



Magistrat der Stadt
Kelsterbach

Nr. 17 / Jahrgang 9
erscheint jährlich
2019

kostenlose Ausgabe

MAIN Perle



Senioren-Zeitung der Stadt Kelsterbach

Kontraste

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

vor Ihnen liegt die 17. Ausgabe der Mainperle, der Seniorenzeitung der Stadt Kelsterbach. Erneut eröffnet die Redaktion Einblicke in die jüngere Kelsterbacher Historie. Kontraste, Kelsterbach gestern und heute, das ist ein Hauptthema dieser Ausgabe. Lassen Sie sich überraschen, wie Plätze und Örtlichkeiten in frühen Jahrzehnten ausgesehen haben – und wie sie heute daherkommen.

Margarete Tröndle ist ein bekanntes Gesicht der Untermainstadt, der Friseursalon ist ein Stück Heimatgeschichte. Lesen Sie, was die Seniorin interessiert und wie sie auf ihre eigene Vergangenheit zurückschaut. Monika Fuchsberger, die Jahrzehnte die Arbeit im sozialen Bereich geprägt hat, blickt zurück auf ihre Tätigkeit.

Nicht fehlen dürfen wieder einige schmackhafte Rezepte, gesammelt von Katja Ehrlich und Ursula Will. Viel Vergnügen beim Nachmachen und – Guten Appetit! Tipps über die Pflegeversicherung finden sich ebenso in dieser Ausgabe. Passend zum Winter lesen Sie ein Gedicht von Werner Georg.

Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß beim Durchblättern dieser Ausgabe. **Wer Ideen für die kommende Ausgabe hat oder vielleicht sogar mitgestalten will, melde sich bei der Stadtverwaltung, Öffentlichkeitsarbeit, Stichwort Seniorenzeitung.**

Es grüßt Sie herzlich Ihr Bürgermeister
Manfred Ockel



Margarete Tröndle – ein „Kelsterbacher Mädchen“ erzählt



Monika Fuchsberger im Ruhestand



Kelsterbach gestern...



... und heute

Margarete Tröndle – ein „Kelsterbacher Mädchen“ erzählt Seite 2-4
Monika Fuchsberger im Ruhestand Seite 5
Änderung in der Pflegeversicherung Seite 6
Werner Georgs Lyrikeckchen Seite 7
Winterzeit – Eintopfzeit – Suppenzeit.....Seite 8-9
Kelsterbach gestern und heute..... Seite 10-15

Margarete Tröndle – ein „Kelsterbacher Mädchen“ erzählt

Ihr Lebensmotto: **Dem Alter mit Lebenslust und Humor begegnen**

Wie wird man 95 Jahre alt, was sollte man tun und was besser lassen?

„Neid, Hass und Missgunst sind Eigenschaften, die man ganz klar nicht braucht zum Älterwerden. Humor hingegen sollte man reichlich haben.

Einen respektvollen Umgang mit der Natur und seinen Mitmenschen zu pflegen, das befolge ich selbst und würde es mir auch für andere wünschen“, sagt Margarete Tröndle.

„Mit Offenheit und einer gerade heraus gesagten ehrlichen Meinung, war ich immer gut beraten im Leben und konnte so auch ruhig schlafen. Jammern ist etwas, was ich persönlich gar nicht mag und nützen tut es ohnehin nicht.“

Kindheit und Jugend

„1924 geboren und in der Stegstraße aufgewachsen, spielten wir als Kinder oft in der ‚Dell‘ an der Schwedenschanze, dem kleinen Waldstück neben dem heutigen Freizeitbad an der Kirschenallee. Dort traten die Kinder der Stegstraße gegen die Kinder der Saalburgstraße an und kämpften spielerisch gegeneinander.

Ich kämpfte nicht mit, hatte jedoch immer einen Schuhkarton dabei, auf dem sich ein dickes rotes Kreuz befand und in dem zerschnittene, alte weiße Bettlaken waren, die ich zu Verbandsmaterial aufgerollt hatte, denn - ich war die Krankenschwester.

Im Winter liefen wir Schlittschuh und gingen Rodeln. Eislaufen konnte man auf dem überschwemmten Gebiet des Kelstergrundes bis zum alten Main-Bett, denn die Schnellstraße (B43) gab es noch nicht.

Als Jugendliche wurde ich schon früh mit ins Geschäft meiner Eltern einbezogen, sie hatten ein Bauunternehmen und ließen mich Einblick nehmen in die Buchführung und Lohnberechnung. Freitags durfte ich die Lohntüten dann austeilen, was ich sehr gerne tat. Mit 14 Jahren musste ich, wie alle Mädchen, ein Pflichtjahr machen, dies verbrachte ich bei einem Bäcker namens Pons in der Mainstraße. Früh morgens trug ich zu Fuß bei jedem Wetter Brötchen aus. Mit 16 Jahren be-

gann ich dann eine Ausbildung zur Kaufmännischen Angestellten in Frankfurt auf der Zeil, bei dem damals sehr großen und exklusiven Kaufhaus Krämer & Heinrich“.

Kriegszeit

„Kaum hatte ich meine Ausbildungszeit hinter mir, wurde ich zum Arbeitsdienst in ein Arbeitslager in Biedenkopf, Kreis Marburg, dienstverpflichtet zur Feldarbeit.

In diesem Arbeitslager schlief ich gemeinsam mit zwanzig Mädchen in einer Baracke auf Holzpritschen. Ohne jede Möglichkeit, nachhause zu telefonieren, war mein Heimweh dementsprechend groß. Mehrmals versuchte ich einfach wegzulaufen. Oft wurde ich aber erwischt, denn es war lediglich eine Uniform als Kleidung erlaubt, an der man uns sehr schnell erkannte. Zur Strafe musste ich dann Toiletten schrubben oder im Keller acht Tage Rüben putzen.

Nach sechs Monaten freute ich mich dann auf meine Entlassung. Leider folgte auf das Arbeitslager eine weitere Dienstverpflichtung in einer Munitionsfabrik in Kassel.

Hier war es meine Aufgabe, Artilleriegeschosse in einem mit Eisenbahnschwellen ausgekleideten engen Raum zu entschärfen – also den Zünder vorsichtig herauszuschrauben. Als es dann am 22. Oktober 1943 diesen großen Luftangriff auf Kassel gab, war so ein Durcheinander, dass ich beschloss zu fliehen.

Was ich dann auch tatsächlich tat, und zwar zu Fuß von Kassel bis nach Kelsterbach, denn die Bahnschienen waren völlig zerbombt und Autos fuhren keine.

Zuhause gehörte der Krieg leider ebenso zum Alltag. Bei Einbruch der Dunkelheit wurden schon wie selbstverständlich alle Fenster und Ritzen mit Decken, Säcken und allem was man gerade zur Hand hatte, verdunkelt, aus Angst vor einem Fliegerangriff. Bei Kerzenlicht aß man dann zu Abend oder erledigte noch Haus- und Handarbeiten.

Ertönte der Fliegeralarm, so rannten wir in den Keller unserer Nachbarn in der Waldstraße, Familie Philipp und Gretel Laun. Dort saßen wir dann gemeinsam und hofften, dass das Schlimmste an

Kelsterbach vorüberging. Ich erinnere mich, dass es an Heilig Abend einen Angriff auf Kelsterbach gab und dabei all unsere Fensterscheiben zu Bruch gingen, aber eben Gott sei Dank nur die Scheiben“

Liebe auf den ersten Blick

„Meinen Mann Otto lernte ich während des Kriegs kennen – es war Liebe auf den ersten Blick. Wir waren 57 Jahre verheiratet bis zu seinem Tod vor 15 Jahren.

Otto war Wachtmeister bei einer Flakstellung in Kelsterbach und wollte meinen Vater zu einer Silvesterveranstaltung 1943/44 einladen. Mein Vater wollte nicht, vertraute ihm aber für diesen Abend „mich“ an. 1947 feierten wir unsere Hochzeit und luden viele Verwandte, Freunde und Nachbarn ein. Wir fuhren mit einer Pferdekutsche zur Kirche, bezahlt wurde der Kutscher mit einem Sack Hafer. Es gab für die damalige arme Zeit ein opulentes Hochzeitsmal, was mein Vater organisierte oder wie man damals sagte, „schrottelte“. Als kleiner Bauunternehmer hatte er einen Pferdemetzger als Kunden, der anstelle von Geld mit Pferdefleisch bezahlte. Am Ende unseres Hochzeitsfestes, als alle die Bäuche voll hatten, lüftete mein Vater das Geheimnis um das zarte Gulasch.“

Friseur-Salons mit Hutgeschäft

„1949 erbauten wir in Eigenleistung unter Mithilfe meiner ganzen Familie unser Wohn- und Geschäftshaus in der Waldstraße. Mein Mann Otto war Friseurmeister und ich hatte seit meiner Ausbildungszeit in Frankfurt eine Vorliebe für schicke Hüte. Doch Damenhüte waren nicht unbedingt der Verkaufsschlager in Kelsterbach. Herrenhüte und Mützen hingegen fanden reißenden Absatz bei den Kelsterbachern. Selbst erinnere ich mich ungern daran, dass ich als junge Frau schick gekleidet, mit einem tollen Hut auf meinem Kopf, mit meiner Freundin nach Frankfurt fuhr und uns auf dem Weg zum Bahnhof ein paar Lausbuben Steine hinterher warfen.

Wir entsprachen offensichtlich nicht ihrem Bild von anständigen Mädels, weil wir schicke Schuhe und Hüte auf unseren Köpfen trugen, was in Kelsterbach eher eine Seltenheit war.

Unser Geschäft lief langsam an, da mein Mann nicht aus Kelsterbach stammte.

Die Kelsterbacher gingen eben zu den Friseuren,

die sie kannten.

Als dann aber die ersten amerikanischen Kundinnen von der Air-Base zu Hauf von meinem Mann die Haare geschnitten bekamen, sprach sich das schnell herum. An so manchem Samstag saßen dann bereits um 7 Uhr die Damen auf der Fensterbank unseres Geschäftes und warteten auf den Einlass.“

Ehrentitel zum 80. Geburtstag

„Im exklusiven Friseur-Salon Tröndle mit Parfümerie am Flughafen Frankfurt fanden sich viele prominente Persönlichkeiten aus Showbusiness, Politik und Wirtschaft aus der ganzen Welt ein. Ich hatte das große Glück, meinen Sohn Jürgen im Geschäft unterstützen zu dürfen. Meine Aufgaben reichten vom Verkauf edler Parfüms bis hin zur Seelentrösterin, auch für Prominente.

So manchen Ratschlag gab ich unseren Kunden mit auf den Weg, sei es bei der Auswahl von Geschenken oder aber bei ganz persönlichen Dingen, die ich verständlicherweise an dieser Stelle nicht nenne. Die Menschen schätzten meine Meinung, denn an Lebenserfahrung mangelte es mir schließlich nicht.

Sogar den Ehrentitel „Gute Seele des Frankfurter Flughafen“ bekam ich zum 80. Geburtstag von der Fraport AG durch Dr. Wilhelm Bender verliehen und der Platz vor unserem Geschäft bekam den Namen „Margarete Tröndle Platz“. Was soll man dazu sagen?“

Freiheit pur

„Zum neunzigsten Geburtstag erfüllte sich für mich ein Traum.

Vom Wallberg aus starte ich mit einem erfahrenen Piloten zu meinem ersten Tandem-Gleitschirmflug hoch über dem Tegernsee.

Die Ruhe, die dort oben herrscht, gepaart mit dem faszinierenden Ausblick und dem Gefühl der Schwerelosigkeit, war für mich ein großartiges Erlebnis, das ich gerne noch einmal erleben würde. Mal schauen, wenn das Wetter passt und meine Gesundheit, werde ich es wiederholen. Um mich körperlich fit zu halten, lasse ich keine Treppe aus und gehe häufig zu Fuß. Aber ein neues Auto habe ich mir kürzlich auch nochmal gekauft.“

Alltägliches

„Unter der Woche habe ich meine festen Termine. Ich finde das Leben braucht eine Struktur. Bis vor wenigen Jahren bin ich morgens als erstes mit meinem Hund eine Runde gelaufen, leider ist er gestorben. Nochmal einen Hund anschaffen, dass möchte ich nicht, denn als Hundebesitzerin hat man eine Verantwortung dem Tier gegenüber und da ich nicht weiß, wie lange ich noch so gut zu Fuß bin wie zurzeit, lasse ich das. Meine Familie ist mein größtes Glück. Wenn mich mein Sohn besucht mit seiner Frau oder mein Enkel mit seiner Familie, koche ich sehr gerne und decke den Tisch mit allem, was dazugehört. Das ist eine Leidenschaft von mir, denn das Auge isst ja schließlich mit.

Montags treffe ich mich seit Jahrzehnten mit meinen Freundinnen, wir gehen gemeinsam Essen und tauschen uns aus.

Kommunikation ist für mich sehr wichtig, das war mein „täglich Brot“ im Friseur-Salon. Zuhören, was andere gerade bewegt oder über alte Zeiten sprechen, einfach sich begegnen, so, glaube ich, habe ich mir meine geistige Fitness bis heute erhalten können. Ach ja, Yoga, mache ich ja auch noch, fast hätte ich's vergessen.“

Dieses Interview gab Margarete Tröndle Anfang September 2019

Waltraud Engelke – vielen Dank dafür.



Blumen zum fünfundneunzigsten Geburtstag.



Im Selbstportrait.



Margarete Tröndle und Ehemann Otto, etwa 2004.

Fotos: Engelke/Privat

Monika Fuchsberger im Ruhestand



Monika Fuchsberger (hintere Reihe, 2.v.l.) bei der Weihnachtsfeier der Rollstuhlfahrer im Jahre 2008.

(Archivfoto: Blaum)

Über Jahrzehnte war sie im sozialen Bereich der Stadtverwaltung Kelsterbach eine Konstante. Seit dem ersten Juli dieses Jahres nun ist Monika Fuchsberger im verdienten Ruhestand. Doch ihrer Wirkungsstätte bleibt sie in einer ganz anderen Funktion erhalten. Sie wurde anlässlich der Mitgliederversammlung der Gemeinnützigen Baugenossenschaft Kelsterbach eG (GBK) in den Aufsichtsrat gewählt. Dort kann die Diplom-Sozialarbeiterin, die die Struktur der Stadt Kelsterbach aus dem Effeff kennt, ihr Wissen nun ehrenamtlich zum Wohl der Mitmenschen einbringen.

Kinder und Senioren

Geprägt wurde Monika Fuchsbergers Arbeitsleben durch den Kontrast „Senioren und Kinder“. Lange war sie in der Seniorenberatung und als Leiterin des Seniorenclubs Süd tätig. Sie veranstaltete viele Treffen und war Mitgründerin des 30 Jahre bestehenden Clubs für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte. Hier organisierte sie nicht nur die legendären Achttagefahrten in barrierefreie Hotels, sie war auch stets Ansprechpartnerin in der Organisation des Alltags für die älteren Menschen. „Ich erinnere mich gut, als bei einer Fahrt im DRK-Bus die Hebebühne ausgefallen war und dann auch noch der Ausflug ausfallen musste sowie an den nicht funktionierenden Aufzug bei einem Freizeitaufenthalt in Lindlar“, sagt Monika Fuchsberger heute schmunzelnd im Rückblick. In der Situation sei es gar nicht lustig gewesen, mit Gehbehinderten und Rollstuhlfahrern das zu bewältigen. Gut in Erinnerung geblieben sind ihr die vielen mitmenschlichen Kontakte und vor allem die Hilfsbereitschaft der ehrenamtlichen Helferinnen, denen Fuchsberger rückschauend ihren großen Respekt zollt. Das waren vor allem Schwester Ursula Badusche, Schwester Dorothea Plottek, Schwester Rosemarie Schneider und später Christa Müller vom Verein Kleeblatt. Integriert wurden ihre „Rollis“ 2018 in den Seniorenclub.

Geprägt hatte in den letzten Jahren vor allem der starke Zuzug an Familien mit Kindern den Arbeitsalltag von Monika Fuchsberger. Zudem musste sie als Stellvertretende Fachbereichsleiterin Schule und Soziales verstärkt Leitungs- und Führungsaufgaben übernehmen, 30 Jahre davon an der Seite von Klaus Mittas. Die Koordination zwischen Stadt und Trägern der Kindertagesstätten und Kita-Leitungen – zumeist Kirchengemeinden – die Umsetzung des Rechtsanspruchs auf einen Betreuungsplatz oder die Mitverantwortung beim Bau neuer Kindertagesstätten gehörten zum alltäglichen „Brot“ an ihrer Wirkungsstätte. Die Zusammenarbeit mit den Bürgermeistern Friedrich Treutel, Erhard Engisch und Manfred Ockel habe stets gut funktioniert, und es sei gemeinsam gelungen, die Stadt Kelsterbach auch zwischenmenschlich voran zu bringen. Jetzt lässt es Monika Fuchsberger etwas gemächlicher angehen, und interessante Reiseziele stehen auf dem Plan. Wer Monika Fuchsberger in Kelsterbach antrifft, der darf sie gerne nach den kommenden Reisezielen fragen. (hb)

Neues von der Pflege

Die Änderungen in der Pflegeversicherung

Viele kennen die Bilder aus dem Fernsehen. Alte Menschen, die in Krankenhäusern oder Altenheimen gepflegt werden und – von den oft selbst nicht mehr ganz jungen Pflegern – Hilfe bei alltäglichen Aufgaben benötigen. Alle wissen, dass die Pflegesituation in Deutschland nicht gut aussieht. Durch Änderungen im Pflegegesetz versucht die Bundesregierung, Missstände nachzubessern und neue Anreize für Auszubildende zu schaffen. Die Stadt Kelsterbach hat die Änderungen und Konsequenzen in diesem Artikel für Sie aufbereitet.

Die vorletzte umfassende Änderung in der Pflegeversicherung gab es im Jahr 2017. Seither gibt es eine Einstufung in fünf Pflegegrade der Pflegebedürftigkeit. Die Versicherungsleistungen sind seitdem gestiegen, beispielsweise werden nun auch ältere demenzkranke Menschen miteinbezogen. Allerdings stieg auch die Zahl der Pflegebedürftigen – alleine in Hessen um 17 Prozent in den letzten zwei Jahren. Beides hat in der gesetzlich vorgeschriebenen Beobachtung gezeigt, dass eine erneute Beitragserhöhung notwendig ist, um Mehrkosten auszugleichen. Bundesgesundheitsminister Jens Spahn hat deshalb 2019 erneut einige Änderungen eingeleitet.

Das Wichtigste für Sie auf einen Blick:

1. Die aktuelle Änderung im Pflegegesetz hat zum Jahreswechsel 2019 eine Beitragserhöhung gebracht. Bis zu 20 Prozent mehr berechnen sowohl die Private (PPV) als auch die Soziale Pflege Versicherung (SPV).
2. Von diesen Beiträgen wird zunächst einmal mehr Personal finanziert. Das Pflegepersonal- und Stärkungsgesetz (PpSG) bringt eine Neueinstellung von 13.000 Pflegefachkräften. Die Kosten tragen die PPV und SPV. Die SPV hat ihre Beiträge daher auf 3,03 Prozent beziehungsweise auf 3,3 Prozent für kinderlose Versicherte erhöht. Die PPV hat ein Sonderanpassungsrecht, weshalb sie ihre Beiträge sukzessive schon vorab aufstocken konnte.
3. Die Altenpflegeeinrichtungen werden finanziell unterstützt, um die Digitalisierung in der Abrechnung und Dokumentation voranzubringen. Digitale Anwendungen sollen helfen, weniger Zeit für Bürokratie und mehr Zeit für die Pflegebedürftigen zu haben.
4. Ebenso werden die Krankenhäuser unterstützt, um mehr Stellen zu schaffen und die Pflegekräfte zu entlasten. Es gilt nun eine Personaluntergrenze.
5. Pflegenden Angehörige werden unterstützt, indem es einfacher wird, Taxifahrten zum Arzt und anderes abzurechnen, aber auch wenn sie selbst einmal Reha-Maßnahmen in Anspruch nehmen müssen. Hier haben sie einen Anspruch auf eine stationäre Aufnahme sowie Unterbringung des zu pflegenden Angehörigen in der gleichen Einrichtung.
6. Der Zusatzbeitrag zur Krankenversicherung wird zu gleichen Teilen vom Arbeitgeber und Arbeitnehmer gezahlt. Das bedeutet eine finanzielle Entlastung der Arbeitnehmer.
7. Auch Rentner und Rentnerinnen werden finanziell entlastet, da sie mit ihrer Rentenversicherung wieder zu gleichen Teilen Beiträge in die Gesetzliche Krankenversicherung einzahlen.

Wer sich umfassend über Möglichkeiten und Hilfen bei der Pflege von Angehörigen informieren möchte, kann auf der Website des Sozialverbands VdK www.vdk.de den Ratgeber „Pflege geht jeden an“ herunterladen. Auch auf der Website der Bundesarbeitsgemeinschaft Seniorenorganisation www.bagso.de können sich Interessierte Tipps und Ratgeber rund um die Themen „Älter werden, Soziale Sicherheit, Pflege und Kulturangebote“ holen.

Die Koordinationshilfe für Altenhilfe im Rathaus Kelsterbach berät, unterstützt und informiert ältere Menschen und deren Angehörigen rund um das Thema „Pflegebedürftig. Was nun?“



Kontakt: Rathaus Kelsterbach
Mörfelderstr. 33, 65451 Kelsterbach
Tel. 06107/773315
Waltraut Engelke, Termine nach Vereinbarung.

Quellen: <https://www.bundesgesundheitsministerium.de>
<https://www.vdk.de>
<https://www.derprivatpatient.de>

(ana)

Werner Georgs Lyrikeckchen



Die Kält' hats in sich.....

Die meiste Mensche duhts scheniern,
wenn se bei Kält im Winter friern,
mer kann sich ja dagege schitze,
nur annerster als wie beim Schwitze.

Zuerst zieht mer was Warmes aa,
gestrickte Strümpf an beide Baa,
vielleicht e Unnerhos aus Woll,
die warm, doch heiss net mache soll.

E Angora-Hemdche, wollern Leibche,
dazu en dicke Mantel noch fürs Weibche,
aus Stoff, Persianer odder Nerz,
bei Männer gibt's da so kaa Ferz.
Die wisse immer was se wolle,
weil se nur Wolle trage solle,
mer schlingt en Schal sich um de Krage,
un kann sogar e Mütz odder en Hut ertrage.

Auch Handschuh sin noch angebote,
sonst friern die Finger unn die Pfote,
Die Ohrn kann mer vielleicht noch schütze,
doch selten nur die Nasenspitze,
die wird gleich rot von alle Seite,
des will doch kaaner net bestreite?

Legt mer des abends sich zur Ruh,
dann deckt mer sich ganz sorgsam zu,
un mancher lang schon vorher schwärmt:
„Ich hab mei Bett schee angewärmt“.

Bekannt un werklich wahr is dies,
die Fraue hawwe kalte Füß,
die duhn sogar ihm Bettgenosse,
die kalte Füß noch merke losse.
Un lege se dem Arme auch,
vielleicht noch uff de warme Bauch,
bis hierher wisse se Bescheid,
von jetzt ab kimmt die Neuigkeit:

De Mensch, der hat uff seiner Haut,
viel Kältepüñktcher eingebaut,
wovon er, gell jetzt sin se platt,
Zweihundertfünzigtausend hat!

Dess is de Durchschnitt bitte sehr,
bei dicke Leut sind's e paar mehr.
Die gewwe Nachricht an's Gehern:
„Auf los, es darf geschnattert wern!“

Des Hern, es funkt sofort zurück:
„Verstanden! Püñktcher macht euch dick!“
Un als Erfolg da hammer dann:
Die Gänsehaut – sogar beim Mann.
Kommt gut durch die Kält!!

Wünscht Euer Werner

Winterzeit – Eintopfzeit – Suppenzeit

Als Eintopf werden allgemein sättigende Suppen oft bäuerlichen Ursprungs bezeichnet, die als Hauptmahlzeit dienen. Typische Hauptzutaten sind Hülsenfrüchte, Gemüse oder Kartoffeln in Brühe gegart. Gerichte, die in einem Topf zubereitet werden, sind schon sehr alt und weltweit verbreitet. Im deutschen Sprachgebrauch werden aber nur solche Gerichte als Eintopf bezeichnet, die einen geringen Flüssigkeitsanteil haben, also keine reinen Schmorgerichte. Diese Gerichte haben sich im Laufe der Jahre sehr verändert und verfeinert.

Dicke Kartoffelsuppe

750 g	Kartoffeln (am besten mehlig kochende)
1	Zwiebel
1 – 2	Stangen Lauch
1	mittlere Sellerieknolle
2 – 3	Karotten
1 Liter	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken
2 EL	Schmand
30 g	Butterschmalz



Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch waschen. Zwiebel und das Gemüse in Würfel schneiden, Lauch in Ringe schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin andünsten. Kartoffeln dazu geben und mit Gemüsebrühe auffüllen, zudecken und ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss den Schmand unter die Suppe ziehen.

Je nach Belieben kann man die Suppe mit dem Pürierstab etwas pürieren.

..... mit Würstchen und geröstetem Weißbrot

Fleisch- oder Rindswurst klein schneiden und mit den Weißbrotwürfeln in die Suppe geben.

..... mit Speck

100 g Speck fein würfeln und knusprig anbraten, zusammen mit Liebstöckel auf die Suppe streuen.

..... mit Chorizo

120 g Chorizo (spanische Wurst) in kleine Scheiben schneiden in Olivenöl anbraten und mit gehackter Petersilie zur Suppe geben.

..... mit Lachs

ca. 400 g Lachsfilet in kleine Würfel schneiden hinzufügen, würzen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Käse-Lauch-Suppe mit Hack

500 g	Hackfleisch
500 g	Zwiebel
500 g	Lauch
1 Liter	Rinderbrühe
200 g	Sahne-Schmelzkäse
200 g	Kräuter-Schmelzkäse
	Salz und Pfeffer
	Öl zum Anbraten



Zwiebeln schälen und würfeln, Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Hackfleisch in etwas Öl scharf anbraten. Zwiebeln und Lauch dazugeben und mit Brühe angießen. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Schmelzkäse zufügen und schmelzen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Indische Curry-Suppe mit Maultaschen

Für 4 Personen:

- 2 Packungen Maultaschen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 1 großes Stück Ingwer
- 1 Chili
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Brokkoli
- 1 rote Paprika
- 2 EL Rapsöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Dosen Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Madras-Currypulver, Paprikapulver
- 1 Bund frische Petersilie
- Saft einer Limette



Zwiebeln, Knoblauchzehe, Ingwer schälen und fein hacken und in Rapsöl anbraten. Karotten und rote Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und nach einigen Minuten dazugeben, kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Madras-Curry und Paprikapulver würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Nun Zucchini, Brokkoli (mundgerechte Stücke) und Chili (dünne Ringe) schneiden, dazu geben und weiter köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In den letzten Minuten werden die Maultaschen zum Curry gegeben.

Abschmecken, Limettensaft und die gehackte Petersilie unterrühren.

Diese Suppe wärmt an den kalten Wintertagen!

Gyros-Suppe

Für 6-8 Personen:

- 1 kg Gyros
- 2 Becher Süße Sahne
- 1 Beutel Zwiebelsuppe
- ¾ Liter Wasser
- 1 grüne o. rote Paprikaschote
- ½ Flasche Zigeunersoße
- ¼ Flasche Chilisoße
- 1 Dose Mais



Zubereitung:

Das Gyros in der Pfanne ca.10 Minuten anbraten, ab und zu wenden. Sahne darüber gießen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Zwiebelsuppe einstreuen, in Streifen geschnittene Paprika, Zigeuner- und Chilisoße, Mais und Wasser dazugeben. Alles eine halbe Stunde köcheln, lassen.

Gut abschmecken und servieren.

Diese Suppe macht die Gäste satt und glücklich!

Kelsterbach gestern und heute



.....steht heute ein Wohngebäude.



Die Glanzstoff und das heutige Umwelt- und Nachbarschaftshaus in der ehemaligen Werkszentrale.



Marktplatz in den 80ern.



Die welschen Häuser 1950.....



Wo früher mal ein Kino war.....



.....in der Neukelsterbacher Straße 2019.



Marktplatz heute mit Sandsteinbrunnen.



und 2019, mit Aufzug für den Kerwebaum heute.



Das Schalle-Fachwerkhaus.....



Voll unter Dampf.....



.....heute Sitz des Vereins Kleeblatt.



.....Wahlweise unter Strom oder mit Diesel.



Schloss mit Freilichtbühne einst.....



Der Friedhofseingang, und aus dieser Perspektive.....



.....einst mit der Trauerhalle.



Die Glanzstoff in ihrer einstigen Ausdehnung.



Stadtmitte und Haus Weingarten vor dem Bau....



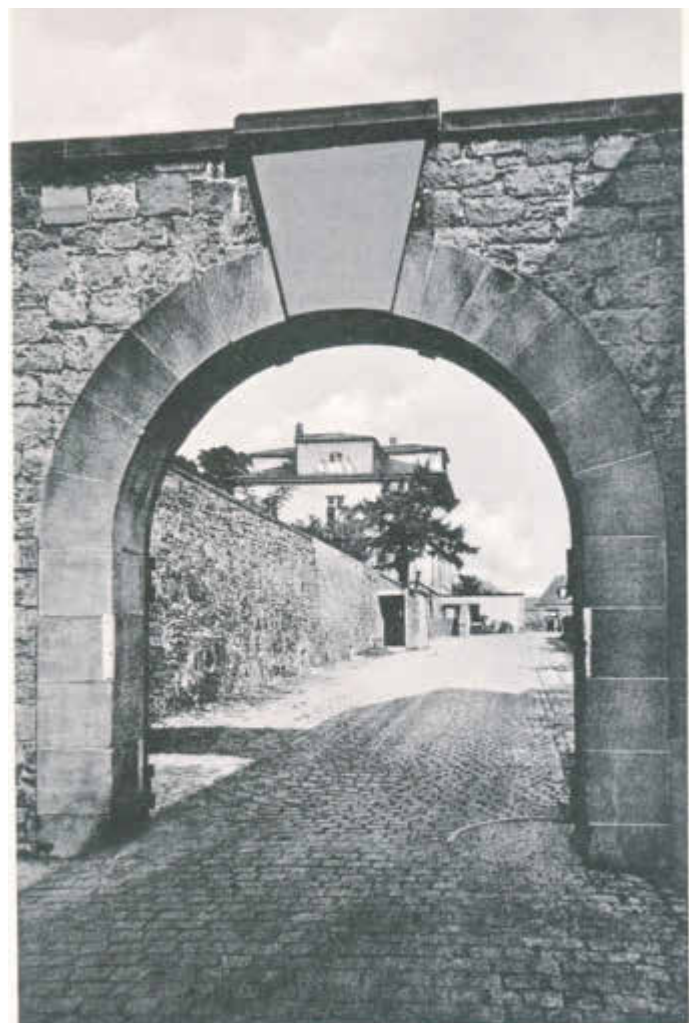
Früher Glanzstoff, heute Mainblick.



.....der neuen Stadtmitte.



Luftbild der 1930er Jahre.



Kelsterbach a. M. Blick durchs Schloßtor

Schlosseingang, das NS-Symbol schon entfernt in den 50ern.



Kelsterbach a. M. Blick durchs Schloßtor

Der Eingang in einen verwunschenen Schlossgarten?



Unterdorf, voll auf Drohne.



Kelsterbach a. M.



Ringstraße

Genau, wieder alles Ansichtssache.



Kelsterbach a. M.



Ringstraße

Alles Ansichtssache.



Schöne freie Aussicht.



Schöne begrünte Aussicht 2019.



Die Schleusenammer, heute ist mehr Grün.



Blick auf den Taunus in Höhe der Rüsselsheimer Straße, vorne die alte Schleusenammer.



Hofgut Claraberg.



Kelstergrund mit neuem Brückchen.....



Heute steht am Claraberg nur noch ein Umspannhaus, davor liegt ein Reptilienbiotop.



.....und rund 40 Jahre später.



Schon immer.....



Kelsterbach a. Main

.....grüßt das Murmeltier.



Neukelsterbacher Straße

Kelsterbach a. M.



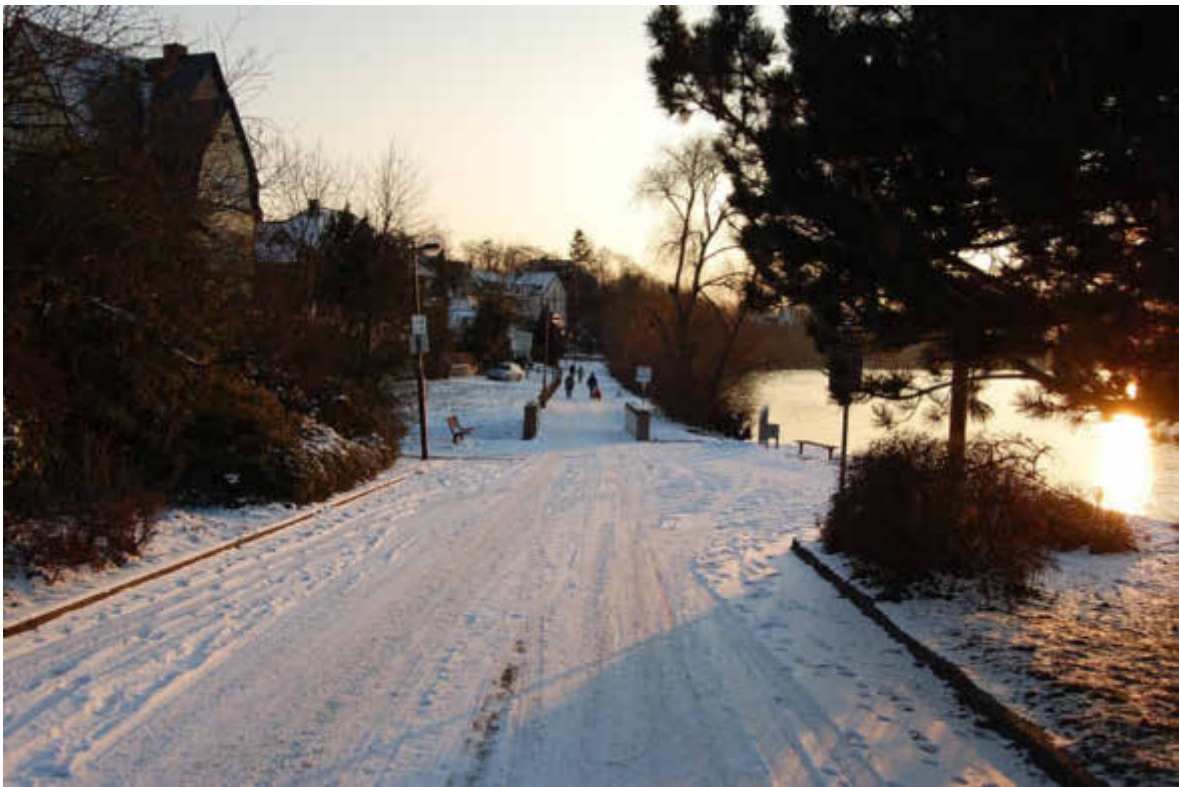
Bergstraße



Kelsterbach a. Main



Gasthaus zur Sonne
Bros. Peter Kötter - Tel. 172
Kelsterbach a. M.



Winterlandschaft in Kelsterbach.

Fotograf: hb

IMPRESSUM

Seniorenzeitung der Stadt Kelsterbach
Herausgeber: Magistrat der Stadt Kelsterbach,
Mörfelder Straße 33
65451 Kelsterbach
Telefon: 06107/773332
eMail: oeffentlichkeitsarbeit@kelsterbach.de
Redaktion: Stabstelle Öffentlichkeitsarbeit
Hartmut Blaum, Anika Fabijanic
Satz Druck: LINUS WITTICH Medien KG
Europaallee 2 54343 Föhren