gäste mit Demenz sind in der Einrichtung ebenfalls gut aufgehoben. Deren oft starker Bewegungsdrang kann über einen Rundgang therapeutisch kanalisiert werden. „Das ist schon eine tolle Sache, dass wir nun so eine Einrichtung in der Stadtmitte haben, die den Menschen die Chance eröffnet, länger in ihrer Wohnung bleiben zu können“, sagte Bürgermeister Manfred Ockel. Weitere Information im Netz gibt es unter www.schon-jansen.de. Robert Jansen, der eine Einrichtung bereits in Frankfurt-Schwanheim unterhält, will in seinen neuen Räumlichkeiten künftig auch Fortbildungen in Sachen Pflege anbieten. (hb)



IMPRESSUM

Seniorenzeitung der Stadt Kelsterbach
Herausgeber: Magistrat der Stadt Kelsterbach,
Mörfelder Straße 33
65451 Kelsterbach
eMail: h.blaum@kelsterbach.de
Fotos: soweit nicht anders vermerkt
Stadt Kelsterbach
Satz Druck: LINUS WITTICH Medien KG
Europaallee 2 54343 Föhren