Heimatverein Rodheim-Bieber e.V.

Nachrichten

Jahrgang 2017 **Dezember** **Nr. 27**

Geschäftsstelle: Helmut Failing (1.Vors.), Grabenstr. 15 35444 Biebertal Tel. 06409/9215,

Internet : www.heimatverein-rodheim-bieber.de – eMail-Adresse : info@heimatverein-rodheim-bieber.de

---

Die neue Bürgermeiserin ab 1. März

in

Biebertal

Patricia Ortmann

Ein gesundes und glückliches Neues Jahr 2018
wünscht der
Heimatverein Rodheim-Bieber e.V.

Was steht drin?

Inhalt	Verantwortlich	Seite
Die „neue“ Bürgermeisterin		1
Der Heimatverein erinnert sich	Redaktion	3
Überraschung zum Jahresabschluss	Jürgen Steinmüller	3
Bürgermeister/in – Wahl	Redaktion	4
„Unser tägliches Brot.....“	Dagmar Schmidt	5
Rheinprovinz in heimische Wälder	Markus Schmidt	11
Mundartrunde	Redaktion	14
Lange Nacht 2017		14
AUS für die Tankstelle „Hasselbach“	Jürgen Steinmüller	15
„Sonnenstraße Evenius GmbH“	M. Evenius	15
Vertriebenen Schicksal	Jürgen Steinmüller	15
Martins – Gans	„-“	17
Zerstörung des Gleibergs	„-“	18
Heuchelheim	Steffen Gross	19
Grube Malapertus	Jürgen Steinmüller	20
Jahreswechsl 2017/2018 „Die Zeit“		23

Vorläufiger Veranstaltungskalender 2018 (Stand Dezember 2017)

Zeitpunkt 2018	Allgemeine Veranstaltungen
So. 21.1.	Winterwanderung Holztechnikmuseum Wettenberg
Fr. 2.3.	Jahreshauptversammlung in Bürgerhaus Rodheim
So. 11.3.	Biebertaler Ostermarkt
So. 1.4.	Osterwasser holen
So.13.5.	Biebertaler Museumstag
Sa. 2.6.	Führung Bieberer Luftschutzbunker“
So. 16.12.	Biebertaler Weihnachtsmarkt
Fr. 21.12.	„Lange Nacht“
	Sonderausstellungen So. 28.1. Sonderausstellung „70 Jahre Handball in Bieber“ So. 6.5. Sonderausstellung „30 jähriger Krieg“ So. 9.9. Sonderausstellung Bilderausstellung Georg Baumhackl“

Über weitere Termine, Treffpunkte oder Veranstaltungsorte wird über das Mitteilungsblatt der Gemeinde Biebertal und die vereinseigene Homepage rechtzeitig informiert!
Der Heimatverein Rodheim-Bieber e. V. freut sich über Ihre aktive Teilnahme!

Ein gesundes und gesegnetes Neues Jahr 2016
wünscht der Heimatverein Rodheim-Bieber e.V.
allen Mitgliedern, Freunden und Bekannten

Der Heimatverein erinnert sich an 2016
Anlässlich der Jahreshauptversammlung

Herr Helmut Failing berichtete über das abgelaufene Jahr 2016:
So war die Einweihung des „Biebertaler. Erinnerungsareal“ als Industrie Denkmal bei Hof Schmitte ein ganz besonderes Ereignis. Offen ist noch die Beschaffung eines Wagens, der auf die Schienen gestellt werden soll. Herr Failing berichtet: „Wir haben in der ganze Republik und im angrenzende Ausland recherchiert, aber mit mäßigem Erfolg. Aus Rumänien wurde uns ein gut erhaltener Personenwagen angeboten, der aber zu teuer war. Bei einem Personenwagen besteht die Gefahr des Vandalismus. Deshalb versuchen wir einen Erzwagen zu bekommen. So hätte z.B. der Museumsverein in Nidderau einen Unterbau, der aber aufgerüstet werden müsste, was noch erhebliche Kosten verursacht, so Helmut Failing.
Auch das Museum war bei den verschiedenen Sonderausstellungen regen Besuch, so waren es laut Gästebuch 774 Besucher. Auch die Teilnahme an den Ferienspielen bzw. Adventskranzbinden oder die „Lange Nacht“ waren wieder ein voller Erfolg. Nicht vergessen sollte ein weiterer Höhepunkt des abgelaufenen Jahres den ersten „Biebertaler Museumstag“ an dem alle sechs Biebertaler Museum teilnahmen, erinnert werden
Der Heimatverein hat zurzeit (Jan. 2017) 181 Mitglieder.

Zum Jahresabschluss 2016 gab es noch einige Überraschungen:

Die Gemeinde verkauft die **ehemalige Straßenmeisterei,** Gelände mit Gebäude und dem Streusalzlager an die Baufirma Faber & Schnepp. Die beabsichtigen hier in der Kurve der Fellingshäuser-Str. ein Mehrfamilienhaus mit ca. 36 Wohneinheiten zu errichten.
Die Gemeinde Biebertal wird 2017 als **erster Bauabschnitt** für den neu geplanten **Bauhof** mit Feuerwehrstützpunkt, neben der großen Turnhalle bzw. Sportplatz in Richtung Fellingshausen ein neues Streusalzlager errichten.

Der Bürgermeister hat erstmal seit vielen Jahren der Gemeindevertretung ein ausgeglichenen Haushalt für die Gemeinde Biebertal vorgelegt:

Was wird aus dem Schwimmbad (ein gewaltiger Kostenpunkt des Gemeindehaushaltes)- Vorhaben werden, ein Streitpunkt Bürgermeister/ /Gemeindevertretung bereits in der ersten Gemeindevertretungssitzung***??***

Nächste Überraschung:

Verkauf der Gail`schen Villa

Am 15.12.2016 stimmte die Gemeindevertretung im Bürgerhaus den Verkauf der Gailschen Parks einschließlich Villa, Schweizer Haus, Uhrtürmchen und Teichanlage an den bisherigen Mieter, den Lahnauer Unternehmer Dr. Wolfgang Lust, zu.
Allerdings die Zeit drängte:
Anfang 2012 schloss die Gemeinde Biebertal unter Mitwirkung des „Freundeskreis Gailscher Park“ einen Mietkaufvertrag, unter dem unter anderem festgelegt war, dass die Kaufoption des Vermieters, also die Gemeinde Biebertal, bis zum 31.12.2016 befristet ist. Der Mieter war nun an die Gemeinde herangetreten um die Kaufoption abschließend zu verhandeln.
So lag es am 15.12.2016 an der Gemeindevertretung das letzte und entscheidende „JA“ Wort zu geben.
Anliegend der Fraktionen war es , den Verkauf des „Filetstück der Gemeinde Biebertal“ einvernehmlich zu beschließen. Dazu ebnete eine vorausgegangene letzte Verhandlungsrunde am Dienstag den 12.Dez., an der neben dem Gemeindevorstand und Herrn Dr. Lust die Spitze der 4 im Parlament vertretenen Parteien und Wählergruppen sowie des Freundeskreises

Gail´scher Park teilnahmen, den Weg. Auch der Haupt- und der Finanzausschuss hatten bereits der Beschlussvorlage zugestimmt.
In der Beschlussvorlage, abgestimmt mit dem Käufer Herr Dr. Lust, wurde als Ergänzung zu dem bestehenden Vertrag von 2012 eingearbeitet.
Der vom Erwerber zu zahlender Kaufpreis - dessen Höhe nicht genannt wurde – soll wegen zwischenzeitliche aufgetretene Baumängel an der Villa um 150.000 € reduziert werden (ein Gutachter beziffert die von ihm festgestellte „unterlassene Instandhaltung“ an der Villa auf insgesamt 420.000 €). Eingehende Fördermittel einschließlich dem Zuschusses der Firma Schunk zu Sanierung und Renovierung des Schweizer Hauses werden an den Käufer des Parks weitergeleitet. Dieses Schweitzer Haus steht der Gemeinde als Trauzimmer zu Verfügung.
Der Freundeskreis Gailscher Park erhält für die Pflege des Parks einen gemeindlichen Zuschuss von 15.000 €, der jährlich um 3 % ansteigt, aber mit 20.000 € „gedeckelt“ ist. Die Pflegekosten für den Park belaufen sich auf ca. 60.000 € pro Jahr. Der Bauhof der Gemeinde Biebertal wird „in geringem Umfang und in Ausnahmefällen“ ermächtigt bei der Parkpflege zu helfen. Die versicherungsrechtlichen Aspekte und Notwendigkeiten im Park werden weiterhin von der Gemeinde Biebertal geleistet.
Wichtig ist, dass der Allgemeinheit die Nutzung des Gailschen Parks in der bisher praktizierten Weise auch weiter hin gewährt wird.

Das Parkpflegewerk analysiert Geschichte und Bestand, regelt die begonnenen Sanierungsarbeiten und macht Vorgaben zur weiteren Pflege und Entwicklung für die nächsten Jahrzehnte.

Der englische Landschaftspark in Rodheim an der Bieber wurde um 1895 von den berühmten Landschaftsarchitekten Andreas Weber und Heinrich Siesmayer, der bereits den Frankfurter Palmengarten konzipiert hatte, angelegt.
Bemerkenswert an dem Park ist die geniale Raumaufteilung, die bei beschränkter Flächengröße geschickte Formung des Geländes und die einfallsreiche Wegeführung. Interessante Bereicherungen des Parks sind ein Schweizerhaus, ein Keramikuhrtürmchen, ein mit einer Hüttenfassade kaschierter Eiskeller, ein Pavillon (Spielhaus der Gail`schen Kinder), der Garten für Kinder und die nach den Plänen des Architekten Franz von Hoven 1896/97 erbaute Villa.

Als weitere Besonderheit begeistert die Fülle der über 135 Gehölzarten. Auf kleinsten Raum inszenieren Lebkuchenbaum, Ginkgo und Mammutbaum die einzelnen Parkbilder.

Dem im Jahre 2000 gegründeten Freundeskreis Gail´scher Park ist es gelungen den Park als bedeutendes Gartendenkmal der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Das wichtigste Ereignis für die Dünsberggemeinde Biebertal 2017

die Wahl des/der

Bürgermeister bzw. Bürgermeisterin

Wahl am 21.09.2017
Überraschendes Ergebnis bei der Bürgermeisterwahl in Biebertal: Die von den Freien Wählern unterstützte Kandidatin Patricia Ortmann hat mit 41,7 Prozent die höchste Stimmenzahl errungen. Platz zwei ging mit 25,3 Prozent an den SPD-Kandidaten Michael Borke.

Amtsinhaber Thomas Bender (parteilos) kam knapp hinter Borke mit 24,8 Prozent auf Platz drei und ist damit abgewählt. Der CDU-Kandidat Thorsten Cramer erreichte 8,4 Prozent. Die Wahlbeteiligung lag bei 79,6 Prozent außergewöhnlich hoch – wahrscheinlich ist dies der gleichzeitig stattfindenden Bundestagswahl zu verdanken.

Stichwahl am 15.10.2017

Biebertal hat sich entschieden: Patricia Ortmann ist neue Bürgermeisterin. Das ist das Ergebnis der heute stattgefundenen Stichwahl, die Wahlbeteiligung lag bei 55,4 %. Das Ergebnis fiel recht eindeutig aus: 63,6 Prozent entschieden sich für Ortmann, während nur 36,4 Prozent Herausforderer Michael Borke wählten.

Aufgaben für die „neue“ Bürgermeisterin?

Es sind so viele offenen Baustellen in Biebertal, dass man die zukünftige Bürgermeisterin nicht beneiden kann. Hier nur eine kleine Aufzählung der „aufgeschobenen Arbeiten“

- Bau des Bauhofes
- Finanzierung und Sicherung des Schwimmbades für die nahe Zukunft
  - kann sich Biebertal das Schwimmbad finanziell überhaupt leisen??
- Sanierung des Burgfrieds Vetzberg
  - die Bauchbinden sind keine Dauerlösung
- großes Fragezeichen bei den zu vereinenden Feuerwehren
- usw.

Zweiter Biebertaler Museumstag am 20.Mai 2017

„Unser täglich Brot…frühe Versorgung auf dem Land“

Referentin Bundestagsabgeordnete Dagmar Schmidt

Vielen Dank für die Einladung. Bin zwar Abgeordnete aber auch studierte Historikerin und von daher freut es mich außerordentlich einmal nicht zu Rente oder Arbeitslosenversicherung zu reden.

Der Internationale Museumstag wird jährlich vom Internationalen Museumsrat ICOM ausgerufen und findet im Jahr 2017 bereits zum 40. Mal statt. Ziel des Aktionstages ist es, auf die thematische Vielfalt der mehr als 6.500 Museen in Deutschland sowie der Museen weltweit aufmerksam zu machen.

Alleine in Biebertal nehmen in diesem Jahr sieben Museen an dem Museumstag teil. Dies sind das Uhrtürmchenmuseum, die Heimatmuseen in Rodheim-Bieber und Frankenbach, das Archäologische Museum, das Keltenmuseum am Keltentor, das Feuerwehrmuseum in Krumbach und das Bauerhaus Museum Hof Haina. Der Aktionstag steht dabei jährlich unter einem wechselnden Motto, das vom Internationalen Museumsrat ICOM ausgerufen wird und damit die unterschiedlichen Schwerpunkte der Museumsarbeit beleuchtet. Für 2017 lautet es "Spurensuche. Mut zur Verantwortung!".

Spurensuche/Verantwortung: denkt man als erstes vielleicht an Stolpersteine, an Verantwortung, in Zeiten, in denen die Rechtsextremisten lauter werden und Zulauf erhalten. Ich habe Geschichte studiert, weil ich verstehen wollte wie es war um zu wissen und zu verstehen warum es heute so ist wie es ist. Und deswegen gehört zu diesem Verständnis auch und gerade eine Spurensuche im Alltagsleben.

Ich möchte mich in meinem Vortrag gerne auf den Wandel von Essgewohnheiten und deren sozialen Bedeutung konzentrieren.

Anlass für mein Thema ist die Nachbarschaft zum Backhaus und die Backaktion, die der Sozialstation Biebertal zu Gute kommt. Dafür schon einmal allen die dabei mithelfen und allen die Brot kaufen ein herzliches Dankeschön! Eine der bedeutendsten Institutionen des dörflichen Lebens bis weit in das letzte Jahrhundert hinein war nämlich das Backhaus. Auch heute wird das Fellingshausener Backhaus wieder das Zentrum des Dorfes sein. Aber gerade die

Älteren werden sich noch an die Backtage und die Bedeutung der Backhäuser für die Dorfgemeinschaft erinnern. Regelmäßige Backtage der Gemeindemitglieder sparten den Bäcker, den eigenen Ofen und Energie. Zudem stellte der Backtag ein wichtiges, Interaktion und Gemeinschaft förderndes Datum dar. Hier wurden Neuigkeiten beim Warten auf Brot und Kuchen ausgetauscht. Daran erinnern ist wichtig, wenn wir heute über leere Dörfer und Vereinsamung reden. Heute wie damals brauchen Dörfer einen Ort des Austauschs, einen Treffpunkt um ein gutes soziales Leben zu haben. Ein weiterer Grund für die Errichtung der Backhäuser bestand darin, die Feuergefahr durch Backen in Einzelhaushalten zu vermindern. Die Öfen wurden mit lokal verfügbarem Heizmaterial beheizt, meist Reisig und Holz. Vor dem Einbringen der Backware wurde vorgeheizt. Die entstandene Glut wurde vor dem Beschicken entfernt. Aber das wissen viele hier wahrscheinlich besser und genauer als ich. Gemeinschaftlich genutzte Backhäuser sind vereinzelt zwar schon seit dem 14. Jahrhundert nachgewiesen, ihre flächendeckende Verbreitung begann jedoch erst im 17. Jahrhundert, als in zahlreichen Territorien des Heiligen Römischen Reiches Hausbacköfen wegen der Brandgefahr und des höheren Holzverbrauchs hoheitlich untersagt wurden. In jüngster Zeit werden Backhäuser mancherorts zu touristischen oder dörflich-sozialen Zwecken genutzt, in denen einmal oder mehrmals jährlich „Backhausfeste“ stattfinden. Einwohner backen Brot und andere regionale Backwaren, Touristen backen unter Anleitung selbst.
Mundartlich wird das Backhaus in manchen Gegenden „Backes“ genannt. *Wie wird es in Biebertal genannt?* Brot ein wichtiger Teil unserer Nahrung und unserer Essgewohnheiten und dazu komme ich jetzt.
1. Entwicklung Essen
Die Gestaltung der täglichen Ernährung war und ist von vielen Faktoren abhängig. Dabei spielen individuelle Präferenzen erst seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine wichtige Rolle. Bei meinem Sohn sind diese besonders ausgeprägt. Insbesondere in der Vormoderne (Mittelalter und Frühen Neuzeit) bestimmten aber vielmehr politische, ökonomische und religiöse Faktoren, was auf den Tisch kam. Die Auswahl der Nahrung, aber auch die Kulturtechnik der Einnahme und die Verhaltensnormen bei Tisch waren von der Tradition geprägt; sie galten grundsätzlich als verbindlich. Die europäische Esskultur der Neuzeit bot zunächst eine enorme räumliche und soziale Vielfalt, die bis weit ins 20. Jahrhundert hinein vorherrschte. Diese Bandbreite an Traditionen, denen eigentlich nur die große Wertschätzung für energiedichte und eiweißreiche Produkte gleich war, wurde jedoch zumindest bei der europäischen Oberschicht seit dem 16. Jahrhundert eingeschränkt, denn die französische Adelsküche avancierte zum europäischen Leitstern. Mit dem 20. Jahrhundert trat dann eine andere, nämlich amerikanische Nahrungsleitkultur auf den Plan und die Ernährungsmuster basierten eher auf industrieller Fertigung, Produkten für ein Massenpublikum und vor allem auf einem neuen Typ von Verzehrsituation, der langfristig maßgeblich zur Auflösung gewachsener Ess-Chronologien beitrug. In den historischen Quellen haben viele Bereiche der alltäglichen Ernährung nur unzureichenden Niederschlag gefunden. Das betrifft insbesondere den ländlichen Raum und dabei jene Nahrungsmittel, die weder gehandelt noch besteuert wurden: etwa Kräuter und Gemüse aus dem heimischen Garten oder im Herbst gesammelte Pilze und Beeren. Immerhin ist aber beispielsweise bekannt, dass zunächst Rüben, Kohl, Bohnen und Erbsen, daneben auch Lauch, Sellerie und Kürbis, die Basis bildeten. Anfang des 16. Jahrhunderts erweiterte sich die Palette um Weißkohl, Rotkohl und Wirsing, nach der Mitte des 16. Jahrhunderts kamen Rosenkohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Mangold und kopfbildende Salate hinzu – großartiges Wort. Vergleichsweise detaillierter als über die feste Nahrung sind wir über den Alkoholkonsum unterrichtet, da er aus ordnungspolitischen wie fiskalischen Gründen deutliche Spuren in den Quellen hinterlassen hat. Die Ernährung der Neuzeit durchlief mehrere Phasen, die sich zum großen Teil aber überschnitten. Sie sind deshalb nur schwer eindeutig zu identifizieren. Relativ klar lassen sich jedoch zwei große Phasen umreißen, nämlich die der Reformation , welche in den Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) mündete und aufgrund ihres Umgangs mit der Fastenfrage auf dichtem Raum unterschiedliche Speisesysteme entstehen ließ, und die späte Phase der Kleinen Eiszeit , die für erhebliche Missernten und latente Unterversorgung bis ins 19. Jahrhundert verantwortlich war. Zudem drangen aber auch neue Speisen aus anderen Kontinenten und den Kolonien auf den europäischen Speisezettel vor, und die einst höfischen

Tischsitten setzten sich allmählich in breiteren Bevölkerungskreisen durch. Im Übergang zur Neuzeit war die Ernährung in Europa noch mittelalterlich geprägt, und erst allmählich wurden die alten Schemata aufgebrochen. Das bedeutete für die Bevölkerungsmehrheit vor allem in den Städten Mitteleuropas, dass die Kalorienversorgung sowohl besser als in den Jahrhunderten zuvor als auch als im 18. und frühen 19. Jahrhundert war. Eine vollständige Tagesration bestand meist aus einem Morgenimbiss, nachdem die erste Arbeit getan war und einem Abendessen. Daneben wurden oft noch bis zu drei Zwischenmahlzeiten eingenommen, nämlich Morgensuppe, Abendbrot und Nachttrunk. Grundnahrungsmittel waren bei den Armen vor allem Brot und Mus (meistens mit Schmalz gekochter Getreidebrei). Brot war umso feiner, je weißer es war. Beim Fleisch war gekochtes Suppenfleisch die einfachste bzw. billigste Variante.

Einen fundamentalen Wandel an der Schwelle zur Neuzeit erlebte der Getränkekonsum. Zum einen war seit dem Spätmittelalter vor allem wegen der zunehmenden Klimaungunst (schlechtes Wetter) weniger Wein hergestellt und getrunken worden. Zum anderen begannen die lagerfähigeren untergärigen Hopfenbiere zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert allmählich die älteren, aus einer Kräutermischung gebrauten Grutbiere zu verdrängen. Wein, gerne gewürzt, gesüßt und erhitzt, avancierte nun zum zentralen Element einer europäischen Weinkultur der Oberschichten. Allerdings wurde Alkohol nicht annähernd in jenen Mengen getrunken, von denen die ältere Kultur- und Sittengeschichte ausging. Plausiblen Schätzungen zufolge lag der durchschnittliche Verbrauch selbst in Köln, einer der reichsten Städte jener Zeit, allenfalls zwischen 175 und 295 Litern Bier pro Kopf und Jahr. Viele Menschen tranken aber vor allem oder sogar ausschließlich Wasser, da die vormodernen Agrargesellschaften gar nicht in der Lage waren, hinreichend vergärungsfähige Ausgangsstoffe zu produzieren. Der Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit fand auf dem Esstisch vergleichsweise wenig Niederschlag, und von den Grundstrukturen der mittelalterlichen Mahlzeiten blieben viele Aspekte bis weit ins 16. Jahrhundert hinein bestehen. Das war bezüglich des Verhaltens bei Tisch durchaus anders. Anhand einer Fülle französischer Benimmregeln aus der Mitte des 15. Jahrhunderts wird deutlich, wie mühsam es auch für die oberen Gesellschaftsschichten war, sich von älteren Normen zu lösen, also nicht zu Beginn des Mahls mit der Hand in alle Schüsseln zu greifen, angenagte Knochen nicht zurück in die Schüsseln zu legen oder hinter sich zu werfen oder sich auch nur die Hände vor dem Essen zu waschen. Der "Prozess der Zivilisation" vollzog sich eben allenfalls ganz allmählich. Dem späten 15. Jahrhundert hafteten noch viele archaische Züge an: Einerseits legte man ein angebissenes Hühnerbein wieder in die Schüssel zurück, andererseits machte man sich intensiv Gedanken über Fastengebote und die Gottlosigkeit der Völlerei. Im Übergang zur Neuzeit war darüber hinaus ein ausdifferenziertes Gaststättenwesen integrativer Bestandteil der europäischen Ess- und Trinkkultur.

Vor allem an Handelsstraßen und in Städten waren die multifunktionalen Gasthäuser verbreitet und fungierten als Zentren der Kommunikation und des Austauschs von Nachrichten und Neuigkeiten, während im ländlichen Raum oder auch in wenig besiedelten Regionen Nord- und Osteuropas die ältere, archaische Gastlichkeit vorherrschend blieb. Fleischlose Kost dominierte in ganz Mitteleuropa spätestens in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts die Nahrung. Während der Fleischkonsum im Mittelmeerraum zur gleichen Zeit bei etwa 30 Kilogramm pro Kopf und Jahr verhältnismäßig konstant blieb, wurde der Mangel an Fleisch und tierischen Fetten in Mittel- und Nordeuropa zu einer Konstante in der Ernährung, die teils bis ins 20. Jahrhundert Bestand haben sollte. Als ausschlaggebend für die Entwicklung erwies sich ein rasanter Anstieg der Lebensmittelpreise im 16. Jahrhundert bei gleichbleibendem Lohnniveau und starkem Bevölkerungszuwachs. Zudem machte der Getreideanbau in Mitteleuropa der Viehzucht die Flächen streitig. Die besonders betroffenen Gebiete in Süddeutschland und im Alpenraum kompensierten den Fleischmangel in den alltäglichen Mahlzeiten mit Mehlspeisen – schwäbische Spätzle, bayerische Klöße oder österreichischer Palatschinken zeugen noch heute von diesem Wandel. Fleisch wurde von den breiten Bevölkerungsschichten fast nur noch an hohen Festtagen konsumiert, und der Verbrauch sank im deutschsprachigen Raum von ca. 100 Kilogramm pro Kopf um das Jahr 1500 dramatisch auf ca. 16 Kilogramm um 1800. Das sprichwörtliche "tägliche Brot" gewann in dieser Zeit seine alles überragende Bedeutung als europäische Alltagsspeise, mit der zwischen dem 16. und 18. Jahrhun-

dert im deutschsprachigen Raum bis zu 75 Prozent der Kalorienzufuhr der Gesamtbevölkerung abgedeckt wurden. Zahlreiche Bräuche (vgl. in diesem Kontext etwa die große Bedeutung der Gebildbrote), Sprichwörter und Redensarten zeugen noch immer von der überragenden Bedeutung des Brots für die historische Alltagskultur Mitteleuropas.
Grundsätzlich kann die allgemeine Feststellung gelten, dass Brot im mitteleuropäischen Raum früher und in größeren Mengen verzehrt wurde als im vom Mais geprägten Westeuropa und im Mittelmeerraum. Dennoch gibt es beim Brotkonsum im vorindustriellen Europa sowohl in geographischer als auch in sozialer Perspektive Unterschiede. Während in den von Ackerbau geprägten Landstrichen Mitteldeutschlands bereits im frühen 16. Jahrhundert Brotspeisen überwogen, aß man in ärmeren ländlichen Regionen Europas, etwa in den deutschen Mittelgebirgen, noch länger die im Vergleich zum Brot schwerer verdaulichen, aber auch mit weniger Energieaufwand herzustellenden und als rückständig angesehenen Breispeisen. Berichte aus der Mitte des 19. Jahrhunderts illustrieren z.B., dass die Bevölkerung im ländlichen, kaum industriell erschlossenen Ostbayern Brot nur an Festtagen zu sich nahm, während ansonsten Suppe, Kartoffeln und Getreidebrei gegessen wurde. Zum anderen muss bezüglich der verzehrten Brotsorten sozial und räumlich unterschieden werden. Während im Mittelmeerraum fast nur Weizen verbacken wurde, galt das feine Weizenbrot im deutschen Sprachraum als Statusspeise der gehobenen Küche. Nördlich der Alpen wurde hauptsächlich Roggen verwendet, der regional unterschiedlich gewürzt und geschrotet als Grundlage des alltäglichen Brotes diente. Einige der wichtigsten Innovationsschübe erfuhr die europäische Esskultur durch den Import neuer Nahrungs- und Genussmittel aus der Neuen Welt. Ausgehend von England und den Niederlanden erreichte die Kartoffel im Verlauf des 17. Jahrhunderts als erste der neuen Feldfrüchte die breite Ernährungskultur Mitteleuropas. Ihre Integration in die Mahlzeitensysteme Europas zählt zu den wichtigsten Innovationen der neuzeitlichen Küche und zu den maßgeblichen Schritten zur Überwindung der Hungerkrisen des 18. Jahrhundert, so dass die Kartoffel zusammen mit Kaffee und Branntwein als prägende Innovation, ja sogar als kulturelle Leitnorm beim Entstehen des modernen Speisen- und Mahlzeitensystems im späten 18. Jahrhundert anzusehen ist. Die Breikost, die seit dem Mittelalter für breite Bevölkerungsschichten vorherrschend war, wurde abgelöst. Gleichwohl etablierte sich die Kartoffel zunächst zögerlich. Erneut wird hier die Bedeutung von sozialen Statuskämpfen in der Kulturgeschichte der europäischen Ernährung deutlich; denn anders als die Kolonialwaren Kaffee, Tee und Schokolade galt die Kartoffel noch weit ins 18. Jahrhundert hinein von Frankreich bis Österreich-Ungarn als prestigearme Speise der unteren Bevölkerungsschichten. Tatsächlich etablierte sich die Kartoffel zunächst als Notnahrung in ländlichen Küchen. Bis zu den großen Hungersnöten der 1770er Jahre beharrte man weitgehend auf dem Anbau gewohnter Feldfrüchte. Erst um 1770–1772, flankiert durch umfassende politische Maßnahmen, konnte sich die Kartoffel allgemein nördlich der Alpen etablieren. Bis zum Beginn des Industriezeitalters hatten die europäischen Gesellschaften allen Unterschieden zum Trotz eine Reihe struktureller Gemeinsamkeiten. So lebte die absolute Mehrzahl der Bevölkerung auf dem Land und war direkt oder indirekt in der Landwirtschaft tätig. Ferner waren die Menschen und damit auch die Ökonomie und die Kultur unmittelbar von äußeren Einflüssen wie Bodenbeschaffenheit und Klima abhängig. Aber auch gesellschaftliche und politische Entwicklungen wirkten unmittelbar auf die Nahrungsmittelversorgung. So ist es nicht verwunderlich, dass Hungersnöte bis weit ins 18. Jahrhundert eine bedeutende soziale und politische Rolle spielten: Ein Beispiel sind die Bauernkriege. Die Bauern trugen die Hauptlast zur Aufrechterhaltung der Feudalgesellschaft: Fürsten, Adel, Beamte, Patrizier und der Klerus lebten von deren Arbeitskraft, und da die Zahl der Nutznießer immer weiter anstieg, stiegen auch die Abgaben, die die Bauern zu leisten hatten. Neben dem Großzehnt und dem Kleinzehnt auf die meisten ihrer erwirtschafteten Einkünfte und Erträge zahlten sie Steuern, Zölle und Zinsen und waren häufig ihren Grundherren zu Fron- und Spanndiensten verpflichtet. Dazu kam, dass in Oberschwaben, Württemberg, Franken, Sachsen (Obersachsen) und Thüringen die Realteilung angewandt wurde, die bei gleich bleibender Gesamtproduktionsfläche zu immer kleineren Höfen führte. Viele dieser Kleinstbauernhöfe waren angesichts der hohen Belastungen nicht mehr wirtschaftlich zu führen. Wirtschaftliche Probleme, häufige Missernten und der große Druck der Grundherren führten immer mehr Bauern in die Hörigkeit und weiter in die Leibeigenschaft, woraus wiederum

zusätzliche Pachten und Dienstverpflichtungen resultieren. Auch das „Alte Recht“, ein mündlich überliefertes Recht, wurde von den Grundherren zunehmend frei interpretiert oder vollkommen ignoriert. Seit Jahrhunderten bestehende Allmenden wurden enteignet und gemeinschaftliche Weide-, Holzschlag-, Fischerei- oder Jagdrechte beschnitten oder abgeschafft. Die Bauern selbst wollten vor allem ihre altüberlieferten Rechte wiederherstellen und ein menschenwürdiges und im Übrigen gottesfürchtiges Leben führen. Ihre Forderungen nach Milderung der Lasten und Aufhebung der Leibeigenschaft aber rüttelten an den Grundfesten der bestehenden Gesellschaftsordnung. Ein weiteres Beispiel für die enorme soziale Macht des Hungers und der Völlerei ist die Französische Revolution. Im so genannten „Mehlkrieg“ plünderte sechs Jahre vor der Französischen Revolution die hungernde Bevölkerung in und um Paris 1.300 Bäckereien, weil man für einen Sack Mehl ein ganzes Monatsgehalt ausgeben musste, während in den Adelshäusern und am Königshof nach allen Regeln der Kunst geprasst wurde. Ludwig XVI. beendete mit 25.000 Soldaten die „guerre des farines“. 1789 war wieder das Brot der Auslöser für Unruhen, die zur französischen Revolution führten. In kurzer Zeit hatte sich der Brotpreis verdoppelt. Wobei ein Drittel des Erlöses dem König zufloss. Doch anstatt die Brotpreise zu senken, mobilisierte der französische König seine Truppen. Und Marie-Antoinette gab dem Volk den realitätsfernen Rat, aus Mangel an Brot doch lieber Kuchen zu essen. Der Ausgang ist bekannt: König und Königin (und mit ihnen ein großer Teil des französischen Adels) verloren ihre Köpfe unter der Guillotine. Die Französische Revolution bescherte Europa auch die ersten Restaurants. Wer vor 1789 gehoben speisen wollte, konnte das nur in privater Umgebung tun. Das war schon im Römischen Reich so. Die besten Köche verwöhnten die Gaumen ausschließlich in wohlsituierten Privathaushalten. Diejenigen, die in öffentlichen Garküchen am Herdfeuer standen, kochten nur, um den Hunger zu stillen. Als den Köchen im Verlauf der Französischen Revolution ihre adligen Arbeitgeber abhandenkamen, mussten sie sich nach neuer Arbeit umsehen. Viele von ihnen eröffneten Restaurants. Im Laufe des 19. Jahrhunderts etablierte sich so die Profession des Restaurantkochs, der mit einer gehobenen Speisenkarte das aufstrebende Bürgertum verwöhnte. Von Frankreich ausgehend verbreiteten sich Restaurants zunächst über die Metropolen in ganz Europa. Viele Faktoren änderten sich in diesen Jahren um 1800 grundlegend; das galt in besonderer Weise für die Ernährungsgewohnheiten. Die Neuerungen in der Landwirtschaft, die wir im 18. Jahrhundert sehen, hatten sich lange zuvor angekündigt, und sie werden auch bei der Analyse der Nahrungsgewohnheiten erkennbar, denn die Kartoffel und der Branntwein, die sich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts immer weiter verbreitet hatten, waren gewissermaßen die Vorboten des Industriezeitalters. Zu diesen Vorboten gehörten auch ein kräftiges Wachstum der Wirtschaft und der Bevölkerungszahl. Wenngleich die Industrialisierungsprozesse nicht parallel ganz Europa erfassten – besonders im mediterranen Südeuropa sollten noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts teils vorindustriell geprägte Strukturen bestehen bleiben –, spiegeln sich die politischen und sozioökonomischen Umstände des 19. Jahrhunderts gerade in den Ernährungsgewohnheiten besonders deutlich wider. Unmittelbaren Niederschlag fanden die technischen Innovationen der frühen Industrialisierung in einem rasanten demographischen Wandel. Der Zuzug von Arbeitskräften für die neu entstehenden Fabriken führte zu einer Bevölkerungsexplosion in den Städten. Dies veränderte in zweierlei Hinsicht die alltäglichen Ernährungsgewohnheiten fundamental. Zum einen ließ die städtebauliche Verdichtung der industriellen Ballungszentren keine Räume für Selbstversorgung über Gärten oder gar größere Anbauflächen zu.

An die Stelle der agrarischen Subsistenzwirtschaft des ländlichen Europa trat nun das moderne Geld-für-Brot-System, das besonders in Zeiten schlechter Konjunktur, Krankheit oder Arbeitslosigkeit zu Krisen in der Ernährung der neuen Klasse des städtischen Proletariats führte. Zum anderen veränderten sich die Mahlzeitensysteme auch unter der neuen zeitlichen Taktung des Arbeitslebens. Maschinen und Stechuhr ließen gerade in den dynamischen frühindustriellen Jahren kaum Zeit für familiäre Mahlzeiten. Der Individualimbiss zur Befriedigung des Hungers verdrängte das gemeinsame Mahl. Trotz gravierender sozialer Missstände steigerte die Industrialisierung in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts den Lebensstandard großer Bevölkerungsteile. Besonders der Fleischkonsum kann dabei als Indikator für die fortschreitende Überwindung von Hungersnöten und instabilen Versorgungslagen dienen. Vor al-

len Dingen die Aufteilung von Bauerhöfe und Feldern unter den Nachkommen führte verstärkt im 18. Jahrhundert dazu, dass viele Gehöfte zu klein waren, um noch effektiv bewirtschaftet zu werden. Das heißt vor allem, um die Familie zu ernähren. Dies, zusammen mit den wachsenden Arbeitsmöglichkeiten, löst die Landflucht in die großen Städte aus. Die gewöhnliche Nahrung der einzelnen Arbeiter selbst war natürlich nach dem Arbeitslohn verschieden. Die besserbezahlten Arbeiter, besonders solche Fabrikarbeiter, bei denen jedes Familienmitglied im Stande ist, etwas zu verdienen, haben, solange es dauert, gute Nahrung, täglich Fleisch und abends Speck und Käse. Wo weniger verdient wird, findet man nur sonntags oder zwei- bis dreimal wöchentlich Fleisch, dafür mehr Kartoffeln und Brot; wo noch weniger verdient wurde finden wir die fleischliche Nahrung auf ein wenig unter die Kartoffeln geschnittenen Speck reduziert – noch tiefer verschwindet auch dieses, es bleibt nur Brot, Hafermehlbrei und Kartoffeln, bis auf der tiefsten Stufe, bei den Irländern, nur Kartoffeln die Nahrung bilden. Dazu wird allgemein ein dünner Tee, vielleicht mit etwas Zucker, Milch oder Branntwein vermischt getrunken.Obwohl sich die frühe Industrialisierung auf einige wenige europäische Regionen konzentrierte, ergriffen die Innovationsprozesse rasch auch die kleinstädtische und ländliche Sphäre. Neben den demographischen Folgen schlugen sich die Transformationsprozesse der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch in einer Innovation des Warenangebots und der Übernahme neuer Nahrungsmittel nieder. Drei wesentliche Entwicklungen sind zu skizzieren. Zunächst brachte die Ausweitung des Kartoffelanbaus einen weitreichenden Wandel der Alltagskost mit sich und verdrängte in vielen Gebieten Europas das frühneuzeitliche System der Brot- und Breikost. Die Geschwindigkeit der Innovation hing dabei auch davon ab, wie gut sich das neue Nahrungsmittel in die bestehenden Systeme integrieren ließ. Besonders in der von Mehlspeisen dominierten Küche Süddeutschlands und Österreichs fand sich lange kein Platz für Kartoffeln. Im Norden ersetzte die Kartoffel hingegen recht schnell das Brot als Beilage in den Hauptspeisen. In den deutschen Mittelgebirgen eroberte sich die Kartoffel einen festen Platz in Form von Suppen und den bereits vom Getreide her bekannten Breispeisen. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts verlor die Kartoffel schließlich auch den Ruch der Armenspeise, so dass sich zunehmend auch die bürgerliche Küche Europas von der Rezeptvielfalt der Kartoffel überzeugt zeigte. Sicher haben Sie einige dieser Rezepte im Kopf und ab und an auf dem Teller. Zweitens expandierte das Brennereigewerbe, in dem die Kartoffel und andere Substanzen in zunehmendem Maße zu Branntwein verarbeitet wurden. So verdoppelte sich etwa in Preußen die Branntweinproduktion zwischen 1820 und 1840. Die gesellschaftliche Kritik am Schnapskonsum folgte auf dem Fuße, doch die verfügbaren Quellen zeigen, dass das Schlagwort der "Branntweinpest" die Realität des Konsums drastisch überzeichnet.
Drittens führte der großflächige Anbau von Zuckerrüben zu einem Preissturz des vormals teuren Importgutes Zucker sowie seiner weitreichenden Popularisierung seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die zunehmende Bedeutung der Zuckerrübe während des frühen 19. Jahrhunderts, genauer die Herstellung von industriell raffiniertem Zucker, verweist auf eine weitere Entwicklung, die die Ernährung Europas fortan grundlegend verändern sollte: Wissenschaft und Technik wurden bestimmende Faktoren im Bereich der Ernährungsproduktion und -distribution. Die bedeutendsten Innovationen nach 1850 waren erstens die technische Behandlung von Nahrungsmitteln, vor allem im Bereich der Konservierungstechniken, zweitens die industriell standardisierte Massenfertigung und Normierung von Lebensmitteln durch neu entwickelte Maschinen sowie drittens die Herstellung völlig neuer Esswaren, etwa Margarine, Backpulver, Kunsthonig oder Milchpulver. In unserer Region am besten bekannt ist Liebigs Brühwürfel. Flankiert von fundamentalen Fortschritten im Bereich der Agrarwirtschaft und -politik (etwa dem Einsatz von Kunstdünger und der Entwicklung landwirtschaftlicher Maschinen) sowie wirtschaftspolitischen Erleichterungen des europäischen Warenverkehrs, etwa der Gründung des Deutschen Zollvereins als Beginn einer fortschreitenden Wirtschaftsunion im Jahre 1834, konnte so erstmals seit dem Mittelalter die Grundversorgung der breiten Bevölkerung Europas weitgehend gesichert werden. Während um 1800 noch vier Bauern nötig waren, um einen nichtlandwirtschaftlichen Verbraucher zu ernähren, versorgte 100 Jahre später ein Bauer bereits vier Verbraucher. Die letzte große, nicht kriegsbedingte Hungersnot traf Europa 1846/1847. Die demographische Entwicklung Europas im 19. Jahrhundert spiegelt die Verbesserung der Ernährungssituation beeindruckend wider: So wuchs die Bevölkerungszahl

zwischen 1850 und 1900 um ein Drittel von 266 Millionen auf 401 Millionen Menschen. Zur grundlegenden Verbesserung der Ernährungslage in Europa trug dabei im 19. Jahrhundert auch der Ausbau der Eisenbahnnetze und der Infrastruktur des Kleinhandels bei, der eine beschleunigte, nahezu flächendeckende Grundversorgung weiter begünstigte. In den größeren Städten entstand komplementär die moderne Kaufhauslandschaft. Die interkontinentale Dampfschifffahrt ermöglichte zudem eine Pluralisierung der Ernährung auch in den ländlichen Gebieten Europas. Kolonialwaren, Südfrüchte und Importgewürze wurden nun auch Teil der Küchensysteme breiterer Bevölkerungsteile. Seit dem Zweiten Weltkrieg sind deutliche Veränderungen in den Essgewohnheiten der Deutschen zu erkennen. Dies liegt zum einen an der sich veränderte Gesellschaft, aber auch an den neuen technischen Möglichkeiten.Zu der veränderten Gesellschaft gehört zum einen, dass durch die „Gastarbeiter“ und die Globalisierung mehr und mehr Ausländer nach Deutschland kamen, die auch ihre Essgewohnheiten, Speisen und Gewürze mitbrachten, die sich in Deutschland durchgesetzt haben. So zum Beispiel die Eisdielen, die Pizzerien oder der Döner. Früher gehörten Klöße, Spätzle und Maultaschen zu den Lieblingsgerichten, heute Spaghetti. Zum anderen gehört zu der sich veränderte Gesellschaft auch das wandelnde Familienbild in Deutschland. Vor fünfzig Jahren bleiben die meisten Mütter zu Hause. Ein Großteil ihrer Zeit verbrachten sie mit dem Kochen: es gab so gut wie keine Fertiggerichte. Sie mussten die Grundnahrungsmittel verarbeiten und die Erträge aus dem Garten für den Winter einkochen. Auch hatten die meisten Menschen feste Esszeiten. Die Schule hörte mittags auf und die meisten Väter kamen für die Mittagspause, wenn dies ging, nach Hause. Gegessen wurde gemeinsam. Mit der gesellschaftlichen und technischen Veränderung hat sich hier viel gewandelt: Die Menschen sind mobiler geworden, die Anzahl der Fertiggerichte nimmt zu und dafür die Kochkünste ab. Das gemeinsame Essen gibt es meist nur noch am Frühstückstisch. Viele nutzen die Angebote der Schnellrestaurants und Fertiggerichte. Das Muster der drei festen Mahlzeiten ist auch aufgebrochen. Heute wird viel mehr gesnackt. Auch das was die Menschen essen wandelt sich. Fleischverzehr war in der Geschichte grundsätzlich ein Zeichen von Reichtum. Bis in die Fünfziger Jahre hinein gab es auf dem Speiseplan viel Gemüse, vor allen Dingen Kartoffeln, in jedweder Form. Nur selten gab es Fleisch. Mit dem Einsetzen des Wirtschaftswunders stieg auch der Fleischkonsum. Heute ist da Fleisch durch die –historisch gesehen – neuartige Massentierhaltung so billig und jederzeit verfügbar wie noch nie in der Geschichte. Es gibt aber mit Vegetariern und Veganern eine Bewegung, die nicht aufgrund von Armut, sondern aus politischen und ethischen Überzeugungen auf Fleisch verzichtet. Aber auch Obst und Gemüse werden heute – im Vergleich – in größeren Mengen gegessen als zuvor. Grund dafür sind die neue Kühl- und Transporttechniken, mit denen Obst und Gemüse das ganze Jahr über erhältlich sind.Auch hat sich die Aufklärung hinsichtlich gesunder Ernährung und die Kenntnis darüber verbessert. Viele Menschen versuchen bewusster und gesünder zu essen. Das Brot allerdings – und erstrecht so ein richtig leckeres Backhausbrot – gehört weiterhin zu den beliebtesten Nahrungsmitteln – und das zu Recht!
Allen einen guten Appetit

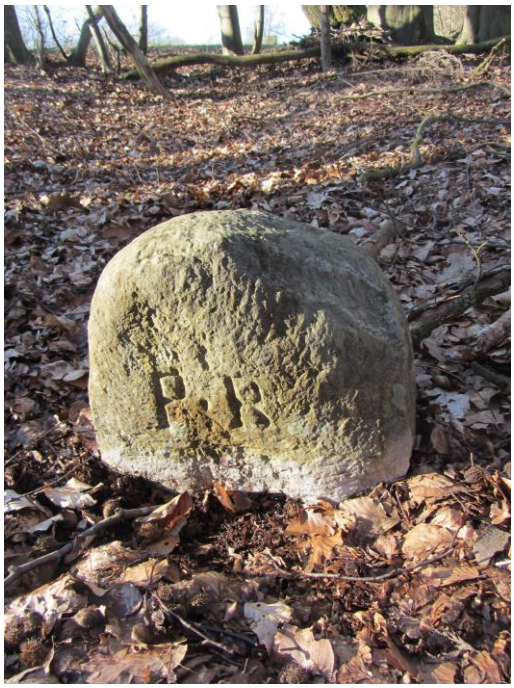
Spuren der Rheinprovinz in heimischen Wäldern

Die Rheinprovinzen wurden an 22. Juni 1822 aus den beiden preußischen Provinzen Jülich-Kleve-Berg und Großherzogtum Niederrhein gegründet. Spätestens ab Mai 1830 setzte sich der Name Rheinprovinz durch, die bis 1945 bestand. Es existierten zwei Exklaven. Zum einen der Kreis Wetzlar (1816-1976), in den 1822 der Kreis Braunfels (1816-1822) eingegliedert

wurde und zum anderen der Krofdorfer Forst, was uns zu den heute noch sichtbaren Kleindenkmälern bringt.

Karte de Rheinlandes (1905)

Am Waldrand des westlichsten Zipfel des Krofdorfer Forst sind noch einige Grenzsteine aus dieser Zeit zu finden. Zur Zeit sind mir neun erhaltene Steine bekannt, die mit der Inschrift P.R. (Preußisch Rheinland) versehen sind.



Auf der Rückseite einiger Steine ist noch die stark verwitterte Inschrift G.C. zu erkennen.
Es ist davon auszugehen, dass die Abkürzung für die alte Schreibweise „Gemarkung Crumbach“ steht, da sich der entsprechenden Grenze befinden.

Das zum Großherzogtum Hessen gehörende Krumbach wurde erst 1868 von Preußen annektiert. Aus diesem Grund sind vermutlich die Grenzsteine weit vorher gesetzt worden.

Ausschnitt der Karte des Rheinlandes von 1905 (vorherige Seite)

Markus Schmidt

Was noch aus 2017 interessiert

Bei dem Ansturm von 42.474 Flüchtlinge nach Hessen 2015 von Januar bis Oktober, wurden von den Kreisen,sogenannte Behelfsunterkünfte in den einzelnen Gemeinden eingerichtet. So auch in Rodheim, hier wurde das leerstehende Bürogebäude der Firma Dönges in der Karlsstraße als Unterkunft umgebaut. Aber der im Jahre 2016 weiter nicht enden wollender Flüchtlingsstrom, machte es notwendig, dass weiter Behelfsunterkünfte, in Form von – schneller Verfügbarkeit, überschaubare Kosten – z.B. „Stahl- Container“ in Vetzbeg oder „Holzbaracken“ in Heuchelheim, vom Kreis errichtet werden mussten. So in Vetzberg auf dem Festplatz, dem ehemaligen Dreschplatz, am Eingang von Rodheim. Die Flüchtlinge durchliefen die Erstaufnahme in Gießen und wurden dann, entsprechen der Kreiszuteilung, auf freie Plätze in den Gemeinden verteilt.
Aber im Jahre 2017 sank die Zahl der Flüchtlinge die in Hessen Schutz suchten. So leben im Oktober noch 2.600 Menschen in Erstaufnahmeeinrichtungen in Hessen. Das Land zählt in den ersten neun Monaten dieses Jahr 8.816 neue Asylsuchende. So wurden bis Ende des Jahres 2017 die „Behelfsunterkünfte in Stahl Container“ aufgelöst und abgebaut. Die noch verbleibende Asylbewerber sind auf andere Unterkünfte verteilt worden.

Die Mundartrunde zum „Mitschwätze“

Der Heimatverein hat am 04.11.2017 zu einem „Runden Tisch Mundart“ eingeladen. Als Organisator konnte Herr Karl-Heinz Theiß gewonnen werden. Rund 70 Mundartfreunde haben ein vergnüglichen und lustigen Nachmittag bei frischen Waffeln und Kaffee verbracht.
Als Begrüßung lud Herr Theiß zum mitmachen ein und erklärte:
„Die Mundart reicht zurück bis zur ältesten Form unserer Sprache. Sie ist sozusagen ein tief verwurzelter Baum, in dessen Schatten es sich gut und geborgen leben lässt.“
-Die Mundart stirbt nicht aus, sie verändert sich nur-
Als Beitrag brachte unser Mitglied Herr Prinz aus Vetzberg zwei Gedichte, „DE Äppelklauer“ und „Eus Kouh Frieda“ hier heißt es im Schlusspart:

„Eus Kouh Frieda“	Unsere Kuh Frieda
„De Stall stitt lier, kaa Koih, kaa Glucke,	Der Stall steht leer, keine Kühe, keine Glucken, - Hühner-
eus Scheuer ess en Autoschuppe.	unsere Scheune ist ein Autoschuppen - Garage -
Mier läwe etz en Saus en Prunk –	Wir leben jetzt in Saus und Prunk
doch Oisse - gebt es – immer noch geunk.“	- doch Ochsen gibt es genug-

Vieles der Mundart kommt aus dem Französischen wie z.B.:

Gommel	Gurke
dswadsealich	aufgeregt
pimsdearn	erste Anzeichen einer Erkältung
Vuchsel	Damit trugen früher die Maurer und Weißbinder den Mörtel in einem Behälter auf den Schultern

Zum Schuß trug unser Vorsitzender Herr Failing noch das Gedicht „Voam Vuchselberger Bürgermeister“ vor. Dieser wollte es allen recht machen und erlitt „Schiffbruch“.

Die lange Nacht

Die längste Nacht des Jahres am 21. Dezember wird immer durch eine besondere Veranstaltung des Heimatvereines geprägt. Dieses Jahr zum 20x mal war der besondere Auftritt der Bousseldande geplant. Um die Unkosten zu finanzieren zu können, weil auch in den letzten Jahren die freiwilligen Spenden an diesem Abend doch bedenklich zurückgegangen sind, war ein Eintrittsgeld von 10,-- € geplant. Aber durch eine ernsthafte Erkrankung einer der Hauptdarsteller der Bousseldande, musste die Veranstaltung kurzfristig abgesagt werden.

Die „Sonnenstraße Evenius GmbH“ stellt sich vor.

Stand Februar 2017

Die heutige „Sonnenstraße Evenius GmbH“ geht auf die Gründung durch Wilhelm Röwekamp im Jahre 1979 zurück. Röwekamp leitete bis 1995 das Übergangsheim an der Ecke Sonnenstraße/Hohlweg in Rodheim/Bieber, das bis heute Stammhaus der GmbH ist. Dann übernahm Martin Evenius die Einrichtung als Gesellschafter und als Geschäftsführer. Heute leben, aufgeteilt in einen Sozialhilfe- und Jugendbereich, 120 psychisch kranke Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 15 und 27 Jahren in zahlreichen Gruppen des betreuten Wohnens, die sich wiederum in 22 Wohn- und Nutzgebäuden in den drei Westgemeinden Biebertal, Wettenberg und Heuchelheim befinden. In Heuchelheim wurde erst im Sommer 2016 als vorläufig letzter Standort das „Haus Dreimärker“ in Betrieb genommen.
Um die zu betreuende Klienten kümmern sich 82 Mitarbeiter. Ihr Ziel ist es, die persönliche Stabilisierung und Verselbstständigung sowie die schulische, berufliche und soziale Integration der Betreuten zu erreichen. Das Leben in der strukturierten „Sonnenstraße“ - Gemeinschaft soll gesellschaftliche Gleichstellung, Akzeptanz, Fairness und Toleranz fördern.
Die Aufgaben und die vielfältigen Dienste dieser GmbH will Martin Evenius weiter ausbauen.

Nach Jahrzehnten das AUS für die Tankstelle Hasselbach

Die Tankstelle Hasselbach in der Gießener Straße, Ecke Vetzberger Str. hat am 30.11.2017 geschlossen.“Aus gesundheitlichen Gründe“ steht auf einem Aufstellen am Kassenraum und in einer Anzeige, die im „Biebertaler Blättchen“ erschienen ist. Zu weiteren Details, zur Geschichte und Zukunft der Tankstelle schweigt die Familie Hasselbach. Bürgermeister Herr Bender äußert sich auf Anfrage, dass geplant sei, die Tankstelle zurück zu bauen.
Dazu werde geprüft, ob die Gemeinde eine Teilfläche des Geländes kaufen kann. Hier ist eine Umgestaltung des Kreuzungsbereiches Gießener – Vetzberger Straße unbedingt notwendig. Allen Zweifler wird empfohlen, sich einmal anzusehen, wie sich ein Gelenkbus von Gießen kommen, um die Kurve quält um nach Vetzberg zu gelangen, das ist unmöglich ohne auf die Gegenfahrbahn und über die Bordsteine zu überfahren und dass im „dicksten“ Feierabendverkehr.
In den vergangenen Jahren wurde aus der vom Shell Konzern belieferte Tankstelle, eine freie Tankstelle, beliefert von der Firma Mandler (Aral) Gießen.
Früher gab es auf dem Gelände eine Tankstelle und mit Kassenraum, einem Tankwart im Untergeschoss bzw. Kassenraum und im Obergeschoss der Schulungsraum der „Fahrschule Hasselbach“. -Siehe Bild Seite 24.
Auf dem Hof (Vetzberger Str.) noch eine Autowerkstatt mit einer Fiat - Vertretung. Dann wurde die Tankstelle komplett umgebaut und für die damalige Verhältnisse „großzügiger“, die Zapfsäulen wurden auf Selbstbedienung umgestellt, ein Tankwart wurde nicht mehr benötigt. Fahrschule und Werkstatt ausgelagert auf die andere Straßenseite „Gießener Straße Hausnummer 40“. Im sogenannten „neuerbauten“ Vorderhaus, in der Gießener Str. 40 wurde die Fahrschule bis zu ihrer Schließung eingerichtet. Dann zog in das Gebäude die Volksbank Heuchelheim, bis zu dessen „Neubau“ beim Bürgerhaus. Später hat aus Altersgründen Herr

Hasselbach die Autowerkstatt, an Herrn Gaidies abgegeben. Dieser hat dann aus Platzgründen die Autowerkstatt und eine neu eingerichtete Wohnmobilvermietung ausgelagert - An der Hardt 6-8. In den Räumlichkeiten der alten Hasserbachs-Werkstatt Gießener Straße, ist nun die -1a Autowerkstatt – von Herrn Althaus eingezogen.
Das Vorderhaus dient nun als Büro der Autowerkstatt.
Auch den alte EDEKA Markt neben an hat Herr Althaus als Reifenlagen angemietet.

Vertriebenen-Schicksal

Wie damals, nach dem 2. Weltkrieg vor 70 Jahren, ist Flucht und Vertreibung wieder ein Thema in unserer Heimat. Diesmal sind es keine deutschen Landsleute, sondern es sind Flüchtlinge aus fernen Ländern, wie Afghanistan, Syrien und Afrika, die Asyl bei uns erbitten. Doch das Elend ist das gleiche.

Darum ein Rückblick auf ein Schicksal einer Vertriebenen-Familie, aus vielen Tausenden.

Quelle: „Dokumentation über Vertreibung, Aufnahme und Eingliederung der Heimatvertrieben und Flüchtlinge im Lahn-Dill-Kreis“.

Heinrich K..... war während des 2. Weltkrieges Flugzeugführer. Gegen Ende des Krieges geriet der 26jähriger in amerikanische Gefangenschaft. Er floh und machte sich auf den langen Weg von Havelberg in seine Heimat, nach Karlsbad. Hier übernahmen gerade die Russen die Stadt. Tschechische Partisanen plünderten und raubten. Die Eltern warteten auf den Befehl, das Land zu verlassen. Doch da der Stiefvater als Facharbeiter dringend gebraucht wurde, mussten er und seine Frau noch bleiben, auch wenn das Leben fast unerträglich geworden war.
„Gemeinsam mit meinen Eltern sah ich dem Austreibungsbefehl entgegen. Das Leben war zur Hölle geworden“, so schildert Heinrich K..... die Situation im damaligen Karlsbad. Am Abend vor Weihnachten 1945 wurde das Haus K..... bei einer Razzia umstellt. Heinrich der Sohn, wollte gerade ins Bett gehen. Als die Männer ins Haus stürmten, flüchtete er, so wie er war, im Schlafanzug, aufs Dach. Hinter einem Schornstein hielt er sich versteckt. Die Nacht war kalt. Er schlotterte erbärmlich in seinem dünnen Anzug. Doch das war immer noch besser, als erwischt zu werden. Dem jungen Mann hätten Zwangsarbeit im Duxer Kohle- oder dem St. Joachimstaler Uranbergwerk geblüht. Frierend und voller Angst beschloss er, so schnell wie möglich über die Grenze nach Bayern zu fliehen.
Bis seine Eltern ausreisen konnten, vergingen noch drei bittere Jahre. Sein Stiefvater war gebürtiger Beilsteiner, der einst ausgezogen war, um in Karlsbad sein Glück zu finden. Im Jahr 1948, mit 69 Jahren konnte auch er endlich über die Grenze in die Freiheit gelangen. Er war sich sicher, dass es in seiner alten Heimat, in Beilstein, für sich und den Seinen einen freudigen Empfang geben würde. Doch damals hatte der Dillkreis einen Zuzugsstopp. Trotzdem setzten die Bayern, als sie gewahr wurden, dass er aus Beilstein stammt, ihn und seine Frau sowie ein Onkel, der mit ihnen gekommen war, in einen Zug nach seiner alten Heimat.
Es wurde eine anstrengende und lange Fahrt, bis sie endlich am Ziel waren. Doch es sollte noch schlimmer kommen! Der Bürgermeister, den sie unverzüglich aufsuchten, beharrte auf dem Zuzugstopp. Er teilte ihnen mit, es gäbe im ganzen Ort keinen einzigen Raum mehr, der unbelegt sei. Daher könnten sie nicht in Beilstein bleiben, sie müssten wieder zurück ins Lager Fürth, nach Bayern. „Ich kann euch nicht helfen, die Aussiedlung ist längst gelaufen, da hättet ihr früher kommen müssen“, sagte er mitleidslos. Für den gebürtigen Beilsteiner war das ein Schock. Nie hätte er gedacht, in der alten Heimat unwillkommen zu sein.
Zum Glück gab es zwei Beilsteiner Familienväter, Alfred D..... und Schneidermeister P..... Als sie von dem Elend des Heinrich K..... und seinen Angehörigen mitbekamen, packten sie die Unglücklichen auf einen Pferdewagen und brachten sie in eine Scheune mitten im Dorf. Jetzt hatten sie zwar ein Dach über dem Kopf, aber gemütlich war es hier keineswegs. Mussten sie doch ihre Behausung mit Ratten, Mäuse und anderes Getier teilen. Das Dach war un-

dicht, der Erdboden feucht und kochen war nur auf einer Waschtopffeuerstelle möglich. Der Wind fuhr durch alle Ritzen. Spaziergänger gingen vorbei und schauten neugierig und gingen weiter. Nach dem sie wochenlang dort notdürftig gehaust hatten, erfuhr der Sohn, der in Passau lebte, von der Misere seiner Eltern. Sofort kam er herbei.
Er schilderte im Flüchtlingsamt in Dillenburg, wie unmenschlich seine Eltern und der Onkel in Beilstein behandelt würden. Dort war man außer sich. Man betonte, Beilstein sei verpflichtet, alle Vertrieben ordentlich unterzubringen. Doch es tat sich nichts. Als sie schon in 4 Monat in dieser Scheune lebten und der Sommer zu Ende ging, wollten sie ihrem Leben ein Ende setzen. Sie hatten die Hoffnung aufgegeben, noch vor dem herannahenden Winter eine ordentliche Wohnung zu beziehen zu können.
Gerade an diesem Tag, als ihre Hoffnung völlig erschöpft war, klopfte es ans Scheunentor. Erstmals bekamen sie Besuch vom Bürgermeister. Er bat sie mitzukommen, er habe was für sie. Aufgeregt kamen sie sofort mit. Der Bürgermeister führte zu einem uralten Lehmfachwerkhäuschen. Es war das älteste Haus in Beilstein. „Wenn ihr wollt, könnt ihr hier zum 1. September einziehen“, bot ihnen der Bürgermeister an. Was für eine Frage, natürlich wollten sie! Es war zwar keine Luxusvilla, aber es war ein winterfestes Häuschen, es war ein richtiges Zuhause.
Sie fanden Nachbarn, die ihnen halfen. Sie gewannen Freunde. Der Sohn kam von Passau und fand Arbeit als Ingenieur bei „Haas u. Sohn“. Das erste Weihnachtsfest in der alten und jetzt wieder neuen Heimat wurde seit vier Jahren das erste mal fröhlich und glücklich gefeiert.

Gänse-Martinstag

unsere Essgewohnheiten

Am 11. November steht „Martin“ im Kalender, der Namenstag des Heiligen Martin – oder eigentlich der Grablegung des großen Kirchenmannes, der sowohl von der orthodoxen, anglikanischen und evangelischen Kirche verehrt wird. Gelebt hat der dritte Bischof in Tours im 4. Jahrhundert, doch die Kunde seiner guten Taten ist jedem Kindergartenkind bis heute geläufig: Der Heilige habe, so wird es erzählt,seinen Mantel mit einem Armen geteilt, den er frierend am Wegesrand antraf. Gefeiert wird mit Laternenumzügen, bei denen die Kleinen „mit ihren Laternen gehen – und die Laternen mit ihnen“. Wenigen ist bekannt, dass Martin einst mit einer Lichtprozession mit einem Boot nach Tours überführt wurde. Dafür wusste fast jeder, dass am 11. November oft „Martinsgans“ auf den Speiseplan, nicht nur in Gaststätten steht.
Historiker sehen den Ursprung dieses Brauches in der Zeit des Lehenswesens, als am Martinstag eine Lehnspflicht fällig war. Diese sei häufig in Form einer Gans geleistet worden, was bis heute die Grundlage dafür sei, dass um den 11. November herum abertausende Gänse noch vor Weihnachten ihr Leben lassen müssen, um knusprig gebraten mit Rotkraut und Erdäpfel (Knödel) serviert und verspeist zu werden.
Vielleicht, um nicht allzu viel Mitleid mit dem Federvieh aufkommen zu lassen, liefert der Volksglaube noch andere Gründe für das große Gans essen am Martinstag: Obwohl er dies partout nicht wollte, hatte das Volk von Tours darauf gedrängt, Martin zum Bischof zu weihen, so heißt es. Asketisch und bescheiden wie er war , hielt er selbst sich eines hohen kirchlichen Amtes für nicht würdig und versteckte sich in einem Gänsestall. Anstatt dem heiligen Mann schweigend Asyl zu gewähren, sollen die Gänse so aufgeregt geschnattert haben, dass Martin gefunden und doch geweiht wurde. Eine andere Geschichte erzählt, eine schnatternde Gänseschar sei in den Kirchenraum gewatschelt und habe den Bischof Martin bei seiner Predigt gestört. Eine Untat, die ihre Artgenossen bis heute büßen müssen.

Wer traditionsverbunden den alten Brauch des Martinsgans-Essen frönen will, sollte zumindest darauf achten, dass die Gänse zu Lebzeiten ein Dasein führen durften, das dem ihrer Altvorderen zu Martins Zeiten ähnlich war. Von alters her wurden Gänse (lateinisch Anserinae) hauptsächlich für die Erzeugung von Fleisch, Daunen und Federn gehalten, selten auch einmal als Wachtiere /Wachhund.

Heute haben manche das Glück ein freies Leben z.B. bei Fam. March, oder auf einem anderen Bauernhof, ein freies Leben führen zu dürfen.
Wie alle unsere Hausgänserassen stammen sie von der wilden Graugans ab. Dass Hausgänse selten an Altersschwäche sterben, war ihnen schon immer ins Nest gelegt. Doch zumindest führten sie einst bis zum „Tag X“ ein relativ freies Leben. Am Morgen marschierten sie in der Obhut von Gänsemägden bzw. Kinder (Gänselieschen) gemeinsam auf grüne Wiesen, in Wasser- bzw. Bachnähe, wo sie nach Herzenslust fressen und badenkonnten. - An Flurnamen wie „Gänswies- und so weiter“ kann man heute noch die damaligen „Weidegründe“ der Gänse erkennen. Um vor Fressfeinden, vor allem Füchse, sicher zu sein, verbrachten sie die Nächte im Stall.
Ein Großteil der Tiere, die wir heute festgefrorenen in den Regalen der Supermärkte finden, stammen nämlich aus Haltungen in Polen, Ungarn und Tschechien. Hier leben die Tiere größtenteils dicht gedrängt in engen und dunklen Ställen. Sie haben weder Auslauf ins Freie noch Zugang zu Wasserstellen, Baden, Gründeln und die wichtige Gefiederpflege sind nicht möglich. Die meisten der Tiere aus der Intensivhaltung sind völlig überzüchtet, damit sie in kürzester Zeit möglichst viel Fleisch ansetzen. Sie sind eigentlich für ihren Knochenbau zu schwer, was Knochendeformation und Schmerzen zu folge haben kann. Auch der Einsatz von Antibiotika ist in solchen Betrieben gang und gäbe. Zudem werden Gänse während der Mast auch noch bei lebendem Leibe gerupft, um Federn und Daunen für Bekleidung oder Bettdecken zu gewinnen.
Wenn schon Gans, dann bitte aus guter Haltung!

Blick über den Tellerrand

Zerstörung der Burg Gleiberg vor 371 Jahren

anno 1865

Die Stadt Gießen verdankt nicht nur ihre Gründung durch die Grafen von Gleiberg, sondern auch ihre „NICHT ZERSTÖRUNG“ 1646 zum Schluss des 30-jährigen Kieges, im sogenannten Bruderkrieg zwischen Hessen Kassel und Hessen Darmstadt.
Aber nun alles etwas der Reihe nach:
1152 erbaute Graf Wilhelm von Gleiberg und seine Ehefrau Salome die Wasserburg Gießen, die zwischen Kirchplatz, Pfarrgarten, Wetzstein- und Georg-Schlosser-Straße lag und die Keimzelle von Gießen war.
Zu dem geht die Zerstörung der mittelalterlicher Oberburg des Gleiberges, durch kurhessische Truppen (Kasselaner) im Jahre 1646 auf das widerrechtliche Besetzung durch Gießener Soldaten, unter Oberst Hofmann, zurück. Dadurch blieb die Stadt Gießen von dem Angriff der Kurhessen und einer möglichen Zerstörung verschont. Die historischen Zusammenhänge die zur Zerstörung des Gleiberges führten, sind indes noch viel komplizierter und sind begründet in der hessischen Geschichte -Marburg/Kassel und Darmstadt- und den Glaubenskrieg ev. / katholisch, zurück.
Die Grafen von Nassau-Weilburg, in deren Eigentum sich die Burg von 1333 bis 1816 befand, hatten sich in den 1520er Jahren vom katholischen Glauben abgewandt und dem lutherischen Bekenntnis angeschlossen. Deshalb entzog 1635 der katholische Kaiser Ferdinant II. dem nassauischen Grafen Ernst Casimir Amt und Burg Gleiberg und übergab das Gebiet dem hessen-darmstädtischen Landgrafen Georg II. obwohl auch Georg II. dem evangelischen Glauben angehörte, hatte er aber dem kath. Kaiser die Treue geschworen. Dieser besetzte die Burg Gleiberg mit Soldaten aus dem nahen Gießen. Aber 1643 erhielt Ernst Casimir nach langen Verhandlungen das Gleibergerland zurück und die Hessen-darmstädischen Soldaten aus Gießen mussten die Burg verlassen.
1646 rückten kurhessische Truppen von Norden vor, um Gießen anzugreifen und einzunehmen. In dieser Situation besetzten Hessen-darmstädtische Soldaten aus Gießen zum Schutz

der Stadt erneut die Oberburg des Gleibergs. Mit der Aktion war die Hoffnung verbunden, dass die kurhessischen Truppen erst den Gleiberg angreifen und dann wenn überhaupt Gießen angreifen würden.
Die Rechnung ging auf.
Die kurhessische Armee beschoss, die von Oberst Hofmann mit einer kleinen Armee tapfer verteidigte Oberburg. Sie mussten schließlich der Überzahl weichen. Die Angreifer steckten die Reste der schwer beschädigte Oberburg in Brand.
War es nun der auch von den Angreifer bezahlter „Blut soll“ oder uns nicht bekannte Gründe, dass ein Angriff auf Gießen unterlassen wurde?

Heuchelheim feierte am 1. April seinen 50 Geburtstag

Es war kein Aprilscherz:
Auf der Grundlage des Gesetzes von 1967 (Gesetz- u. Verordnungsblatt für das Land Hessen, Teil 1, 1967, Nr. 7 vom 29. März 1967, Seite 81) feierte unsere Nachbargemeinde mit ca. **7.600 Einwohner** seinen 50 Geburtstag der Großgemeinde.
So schied die Gemeinde Kinkenbach zum 1 April 1967 aus dem Landkreis Wetzlar, der zum Regierungsbezirk Wiesbaden gehörte aus, und schloss sich Heuchelheim, das zum Landkeis Gießen – Regeirungsbezierk Darmstadt – gehörte, an. So entstand aus dem erstmals am **27. Mai 788** urkundlich erwähnte **Kinkenbach** und das - welch ein Zufall - am **1 April 1237 erstmals** urkundlich erwähnte **Heuchelheim** unsere Nachbargemeinde „Heuchelheim“: Kinkenbach und Heuchelheim haben schon einmal im Mittelalter eine gemeinsame Gemarkung gebildet und waren damit Vorbild für noch viele folgenden Gemeindezusammenschlüsse, sie waren die erste Gemeinde die vor ihren Zusammenschluss unterschiedliche Kreise und Regierungsbezirke angehörten.

Nicht vergessen soll der über 200 Jahre andauernder Waldstreit, zwischen den beiden Gemeinden von 1578 bis 1805 sein.
Der Wald hatte in der Vergangenheit eine ungemein wichtige Bedeutung und der sowohl Heuchelheim und Kinzenbach gemeinsam gehörenden Wald war nicht zwischen den beiden Gemeinden aufgeteilt, sondern wurden gemeinsam verwaltet und genutzt. Dies war der Anstoß zu viel Streit. Der Wald lieferte Baumaterial und hatte eine wichtige Funktion bei der Tierfütterung. Schweinehirten trieben sowohl Schweine wie auch Großvieh (Kühe und Rinder) in den Wald. Da die Ressourcen des Futter im Wald begrenzt war, so waren auch die Herden, gemäß der Gemeindegrößen unterschiedlich in ihren Größen, so blieb Streitigkeiten nicht aus. So gab es in manchen Jahren einen zweiten Eichelfall (Späternte). Auf diese Nachmast für die Schweine erhoben die Kinzenbacher das alleinige Recht, da das Land nassauisch sei und sie beschlagnahmten die Heuchelheimer Schweine, als diese mit ihrem Hirten in den Wald ziehen wollten. Etwas später nahmen die Heuchelheimer den Kinzenbacher die gesamte Herde ab und verkauften sie an einen Metzger nach Butzbach. Die Kinzenbacher wiederum nahmen den Heuchelheimer Pferde und Wagen als Pfände weg. Der Chronist schreibt dazu: „300 Mann seien mit Stangen, Heu- und Mistgabel nach Kinzenbach ins nassauische Gebiet eingefallen und hätten die Untertanen teils mit mörderischen Schlägen angetastet und in schmählicher Gefangenschaft nach Heuchelheim getrieben. Einige seien nach Gießen ins Stockhaus (das Gießener Gefängnis) geschleppt worden, wo sie ohne Stroh auf hartem Pflaster liegen mussten“. So ging es hin und her, die Obrigkeit setzte bis zu 100 Soldaten ein, um immer wieder Ruhe herzustellen. Der Streit wurde erst durch das Teilen des Waldes und setzen von Grenzsteinen 1774 (die heute noch am Königstuhl - Frauenstein- zu sehen sind) beendet.

Ein kleines Problem war die „neue“ Namensgebung: Auf „Heuchelbach“; „Heuchelkinz“ oder „Heuchelpreuß“ konnte man sich am Bieberbach nicht einigen. Heuchelheim-Kinkenbach lehnt das Land Hessen wegen der Länge ab. So blieb es einfach bei **Heuchelheim.**
Die Zusammenarbeit der beiden Gemeinden beruhte aber schon auf mehreren Füßen. So hatte man bereits 1960 wegen des Schulproblems, so wie bei der Ortsentwässerung und

Abwasserbehandlung (Kläranlage) über die Kreisgrenzen hinweg Verhandlungen geführt. So gründet man den Schulverband mit Bau der „Wilhelm-Leuschner-Schule“ und Anschluss und gemeinsamer Bau der Kläranlage Heuchelheim für 1,45 Millionen € (bzw. 2,9 Millionen DM). Diese wurde im Dez. 1967 nach 2 jährige Bauzeit eingeweiht. Nach dem Zusammenschluss begann 1970 die Erschließung des Neubaugebietes Heichelheimer Friedhof und Bahnhofstraße/Kinzenbach und das Gebiet um das Hallenbad. Dies wurde **1970** errichtet und eingeweiht – **seit 2005 ist es geschlossen und somit selbst schon Geschichte** -. 1973 zog die Gemeinde in ein neues Verwaltungsgebäude am Linnenpfad ein.
Von Januar 1977 bis Ende Juli 1979 gehörte Heuchelheim und Kinzenbach zur Stadt Lahn, die aus Gießen, Wetzlar und den dazwischen liegenden Orten gebildet wurde. Innerhalb der Stadt Lahn bildete Heuchelheim und Kinzenbach den Stadtbezirk „Heuchelheim“. Nach Auflösung der Stadt Lahn wurde Heuchelheim in den alten Grenzen von 1967 wieder als Großgemeinde selbstständig.
Aber nicht nur politisch, sonder auch kirchlich gab es zwischen den Gemeinden Heuchelheim und Kinzenbach große Unterschiede und Trennendes, auch hier war ein Zusammenschluss über Grenzen gefordert:
- zur ev. Kirche folgt ein besonderer Bericht
– **Kath. Kirche** : Die pastorale Betreuung des Ortsteil Heuchelheim oblag dem Bistum Mainz, Kinzenbach aber dem Bistum Limburg, das aber dann kommissarisch von Mainz übernommen wurde. Die 1982 eingeweihte katholische Kirche “Maria Frieden“ befindet sich unmittelbar bei dem Rathaus.
Das Geschick der Gemeinde wurde in den fünf Jahrzehnten von fünf „eigenen“ Bürgermeistern geleitet:
– So folgt dem Ehrenbürgermeister Otto Pepler (SPD bis 1977)
– die zweijährige Lahnstadt - Periode und dann
– Adolf Menges (FW/1979 bis 1985)
– Willi Marx (SPD/1985 bis 1997)
– Helmut Fricke (SPD/1997 bis 2009)
– nun seit 2009 ist Lars Burkhard Steinz (CDU) im Amt.

Streitigkeiten um Land und Erträge waren in der Zeit der „unklaren“ Landesgrenzen, nicht nur zwischen Heuchelheim und Kinzenbach Streitpunkte.
So auch zwischen den heutigen Wetzlarern Stadtteilen Blasbach und Naunheim.
Im Heimatbuch Blasbach lesen wir:
Seit dem 14. Jahrhundert mussten die Solmer Grafen eine Lehenshoheit und Mitbesitz der Landgrafen von Hessen anerkennen. Bei der solmsischen Teilung 1420 fiel dieser Bezirk an die Linie Hohensolms-Lich. Erst 1629 nahmen Hessen und Solms eine Aufteilung ihres Gemeinbesitzes vor. Dabei behielten die Grafen von Solms-Hohensolms-Lich das Dorf Blasbach, während die Nachbarorte Naunheim und Waldgirmes hessisch wurden. Diese Landgrenze war in späteren Jahren Ursache für mancherlei Handel und Streitigkeiten. Grenzsteine wurden heimlich versetzt, Holzfuhren überfallen, Pflüge zerschlagen und mehr.
Schlimm war es im Jahre 1722, da mähten die Naunheimer im August den Hafer eines Blasbacher Bauern ab und dem Blasbacher Schultheiß den gesamten Buchweizen.
Man zog vor das höchste Gericht des Landes, das Reichskammergericht in Wetzlar.

Vorhaben für 2018

Umbau der Grube Malapertus (Wetzlar/Niedergirmes) in ein Bergwerksmuseum

von Steffen Gross

Bergwerksgeschichte im Wetzlarer Stadtgebiet soll in wenigen Jahren in der ehemaligen Grube Malapertus erlebbar sein. Der Startschuss für den Umbau erfolgte am 3.Dez. 2017 mit der Demontage der alten Drahtseile vom Förderturm in der Nähe der ehemaligen Gaststätte „Schau ins Land“.

Für die rund 65 Mitglieder des Fördervereins Grube Malapertus sind das ereignisreiche Tage: Erst in der vergangenen Woche erhielten die Ehrenamtlichen von der Bergaufsicht beim Regierungspräsidium die Genehmigung dafür, das 1853 in Niedergirmes gegründete und 2011 durch die HeidelbergCement AG endgültig stillgelegte Bergwerk zum Museumsbetrieb umzubauen. Seitdem ist der Förderverein offiziell nachgelagertes Bergbauunternehmen, HeidelbergCement bleibt Eigentümer.

Schon am Montagvormittag (3.12.2017) rückten Mitarbeiter der Spezialfirma Feldhaus aus Schmallenberg an, um die beiden 40 und über 60 Jahre, verschlissenen Förderseile vom Turm zu nehmen. -“ablegen“ heißt das in der Bergmannsprache. Für den Förderverein war es der Startschuss, auf ihn warten nun eine ganze Menge Arbeit. Bis die neuen Seile im kommenden Jahr montiert werden, wollen die Mitglieder die mehr als 100 Jahre alte Schachtförderanlage sanieren. Der Förderturm war vermutlich auf **der 1923 stillgelegten Grube Morgenstern in Waldgirmes/Rodheim** ab- und anschließend auf der Malapertus wieder aufgebaut worden. Das Stahlgerüst muss sandgestrahlt und einzelne Streben ersetzt werden. Währenddessen werden die beiden Förderkörbe von der Firma Olko-Maschinentechnik überholt.

Im nun genehmigten Betriebsplan ist vorgesehen, dass viele weitere Aufgaben, vor allem Sicherungsmaßnahmen unter Tage erledigt werden müssen. Eine echte Herausforderung wird dabei die Sicherung des Altschachtes, der 1925 wenig fachmännisch zugeworfen wurde und nach zu rutschen droht. Es ist die erste Baustelle, die angegangen werden soll.

Eröffnung in zwei Jahren

In etwa zwei Jahren – so die Hoffnung der Mitglieder – soll das Bergwerksmuseum eröffnen, erklärte der Schriftführer Georg Sklomeit. Dann wird laut dem 1. Vorsitzenden Nils Müller auch die wohl älteste elektrische Förderanlage Deutschlands in Betrieb sein – mit zwei neuen, jeweils 150 Meter langen und 25,4 Millimeter starken Spezialseilen. Der Verein konnte sie vergleichsweise kostengünstig bei der Firma Casar, einem der letzten Spezialseilhersteller im Saarland, erstehen.

Für den Verein ist das ein Kraftakt. Die ehrenamtlichen Aktiven treffen sich jedes Wochenende zu Arbeitseinsätzen. Der Verein finanziert sich alleine aus Beiträge und Spenden. Die Firma Heidelberg Sand und Kies unterstützt mit Material. Der Verein und das Unternehmen haben dazu eine Vereinbarung geschlossen.

Eindrucksvoll ist schon heute unter Tage, noch vor dem Start des Museums, in der Geschichte der Grube lebendig werden soll. Das Bergwerk verfügt über drei Sohlen in 37 und 57 Meter Tiefe. Das Stollennetz hat eine Länge von etwa drei Kilometer.

Erreichbar ist die 37-Meter-Hauptsohle über 320 steile Stufen abwärts. Eingebaut wurde die Treppe in den 40er Jahren, als Teil der Bevölkerung von Niedergirmes dort Schutz bei Luftangriffen suchte, berichte unser Vereinsmitglied Franz Gareis. Franz -heute ein 80-Jähriger- kennt das Bergwerk wie kein Zweiter, von 1961 bis 1997 hat er auf der Malapertus gearbeitet, erst als Steiger, dann als verantwortlicher Leiter.

Die noch vorhandenen Anlagen, einige davon sind 90 Jahre alt, befinden sich in einem erstaunlichen guten Zustand und funktionieren. Alle sollen wieder fit gemacht werden. Darunder die alte Antriebsmaschine für die Kettenbahn, mit deren Hilfe die Loren durch den Stollen gezogen wurden. Oder der Kreiselbrecher aus dem Jahre 1923/24 für das Brechen von Kalk. 1931 war der Erzabbau auf der Grube Malapertus entgültig eingestellt und die Grubenbaue vom Kalkbruch Niedergirmes genutzt worden. Fortan wurde nur noch Kalkstein abgebaut.
Ein Blickfang ist überirdisch das 1927 errichtete Maschinenhaus – das Reich von Werner Becker, der hier 1982/83 zum Maschinisten ausgebildet wurde. Bevor der Vorsitzender Nils Müller gemeinsam mit dem an diesem Tag Aufsicht habenden Bergmechaniker Andreas Reeh-Grobosch in den Förderkorb stieg, um die vorerst letzte Revidionsfahrt durch den Schacht anzutreten, unterzog Becker die Maschine dem Bremstest und gab sein Okay. Danach hieß es Abschied nehmen von den alten Seilen.
Gegen Abend veranstalteten die „schön Bergbauverrückten“, wie ein Olko-Mitarbeiter die Vereinsmitglieder bezeichnete, erstmals eine „Barbarafeier“. Pfarrer Wolfgang Grieb segnete in der Festhalle auf dem Grubengelände die Statue der Barbara, die als Schutzpatron der Bergleute gilt und die anschließend in den Stollen gebracht wurde.

Quelle: Gießener Anzeiger Donnerstag 7.Dezember 2017

Ein paar Rätseln für zwischendurch ??

1. Ein Arzt verschreibt ihnen drei Tabletten, alle halbe Stunde sollen sie eine nehmen.
Wie lange dauert es, bis sie die letzte Tablette geschluckt haben??

2. Ein Mann geht nach einer langen Zechtour stark angetrunken (schaukelnd) nach Hause. Auf der Straße entdeckt er eine Münze am Boden liegend. Obwohl weder Mond noch Sterne am Himmeln funkeln und auch keine Straßenlaterne an ist, hat der das Geldstück schon von weitem erkannt.
Wie ist das möglich??

3. Der Patenonkel schenkt Peter und Paul einen 50 Euro-Schein. Sie sollen teilen, aber Peter der Ältere, soll 5 Euro mehr bekommen.
Wieviel bekommt Paul?

4. Wer es macht, der sagt es nicht. Wer es nimmt, der kennt es nicht. Wer es kennt, der will es nicht.

5. Wie lautet die nächste Zahl in dieser Zahlenreihe??
27 – 9 – 3 – 1/3 - ????

Lösung
1. Eine Stunde
2. Es ist helllichter Tag
3. 22,50 €
4.Falschgeld
5.1/9, denn es wird immer durch 3 geteilt

Worte zu Neujahr

Ein neues Jahr nimmt seien Lauf. Die junge Sonne steigt herauf. Bald schmilzt der Schnee, bald taut das Eis. Bald schwellt die Knospe schon am Reis. Bald werden die Wiesen voll Blumen sein, die Äcker voll Korn, die Hügel voll Wein. Und Gott der ewig mit uns war, behüte´uns auch dieses Jahr. Und wenn wir auch nicht bis morgen schauen, wir wollen hoffen und Vertrauen.

Jahreswechsel

Jedes Jahr zwischen Weihnachten und Neujahr setzen wir uns hin und überlegen uns, wie das vergangene Jahr so gelaufen ist. Im Rahmen dieses Rückblicks nehmen wir uns dann - wie jedes Jahr- auch die sogenannten guten Vorsätze für das neue Jahr vor – eben „Neujahrsvorsätze“.
Dabei stehen Sport, mehr Bewegung und gesunde Ernährung ganz oben auf der Liste, dicht gefolgt von dem Vorsatz, sich mehr um Familie, Freunde und „den“ Verein zu widmen. Doch wir wissen, dass zwei Drittel aller Menschen die Vorsätze nicht mal bis Ende Januar durchstehen. Dabei gibt es immer die gleiche Entschuldigung fürs Aufgeben:

„Mir fehlt einfach die Zeit“

Was eigentlich Zeit ist, dazu finden wir im Brockhaus folgende Definition: „Zeit ist die Abfolge des Geschehens, die wir als Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, am Entstehen und Vergehen der Dinge erfahren“.
Wir haben Zeit! Jeder Mensch hat 24 Stunden pro Tag, das sind 1440 Minuten, das sind 86.400 Sekunden! Was fangen wir damit an? Wie gehen wir damit um?
Nach der Zeitschrift „GEO-Wissen“ (Nr. 35, Oktober 2005) sieht die Lebensbilanz eines durchschnittlichen Deutscher wie folgt aus:
24 Jahre und 4 Monate schlafen wir
7 Jahre arbeiten wir für den Lebensunterhalt
5 bis 6 Jahre sehen wir fern
5 Jahre essen wir
2 Jahre und 10 Monate verbringen wir im Auto
6 Monate auf der Toilette
6 Monate im Stau
2 Wochen beten wir
usw.
Es gibt natürlich, je nach Lebensgewohnheiten, gravierende Abweichungen. Alles ist ja nur Durchschnitt. Es wäre schon einmal interessant, seine eigene Bilanz zu kennen. Besonders dann, wenn man unter ständigem Zeitmangel leidet. Ist es wirklich so, oder teilen wir uns nur die Zeit falsch ein? Verbringt man Zeit mit Dingen, die nichts voranbringen, die man auch lassen könnte, ohne an Lebensqualität einzubüßen?
Im Altgriechischen gibt es zwei Wörter für unseren Begriff der Zeit, nämlich „Chronos“, das ist die Zeit, die von der Uhr angezeigt wird. Es sind die Sekunden, Stunden, Tage und Jahre. Es ist die messbare Zeit, die vergeht. Diese Zeit kann man nicht aufhalten. Je älter man wird, umso schneller scheint die Zeit zu vergehen. Vielleicht empfinden wir es auch nur so, weil wir selber altern und somit langsamer werden.
Dann kennt der antike Grieche auch noch „Kairos“, die Zeit des Augenblickes, die uns erfüllt. Eine Stunde, die einfach schön ist oder uns bedeutsam! Ein Moment, der wichtig erscheint, um mit etwas zu beginnen. Es ist die Zeit, die uns mit Freude und Dankbarkeit erfüllt. Weil wir sie so schätzen, erleben wir sie oft als geschenkte Zeit.
Kairos und Chronos – zwei Worte für Zeit. Die Kairos – Zeit, das ist der erfüllte Moment, den wir bewusst suchen müssen. Denn manchmal will er unbemerkt an uns vorbei huschen.
Zeit ist nicht allein etwas, das wir messen können. Zeit sind nicht nur Minuten, Monate und Jahre.
Zeit hat noch eine andere Dimension: „***Zeit ist Gnade“*** ! Wie oft heißt es heute: „Zeit ist Geld“. Aber Zeit ist wesentlich mehr, sie ist ein wertvolles Gut. Nehmen wir sie für 2018 lieber selbst in die Hand, als sie uns ständig aus der Hand nehmen zu lassen.

Impressum
Herausgeber: Heimatverein Rodheim-Bieber e.V.
Redaktion: Jürgen Steinmüller, Helmut Failing

Nachdruck oder anderweitige Veröffentlichungen sind nur nach Genehmigung der Redaktion gestattet.

Die SHELL Tankstelle Hasselbach in den 60ern Jahren
Bericht Seite 15

Unten war der Kassenraum, mit einem Tankwart, im Obergeschoss der Schulungsraum für die Fahrschule - man wurde noch bedient !
(Verdeckt die alte Gail`sche Zigarrenfabrik „Blickrichtung Gießen“)

Förderturm der Grube Malapertus

Ist der Förderturm von der Grube Morgenstern ?

Waldgirmes/Rodheim

Bericht Seite 21