

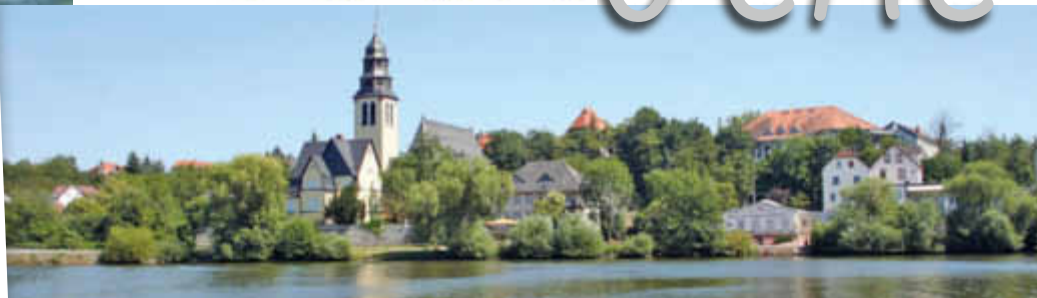


Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 16 / Jahrgang 10
erscheint jährlich
2018

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Schreib mal wieder!

Im zehnten Jahrgang liegt Ihnen, liebe Kelsterbacher Mitbürgerinnen und Mitbürger, nun die „Mainperle“ vor, die Seniorenzeitschrift der Stadt Kelsterbach. In der Ausgabe Nummer 16/2018 können die Betrachter einen Blick in Kelsterbachs Vergangenheit werfen. Nein, nicht Jahrhunderte blicken wir zurück, sondern nur Jahrzehnte. Die Postkarten aus Kelsterbach aus den 1960er und 1970er Jahren zeichnen beinahe ein pittoreskes Bild von Kelsterbach.

Ob in schwarzweiß oder in bunt, die Ansichtskarten beweisen, wie schnell sich unsere „Perle am Untermain“ gewandelt hat. Und die Karten zeigen auch: „Früher war mehr Lametta“ (Loriot). Ja, das auch, aber früher wurde noch viel mehr mit der Hand geschrieben. Da schickte man seinen Urlaubsgruß an Familie und Nachbarn, und die Karten hingen längere Zeit am heimischen Kühlschrank. Nun, Posts und E-Mails kann man auch ausdrucken, aber sie sind ein Zeichen aus einer anderen Welt und eben keine Ansichtskarte.

Groß und erfolgreich geworden ist in den zurückliegenden Jahren auch die Firma Lehberger in der Waldstraße, und sie hat ihren Sitz seit 25 Jahren im ehrwürdigen Gebäude der ehemaligen Dentalfabrik. Lesen Sie einen kleinen Rückblick.

Damit man nicht immer das Kochbuch aus den 50er Jahren suchen muss, in das die deutsche Hausfrau akribisch so manches Rezept geschrieben hat, haben Katja Ehrlich und Ursula Will wieder leckere Rezepte für Sie ausgesucht. Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen.

Welche Blumen und Pflanzen für den Kübel auf dem Balkon geeignet sind, das führt uns Helmut Gaus vor Augen.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchblättern
der Mainperle und verbleibe

Ihr Manfred Ockel, Bürgermeister



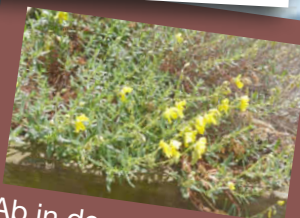
Neuigkeiten aus
Kelsterbach.....Seite 2+3



Eine Kelsterbacher Gewer-
begeschichte.....Seite 4+5



Rezepte.....Seite 6+7



Ab in den
Kübel.....Seite 8+9

Impressionen Seniorenschiffahrt..... Seite 10

Gutbesuchte Weihnachtsfeier Seite 11

Bücherbringdienst Seite 12

Patientenverfügung Seite 12

Neuigkeiten aus Kelsterbach

Sie waren einst sehr beliebt und dienten der „schnellen“ und „kurzen“ Mitteilungen an Freunde, Bekannte, Verwandte. Gemeint ist nicht die SMS oder WhatsApp, gemeint ist die gute alte Postkarte. Die Blütezeit dieses Kommunikationsmittels war sicherlich die Zeit zwischen 1900 bis in die 60er Jahre hinein. Aber auch heute noch erfreut sich die Ansichtskarte großer Beliebtheit und wird gerne verschickt und ebenso gerne gelesen.

Allerdings unterlag die Postkarte im Laufe der Jahrzehnte immer wieder gestalterischen Umbrüchen, und das nicht immer zu ihrem Besten. Waren es um 1900 zumeist noch hübsch anzusehende Lithografiepostkarten, wichen diese um 1920 den Fotopostkarten. Diese waren am Anfang zumeist schwarz/weiß und wurden später, bis in die 60er Jahre hinein oft nachkoloriert, was nicht immer zum Vorteil der Karte war (siehe Karte 8). Auch die Motive unterlagen in regelmäßigen Abständen großen Umbrüchen. Gerade in den 50er und 60er Jahren machte sich

dies bemerkbar. Da kamen immer häufiger Hochhaus- und Häuserblockansichten, aus heutiger Sicht würde man von Bausünden sprechen, als Motiv auf die Karten (siehe Karten 4 und 5). Auch war und ist es beliebt, Postkarten in eigener Sache herstellen zu lassen. So bei den Karten 1-3, die hier ihre Gaststätten „Onkel Willi“, „Feuerreiter Schänke“ und „Weinstube“ anpriesen.

Ansonsten waren es neben den „Bausünden“ oft auch die Mainanlage, Herz-Jesu-Kirche und Sankt Martinskirche, der Bahnhof und das Rathaus sowie diverse Straßenzüge, die in dieser Zeit gerne als Postkartenmotiv gewählt wurden und auf denen die Neuigkeiten aus dem beschaulichen Kelsterbach in die große weite Welt versandt wurden, um Jahrzehnte später wieder an jenem Ort zu landen, wo sie einst versendet wurden, nämlich in Kelsterbach. Die Mitteilungen auf den Karten sind ebenso verschieden wie ihre Motive abwechslungsreich sind. Über den kurzen Hinweis, dass man gut am Zielort angekommen sei, bis hin zu

(1)



traurigen oder dramatischen Geschichten, die mangels Platz auf beide Seiten in Kleinschrift geschrieben wurde, findet sich nahezu alles, was sich niederschreiben lässt.

Und zum Abschluss dieses Artikels noch ein passender Werbeslogan der Deutschen Post AG aus den 90er Jahren: „Schreib mal wieder“.

Text: Christian Schönstein/
Karten: Stadtarchiv Kelsterbach



(2)



(3)



(4)



(8)



(5)



Eine Kelsterbacher Gewerbe-geschichte

25 Jahre sind das erste „richtige“ Jubiläum, ein viertel Jahrhundert. So lange gibt es schon die Kelsterbacher Firma Lehberger Elektromaschinenbau GmbH. Geschäftsführer Jörg Lehberger blickt auf 25 Jahre erfolgreiche Tätigkeit seit 1993 zurück.

In der Waldstraße 99, im Gebäude der ehemaligen Dentalfabrik, hat die Firma ihr Domizil, 15 Mitarbeiter und drei Auszubildende sind dort Spezialisten für alles, was mit Elektromotoren zusammenhängt. Diese Elektromotoren nutzen wir alle wie selbstverständlich im Alltag, im Föhn, im Staubsauger, beim Elektrorasenmäher. Und die Geräte laufen, bis sie kaputt sind. Dann kommt Rauch aus dem Föhn und er stinkt. Diagnose zumeist: Elektromotor kaputt. Doch was tun? Zwei Alternativen gibt es: 1. Wegwerfen. 2. Reparieren. Doch wer kann das noch und was kostet das? Dafür gibt es die Spezialisten der Firma Lehberger. Nur reparieren die Elektromotoren, die viel größer sind als der im Föhn und vor allem sehr viel teurer. Und genau auf diese Instandsetzung hat sich die Firma Lehberger spezialisiert, und das Geschäft geht sehr gut, „wir haben viele Aufträge und könnten mehr annehmen“, sagt Geschäftsführer Jörg Lehberger. „Räumlich und vor allem auch personell sind wir aber an unsere Grenzen gelangt“.

Schief gewickelt?

Wenn ein Elektromotor kaputtgeht, dann hängt manchmal eine Menge im Betriebsablauf daran. So war jüngst beim Getränkehersteller Coca Cola in Schwalbach eine Pumpe mit einem E-Motor defekt, die ganze schwarze Hektoliter fassende Blubberbrause konnte nicht mehr aus den Herstellungsbottichen in Flaschen abgefüllt werden. Bei Lehberger werden dann diese Motoren zerlegt, im konkreten Fall war ein kaputtes Kugellager die Ursache des Defekts. Bei Lehberger ver-

steht man sich darauf, die zum Teil schwerwichtigen Motoren komplett zu zerlegen. Sie werden instandgesetzt, Teile ausgetauscht, gereinigt und wieder in Gang gebracht. Die Arbeit, die dabei verrichtet werden muss, verlangt viele Kenntnisse aus der Elektrotechnik. Zudem wird geschweißt, gedreht, gefräst und ausgewuchtet, denn so ein E-Motor läuft sehr hochtourig bei großen Drehzahlen. Und eine minimale Unwucht lässt dann die Kugellager und das Aggregat schnell defekt werden. Kunden der Lehbergers sind auch der Flughafen, die Stadt Kelsterbach beispielsweise mit ihren Schmutzwasserpumpen in den Pumpstationen. Und wenn es sein muss, werden die Motoren mit ihren Kupferdrähten auch komplett neu gewickelt, eine sehr diffizile Angelegenheit. Eine falsche Wicklung, und die Werte für einen Motor stimmen nicht mehr – Konsequenz: Kurzschluss und Brand. Dazu kommen Aufträge aus dem Handwerk und der Bauindustrie. „Wenn wir helfen müssen, dann ist das oft dringend, und nicht selten hängt an einem defekten E-Motor ein ganzer Betriebsablauf“, sagt Lehberger. Und dann müsse alles sehr flexibel, schnell und gut gehen, und die Auftraggeber vertrauen uns, was uns seit 25 Jahren freut“.

Im Fasanenweg fing alles an

„Im Fasanenweg fing alles an vor 25 Jahren, der Kelsterbacher Unternehmer Theo Becker hatte Hilfestellung gegeben“, erinnert sich der heute 57-jährige Jörg Lehberger. In zwei Garagen, einem Nebengebäude, einem kleinen Büro und einer Werkstatt konnte der gelernte Elektromaschinenbauer mit Meisterbrief und wenigen bis heute treuen Mitarbeitern beginnen. Seit 2002 ist die Firma in der Waldstraße auf 750 Quadratmetern ansässig, mehr Platz wäre nach Aussage Lehbergers für die Zukunft nötig. Heute sind eine Schlosserei und auch die Freikirchliche

Gemeinde Nachbarn der Lehbergers. Ehefrau Beate Lehberger hilft ebenso im Familienbetrieb mit wie Sohn Kai, der im eigenen Betrieb eine Ausbildung zum Elektroniker für Maschinen- und Antriebstechnik macht. Kai Lehberger soll dann nach Abschluss die Mannschaft verstärken. Zudem bildet die Firma seit 25 Jahren ständig aus, die Ausbildung ist sehr vielfältig und bietet ein gutes Rüstzeug für diesen Arbeitsbereich. Nicht verhehlen will Lehberger, dass der Berufszweig Nachwuchsprobleme hat. „Die Arbeit ist vielfältig, erfordert Wissen und Können, ist auf der anderen Seite auch mal schmutzig. Wer E-Motoren zerlege, der bekomme auch ölige Finger, so Lehberger.

Zukunft mit der Elektromobilität?

So langsam nimmt die Zahl der mit Elektromotoren betriebenen Autos auch in Deutschland zu. Am Flughafen fahren innerhalb des Terminals nur noch E-Fahrzeuge. Die Batterien würden leistungsfähiger werden, und damit auch die Akzeptanz für die E-Autos. Hier sieht Lehberger Möglichkeiten für die Firmenzukunft. Und auch die neuen E-Bikes haben ja schließlich einen kleinen E-Motor als Antrieb. Das führerlose Fahren sei schon denkbar. „Denn wer hat sich 1960 vorstellen können, dass mal jeder per Smartphone seine eigene Telefonzelle in der Jackentasche so einfach mit sich herumtrage“. Die Zukunft ist weiterhin „elektro-mobil“, und wir werden sie als Spezialisten begleiten“, schaut Jörg Lehberger nach 25 Jahren erfolgreichem Handeln in Richtung Zukunft. (hb)



Das Domizil in der Waldstraße 99.



Werkstatteleiter Ugur Erdal (links) und Jörg Lehberger vor einer Menge frischer Arbeit.



Kupferdraht, damit sind Spulen gewickelt.



Instandgesetzte Elektromotoren.

Süßes mit Tradition und Suchtpotenzial

Sauerkirskuchen

Teig:

250 g	Mehl
125 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei

Aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen und ca. 30 Min. kalt stellen. Dann ausrollen und in einer Springform mit Rand auslegen.

Belag:

ca. 1 kg	Sauerkirschen entsteinen
oder 1 Glas	Sauerkirschen

Guss:

500 ml	Milch
80 g	Grieß
80 g	Zucker
1	Zitronenaroma
1	Prise Salz
375 g	Quark
3	Eier
ca. 3 EL	Mandelplättchen



Zubereitung:

Aus Milch, Grieß, Zucker, Zitronenaroma und der Prise Salz wird ein Grießbrei gekocht. Nach kurzem abkühlen werden der Quark und die Eigelbe untergerührt. Das Eiweiß wird steifgeschlagen und vorsichtig untergehoben. Die Kirschen werden auf dem Teigboden verteilt, darauf kommt die Grieß-Quarkmasse. Jetzt die Mandelplättchen darauf verteilen. Alles bei 175 - 200 Grad bei Ober- und Unterhitze 45 Min. backen. Die letzten 10 Min. nur mit Oberhitze backen.

Zitronensirup - nicht nur für den Sommer

Zutaten:

8	Zitronen
20 g	Zitronensäure
1 bis 1,5 kg	Zucker
1 Liter	Wasser



Zubereitung:

Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale ganz dünn abschälen, Zitronenschalen in einem Topf mit dem Wasser sprudelnd aufkochen lassen. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und durch ein feines Sieb in eine große Schüssel geben. Den Zucker und die Zitronensäure zum Zitronensaft dazugeben und das Ganze mit dem abgeseihten Schalensud begießen. Jetzt die Mischung solange mit einem Schneebesen durchrühren, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Heiß in vorbereitete Flaschen füllen und diese gut verschließen. Verwendung: In ein Glas ca. 1 cm Zitronensirup zusammen mit ein paar Eiswürfeln geben und mit Mineralwasser auffüllen. Schmeckt besser als jede gekaufte Zitronenlimonade und erfrischt im Sommer ungemein! Haltbarkeit ca. sechs Monate.

Käsekuchen mit Mandarinen vom Blech

Zutaten für den Teig:

100 g Butter	Alle Zutaten verkneten, auf ein Backblech (mit Rand) verteilen und mit der Hand ein wenig andrücken.
200 g Zucker	
2 Eier	
375 g Mehl	
2 ½ TL Backpulver	

Zutaten für den Belag:

500 g Sahnequark	Diese Zutaten gut mischen (Handrührer)
500 g Quark, Magerstufe	und auf den Teig verteilen.
4 Eier	
1 Päckchen Vanillezucker	
200 g Zucker	
250 ml Milch	
2 EL Öl	

Zubereitung:

2 kl. Dosen Mandarinen darauf verteilen.

In Reih und Glied oder einfach so.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft etwa 170 °)

30 – 40 Minuten backen.

1 Päckchen klarer Tortenguss

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, einen klaren Tortenguss kochen und diesen gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.



Vanille-Zauberkuchen

Zutaten für den Teig:

4 Eigelb	
150 g Zucker	
2 Pck Vanillezucker	
1 EL Wasser	
125 g Butter	
115 g Mehl	
500 ml Milch	
4 Eiweiß	
1 Prise Salz	
Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker	

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die geschmolzene Butter mit verrühren. Das Mehl sieben, dazugeben und verrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Den flüssigen Teig in eine auslaufsichere Form (Springform mit rundem Backpapier) geben und bei 150° 60 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form zwei Stunden kalt stellen, damit der Kuchen fest wird.

Mit Puderzucker betreuen.

Die Zauberei an diesem Kuchen:

Es ist nur ein Teig, der gebacken wird, aber am Ende hat der Kuchen drei Schichten. In der Mitte ergibt sich ganz von selbst eine cremige Schicht.



Ab in den Kübel!

Kübelgeeignete heimische Gehölze

Nun, manch einer hat keinen großen Garten und möchte auf seiner Hauslaube in seinen Pflanztöpfen oder Kübel nicht nur Stauden (Blumen) pflanzen, sondern auch mal ein Gehölz. Mit diesem Beitrag möchte ich einige dieser Gehölze vorstellen.

Kübelpflanzen brauchen unbedingt einen Abfluss, damit sich im Topf/Kübel keine Staunässe bildet. Die meisten Pflanzen müssen nach einiger Zeit gedüngt werden, da sie im Kübel nicht genügend Nährstoffe erhalten. Es gibt aber auch Ausnahmen. Pflanzen, die einen kargen Boden beanspruchen wie das Gewöhnliche Sonnenröschen (*Helianthemum nummularium*), brauchen keine Düngung. Die unten aufgeführte Liste gibt dazu einen kleinen Überblick.

Für die **Strauch-Kronwicke (*Coronilla emerus*)**, die zwei Meter groß wird, braucht man einen etwas größeren Kübel. Sie ist ein unentbehrlicher Blütenstrauch mit zitronengelben Blüten von April bis Mai mit der Nachblüte bis zum Herbst. Die Pflanze hat zierendes Laub und ist für sonnige Lagen und als Unterwuchs geeignet. Sie liebt kalkhaltigen Boden. Von ihr gibt es die Sorte 'Bozener Rotgold' mit roten Blütenknospen. Die Blüten werden im Aufblühen rotgelb und dann schließlich gelb. Beim Kauf der Strauch-Kronwicke sollten sie unbedingt den lateinischen Namen angeben und auf diese Pflanze bestehen. Sonst wird ihnen was anderes angeboten, weil diese Pflanze kaum im Handel ist.

Der Rote Geißklee (*Cytisus purpureus*) ist ein Kleinstrauch und Bodendecker mit auffälligen roten Blüten. Er blüht von April bis Mai. Er benötigt trockenen, kalkhaltigen und durchlässi-

gen Boden. Von ihm gibt es die Sorte 'Albus' mit weißen Blüten. Auf dem Bild sind beide Pflanzen nebeneinander an ihrem natürlichen Standort zu sehen.

Der Ysop (*Hyssopus officinalis*) ist der einzige der mittelmeerischen Würzhalbsträucher, der das Gebiet der mitteleuropäischen Flora erreicht hat. Wegen seiner späten Blüte (Juli bis September) ist er eine wichtige Pflanze. Seine Blüten sind blau. Diese Heilpflanze wird 40 bis 50 Zentimeter hoch und liebt sonnige Standorte mit kalkhaltigem Boden.



Der Kärntner Spierstrauch (*Spirea decumbens*) ist ein Ausläufer treibender Kleinstrauch mit zahlreichen weißen Blüten im Mai. Er ist ein guter und widerstandsfähiger Bodendecker für durchlässige Böden.

Von den Bibernelldorsten (*Rosa pinnatifolia*) mit ihren zahlreichen Sorten ist mir die Sorte 'Single Red' ans Herz gewachsen. Sie beeindruckt mich mit ihren tiefroten, einfachen Blüten, die eine helle Außenseite haben, Die Sorte

wird nur 1,5 Meter hoch, liebt Sonne und trockenen Boden. Sie ist auch für Sandboden geeignet. Sie treibt Ausläufer.

Da ich das Gewöhnliche Sonnenröschen (*Helianthemum nummularium*) eingangs erwähnte, möchte ich es auch vorstellen. Es ist ein immergrüner kriechender Kleinstrauch, der 20-30 Zentimeter groß wird. Die gelben Blüten blühen von Mai bis in den Herbst. Die Pflanze braucht einen trockenen beziehungsweise durchlässigen kargen Boden.

(Helmut Gauss)

Kübelgeeignete heimische Gehölze

Botanischer Name	Deutscher Name	Blütenfarbe	Blütezeit/ Monat	Fruchtfarbe	
<i>Artemisia abrotanum</i>	Eberraute	gelb	8-10	unscheinbar	
<i>Coronilla emerus</i>	Strauch-Kronwicke	gelb	4-5	braun	
<i>Cotoneaster integerrimus</i>	Gemeine Zwergmispel	weiß	4-5	rot	
<i>Cytisus hirsutus</i>	Zottiger Geißklee	gelb	3-5	braun	
<i>Cytisus nigricans</i>	Schwarzer Geißklee	gelb	6-8, 10	schwarz	
<i>Cytisus purpureus</i>	Roter Geißklee	lichtrot	4-5	schwarz	
<i>Cytisus scoparius</i>	Besenginster	gelb	5-6	schwarz	
<i>Cytisus sessilifolius</i>	Meergrüner Geißklee	gelb	5-6	schwarz	
<i>Cytisus supinus</i>	Kopf-Ginster	gelb	5-6	schwarz	
<i>Dorycnium germanicum</i>	Deutscher Backenklee	weiß	7-8	braun	
<i>Genista germanica</i>	Deutscher Ginster	gelb	5-6	schwarzbraun	
<i>Genista pilosa</i>	Heide-Ginster	gelb	5-7	braun	
<i>Genista radiata</i>	Ruten-Ginster	gelb	5-7	braun	
<i>Genista sagitalis</i>	Flügel-Ginster	gelb	5-7	braun	
<i>Genista tinctoria</i>	Färber-Ginster	gelb	6-8	braun	
<i>Helianthemum appenninum</i>	Apenninen-Sonnenröschen	weiß	5-6	unscheinbar	(selten lichtrot)
<i>Helianthemum nummularium</i>	Gewöhnl. Sonnenröschen	weiß	6-10	unscheinbar	
<i>Helianthemum x sulphureum</i>	Rahmfarbenes Sonnenr.	gelblich-weiß	6-10	unscheinbar	
<i>Hypericum coris</i>	Nadel-Johanniskraut	gelb	7-8	unscheinbar	
<i>Hyssopus officinalis</i>	Ysop	blau	7-9	unscheinbar	
<i>Prunus fruticosa</i>	Zwergweichsel	weiß	4-5	rot	
<i>Spirea decumbens</i>	Kärntner Spierstrauch	weiß	5	unscheinbar	
<i>Clematis alpina</i>	Alpen-Waldrebe	blau	6-7	silbrig	
und verschiedenfarbige Sorten verschieden					
<i>Clematis flammula</i>	Mandel-Waldrebe	rahmweiß	6-9	silbrig	
<i>Rosa montana</i>	Bergrose	fleischfarben	5-6	rot	
<i>Rosa pimpinellifolia</i>	Bibernellrose	weiß	5	schwarz	
und verschiedenfarbige Sorten verschieden					

Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.



Impressionen von der Seniorenschiffahrt

Senioren



Gutbesuchte Weihnachtsfeier



Zum dritten Mal hatte die Stadt Kelsterbach einen Adventsnachmittag veranstaltet. Zahlreiche Senioren waren in das weihnachtlich geschmückte Fritz-Treutel-Haus gekommen, um ein paar Stunden gesellig zusammen zu sein. Auch ein buntes Programm hatte Organisatorin Monika Fuchsberger für die rund 200 Besucher zusammengestellt.

Im Mittelpunkt der Feier standen die Senioren selbst, die sich bei Gebäck, Kaffee und Musik im „Schatten“ des sehenswerten Weihnachtsbaumes angenehme Stunden machten. Bürgermeister Manfred Ockel besuchte die Feier und trug ein Gedicht vor, das sich mit der Tradition der Weihnacht auseinandersetzte. Ockel wies auf das Neujahrskonzert 2018 und einen Neujahrsempfang für die Bürger am 28. Januar hin.

Für eine gelungene lockere Moderation des Nachmittags sorgte erstmals der Vereinsringsvorsitzende Thorsten Schreiner, der zu allen Künstlern des Nachmittags verbindende Worte parat hatte. „Die Stadt Kelsterbach legt Wert auf ihre Senioren, daher sind wir hier gemeinsam zusammen“, sagte Schreiner.

Für die Musik sorgte erneut der Alleinunterhalter Rolf Best, er ist den Kelsterbachern auch von den Seniorenschifffahrten bekannt. Weihnachtliche Grüße in gereimter Form hatten Lieselotte Przepadlo und Lothar Paul mitgebracht, Monika Kasper erzählte die „Geschichte vom Lametta“. Große Auftritte hatten die kleinen Interpreten der Musikschule Kelsterbach. Begleitet von Olga Vogl am Klavier bezauberte die elfjährige Helena Lohbach bei ihrem Premieren-Musikauftritt mit den beiden Liedern „Heidenröslein“ von Franz Schubert und „Over the Rainbow“ aus dem

„Wizard of Oz“. Saxofonistin Mechthild Meuer hatte ihren Schüler Gabriel Jung im Schlepptau, hier waren nach bester Clintonscher Manier „We wish you a merry Christmas“ und „Kommet ihr Hirten“ zu hören. „Alle Jahre wieder“ und „Süßer die Glocken“ sangen dann alle Anwesenden zum Ausklang der Feier. Der Dank für die Hilfe galt unter anderem den „Flinken Händen“ Gisela Rohn, Isolde Breser, Traudel Gottschalk, Helga Noll, Erika Behn und Brigitte Dürkes sowie den Helferinnen Rosemarie Schneider, Dorteia Plottek und Christa Müller. (hb)





Für Senioren gibt es einen
Bücherbringdienst



„Buch-Mobil“
*„Lesen stärkt die Seele“
(Voltaire)*

**Kostenloser
Bring- und Holdienst von
Büchern und anderen Medien**
für gesundheitlich eingeschränkte
und nicht mehr so mobile
Kelsterbacher Bürger



**Kleeblatt
Kelsterbach e.V.**
Langer Kornweg 13
65451 Kelsterbach



**STADT- UND
SCHULBIBLIOTHEK
KELSTERBACH**
Am Mittelfeld 15 • 65451 Kelsterbach

MAIN Perle

Ratgeberseite zum Thema

„PATIENTENVERFÜGUNG“

Der Berufsverband der Rechtsjournalisten e.V. hat eine kostenfreie Ratgeberseite zum wichtigen Thema der Patientenverfügung erstellt, sie ist erreichbar unter www.familienrecht.net.



Nachlesen kann man dort beispielsweise Unterschiede zwischen einer Patientenverfügung und einer Betreuungsverfügung beziehungsweise einer Vorsorgevollmacht, Themen sind aber auch „Beurkundung und Widerruf einer Patientenverfügung“ oder Vorschläge geeigneter Textbausteine des Bundesministeriums für Justiz und Verbraucherschutz. (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