Das Westerbach-Blatt

21. Jahrgang
September bis November 2025

Zeitschrift des Fördervereins
Katholische Gemeinde St. Nikolaus e.V.
Niederhöchstadt

Förderverein
Katholische Gemeinde
St. Nikolaus e.V.

Der Förderverein und das Westerbach-Blatt stellen sich vor

Der Förderverein

Ziel des Fördervereins ist die Förderung kirchlicher Zwecke durch die ideelle und finanzielle Unterstützung der Katholischen Gemeinde St. Nikolaus in ihren kirchlichen, sozialen und religiösen Belangen. Dies wird insbesondere durch die Beschaffung von Mitteln aus Spenden, Beiträgen, Zuschüssen, sonstigen Zuwendungen und weiteren erwirtschafteten Überschüssen sowie deren Weiterleitung und Verwendung zur Förderung verwirklicht.

Aufgabenbereiche des im Jahr 2000 gegründeten Fördervereins sind die Kinder- und Jugendarbeit, die Seniorenarbeit, der Ökumenische Mittagstisch, der Unterhalt der Orgel sowie verschiedene vom Verein organisierte kulturelle und gesellschaftliche Veranstaltungen in St. Nikolaus.

Wenn Sie Interesse haben, den Verein generell oder in einem dieser Bereiche aktiv zu unterstützen, können Sie ihm gerne beitreten. Das Anmeldeformular finden Sie auf der letzten Seite des Westerbach-Blatts.

Kinder- und Jugendarbeit

In der Kinder- und Jugendarbeit ist der Förderverein Träger der „Stadtteiloffenen Kinder- und Jugendarbeit" und damit auch des Jugendcafé im Bürgerzentrum von Niederhöchstadt. Gleichzeitig unterstützt der Förderverein im Rahmen dieser Tätigkeiten die Katholische Gemeinde St. Nikolaus. Auf Basis eines Kooperationsvertrages übernimmt die Stadt Eschborn die Personalkosten, der Förderverein die Sachkosten. Durch diese Zusammenarbeit wird für die Kinder und Jugendlichen unter anderem ein umfangreiches Ferienspielprogramm ermöglicht. Hierzu gehört auch die Förderung eines jährlichen Zeltlagers sowie die Unterstützung der Sternsinger-Aktion in der Katholischen Gemeinde St. Nikolaus.

Jugendcafé
im Bürgerzentrum

Pädagogische Leiterin der Kinder- und Jugendarbeit des Fördervereins ist seit 2017 die Sozialpädagogin Antonella Battista. Gleichzeitig arbeitet sie in der nichtkatechetischen Kinder- und Jugendarbeit der Katholischen Gemeinde St. Nikolaus mit.

Seniorenarbeit

Ein weiterer Schwerpunkt der Aktivitäten des Fördervereins ist die Unterstützung der Seniorenarbeit in Niederhöchstadt. Das von Gertrud M. Rist geleitete Westerbach-Café wurde im Jahre 2004 als ökumenisches Projekt zusammen mit der Evangelischen Andreasgemeinde Niederhöchstadt ins Leben gerufen. Es ist ein offenes Angebot für alle Eschborner und vor allem für diejenigen Mitmenschen, die unseren Kirchen fernstehen.

Westerbach-Café
Der ökumenische Treff 65+
Niederhöchstadt

Das Westerbach-Café ist heute in unserer Stadt zu einer festen Einrichtung für ältere Menschen geworden. Dienstags und freitags treffen sich Damen und Herren im Alter von 65+ aus Niederhöchstadt und Umgebung zum gemütlichen Beisammensein im Clubraum von St. Nikolaus, auf der Südseite unterhalb der Kirche. Es gibt Getränke und Gebäck. Neben Gesprächen erwartet die Teilnehmer ein breites Programmangebot. Ausstellungen werden besucht und Besichtigungen organisiert. Dienstags werden meist Vorträge und gesellige Aktivitäten angeboten, freitags eher kulturelle Veranstaltungen. Während eines Jahres werden etwa 20 Vorträge, mehr als zehn kulturelle Veranstaltungen wie Opern-Besuche oder auch Konzerte im Pfarrsaal organisiert. Hinzu kommen Feiern zu Fasching, Weihnachten oder Silvester sowie Ausflüge und Wanderungen. Finanziert wird das Westerbach-Café vom Förderverein sowie von der Stadt Eschborn.

Ökumenischer Mittagstisch

Unter dem Motto „Gemeinsam statt Alleinsein" bieten die Katholische Gemeinde St. Nikolaus und die Andreasgemeinde jeden Donnerstag um 12 Uhr einen Ökumenischen Mittagstisch in der Andreasgemeinde an. Unterstützt werden sie hierbei von der Stadt Eschborn. Für einen geringen Beitrag bereiten Helferinnen und Helfer beider Konfessionen ein komplettes Mittagessen in geselliger Runde vornehmlich für Alleinstehende und Senioren vor.

Träger des Mittagstischs seitens der Katholischen Gemeinde St. Nikolaus ist unter der Leitung von Brigitte Dechent der Förderverein. Brigitte Dechent wird von Christa Rochell und Bernhard Kapp unterstützt. Der Mittagstisch erfreut sich einer hohen Akzeptanz; mit über 45 Gästen ist er mittlerweile an seine Kapazitätsgrenze angelangt.

Orgel und St. Nikolauskonzerte

Im Jahr 2000 fasste die damalige Pfarrgemeinde den Entschluss zum Kauf einer neuen Orgel, da das vorhandene Instrument nicht mehr zu restaurieren war. Da die Finanzierung der neuen Orgel nicht durch die Zuwendungen des Bistums Limburg gedeckt werden konnten, übernahm der Förderverein die organisatorische und finanzielle Umsetzung dieses Projekts. Die von Hardt-Orgelbau (ggr. 1820) in Weilmünster-Möttau bei Weilburg an der Lahn geschaffene Orgel konnte so dank der großzügigen Spenden der Vereinsmitglieder, der Stadt Eschborn, des hessischen Kultusministeriums und weiterer Gemeindemitglieder am 1. Februar 2004 geweiht werden.

Die von den in St. Nikolaus tätigen Kirchenmusikern jährlich zusammengestellten Konzertprogramme zeigen die Klangfülle und Schönheit der Orgel. Interessante Partnerschaften mit Blechbläsern, Solisten und Chören bereichern das Programm. Damit stärkt der Verein das kulturelle Leben Eschborns in seiner Vielfalt.

Weitere kulturelle Veranstaltungen

Weitere kulturelle Veranstaltungen des Fördervereins sind die jährlichen Benefizweinproben, die Vereinsfahrten sowie die Weintreffs im Wechsel mit der Teilnahme am Niederhöchstädter Markt.

Über sämtliche Aktivitäten und die kulturellen Veranstaltungen des Fördervereins informieren wir rechtzeitig im Gemeindeteil von St. Nikolaus (www.heilig-geist-am-taunus.de), im Pfarrbrief und im Eschborner Stadtspiegel.

Das Westerbach-Blatt

Das Westerbach-Blatt ist die Zeitschrift des Fördervereins. Es erscheint vierteljährlich, und zwar jeweils am Anfang Dezember (Winter), März (Frühling), Juni (Sommer) und September (Herbst).

Förderverein Katholische Gemeinde St. Nikolaus e.V.
Metzengasse 6 65760 Eschborn – Niederhöchstadt

Titelbild:
Glasfenster im Dom Sankt Nikolai zu Greifswald

Liebe Leserinnen und Leser,

während eines Ausflugs oder einer Reise besuchen wir gerne die eine oder andere Kirche, sei es die im Stadtzentrum oder auch die irgendwo am Wegrand. Betreten wir den Kirchenraum, so finden wir auf Augenhöhe die Bilder, die Skulpturen oder den Kreuzweg; Fenster gibt es nur wenige oder eher kleine. Doch nach oben hin, in Richtung Gewölbe, öffnet sich der Raum durch große Fenster oder Lichtleisten. Es entsteht der Eindruck eines offenen Himmels.

Um einen Kirchraum als Sinn-Ort zu erfahren, braucht es die visuelle Wahrnehmung - aber noch wichtiger ist eine bestimmte innere Haltung. So trägt zur Konzentration der Gedanken die Ausrichtung auf einen Altar, ein Kreuz oder ein Glasfenster im Chorraum bei. Es hilft, zur Ruhe zu kommen, andächtig zu werden, angesichts der Höhe und des Lichts ein Gefühl der Erhabenheit zu bekommen. Es stellen sich Erinnerungen an frühere Gottesdienste ein, an Trauungen, Taufen, Beerdigungen, Weihnachts- und Ostergottesdienste, bewegende Konzerte.

Wenn man sagt, Kirchen seien Orte, wo Himmel und Erde sich berühren, so drückt das die tiefe Erfahrung aus, in einer Kirche Gottes Nähe zu spüren. Auch wenn Gott uns überall nahe ist, so stellt sich diese Erfahrung jedoch nicht überall mit gleicher Intensität ein. Es ist die Aufgabe von Kirchenräumen, uns dabei zu unterstützen, unsere Herzen für Gott zu öffnen, und uns mit Gott zusammenzuführen.

„Am liebsten suche ich eine leere Kirche auf und setze mich hin“, schreibt die Philosophin *Mary Townsend*. „Allein in der Kirche finde ich Luft und eine Stille, die wie keine andere ist. An einem ruhigen Platz im hinteren Teil der Kirche muss ich niemandem etwas erklären, weder über meine Arbeit noch über meine Familie noch über meine Pläne. Ich kann mir einen Moment Zeit nehmen, um gar nichts zu tun. Es ist die Zwecklosigkeit dieser Stille, das Zurückstellen fast aller anderen Aufgaben, die ich zu erledigen habe, die meine Anspannung mildert.“

Diesen Moment Zeit wünschen wir Ihnen, vielleicht in St. Nikolaus, und viel Freude bei der Lektüre des Westerbach-Blatts.

Ihr Redaktionsteam

P.S.: Danke an alle Vereinsmitglieder, die gelegentlichen (bekannten und unbekannten) Spenderinnen und Spender sowie an die Stadt Eschborn, die die Kosten für das Westerbach-Blatt mittragen!

Inhalt Seite

Der Förderverein informiert	**4**
25 Jahre Förderverein	*4*
Nachruf für Gerhard Schroth	*6*
St. Nikolauskonzerte	*6*
Rund um St. Nikolaus	**7**
Theodor Adam, ein junger Gefallener des Zweiten Weltkriegs	*7*
Multivisionsshow: Ostafrika	*9*
Das Grenzstein-Lapidarium am Eschborner Museum	*10*
Herzliche Glückwünsche zum Geburtstag	*11*
Wichtige Adressen für Senioren in Eschborn	*11*
Wissenswertes	**12**
Ein Brief an Donald Trump	*12*
Die skandalöse Hochzeit eines Missionars	*13*
Kindern erklärt	*14*
Von Menschen geschrieben	*15*
Weltliteratur zu kleinem Preis	*16*
Handarbeit Kornernte	*16*
Ein Amt für schöne neue Zahlen	*17*
Comics	*19*
Archäologen enthüllen Geschmacksprofil von römischem Wein	*20*
Berichte, Geschichten und Gedichte	**22**
Septembertag	*22*
Neues Hoffen	*22*
Wo der Herbst geschaffen wurde	*22*
Wunderbare Welt	*23*
Die Worte des Bären	*23*
Verpatzte Einladung	*24*
Überraschende Familienbande	*24*
Die vergessenen Rosinen	*24*
Dem Glück vertrauen	*25*
Weiterleben - Allerheiligen	*27*
Europa, wir lieben dich – für deine Verschrobenheit	*27*
Essen und Trinken	**28**
Küchen-Fragebogen	*28*
Kürbis-Zimtschnecken mit Gewürz-Butter	*29*
Wein des Anstoßes: Was ist eigentlich Naturwein?	*30*
Erste Sahne: Die Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte	*33*
Hasch	*34*
Wandern und Reisen	**35**
Auf den Spuren des Schinderhannes, Teil 2	*35*
Marienstatt – Zisterzienserkloster im Westerwald	*36*
Tragischer Absturz eines „Rosinenbombers“ am Steinkopf bei Königstein	*37*
Thanksgiving: Sieben skurrile Fakten rund um das Erntedankfest in den USA	*39*
Buch, Kunst und Musik	**42**
Ein gläsernes Meer	*42*
Mikis Theodorakis	*44*
Empfehlungen	**46**

Der Förderverein informiert

25 Jahre Förderverein

Im August 2025 feierte der Förderverein sein 25jähriges Jubiläum. Angefangen hatte alles kurz nach Beginn des neuen Jahrtausends. Über die Anfänge des Fördervereins informiert die Niederschrift der Gründungsversammlung vom 3. Februar 2000. Darin heißt es: „Nach Diskussionen im Pfarrgemeinderat und im Verwaltungsrat der katholischen Pfarrgemeinde St. Nikolaus in Eschborn-Niederhöchstadt und entsprechendem öffentlichem Aushang trafen sich elf interessierte Mitglieder beider Gremien sowie weitere Mitglieder der Pfarrgemeinde zur Gründung eines Fördervereins.

Erschienen waren gemäß Anwesenheitsliste vier Frauen und sieben Männer. Tagesordnungspunkte gab es sechs:

1. **Erläuterung der Aufgaben und der Notwendigkeit eines Fördervereins.** Größere Aufgaben vor allem im Bereich "Jugend und Kinder" sowie sehr große Aufwendungen für die Orgel der Pfarrgemeinde veranlassen uns, weitere und neue Wege zur Erschließung von finanziellen Mitteln zu suchen. Wie viele andere Gemeinden wollen wir eine Unterstützung durch einen Förderverein suchen.
2. **Fragen zur Zusammenarbeit des Fördervereins mit den Gremien der Gemeinde.** Die Zusammenarbeit mit dem Pfarrgemeinderat und dem Verwaltungsrat soll von einem partnerschaftlichen Miteinander geprägt sein. Über die Verwendung von angesammelten Mitteln soll grundsätzlich Einigung herbeigeführt werden. Bei Meinungsverschiedenheiten wird der Förderverein einen neuen Verwendungsvorschlag erarbeiten.
3. **Diskussion eines Satzungsentwurfes und Beschlussfassung über die Satzung.** Die nach Diskussion und Abstimmung vorgeschlagenen Änderungen werden im Satzungsentwurf berücksichtigt.
4. **Gründung des Fördervereins**. Die Anwesenden sprechen sich für die Gründung des Fördervereins aus und sind überwiegend bereit dem Förderverein beizutreten. Der Beschluss zur Gründung wird gefasst. Die als Anlage 2 beigefügte Satzung wird einstimmig beschlossen. Die Satzung ist von mindestens sieben Mitgliedern zu unterzeichnen.

Von den elf Anwesenden unterzeichneten sieben
Mitglieder die Satzung:
Reinhard Birkert, Vorsitzender
Rudolf Schmidt
Susanne Scheidt
Fred Kannengießer,
Stellvertretender Vorsitzender
Dr. Eduard Bruggaier
Heribert Ambré, Schriftführer
H. Dieter Oehm, Kassenführer

5. **Wahl eines Vorstandes für den Förderverein gemäß Satzung.** Als Mitglieder des Vorstandes wurden vorgeschlagen und einstimmig, bei Stimmenthaltung des jeweils Vorgeschlagenen, gewählt: Vorsitzender: *Reinhard Birkert* Feldbergstraße 18 Eschborn; Stellv. Vorsitzender: *Fred Kannengießer* Ligusterweg 8 D, Eschborn; Schriftführer: *Heribert Ambré* Taunusstraße 34, Eschborn; Kassenführer: *H. Dieter Oehm* Weidfeldstraße 18, Eschborn. Alle Kandidaten nahmen die Wahl an.
6. **Weiteres Vorgehen.** Es wurde verabredet, alle Schritte zur Anerkennung des Vereins zunächst durch die Vorstandsmitglieder zu klären und einzuleiten. Mitglieder des Vereins zahlen als Spendenbeitrag mindestens monatlich 8,00 DM. Bis zum Sommerfest der Pfarrgemeinde am 22.Juni 2000 sollten Unterlagen vorbereitet sein, damit bei dieser Gelegenheit ein großer Kreis von Mitgliedern der Pfarrgemeinde angesprochen und als Mitglied des Fördervereins gewonnen werden kann.“

Die **erste Mitgliederversammlung** des Vereins fand am **22. Oktober 2000** im Saal der Gaststätte „Apfelwein-Müller“ statt. Stolz berichtete der damalige Vorsitzende, *Reinhard Birkert*, dass der Förderverein der Pfarrgemeinde der erste Förderverein dieser Art im Main-Taunus-Kreis sei.

In der Versammlung standen einige vom Finanzamt vorgegebene Änderungen der Satzung zur Diskussion, die von den Mitgliedern einstimmig angenommen wurden.

Es dauerte weitere fünf Jahre, bis das Westerbach-Café aus der Taufe gehoben wurde, und zwar am **23. November 2005**. In den ersten Jahren war Dr. Josef Sunckel der Leiter; am 1. August 2008 übernahm dann Gertrud Maria Rist die Leitung des Cafés, das sich über die Jahre hinweg großer Beliebtheit erfreut.

Der **Herbst 2005** war auch der Start für die regelmäßige Herausgabe des Westerbach-Blatts -

damals noch ein ökumenisches Projekt unter dem Titel „Seniorenzeitung für Niederhöchstadt“.

Das Kultur- und Weinfest anlässlich des 25jährigen Bestehens des Fördervereins fand nun am Samstag, den 23. August 2025, und Sonntag, den 24. August 2025, im Pfarrgarten von St. Nikolaus statt.

Eröffnet wurde das Fest am Samstagnachmittag vom Vorstand. Nach den Grußworten des Bürgermeisters, Herrn Adnan Shaikh, sowie dem Rückblick auf die noch junge Geschichte des Vereins von Herrn Reinhard Birkert sorgte der allseits bekannte Jürgen „Luggi“ Lugert für schwungvolle Musik und gute Unterhaltung.

Nach der Begrüßung am Sonntagmittag erwartete die Gäste ein Nachmittag mit stimmungsvoller Dixieland-Musik. Die *„Beselicher Basin Street Band“*, benannt nach einem bekannten Westerwälder Dorf und der noch bekannteren Straße in New Orleans, gastierte im Pfarrgarten von St. Nikolaus. Witzig und originell war ihr Repertoire - eine Mischung aus Dixieland und bekannten Schlagern aus den 1920er- und 1930er. Vielleicht gibt es im nächsten Jahr mit der Band ein Wiedersehen.

Im Rahmen des Festes wurden die **Gründungsmitglieder** des Vereins besonders geehrt. Der Vorstand überreichte Susanne Scheidt, Reinhard Birkert, Fred Kannengießer und Hermann Dieter Oehm eine Ehrenurkunde. Ihnen und auch den drei verstorbenen Gründungsmitgliedern, Rudolf Schmidt, Dr. Eduard Bruggaier, Heribert Ambré sprach er für die geleisteten Dienste Dank und Anerkennung aus.

Der Vorstand

Für einen wunderschönen Abschluss des Kultur- und Weinfestes anlässlich des 25jährigen Jubiläums des Fördervereins sorgte am Sonntagnachmittag die „Beselicher Basin Street Band“.

Nachruf für Gerhard Schroth

Ein Leben für die Musik

Gerhard Schroth hat das musikalische und kulturelle Leben in Eschborn und in der Katholischen Gemeinde St. Nikolaus bereichert.

Über einen sehr langen Zeitraum als Leiter der Musikschule und als Gründer der Konzertreihe im Eschborner Museum Anfang der 1990er Jahre ist *Gerhard Schroth* vielen Eschbornern bekannt. Musiker aus Eschborn und Umgebung wurden zum Musizieren ins Stadtmuseum eingeladen.

Die Konzertreihe hat er als launiger Moderator bis ins hohe Alter geleitet, oft auch aktiv am Flügel als Liedbegleiter und Solist. Mit initiiert hat *Gerhard Schroth* die städtische Veranstaltungsreihe des Konzertrings. Zu den Konzerten hatte *Gerhard Schroth*, der unter anderem auch als Musikkritiker für die FAZ geschrieben hat, viele Jahre lang vorab Informationen zu den aufgeführten Werken angeboten. Im Frühjahr 2012 hat *Gerhard Schroth* für sein ehrenamtliches Engagement auf dem Feld der Musik den Hessischen Verdienstorden am Bande bekommen. Die Gründung der Museumskonzerte war nicht die einzige Aktivität mit der *Schroth* das musikalische Leben in Eschborn bereichert hat. Auch als Juror des Wettbewerbs „Jugend musiziert" hat er sich viele Jahre der Entdeckung musikalischer Talente gewidmet und als Vorstandsmitglied des hessischen Landesmusikrates Konzerte mit Preisträgern organisiert.

Als Organist von St. Nikolaus war er über viele Jahre in unserer Gemeinde engagiert und hat zahlreiche Gottesdienste musikalisch gestaltet. Von Anfang an war er Mitglied im Orgelkreis und bei der Planung der neuen Orgel und später bei der Gestaltung der Nikolaus-Konzerte beteiligt. In vielen Konzerten spielte er selbst mit. Auch bei zahlreichen Veranstaltungen im Pfarrsaal konnten wir ihn als Pianist erleben. Mit seinem Musizieren hat er Herzen berührt, Gemeinschaft gestiftet und Freude bereitet.

In Dankbarkeit und stiller Trauer nehmen wir Abschied von *Gerhard Schroth*, der am 5. August 2025 im Alter von 88 Jahren gestorben ist. Wir danken Herrn *Schroth* für seinen selbstlosen Einsatz. Sein Wirken wird in unserer Gemeinde in lebendiger Erinnerung bleiben.

Unser Mitgefühl gilt seinen Angehörigen und allen, die ihm nahe standen.

Möge er in Gottes Frieden ruhen.

Der Orgelkreis von St. Nikolaus

St. Nikolauskonzerte

Sonntag, 14. September 2025, 19.00 Uhr
St. Nikolaus, Niederhöchstadt

Solisten- und Orchesterkonzert
„Eternal Source of Light Divine"
Eine Reise durch die Barockzeit

Berührende Duette, Arien und Orchesterwerke aus der Barockzeit mit Marta Casas Bonet, Jörn Peuser, Mitgliedern der Kurpfalzphilharmonie Heidelberg und Richard Reichel, Orgel.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Barockmusik, wenn am 14. September 2025 das Konzert „Eternal Source of Light Divine" in der St. Nikolaus Kirche in Niederhöchstadt erklingt. Mit einer Auswahl an berührenden Duetten und Arien für Sopran, Countertenor und Streicher von *Händel*, *Vivaldi* und *Bach*, entführen Sie Musiker auf eine musikalische Reise durch das Barockzeitalter. *Marta Casas Bonet*, Sopran, und *Jörn Peuser,* Altus, begleitet von Mitgliedern der Kurpfalzphilharmonie Heidelberg und *Richard Reichel*, Orgel, präsentieren unvergessene barocke Meisterwerke.

Georg Friedrich Händels „Eternal Source of Light Divine", diese brillante Arie, die als Teil der „Ode for the Birthday of Queen *Anne*" entstand, ist ein wahres Meisterwerk des Barock. *Händel* schrieb dieses Stück 1713 zu Ehren der Königin *Anne* von Großbritannien und verwob dabei auf wunderschöne Weise Musik mit poetischen Texten, die den göttlichen Glanz und das Licht feiern.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen auch die Arien aus *Händels* Opern. So erklingt „Lascia ch'io pianga" aus „*Rinaldo*" und „Ombra mai fu" - berühmt als das Largo - aus der Oper „*Xerxes*".

Beide Arien wurden ursprünglich für Kastraten geschrieben.

Der „Canon in D-Dur“ von *Johann Pachelbel* und das berühmte „Air“ von *Johann Sebastian Bach* aus der Orchestersuite Nr. 3 lässt die barocke Orchestermusik in ihrem vollen Glanz erstrahlen - mit seinen sanften, fließenden Melodien und der tiefen Emotionalität kann man von dem hektischen Alltag eine Auszeit nehmen und zur Ruhe finden.

Die Gesangsstücke des Abends wurden mit Herz und Bedacht ausgewählt und spiegeln die persönlichen Vorlieben und Favoriten der beiden Solisten wider. Die Orgel steuert einige bekannte Werke bei, unter anderem das Trio über „Wachet auf, ruft uns die Stimme“ aus den sogenannten *Schübler*-Chorälen von *J. S. Bach*.

Kommen Sie mit uns auf eine unvergessliche Reise durch die Barockzeit und lassen Sie sich von der Schönheit und Intensität der Musik verzaubern. Der veranstaltende Förderverein und die Mitglieder des Orgelkreises freuen sich auf Ihren Besuch!

Sonntag, 30. November 2025, 17 Uhr,
St. Nikolaus, Niederhöchstadt

Adventskonzert

Am diesjährigen 1. Advent um 17 Uhr gastiert die Mezzosopranistin Stefanie Schaefer in St. Nikolaus zu einem adventlichen und weihnachtlichen Konzert. Zusammen mit dem Trompeter David Tasa und unserer Kantorin Helge Brendel präsentieren die Künstler ein stimmungsvolles Programm mit vier thematischen Schwerpunkten: Advent, Geburt in Bethlehem, Engel und Hirten auf den Feldern und schließlich die Freude und der Jubel über die Geburt Jesu.

Dabei erklingen Lieder und Arien von *Johann Sebastian Bach* und *Georg Friedrich Händel*, *Peter Cornelius* und *Engelbert Humperdinck*. Dazu gesellen sich advent- und weihnachtliche Orgel- und Trompetenwerke von *Johann Sebastian Bach, Enrico Pasini, Georg Philipp Telemann, César Franck* und *Hans Uwe Hielscher*.

Freuen Sie sich auf eine Stunde mit besinnlichen und bekannten Melodien zur Einstimmung auf die anstehenden Festtage. Sowohl *David Tasa*, ehemaliger Solotrompeter des Frankfurter Opernorchesters und Professor em. der Frankfurter Musikhochschule als auch die Sängerin *Stefanie Schaefer* mit ihrer langjährigen, solistischen Erfahrung an zahlreichen Opernhäusern garantieren für ein außergewöhnliches Konzert.

Vorschau für das Jahr 2026

Auch für das kommende Jahr hat der Orgelkreis wieder ein abwechslungsreiches Programm mit vier Konzerten in St. Nikolaus zusammengestellt. Erleben Sie wieder die Klangpracht unserer Orgel oder in musikalische Partnerschaften mit Blechbläsern und Streichinstrumenten.

Das erste Konzert findet am Sonntag, den 22. März 2026, um 17 Uhr, statt. Zu Gast sind der Frankfurter Dommusikdirektor *Andreas Boltz* (Orgel) und *Ruth Schwachhöfer* (Violine).

Der Orgelkreis von St. Nikolaus

Sommerferienspiele 2025

Sie Sommerferienspiele fanden in diesem Jahr vom 14. Juli bis zum 25. Juli 2025 statt.

Kulturausflug des Westerbach-Café im September 2025

Im September 2025 geht es mit den Senioren nach Freinsheim in der Pfalz.

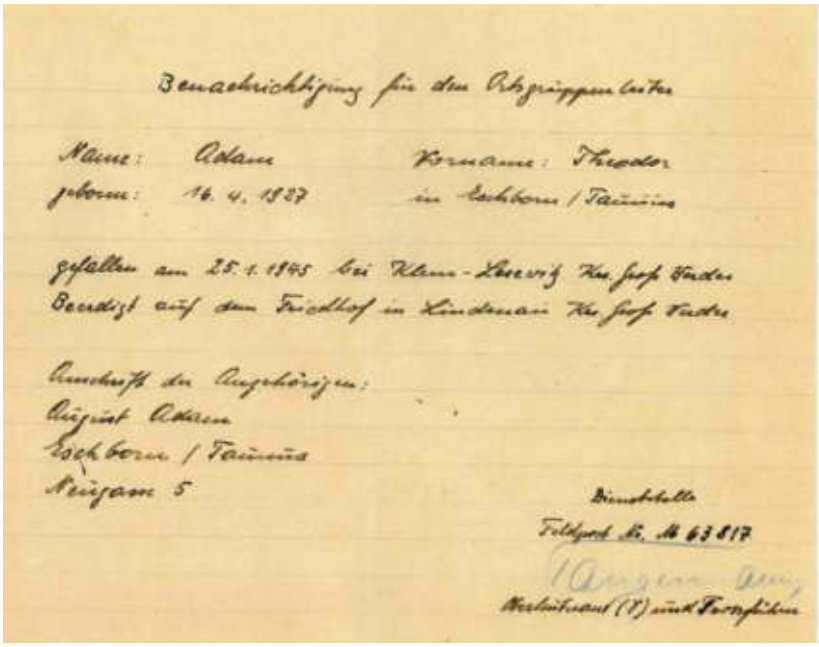
Gertrud Rist

Rund um St. Nikolaus

Theodor Adam, ein junger Gefallener des Zweiten Weltkriegs aus Eschborn

Im Zweiten Weltkrieg sind zwischen 1939 und 1945 über 5 Millionen deutsche Soldaten gefallen. In Eschborn sind 170 Männer aus diesem Krieg nicht mehr zurückgekommen. Ihrer wird mit einer Gedenktafel aus Bronze an der Außenwand des Kirchturms der evangelischen Kirche gedacht. Dort sind alle namentlich aufgeführt. Nicht vergessen wurden die Namen derjenigen Gefallenen, die zwar nicht in Eschborn gewohnt haben, deren Angehörige aber infolge Flucht und Vertreibung nach dem Krieg in Eschborn eine neue Bleibe fanden und in deren alter Heimat kein Gedenken mehr an sie möglich ist.

Als Beispiel für die Umstände und Hintergründe des Todes eines Gefallenen habe ich den jungen *Theodor Adam* ausgewählt. Sein Schicksal möchte ich hier einmal näher untersuchen. Hilfreich ist uns dabei eine Akte aus dem Stadtarchiv Eschborn, die sich mit den gefallenen Eschbornern befasst. In ihr werden amtliche Nachrichten über den Tod bzw. den Vermisstenstatus zahlreicher Soldaten aus der Gemeinde Eschborn dokumentiert, so auch über *Theodor Adam*.


Benachrichtigung für den Abgruppenleiter

Name: Adam Vorname: Theodor
geboren: 16. 4. 1927 in Eschborn / Taunus

gefallen am 25. 1. 1945 bei Klein-Lesewitz Kr. Großes Werder
Beerdigt auf dem Friedhof in Lindenau Kr. Großes Werder

Anschrift der Angehörigen:
August Adam
Eschborn / Taunus
Neugasse 5

Dienststelle
Feldpost Nr. M 63817
Marineschule (V) mit Torpedoschule

Über ihn habe ich anhand dieser Unterlagen folgendes herausgefunden. Geboren wurde *Theodor* am 16. April 1927 in Eschborn; er hieß mit vollem Namen *Theodor Wilhelm*, wurde aber *Theo* gerufen. Sein Vater war der Installateur *August Adam*. Er stamm-te aus Niederhöchstadt und hat-te 1925 in Eschborn eingeheiratet. Seine Mutter war *Blanka,* geb. *Börner*, und kam aus einer alteingesessenen Eschborner Familie. Die Familie wohnte in der Neugasse 5. (Das Haus wurde inzwischen durch einen Neubau ersetzt.) Aus Anlass von *Theos* Konfirmation im April 1942 setzen seine Eltern eine Dankanzeige ins „Höchster Kreisblatt".

Für die uns erwiesenen Aufmerksamkeiten anläßlich der Konfirmation unseres Sohnes Theo sagen wir auf diesem Wege unseren herzlichen Dank.

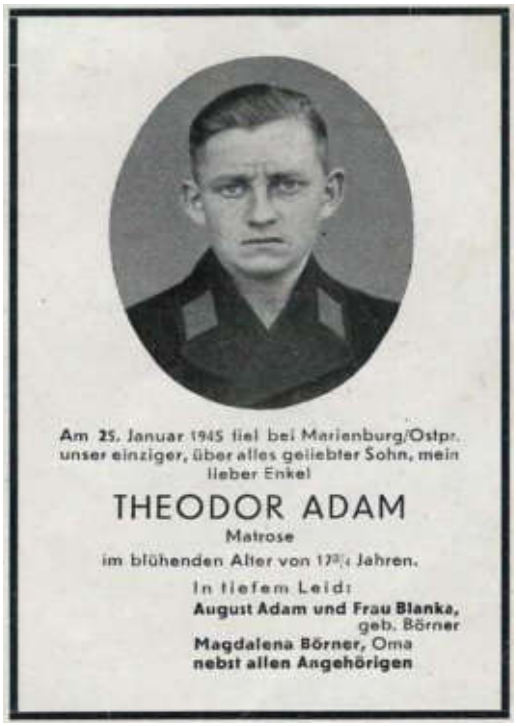
August Adam u. Frau
Blanka, geb. Börner

Eschborn, den 3. April 1941.

Wenige Jahre später, mit nicht einmal 18 Jahren, wurde *Theo* zum Militär eingezogen. In seiner Verlustmeldung vom Januar 1945 wird sein Status als „Matrose" angegeben. Aus seiner Feldpostnummer „M 63817" lässt sich erkennen, dass er im Marine-Schützen-Bataillon 315 an der Küste der Danziger Bucht in der Nähe des Flusses Nogat zum Erdkampf eingesetzt wurde. Diese Einheit hatte mit Seefahrt und Marine nichts zu tun. Es war eine Einheit, die dem Marine-Schützen-Regiment 4 unterstellt war und Aufgaben an Land, vergleichbar mit denen der Infanterie, ausführte.

Theos Einsatzort war also in den letzten Kriegsmonaten 1945 an der Ostfront. Sicher ist, dass er am 25. Januar 1945, kurz vor seinem 18. Geburtstag, bei Klein-Lesewitz, Kreis Großes-Werder, in der Nähe von Danzig, bei den Abwehrkämpfen gegen russische Truppen gefallen ist.

Den Eltern wurde mitgeteilt, er hätte bei Marienburg in Ostpreußen den Tod gefunden. Beerdigt wurde er auf dem Dorffriedhof von Lindenau (heute: Lipinka in Polen). Leider konnte bisher sein Grab nicht gefunden und auf eine Kriegsgräberstätte überführt werden.


Am 25. Januar 1945 fiel bei Marienburg/Ostpr.
unser einziger, über alles geliebter Sohn, mein
lieber Enkel
THEODOR ADAM
Matrose
im blühenden Alter von 17¾ Jahren.
In tiefem Leid:
August Adam und Frau Blanka,
geb. Börner
Magdalena Börner, Oma
nebst allen Angehörigen

Ich habe den guten
Kampf gekämpft,
den Lauf vollendet,
den Glauben
bewahrt.
Nun liegt mir
die Krone der
Gerechtigkeit bereit.

Seine Eltern ließen für ihn damals ein Sterbebildchen drucken, das an alle Verwandten und Freunde zur Erinnerung verteilt wurde. Dies zählt zu den wenigen Belegen, die aus seinem jungen kurzen Leben überliefert sind.

Quelle der Abbildungen: Stadtarchiv Eschborn

Gerhard Raiss

Multivisionsshow: OSTAFRIKA
Fairer Handel, Wildlife, Digitales

Mit ausdrucksstarken Fotos auf Großleinwand, fesselnden Erzählungen und stimmungsvoller Musik entführen Dr. Jutta Ulmer und Dr. Michael Wolfsteiner die Zuschauer ins faszinierende Ostafrika!

Eine-Welt-Kreis St. Nikolaus

Multivisionsshow mit Jutta Ulmer und Michael Wolfsteiner (lobOlmo).

Freitag, 14. November 2025

Beginn **19:30 Uhr** (Einlass ab 19 Uhr)
Ort im Pfarrsaal der St. Nikolausgemeinde, Kirchgasse, 65760 Eschborn
Eintritt EUR 10 (Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre frei)

mit freundlicher Unterstützung von

In Uganda, Kenia und Tansania erhielten die beiden Fotojournalisten einzigartige Einblicke ins Leben von Fair-Trade-Produzenten, Computerfreaks und Naturschutzflüchtlingen. Sie halfen bei der Ananas-, Tee- und Vanilleernte mit, lernten wie aus Touristenmüll coole Dekoartikel und aus Baumrinde archaisch anmutendes Vlies hergestellt werden.

Die Zwei saßen im wuchernd-grünen Bwindi-Nationalpark zotteligen Berggorillas gegenüber und beobachteten im Maasai-Mara-Serengeti-Ökosystem Löwen, Giraffen, Leoparden sowie zehntausende Gnus beim Überqueren des Mara-Flusses. Sie bestiegen den Kilimandscharo, der mit 5895 Meter der höchste Berg Afrikas ist, und begannen auf der Trauminsel Sansibar das Freitauchen, um den Fischreichtum lichtdurchfluteter Korallenriffe hautnah erleben zu können. Die Multivisionsshow ist ein beeindruckendes Porträt Ostafrikas. Es zeigt grandiose Natur, Menschen in ihrem Alltag, Lebensfreude, Herzlichkeit und ganz viel Humanität.

Als Fotografen und Journalisten mit dem Schwerpunkt Fairer Handel sind Dr. Jutta Ulmer und Dr. Michael Wolfsteiner Mitglieder der World Fair Trade Organization (WFTO). Bekanntheit haben sie mit ihren beeindruckenden Multivisionsshows erlangt, in denen sie den Fairen Handel mit ihren ganz persönlichen Reiseerlebnissen kombinieren. Sie zeigen ihre Fotos auf Großleinwand. Durch die perfekte Abstimmung von brillanten Bildern, Live-Kommentaren und ostafrikanischen Klängen entsteht eine magische Atmosphäre, die zum Genießen, Nachdenken, Lachen und Träumen einlädt.

Weitere Informationen unter ostafrika.lobOlmo.de

Das Grenzstein-Lapidarium am Eschborner Museum

Hinter dem Museum der Stadt Eschborn befindet sich ein „Grenzstein-Lapidarium“, also – laut Definition – „eine museale Zusammenstellung von mehrheitlich originalen Exponaten zur Grenzsteinkunde“. Mit anderen Worten ein Ort, wo die Grenzsteine gesammelt werden, die am Originalstandort nicht bleiben konnten.

Das Eschborner Grenzstein-Lapidarium enthält elf Kleindenkmale: In der linken Hälfte stehen vier Eschborner Grenzsteine vom Anfang des 19. Jahrhunderts. Gut zu erkennen sind auf den Vorderseiten das E und die Zahlen 1820 und 1822. Einige der Rückseiten tragen ein N für Niederhöchstadt, diese Steine standen also auf der Grenze dieser beiden Orte.

Das Grenzstein-Lapidarium am Eschborner Museum
Foto: Peter Lingens

In der rechten Hälfte der Anlage stehen sechs Gütersteine, sie stammen vom Grundstück Hauptstraße 27, wo einst der „Stephanshof“ stand. Dort wurden sie in den 1980er Jahren bei Bauarbeiten in einer historischen Mauer gefunden. Sie tragen die Buchstaben VBG, was auf das „Bettendorfsche Gut“ in Eschborn hindeuten könne, wie Eschborner Heimatkundler damals meinten.[1] Laut den Fachleuten vom Verein zur Pflege historischer Grenzmale Hessen e.V. steht VBG für „Vetzberg“, eine Burg und Herrschaft im Landkreis Gießen.[2]

In der genannten Reihe steht aber auch ein Stein, der zwar mit den anderen gefunden wurde, jedoch die Buchstaben IBVB und ein Kreuz trägt, er stammt von 1688 – seine Herkunft und Bedeutung sind unbekannt. Man muss sowohl für die Steine mit den Buchstaben VBG als auch für den mit den Buchstaben IBVB vermuten, dass sie in jener historischen Mauer des Stephanshofs einst zweitverwendet wurden, weil Steine als Baumaterial sehr kostbar waren und diese Grenzsteine gar nichts mit Eschborn zu tun haben.

Der große Stein in der Mitte des Rasens ist ein Abguss. Das Original von 1788 steht heute – mit zwei weiteren Steinen – auf dem Schulhof der Ebelfeldschule in Frankfurt-Praunheim. Ursprünglich hatte dieser dreieckige Stein an der Elisabethstraße in Eschborn gestanden, und zwar dort, wo sich die Grenzen von Kurmainz, Praunheim und Rödelheim trafen. An seinen drei Seiten sind die Wappen der Herren dieser drei Territorien zu erkennen, also das Mainzer Rad und die Wappen der Adelshäuser Hanau und Solms. Die Stadt Eschborn erhielt Mitte der 1980er Jahren einen Abguss dieses alten Flurdenkmals.

Mit der Eröffnung des Eschborner Museums 1989 wurden die Kleindenkmale im Garten des Museums aufgestellt, sie sind frei zugänglich.

Peter Lingens

Steine mit unklarer Inschrift und Herkunft
Foto: Peter Lingens

[1] Siehe den Artikel: Steinerne Riesen geben Rätsel auf, in: Höchster Kreisblatt, 14.11.1986

[2] Siehe die Vereinsseite [https://www.grenzmale-hessen.com/inschriften-hessischer-grenzmale/], aufgerufen am 28.7.2025

Allen, die im September, Oktober oder November 2025
ihren Geburtstag feiern, wünschen wir
alles Gute, Gesundheit und Gottes Segen!

Wichtige Adressen für Senioren in Eschborn

Diakoniestation Eschborn + Schwalbach
Hauptstraße 20
65760 Eschborn
Telefon 06196 954750

Arbeiter-Samariter-Bund
St. Florianstraße 1
65760 Eschborn
Telefon 06196 50400

Sozialzentrum für Familien-, Kranken- und Altenpflege e.V.
Hauptsraße 426
65760 Eschborn
info@
sozialzentrumeschborn.de

Haus Amun-Re
Senioren-Tagespflege
Eckenstraße 1
65760 Eschborn
Telefon 06196 773295

Senioren- und Wohnraumberatung
(Sprechstunden und Hausbesuche) Stadt Eschborn
Katja Keiner Telefon 06196 490343
Kacar Telefon 06196 490857

Wissenswertes

Ein Brief an Donald Trump

Der ehemalige polnische Präsident Lech Walesa schrieb im März 2025 folgenden Brief an Donald Trump, nachdem dieser sich mit Wolodymyr Selenskyj im Oval Office getroffen hatte. Er veröffentlichte ihn auf Facebook - zusammen mit einem Foto von sich selbst und von Trump. Der Brief wurde von ihm und 38 weiteren ehemaligen Demokratieaktivisten unterzeichnet, die vor 1989 vom kommunistischen Regime in Polen, das von Moskau unterstützt wurde, inhaftiert worden waren. Zu den Unterzeichnern gehören unter anderem Adam Michnik, Bogdan Lis, Seweryn Blumsztajn und Władysław Frasyniuk.

Leider hat sich seit der Veröffentlichung des Briefs nichts geändert. Nur leere Versprechungen...

Exzellenz, Herr Präsident,

wir haben Ihr Gespräch mit Präsident *Wolodymyr Selenskyj* mit Angst und Abscheu verfolgt. Es ist beleidigend, dass Sie von der Ukraine Dankbarkeit für die materielle Hilfe der USA im Kampf gegen Russland erwarten. Dankbarkeit gebührt den heldenhaften ukrainischen Soldaten, die seit über elf Jahren ihr Blut vergießen, um die Werte der freien Welt und ihre Heimat zu verteidigen, die von *Putins* Russland angegriffen werden.

Wie kann der Führer eines Landes, das die freie Welt symbolisiert, dies nicht anerkennen?

Die Atmosphäre im Oval Office während dieses Gesprächs erinnerte uns an Verhöre durch den Sicherheitsapparat und an kommunistische Gerichtsverhandlungen. Damals sagten uns Staatsanwälte und Richter, die im Auftrag der kommunistischen politischen Polizei handelten, dass sie alle Macht hätten, während wir keine hätten. Sie forderten uns auf, unsere Aktivitäten einzustellen, mit der Begründung, dass unschuldige Menschen wegen uns leiden würden. Sie nahmen uns unsere Freiheiten, weil wir uns weigerten, zu kooperieren oder Dankbarkeit für unsere Unterdrückung zu zeigen. Wir sind schockiert, dass Präsident *Selenskyj* ähnlich behandelt wurde.

Die Geschichte zeigt, dass sich die USA letztlich jedes Mal selbst gefährdeten, wenn sie sich von demokratischen Werten und von ihren europäischen Verbündeten distanzierten. Präsident *Wilson* erkannte dies im Jahr 1917, als die USA in den Ersten Weltkrieg eintraten. Präsident *Roosevelt* wusste es nach Pearl Harbor im Jahr 1941 und begriff, dass die Verteidigung Amerikas bedeutete, sowohl im Pazifik als auch in Europa an der Seite der vom Dritten Reich angegriffenen Nationen zu kämpfen.

Ohne Präsident *Reagan* und die finanzielle Unterstützung der USA wäre der Zusammenbruch des Sowjetimperiums nicht möglich gewesen. *Reagan* erkannte das Leid von Millionen Menschen in Sowjetrussland und den von ihm eroberten Nationen, darunter Tausende von politischen Gefangenen. Seine Größe lag in seiner unerschütterlichen Haltung, die UdSSR als „Reich des Bösen" zu bezeichnen und ihr entschlossen entgegenzutreten. Wir haben gewonnen, und heute steht seine Statue in Warschau gegenüber der US-Botschaft.

Herr Präsident, militärische und finanzielle Hilfe kann nicht mit dem Blut verglichen werden, das für die Unabhängigkeit der Ukraine und die Freiheit Europas und der Welt vergossen wurde. Menschenleben sind unbezahlbar. Dankbarkeit gebührt denen, die ihr Blut und ihre Freiheit opfern – etwas, das für uns, ehemalige politische Gefangene des kommunistischen Regimes unter Sowjetrussland, selbstverständlich ist.

Wir fordern die USA nachdrücklich auf, das Budapester Memorandum von 1994 einzuhalten, das eine direkte Verpflichtung zur Verteidigung der Grenzen der Ukraine im Austausch für den Verzicht auf Atomwaffen festlegt. Diese Garantien sind bedingungslos – nirgendwo wird angedeutet, dass eine solche Hilfe eine rein wirtschaftliche Transaktion sei.

Unterzeichnet,

Lech Wałęsa,

ehemaliger politischer Gefangener,
Präsident von Polen

Die skandalöse Hochzeit eines Missionars

Marcus Mockler

Vielleser, Vielredner, Vielschreiber - dieses Etikett heftete ein Missionarskollege Johannes Zimmermann an. Der Bauernsohn aus Gerlingen bei Stuttgart, der am 2. März vor 200 Jahren geboren wurde, lag in einigen Fragen quer zur Basler Mission, die ihn an die afrikanische Goldküste im heutigen Ghana ausgesandt hatte. Für die Erforschung der Ga-Sprache leistete er Pionierarbeit. Heftige Bauchschmerzen bereitete er seiner Missionsleitung aber durch die Heirat einer schwarzen Frau.

Zimmermann kommt durch die pietistischen Gemeinschaftsstunden in Gerlingen und die kleine, fromme Bibliothek seines Großvaters früh mit dem Missionsgedanken in Berührung. Nach einer Bäckerlehre bewirbt er sich um Aufnahme im Basler Missionshaus, erhält aber aufgrund seines jungen Alters erst einmal eine Abfuhr. Der zweite Versuch 1844 klappt dann, und fünf Jahre später wird er in der Kirche in Herrenberg bei Böblingen ordiniert.

In Christiansborg an der Goldküste zieht sich der schwäbische Missionar schon bald die Ruhr zu. Mithilfe eines afrikanischen Heilers bekommt er die Krankheit zunächst in den Griff, doch wird er sein Leben lang unter den Folgen der Infektion leiden. Unverdrossen arbeitet er sich in die Kultur ein und lernt die Landessprache Ga.

Schockierend dann seine Brautwahl: Catherina Mulgrave ist nicht nur eine Frau dunkler Hautfarbe, sondern zudem geschieden und Alleinerziehende mit zwei Kindern. Als ehemalige Sklavin aus Westafrika ist sie durch den Untergang ihres Schiffes vor Jamaika freigekommen und von einem englischen Gouverneur in die Familie aufgenommen worden. Später kehrt sie nach Afrika zurück. Zimmermann holt sich gar nicht erst die Erlaubnis in der Missionszentrale ein, er verkündet schlicht seine Heiratspläne. „Wenn Sie glauben, mich entlassen zu müssen, so behalten Sie mich und meine Braut in liebendem Andenken“, schreibt er nach Basel.

Die Kündigung scheint unausweichlich, doch machen sich einige Missionarsbrüder für ihn stark. Schließlich drücken die Verantwortlichen alle Augen zu. Zimmermann macht sich in den Folgejahren mehr zum Afrikaner - durch die Wahl seiner Kleider und durch das Bewohnen eines Hauses im Stil der Einheimischen mitten in der Siedlung. Die Freundschaft mit einem regionalen König hilft ihm sehr, die Mission auszubauen.

Interessanterweise stellt sich der schwäbische Missionar 1862 gegen die von der Missionsleitung geplante Freilassung aller christlichen Haussklaven. „Der Sklave isst mit seinem Meister und dessen Sohn aus einer Schüssel, arbeitet mit ihm und kann Eigentum erwerben“, argumentiert er. Im Vergleich zum europäischen Proletariat gehe es den Sklaven in Afrika deutlich besser. Gerade für Menschen ohne Familie erfülle das „Sklavenband“ eine wichtige Schutzfunktion.

Laut dem Forscher Imanuel Stutzmann hat Zimmermann mit seiner Übersetzungsarbeit Gewaltiges geleistet. Der Missionar bringt die Bibel, eine Weltgeschichte, das „Württembergische Konfirmationsbüchlein“, ein Gesangbuch mit 500 Liedern (davon 250 von ihm selbst) und weitere Schriften in der Ga-Sprache heraus. Auch eine Grammatik und ein Wörterbuch stammen aus seiner Feder. Zudem startet er mehrere Versuche, fruchtbare Böden im Landesinneren für den Ackerbau zu nutzen. Sein Ziel ist es, eine christliche Siedlung nach dem Vorbild von Korntal bei Stuttgart zu gründen.

Entkräftet muss er im August 1876 im Alter von 51 Jahren die Heimreise nach Gerlingen antreten, wo er im Dezember stirbt. Zimmermanns Witwe hat ihn begleitet, kehrt dann aber mit ihren fünf Kindern ins afrikanische Christiansborg zurück. 14 Jahre später stirbt auch sie.

Hildegard Lincke

Sohn von Elon Musk trifft auf Ur-urenkelin von Adam Riese

Kindern erklärt

Kruschelzeitschrift

Großer Onkel = großer Irrtum

Eigentlich haben unsere Zehen keine eigenen Namen. Sie werden einfach mit den lateinischen Zahlenzeichen von eins bis fünf bezeichnet. Unseren dicken Zeh nennen wir aber manchmal „großer Onkel". Warum das?

Verantwortlich dafür ist wohl ein Missverständnis. Denn auf Französisch heißt Fußnagel „ongle" und das hört sich, wenn man das Wort mit deutscher Betonung ausspricht, ziemlich nach Onkel an.

Ameisen arbeiten als Ärzte

Forscher haben die vielleicht kleinsten Ärzte der Welt entdeckt: Dabei handelt es sich um die Ameisenart „Camponotus floridanus". Sie kümmert sich um verletzte Artgenossen und führt dabei sogar Amputationen durch. Wenn eine Ameise an einem ihrer Beine so schwer verletzt ist, dass die Wunde entzündet und die Ameise daran sterben könnte, beißen die Mini-Ärzte ihr das verletzte Bein am Oberschenkel ab. So hat die Ameise bessere Chancen, gesund zu werden und weiterzuleben.

Wie schnell wächst Bambus?

Das ist Rekord: Einen Meter und sogar mehr kann der Bambus an nur einem Tag wachsen. Keine andere Pflanze wächst so schnell.

Das macht den Bambus zu einem wertvollen Rohstoff. Er lässt sich ähnlich wie Holz verwenden. Spätestens nach fünf Jahren sind Bambushalme vollständig verholzt und können geerntet werden. Sie können einen Durchmesser von bis zu 20 cm und auch mehr erreichen.

Was ist ein Dreikäsehoch?

Es gibt nicht nur bedrohte Tierarten, auch Wörter können vom Aussterben bedroht sein. Das Wort „Dreikäsehoch" ist ein Beispiel dafür. So werden Kinder bezeichnet, die schlau, neugierig und etwas vorlaut sind, aber für viele Dinge noch zu klein. Für den Ursprung gibt es zwei Erklärungen. Früher rechneten die Menschen mit Maßeinheiten aus dem täglichen Leben wie „ein Fuß" oder „eine Handbreit". Auch in Käse hat man gerechnet.

Und irgendwann ging einem Erwachsenen wohl ein vorwitziges Kind auf die Nerven und er sagte: „Du bist doch nur ein Dreikäsehoch", also so groß wie drei aufeinandergestapelte Käselaibe. Das fanden wohl viele einen guten Vergleich und so hat sich der Ausdruck lange gehalten.

Eine andere Erklärung geht davon aus, dass der Ausdruck vom französischen Wort „caisse" für Kiste oder Kasten abgeleitet ist. Man spricht „käss", das hört sich ähnlich an wie Käse. Demnach bezeichnet „Dreikäsehoch" jemanden, der so groß ist wie drei Kisten. Später wurde aus „caisse" dann „Käse".

Darum ist alles in Butter

Wenn bei uns alles in Butter ist, geht es uns gut und es ist alles in Ordnung. Das Sprichwort stammt aus dem Mittelalter. Damals hatte ein schlauer Händler eine Idee: Für den Transport übergoss er zerbrechliche Gläser mit flüssiger Butter. Als die Butter abgekühlt und fest geworden war, waren auch die Gläser fixiert. So konnte ihnen der Transport auf den holprigen Wegen nichts mehr anhaben. Selbst wenn eines der Fässer von der Kutsche fiel, blieben die Gläser heil. Es war eben alles in Butter.

Was ist ein Teleprompter?

Wie schaffen es die Moderatorinnen und Moderatoren im Fernsehen eigentlich immer, so lange und so fehlerfrei zu sprechen?

Dafür gibt es ein technisches Hilfsmittel - den Teleprompter. Unter oder neben einer Kamera, in die die Moderatoren schauen, ist ein Monitor angebracht, auf dem der Text steht und abgelesen werden kann. Die Zuschauer sehen das nicht. Der Teleprompter ist also so etwas wie ein elektronischer Spickzettel.

Wer hat den Hamburger erfunden?

Tatsächlich gilt das sogenannte „Hamburger Rundstück warm" als ein Vorläufer des modernen Hamburgers. Es war im 19. Jahrhundert eine einfache, aber nahrhafte Mahlzeit für die Arbeiter am Hamburger Hafen, die aus Rinderhackfleisch zwischen zwei Scheiben Brot bestand. Deutsche Einwanderer brachten diese Tradition in die USA, formten das Hackfleisch zu einem Patty und bereiteten es auf einem Grill zu.

Mc Donald's verkauft weltweit täglich mehr als sechs Millionen Hamburger.

Hildegard Lincke

Von Menschen geschrieben

Bücher sind von Menschen geschrieben. Das war einmal. Heute muss eigens darauf hingewiesen werden.

Im Film hat das Echte, Authentische schon lange Seltenheitswert. Wenn eine halsbrecherische Sequenz mit echten Menschen gedreht wird, unter weitgehendem Verzicht auf digitale Zauberei, ist das heute ein Verkaufsargument. Tom Cruise, der behauptet, alle seine Stunts unter Einsatz des eigenen Lebens zu bewältigen, wirbt damit seit Jahren für seine Filme.

Inzwischen sind auch unter Einsatz der eigenen, menschlichen Intelligenz geschriebene Bücher keine Selbstverständlichkeit mehr. Auf dem Titelblatt des zehnten Buchs der für den Booker Prize nominierten Autorin *Sarah Hall* wird ein „human written"-Sticker kleben. Der renommierte britische Verlag *Faber & Faber* entschloss sich gemeinsam mit der Autorin zu dem Schritt. Hall hatte behauptet, dass ihre Werke ohne Zustimmung oder Entschädigung zum Trainieren umfassender Sprachmodelle verwendet worden seien. Die Praxis bezeichnet sie auf ihrer Facebook-Seite als „kreativen Diebstahl im großen Stil" und fordert eine stärkere Regulierung zum Schutz von Schriftstellern und ihrer Arbeit. *Sarah Halls* von den Kritikern jetzt schon hoch gehandeltes Buch soll Ende August auf Deutsch unter dem Titel „Helm" erscheinen.

Sarah Halls
Foto: Kat Green

KI arbeitet unermüdlich

Bei Büchern hätte der Hinweis, ein Mensch sei ihr Urheber, bis vor ein paar Jahren noch für Verblüffung gesorgt. Seit es Bücher gibt, lag das Verfassen von Literatur in der Hand des Autors. Mit künstlicher Intelligenz hat sich die Lage in rasantem Tempo geändert. Alle möglichen vordem mühsam erarbeiteten Texte können nun mit Leichtigkeit und kostenlos von KI erstellt werden. Seit mehreren Jahren schon sehen sich vor allem die großen Online-Versand-Händler mit dem Problem konfrontiert.

Schon Anfang 2023 berichtete die Nachrichtenagentur Reuters, dass 200 E-Books bei Amazon angeboten worden seien, in denen ChatGPT als Autor oder Mitautor offiziell genannt worden sei. Vermutlich liegt die Dunkelziffer bei den Werken, bei denen die Mitarbeit des KI-Chatbots nicht explizit erwähnt wurde, weit darüber, mit zunehmender Tendenz. Sie landeten auf Amazon-Bestsellerlisten – vermutlich durch Bots, von denen die Bücher konsumiert wurden. Besonders beliebt sind anscheinend Kinderbücher für die Herstellung durch KI.

Der „human written"-Aufkleber ist keine Erfindung des englischen Verlags *Faber & Faber*. Die amerikanische Schriftstellervereinigung Authors Guild hatte Anfang des Jahres ein Online-Portal eingerichtet, über das ihre Mitglieder bestätigen können, dass ihr Werk der eigenen Geistesarbeit und nicht einer künstlichen Intelligenz zu verdanken ist.

Die Initiative mit der Bezeichnung «human authored» ermöglicht es Autoren, sich bei dem Portal anzumelden und ihr Buch zu registrieren. Sie können dann ein speziell entworfenes Logo auf Buchumschlägen und Werbematerialien verwenden, um zu zeigen, dass ihr Werk ohne KI entstanden ist. Obwohl derzeit nur die Mitglieder der Authors Guild auf das Portal zugreifen und das Logo für ihre Arbeiten verwenden können, plant die amerikanische Schriftstellervereinigung, der auch *Stephen King* und *Lee Child* angehören, das Logo zu patentieren und das System für Nichtmitglieder zu öffnen.

Schutz der Urheberrechte

Unterdessen hat im Vereinigten Königreich die größte britische Gewerkschaft und Berufsorganisation für Schriftsteller, Drehbuchautoren, Illustratoren und Übersetzer, die Society of Authors, Leitlinien erstellt, die ihren Mitgliedern helfen sollen, ihre Arbeit vor den Auswirkungen der KI zu schützen.

Der Schriftsteller *Richard Osman*, der mit seiner „Thursday Murder Club"-Reihe mehr als zehn Millionen Bücher verkauft hat, sagte: „Viele Themen rund um KI sind komplex, aber dieses ist sehr einfach. Wenn man ein urheberrechtlich geschütztes Werk verwenden will, muss man um Erlaubnis bitten und dann dafür bezahlen. Alles andere ist Diebstahl."

Dr. Reimund Mink

Literatur:
Marion Löhndorf, Eine britische Schriftstellerin verkauft ihren neuen Roman mit dem Hinweis, er sei „human written", von menschlichem Geist ersonnen und geschrieben, Neue Zürcher Zeitung, 28. Juli 2025.

Weltliteratur zu kleinem Preis

Leticia Witte

Handlich und günstig: In der Bundesrepublik kamen vor 75 Jahren die ersten Taschenbücher heraus. Sie waren willkommen und für manche jedoch ein Schock. Experten sehen sie trotz E-Books auch weiter am Markt.

Heute sind Taschenbücher allgegenwärtig, vor 75 Jahren waren sie ein Novum. 1,50 Deutsche Mark kostete die Premiere, inklusive Zigarettenwerbung. Hans Falladas „Kleiner Mann - was nun?“ war die Nummer eins: Der Roman aus der Zeit der Weltwirtschaftskrise war das erste Taschenbuch, das in der jungen Bundesrepublik auf den Markt kam. Es erschien am 17. Juni 1950 im Rowohlt Verlag. Zeitgleich erreichten die Nummern zwei bis vier den Handel: „Am Abgrund des Lebens“ von Graham Greene, „Das Dschungelbuch“ von Rudyard Kipling und „Schloss Gripsholm“ von Kurt Tucholsky. Ab sofort gab es Weltliteratur zum kleinen Preis.

Das neue Format kam beim Publikum gut an. Aber es stieß nicht überall im damaligen Kulturbetrieb auf Begeisterung, denn das günstige, biegsame Buch hatte nichts Edles oder Repräsentatives.

Die Taschenbücher konnten günstig gedruckt und mit einer fadenlosen Klebebindung ohne große Kosten verarbeitet werden. Bis heute ist ein Taschenbuch günstiger als ein gebundener Band und eher ein Gebrauchsgegenstand, der meist in einer großen Auflage erscheint - und dem man Eselsohren eher verzeiht. Für einen Verlag wichtige Titel kommen meist zuerst als Hardcover heraus.

Doch mit der Taschenbuchproduktion zogen die meisten Verlage nach. Sie erfanden Reihen und optische Besonderheiten, so beispielsweise die berühmte Regenbogen-Reihe der Edition Suhrkamp von Willy Fleckhaus. Einige Verlage statten ihre Taschenbücher darüber hinaus mit besonderen Veredelungen wie Farbschnitten oder Glanzfolie aus, was besonders unter Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen beliebt ist.

Das Taschenbuch hat sich Mitte des 20. Jahrhunderts als günstiges Buchformat neben dem Hardcover entwickelt. Seither ist es eine konstant wichtige Editionsform auf dem Buchmarkt. Der Umsatz bleibt trotz leichter Rückgänge in den letzten Jahren insgesamt stabil. Der Umsatzanteil lag 2023 bei 20,8 Prozent.

Wie sieht es mit der Zukunft des Taschenbuchs aus, auch angesichts elektronischer Konkurrenz? Thomas Koch, Pressesprecher des Börsenvereins des Deutschen Buchhandels ist überzeugt: „Taschenbuch und E-Book schließen sich nicht aus.“ Das Taschenbuch biete, anders als das E-Book, ein „gefühltes“ Lese-Erlebnis und bediene andere Bedürfnisse.

„Wer im Urlaub nicht so viele Bücher mitnehmen möchte, setzt vielleicht auf das E-Book, zu Hause auf dem Sofa aber auf das klassische Buch. Dabei bleibt das Taschenbuch eine preisgünstigere Alternative zum Hardcover.“

Eine Werbung für Zigaretten zwischen den Taschenbuchseiten wäre heute allerdings wohl undenkbar - anders als vor 75 Jahren.

Hildegard Lincke

Handarbeit Kornernte

Alfred Schemel

In meiner Kindheit hatten wir eine kleine Landwirtschaft, die wir selbst bearbeiteten. Wir brauchten vier Wochen zum Heumachen und vier weitere Wochen für die Getreideernte. Im Sommer 1946 gab es ab und an ein Gewitter, sonst fiel fast kein Regen.

Als das Korn erntereif war, sagte Opa: „Heute gehen wir auf den Weizen und fangen an zu ernten.“ Allerdings gingen wir erst am Nachmittag los, um die größte Mittagshitze zu umgehen. Mit Sense und Wetzstein radelten wir raus aufs Feld. Opa trug seinen Strohhut, Oma und Mutter ein weißes Kopftuch. Die Fahrräder stellten wir unter einen großen Baum am Anfang des Ackers.

Opa begann, mit der Sense den Weizen zu mähen und Oma hob die Halme mit einer Sichel

auf und legte sie auf die Seite. Dann kam der Tag, an dem die Halme gebündelt wurden. Es war unerträglich heiß. Als kleiner Bub musste ich für Oma und Mutter die Garben binden. Wir taten dies mit kleinen Seilen, etwa 1,20 m lang, mit einem Holzklötzchen an einem Ende. Schließlich schnürten wir die einzelnen Garben zu einem größeren Bündel zusammen. Heimlich haben wir darin Verstecken gespielt. Bei der Hitze mussten wir ordentlich trinken. Oma und Mutter tranken Pfefferminztee, Opa bekam Most mit Wasser vom Brunnen in der Küche. Wir Kinder bekamen Johannisbeersaft.

Schließlich kam der Tag, an dem wir die Garben vom Acker abholten mit einem Leiterwagen, vor den zwei Kühe gespannt wurden. Es war auch am Spätnachmittag noch richtig heiß, und ich musste bei den Kühen bleiben und darauf achten, dass sie stehen blieben, während aufgeladen wurde. Dabei musste ich die Bremsen jagen, die die Kühe umschwirrten, weil diese sonst sehr unruhig geworden wären. Daheim wurden die Kühe ausgespannt und die Garben auf den Garbenstock zum Austrocknen gebracht. Als das Korn trocken genug war, luden wir es wieder auf und brachten es zur Dreschmaschine. Das Stroh kam anschließend wieder zurück auf den Stock. Die Getreidekörner fuhren wir zur Mühle und bekamen dafür Mehl zum Brotbacken und fünf Kilogramm Weißmehl für Kuchen.

In den 1960er-Jahren verrichteten weitestgehend Maschinen all diese Arbeitsschritte. So wurden in den kommenden Jahren immer mehr technische Gerätschaften in der Landwirtschaft eingesetzt.

Hildegard Lincke

„Man hat behauptet, die Welt werde durch Zahlen regiert: das aber weiß ich, dass die Zahlen uns belehren, ob sie gut oder schlecht regiert werde."

Johann Wolfgang von Goethe

Ein Amt für schöne neue Zahlen

Auf den ersten Blick unterscheidet sich das Städtchen Suitland im US-Bundesstaat Maryland nicht viel von anderen Vororten im Speckgürtel der Hauptstadt Washington D.C. Supermärkte, Fast-Food-Ketten, eine Bowlingbahn. Nichts weist darauf hin, dass hier, rund 16 Kilometer südöstlich des Weißen Hauses, in einem holzverzierten Bürogebäude, täglich Daten und Informationen verarbeitet werden, die das Zeug dazu haben, den Kurs der größten Volkswirtschaft der Welt nachhaltig zu beeinflussen.

Gleich mehrere Statistikbüros der Bundesregierung haben hier ihren Sitz – darunter das Bureau of Economic Analysis (BEA), das regelmäßig etwa Handels- und Inflationsdaten herausgibt, und das Bureau of Labour Statistics (BLS), das detaillierte Informationen über den US-Arbeitsmarkt erhebt. Ihre Veröffentlichungen können Märkte bewegen. Oder den Zorn des amtierenden amerikanischen Präsidenten erregen.

Am 1. August rieb sich Amerika die Augen: Das BLS hatte soeben schockierend schlechte Zahlen vom amerikanischen Arbeitsmarkt publiziert. Der Juli fiel bescheiden aus. In diesem Monat waren demnach in den USA nur 73 000 neue Jobs geschaffen worden – weit weniger als erwartet. Doch vor allem korrigierte die Statistikbehörde die zuvor publizierten Werte für Mai und Juni stark nach unten. Die Analysten begannen sofort, von einer möglichen Stagflation oder Rezession zu schreiben und von der Notenbank Fed mehr Zinssenkungen zu fordern.

Wenige Stunden später entließ *Donald Trump* die BLS-Chefin. Er behauptete, ohne einen Beleg dafür zu liefern, dass die BLS-Zahlen gefälscht wurden, um ihm und den Republikanern zu schaden. Zehn Tage nach der Entlassung von McEntarfer ernannte Trump E.J. Antoni zum neuen Chef der Behörde; einen Maga-Republikaner, den er kennt und dem er vertraut. Er ist Chefvolkswirt der konservativen Heritage Foundation. Er war einer der Autoren von „Project 2025", dem Konzept für den Umbau der Vereinigten Staaten im Sinne der Maga-Bewegung, das die Stiftung im vergangenen Jahr veröffentlicht hatte. *Trumps* Wirtschaftspolitik lobt *E.J. Antoni* derweil über den grünen Klee: „Dieser ganzheitliche Deregulierungs-Ansatz, den die jetzige

Trump-Regierung anwendet, bringt bedeutende Dividenden", sagte er bei Fox News. Er könne sogar größere Auswirkungen zeitigen als *Trumps* Steuergesetz, „und das will etwas heißen".

N. Gregory Mankiv, Professor in Harvard, und *Cecilia Rouse*, Präsidentin der Brookings Institution waren beide Vorsitzende des Council of Economic Advisers (unter *George W. Bush* und *Joe Biden*). „In dieser Funktion war es unsere Aufgabe, den Präsidenten in Wirtschaftsfragen auf der Grundlage der besten verfügbaren Daten objektiv zu beraten", schreiben sie.

„Wir nutzten die von Regierungsbehörden gesammelten Daten, um Beschäftigungstrends zu analysieren, Veränderungen im Tempo der Wirtschaftstätigkeit zu beurteilen und einzuschätzen, inwieweit die Inflation unter Kontrolle war. Manchmal ergaben die Daten nicht das Bild, das sich der Präsident gewünscht hatte. Aber wir waren immer davon überzeugt, dass die Daten mit den besten verfügbaren Methoden erhoben und von engagierten, unparteiischen Mitarbeitern aufbereitet wurden.

Die Politisierung dieser Bundesstatistiken und die Infragestellung der Integrität derjenigen, die sie erstellen – wie es Präsident *Donald Trump* letzte Woche tat, als er die Leiterin des BLS entließ – dürfte sich für die Regierung rächen. Sie beeinträchtigt die Fähigkeit der politischen Entscheidungsträger in der Exekutive, im Kongress und in der Federal Reserve, die Wirtschaftslage richtig zu analysieren und die besten Maßnahmen zur Sicherung des Wohlstands zu treffen.

Zwar ist keine einzelne Datenreihe für die Entscheidungsfindung eines Politikers ausschlaggebend, doch muss jede einzelne so genau wie möglich sein, um als Entscheidungshilfe dienen zu können. In Anerkennung dieser Notwendigkeit hat die Bundesregierung im Laufe der Zeit 13 statistische Ämter eingerichtet. Das BLS ist eines der ältesten und wurde 1884 gegründet, um Daten zu vielen Aspekten der Wirtschaft zu sammeln, darunter monatliche Zahlen zur Beschäftigung sowie zu den Einzel- und Großhandelspreisen.

Heute stützen sich Regierungs- und Wirtschaftsführer in allen Bereichen der Wirtschaft auf diese Informationen, um fundierte Entscheidungen zu treffen. Diese Statistiken geben Aufschluss über die Lage auf dem Arbeitsmarkt, über Trends und Chancen bei Unternehmensinvestitionen sowie über die Größe und Gesundheit unserer Bevölkerung."

Bisher stand weder in den USA noch in der Bundesrepublik Deutschland die Integrität der amtlichen Statistik zur Disposition. Dabei gehören regelmäßige und teilweise umfangreiche Revisionen amtlicher Daten zum täglichen Geschäft von Statistikern. Es geht oft darum, einen tragbaren Kompromiss zwischen einer möglichst zeitnahen Veröffentlichung von Daten und ihrer Genauigkeit zu finden.

„Das Vertrauen in unsere Statistiken ist ein nationales Gut", sagt *David Wilcox* vom Peterson Institute for International Economics. und Director for Economic Research bei Bloomberg Economics. Politisch motivierte Änderungen könnten „korrosive Folgen" haben. Und sei das Vertrauen einmal weg, dürfte es lange dauern, bis es sich wieder aufbauen lässt.

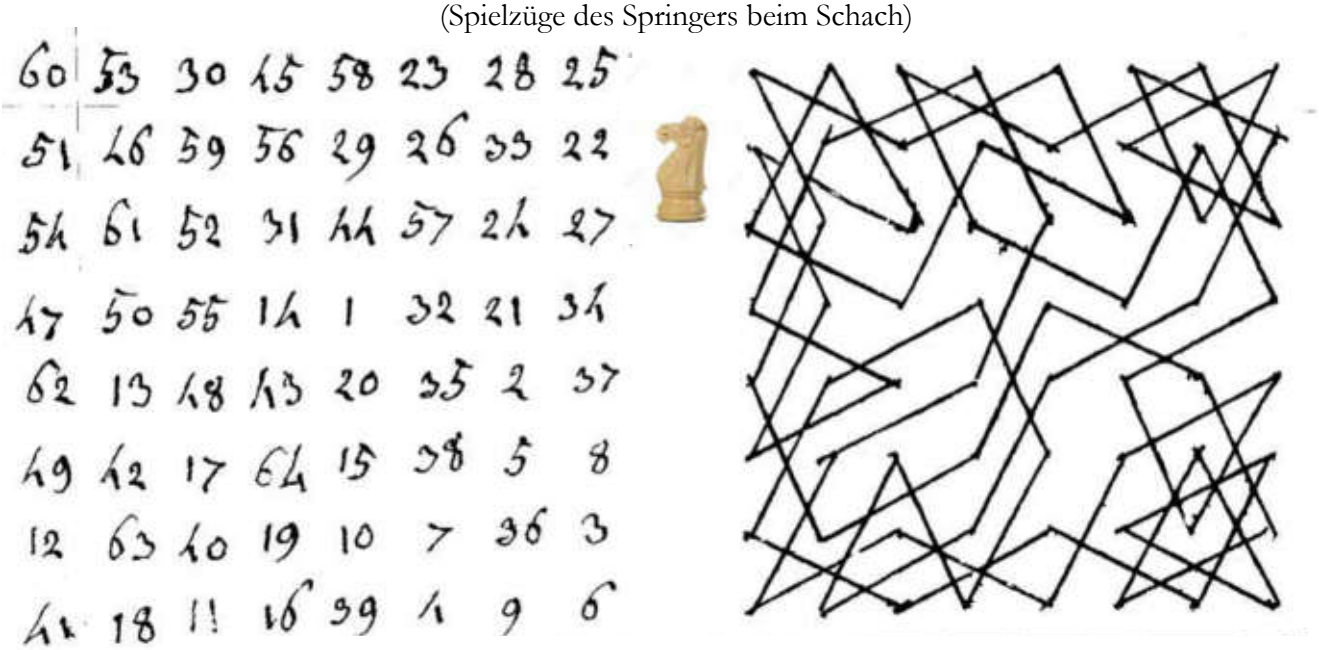
Gemäß den „*Fundamental Principles of Official Statistics der Vereinten Nationen*" gilt es, „das Vertrauen in die amtliche Statistik zu wahren" und sicherzustellen, dass, „die statistischen Ämter nach streng fachlichen Gesichtspunkten, einschließlich wissenschaftlicher Grundsätze und berufsethischer Regeln, über die Methoden und Verfahren zur Erhebung, Verarbeitung, Speicherung und Darstellung statistischer Daten entscheiden." Eine wichtige Rolle spielen hierbei die für viele Bereiche der amtlichen Statistik regelmäßig erstellten und veröffentlichten Qualitätberichte.

Es steht daher außer Frage: Amtliche Statistiken sind ein unverzichtbarer Bestandteil des Informationssystems einer demokratischen Gesellschaft. Sie sind für die demokratische Rechenschaftspflicht, für Kontrollen und für das wirtschaftliche und soziale Wohlergehen sowie für den Fortschritt einer Volkswirtschaft im weiteren Sinne von grundlegender Bedeutung. Adhoc-Eingriffe in die Erhebung, Aufbereitung und Veröffentlichung von Daten münden in einem Teufelskreis zunehmend fehlerbehafteter Daten. Sie zerstören den integralen Charakter eines statistischen Systems, dessen Inhalt und Struktur auf international vereinbarten Standards basiert, und untergraben so das Vertrauen in die amtliche Statistik.

Dr. Reimund Mink

Heissler, Julian (2025): Kommt jetzt Trumps „Amt für schöne Zahlen"? NZZ am Sonntag, 9. August.
Krämer, Walter (2015), So lügt man mit Statistik, Campus, Frankfurt New York.
Werner Mussler, Andreas Mihm, Winand von Petersdorff (2025), Wie mit Statistik Politik gemacht wird, FAZ, 5. August.
Spiegel Ausland (2025): Trump macht scharfen Kritiker des Statistikbüros zu dessen Chef, 12. August.

François Morellet (1926-2016), Cavalière no. 1, 2002, Sammlung Würth
(Spielzüge des Springers beim Schach)



Archäologen enthüllen Geschmacksprofil von römischem Wein

Archäologen haben römische Tongefäße zur Weinbereitung untersucht und dabei neue Hinweise auf das Geschmacksprofil römischer Weine gefunden. Die beiden Forscher *Dimitri Van Limbergen* von der Universität Gent und *Paulina Komar* von der Universität Warschau verglichen die antiken Dolia, die in der römischen Zeit als Gefäße zur Herstellung und Aufbewahrung von Wein verwendet wurde, mit georgischen Qvevris.[3]

Laut ihrem in der Zeitschrift Antiquité veröffentlichten Artikel hatte römischer Wein sehr wahrscheinlich einen leicht würzigen Geschmack und wies Aromen von geröstetem Brot und Walnüssen auf. Die römischen Weinmacher nutzten das Einbetten von Dolia im Boden zur Temperaturregulierung während der Gärung, was die Entwicklung von Florhefen an der Oberfläche förderte. Dies führte zur Entstehung von Soloton, einer Verbindung, die einen leicht würzigen Geschmack prägt und Aromen von geröstetem Brot, Äpfeln, gerösteten Walnüssen und Curry vermittelt.

Die poröse Struktur der Dolia aus ausgewählten Tonmischungen ermöglichte vermutlich auch eine kontrollierte Oxidation. Laut des Artikels war die römische Weinherstellung präziser als bisher angenommen. So könnten lange Mazerationszeiten und Reifung auf der Hefe zur Anwendung gekommen sein. Obwohl es noch keine direkten bioarchäologischen Beweise für Trübstoffe gibt, geben Funde von Traubenkernen und Rückständen in einigen Dolia und Amphoren Hinweise darauf. Die Reifung auf dem Bodensatz könnte die Stabilität des Weins verbessert haben, und die längere Mazeration könnte die Bandbreite an Weinfarben erklären, die in antiken Texten erwähnt wird.

„Die Weinherstellung in Qvevris und Dolia ist gleichzeitig einfach und raffiniert“, sagt *Van Limbergen*. „Die mit Dolia gefüllten großen Weinkeller waren Investitionen, die nur unter wirtschaftlich günstigen Umständen erfolgen konnten. Ihre Existenz zeugt vom wirtschaftlichen Wohlstand der römischen Welt am Ende der Republikzeit und zu Beginn des Kaiserreichs“, so *Van Limbergen* weiter. Gleichzeitig konnten sich viele Haushalte ein Dolium leisten und die Weinherstellung war Teil des täglichen Lebens vieler Familien. Auch hier zeigten sich Parallelen zur georgischen Weinbautradition. „Noch immer erzeugen viele Haushalte in Georgien ihren eigenen Wein und lagern ihn in der Nähe ihrer Küche oder in einem Keller in einem Qvevri. Dies dürfte im römischen Reich recht ähnlich gewesen sein“, erklärt *Van Limbergen*.

Dolia haben meist einen bauchigen Körper ohne oder mit einem gering ausgeprägten Hals. Die Mündung ist in der Regel weit, um eine einfache Inhaltsentnahme zu ermöglichen. Der Rand springt nach innen vor und ist meist horizontal gestaltet. Die Abdeckung erfolgte mit Deckeln aus Holz oder Ton. Der Boden besitzt eine ebene Standfläche. Da die Gefäße für Töpferscheiben zu groß waren, wurden Dolia häufig in Aufbautechnik mit einzelnen, übereinandergelegten Strängen geformt. Auf dem Rand oder dem Deckel finden sich vereinzelt Ritzungen oder Graffiti mit Inhalts- oder Gewichtsangaben.

Das Fassungsvermögen der tönernen Fässer konnte bis zu 2500 Litern betragen. Hergestellt wurden sie besonders im westlichen Mittelmeerraum. Kleinere Produktionsstätten existierten aber auch in den germanischen Provinzen, etwa in Augst (Augusta Raurica, Schweiz) oder Köln.

Funktional löste das Dolium die Pithoi (große Vorratsgefäße) ab.[4] Im Gegensatz zu den Amphoren dienten die Dolia weniger dem Transport als der Lagerung. Besonders wurden sie zur Lagerung und Gärung von Wein verwendet. Aus diesem Grund sind sie oft an der Innenseite mit Pech ausgestrichen.

---

[3] Ein Dolium (lateinisch, Plural dolia) ist ein fassförmiges Tongefäß, das in weiten Teilen des Römischen Reiches zur Lager- und Vorratshaltung verwendet wurde. In Georgien wurde der Wein schon vor 8000 Jahren in Amphoren, sog. Quevris, vergoren.

[4] Der Pithos (altgriechisch: πίθος), Plural Pithoi, ist ein großes Vorratsgefäß des Altertums beispielsweise für Wein, Öl oder Getreide, das im gesamten mediterranen Kulturraum vorkam, insbesondere aber in der Ägäis und in Kreta. Die Herstellung solcher bis zu mannshohen Vasen oder Krüge erforderte besonderes Können des Töpfers.

Dolia werden häufig in den Lagerräumen *(cella vinariae)* oder im Hof großer Villenanlagen gefunden. Ebenfalls häufig sind sie im Lagerbereich großer Überseehäfen wie in Ostia und Marseille *(Massilia)*. Zur besseren Kühlung wurden sie üblicherweise in den Boden eingegraben.

Wie die Amphoren und die gesamte Schwerkeramik wurden Dolia später sekundär wiederverwendet. Sie konnten in größerer Zahl zur Planierung eines Baugrunds eingesetzt werden, kleinere Fragmente dienten zum Bau von Öfen und Herdstellen.

Eingegrabene Dolia in der Villa Boscoreale (Pompei), teilweise mit Deckeln.

Georgische Quevris

Im Boden eingelassenes Quevri

Die entrappten Beeren werden nach der Lese teils gemahlen, teils unversehrt in die Quevris gefüllt. Die Gärung setzt von selbst ein und stoppt – wenn alles gut geht – ebenfalls von selbst, dann nämlich, wenn aller Zucker vergoren ist.

Reiner Waldschmitt

Der Ton machts

Bereits vor 6000 Jahren nutzten die Menschen in Georgien, Armenien und dem östlichen Mittelmeerraum große, eingegrabene Quevris oder Pithoi, um ihre Weine zu vergären und zu lagern. Später übernahmen die Römer diese Technik und verbreiteten sie über ihr ganzes Reich - von der Iberischen Halbinsel bis nach Gallien und Germanien. Doch warum gerade Ton? Die Antwort liegt in seinen einzigartigen physikalischen Eigenschaften. Ton ist porös und ermöglicht eine sanfte Sauerstoffzufuhr – ähnlich wie Holzfässer, aber ohne deren geschmacksgebenden Einflüsse. Das bedeutet: Der Wein kann sich langsam entwickeln, bleibt dabei aber frisch, mineralisch und terroirgeprägt. Zudem halten die Temperaturstabilität der Amphoren und ihre Fähigkeit, Schwebstoffe sanft zu filtern, den Wein klar und strukturiert. Neben Georgien, wo diese Tradition nie unterbrochen wurde, setzen auch Weingüter in Portugal, Spanien, Italien und Frankreich wieder auf Ton. Winzer schätzen diese Technik, weil sie den Wein unverfälscht belässt und ihm eine besondere Frische und Textur verleiht. Während Holz oft Würze und Vanille-Aromen einbringt, bleibt der Wein aus der Amphore rein, klar und puristisch. Kein Wunder, dass immer mehr Naturwein-Winzer auf dieses uralte, aber zeitlose Verfahren setzen.

Berichte, Geschichten und Gedichte

Septembertag

Luise Rinser

Heute fürchte ich nichts, heute zeige ich mich
freimütig schutzlos dem Tag
und wage mich zu freuen, weil ich lebe,
weil ich auf eine Art lebe,
die nur ich weiß und kann,
ein Leben unter Milliarden,
aber das meine, das etwas sagt,
was kein anderes sagen kann.
Das Ein-Malige eines jeden Lebens.
Es macht heiter zu wissen,
dass jeder recht hat mit sich selbst.

Schön ist es älter zu werden, erlöst von sich
selbst, von der gewaltigen Anstrengung, etwas
zu werden, etwas darzustellen in dieser Welt;
gelassen sich einfügen, irgendwo,
wo gerade Platz ist,
und überall man selbst zu sein
und zugleich weiter nichts
als einer von vielen Milliarden.

Hildegard Lincke

Neues Hoffen

Josef Huber

Die wirbelnden Blätter im herbstlichen Wind,
sie tanzen zu Boden, zum Verwelken bestimmt.
Wenn Wolken verdunkeln dein frohes Gemüt,
wird mutlos dein Herz, die Freude verblüht.
Komm, nimm dich zusammen, fass' schnell wieder Mut,
und glaube an dich, dann wird alles gut.
Denn fröhliches Hoffen und taufrische Kraft
hab'n der Freude stets gold'ne Flügel verschafft.

Hildegard Lincke

Wie der Herbst geschaffen wurde

Gisela Schäfer

Ursprünglich gab es nur zwei Jahreszeiten, den Sommer und den Winter. Aber da ihre Unterschiede unglaublich groß waren, hier Wärme, dort Kälte, hier laue Luft, dort rauer Sturm, hier leiser Regen, dort Schnee und Eis, kamen beide überein, noch eine Jahreszeit einzuschieben, die sie „Herbst“ nannten. Aber wie sollte dieser Herbst aussehen?

„Ich habe einen Vorschlag“, sagte der Sommer. „Jeder überlegt sich, welche Eigenschaften der Herbst haben soll. Dann vergleichen wir miteinander und legen fest, wie er zu sein hat.“ – „Meinetwegen“, erwiderte der Winter. „Wir treffen uns in einer Woche wieder und schauen, ob wir uns einigen.“

So geschah es. In der Woche dachten beide nach und schrieben auf einen Zettel, was für sie zum Herbst gehören sollte. Der Sommer

wünschte sich einen Herbst, der ihm noch ein wenig ähnelte. Er schrieb auf: „Kühle Frische am Morgen, im Laufe des Tages Sonnenschein. Färben der grünen Blätter nach Gelb, Orange und Rot hin, was in der Sonne wie Gold aussieht. Regen, der nicht heftig ist, aber den Bäumen genug zu trinken gibt, so dass sie über den Winter kommen. Milder Wind, der die Zweige wunderschön tanzen lässt."

Der Winter wünschte sich einen Herbst, der wiederum ihm ähnelte. Das stand auf seinem Zettel: „Sinkende Temperaturen, nachts öfter unter null Grad, bedeckter Himmel mit vielen Wolken, kaum Sonne. Heftiger Sturm, der wild an den Bäumen und Büschen rüttelt, so dass ihre Blätter abfallen. Kalter Regen, der Straßen überschwemmt."

Als Sommer und Winter zusammenkamen und vorlasen, wie sie sich den Herbst dachten, merkten beide schnell, dass sie nicht auf einen Nenner kamen. Zu unterschiedlich waren ihre Vorstellungen. Einer versuchte, den anderen zu überzeugen, doch vergeblich. Am Ende beschlossen sie, den Herbst als ungleiche Zwillingsbrüder zu gestalten, die in kürzeren oder längeren Abschnitten zu sagen haben sollten.

So brauchen wir uns nicht zu wundern, dass manche Herbsttage wunderschön und bezaubernd und manche hässlich und grässlich sind.

Hildegard Lincke

Wunderbare Welt

Josef Huber

Das Herz geht auf, die Sinne jul
so wunderbar ist unsre Welt,
doch wir verletzen sie zu sehr,
behandeln sie, wie's uns gefällt.

Es wäre gut, uns mal zu fragen,
wie viel an Wunden sie verträgt,
die wir ihr unbedenklich schlagen,
bis sie sich wehrt und nach uns schlägt.

Sie ist sehr nah am Kreislaufkollaps,
der Klimawandel setzt ihr zu;
Ressourcen-Abbau, Treibhausgase,
die tun das Ihre noch dazu.

Hildegard Lincke

Die Worte des Bären

Hans Ostwald

Ein Mann wollte durch einen Wald gehen und bat einen Bauern in einem Dorfe zu einer festgesetzten Summe, dass er ihn durch den Wald geleiten solle, damit er ihm helfe, wenn etwa ein Bär oder Mörder an ihn käme.

Als sie nun durch den Wald miteinander gingen, da kam auch wirklich ein Bär. Der Bauer stieg flugs auf einen Baum, sodass der Fremde dem Bären allein nicht widerstehen konnte.

Zum Glück fiel ihm ein, dass ein Bär einem toten Menschen nichts täte, darum legte er sich nieder auf den Erdboden und hielt den Atem an. Der Bär ging um ihn herum und roch, ob er keinen Atem spüre, bald an den Ohren, bald an der Nase. Als er aber kein Leben spüren konnte, meinte er, jener wäre tot, und ging wieder weg.

Als der Bär nun weg war, stieg der Bauer wieder vom Baum herab, und der Fremde stand auf, und beide gingen miteinander zum Walde hinaus.

Da sprach der Bauer zu dem Manne: „Mein Lieber, was hat der Bär zu dir geredet, als er dir so in ein Ohr raunte?" Jener antwortete: „Er hat gesagt, ich sei ein Narr, dass ich einem vertraut hätte, den ich nicht kennte."

Hildegard Lincke

Verpatzte Einladung

Oskar Stock

Ein Mensch, von Freunden eingeladen,
zum Abendessen und zum Laben,
der überlegt den ganzen Tag,
was es denn Gutes geben mag.

Drum isst zu Frühstück er schon wenig,
speist nicht zu Mittag wie ein König,
und auch zum Kaffee umso mehr
bleibt der Kuchenteller leer.

Dann bei der Einladung am Abend,
sich in Gedanken herzhaft labend,
da gibt's zuerst Begrüßungsküsse
anstatt lukullische Genüsse.

Zwar Orangensaft, auch ein Glas Sekt,
der zum Auftakt köstlich schmeckt,
doch dann reicht Fisch man zu dem Fest,
und den hasst er so wie die Pest.

Hildegard Lincke

Überraschende Familienbande

Monika Feuersinger

Kurz vor Weihnachten hielt ich in einer ersten Klasse eine Religionsstunde zur Weihnachtsgeschichte. Nachdem ich den Kindern alle Einzelheiten über Maria und Josef berichtet hatte, fragte mich ein Junge, woher ich denn wisse, dass sich die Dinge tatsächlich so zugetragen hätten.

Ich erklärte ihm darauf: „Lange hat man sich diese Begebenheiten nur erzählt, bis zwei Männer sie schließlich aufgeschrieben haben. Die Männer hießen Lukas und Matthäus."

An dieser Stelle rief ein anderes Kind aufgeregt dazwischen: „Den Lukas kenne ich. Das ist mein Cousin."

Hildegard Lincke

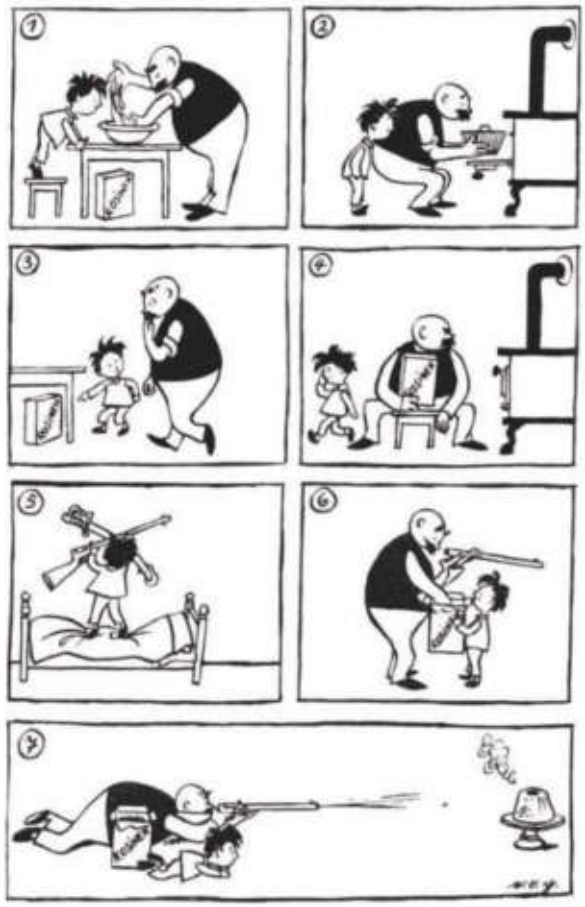
„Als ich
die Hebamme sah,
die mich empfing,
war ich sprachlos.
– Ich habe diese Frau
in meinem ganzen Leben
noch nie gesehen."

– KARL VALENTIN

Die vergessenen Rosinen

EINE GESCHICHTE MIT WITZ UND LIEBE VON E.O.PLAUEN

Wer kennt sie nicht, die Bildergeschichten Vater und Sohn von *e.o. plauen*? Stand im Deutschunterricht das Thema Bildergeschichte auf dem Lehrplan, so war es gelegentlich eine von Vater und Sohn, die zur Beschreibung als Aufgabe gegeben wurde.



Die vergessenen Rosinen
(c) Erich Ohser – e.o.plauen Stiftung

Der freche Kleine mit dem schwarzen Schopf und der scheinbar strenge, sehr liebevolle Vater, ein Kindskopf mit einer Kinderseele.

Bisweilen hat man „Vater und Sohn“ auch aus den Lehrplänen verbannt, weil man die vermeintlichen Erziehungsmaßnahmen als zu streng und nicht mehr zeitgemäß empfand. Blickt man jedoch mit einem scharfsinnigen Auge auf die Zeichnungen, dann verbirgt sich dahinter – wie bei Pumuckl und Meister Eder – ein liebevoller und verständnisvoller Vater. Manchmal vertauschen sich die Rollen, und der Sohn wird zum Lehrmeister, der Vater zum liebevollen Kindskopf. So ist dieser sich kümmernde Vater ein sehr zeitgemäßer Vater. Zeitgemäß in der heutigen Zeit und nicht in der Zeit des Nationalsozialismus, wo man Männer für den Krieg stellen wollte und nicht für eine gemeinsame Kuchenbackaktion von Vater und Sohn.

Selbstbildnis
(Erich Ohser – (c) e.o.plauen-Stiftung)

Vater und Sohn liefern Anleitungen fürs Leben, sie sind erfinderisch und finden Lösungen für vermeintlich unlösbare Situationen. Der Kuchen steht im Ofen, duftet fast fertig und – oh Schreck – das Päckchen Rosinen steht noch auf dem Tisch. Wie lässt sich das wieder gut machen? Klar, man nimmt sich das Luftgewehr von der Wand und schießt sie in den Kuchen hinein. Nur dafür sind Gewehre da.

Vater und Sohn kennt man, den Autor oft nicht mehr.

Hinter dem Pseudonym *e. o. plauen* verbirgt sich der Künstler *Erich Ohser*. Er gab sich diesen Künstlernamen, weil sein bürgerlicher Name für die Nationalsozialisten verbrannt war.

Unter dem Pseudonym *e.o. plauen* konnte er wieder veröffentlichen. Seinen bürgerlichen Namen versteckte *Erich Ohser* 1934 in den Initialen *e. o.* und fügte nach dem Vorbild von berühmten Kunstschaffenden, wie etwa Leonardo da Vinci, seinen Heimatort Plauen als Namensanhängsel kleingeschrieben an. Wegen seiner NSDAP-kritischen Karikaturen im politisch-literarischen Magazin Neue Revue und der sozialdemokratischen Zeitung Vorwärts hatten ihm die nationalsozialistischen Machthaber den Eintritt in den Reichsverband der Deutschen Presse verweigert. Ohne diese Mitgliedschaft konnten Pressemitarbeiter ab 1933 nicht mehr veröffentlichen.

Nur durch das Zugeständnis unter Pseudonym und nicht mehr politische Zeichnungen zu veröffentlichen, konnte *Ohser* weiter publizieren. Am Ende bezahlte er aber doch für seine aufrechte Haltung mit dem Leben.

Dr. Reimund Mink

Dem Glück vertrauen

Gisela Rieger

Vor langer, langer Zeit lebte einmal ein armer Holzfäller, der schon in die Jahre gekommen war. Er konnte seiner guten Frau nur noch das Nötigste bieten. Jeden Tag ging er früh morgens in den Wald, um Holz zu machen. Sein ganzer Stolz war ein Esel, mit dessen Hilfe er die Holzscheite in die Stadt transportieren und dort verkaufen konnte.

Eines Tages, als der Mann mit seinem schwer beladenen Esel losgezogen war, sprach ihn unterwegs ein Diener an. Er bat den alten Mann, ihm zu folgen, da sein Herr gute Holzscheite für seinen Kamin zu kaufen wünsche. Während er in der Empfangshalle auf seinen Lohn wartete, hatte er Zeit, all den Reichtum zu bewundern.

Überall lagen kostbare Teppiche auf erlesenen Marmorböden, prächtige Kronleuchter hingen von den hohen Decken. Schwere Samtvorhänge schmückten die großen Fenster, und wertvolle Gemälde zierten die Wände.

„Dein Herr muss ein wahrhaft glücklicher Mann sein, wenn er in diesem schönen Haus wohnen darf. Was unternimmt er, dass er zu einem solchen Reichtum kommt?“, fragte er den Diener, als der ihm die Dukaten für die Holzscheite übergab. „Guter Mann“, antwortete der Diener, „mein Herr geht tagsüber fleißig seinen Geschäften nach, und abends zieht er sich immer eine Stunde zurück zum Gebet. Anschließend verbringt er eine Stunde auf seinem Diwan, raucht seine Pfeife, trinkt Tee, und in Dankbarkeit und Vertrauen zieht er das Glück an.“

„Das gefällt mir!“, rief der Bauer erfreut aus. „Ja, so will ich es auch machen!“ Sogleich suchte er ein Geschäft auf, und von den verdienten Dukaten kaufte er eine Pfeife, etwas Tabak, einen Samowar und ein wenig erlesenen Tee. Versorgt mit allem, was er für sein Glück brauchte, machte er sich zufrieden auf den Heimweg.

Erwartungsvoll empfing ihn seine Frau und wollte sogleich wissen, ob er das Holz gut verkaufen konnte und was er zum Essen mitgebracht habe. Daraufhin zeigte der Holzfäller stolz seine Einkäufe. Voller Bestürzung schaute die Frau auf die gekauften Dinge und fragte ihren Mann verärgert, ob er nun verrückt geworden sei. „Wir haben nichts zu essen und du kaufst eine Pfeife, einen Samowar und dazu noch Tabak und Tee! Was hast du dir nur dabei gedacht?“

„Frau, das verstehst du nicht, aber ich will es dir erklären: Ich werde es genauso machen wie der reiche Geschäftsmann, dem das Glück zufällt.“ „Du bist wirklich nicht mehr ganz bei Sinnen, mein Mann!“, tadelte ihn die Frau. „Mir scheint, die viele Arbeit und der reiche Mann haben dich um den Verstand gebracht!“

Der Mann ließ sich nicht beirren und dachte, dass er seine Arbeit heute schon erledigt habe. Er setzte sich sogleich in seinen Sessel und begann mit dem Gebet. Unterdessen kam der Nachbar, ein richtiger Geizhals, auf dem Weg zur Torfgrube an ihrer Hütte vorbei und erblickte den herrenlosen Esel vor der Tür. Er dachte bei sich: „Das Tier braucht sowieso gerade niemand. Den Esel leihe ich mir kurz aus, so muss ich die schweren Säcke mit den Torfziegeln nicht selber schleppen.“ Er nahm ihn mit zur Torfgrube, füllte seine Säcke mit Torf und packte sie dem Esel auf den Rücken.

Als er gerade dabei war, den letzten Sack zu füllen, stieß er mit dem Spaten plötzlich auf etwas Hartes. Neugierig geworden, grub der Mann weiter, bis er eine Kiste freigeschaufelt hatte. Mit großer Mühe schaffte er es, den schweren Deckel zu öffnen, und traute seinen Augen nicht, als er einen prächtigen Schatz erblickte. Unzählige Goldmünzen und Schmuckstücke leuchteten dem Geizkragen entgegen. Geschwind leerte er die Torfziegel wieder in die Grube zurück und befüllte die Säcke bis zum Rand mit dem wertvollen Gut.

In der Kiste aber verbargen sich noch derart viele Kostbarkeiten, dass der von Habgier besessene Mann Angst hatte, in der Zwischenzeit könnte ein anderer Torfstecher herkommen und den restlichen Schatz für sich beanspruchen. So stopfte er noch sämtliche Taschen und sein Hemd bis zum Kragen voll mit funkelnden Edelsteinen und Juwelen. Als er jedoch zum letzten Mal aus der Grube klettern wollte, rutschte er aus. Die Torfmasse bewegte sich von allen Seiten mit großer Geschwindigkeit auf ihn zu und begrub den Mann unter sich. Als die Dämmerung hereinbrach, machte sich der schwer beladene Esel auf den Heimweg. Mit lautem „Iahh! Iaahh!“ machte er sich vor der Hütte bemerkbar. „Was schreit der Esel so laut?“, fragte die Frau missmutig. „Geh hinaus und schau nach dem Tier.

„Nein, nein“, erwiderte der Bauer, „ich muss weiter dem Glück vertrauen, noch meine Pfeife zu Ende rauchen und meinen Tee trinken.“ „Der arme Mann“, dachte die Frau und fragte sich, ob er jemals wieder der Alte sein würde. „Er ist wohl noch viel schlimmer dran als ich gedacht habe.“ So ging sie selber hinaus und wunderte sich nicht schlecht, dass der Esel mit Säcken voll beladen war. Als die alte Frau sich vergeblich abmühte, einen schweren Sack vom Esel herunter zu heben, öffnete sich dieser. Etliche Goldmünzen fielen klimpernd auf den Boden und funkelten im Licht der Sterne. Die Bäuerin traute ihren Augen kaum. Laut rief sie nach ihrem Mann: „Geschwind, komm heraus, und schau dir diesen Schatz an!“ Endlich bequemte er sich doch und kam in aller Ruhe mit der Pfeife aus der Tür.

„Was für ein Geschenk!“ Freudig half der Mann seiner Frau, den Esel von den schweren

Säcken zu befreien, und sie trugen den Schatz gemeinsam in die warme Stube. „Jetzt schau dir das an!“ sagte seine Frau zu ihm ganz aufgelöst. „Woher das wohl kommt?“

„Woher das kommt? Das weiß ich nicht.“ sagte da der Bauer, „aber ich weiß, dass das Glück den Weg zu einem findet, wenn man darauf vertraut.“

Hildegard Lincke

Weiterleben

Es gibt also in unserer Gegenwart
zwei Weiterleben nach dem Tode:
Eines im Jenseits, und eines im — Kino.

Allerheiligen

Wenn der Mensch gestorben ist, ist er tot –
das ist sicher,
also totsicher, wie man so sagt.

Karl Valentin

Europa, wir lieben dich …
… für deine Verschrobenheit

Zu perfekt ist uns suspekt, Europa ist nicht der Kontinent des vereinheitlichten Lifestyle-Konzepts, sondern der gepflegten kleinen Eigenheiten. Wir Europäer schätzen besonders den Eigensinn, das Kauzige, das hübsche Detail. Nur in Europa kennt jedes Land seine eigene Steckdose und ein ausgeklügeltes länderspezifisches Recycling-System.

Kein anderer Kontinent kennt Fenster, die sich kippen und drehen lassen, oder Toiletten, die eine Spar- und eine Vollspülung anbieten. Besonders Europäerinnen schätzen diese Variation.

An Wochenenden pflegen wir es gelegentlich, einen Ausflug in ein anderes europäisches Land zu unternehmen, um nach nur wenigen Stunden in eine völlig andere Kultur, Mentalität und Küche einzutauchen. Dort gilt dann einmal Links-, einmal Rechtsverkehr. Manchmal braucht man mal Euro, mal Pfund, mal Kronen, mal Franken. In einigen Ländern teilen sich die Leute ihre Waschmaschinen mit dem ganzen Block, andere haben ihre Anschlüsse direkt in der Küche neben dem Spülbecken.

Außerdem nehmen wir unseren Müll so ernst wie niemand sonst. Wir wollen es schön haben. Es gibt Länder, in denen sich die Bewohner an spezifischen Verkaufsstellen die wahrscheinlich teuersten Plastiksäcke der Welt kaufen, um ihren Abfall loszuwerden.

Deutschland kennt einen gelben Sack für Verpackungsmüll und einen blauen Sack für Papier. Biomüll kommt in den braunen Eimer und für den Restmüll gibt es einen grauen.

Nicht zu vergessen die Rückgabeautomaten für Pfandflaschen, die würde man in den USA wahrscheinlich für kaputte Getränkeautomaten halten. Wir bewundern derweil die Schweden. Das Land kann inzwischen 99 Prozent seines Mülls wiederverwerten und importiert sogar noch welchen aus Norwegen. Jedes Land nach seiner Façon.

Und wenn wir uns manchmal fragen, was uns Europäerinnen und Europäer am Ende überhaupt zusammenhält, liegt die Antwort auf der Hand: der Adapter, den wir in unseren Reisetaschen mit uns tragen.

Dr. Reimund Mink

Essen und Trinken

Küchen-Fragebogen

Die Zeit, 28. Oktober 1999
Mit Wolfram Siebeck

Siebeck Was bedeutet Ihnen die Küche Ihrer Kindheit?
Loriot Kohlenherd, Kochkiste, Hintertreppe und Mann mit Eisstange auf dem Rücken.
Siebeck Was ist Ihr Lieblingsgericht?
Loriot Matjesfilet, Schwarzbrot und Butter.
Siebeck Welches der modernen Nahrungsmittel gefällt Ihnen?
Loriot Aspirin mit Vitamin C.
Siebeck Welche Speisen verabscheuen Sie?
Loriot Gequälte Tiere.
Siebeck Woran denken Sie bei „Nouvelle Cuisine"?
Loriot An eine spät geborene Verwandte zweiten Grades.
Siebeck An was bei »vegetarisch« ?
Loriot An Schweinswürstel.

Siebeck Welcher Gegenstand in Ihrer Küche ist Ihnen am wichtigsten?
Loriot Meine Frau.
Siebeck Auf welchen können Sie verzichten?
Loriot Auf einen Konzertflügel.
Siebeck Wie oft und wann essen Sie Käse, welche Sorten bevorzugen Sie?
Loriot Etwa 4000-mal im Leben und alles ziemlich durcheinander.
Siebeck Wenn Sie nur eine Wahl hätten, wovon würden Sie sich ausschließlich ernähren?
Loriot Von Kartoffeln.
Siebeck Fasten Sie gelegentlich, regelmäßig oder nie?
Loriot Nie.
Siebeck Wo haben Sie das beste Essen Ihres Lebens genossen?
Loriot In Frankreich mit meinem Freund Wolfram Siebeck.
Siebeck Was kann Ihnen in einem guten Restaurant die Laune verderben?
Loriot Ruhetage.
Siebeck Ihr Lieblingsweißwein?
Loriot Sancerre, Regaleali.
Siebeck Ihr liebster Rotwein?
Loriot Zur Zeit 1990 Château de Bel-Air, Lalande-de-Pomerol.
Siebeck Welche anderen Getränken trinken Sie gern und regelmäßig?
Loriot Wasser, Bier, Wodka, Averna.
Siebeck Wie viele Kochbücher besitzen Sie?
Loriot Keins.
Siebeck Welches würden Sie auf die einsame Insel mitnehmen?
Loriot Keins.
Siebeck Wie viel Prozent Ihrer Lebensmittel kaufen Sie im Supermarkt?
Loriot 0 Prozent.
Siebeck Im Einzelhandel?
Loriot 0 Prozent.
Siebeck Auf dem Markt?
Loriot 0 Prozent.
Siebeck Beim Biobauern?
Loriot 0 Prozent.
Siebeck Vollenden Sie den Satz: „Weihnachten ohne Gänsebraten ist wie ..."
Loriot ... ein Lottogewinn mit sechs Richtigen.
Siebeck In welches Restaurant möchten Sie gern eingeladen werden?
Loriot In keines.
Siebeck Zusammen mit wem?
Loriot Niemand.
Siebeck Woraus sollte Ihre Henkersmahlzeit bestehen?
Loriot Matjesfilet, Schwarzbrot und Butter.

Aus: Loriot.
Bitte sagen Sie jetzt nichts. Diogenes.

Kürbis-Zimtschnecken mit Gewürz-Butter

ZUTATEN

Für den Hefeteig:

- 180 ml Milch, zimmerwarm
- 100g Zucker
- 25g Frischhefe
- 550g Mehl, 550er Weizen
- 300g Kürbispüree (aus dem Glas)
- 100g + 1 TL weiche Butter
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 1 TL Kürbisgewürz
- 1 Eigelb
- 1EL Milch

Kürbis-Gewürzbutter:

- 150 g Kürbispüree
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Pumpkin Spice
- 1EL Zimt

Für das Frosting:

- 100 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Pumpkin Spice
- 20 ml Milch

Kürbis-Gewürz:

- 3 EL Zimt gem.
- 1 EL Ingwer gem.
- 1 TL Muskatblüte gem.
- 1TL Muskatnuss gem.
- 1⁄2 TL Vanille gem.
- 1 Msp. Nelken gem.
- 1⁄2 TL Piment gem.

Ofenform: ca. 30x20cm oder rund Durchmesser ca. 30cm

ZUBEREITUNG

Für den Teig Milch mit Hefe und Zucker mischen. Kurz ruhen lassen. Mehl, Kürbispüree, 100g Butter, Salz, 1 Ei und Kürbis-Gewürz hinzugeben und alles gut verkneten. Den Teig mit Butter einreiben und abgedeckt in einer großen Schüssel 90 Minuten ruhen lassen. Derweil die Kürbis-Gewürzbutter anrühren. Kürbispüree, weiche Butter, Zucker, Kürbis-Gewürz und Zimt gut verrühren, bis alles cremig ist.

Den Teig auf ein großes Rechteck ausrollen, ca. 2-3 mm dick. Die Kürbisbutter gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig der Länge nach einrollen. Mit einem Bindfaden in 12 gleichgroße Schnecken teilen und in eine Ofenform geben. 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken einpinseln.

Die Schnecken im Backofen bei 160 °C 30 Minuten backen, auf 200°C hochstellen und weitere 10 Minuten goldbraun backen. Die Schnecken dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden.

Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kürbis-Gewürz verrühren. Auf den noch lauwarmen Schnecken verteilen. Anstatt Kürbis-Gewürz kann auch nur Zimt verwendet werden.

WEINEMPFEHLUNG

Ein runder und strukturierter Wein passt hervorragend zu dem süßen Hefegebäck. Wir würden euch einen Cabernet Sauvignon wärmstens empfehlen, von traditioneller Machart, vielschichtig in der Nase, am Gaumen komplex mit präsenten, aber gut eingebundenen Tanninen.

Rezept/Bilder: Kerstin Getto, cookingaffair.de

Naturwein oder Natural Wine ist inzwischen fixer Bestandteil der Weinwelt, spaltet aber dennoch die Gemüter. Doch was ist Natural Wine überhaupt, und wie schmeckt er? Und ist das alles nur ein Trend? Sicher ist, dass diese Weine und ihre Produzenten die Weinbranche nachhaltig verändert haben.

Naturwein, Natural Wine, Vin Naturel: Egal, wie man diese Kategorie der Weinwelt auch nennt, sie ist und bleibt Stein des Anstoßes. Das mag am Begriff Natur liegen, der in allen gängigen Bezeichnungen dieser Weine präsent ist und durchaus Fragen aufwerfen kann. Denn was soll an Wein schon nicht natürlich sein, wenn er doch aus dem Saft von Trauben, einem völlig natürlichen Produkt, hergestellt wird? Oder besser: Was soll an den Weinen, die nicht dieser Kategorie zugeordnet werden, unnatürlich sein?

Fakt ist, dass Wein immer ein Kultur- und niemals ein Naturprodukt ist, weil er ohne das Einwirken von uns Menschen nicht existieren würde. Weder will die Weinrebe in Reih und Glied wachsen, wie sie es in 99,9 Prozent aller Rebberge dieser Welt tut, noch will sie ihre Fruchtstände, die Trauben, nach menschlichen Vorstellungen von Ertrags- oder Qualitätsoptimierung ausbilden. Der natürliche Zweck der Trauben ist kein alkoholisches Getränk, das uns gesellige Abende beschert, sondern einzig und allein die Vermehrung der Weinrebe durch die Verbreitung der Samen in den Weinbeeren – nichts weiter. Selbst wenn Trauben zu Boden fallen, zerplatzen und der vorhandene Zucker von natürlich vorkommenden Hefen zu Alkohol vergoren wird, ist dieser nur ein kurzes Zwischenprodukt auf dem Weg zu Essig.

Dieser wiederum wird anschließend von Mikroorganismen zersetzt und dient als Nährstoff für Pflanzen. Wein kommt in der Natur also nicht vor. Wie aus den süßen Früchten der Weinrebe ein euphorisierendes Getränk entsteht, ist aber wohl bereits seit der Steinzeit bekannt, denn hierfür braucht es außer einem Gefäß, in dem Traubensaft aufbewahrt werden kann, nicht viel. Den Rest besorgen die Hefepilze, die unter anderem natürlich auf den Trauben vorkommen. Sie verwandeln den Zucker im Traubensaft in Alkohol und Kohlendioxid.

So einfach kann Wein entstehen. Doch bereits in der Antike berichtete Plinius der Ältere im Rahmen seiner Naturgeschichte von Konservierungstechniken und Hilfsmitteln gegen Bitternis, Hefeschleier, Essigstich und sonstige Weinfehler. Als önologische Hilfsmittel wurden zu dieser Zeit zum Beispiel Bockshornklee und Mineralien wie Gips eingesetzt, um fehlerhafte Weine aufzubessern.

Das Terroir so ungeschminkt wie nur möglich in die Flasche zu bringen, ist das Ziel.

Rund 100 Hilfsmittel

Heute sind rund 100 Hilfsmittel zugelassen, zu denen neben Reinzuchthefen oder Enzymen auch Gelatine, Weinsäure oder etwa Tannine gehören. Mit Reinzuchthefen lässt sich nicht nur die Gärung effizient gestalten, sondern, wenn man möchte, auch das Geschmacksprofil des Weins beeinflussen. Auch Tannine und Weinsäure werden eingesetzt, um den Weingeschmack zu verbessern. Enzyme helfen unter anderem dabei, Tannine und Aromen aus den Traubenschalen besser extrahieren zu können oder die Filtrierbarkeit des Mosts zu steigern. Gelatine dient zur Klärschönung.

Viele dieser Behandlungen laufen unter dem Begriff »Schönung«, was sehr gut verdeutlicht, wozu sie gedacht sind – nämlich dazu, Weine aufzupeppen und im Extremfall aus weniger gutem trinkbaren Wein zu machen. Ein nachvollziehbares Anliegen, wenn man bedenkt, dass heute weltweit jährlich rund 25 Milliarden Liter Wein im Wert von etwa 320 Milliarden Euro konsumiert werden. Wein ist in den meisten Fällen ein

industriell gefertigtes Produkt und hat wenig mit dem verklärten Bild des Winzers in Gummistiefeln mit Hund zu tun.

Einer der Ersten, die die in weiten Teilen industrialisierte Weinproduktion kritisch betrachteten, war der französische Önologe und Chemiker *Jules Chauvet*. *Chauvet* lebte und arbeitete im Beaujolais und wurde zeitlebens mit den Auswüchsen der Massenproduktion von Wein konfrontiert. In den Jahren 1945 und 1947 erlebte das Beaujolais zwei heiße Jahre, die reife, alkoholstärkere Weine hervorbrachten, die sich äußerst gut verkaufen ließen. Von diesem Erfolg angetrieben begannen die Produzenten unter anderem, dem Most Zucker zuzusetzen, um den Alkoholgehalt der Weine in die Höhe zu treiben. Ein Verfahren, das auch heute noch erlaubt ist. Schlimmster Auswuchs war laut *Chauvet* die Maischeerhitzung, bei der im Schnellverfahren eine Maischegärung simuliert wird. Chauvet sehnte sich nach dem Beaujolais-Wein, den er von früher kannte, nach dem „Vin de soif" der Region, also Trinkwein mit niedrigem Alkoholgehalt.

Er begann in den 1980er Jahren, die Beaujolais-Erzeugung umzukrempeln, und minimierte den Schwefeldioxid-Einsatz – denn mit jeder Behandlung, jeder Filtration, jedem Pumpvorgang verliert der Wein etwas von seinem Ausdruck. Ein Fakt, den sich Spitzenproduzenten auf der ganzen Welt immer mehr zu Herzen nehmen, egal, ob konventionell, biologisch, biodynamisch oder sonst wie arbeitend. *Chauvet* legte den Grundstein für eine Strömung von Produzenten, die erst vor gut fünfzehn Jahren in der Weinwelt sichtbar wurde und bis heute für Furore sorgt, weil sie Verzicht übt und ihre Weine so unberührt wie möglich in die Flasche bringen möchte.

Sensorik sorgt für Furore

Für Furore sorgt die Sensorik des Naturweins/Vin Naturel, der im Extremfall von Weinfehlern gekennzeichnet sein kann. Vin Naturel auf die extremen Beispiele zu reduzieren, wäre aber falsch, denn seine Bandbreite reicht heute von fehlerfreien großen Burgundern, Barolos oder Bordeaux bis hin zu freakigen Tropfen, die mit klassischem Wein wenig gemein haben. Und: Ausgeprägte Weinfehler haben auch in Natural Wines nichts zu suchen. Im Optimalfall sind Naturweine zugänglicher als ihre konventionell erzeugten Pendants, was sich in aromatischer Tiefe und hohem Trinkfluss äußert – letzteres vor allem bei Rotweinen, deren Gerbstoffe oft runder und weicher sind. Naturweine wollen getrunken werden, und zwar jetzt und nicht in zwanzig Jahren, auch wenn sie so lange reifen könnten.

Durch die Maischegärung von weißen Trauben entsteht Orange Wine. Eine Weinkategorie, die per se nichts mit Naturwein zu tun hat.

Obwohl Natural Wine **nicht mehr als ein Prozent der Weinwelt** ausmacht, haben es diese Weine geschafft, eine Kontroverse auszulösen, die selbst industriell produzierende Hersteller dazu gebracht hat, ihren Schwefeldioxideinsatz zu hinterfragen. Alles in allem ist die Natural-Wine-Bewegung aber nichts anders als eine der Realitäten, eine Philosophie, die heute zur Weinwelt gehört. Genauso wie biodynamisch, biologisch oder konventionell hergestellte Weine. Sie sind die Spitze einer natürlichen Gegenreaktion zu den schweren, alkoholreichen und im Keller von renommierten Weinmachern designten Weinen, die bis in die 2000er in Mode waren. Am Ende entscheidet der Konsument.

Naturwein zur Wiedereröffnung von Notre-Dame in Paris

Der Messwein für die Wiedereröffnungsfeier der Kathedrale Notre-Dame in Paris am 8. Dezember 2024 war der Naturwein eines kleinen Weingutes an der Loire. Für die Eröffnungsmesse wählte der Erzbischof von Paris eine Cuvée aus

Chardonnay, Grenache Blanc und Clairette Blanche der Jahrgänge 2022 und 2023. Sie wird von *Régis* und *Anne-Reine Anouil* an der Loire produziert. Beide sind gläubige Katholiken und waren bis 2017 in katholischen Organisationen beschäftigt. Seither sind sie Winzer und bewirtschaften einen 2,6 Hektar großen Weinberg. Sie produzieren etwa 10.000 Flaschen Rot-, Weiß- und Roséweine pro Jahr nach den Prinzipien der Agroforstwirtschaft und der Biodynamik. Die Weine sind ohne Zusätze, Schönung, Filtration und Sulfite hergestellt. Sie entsprechen damit den Anforderungen für Messwein, der „naturrein" aus Trauben und frei von Zusätzen wie Zucker, Farb- oder Aromastoffen sein muss. Der Rotwein Cuvée Laudato Si' der *Anouils* wurde Papst *Franziskus* im Oktober 2023 bei seinem Besuch in Marseille serviert, die Blanc Cuvée Grange schon damals als Messwein verwendet.

Die Kirche, ein Wahrzeichen der französischen Hauptstadt, wurde im April 2019 durch einen Brand schwer beschädigt. Der Wiederaufbau und die Renovierung kosteten rund 700 Millionen Euro. Die Milliardäre *Bernard Arnault*, Eigentümer von LVMH, und *François Pinault*, Gründer der Luxusartikelgruppe Kering, trugen erhebliche Summen dazu bei. Die beiden Familien besitzen einige der renommiertesten Weingüter des Landes, unter anderem die Châteaux d'Yquem, Latour, Cheval Blanc, Clos des Lambrays, und Clos de Tart.

Quelle Notre-Dame: decanter; larvf

Reiner Waldschmitt

Der Messwein kam von kleinem Weingut an der Loire.

LEXIKON

Natural Wine, Vin Naturel, Low-Intervention-Wein oder Naturwein sind Begriffe für Wein, der mit möglichst wenigen Eingriffen produziert wird. Dabei kann es sich um große Burgunder, Bordeaux oder freakige Tropfen handeln. Basis ist in der Regel ein naturnaher Anbau – mit oder ohne Bio-Zertifizierung, mit Einsatz biodynamischer oder noch strengerer Methoden. Im Keller wird Verzicht geübt. Weder stabilisierende Schönungen noch Reinzuchthefen oder Filtrationen werden eingesetzt, und auch das Konservierungsmittel Schwefeldioxid wird nicht oder nur in moderaten Dosen verwendet.

Der Begriff **Orange Wine** hingegen bezeichnet Weißweine, die mittels Maischegärung, also wie Rotweine hergestellt werden. Ein Verfahren, das schon seit Jahrtausenden angewandt wird und rein gar nichts mit Natural Wines zu tun hat, denn ein Orange Wine ist nicht automatisch ein Natural Wine.

Die besten Vergrößerungsgläser
für die Freuden dieser Welt
sind jene, aus denen man trinkt.

Joachim Ringelnatz (1883 - 1934)

Das Gelübde

Ein Winzer tat ein Gelübde, bei einer
10.000 Ltr. - Ernte 200 Ltr.
Messwein zu spenden. Der Jahrgang be-
scherte ihm aber nur 9800 Ltr.
Der Winzer: "Lieber Gott ich danke Dir
für die überaus große Ernte -
und den weisen Entschluss, die 200 Ltr.
gleich einzubehalten."

Erste Sahne: Die Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte

© *shutterstock*

Schwarzwälder Kirschtorte ist ein Exportschlager und weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt.

Die berühmte Schwarzwälder Kirschtorte war für mich als gebürtiger Nordschwarzwälder sehr lange ein Touristennepp, eine „Kitschtorte", die nicht einmal sonderlich gut schmeckte. Letzteres änderte sich an einem Tag vor über fünfundzwanzig Jahren. Ich kam nach einer Rucksackreise durch Tibet nach Nepal und war selten in meinem Leben so ausgehungert nach westlichen Genüssen. Also stürmte ich eine kleine Bäckerei in der Altstadt Kathmandus, in der es ein Sahnetörtchen namens „Black Forest Cherry Pie" gab. Ich bestellte mir das Teilchen, biss hinein und wusste sofort: So schmeckt keine Kirschtorte.

Obwohl ich Kirschtorte nicht mochte, hatte ich offensichtlich eine Meinung, wie Kirschtorte zu schmecken hatte. Die Sahne war in Kathmandu nicht luftig, sondern hatte etwas von klebrigem, krachsüßem Bauschaum. Die Kirschen waren kandiert und erinnerten an Kaubonbons. Der Teigboden war trocken und krümelig. Vor allem aber fehlte der Schuss gutes Kirschwasser, mit dem der dunkle Biskuitboden beträufelt wird. Wichtig: Es darf nicht zu wenig Kirschwasser sein, man muss den Schnaps noch herausschmecken, es darf aber auch nicht zu viel sein, man sollte danach noch Autofahren können…

Siegeszug einer Torte

Der deutsche Exportschlager begegnete mir fortan, wo ich in der Welt unterwegs war. Es gibt unzählige Eisdielen, in denen die Kombination aus Kirschen und Schokolade als „Schwarzwälder Kirscheis" angeboten wird. In Bangkok bekam ich einmal einen Nachtisch mit weißer Schokocreme und Kirschmarmelade als »Black Forest Pudding« vorgesetzt. In London sah ich Schokoladetafeln mit Kirscharoma namens „Black Forest". In Los Angeles versuchte sich ein Kochduo an einer Gänseleber „Black Forest" mit Kirschen, Biskuit und Schokolade, ja sogar in einem Drei-Sterne-Restaurant habe ich eine Interpretation des Klassikers gegessen. Der Geschmack ist mir nicht in Erinnerung geblieben.

Im Schwarzwald über dem Titisee

© *shutterstock*

Der Name der „Schwarzwälder Kirschtorte" soll sich von einer Schweizer Torte herleiten lassen, die mit den Raspeln dunkler Schokolade und dem dunklen Teigboden den Höhenzug des Schwarzwalds darstellte. Oder von der schwarz-rot-weißen Färbung der Torte, die den Schwarzwälder Trachten ähnelt. Oder von dem krönenden Kirschenkranz, der einem Schwarzwälder Bollenhut gleichsieht. Ein Kleidungsstück, das übrigens nur in drei Dörfern des Ortenaukreises getragen wurde und heute symbolisch in der ganzen Welt für den Schwarzwald steht – Romantikkitsch hin oder her, so geht Branding.

Zur Hochzeit der Kühl- und Handrührgeräte

Mit der Kirschtorte ist es nicht anders. Es wird deswegen auch schwer sein, im Schwarzwald ein Café zu finden, welches die Torte nicht im Sortiment hat. Und dass, obwohl das Gebäck nur eine sehr begrenzte Haltbarkeit hat. Ein, zwei Tage ist die Torte auf der Höhe. Das gibt einen ersten Hinweis auf die Historie der Spezialität. Eine Sahnetorte erfordert eine Kühlmöglichkeit. Zudem ist die Herstellung von Sahne mit einem Schneebesen pure Maloche. Die Erfolgsgeschichte der originalen Kirschtorte begann deshalb vor gut hundert Jahren, der Zeit der Kühl- und Handrührgeräte.

Als Erfinder der Kirschtorte gilt gemeinhin der Konditor *Josef Keller* aus dem schwäbischen Riedlingen, der im Jahr 1915 die Urform kreiert haben soll. Ein schriftlicher Beleg findet sich erst im Jahr 1927/28 in einem Rezeptbuch *Kellers*, das

bis heute im Stadtarchiv von Radolfzell aufbewahrt wird. Hier eröffnete der Konditor nach dem Ersten Weltkrieg ein Café. Sein damaliges Rezept ähnelte schon sehr der heutigen Version. Auf einem Mürbeteigboden verteilte er Sauerkirschen, gebunden mit Agar-Agar, es folgten ein Sandboden, Rahm, wieder ein Sandboden mit „Kirschläuterzucker" getränkt, zum Abschluss Buttercreme und Schokospäne.

Der deutsche Exportschlager begegnet einem überall in der Welt.
© shutterstock

Eine Möglichkeit wäre auch, dass der Tübinger Konditormeister *Erwin Hildenbrandt* der Erfinder ist. Wobei er erst im Jahr 1930 die Torte in seinem „Café Walz" offiziell vorstellte. Im Jahr 1932 verbreitete sich dann das Rezept nach einem Verbandstag württembergischer Konditoren im süddeutschen Raum. Eine alte Sage lautet auch, ein Konditor aus Baden-Baden habe die Kirschtorte bereits im 19. Jahrhundert Casinogästen serviert. Wer will, kann die Ehre der Torte also mit einer dieser Legenden retten. Ich bestelle mir im Schwarzwald trotzdem lieber Heidelbeerkuchen. Achtung: Nur mit wilden Heidelbeeren. Und Streuseln. Streusel sind immens wichtig, weil … nein, das ist eine andere Geschichte.

Auszug aus dem Buch von Hannes Finkbeiner »Schwarzwald. Meine kulinarische Heimat«

Reiner Waldschmitt

Hasch

Mein Gepäck wirkte wohl etwas plump, als ich die Grenze passierte. Der Zollbeamte im Zug Istanbul- München wünschte jedenfalls hineinzusehen. Nicht in den Handkoffer, der getragene Unterwäsche und mein Waschzeug barg, sondern in den groben Leinensack, der die zwei freien Plätze meines Polsterklasseabteils einnahm (ich hatte den Sack seines Gewichtes und eines chronischen Bandscheibenschadens wegen beim besten Willen nicht in die Gepäckablage heben können).

„Was ist das", sagte der Beamte, nachdem er den Hanfstrick gelöst und hineingefasst hatte. „Hasch", sagte ich, „anderthalb Zentner, hochfein." „Natürlich, natürlich", sagte er und kostete vorsichtig etwas mit der Zungenspitze. „Langen Sie nur tüchtig zu", sagte ich höflich und blätterte in der *Süddeutschen.* Er kostete vorsichtig von Salzburg bis Rosenheim. Er saß mir schräg gegenüber, sah sehr glücklich aus und begann sich zu entkleiden. „Ich bin eine Kohlmeise", sagte der Beamte deutlich und legte als letztes sein Hemd ab.

Dann machte er die ersten Flugbewegungen mit den Ellenbogen.

Kurz vor München öffnete ich das Fenster. Er erhob sich und flatterte hinaus. Ich sah, wie er in einem leichten Bogen nach Westen strich, jubilierend über die Wipfel eines Hochwaldes stieg und sich im Himmel verlor. Ohne jede Verspätung fuhr der Zug um 16 Uhr 31 in Münchens Hauptbahnhof ein.

Aus: Loriot,
Gesammelte Prosa, Diogenes 2006

Wandern und Reisen

Auf den Spuren des Schinderhannes

Wo immer Armut, Hunger, Unfreiheit und Unterdrückung herrschen, da gibt es sie: Die Helden in der Not. Sie kämpfen gegen ihre Unterdrücker, sie geben dem einfachen Volk das Gefühl, dass noch nicht alles verloren ist. Hoffnung heißt ihr Zauberwort.

„Solche Gestalten, die sich allmählich aus der historischen Wirklichkeit lösen, legendär und unsterblich werden, verkörpern immer die Sehnsucht, die Liebe, die heimlichen Wunschträume und das innerste Wesen eines Volkes. ... Der *Schinderhannes*, auf den die Frauen fliegen und der mit seinem Elan, seiner Jugend, seiner wilden Grazie und seiner stählernen Energie die Bande wüster Krakeeler und Marodeure beherrscht und zwingt, so ein Kerl möchte jeder gern sein, und selbst wer bei Tag bis über beide Ohren in Ehrbarkeit steckt, nachts regt sich auch in ihm zuweilen der Drang zum verteufelten Burschen", schreibt *Carl Zuckmayer* im Jahr 1928 zu seinem Drama „Schinderhannes", das ein Jahr zuvor mit großem Erfolg im Berliner Lessing Theater uraufgeführt wurde.

Was ist das Faszinierende an diesem *Johannes Bückler*? Was hat dazu geführt, dass er in kurzer Zeit als armer geächteter Abdeckersohn zu einem berühmten Räuberhauptmann werden konnte?

Geboren im Sommer 1779 in Miehlen im Taunus verlässt *Schinderhannes* bereits mit siebzehn Jahren seine Familie. Er beginnt eine Lehre beim Wasenmeister und Scharfrichter *Nagel* in Bärenbach bei Kirn. Dort stiehlt er seinem Lehrherrn sechs Kalbsfelle und eine Kuhhaut. Weitere Diebstähle werden bekannt: Ein Pferd, Felle, Schafe. *Hannes* wird erwischt und kommt in Kirn in Haft. Er erhält eine öffentlich vollzogene Prügelstrafe, die ihn sehr kränkt.

Er bricht schließlich aus der Arreststube aus und findet in Züsch und Muhl im Hochwald nahe bei Hermeskeil Zuflucht. *Schinderhannes* lernt in Hennweiler den *Müllerhannes* und den *Petronellenmichel* kennen und erhält erste Lehrstunden im Räuberhandwerk. Gemeinsam begehen sie unzählige Diebstähle – vorwiegend im Hunsrück.

Als für ihn der Verfolgungsdruck links des Rheins zu groß wird, flieht *Schinderhannes* im April 1802, mit einem Planwagen über den Rhein. Dort nennt er sich *Jakob Ofenloch* und zieht als Händler mit seiner Angetrauten *Julchen* umher. Schon ein Monat später, am 11. Mai 1802 , wird ein Steckbrief gegen den „berüchtigten Räuber *Johannes Bückler*, genannt *Schinderhannes*" herausgegeben. Kurz danach wird er in der Nähe von Wolfenhausen bei Limburg von einer wied-runkelschen Streife festgenommen, weil sein Pass abgelaufen war.

Nur gelegentlich hält sich *Schinderhannes* im Taunus auf, so auch am 10. Januar 1801. An diesem Tag unternimmt er gemeinsam mit dem berüchtigten Räuber *Abraham Picard* und dessen *Großen Niederländer Bande* einen Überfall auf die Posthalterei in Würges bei Bad Camberg. Im Nachgang versucht *Picard*, *Schinderhannes* seine Beute abzujagen. *Hannes* seinerseits betrügt *Picard* und setzt sich nach Klein-Rohrheim bei Gernsheim am Rhein ab. Von dort fährt er noch im Januar 1801 rheinabwärts nach Bingen.

Die Wegführung des Schinderhannespfads in unserer Gegend hat nicht allzu viel mit der Geschichte des Räuberhauptmanns gemein.

Dr. Reimund Mink

Rauten, Trapeze und Dreiecke - in der Altstadt von Lohr am Main

Marienstatt – Zisterzienserkloster im Westerwald

„Steh auf, laufe, öffne! Mach dich im Glauben auf, eile in Liebe und öffne ihm durch dein Wort!“

Bernhard von Clairvaux

Es gibt einige mystische Orte in unserem Bistum Limburg. Dazu gehört die Zisterzienserabtei Marienstatt im Oberwesterwald. Sie ist ganz im Norden des Bistums gelegen, angrenzend an die Bistümer Köln und Trier. Mit ihrem Gymnasium hat sie große Bedeutung für das religiöse Leben des Westerwaldes über die Bistumsgrenzen hinaus bis ins Siegerland.

Das Zisterzienserabtei Marienstatt wurde im Jahr 1212 ursprünglich im heutigen Neunkhausen (Verbandgemeinde Bad Marienberg) gegründet. Bis 1227 siedelte die Klostergemeinschaft aus wirtschaftlichen Gründen in ein Tal an der Nister um, vier Kilometer von Hachenburg entfernt gelegen: dort ist die Abtei bis heute ansässig.

Der Ortswechsel ist legendenbehaftet: Die Gottesmutter soll dem damaligen Abt *Hermann* im Traum erschienen und ihn auf einen mitten im Winter blühenden Weißdornstrauch als neuen Klosterstandort hingewiesen haben. Damit verbunden ist die Namensgebung „locus Sanctae Mariae" — Stätte Mariens: Marienstatt. Zur Erinnerung an diese wundersame Begebenheit nahm die Abtei einen blühenden Weißdornzweig in ihr Wappen auf. Noch heute befindet sich ein Ableger des alten Dornbuschs auf dem Klostergelände.

Wer vom Westerwald-Städtchen Hachenburg ins Tal der Nister nach Streithausen wandert, dem bietet sich der beeindruckende Anblick der Zisterzienserabtei. Die Abteikirche, eine der ältesten rechtsrheinischen Gotteshäuser, ist ein beliebter Wallfahrtsort. Vor rund 800 Jahren erbaut, haben sie und das Kloster eine wechselvolle Geschichte erlebt. So wurde nach der Säkularisierung im Jahr 1802 die Abtei von den Zisterzienser im Jahr 1888 wieder neugegründet.

Unterwegs auf dem Westerwaldsteig

Abteikirche Marienstatt

Die Abteikirche trägt seit 1927 den Titel „Basilica minor". Viermal täglich versammeln sich die Mönche in ihrer Kirche zum Chorgebet, Pilgernde sind zu Gottesdiensten eingeladen. In der 1947 angebauten Gnadenkapelle steht das Gnadenbild von Marienstatt, die Pietà, die von vielen Menschen zum Gebet besucht wird. Vor 600 Jahren kam ihr Bild in Marienstatt zur Aufstellung.

Die Pietà in der Abteikirche

Die Jubiläumswochen werden in der Zeit vom 15. August bis zum 15. September 2025 gefeiert.

Die Schmerzensmutter (Mater Dolorosa) mit dem Leichnam des vorn Kreuz abgenommenen Jesus: Dieses Motiv ist zum Vesperbild in vielen Kirchen geworden.

Nach dem Besuch des Gottesdienstes bietet sich die Einkehr ins Brauhaus Marienstatt an. Besonders sehenswert ist der Heilkräutergarten der Abtei – und „lesenswert“ die Buchhandlung im Kloster. www.abtei-marienstatt.de

Dr. Reimund Mink

Tragischer Absturz eines „Rosinenbombers“ am Steinkopf bei Königstein

Das Luftbrücken-Denkmal am Frankfurter Flughafen ist zu besichtigen. Dort stehen zwei Flugzeuge – eine Douglas DC-3/C-47 und eine Douglas DC-4/C-54. Beide haben bei der Luftbrücke eine große Rolle gespielt.

Am 8. Juli 1948 ereignete sich am Steinkopf bei Königstein ein tragischer Unfall: ein amerikanischer „Rosinenbomber“, eine Douglas DC-3/C-47, auf dem Weg nach Berlin zerschellte kurz nach dem Start in Wiesbaden–Erbenheim an der Südseite des 570 m hohen Bergs.

Die Maschine war am späten Abend gestartet. An Bord waren die beiden Piloten Lieutenant *George B. Smith* und First Lieutenant *Leland V. Williams* sowie der Zivilist *Karl Viktor Hagen*. *Hagen* sollte im Auftrag des US-Schatzamtes größere Mengen an Bargeld nach Berlin bringen. Augenzeugen berichteten von einer Explosion und einem Feuerball. Grund für den Unfall war das hohe Ladungsgewicht des Flugzeuges, das einen schnellen Steigflug verhindert hatte. Die Piloten

Gedenkstätte im Wald: Der Steinhügel mit Holzkreuz und Namenstafel erinnern an die Absturzstelle.
© Michael Stannek

waren sich nicht im Klaren darüber, dass sie bereits über dem Taunus flogen, und konnten bei der Dunkelheit nicht erkennen, dass die Maschine die Baumwipfel berührte, was zu dem Unfall führte.

An der Unfallstelle, dem Gipfel des Steinkopfs, wurde eine Gedenkstätte errichtet. Diese besteht aus einem Hügel aus Bruchstein, in den eine rote Sandsteintafel mit den Namen der Opfer eingelassen ist. Darüber befindet sich ein Holzkreuz. 2023 wurden am Weg von der Billtalhöhe zum Steinkopf Infotafeln aufgestellt, die das Ereignis und die Hintergründe darstellen.

Besonders interessant ist aus deutscher Sicht die Lebensgeschichte des tödlich verunglückten *Karl Viktor Hagen*. *Hagen*, im Jahr 1912 in Berlin geboren, war ein Enkel des in Berlin lebenden Bankiers *Carl Hagen* (1856-1938) und seiner Frau *Katharina*, geb. *Philippi* (1865-1907). Sein Vater war *Louis Georg Hagen*, seine Mutter *Victoria Gertrud Loewy*. *Louis Georg Hagen* war ein bedeutender Vertreter des jüdischen Großbürgertums, religiös indifferent, modernen Ideen aufgeschlossen, mäzenatisch tätig und geschäftlich erfolgreich.

Villa Hagen im Jahr 1927

Das glanzvolle Leben des Großbürgers in der Villa am Jungfernsee war nicht von langer Dauer. Die Schikanemaßnahmen der Nazis gegen die Juden schlossen diese aus dem öffentlichen Leben weitgehend aus, womit ab 1933 das gesellschaftliche Leben in der Villa allmählich zum Ende kam. 1933 emigrierte Karl-Viktor, der älteste Sohn in die Vereinigten Staaten. Der jüngste Sohn *Louis Hagen* (III) (1919-2000) wurde im Jahr 1934 Opfer einer Denunziation: Der Fünfzehnjährige, nach abgebrochener Gymnasiallaufbahn Lehrling bei BMW, hatte sich auf einer Postkarte nach Hause über die SA lustig gemacht. Das *Hagensche* Dienstmädchen hatte dies ihrem Freund, der in der NSDAP war, weitererzählt, worauf *Hagen Jr.* in das ehemalige Schloss Lichtenburg bei Torgau gebracht wurde. Nach sechswöchiger entwürdigender Haft wurde er, ausgerechnet auf

Intervention eines Richters mit Parteibuch, wieder frei gelassen. Dessen Sohn war von *Hagen* auf dem Gymnasium gegen rabiate Mitschüler beschützt worden und war sein bester Freund.

Als Reaktion auf die Inhaftierung begann die Familie *Hagen*, unterstützt von der Familie des berühmten Pianisten *Wilhelm Kempff*, die in der Nachbarschaft in der Straße Am Neuen Garten wohnte, ihre Kinder aus Deutschland zu evakuieren. *Louis Hagen Jr.* emigrierte 1936 nach England, ihm folgten die übrigen drei Geschwister, diese zogen allerdings in die USA weiter.

Bankier *Louis Hagen* und seine Frau *Victoria* harrten zunächst noch aus. Zu ihrem Schutz zog 1935 der „arische" Architekt der Villa, *Otto Block*, mit seiner Familie mietfrei bei *Hagens* ein. Bis 1939 nahm der Druck auf die Juden, ihren Grundbesitz zu verkaufen, ständig zu. Gerade noch rechtzeitig (nach Kriegsbeginn war keine Ausreise von Juden mehr möglich) erkannte *Louis Hagen* die Aussichtslosigkeit seiner Lage.

Er überließ der evangelischen Kirche seine Villa zur Nutzung und schiffte sich mit seiner Frau in Genua ein. Das Schiff musste jedoch wieder umkehren, da kein Land willens war, die an Bord befindlichen Emigranten aufzunehmen und das Ehepaar blieb zunächst in Italien. Aber auch dort wurde die Situation für Juden immer prekärer und so entschlossen sich die *Hagens* 1941 (wiederum rechtzeitig vor dem deutschen Überfall auf Russland) zu einer abenteuerlichen Flucht über drei Kontinente: Mit der Transsibirischen Eisenbahn durchquerten sie die UdSSR bis nach Wladiwostok, setzten nach Japan über und konnten von dort aus in die USA einreisen, weil die Häfen an der Westküste für Flüchtlinge offen blieben. In New York vereinigte sich die Familie (bis auf *Louis Hagen jr.*) und baute sich eine neue Existenz auf.

Karl-Viktor heiratete im Jahr 1939 in New York *Yvonne Forrest* und meldete sich dort, wie viele deutsche Emigranten, zum Militärdienst, wurde US-Staatsbürger und kam nach dem Krieg als Mitarbeiter der US-Militärregierung nach Deutschland zurück. Er leitete das Währungsressort in der Finanzdivision in Berlin, das mit dem Aufbau der neuen Währung in den Westzonen befasst war. Er sollte auch die vorbereitenden Maßnahmen zur Einführung der Deutschen Mark in den Westsektoren von Berlin treffen.

Kurz vor Beendigung seiner Mission flog er am 7. Juli 1948 ein letztes Mal dienstlich von Berlin nach Frankfurt. Als er abends am Zivilflughafen Frankfurt keinen Rückflug bekommen konnte, fiel ihm ein, dass er auch Militärflugzeuge nutzen durfte – und dass diese seit Beginn der Luftbrücke (26. Juni 1948) vom nahen US-Stützpunkt täglich Hilfsgüter nach Berlin flogen. So überredete er zwei junge Piloten, ihn mitzunehmen. Sie starteten bei regnerischem Wetter um 21:28 Uhr, fünf Minuten später riss der Funkkontakt ab und die Maschine stürzte bei Königstein am. Die drei Insassen waren die ersten Todesopfer der Berlin-Blockade; ihre Namen sind auf dem Rundsockel des Luftbrückendenkmals in Berlin verewigt.)

Die Villa Hagen diente nach dem Krieg zunächst als Begegnungsstätte der evangelischen Kirche. Nach dem Bau der Mauer wurde auf dem Nachbargrundstück eine Schiffskontrollstelle eingerichtet, um den Binnenschiffsverkehr nach West-Berlin zu überwachen. Eine hohe Mauer riegelte das Gelände zum Jungfernsee ab. Kindererholung und Jugendaustausch waren unter diesen Bedingungen nicht mehr möglich.

Deshalb wurde die Villa 1970 und 1981 für den VEB Informationsverarbeitung Potsdam (Rechenzentrum der bezirksgeleiteten und Lebensmittelindustrie und der örtlichen Versorgungswirtschaft) umgebaut und erweitert. In den großbürgerlichen Wohnräumen sollten – dem damaligen Technikstand entsprechende – voluminöse Rechneranlagen aufgestellt werden. Bemühte man sich beim Anbau nach Norden noch um Bezug auf die Bauhausfassade indem man die Verbretterung in Putz nachbildete, so ging bei den folgenden Erweiterungen das künstlerische Erscheinungsbild der Villa völlig verloren.

Nach der Wende ging es als ehemals jüdisches Eigentum wieder in den Besitz der Hagen-Familie über. Diese verkaufte es an Peter Block, den Sohn des Architekten, der schon von 1935 bis 1939 zusammen mit seinen Eltern bei den Hagens gewohnt hatte.

Nach mehrmaligem Eigentumswechsel wurde schließlich die Villa Louis Hagen innerhalb von wenigen Wochen abgerissen; das geschichtsträchtige Grundstück wurde eingeebnet. Dem Bebauungsplan ist zu entnehmen, dass eine eingeschossige Neubebauung vorgesehen ist – kein Wort mehr von der Wiederherstellung der alten Architektur.

Dr. Reimund Mink

Quelle: Inniges Gedenken an der Absturzstelle des Vaters, Taunuszeitung vom 19. Oktober 2023, S. 12.
Der Grabstein von Karl-Viktor Hagen befindet sich auf dem jüdischen Friedhof an der Schönhauser Allee in Berlin. Er ist am Grab seines Großvaters Carl Hagen angebracht und erwähnt den Flugzeugabsturz
Am 14.September 2025 findet eine Führung zum Gipfel des Steinkopfs bei Königstein statt.

Thanksgiving:
Sieben skurrile Fakten rund um das Erntedankfest in den USA

Thanksgiving, das nordamerikanische Erntedankfest, ist einer der wichtigsten Feiertage in den USA. Auch dieses Jahr braten wieder mehr als 40 Millionen Truthähne im Rohr. Außerdem steckt das Fest voller Traditionen.

Groß, bunt und festlich: Fast ein Jahr lang arbeiten Künstler und Handwerker an den riesigen Festwagen der „Macy's Parade“. Ist sie vorüber, beginnen die Vorbereitungen für das nächste Jahr.

Ein Millionenpublikum für die „Macy's Parade“

Die erste Thanksgiving-Parade fand am 27. November 1924 in Harlem, an der Ecke 145th Street und Convent Street, statt. Was heute eine beliebte Vorweihnachtstradition für Millionen von Besuchern ist, begann damals als Umzug von 400 Kaufhausangestellten des Warenhausbetreibers „Macy's“. Die meisten von ihnen waren europäische Einwanderer, die – fern der Heimat – die gewohnten Feierlichkeiten um Weihnachten vermissten. Die Parade endete vor dem „Macy's“-Stammhaus am Herald Square, wo man die weihnachtlichen Schaufenster enthüllte.

Schon damals lockte die Parade eine Viertelmillion jubelnder Zuschauer an. Heute säumen 3,5 Millionen Menschen die Straßen, 50 Millionen verfolgen sie im TV. Während anfangs noch lebende Tiere wie Kamele, Bären und Elefanten aus dem Zoo dabei waren, schweben jetzt riesige Ballons durch Manhattan. Begleitet werden sie von Festwagen mit Riesenfiguren, Musikkapellen und Clowns. Einen der überdimensionalen Ballons aufzublasen, dauert übrigens bis zu 90 Minuten. Der bisher größte Ballon war jener von *Oliva Oyl*, der Geliebten von Popeye. Ganze 31 Meter groß schwebte sie über der Stadt. Der längste war im Jahr 1929: Ein Drache – mit 54 Metern Länge. Und einen Festwagen lässt sich „Macy's“ schon Mal bis 2,5 Millionen Euro kosten.

© NYC Russ/Shutterstock

Truthahn als Wirtschaftsfaktor

Der Truthahn ist Kult und amerikanische Lebensgeschichte. Jedes Jahr werden zu Thanksgiving laut »National Turkey Federation« mehr als 40 Millionen Truthähne gebraten und verzehrt. Allein in diesem Teil der Geflügelindustrie arbeiten in den USA mehr als 362.000 Menschen – ein integraler Bestandteil der US-Wirtschaft.

Der Truthahn ist ein essenzieller Bestandteil des traditionellen Thanksgiving-Dinners.
© circlePS/Shutterstock

Zwei Kongeniale Partner: Turkey und American Football

Weil der Truthahn stundenlang im Rohr ist, haben Millionen Amerikaner gerade zu Thanksgiving genügend Zeit, American Football zu schauen. Auch hierzu gibt es eine Tradition: Seit der ersten NFL-Übertragung im Jahr 1934

spielen die Detroit Lions an diesem Festtag. Die Dallas Cowboys schlossen sich in den 1960er-Jahren an.

In den USA hat auch Football zu Thanksgiving mittlerweile Tradition.
© Robert Nyholm/Shutterstock

Blitzschneller Grünbohnenauflauf für die „Hall of Fame“

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ermutigten Kochschulen und Kochbuchautoren in den USA die Menschen dazu, rote oder grüne Lebensmittel für Weihnachten zu servieren. Und so kreierte die Köchin Dorcas Reilly im Jahr 1955 in der Testküche der „Campbell Soup Company“ in New Jersey ein neues Gericht, das zum Thanksgiving-Klassiker avancieren sollte: den Grünbohnen-Auflauf. „Wir haben in der Küche mit Dingen gearbeitet, die in den meisten Haushalten am wahrscheinlichsten vorrätig waren“, erinnerte sich Reilly viele Jahre später.

Grüne Bohnen waren damals ein Grundnahrungsmittel in vielen amerikanischen Haushalten. Perfekt also für die „Green Bean Casserole“. Das ursprüngliche Rezept bestand aus sechs Zutaten, darunter die namensgebenden grünen Bohnen, eine cremige Pilzsuppe zum Binden des Auflaufs, Milch, Sojasauce, Pfeffer und knusprige Röstzwiebeln. Der Erfolg kam, als Campbell's begann, das Rezept auf seine Dosen mit Pilzcremesuppe zu drucken. „Es war Bequemlichkeit mit einem Hauch von Glamour“, schreibt Laura Shapiro, kulinarische Historikerin und Autorin von „Something from the Oven“, einem Buch über die amerikanische Küche in den 1950er-Jahren. Eine Kopie des Originalrezepts, das Reilly auf eine 8 mal 11 Zoll große Karte schrieb, wurde im Jahr 2002 gar in das Archiv der „National Inventors Hall of Fame“ in Ohio übergeben.

Der Auflauf galt als perfektes Gericht für festliche Anlässe, weil er einfach, preiswert und leicht im Voraus zuzubereiten war. Davon zeugt auch ein „Kosename“, den er erhielt: Er gilt als „Jiffy“-Auflauf, benannt nach einer amerikanischen Maßeinheit. Wie lange ein „jiffy“dauert? Nur einen „Augenblick“ lang, sagt der Volksmund. Blitzschnell, quasi. Es geht aber auch genauer: In der Computertechnologie wird ein „jiffy“ mit 1/60 einer Sekunde berechnet.

Auch Grüne Bohnen werden an Thanksgiving zu einer Delikatesse.
© Bernd Zillich/Shutterstock

Die Cranberry als Symbol der Dankbarkeit

Ohne Cranberry kein Thanksgiving-Dinner: Sie ist eine nahe Verwandte der Heidelbeere und zählt zu den wenigen Beerensorten, die in Nordamerika heimisch sind und kommerziell angebaut werden. Dass die leuchtend rote Farbe perfekt zur festlichen Herbststimmung von Thanksgiving passt, hat zum weiteren Erfolg – nicht zuletzt als Tischschmuck – beigetragen. In früheren Tagen stand die Cranberry zudem als Symbol der Dankbarkeit für eine ertragreiche Ernte.

Cranberries werden zu Thanksgiving als Zeichen einer ertragreichen Ernte betrachtet.
© Buntovskikh Olga/Shutter

Traditionell zubereitet wird die süßsäuerliche, fast etwas herbe Frucht als Sauce (meist mit etwas Orange, Zucker und Weißwein aromatisiert und eingekocht), als Kompott und Marmelade. Sie eignet sich aber auch als Bestandteil der Füllung des Truthahns.

Seit dem 19. Jahrhundert erhält die US-amerikanische Präsidentenfamilie vor Thanksgiving einen besonders prächtigen Truthahn. Die Küche bleibt dennoch kalt: In einer öffentlichen Zeremonie begnadigt der US-Präsident alljährlich einen Truthahn. Die Tradition geht auf Abraham Lincoln zurück, der den ersten Vogel einst auf Bitten seines Sohnes verschont haben soll. Unter George Bush senior wurde die Begnadigung 1989 ein festes Ritual.

Zumindest der US-Präsident lässt Gnade walten.
Der ehemalige US-Präsident Joe Biden bei der jährlichen Begnadigung des Truthahns.

Wie ein kleiner Knochen große Wünsche wahr werden lässt

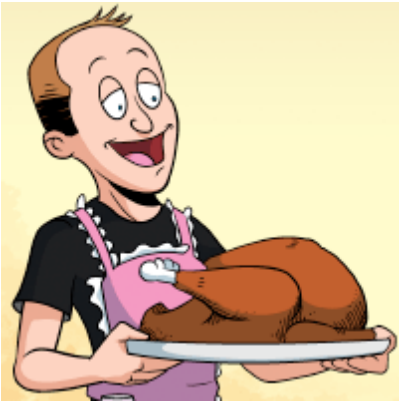
Der „Wishbone" ist das gabelähnliche Knochenstück aus dem Brustbereich eines Truthahns. Ist das Dinner zu Ende, kann er einem von zwei Familienmitgliedern, in der Regel Kindern, großes Glück bringen: Sie nehmen jeweils eine Seite des Wishbones und ziehen daran, um ihn zu brechen. Wer das größere Stück in der Hand hält, darf einen Wunsch äußern, der dann in Erfüllung geht.

Wenn der Knochen an der richtigen Stelle bricht, verspricht er großes Glück.
© Dmitri Disterheft/Shutterstock

Thanksgiving (englisch für „Danksagung") ist ein in den Vereinigten Staaten und Kanada gefeiertes Erntedankfest, dessen Form stark von der europäischen Tradition dieses Festes abweicht.
In den Vereinigten Staaten ist der *Thanksgiving Day* ein staatlicher Feiertag, der am vierten Donnerstag des Monats November gefeiert wird. Das Fest zitiert Elemente aus dem Pionierleben der Pilgerväter (Plymouth Colony) und trägt somit einen gewissen nationalen Charakter. Thanksgiving ist in den Vereinigten Staaten das wichtigste Familienfest im Jahr, außerdem werden von vielen Familien auch Freunde oder andere Gäste eingeladen. In seinem Mittelpunkt steht eine große Mahlzeit (häufig Abendessen). Da sich oft alle Generationen einer Familie versammeln und sie zum Teil über alle Landesteile verstreut leben, herrscht auf Flughäfen und Straßen des Landes rund um das Fest weitaus mehr Verkehr als zu allen anderen Jahreszeiten.
In Kanada wird das Fest am zweiten Montag im Oktober gefeiert. Dort ist Thanksgiving in den meisten Provinzen ein Feiertag, so dass er eines der beliebten langen Wochenenden im Jahr bildet. Das Fest war ursprünglich auf den 12. Oktober (Columbus Day, der Tag, an dem die „Neue Welt" entdeckt wurde) terminiert, wurde aber – wie auch der Columbus Day in den USA – auf einen Montag verlegt.

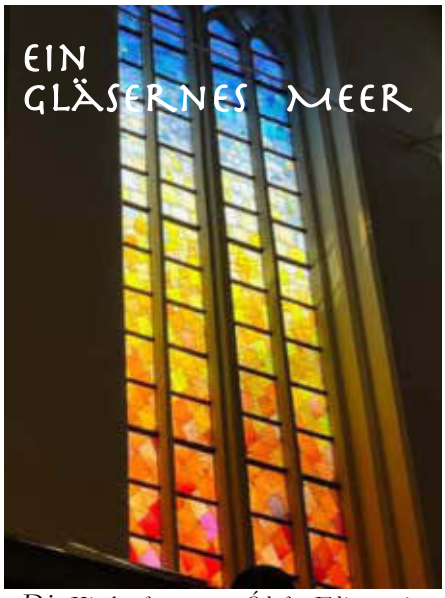
Aus: Falstaff Magazin –
Internationale Zeitschrift für Essen, Trinken und Reisen

Reiner Waldschmitt



Buch, Kunst und Musik

Der Dom Sankt Nikolai zu Greifswald hat neue Kirchenfenster von Ólafur Elíasson. Die Pläne dazu gehen auf Caspar David Friedrich zurück. Er wurde vor 250 Jahren in dieser Kirche getauft.



Die Kirchenfenster von Ólafur Elíasson im Greifswalder Dom St. Nikolai, von Westen aus gesehen.

„Er ist dein Schatz, dein Erb und Teil, dein Glanz und Freudenlicht“, schreibt *Paul Gerhardt* über Gott, den „Ursprung aller Ding“ in seinem großen Choral „Ich singe dir mit Herz und Mund“.

Im Dom Sankt Nikolai zu Greifswald singt das Licht. Hunderte mundgeblasene Scheiben aus farbigem Glas geben diesem Gesang ihren Atem. Und wie wir kurz vor und kurz nach unserer Geburt noch kaum zu trennen wissen zwischen Tasten, Hören und Sehen, so treten wir hier ein in eine Flut sichtbarer Töne, in „ein gläsernes Meer, mit Feuer vermengt“, wie es *Johannes von Patmos* im fünfzehnten Kapitel seiner biblischen Offenbarung beschreibt.

Seit Anfang April 2024 sind die neuen farbigen Fenster des isländischen Künstlers *Ólafur Elíasson* im Greifswalder Dom zu bestaunen. Den Wunsch, farbiges Licht in den Dom zu bekommen, hegte die Gemeinde seit fünf, sechs Jahren. Und die Arbeit eines angesehenen Künstlers sollte es werden. „Zehn Namen standen auf unserer Liste. Ganz oben *Ólafur Elíasson*“, verrät *Tilman Beyrich*, evangelischer Pfarrer an Sankt Nikolai. „Ich schrieb an sein Büro. Postwendend kam die Antwort, er würde das sehr gern machen. „In der Taufkirche Caspar David Friedrichs? Das wäre doch was!“ Er hatte noch nie ein Fenster gemacht, aber unter solch interessanten räumlichen Vorgaben – das reizte ihn.“

Die Vorgeschichte dieser Fenster ist lang, mehr als zweihundert Jahre. Die napoleonischen Kriege hatten viele Kirchen wüst zurückgelassen. Auch der Greifswalder Dom, damals schon mehr als fünfhundert Jahre alt und seit der Universitätsgründung 1456 eine der wichtigsten Kirchen Pommerns, war ramponiert: Er hatte als Munitionslager und Truppenquartier dienen müssen. Mit dem Wiener Kongress 1815 kam Greifswald, das seit dem Westfälischen Frieden, also 167 Jahre lang, schwedisch gewesen war, zu Preußen.

Friedrich Wilhelm III. hatte seinem gewachsenen Reich ein Renovierungsprogramm für die Kirchen verordnet. Davon wollte man 1818 auch in Greifswald profitieren. Im gleichen Jahr hatte die Stadt Stralsund, gut dreißig Kilometer nordwestlich von Greifswald, *Caspar David Friedrich* gebeten, Entwürfe für die Neugestaltung der Stralsunder Marienkirche zu schicken. In der Wettbewerbskommission saßen damals der Greifswalder Architekt und Landschaftsmaler *Gottlieb Giese* und der Greifswalder Dompfarrer *Johann Christian Friedrich Finelius*. Beide waren eng mit *Friedrich* befreundet; *Giese* hatte mit *Friedrich* gemeinsam die Greifswalder Zeichenklasse von *Johann Gottfried Quistorp* besucht. Ihrem Votum ist es zu verdanken, dass Stralsund den Entwurf *Friedrichs* annahm und jenen *Karl Friedrich Schinkels* verwarf. Allerdings hatte die Stadt kein Geld, *Friedrichs* Pläne auch umzusetzen.

Nun lehnte sich *Giese*, wie *Beyrich* erzählt, an die Entwürfe seines Freundes bei der Umgestaltung des Greifswalder Doms an: Alle barocken Überbauungen, Schnitzwerke und Gemälde im Mittelschiff wurden entfernt, das gesamte Gewölbe aus rotem Backstein verputzt und weiß übertüncht. Im Osten wurde ein neogotischer Binnenchor eingefügt, der einen neuen Chorumgang entstehen ließ.

Friedrichs Version von Spiritualität

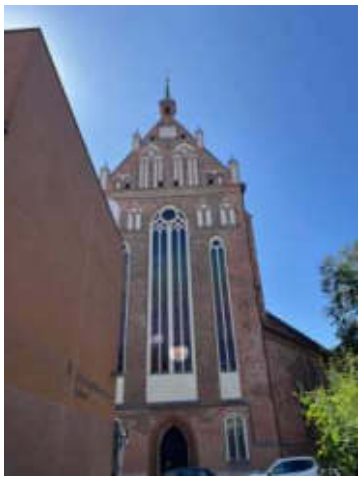
Den Altarbereich hob man durch Stufen an. Der alte Flügelaltar war schwer beschädigt. „*Friedrich* selbst hatte vorgeschlagen, keinen neuen Altar mit Gemälden aufzurichten, sondern es beim goldenen Kreuz zu belassen“, erzählt *Beyrich* weiter. „Dieses einsame Kreuz – im Gebirge oder am Strand – war ohnehin *Friedrichs* Vision einer neuen Spiritualität.“ Dieser Vision folgte *Giese* bei der Neugestaltung des Greifswalder Doms. „Er ließ im neugotischen Binnenchor Fenster aus mattiertem Glas einsetzen, weil er dahinter Buntglasfenster in der Ostwand haben wollte, deren Licht nur mattiert in den Altarraum fallen sollte. Ein buntes Licht als Hintergrund für das goldene Kreuz – weshalb man auch auf einen Flügelaltar mit Gemälden verzichten konnte“.

Diese Idee *Friedrichs*, das Licht selbst als Medium der Verkündigung an die Stelle figürlicher Malerei treten zu lassen, musste zweihundert Jahre lang auf ihre Umsetzung warten. Während

der romantischen Domumgestaltung zwischen 1818 und 1834 fehlte das Geld für die farbigen Fenster in der Ostwand. Reiche Greifswalder Bürger wollten dann 1895 doch wieder einen Flügelaltar, was der damalige Dompfarrer abwenden konnte, der die Stifter zu farbigen Fenstern überredete. Doch wurden damals industriell gefertigte Figurendarstellungen der vier Evangelisten und einer Abendmahlszene in die Außenmauer eingesetzt, die man aus dem Kirchenschiff wegen des vorgeschalteten Binnenchores gar nicht erkennen konnte.

Bis etwa 1982, als der Dom in der DDR saniert wurde, waren die Fenster fast neunzig Jahre lang in der Wand. Man ließ sie ausbauen und auslagern. Für die Überarbeitung fehlte das Geld; ein Teil der Scheiben wurde gestohlen. Also blieb das Ostfenster wieder weiß.

Spiegel auf dem Krupp-Wissenschaftskolleg reflektieren Sonnenstrahlen auf die Ostwand des Doms.



Am 5. September 2024 jährte sich nun der Geburtstag von *Caspar David Friedrich* zum 250. Mal. Wenige Schritte vom Dom, genau gegenüber von dessen Nordwand, kam er in Greifswald zur Welt. In Sankt Nikolai wurde er getauft. Seine Ideen liegen der romantischen Umgestaltung durch *Giese* zugrunde, *Friedrichs* Bruder *Christian*, für seine Holzschnitte preisgekrönt, betrieb eine große Tischlerei in Greifswald. In ihr wurden die neogotische Kanzel des Doms, der Orgelprospekt und die Kirchenbänke nach Entwürfen von *Christian Friedrich* gefertigt. Dieser enge spirituelle und familiäre Bezug *Caspar David Friedrichs* zum Dom Sankt Nikolai rechtfertigte die neuerlichen Anstrengungen der Gemeinde, die Ideen von 1823 zum *Friedrich*-Jubiläum endlich umsetzen zu lassen. Bund, Land und Ostdeutsche Sparkassenstiftung stellten das Geld dafür zur Verfügung. Nach der Zusage von *Elíasson* legten die *Oetker*-Stiftung und zahlreiche Einzelspender noch etwas dazu.

65 verschiedene Farben

Elíasson verwendet für die Fenster 65 verschiedene Farben, die dem Spektrum des Morgenhimmels in *Friedrichs* Gemälde „*Huttens* Grab“ entlehnt sind: von Violett und Rotlila unten über Gelb und Grün in der Mitte bis zu Tiefblau in der Höhe. „Die einzelnen Scheiben sind ganz traditionell gefertigt: Buntglas mit Bleirauten“, erläutert *Beyrich*. „*Elíasson* arbeitet mit einem Rautenmuster: Deren Linien laufen an den Ecken in kleine Kreise aus. Nach einem computererzeugten Algorithmus werden die Kreise an den Rautenecken immer größer, wenn man das Fenster von unten nach oben betrachtet. Im gelb-grünen Bereich des Fensters lösen die Kreise formal bereits die Dominanz der Rauten ab. Oben, im Blau des Himmels, sind die Rauten völlig verdrängt durch Kreise, die sich überlagern und am Ende genau die Form des abschließenden Rundfensters ausfüllen. Das ist ein altes Symbol, das schon in der griechischen Philosophie der Antike auftaucht: Im Himmel ist alles kreisförmig. Auf der Erde ist alles eckig.“ *Beyrich* lacht: „Wir verkaufen hier unten immer nur Quadratmeter. Keiner kommt auf den Gedanken, einen Kreis zu verkaufen.“

Doch damit nicht genug: Hinter der Ostwand des Doms steht das Gebäude des *Krupp*-Wissenschaftskollegs. Auf dessen Dach ist ein großer Spiegel mit einem Durchmesser von anderthalb Metern montiert: ein Heliostat. „Der dreht sich mit der Sonne und fängt deren Licht den ganzen Tag lang auf“, erläutert *Beyrich*. „Der Spiegel leitet den Tag über, nach genauen Berechnungen, das Sonnenlicht durch den bunten Bereich des Glases und wirft es auf die milchigen Binnenchorfenster. Je nach Tageszeit erscheinen dann im milchigen Bereich des Binnenchors ganz unterschiedliche Farben. Zudem sind auf dem Dach unseres Archivs an der Ostwand unter dem Fenster noch insgesamt achtzig kleine Spiegel montiert, die das einfallende Licht vom Heliostaten erneut bündeln und auf die Mittelfenster umlenken. Die erzeugen dann zusätzliche Lichteffekte im Gewölbe und auf den Wänden.“

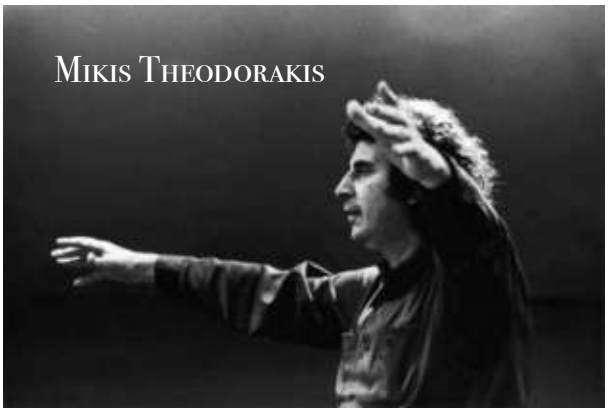
Das alles wurde im Experimentierlabor des Studio *Ólafur Elíasson* entwickelt, in dem der international bekannte Künstler mit Unterstützung eines Teams findiger Tüftler an Projekten arbeitet, die die elementaren Kräfte von Licht, Wasser und Luft nutzbar machen.

Die Domgemeinde und auch die Besucher sind begeistert von den Fenstern. Er arbeite mit traditionellen Fertigungstechniken und sei doch technisch raffiniert. Das Zusammenspiel

zwischen Buntglasfenstern und Spiegelanlage gäbe es nicht noch einmal in Europa. Allein in den ersten vier Wochen nach dem Gottesdienst zur Einweihung der neuen Fenster seien achttausend Besucher außerhalb der Veranstaltungen in den Dom gekommen. Der farbige Atem des Glases zieht die Menschen an. Aber *Beyrich*, der sich über das alles freut, ist noch etwas anderes wichtig: „Es hat eine schöne Ostersymbolik mit dem Licht der Auferstehung, das nun endlich den richtigen Kontext zum goldenen Altarkreuz bildet."

Dr. Reimund Mink

Literatur:
Jan Brachmann, Ein Glanz und Freudenlicht, FAZ, 8. August 2024



Zwei Töne und ein Fingerschnipsen reichten ihm zum Welterfolg – doch Mikis Theodorakis hat viel mehr geschaffen als die Musik zu „Alexis Zorbas".

Mikis (Michalis) Theodorakis wurde 1925, also vor 100 Jahren, auf der Insel Chios geboren. Schon als Kind liebt *Mikis Theodorakis* die Volkslieder der griechischen Inseln, interessiert sich für Sternbilder, frühgriechische Philosophie und träumt davon, Musik für die antiken Dramen zu komponieren. Doch 1941 beendet der Überfall der Wehrmacht jäh seine unbeschwerte Jugend. *Theodorakis* schließt sich dem Widerstand an. Tagsüber studiert er Harmonielehre und komponiert, nachts kämpft er gegen die SS-Schergen. Er wird Mitglied der Nationalen Befreiungsfront, gerät 1943 in Gefangenschaft und wird von der Gestapo brutal gefoltert. In dieser Zeit entsteht sein erstes sinfonisches Werk, das er „Ode an Beethoven" nennt.

Volkstümliche Hymnen

Kaum ist das Kriegsende da, schlittert Griechenland in einen Bürgerkrieg, der das Land auf Jahre spaltet. *Theodorakis* studiert in Athen und leistet im Untergrund Widerstand. Erneut droht sein Lebensfaden zu reißen: 1949 wird er verhaftet und auf der Verbannungsinsel Makronisos abermals gefoltert. Inmitten des Grauens konzipiert er seine 1. Sinfonie. „Das Komponieren gab mir das Gefühl, nicht nur eine Nummer zu sein", sagt er später.

Nach seiner Entlassung im August 1949 und nach einem halbjährigen Genesungsaufenthalt bei seiner Mutter auf Kreta besucht *Theodorakis* trotz anhaltender äußerer Unterdrückung das Athener Konservatorium und besteht 1950 das Staatsexamen. Drei Jahre später heiratet er die Ärztin *Mirto Altinoglu*.

Ihm ist klar, dass ihm ein Leben ohne politisches Engagement unmöglich ist und das Musikstudium keinesfalls eine Flucht ins Ästhetische sein darf. Seine Stücke werden bald auch im Ausland gespielt. 1954 erhält er ein Stipendium, um am Pariser Conservatoire bei *Olivier Messiaen* zu studieren. Seinen Weg will er abseits der vorherrschenden Zwölftonmusik finden.

Im Jahr 1957 beauftragt ihn das Royal Opera House London mit einem *Antigone*-Ballett, das *Rudolf Nurejew* und *Margot Fonteyn* am Covent Garden uraufführen. Die Zeitung „Le Figaro" nennt ihn den „neuen Strawinsky". Nun stehen ihm alle Türen offen, doch wie von einem unsichtbaren Faden gezogen, geht er im Jahr 1960 mit seiner Frau zurück nach Griechenland. „Ich sehe meine einzige Bestimmung darin, die Wunde, die der Bürgerkrieg in den Körper meiner Heimat geschlagen hat, zu schließen", schreibt er in seiner Autobiografie.

In Athen entwickelt er ein musikalisches Idiom, das Elemente verknüpft, die bis dahin als unvereinbar galten: Mit der Vertonung der Gedichtsammlung „Epitaphios" (1960) von *Jannis Ritsos* fängt für *Theodorakis* eine neue Schaffenszeit an. Er komponiert im Stil der von der Öffentlichkeit verschmähten städtischen Volksmusik und sorgt damit für eine ästhetische Revolution. Nicht nur nimmt nun die Busuki eine zentrale Rolle in seinen Kompositionen ein, er führt auch seine Lieder mit einem bis dahin unbekannten Volkssänger auf, der sich morgens als Klempner und nachts in den Tavernen als Musiker sein tägliches Brot verdient. Neben dem Komponieren organisiert *Theodorakis* zu dieser Zeit zahlreiche Volkskonzerte und gründet zu diesem Zweck das kleine Volksorchester (MOA).

Es entstehen Chorwerke, Theatermusiken und zahlreiche Filmmusiken. Vor allem stürzt eine Flut von Liedern aus seinem Inneren: Sie erzählen vom Widerstand und von der Sehnsucht nach Freiheit; die Griechen singen sie bald als ihre neuen Nationalhymnen. *Theodorakis* ist

Komponist, Musiker und Aktivist. Nach der Ermordung des Politikers *Grigoris Lambrakis* im Jahr 1963 gründet er die *Lambrakis*-Jugendbewegung und übernimmt dessen Sitz im Parlament. Unzählige Male marschiert der hünenhafte Mann mit den wilden Locken an der Spitze von Protestzügen.

Zorbas the Greek

Im Jahr 1965 schreibt *Theodorakis* die Musik zum Film von *Michalis Kakojannis*' „*Zorbas* the Greek" nach dem gleichnamigen Roman von *Nikos Kazantzakis*. Daraus stammt die als „*Zorbas* Tanz" bekannt gewordene Melodie, die (bei kommerzieller Ausnutzung) weltberühmt wurde, so dass sie für viele Griechenland-Liebhaber als die griechische Musik per se gilt. Ebenso prägte die Figur des seine Arme ausbreitenden und tanzenden *Alexis Zorbas* das touristische Bild Griechenlands.

Unvergessene Filmszene in „Alexis Zorbas": Der Grieche (Anthony Quinn l.) bringt Basil (Alan Bates) den Sirtaki bei.
sda/ddp

Eine kurze Phrase aus zwei Tönen und einem Fingerschnipsen: Die Filmmusik zu „*Alexis Zorbas*" wird auf der ganzen Welt zum Ausdruck griechischer Lebensfreude und macht *Theodorakis* zum popkulturellen Phänomen. Die *Beatles* interpretieren seine Musik ebenso wie *Edith Piaf*, seine Platten verkaufen sich millionenfach.

Diese Popularität rettet sein Leben, als sich im Jahr 1967 die Militärjunta an die Macht putscht. *Theodorakis* veröffentlicht sofort ein Protestschreiben und muss untertauchen. Daraufhin verbieten die Obristen seine Musik. Zum dritten Mal wird er verhaftet; man verurteilt ihn später samt Familie zu Hausarrest und interniert ihn schliesslich im Lager Oropos. Doch diesmal bleibt sein Schicksal nicht unbemerkt. Intellektuelle und Fans solidarisieren sich mit ihm, auf internationalen Druck kommt er 1970 frei. Er ist lebensbedrohlich an Tuberkulose erkrankt. Er bekommt die Erlaubnis, ins Exil nach Paris zu reisen, wo er bis zum Sturz der Junta 1974 lebt.

Schon zu jener Zeit tanzt *Theodorakis* aus der Reihe des linken Lagers, indem er für *Konstantinos Karamanlis*, einen wichtigen konservativen Politiker der Nachkriegszeit, mit dem berühmt gewordenen Ausspruch „*Karamanlis* oder die Panzer" eintritt.

Mit Waffen kann er nicht mehr kämpfen, aber er verfügt über ein schärferes Schwert: Innerhalb von vier Jahren gibt er über 500 gefeierte Konzerte rund um den Globus. Er wird zur Ikone der internationalen Friedensbewegung. Für die Griechen ist *Theodorakis* Nationalheld und Identifikationsfigur: Er trägt die Narben des Terrors am Körper, aber seine Lieder beschwören Brüderlichkeit und Freiheit. In seinem Oratorium „Canto General" von 1974 nach Texten von *Pablo Neruda* verbindet er erstmals den politischen Appell und folkloristische Melodien mit der souveränen Beherrschung der großen Form.

Mikis Theodorakis in Athen
picture alliance /AP| Uncredited

Die Zustimmung motiviert *Theodorakis*, sich zunächst als Abgeordneter, später als Teil einer neokonservativen Regierung zu engagieren, um Demokratie und Frieden zu stabilisieren. Das trägt ihm die Verachtung der radikalen Linken ein, die ihn als Verräter desavouieren. Überhaupt macht er sich mit eigenwilligen Positionen immer wieder Feinde in allen politischen Lagern. Aber *Theodorakis* denkt nicht in Parteien, sondern in Idealen. Noch bis kurz vor seinem Tod mischt sich der Hochbetagte in Diskussionen ein, als könne er unter Aufbietung letzter Kräfte die Verhältnisse doch noch zum Besseren ändern.

Am 2. September 2021 stirbt *Mikis Theodorakis* im Alter von 96 Jahren in Athen. Die griechische Regierung ordnet eine dreitägige Staatstrauer für den Verstorbenen an. „Seine Stimme ist verstummt – und mit ihr alle Griechen weltweit", sagt der griechische Premierminister *Kyriakos Mitsotakis* und fügt hinzu: „Wir hatten vergessen, dass er sterblich ist. Aber er hinterlässt uns seine Lieder als Vermächtnis."

Dr. Reimund Mink

Empfehlungen für Eschborn

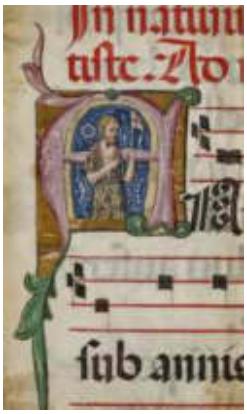
Landschaften
gesehen - gelebt - erdacht - geträumt

Eine Ausstellung der Künstlergruppe Werkstatt '93

11.09.2025 bis 19.10.2025

im Museum der Stadt Eschborn

Foto:
Extraterrestrisch von Steffi Schönenbach



Tinte und Gold

Mittelalterliche Handschriften aus der Sammlung Hanny Franke Vom 6.11.2025 bis zum 11.01.2026 im Museum der Stadt Eschborn

Initiale „A" mit einer Darstellung von Johannes dem Täufer aus einem Chorbuch des 13./14. Jahrhunderts

Foto: Robert Wohlgemut,
© Museum der Stadt Eschborn

04. September 2025
KUNSTFÜHRUNG
18 Uhr, Skulpturenpark

06. September 2025
MUSIK AM WEINSTAND - THE POWE
Museumshof Eschenplatz

11. September 2025
TREFFPUNKT MUSEUM
Museum Eschborn, Eschenplatz

13. September 2025
LE MURS FESTIVAL 2025
18 Uhr, Bürgerzentrum Niederhöchstadt

14. September 2025
SOLISTEN- UND ORCHESTER-KONZERT „ETERNAL SOURCE OF LIGHT DIVINE"
19.00 Uhr – St. Nikolaus, Niederhöchstadt

18. September 2025
BLUTSPENDE-TERMIN DEUTSCHES ROTES KREUZ
15 – 19.30 Uhr, Bürgerzentrum

18. September 2025
KUNSTFÜHRUNG
18 Uhr, Skulpturenpark

20. September 2025
FLOHMARKT
Rathausplatz
8 - 14 Uhr

21. September 2025
KONZERT DER ESCHBORNER CHÖRE
17 Uhr, Bürgerzentrum Niederhöchstadt

24. September 2025
EIN SOMMERNACHTSTRAUM
19.30 Uhr, Bürgerhaus Schwalbach

25. September 2025
KUNSTFÜHRUNG
18 Uhr, Skulpturenpark

05. Oktober 2025
FINISSAGE SOMMERAUSSTELLUNG UND 15 JAHRE SKULPTURENPARK
15 Uhr, Skulpturenpark Niederhöchstadt

13. Oktober 2025
NEIN ZUM GELD
19.30 Uhr, Bürgerhaus Schwalbach

22. Oktober 2025
131. MUSEUMSKONZERT
19.30 Uhr, Museum am Eschenplatz

23. Oktober 2025
TELMO PIRES - ATRAVÉS DO FADO
19 Uhr, Bürgerzentrum

26. Oktober 2025
MINGUET QUARTETT - LE RÊVEIL DES FLEURS
19 Uhr, Bürgerzentrum

06. November 2025
TREFFPUNKT MUSEUM
Museum Eschborn, Eschenplatz

07. November 2025
DIE TANZSTUNDE
19.30 Uhr, Bürgerhaus Schwalbach

13. November 2025
FIELD COMMANDER C. - THE SONGS OF LEONARD COHEN
19 Uhr, Bürgerzentrum

23. November 2025
SJAELLA - AMONG THE BRANCHES
19 Uhr, Bürgerzentrum

26. November 2025
GUT GEGEN NORDWIND
19.30 Uhr, Bürgerhaus Schwalbach

27. November 2025
DAS KLEINE ICH BIN ICH
15.30 Uhr, Bürgerzentrum

27. November 2025
TREFFPUNKT MUSEUM
Museum Eschborn, Eschenplatz

29. November 2025
OLAF, DER ELCH
15 Uhr, Bürgerzentrum

29. November 2025
MÄRCHEN-COMEDY
20 Uhr, Bürgerzentrum

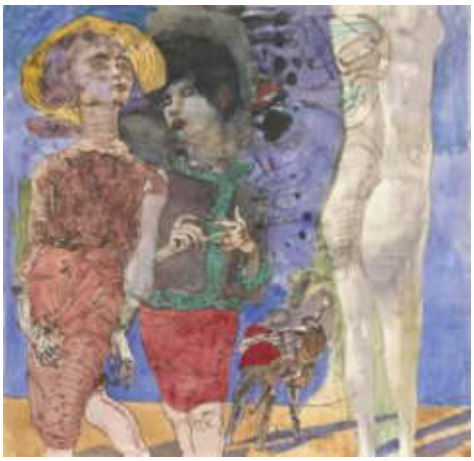
Empfehlungen für Frankfurt, Rhein-Main und Trier

Frankfurt am Main

Städel Museum

Carl Schuch und Frankreich

24.9.2025 – 1.2.2026



Werner Tübke Metamorphosen

Bis zum 28. September 2025

Wiesbaden

Landesmuseum Wiesbaden

Feininger, Münter, Modersohn-Becker… Oder wie Kunst ins Museum kommt

5 Sep 25 — 26 Apr 26

Museum Reinhard Ernst

Helen Frankenthaler. Move and Make Sonderausstellung

bis zum 28.9.2025

Darmstadt

Landesmuseum

Wolken Erleben und Verstehen

Bis 11. 01. 2026

Mainz

Landesmuseum

Max Slevogt und sein Verleger Bruno Cassirer

Sonderausstellung vom 27.11.2025 bis 08.03.2026

Trier

Rheinisches Landesmuseum
—
Stadtmuseum Simeonstift

Landesausstellung in Trier 15.6.-23.11.2025

MARC AUREL

Impressum

Das Westerbach-Blatt erscheint vierteljährlich, und zwar jeweils: Anfang Dezember (Winter), März (Frühling), Juni (Sommer) und September (Herbst).

Herausgeber:
Förderverein Katholische Gemeinde St. Nikolaus e.V.
Metzengasse 6
65760 Eschborn – Niederhöchstadt

Der Vorstand des Fördervereins:
Rainer Gutweiler (Vorsitzender),
Dr. Reimund Mink (Stellvertretender Vorsitzender),
Andrea Knebel (Schatzmeisterin),
Ralf Weber (Schriftführer)

Webseite: *Gemeindeteil von St. Nikolaus www.heilig-geist-am-taunus.de. Dort finden Sie das Westerbach-Blatt auch als PDF-Datei.*

E-Mail: *foerderverein@nikolausgemeinde.de*

Bildnachweis: *(wenn nicht anders angegeben)*

Dr. Reimund Mink (S.1, 5, 11, 35, 36, 37, 42, 43)
Stadtarchiv Eschborn (S.6)
Reiner Waldschmitt (S.20, 21, 29-32, 39-41)

Förderverein
Katholische Gemeinde
St. Nikolaus e.V.

Der Förderverein Katholische Gemeinde St. Nikolaus e.V. unterstützt die Gemeindearbeit in den Bereichen Kinder, Jugend und Senioren, ist Träger der Stadtteiloffenen Kinder- und Jugendarbeit, veranstaltet u.a. die St. Nikolauskonzerte und fördert das Gemeindeleben von St. Nikolaus in vielfältiger Weise.

Beitrittserklärung

Ich möchte Mitglied des

„Förderverein Katholische Gemeinde St. Nikolaus e.V."

werden und unterstütze ihn mit einem

Jahresbeitrag von €..... (Mindestbeitrag € 60,–).

Vor- und Zuname

Straße, PLZ, Ort

Email-Adresse

Unterschrift

Einzugsermächtigung

Ich ermächtige widerruflich den Förderverein Katholische Pfarrgemeinde, St. Nikolaus e. V. den Betrag zu Lasten meines Kontos bei der

Bank/Sparkasse:.....

IBAN: .....
durch SEPA-Lastschrift einzuziehen.

Datum, Unterschrift

Ihre Daten werden ausschließlich für Verwaltungsaufgaben des Fördervereins verwendet. Eine Weitergabe an Dritte findet nicht statt.

Vorstand:	Vereinsregister	Bankverbindungen
Rainer Gutweiler, Vorsitzender		Nassauische Sparkasse
Dr. Reimund Mink	Amtsgericht	DE86 5105 0015 0194 0234 56
Andrea Knebel	Frankfurt a. M.	Taunussparkasse
Ralf Weber	VR 11986	DE49 5125 0000 0044 0031 12

Wussten Sie, dass der Druck eines Exemplars des Westerbach-Blatts mehr als drei Euro kostet? Wir sind auf Ihre Hilfe und Unterstützung angewiesen. Damit das Westerbach-Blatt auch in Zukunft in gewohnter Qualität und Auflage erscheinen kann, wäre es schön, wenn Sie uns auch weiterhin finanziell unterstützen könnten. Vielen Dank.