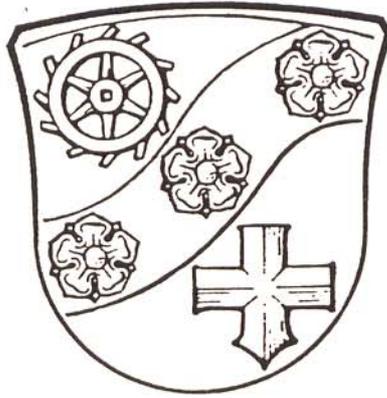


Hambacher Kerbzeitung



Die Hoambacher Kerb,
die Hoambacher Kerb
is do ...



Grußwort der Kerweborsche

Liebe Hambacher, hochverehrte Festgäste,

es ist wieder soweit. Wir, die drei Kerweborsche, dürfen Sie wieder recht herzlich zu unserem höchsten Dorffest, der Hambacher Brennesselkerwe willkommen heißen.

Widrigste Umstände machten die Planungen in diesem Jahr fast zu einem Debakel. Die geburten-schwachen Jahrgänge treffen auch die Hambacher Kerwe mit voller Wucht. Was Deutschlands Vereine schon seit einigen Jahren beklagen, brachte nun auch die Organisatoren der Kerwe in arge Bedrängnis: der mangelnde Nachwuchs.

Nun ist die Berufung zum Kerweborsch natürlich auch mit allerhand Aufgaben und Arbeiten versehen, was die Attraktivität dieser hohen Würde letztendlich doch nur wenig abschwächen kann. Trotzallem fanden sich „um's verrecke“ keine Kerweborsche.

Die Brennesselkönigin und ihre Begleiterinnen waren längst gefunden, als man schließlich uns drei Dabbes horrenden Summen bot, als daß uns das Geld erweiche und wir ein Kommbäck starten würden. Natürlich lehnten wir sofort ab, da wir, wie ja jedes Kind schon weiß, nie im Leben käuflich sind (zumindest nicht für so ein lächerliches Angebot).

Allein dem energischen Auftreten der drei letztjährigen Kerweprinzessinnen, Tina, Lisa und Anna, den graziösen Überredungskünsten der Ex-Kerweköniginnen Ute Staffa und Elvira Fetsch sowie eines angemessenen Geldbetrages der privat von Nino Piazza und Manfred Werner gestiftet wurde, konnte uns letztendlich dazu bewegen, nach Jahren der Enthaltensamkeit wieder Kerweborsch zu werden. (Böse

Zungen behaupten, es sei ein Tritt von Wolfgang Schlapp in unseren Allerwertesten gewesen.)

Nun, da wir also, traditionsbewußt wie wir nunmal sind, wieder Kerweborsch genannt werden dürfen, haben wir natürlich unsere ganze Gage (bis auf einen vierstelligen Spensensatz pro Tag) an die Ober-Hambacher Stiftung „Treibhäuser für Brennessel“ gestiftet – schön von uns, gelle?

Aber zurück zu den Kerwevorbereitungen. Einen Rundumschlag an



Dankeschöns müssen wir zualleerst loslassen. Gerade denen, die im verborgenen arbeiten, gebührt unser erster Dank: Solche Hambacher, die die Kerwekränze binden, die Jugendlichen, die keinen offiziellen Posten haben und dennoch unzählige Papierrosen binden. Herrn Götzing, auf dessen Grundstück der Umzug in Unter-Hambach wenden darf, die Hambacher Landwirte, die Traktoren und Wägen für die Vereine zur Verfü-

gung stellen... eine nicht enden wollende Liste. Aber das ist gerade das, was die Hambacher Kerwe ausmacht: Hambacher, die sich für eine Hambacher Sache einsetzen – sie alle beim Namen zu nennen, ist uns leider nicht möglich, von dieser Stelle möchten wir aber ein Danke und Gott vergelt's sagen.

Natürlich auch an Nino Piazza, der in diesem Jahr die Kerweredd geschrieben hat, da Herr Rhein in Bad Reichenhall zu Kur war und an Manfred Werner, der sich um die Zeitung kümmerte. (Jetzt häwwer se glawich all, orrer?). Ach ja, der Wolfgang, es Schlappe ehr'n. Er macht die Personaleinteilungen und die Zugaufstellung usw., usf., etc.

Für die kommenden Jahre wünschen wir drei Oldies wieder eine junge, dynamische Kerwemannschaft. Unser Tip: Back to the roots für alle Organisatoren. Laßt die Jugend weiterhin die offiziellen Kerweämter planen, organisieren, laßt sie selbst wieder die Zeitung machen und ihr werdet sehen, sie raufen sich wieder zusammen.

Der Verlauf der diesjährigen Kerwe ist gesichert, wenn auch mit Schwierigkeiten. Es geht um die kommenden Jahre. Wir drei Altkerweborsche, die gerne wieder dieses Amt angenommen haben, sind nicht die Lösung für kommende Jahre. So wie wir in den Achtzigern das Erbe der Älteren angenommen haben, müssen es auch kommende Generationen weiterführen. Und das geht nur, wenn man Ihnen auch Verantwortung und Planungsfreiheiten gibt. Sonst macht's jo aah koa Luscht, näh?

Die drei Kerweborsch

Die Unersetzlichen, die Schönsten, die Besten



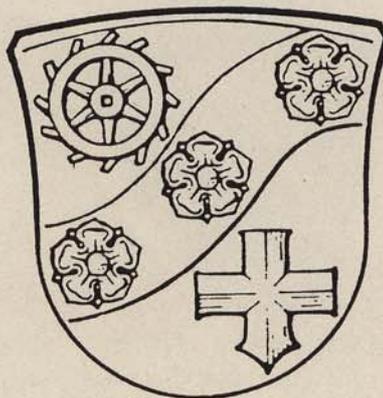
Ruth Herlemann
Kerwe-Königin



Brigitte Brauch
Beisitzerin



Lilian Stadler
Beisitzerin

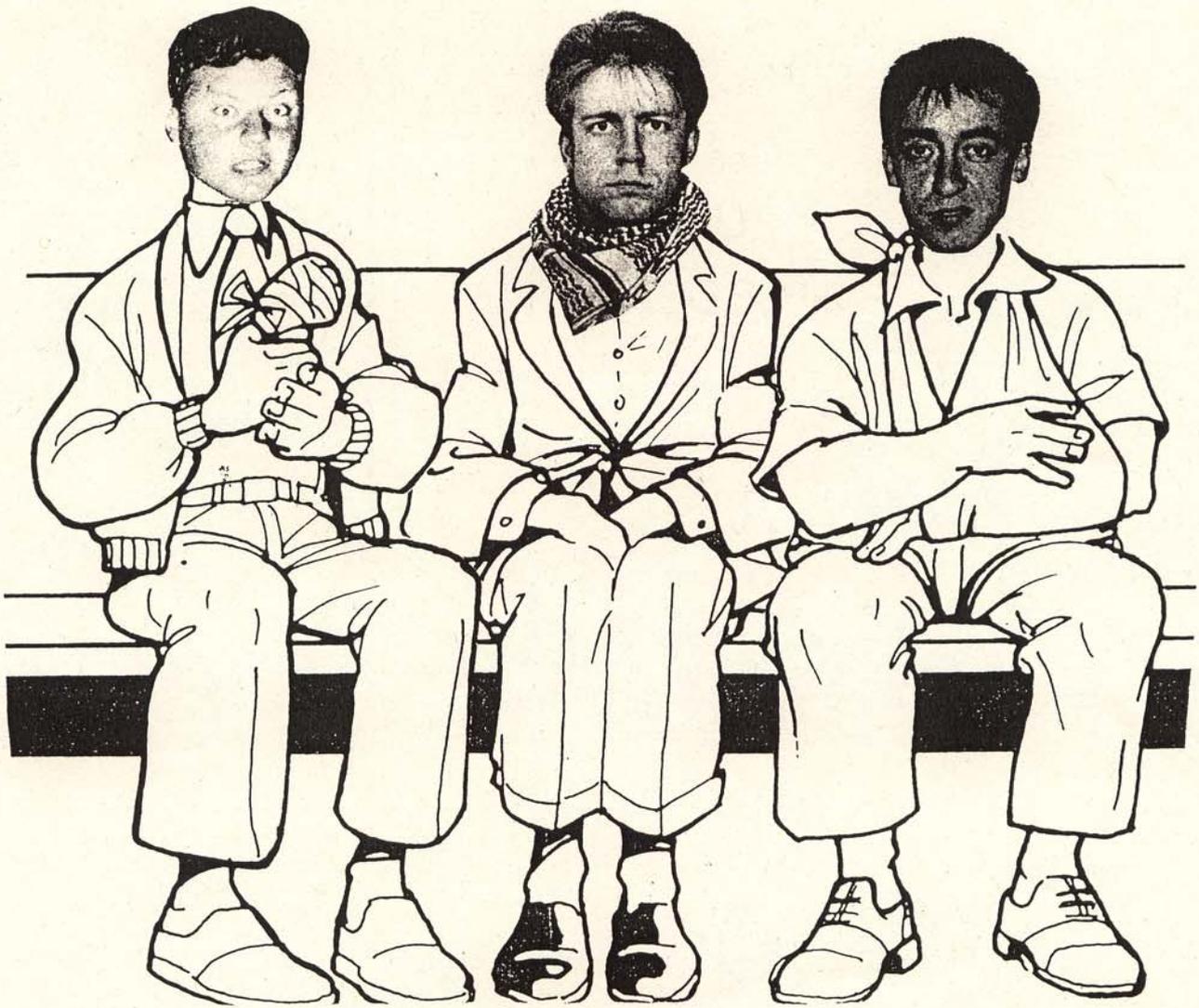


Antonino Piazza
Kerwereddeschreiber



Manuel Neher
Polizeidiener

Die Unersetzlichen, die Schönsten, die Besten



Dietmar Post
Kerweborsch

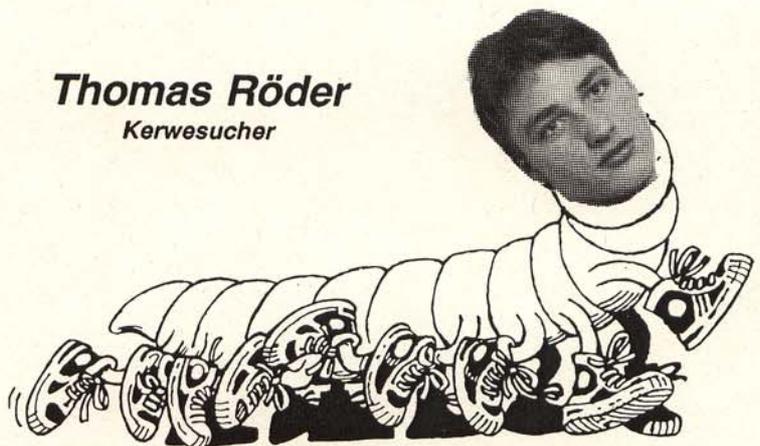
Jochen Silbermann
Kerweborsch

Matthias Weber
Kerweborsch



Mario Fetsch
Kerwesucher

Thomas Röder
Kerwesucher



Die Hambacher Bäckerei im Wandel der Zeit

100 Jahre Bäckerei von Jakobi bis Stoll

„Es wächst das Brot in unserer Zeit, viel Brot für alle Leute. Wenn allen Liebe widerfährt, ist Brot und Friede eingekehrt, gestern, morgen, heute. „Gerade dieses Gestern, Heute und Morgen als zeitliche Dimensionen sind es, die für die alteingesessene Bäckerei Jakobi, Inhaber Rolf Stollhofer, an innehaltender und ebenso froher Bedeutung gewinnen. Die bekannte Bäckerei incl. Verbindung mit dem kundenfreundlichen Backwarengeschäft im Tal der Rosen kann nun auf sein hundertjähriges Bestehen zurückblicken. Eine lange bewährte Bäckertradition im Hause Jakobi spricht für sich, für ein qualitätsreiches, vielfältiges Angebot, um auf den Tischen in den Familien sowie in den verschiedenen Gemeinschaften für das tägliche Brot zu sorgen.

Diese Sorgen um das tägliche Brot ist beständige Wirklichkeit. Die Bitte im Vaterunser darum bleibt durchaus keine leere Formel, nebensächlich und vergeßbar, sondern erhält immer wieder aktuelle Bezogenheit. Der Weg des Brotes ist lang, um aus dem gereiften Samenkorn das Hauptnahrungsmittel des täglichen Lebens zu bereiten, er reicht von der Aussaat bis zur Arbeit des Bäckers in der Backstube und der Verkäuferin im Bäckerladen.

In diesen 100 Jahren hat sich die Bäckerei Jakobi in Hambach den beruflichen Aufgaben gestellt und ist diesem Anspruch immer wieder im Laufe der Zeit gerecht geworden. Vielfältige Veränderungen haben sich ergeben, aber stets geblieben ist die dienende und sorgende Arbeit für das tägliche Brot. Der Blick zurück in das „Gestern“ zeigt den Wandel in der Entwicklung auf.

Die Technik hielt auch in das Bäckerhandwerk mehr und mehr Einzug. Auch bauliche Umgestaltungen bewirkten günstigere und bessere Voraussetzungen.



August Jakob

Das Gründungsjahr der Bäckerei Jakobi war das Jahr 1893. Damals stand in Hambach noch die alte Michaelskapelle, aber der Bau eines neuen, größeren Gotteshauses wurde immer dringender. Am Kirchweihfest 1895 begründete Pfarrer Johannes May nochmals die Notwendigkeit des Neubaus. Nach dem Abbruch, der Grundsteinlegung (15. August 1897) wurde die neue Kirche am 14. August 1898 durch Bischof Haffner aus Mainz eingeweiht. Dem markanten sakralen Wahrzeichen im Tal der Rosen hat auch der gegenwärtige Inhaber der Bäckerei Jakobi, Rolf Stollhofer, optisch Ausdruck verliehen. Verkaufstüten und Bäckereifahrzeuge tragen das bildlich gelungene, lokalbezogene und von Rosen umrankte Emblem der Pfarr- und Wallfahrtskirche.

Zurück jedoch zur Geburtsstunde der Bäckerei Jakobi, die im Jahre 1893 von Peter-Leonhard Lautenschläger, gestorben 1913 und Frau Maria Öhlenschläger, geborene Jakobi, verstorben 1915, gegründet wurde. Das Jahr 1915 brachte eine wesentliche Zäsur. Der Sohn August Jakob, der am 26. Februar 1894 geboren wurde und am 3. Mai 1966 verstarb, hat bereits im Alter von 21 Jahren die Bäckerei übernommen. Neben seinem Beruf galt seine ganze Liebe dem Chorgesang. Als langjähriger, engagierter Vorsitzender hat er die Geschicke des MGV „Liederkranz“ vorbildlich gelenkt und geprägt.

Kaum hatte der junge Bäcker Fuß gefaßt, mußte er den unerbittlichen Zeitläufen Tribut zollen. August Jakob wurde Soldat und nahm von

Bitte umblättern

1916 bis 1918 am Ersten Weltkrieg teil. Während dieser Zeit hat Herr Lenz Brendle aus Heppenheim weitergebacken. Seit der Gründung der Odenwaldschule in Ober-Hambach im Jahre 1910 war August Jakobi der Hoflieferant dieser schulischen Institution. Anfänglich wurde der Weg mit einem Hundegespann zurückgelegt. Später tat sodann ein Pferdefuhrwerk seine nützlichen Dienste. Mit dem Fortschritt einsetzender Motorisierung war es ein Lieferwagen mit motorischen Pferdestärken.

Im Winter kam der eigene Brotschlitten zum Einsatz. Karl Rettig kann sich noch gut daran erinnern, wie er sich mit seinen Kameraden als zehnjähriger Bub hinten auf die Kufen gestellt hat, um mit von der fahrenden Partie zu sein. Vorne auf dem Kutschbock habe in seiner ganzen würdevollen Positur Bäckermeister August Jakobi gesessen und habe ebenso seinen Spaß an den vital-munteren „blinden Passagieren“ gehabt, wußte er noch amüsant zu berichten, eine Begebenheit eines Dorfidylls voller lebensfroher Gemeinsamkeit in der damaligen Zeit, vor etwas mehr als sechs Jahrzehnten.

Eine attraktive Besonderheit war der geschlossene Brotwagen, bunt bemalt mit einer großen Brezel und dem Namen „Jakobi“ an der Seite. Maler Franz Rettig, bekannt auch als erster Bürgermeister nach dem Zweiten Weltkrieg in Hambach, hatte zusammen mit seinem Sohn Karl, damals als Lehrbub im Malerhandwerk tätig, seine künstlerischen Fertigkeiten bewiesen. Mit Pinsel, Farbe und Geschick wurde in der damaligen Halle hinter dem Mehlager, wo heute die harmonisch sich einfügenden Neubauten stehen, fleißig und sorgfältig gearbeitet. Die ausgezeichneten Kontakte zwischen der Bäckerei Jakobi und der Odenwaldschule schilderte auch ein Interview in einer Aufzeichnung der 8. Klasse im Schuljahr 1984/85 unter dem Titel: „Die



OSO früher und heute“. Dort hieß es über Bäckermeister August Jakobi, Vater von Bäckermeister Erwin Jakobi: „Er war in der OSO ein sehr lieber Gast – was heißt Gast! Er war schon beinahe ein Familienmitglied der OSO. Wenn es damals noch unter der Leitung von Paul und Edith Geheb, irgendwelche Probleme gab, waren die meist mit August Jakobi zu besprechen und aus der Welt zu schaffen. Es bestand auch noch in späteren Zeiten eine herzliche Beziehung zwischen den Familien Jakobi und Geheb, wie Kartengrüße aus dem Jahre 1956 zeigen.

In den Anfängen belieferte August Jakobi die Schule selbst, danach kam noch Bäcker Schmitt hinzu. Als dann aber der Weltkrieg ausbrach, übernahm August Jakobi die Belieferung der OSO wieder allein. Natürlich muß es schwer gewesen sein, auch schon damals, die Schule zu beliefern. Er aber leistete dies mit hervorragender Kraft und Vitalität, die einfach zu bewundern sind.

Um noch einmal auf die Kriegsjahre zurückzukommen: August Jakobi belieferte die OSO damals zu einer Zeit, da es schwer war, überhaupt eine einigermaßen nahrhafte Mahlzeit für eine so große Gruppe von Menschen auf den Tisch zu bringen. Im Jahre 1946 gab es auch einmal eine tolle Überraschung in der OSO: Da brachte August Jakobi einen ganz nahrhaften Pflaumenkuchen, über den sich alle Schüler freuten und zu dem sie eine Reihe von Dankbriefen schrieben.“

Interessant ist auch eine weitere überlieferte Tatsache gegenseitigen Wohlwollens. Als Dr. Minna Specht noch Leiterin war, fuhr sie häufiger auf Geschäftsreisen. Wenn sie zurückkam, wurde sie nicht selten von einem ehemaligen Schülern gebracht, der schon 1946 ein großes amerikanisches Auto fuhr. Er konnte sich das leisten, weil er bei einer Verbindung arbeitete, die Care-Pakete nach Deutschland brachte. Aber jedesmal, wenn er

Bitte umblättern

vor der Bäckerei Jakobi angelangt war, stoppte er und sagte, er könne nicht ganz bis zur OSO fahren, es sei zu steil und zu steinig. Also holte dann August Jakobi sein Pferdegespann raus und kutscherte sie hoch nach Ober-Hambach.

In dem Bäckereigebäude war auch im Erd- und Obergeschoß ein Kaffee sowie eine Wirtschaft eingerichtet, eine entsprechende Erlaubnis der Gewerbeordnung, vom Hessischen Kreisamt Heppenheim ausgestellt und mit Datum vom 16. Oktober 1924 versehen, belegt diese Nutzung. Die Genehmigung zum Ausschank war bereits vor dem Ersten Weltkrieg erteilt worden. Das Leben damals war von Einfachheit und Zufriedenheit geprägt, die Preise noch ganz anders. Über diese Verhältnisse weiß Bäckermeister Erwin Jakobi noch heute genau bescheid. Sein Vater August Jakobi hatte es ihm erzählt, welche Wünsche seine Mutter als Wirtin zu erfüllen hatte. Da sprach ein Gast die Bitte aus: „Marie, geb mer noch emol en Schnaps, moi Alde hot mer nor 15 Penning mitgewe!“

Urig und kaum zu glauben auch die Preisskala: Ein Brötchen kostete drei Pfennig, bei der Abnahme von zehn, gab es eins „treu“. Für sieben Wecken wurden 20 Pfennig berechnet, also ein Pfennig Rabatt eingeräumt.

Ein weiterer wesentlicher Abschnitt in der Bäckerei Jakobi war mit dem Jahr 1963 gegeben. Sohn Erwin folgte den beruflichen Spuren seines Vaters August. Zusammen mit seiner Ehefrau Hildegard, die ihm allezeit eine hilfreiche und pflichtbewußte Stütze war, hatte Erwin Jakobi die Bäckerei übernommen und mit ganzer Liebe zu seinem Beruf weitergeführt. Nach dem Schulbesuch in Hambach von 1936 bis 1944 hatte er sogleich mit seiner Bäckerlehre begonnen, die drei Jahre dauerte. Weiterbildung war für ihn stets selbstverständlich gewesen. Im Jahre 1956 legte er in

der Bundesfachschule in Weinheim mit Erfolg die Meisterprüfung ab. Einer Reihe von Lehrlingen hat er solide Grundkenntnisse sowie das praktische Rüstzeug für das Bäckerhandwerk vermittelt. Vor allem verstand er es, basierend auf seiner geselligen und freundlichen Art, gerade lernbehinderte Lehrlinge in der rechten pädagogischen Weise zu motivieren und zu einem beachtlichen Abschluß zu führen. Eine dritte wohl einschneidende Änderung ergab sich für die Bäckerei Jakobi im Jahre 1989. Gesundheitliche Gründe waren für den Wandel ausschlaggebend. Die Bäckerei Jakobi wurde an die Familie Rolf Stollhofer verpachtet. Mit der Übergabe in jüngere Hände blieb jedoch die Kontinuität gewahrt, denn das Ehepaar Rolf und Traudel Stollhofer hat es bestens verstanden, die gute bewährte Tradition der Bäckerei Jakobi ganz im Sinn der Gründer und ihrer jeweiligen Nachfolger beruflich-erfahren und menschlich-aufgeschlossen fortzuführen. Nahtlos gestaltete sich der Wechsel. Die Integration der Bäckerfamilie „Stolli“ bereitete keinerlei Schwierigkeiten, das gegenseitige Vertrauensverhältnis war vorhanden. Auch beruflich brachte das Ehepaar Stollhofer die allerbesten Voraussetzungen mit, den guten

Ruf der alteingesessenen Bäckerei Jakobi im Tal der Rosen zu erhalten und weiter zu vermehren. Schon früh erwachte in Rolf Stollhofer das Interesse am Bäckerhandwerk. An einem Nebenjob, dem Brotausfahren, fand er als Dreizehnjähriger immer mehr Spaß. Es drängte ihn jedoch, die Backwaren des täglichen Bedarfs nicht nur zu verteilen, sondern auch eigenhändig herzustellen. So absolvierte er von 1963 bis 1966 seine Lehrzeit. Danach war der junge Bäcker Geselle 17 Jahre lang bei der Firma „Gronauer Brot“ beschäftigt. Es schlossen sich vier Jahre in der Bäckerei Jakobi in Hambach an, schließlich war er noch einmal in einer Bäckerei-Firma in Groß-Rohrheim tätig. Erfolgreich legte er in der Bundesfachschule für das Deutsche Bäckerhandwerk in Weinheim die Meisterprüfung ab. Traudel Stollhofer konnte als gelernte Verkäuferin bereits auf eine langjährige Tätigkeit in der Verkaufsbranche zurückblicken. Letztlich bewirkten wohl die guten Kontakte zur Familie Jakobi, daß sich nach einem zwölfjährigen geduldigen Warten für Rolf Stollhofer der Wunsch erfüllte, als selbständiger Bäckermeister sein fachliches Wissen sowie sein praktisches Können in den Dienst seiner zufriedenen Kunden zu stellen.



Damit erscheint das „Heute“, der Brückenschlag von den früheren Zeiten in die Gegenwart. Das Tal der Rosen kann sich glücklich schätzen, im beruflichen Engagement mit mitmenschlichen Handeln der Familie Stollhofer eben „Die Bäckerei von nebenan“ zu haben. Da beginnt der Tag allerdings um vier Uhr in der Frühe, in Stockholm wie in Prag, in Moskau und in Rom und natürlich auch in Hambach in der Bäckerei Jakobi. Die Devise: „Täglich frisch aus der Backstube auf den Tisch“ wird konkret und verbraucherfreundlich verwirklicht. Ein kurzer Blick auf das morgendliche Tun verdeutlicht diese Zusammenhänge. Fleißige Hände von Meister, Geselle und Lehrling sind am Wirken. Es wird der Teig abgewogen, die Zutaten bereitet, die Teigmaschine gefüllt, die Brote in den erhitzten Ofen eingeschossen. Bevor Stollis Brote eine Stunde lang im Ofen backen, müssen sie 25 Minuten gehen. Nach dem Backvorgang werden die Brote blitzschnell auf das bereitliegende Holzbrett geschoben. Bevor die Brote in den Laden kommen, müssen sie noch abkühlen. Ein gewaltiges Stück Arbeit steckt darum in den verschiedenen Backwaren. Auch daran sollten wir einmal denken und dafür danken.

Um die Konzeption frischer Backwaren, für Bäckermeister Rolf Stollhofer eine grundlegende Maxime schmackhafter und gesunder Ernährung, in die Tat umsetzen zu können, bedarf natürlich auch eines mittragenden und mitverantwortlichen Personals. In der Backstube sorgen für die Produktion: Bäckermeister Rolf Stollhofer, Bäckergezellin Elke Schuhmann, die als „bestes Stück“ auch mit Meisterfunktionen schon betreut werden kann, Bäckermeister Werner Biebesheimer sowie eine weitere „Aushilfe“ aus Hambach, wozu sodann noch saisonbedingt weitere Hilfskräfte kommen, so im Wechsel Friedel Kraft und Ursula Schneider.

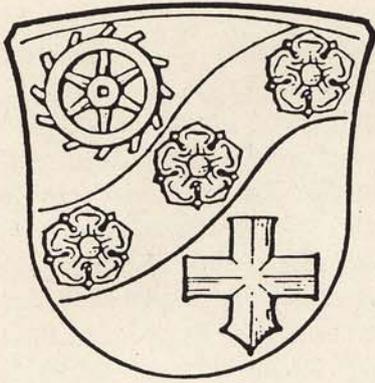
Um den Verkauf kümmern sich neben Traudel Stollhofer noch Waltraud Weber und Brigitte Pfeifer, beide vor allem an den Samstagen, während sich Mechthild Ludwig als Filialeleiterin für die Zweigstelle in Laudenbach verantwortlich zeichnet. Mit viel gewissenhafter Mühe ist Kerstin Schiwon für die gründliche Sauberkeit und Hygiene zuständig. Eine lehrreiche Unterrichtsstunde in der Backstube förderte Bäckermeister Rolf Stollhofer immer wieder gerne, spendefreudig und mit verständnisvoller Hingabe, eben mit einem „Herz für Kinder“. Schon mehrere Klassen der Christopherus-Schule haben von dieser „pädagogischen Art des Lehrmeisters“ profitiert.

Auch sonst war es für Bäckermeister Rolf Stollhofer ein Herzensanliegen, das kulturelle Leben zu unterstützen. Mit originell gestalteten

Wagen bereicherte er den traditionellen Kerweumzug. So kommt der Entschluß wohl auch nicht von ungefähr, das 100-jährige Jubiläum der Bäckerei und Konditorei Jakobi, Inhaber Rolf Stollhofer, mit dem Fest der Brennesselkerwe '93 zu verbinden. Im Jubiläumsjahr wird ein besonders attraktiver Motivwagen, der den Bogen vom Früher zum Heute schlägt, präsentiert. Das frühlinghafte Umzugsmotto und die beziehungsreiche Jubiläums-Darstellung werden sich harmonisch ergänzen. Unter dieser Perspektive wird auch das „Morgen“ zielbewußt ins Auge gefaßt mit ehrlichen, strebsamen Bemühen, daß es sich auch künftig mit und in der „Bäckerei von nebenan“ in Hambach vorteilhaft bewahrheitet: „Täglich frisch und lecker, vom Rosentäler Stollis Bäcker!“

Josef Staffa





Im Tale der Rosen

Was nützet alle Traurigkeit,
sie kann uns ja nichts bringen,
geh'n wir dorthin wo Freude ist
und hell die Gläser klingen.

Refrain:

Im Tale der Rosen, da ist ja Kerwe heut,
im Tale der Rosen, die Mäd'el sind bereit
zum Herzen und Küssen, zum Fröhlichsein,
drum komm und zieh mit mir in's Tal hinein.

Wenn wir mit Bacchus stoßen an,
nach mancher frohen Weise,
dann kommt noch mal ein Lied'chen dran.
das singen wir ganz leise:

Refrain: Im Tale der Rosen

Geh'n schwankend wir nach Hause dann
aus diesen schönen Hallen,
und sei es auch der Wand entlang,
so werden wir noch lallen:

Refrain: Im Tale der Rosen

Text und Melodie: Nikolaus Franken †

TEPPICH bauer

HEPPENHEIM, Darmstädter Str. 11, Tel. (06252) 4396

TEPPICHE
GARDINEN
TEPPICHBÖDEN
FUSSBODENBELÄGE

**Umfassend und
zuverlässig** informiert im Kreis Bergstraße
die Heimatzeitung



Verlagsort:
6148 Heppenheim

••••• mit Format und
einer Informationspalette,
die den Leser überzeugt!

Kerwe und Fastnacht – Feste feiern in Hambach

Analysen des HABAFAs-Sitzungspräsidenten und Kerwefan Nino I.

„Man soll die Feste feiern wie sie fallen“ – das sagt und fabriziert sei jeher die Mehrzahl der Hambacher Dorfbewohner – und dies schon seit Urzeiten.

Neben einer streberfüllten HABAFAs-Kampagne konnte ich während der Fastenzeit einmal aus karnevalistischer Sicht nach den Ursprüngen der beiden höchsten Feiertage (Fastnacht und Brennesselkerwe) forschen. Es galt für mich, eine fachkundige und sehr gewissenhafte Analyse zu erstellen (ohne Gewähr), warum gerade das Hambacher Volk an Fastnacht und Kerwe in großem Rahmen feiert.

Seit Urzeiten ist bekannt, daß vielerorts im Rosental die schönsten und größten Brennesseln wachsen und sobald es Frühling wurde, fanden sich unsere Ahnen zusammen, um an allen Stellen im Ort die wild wachsenden Brennesseln zu sammeln. Den hervorragenden Gesundheitsgrad dieser Brennesseln wußten schon unsere Urväter zu schätzen. Die Brennessel konnte für allerlei genutzt werden. Sie wurde verarbeitet zu Brennesselsalat, Brennesselsuppe, Brennesselsalbe und vieles mehr.

Damit hielten sich unsere Vorfahren, gerade in den Hungerjahren 1666 (Pest), 1693 (Franzosen plünderten Heppenheim und die umliegenden Hubendörfer) und 1815 bis 1823 (Ernteaufälle infolge Kälte- und Frosteinbrüche) über Wasser. Die Brennessel als Lebenselixier – gerade in schlechten Zeiten hatte sich dieses Unkraut bewährt.

Wie sollte es auch anders sein – zum Dank und Lob der Brennessel – mußte nach meinen Forschungen

– auch ein Fest nach eingefahrener Ernte gefeiert werden. Der Höhepunkt der mehrere Tage dauernden Feierlichkeiten mußte die Krönung einer Brennesselkönigin gewesen sein. Die Gekrönte wurde dann anschließend wie noch heute ab dem Anwesen Ohlhauser mit dem Ochsenwagen durch den Ort gekarrt. Schönheit und Anmuth waren schon immer die Voraussetzungen für eine würdige Brennesselkönigin. Sie mußte jede Konkurrenz schlagen. Ihr Charme mußte jeden verzaubern. Dank dem reichlichen Kindersegen im Ort hatten die Hambacher nie Probleme, alljährlich eine schöne Brennesselkönigin zu küren.

Von den Schönheiten und den Feierlichkeiten hatte auch der damals in Darmstadt residierende Erzherzog Ludwig (s. Denkmal auf dem Darmstädter Luisenplatz – langer Ludwig –) erfahren. In seinen Memoaren (befinden sich in Familienbesitz) schreibt er : „In einem kleinen mit unbeugsamen Menschen bewohnten Dorf, am Rande meines Fürstentums, gibt es neben rebellierenden Kleinbauern auch weibliche Wesen, die so schön sind wie die Rosen!“ – Daher vielleicht auch der Name „Rosental“?

Doch auch die Fastnacht fand schon seit langer Zeit ihren würdigen Platz innerhalb eines Jahres. Gerade die fünfte Jahreszeit wurde dazu genutzt, den Kurmainzern in Mittelalter, den Pfälzern und Calvinisten, aber auch später den Hessen-Nassauern tüchtig das zu sagen, was das Volk denkt. So ist es auch heute noch – über den alten Saal im „Rebstock“ mit dem „Siebenerrat“, so werden auch heute

noch in der Schloßberghalle an den tollen Tagen zahlreiche Register gezogen. Zwar entwickelte sich das Hambacher Volk von der Frohnbauerschaft zu mündigen gleichberechtigten Bürgern, doch die fröhlichen Tage werden auch heute dazu genutzt, die Politik aufs Korn zu nehmen. Das schöne daran ist, die Betroffenen lachen mit.

Auch die Fastnacht endet mit ihrem Höhepunkt mit einem großen Umzug in der Nachbarstadt Heppenheim (für einen Hambacher Fastnachtsumzug im Jahre 2011 laufen bereits die ersten Vorbereitungen). Anmerkung: Der erste anerkannte Umzug im Ort war im Revolutionsjahr 1848!

Menschen machen Leute! Mein Grundsatz ist und bleibt: „Jeder, der sich für etwas engagiert, hat eine bessere Lebensqualität als andere, die nur so dahinvegetieren!“ Rundum, es gibt zwei große Ereignisse in diesem kleinen Ort, die auch in der weiteren Umgebung ihren Bekanntheitsgrad haben und deshalb sehr beliebt sind und den Menschen Freude bringen. Was gibt es in der heutigen rastlosen Zeit nützlicheres. Abschließend fällt mir da noch ein Zitat von Werner Finck ein, der einmal sagte: „Humor ist die Lust zum Lachen, wenn einem zum Heulen ist!“

Nino Piazza



Seit 5 Jahren Theater in Hambach

Die Stadlers machten Laienspielgruppe zur festen Größe

Als am 19. November 1988 der Vorhang für das Lustspiel „Der Glückstreffer“ fiel, hätte keiner der Akteure und der Organisatoren gedacht, daß das Theater in Hambach und Umgebung eine so große Resonanz haben würde. Doch aufgrund der großen Nachfrage und der Tatsache, daß die Vorstellung ausverkauft war, wurde das Stück am 15. April 1989 ein zweites Mal aufgeführt.

Ermutigt durch diese zwei gelungenen Abende in der vollbesetzten Schloßberghalle wurden für das nächste Stück, „Der Meisterlügner“, gleich zwei Termine festgelegt, und am 3. und 10. November 1990 durfte sich das Theater erneut an einer riesigen Aufmerksamkeit seitens des Publikums und der Presse erfreuen.

Es folgte das dritte Stück am 17. und 24. Oktober 1992 mit der Komödie „Ramba Zamba am Lido Makkaroni“.

Peter und Cornelia Stadler, die jedes Mal die Stücke auswählen und die Organisation leiten, konnten bei allen Veranstaltungen auf treue Mitarbeiter, unzählige Helfer und die Unterstützung verschiedenster Organisationen und Firmen bauen. Außerdem darf man sicher sein, ein ausgezeichnetes und treues Publikum in Hambach und an der Bergstraße zu haben. Darauf angesprochen finden die beiden sofort Worte des Dankes: „Es war natürlich nicht immer leicht, miteinander auszukommen. Doch wir und die Akteure haben nie aufgegeben und in erster Linie die Sache, nämlich das Theater, vor allen persönlichen Problemen gesehen.“ – frei nach Queen: The show must go on.

Als nächstes ist ein ganz besonderes Leckerbissen geplant: ein Theaterstück in Mundart, also echte hambescherische Sproach. Oft darauf angesprochen schreckte man eigentlich immer zurück, da bei Übersetzungen der schwäbischen



oder bayerischen Originale ein gestelzter Dialekt zustande käme. Doch dann fand sich im Mundartpreisträger der Stadt Heppenheim der ideale Mann für die Übersetzung: Hans Rhein, langjähriger Kerwereddeschreiber, begann schon während seines Kuraufenthaltes mit der heiklen Arbeit. Allergrößter Dank der Theatergruppe ist ihm gewiß.

Das Ergebnis ist – soviel kann man schon verraten – hervorragend. Cornelia Stadler hat sich beim abtippen der Rhein'schen Übersetzung zwar fast die Finger verknübelt, aber als Entschädigung dafür konnte sie sich halb totlachen.

„Uff Spitz un Knopp“ ist also wieder ein Frontalangriff auf Ihre Lachmuskeln und Sie dürfen sich heute schon auf die Aufführung am **23.**

und 30. Oktober 1993 in der Schloßberghalle freuen. Die Schloßberghalle wurde zur Sicherheit auch noch am 31. Oktober angemietet, falls das Stück, so wie im letzten Jahr der „Ramba Zamba“, schon Wochen vorher ausverkauft ist. Also: Termine merken!!!

Der Inhalt des Stückes ist sogar recht aktuell: Denn wer will schon freiwillig Zimmer seiner eigenen Wohnung an Fremde abtreten? Auch Frau Friseurmeister Rosa Knopf währt sich mit Händen und Füßen gegen den Bürgermeister und dessen Beschlagnahmepläne. Aber auch in der Familie selbst gibt es Probleme: Sohn Albert will nicht die von seiner Mutter vorgesehene Wirtin vom „Grünen Engel“ heiraten, und ihr Ehemann Max hat mit dem Ausschuß des Trachtenvereins dafür gestimmt, daß die Frauen beim bevorstehenden Heimattag zu Hause bleiben müssen. Jetzt reicht es: Rosa und ihre Freundinnen packen die Koffer und lassen die Männer einfach sitzen. Diese sind zwar in der Hauswirtschaft hoffnungslos verloren, aber es gibt schließlich auch noch andere Frauen im Ort. Ein schlimmer Verdacht jagt den anderen, die verhänglichen Situationen sind erdrückend, die Ehescheidungen liegen in der Luft, aber dann... – na erleben Sie das mal selber am **23. und 30. Oktober 1993** in der Schloßberghalle.

Übrigens: Wer hätte eventuell Lust bei diesem oder in einem unserer nächsten Stücke mitzuspielen? Dem Alter sind nach oben keine Grenzen gesetzt. Bei Interesse rufen Sie einfach mal an, unter (06252) 75995.

Kerweprinzezessinnen

1992

Tina Lisa Anna



Rückblick





Bequemer
Lotto spielen bei



LOTTO AN DER B3

Nie mehr

- vergessen, rechtzeitig einen neuen Schein zu besorgen
- vergessen, den Schein auszufüllen
- verschreiben und von vorne anfangen

Nutzen Sie unseren SPIELSCHEINDRUCKSERVICE

Ihr fix und fertig gedruckter TIP liegt dann immer für Sie bei uns bereit.

Sie brauchen Ihren TIP nur noch registrieren lassen - fertig.

Und das selbstverständlich ohne Aufpreis, denn unser SPIELSCHEINDRUCKSERVICE ist für unsere Kunden KOSTENLOS

Sie spielen schon in einer privaten TG (Tipgemeinschaft) mit ?

Fragen Sie uns bitte nach unserem SONDERSERVICE für TG's.



LOTTO AN DER B3

Darmstädterstraße 35-37 6148 HEPPENHEIM

TELEFON 06252 - 78 23 8

Direkt gegenüber OPEL Stumpf

