

Rheingauer GEBABBEL

Heft Nr. 10 · Dez. 2018

Preis: Unbezahlbar!



Rheingauer
MUNDART-
VEREIN 1984 e.V.

Was unner annerm drin steht: „Was ich noch saache wollt“ von de Ulrike Neradt steht uff de zwatt Seit, uff de Seit Nr. 3 en Uffruf, dess merr Bube un Mädcher suche, die bei de Schlappmälcher mitmache wolle. Ab de 6te Seit findt merr Geschichtscher un Gedichtscher in unserer Muddersprooch. Uff de Seit 12 is en Nachruf uff unsern Freund und Mitglied Nick Benjamin. Mit Esse un Trinke, genauer mit Knolle un Rübe, geht's dann weiter uff de nächst Seit, un aach zwaa neie Bücher werm am End noch vorgestellt.

Liebe Freunde des „Rheingauer Gebabbels“

Unser Heft Nummer 10 liegt vor Euch. Es is widder mol en schee Weihnachtsheft worn.

Gedichtcher un Geschichte, Rezept von Steckriebe un annern Knolle un nadierlich übber den besonnere Herbst, den unser Winzer dissjahr haambringe konnte. Es geht aach um Heckewertschafte. Un sie wern des Lied vom Schnuudedunker finne.

Unser Chefredakteurin Helga Simon hot sich mol mit de Herbstmuck un dem traditionelle Herbstschluss befasst, der hier im Rheingau noch Bestand hot. Unser Interview mit unserm Ehrenmitglied Gisbert Kessler müsse mer leider verschiebe bis ins Frühjahr.

Der Tod von unserm Freund un Vereinsmitglied Nick Benjamin Ende November hot uns all sehr betroffe gemacht un so hab ich in eme Nachruf e bissje von em verzeehlt. Monika Albert, unser 2. Vorsitzende ermuntert alle Eltern, Großeldern un Kinner, mol zu de Schlappmäulcher zu komme. Die Kinner habbe vill Spaß minanner beim Vortraache und Lerne von Mundartgedichtcher.

Wie immer dank ich an dere Stell ganz herzlich unsere Sponsorn, die mit ihrer Werbung unser Heft „Unbezahlbar“ mache. Außerdem herzliches Dankeschön an Oskar Wiffler für die ganz Arbeit drumerum un nadierlich unser Chefredaktörin Helga Simon, die for die Inhalte zustännich is.



Foto Herrmann Heibel

Jetzt wünsche mir von Herze noch e schee Advents- un Weihnachtszeit un vor allem:

Kommt gut ins neue Jahr. Bleibt gesund un weiterhin dem Rheingauer Mundartverein verbunne.

Herzlichste Grüße

Ihre /Euer /Dei

Ulrike Neradt

Ulrike Neradt

1. Vorsitzende (grad noch)

• **Seit 31 Jahren ungeschlagen die Nr. 1 im Rheingau** •

1987 31 JAHRE 2018

**HAUSHALTSGERÄTE-MARKT
THOMAS GRAMMEL**

Ihr Fachhändler im Rheingau

- Waschvollautomaten • Kühl- u. Gefriergeräte • Wäschetrockner • Einbaugeräte
- Geschirrspülautomaten • Herde / Mikrowellenherde • Kaffeeautomaten
- Kundendienst • Küchenmodernisierung

Kiedricher Str. 39
65343 ELTVILLE
Tel.: 06123/4502
Fax: 06123/3118

Öffnungszeiten:
Mo. Fr. 9.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 18.30 Uhr
Samstag
9.00 - 13.00 Uhr

Mir sinn stolz druff!

In Sachen Haushaltsgeräte sind wir seit 31 Jahren die Nr. 1 im Rheingau. **Und darauf sind wir stolz.** Stolz auf die Qualität, die wir Ihnen liefern können. „Made in Germany“ natürlich. Und stolz auf den Service, den wir bieten. Wir halten eben das, was wir versprechen.

Un aach dess is klar: Wenn dann später emol was kabutt is - mir komme, gucke un - wenn's ibber-haupt meeschlich is - duhn mir's aach rebariern. Un genau desweesche sinn mir halt die Nummer 1 im Rheingau.

Wir versprechen nicht nur - wir halten es auch!

Größte Ausstellung im Rheingau

Rheingauer Schlappmäulscher gesucht

Liebe Meedcher un Bube im Rheingau, mir brauche Euch!!! Unbedingt. Werklich!

Liebe Rheingauer Eltern!

wir laden euch und eure Kinder herzlich ein zu eine Schnupperstunde, bei der die Rheingauer Mundart geübt und gesprochen wird, denn der Erhalt des Rheingauer Dialektes ist uns eine Herzensangelegenheit! Doch keine Scheu, *dess iss ludsich un leicht zu lerne*, wenn die Kinder es nicht schon können.

Wir sprechen über Rheingauer Begriffe wie Bobbekisch (Puppenstube) und Wingertsknorze (Rebenwurzel). „*Mir schwätze so, wie uns de Schnawwel gewachse, un mache aach sunst noch so allerhand Faxe.*“ Mundartschwätze ist auch viel leichter als sie zu lesen, des liest sich fast wie eine Fremdsprache!



Wie merr sieht, als Schlappmäulche kimmt merr rum un hot Spaß

Wir treffen uns, (außer den Ferienzeiten) jeden Freitag um 15.30 Uhr zu einer Übungsstunde in Martinthal, und proben beim geselligen Beisammensein Gedichte und kleine Sketche im Dialekt. Die Bilder zeigen schon, wie vielseitig die Gelegenheiten sind, auf der Bühne aufzutreten, und großen Spaß macht es noch obendrein!

Die Kinder, die in unserer Gruppe mitmachen, bleibe in der Regel 3-4 Jahre dabei. Wenn ihr zwischen 6 und 12 Jahre alt seid, ist das ideal, um bei uns mitzumache.

Danach iss leider wesche dene Hobbys un dem Schulstress meist ko Zeit zum Platt lerne mehr überberisch.

Als junge Erwachsene finden sie aber häufig wieder den Weg zu uns, wie aktuell im Rheingauer Mundartstück „De wilde Jaab“! Den Werdegang eines erfolgreichen Schlappmäulsche hat Elena im nebenstehenden Bericht ja gut dargestellt.

Am Freitag, 1. Februar 2019 um 15.30 Uhr laden wir euch herzlich ein. Es gibt aach ebbes zu schnuggele!

Treffpunkt Kirchstraße 36 in 65344 Eltville-Martinthal.

Kontakt:

Monika Albert Tel. 06123 989858

Mail: monika@albert-homenet.de

Inge Keßler Tel. 06123 71552

Wie die Zeit als Schlappmäulche mir geholve hot jetzt als Weinkönichin souverän vor de Leit zu stehe un zu redde.

Frieher war mir's immer peinlich vor andern Leit zu redde, ich hatt' Ängst was Falsches zu sage oder ausgelacht zu wern. Durch des Ufftrete schon im junge Alter konnt' ich die Ängst irschendwann Stück für Stück ablehe. Die ville Ufftritte in de Zeit als Schlappmäulche un als Schauspielerin bei einische Theaterstücke vom Mundartverein, spiechele sich aach heit noch in meim Amt als Maddinsdaler Weimajestät widder.



Foto: © Kulturland Rheingau
Elena Jakob, Martinthaler Weinkönigin

Als ich 2014 zur Maddinsdaler Prinzessin gekrönt worn bin, war ich sehr uffgerescht, naderlich is do immer noch Uffreschung debei wenn mer vor Leit schwätze muss, aber des is eher Nervekitzel als Lampenfieber.

Als ich nooch meine erste Redd als Weiprinzessin dann noch mei allererst Gedicht aus meine Zeit bei de Schlappmäulcher uffgesaat hab, do war die Uffreschung verfloche, nemlich des Gedicht wern ich wohl mei Lebdaach nit mehr vergesse...

„Der Weinstock und der Dialekt“ von unserer Heimatdichterin Hedwig Witte.

Ich bin froh, als Rheigauer Meedsche uffgewachse zu sei un aach richdich so schwätze zu könne, wie mer de Schnabbel gewachse is.

En große Dank gilt de Inge Kessler un de Monika Albert, die auch heut noch bei der Jugendarbeit im Mundartverein sehr aktiv sin.

En Schlappmäulche zu sei hot mir die Ängst genommen, vor Mensche zu schwätze un hot mir begebrot die Bühne als Ort für Spaß un Freud' zu sehe. Ich hab gelernt, dess der, der dir zuhörn will - aach hört was du zu sage host - un wer des nit will, lässt des sowieso bleibe, un wenn mer sich mol verschwätzt, lockert des doch nur die Atmosphären bissje uff un mer werd desweeche nicht verurteilt.

Mer sollt des alles bissje lockerer un entspannter sehe, schließlich sin mir all nur Menschen, oder nit?

Eure Elena Jakob

IMPRESSUM

ViSDP: Ulrike Neradt, 1. Vorsitzende des Rheingauer Mundart-Vereins 1984 e.V., 65344 Martinthal im Rheingau. Redaktion: Helga Simon, Ulrike Neradt, Herbert Michel, Monika Albert. Gestaltung: Oskar Wiffler. Vertrieb: Buchhandlungen in der Region und Bestellungen über www.rheingauer-mundartverein.de

Unser Krippsche

In de Erinnerungge gekraamt unn uffgeschribbe im September zwaatausendfuffzeh vunn Klaus unn Eismarie Karger aus Eltville.

Aagefange hot alles mit ner Postkaad, wo die Hallgader Madonna druff abgebild war. Die war so schee unn hot uns sehr gefalle. Domols warn merr oft im Allgäu in Urlaub. Irschendwann kame merr nooch Maria Hilf, des is en klaane Ort in de Näh vunn Pfronte, unn do hadde merr en Holzschnitzer entdeckt, der aach Madonne geschnitzt hot.

Korz unn gut, beim nächste Urlaub hadde merr unser Bildsche mitgenomme unn hadde gefroot, ob er aach die Hallgader Madonna mit dem Halbmond unne drunner for uns schnitze kennt.

Er hot ja gesaat - so konnte merr unser Madönesje (*wie se seitdem bei uns heest*) bald abhole. Was hadde merr en Spass!

Doch jetz zum Krippsche: Bei uns im Haus gabs seit Gedenke immer e Krippsche. Des was uns gedenkt, hot des Germanns Karl, de Vadder vunn meiner Fraa, selber gebaut.

En Freund vunn ihm, de Maler Roth vunn Walluf, hot alles schee gemoolt (*zum Beispiel en Hinnergrund wie Gemäuer*).

Dorsch en Torbooche ging en Weesch, der mit Glimmerr verziert war, ibber e Bricksche mit Gelänner, ibber en klaane Teisch unn en Bach (*de Teisch bestand aus em geschnittene Spieschelstick unn de Bachlauf war mit silber Zigareddebabier ausgeleet*); dann gings e bisje hoch bis zum Stall. Direkt am Stall war noch en Turm - do hadde merr immerr en goldene Stern druff befesticht unn im Krippsche drin hot en Laternsche gehange - aafach schee!

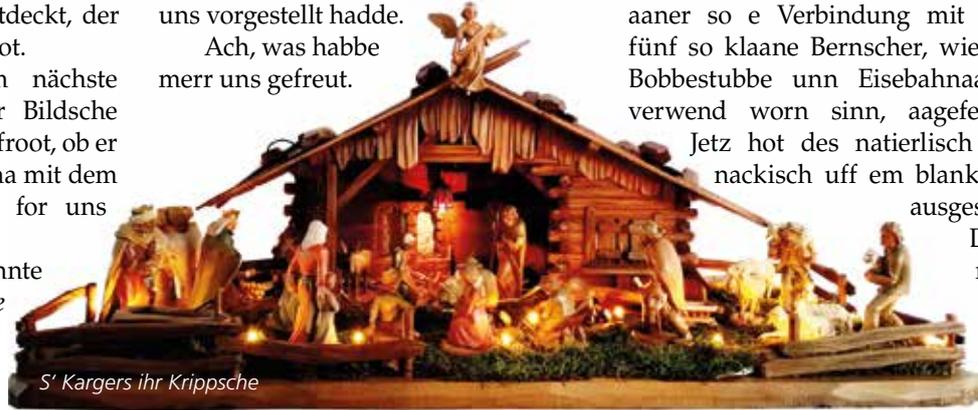
Des Krippsche hatt an Weihnachde immer sein Platz obbe uff em Gang uff em extra Tisch.

Wie mei Fraa unn isch dann geheirat hadde, wollde mir des Idillsche nit zerstern (*unser Mudder hot obbe gewohnt unn do hot des Krippsche aach hiegeheert*). So kaame merr uff den Gedanke: „Mir schaffe uns fer unser Wohnung unne im Haus e eische Krippsche aa!“ Mir junge Leit wollde halt ebbes Eischeses hadde.

Inzwise war unser Urlaubsziel des Tannheimerr Tal worn. Mir

hadde uns in der Zeit vill Krippscher aageguckt, abber so, wie mir aans wollde, war nit debei. Also sinn mir widder zu unserm Holzschnitzer, Dienewald hot er gehaaße, nooch Maria Hilf nibber - unn der hot uns jo werklisch e Krippsche aus Zirbelkieferholz geschnitzt, wie m e r r s uns vorgestellt hadde.

Ach, was hadde merr uns gefreut.



S' Kargers ihr Krippsche

Doch jetz gings um die Figurn, die musste jo dezu basse. Vom Tannheimerr Tal is es nit so weit ins Lechtal; unn wie bekannt, gibts im Lechtal vill Schnitzer, Holzschnitzereie unn aach en Holzschnitzerschul. Do hadde merr nit lang gewaant, sinn nooch Elbigenalp gefaahrn unn hadde uns des emol aageguckt. Do gabs scheene Sache aus Holz geschnitzt - mir waarn begeistert!

Wie merr genuuch gesehe hadde, sinn merr in des Hotel „Alpenrose“ eigekehrt, hadde schee was gesse unn e „Grundlaach“ an Krippfigurn uffgestellt. Dodezu hadde geheert: Ibberm Krippsche de Engel mit em Gloria, dann des Christkindsche mit dem Josef unn de Maria, en Ochs unn de Esel, zwaa Hirte mit e paar Lämmscher unn natierlich die drei Keenisch. Des war so unser ersehnt „Mannschaft“ fors Krippsche.

Wie merr des so zusammengestellt hadde, hadde merr mit dem Schnitzer besproche, wie groß die Figurn unn wie se bemoolt wern sollde. Des hot richtisch Spass gemacht - natierlich war des nit billisch, es war jo alles vunn Hand gemacht unn dann musst des jo domols noch alles ibber de Zoll gehe. Uff jeden Fall hadde merr am nächste Weihnachde unser Krippsche mit dene Figurn neber unserm Christbaum stehe - was warn merr so stolz!

Im Jahr druff kam uns widder en Idee: unser Krippsche war uns außerum zu dunkel, im Stall hot jo nur e klaa Lämpsche gebrennt.

Mir hattes nit weit zu de Firma Elektro-Linz unn aaner vunn de drei Linze-Bube hot uns immer irschendwie geholfte - also hot uns aaner so e Verbindung mit Sticker fünf so klaane Bernscher, wie se for Bobbestubbe unn Eisebahnaalaache verwend worn sinn, aagefertischt.

Jetz hot des natierlich arisch nackisch uff em blanke Holz ausgesehe.

Do sinn mir, nit faul, in de Wald unn

hadde uns Moos geholt un den Boddem vum Krippsche demit ausgeleet - un merr hot die Leitungsker nit mehr gesehe.

Vunn der Zeit aa gehe merr immer korz vorm Advent in de Wald unn hole uns Moos. Des werd dann uff em Speicher getrockent un dann werd dodemit immerr de Krippscheboddem ausgeleet.

Dodebei hadde merr festgestellt, dass es jo ganz vill Sorte vunn Moos gibt: langes, störrisches, waasches, flaches, des meistens uff aide Baumstämm wächst - unn des hadde merr immerr geholt, weil des nit so uffgetraache hot und die Figurn besser druff gestanne hadde.

In de nächsde Jahrn hadde merr uns jed Jahr aa manchmool aach zwaa neue Figurn schnitze losse.

So kaame merr zu Figurn wie en Mudder mit emme Kind, en Bub mit em Hund, en Wandergesell, en Hirtehund unn noch annern; aa vunn de letzte Figurn war en Elefant, den sich mei Fraa gewünsche hot.

Irschendwann war dann des Krippsche voll unn merr hadde seitdem halt im Advent unn an Weihnachde unser Freud, wann merr unser Krippsche so am zwaate Adventssunntag uffstelle kenne unn uns voller Dankbarkeit an die ganz Zeit zurickerinnern.

Morgendämmerung - Abenddämmerung

von Herbert Michel

Also ohne Strunz, de Woi-Michel in Mardinsdahl war so en Art Instiduzion. Aäfach meeblierd, Sitzbänk met Rigglehne aus Hardfaserpladde, die de Großkuseng vun meim Vadder, de Beggersch-Ehm, mit vill Herzblut geschreinerd hat.

Es Reineckersch Kall, den heitzedaachs kaã Sau mer kennt, hat scheene Winzerbilder an die Wänd gezauberd, naiv Kunst deed mer heit saache. Vorne an de Gass war de grosse Gasträum, dehinner en klaane un die Thek. Verziert war der mideme Sperrholzbooche mit Hinnergrundbeleischung un Kall Reinecker sei Dank, en malerische Blick uff so'n Art »Neidorf met Schlenzebersch« (alte Martinthaler Weinbergslage). Im Winder hot en klaane Kachelofe sei ungleich Wärm vedaald, die er aus Eierkohle (vum Schmidt Arnold) gezooche hot un die ich als Bub aämerweis beigeschaffd hun.

Des Herz vun dere Instiduzion war mein Vadder, es Michels Franz. Zu verdangge, dass die Instiduzion »Woi-Michel« ibberhaupts enstanne is, war de Krone-Wert, de Thorne Auchust. Der hadd meim Vadder for en Halbstigg 1953er Mardinsdahl Langebersch ein hunsmiserabele Preis aägebodde. „Auchust,“ saad mein Vadder zum Kronewert, „wann de mer nit mehr for mein 53er Langebersch berabbe duusd, mach ich en Wertschaft uff un duun en selber verzabbe.“ Und so geschah es!

Wann ich mein Vadder bschreibe soll, duun ich mer e biße schwer. Aber aäner vun seine besde Freund hoddem zum 70. geschribbe: „Du dicker, großer Weinbauer, der keine Stütze (10-Liter-Gefäß der Winzer) Weines scheut, bist mir nämlich Vorbild, seit ich dich kenne. Obwohl Du damals sehr knurrig warst (wahrscheinlich am Abend zu viel gemacht) habe ich Dich vom ersten Moment an gern gehabt.“

Ja, de Woi-Michel war bei seine Gäst sehr beliebt un die Wertschaft immer gut besucht. Die Gäst in de 50er un 60er warn dankbare Kunne un treu. Do is schun gern emol aäner gemachd worn un die halb Nachd

hogge geblibbe.

Aämol hot son Klick vun Wiesbadener Juriste sich gar nit trenne könne un die Nacht beim Woi-Michel dorchgemacht.

Mojns hot nadierlich de Hut gebrennd weesche Gerichts- un Kanzlei-Termine. Es Telefon is haaßgeloffe, um die Termin all zu verschiebe (ja, des wär heit undenkbar). Abber sie warn halt dem Charme vun meim Vadder un seim großzieschische Nachschengge zum Opfer gefalle.

Mei Mudder hot dann die Nachtpardie met erer große Pann Speck un Aijer widder zum Leebe erweggd, die dann inerer gemietliche Skatrund ge-end is, die sich bis zum Obend hiegezooche hot. Obends, so um Uhre Fünf, hot mehr ans Haamgieh gedenggd. Aäner vun deene Herrn, en aäghene Wissbadener Nodar, is naus uff die Gass, triffd do unser Nochbern, es Lubbe Theres, ziehd heeflich de Arbeitgeber-Hut:



„Gnädige Frau, darf ich Ihnen eine Frage stellen? Haben wir Morgendämmerung oder Abenddämmerung?“

Do saads Lubbe Theres, nit ohne en gewiss Empeering in de Stimm: „Guuder Mann, es is vielleischd Oobenddämmerung!“

Do druff de Herr Nodar: „Ach, das trifft sich aber gut, da können wir ja beim Franz (Woi-Michel) noch auf ein Dämmerschöppchen!“

Sprachs un die ganz Bloos widder erumm gedredht, zeriggeduur un is dann erschd mem ledze Bus, em »Lumbesammler«, haamgemacht.

Weihnachten früher

von Marianne Rößler, Rüdeshcim

**Wischter noch, wie's friher war,
an Weihnachte vor achtzisch
Jahr?**

**Wie mer noch Ängscht vorm
Nikeloos hatt' un dann uffs
Chrischkinnche gewahrt?**

De Nikeloos kam me'm Hans Muff,
do gab's ach manchmo hennedruff!

Nor klaane Winschjer ware's jo,
fer groß Gescherr
warsch Geld nit do.

„Bei meiner Bopp isses Äärmche ab....

Ich wünsch mer e nei Ohrekapp....

En neie Schal un e paar Stauche
des kennt ich ach noch gut ge-
brauche....

Breng awwer nor kaa Bitzelsstrimp,
die kratze an den Baan ganz schlimm

die AacheIcher sein nengefall!

Jo, Kinner, naaa, was dann noch all!

„Mei Tafel, die is dorchgebroch,
mein Teddybär,
der hot e Loch,
die HolzwoII hängt schun ganz
eraus.“

Jo, Kind, eich hon kaa Geld im
Haus.

Mei Bobbescheesje leeft ganz schepp,
kaa Spengelcher sein in de Zepp“

De Vadder, dee hot was dorum ge-
mengt:

Waat, was des Chrischkinnche eich
Scheenes brengt:

„En goldisch Nixje und e
silwerisch Waadeweilche...“

UFFGEBASST!

Einladung zum Mundart-Stammtisch

Mir treffe uns gleich im neue Jahr
zu emme gemütliche Dämmerschobbe.

**Montag, 14. Januar um 19 Uhr
in der Guttschänke CRASS**

65346 Erbach, Taunusstraße 2

Mir babbele locker wie uns de Schnabbel
gewachse is und wer was zu verzähle hot,
mir horsche gepannt zu!

**Nix mit groß aomelde,
oofach komme!**

Ebbes ibber die Herbstmuck un de Herbstschluss

von Helga Simon

Als mit der hiesigen Mundart aufgewachsene Rheingauerin tut es mir immer wieder leid, dass viele Bewohner unseres schönen Rheingaus mit unserem Dialekt und mit unserem alten Brauchtum nicht mehr vertraut sind. Daran müssen wir was ändern.

Als den letzten Rheingauer Herbstschlussbrauch bezeichnet unsere Heimatdichterin Hedwig Witte das Auftreten der „Herbstmuck“. Bei de Ellfelder Kappeskerb, die jo gleichzeitisch aach als Woilesefest oagesehe werd, sieht merr beim Umzug die Herbstmuck mit Woilaub geschmückt hoch uff'm Waache dorsch die Strooße fahrn. Dodebei duht se mit em Woiglas in de Hand de Zuschauer zuwinke. Dess sich neierdings beim Umzug an der Eltviller Kappeskerb noch en Bacchus dezugesellt hot, finne die Zuschauer ganz doll, es wär nur schad, wann der de Herbstmuck die Schau stehle deht.

Warum die Leserin, die die letzte Traube abgeschnitte hot, als Herbstmuck bezeichnet werd, scheint ville Neubürcher nit ganz klar zu soi. En Muck is im Rheingau en Mutterschwein, aber aach en dick Fraa werd gutmüdig spottend so bezeichnet. Die Herbstmuck, schreibt Hedwig Witte, wär die Herbstkönichin un en höchst ehrewert Mäde. Mit em Schwein hätt des nix zu duhe. Des Mädchen hätt abber immer möglichst „muckelich“ also zimlich handfest soi müsse.

Ulrike Neradt erinnert sich, wie se im Weingut von ihre Eltern de



Die von Oskar Wiffler gezeichnete „Herbstmuck“ ist inzwischen Symbol der Eltviller Kappeskerb und des Weinlese-Umzugs.

Herbstschluss miterlebt hot: „Endlich war de letzte Lese-Daach do. Moins hatt' die Mutter im Gaade schon Dahlie un Astern geplickt un ab middachs hot se aagefange alle Wingertsfahrzeuche demit zu schmücke! Wann dann aaner drausse ganz laut „Schluss“ gerufe hot, dann hatt der die allerletzt Traub abgeschnitte un der odder die war dann audomatisch zur Herbstmuck auserkorn. Ob se wollt odder nit. Meist war's en weiblich Person, weil schon der Name Herbstmuck eher zu rerr beleibtere Fraa basst, als wie zu so eme derre Hering, der nit emol die Butt traache kann.

Die Herbstmuck kriecht dann en Kron aus Rebelaub uff de Kopp gesetzt un derf als Belohnung en Schluck Trester trinke, dann werd se - je nooch Gelenkigkeit - uff de letzte Waache gehievt und alle annern ziehn mit Gesang nebeher. Dann wisse die annern Winzer im

Ort: Guggemo, der is aach fertisch mit de Les! Dehaam war dann schon unser Sälche mit Rebelaub und Blumme geschmückt. Do hatt de Vadder sonst die Weinflasche gekapselt un edigeddiert.“ Un do ist dann gefeiert worn.

Im Internet konnt ich in dem Zusammenhang im „größte Weinlexikon der Welt“ noochlese, dess bei dem alte Brauch besonnern im Rhoigau en Fraa ausgewählt worn is, die bei de Woiles die letzt Traub abgeschnitte hätt. Dodebei wär nix dem Zufall überlosse worn. Merr hätt dodefor en besonnern schlaach-ferdisch Person ausgesucht un der die Uffgab übertrache. Die „Herbstmuck“ wär dann uff dem „Ladfass“ mit de übberische Lesehelferinne in des Woigut oigezoche un dann wär de Herbstschluss so richdisch gefeiert worn.

Wie ich außerdem aus em Internet erfahrn hab, werd als Ladfass en ganz speziell Fass nur für die Woiles bezeichnet. Der Name deht sich vom althochdeutsche Wort „Leitfaz“ ableite. Unner „Leite“ wär en Fuhr, en Waacheladung odder en Mengebezeichnung verstande worn. Das Fass hätt en groß Öffnung gehabt, wo en Traubemühl mit Trichter druffgesetzt worn wär. Des Fass wär uff en zweirädrige Karrnn uffmontiert worn un bei de Woiles von Gäul in de Wingert gezoche worn, wo merr dann die Traube sofort hätt mahle könne.

Die Recherche im Internet habbe mir widder mol gezeicht, wie wichdisch es is, dess merr die alte Bräuch nit vergesse duht.

Ich wünsche Euch ein frohes Fest

Ein Gedicht von Lena Kleudgen

Ich wünsche Euch ein frohes Fest
mit Schnee und Sternennächten –
und statt des Plastikbaums ein' echten
mit roten Äpfeln und Geäst.

Ich wünsche Euch ein frohes Fest
in heimischen Gemäuern,
auch trocknes Holz darin zum Feuern
für ein gemütlich warmes Nest.

Ich wünsche Euch ein frohes Fest!
Nehmt nur die Gaben nicht so wichtig
und auch nicht, was Ihr abends esst!
Ihr seid dem Christkind Demut pflichtig.

Ich wünsche Euch ein frohes Fest
und keinerlei Beschwerden,
ich wünsch' dem Engel vom Podest
zu euch hinunter auf die Erden!

Ich wünsche Euch ein frohes Fest!
Und plagt das Kind nicht mit Gedichten!
Seht lieber, wie sich's machen lässt,
den alten Streit zu schlichten!

Ich wünsche Euch ein frohes Fest
den Lichtschein über'm Krippenstroh,
und dass in Euren Blicken froh
sich Weihnachtsglanz noch spiegeln lässt!

Heckewertschafts-Gedanke

Günter Rüttiger, Eltville

Leider is es so im Lewe eigericht, dass proporzional zum Alter die Aacheblicke an Häufischkeit unn Intensität zunemme, wo mer mit Wehmut an frieher zurückdenkt, des werd jeder bestätische, der e gerittelt Maß vunn Johnn uff seim Buckel hot.

Des bassiert aam beispielsweise, wann mer nooch em zwaate Halwe in de Heckewertschaft beim Bezahle wehmutsvoll draa denkt, dass mer frieher unner fünf Schoppe nit haam gange is. Ja, domools hatt mer jo aach noch nit selbst vum truckenste Riesling Sodbrenne kriecht. Drum trinkt mer heit parallel zu dene zwaa kümmerliche Halwe zwaa große Flasche Glickerwasser zum Verdinne.

Pfui Deiwel, so was wär aam doch frieher nie nit in die Schnut komme.

Unn wann aam dann noch vunn dem Schnitzel, des wo frieher so groß sei musst, dass kaan Bajass dribber hibbe konnt, die Hälf mit em teilnahmevolle Blick eigewickelt werd, vor de neechste Daach dehaam, do kriecht mer zum Beispiel es arm Dier hoch drei.

Iwwerhaupt, wenn mer an die Heckewertschaft vunn frieher denkt, in de Kelterhall, de Dooreifahrt odder em Remisje – odder nadierlich aach in die ausgeraamt Gut Stubb vum Winzer, mit allerlei verschiedene Sitzgeleecheite, wo immer noch aaner dezugange is. Wanns gar nit mehr gelangt hot, hadde Kiste mit eme Diehl, also em Brett, dribbergeleet immer noch Platz fier en Haafe Leit geschafft.

Alles war aafach, aach an Esse war kaa groß Auswahl, es gab Hausmacher Worscht, Keesebrot, Handkees mit Mussik odder Schinkebrot, basta. En Spundekees war noch die Ausnahm, der war mehr ibberrheinisch dehaam.

Egal, wann mer Hunger hat, hot des gelangt was uff de Disch kam, mer wollt unn sollt jo em Winzer sein Wei trinke, der domools emool gut unn abber aach emool nit so gut war, wie en de Herrgott ebe wachse losse hot. Was mer do in

dem Zusammenhang uffällt is, dass mer frieher unner Kumpels en gute Tip kriecht hot, wo's en gute Halwe fier nit so viel Penning gebbe hot. Heit gelte do ganz annern Kriterie, do gilt es greeßte Rumpsteek odder asiatische Hundsferzjer als Geheimtipp unner „Weinfreunde“ fier e Heckewertschaft, nadierlich mit em Gleesje Sekt, den mer frieher unner kaputtgemachte Wei eigeordent unn glei garnit kriecht hott.

Nadierlich hockt sich heit aach kaum aaner mehr in die ausgeraamt Gut Stubb vunn eme Winzer, naa, des „Ambiente“ muss schunn de bessere Frankfurter Kreise aagebasst sei. Unn so is aach oft die Stimmung, wann do drei verschiedene Päärcher an eme Disch hocke, so is es mir nit nur aamool bassiert, redd jeder nur mit seim Partner, trinkt „ein Weinchen“, oft aach nur e Piffche odder garnix, isst sein Deller halber leer unn verschwind großlos.

Dass do kaaner mehr uff die Idee kimmt, mit seine Dischnachbarn nooch drei, vier Halwe in froher Runde en Lied aazustimme, wunnert do kaaner, unn wenn doch, so is es mir aach mit Freunde schunn widderfahren, werd die Runde freundlich, also eher unfreundlich, uffgefordert es „Lokal“ zu verlasse, mer deht steern.

Nadierlich gibt's aach heit noch viele gemütliche Heckewertschaft, in dene es noch fidel unn lustisch zugeht, awwer leider nemme se immer mehr ab, do beißt kaa Maus en Faddem ab. Dodemit geht abber en alt Kulturgut kaputt, des frieher aach fier de Rheigau typisch war, mit dem mer sich identifiziert hott unn des zum Lebensgefühl entscheidend beigetraache hott.

Ibberichens, wenn se mool nooch Südtirol komme, do gibt's trotz Touristeströme noch urwüchsische Buscheschänke, wie frieher nur mit Kees unn Worscht unn Schinke, in die hier wohl niemand mehr sein verwöhnte Hinnern setze deht.

Mer sollt emool dribber noochdenke.

Vorm Kribbsche

Franz Ludwig Martinthal

In Elfeld in de Kersch war, wie immer an Weihnachde, en schee Kribbsche uffgebaut.

Viele Leit aus de ganz Geeschend kame um des Wunderwerk oazegugge.

Aach viele Schule hawwe mid ihre Kinner en Ausfluuch nooch Elfeld gemacht, wo sogar die Lehrer aach schun emol, vor dem ganz doll uffgebaude Stall, en Relischionsstund abgehalle hawwe.

Bei so eme Besuchch vun erer Schulclass, die vun ibber de Heeh kam, is folschendes bassiert.

Die Kinnercher hawwe in de Kersch ganz oadäschdisch vor dem Kribbsche gestanne un dem Lehrer zugeheehrt, der grad ziemlich leise, vum Chrisskinnsche un von de heilische drei Könisch un was die all midgebrot hawwe vezählt, do is so eme kloae Mädche jo so en Ferzje rausgerutscht.

De Parre, der ganz in de Neeh gestanne hod un des aach midkried hod, hod dodruffhie des Kloa ganz streng oageguggt. Des Kindsche hod en ganz rode Kobb kried un hod noor noch uff de Boddem geguggt un sisch gescheehmd.

De Vadder, derjo aach midgefahrn war un direkt hinner seim Kind gestanne hot, hot dess, was dem Döschdersche do bassierd war, aach midkried un hod gemeehnd er mißt do jetz seim Döchersche e bissje helfe un is zu dem Parre hiegange un hod in seiner ibberheehsche Sprooch gesaht:

„Herr Parre, den Furz, den us Marrie do geloss hod, dees wohrn eisch“.



En Ski-Erlebnis

von Helga Simon

Es gibt en schee Sprichwort, „Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen“. Des stimmt! Merr könnt en Buch schreibe, ibber unser Erlebnisse in Schnee un Eis.

Jahrelang sin mir mit unsere Freunde mit Kind un Keechel im Winter zum Skifahrn un hadde aach ibber dreißisch Jahr mit unsere Kinner erst in Muggebrunn un dann in St. Kasian Weihnachtsgefeiert.

Wie mir mim Skifahrn oage-fange hadde, warn mir schon nit mehr so ganz jung un mussde des Skifahrn erst lerne. Mein Mann hatt do ibberhaupt koa Schwierichkeite, abber ich. Ich hab in Ramsau bei Berchtesgaae gelernt. Im Jahr 1971/72 war wenisch Schnee un die Lifte hadde stillgestanne. Es gab nur e paar Schneeflecke, uff dene mir rumgeruscht sin.

Ich konnt nadierlich noch nit die Richtung bestimme un wenn ich gesehe hab, dess des Schneefeld zu End war, habb ich schon Panik kriecht un habb mich uff de Hinnern falle losse, bremse konnt ich nemlich aach nit.

Oamol is en Fraa zu mir komme un hot gesaagt: „Mein Mann un ich, wir bewundern sie. Sie sin jetz schon so oft hingefallen, sie stehen aber immer wieder auf.“ Des war schon peinlich. Trotzdem habb ich weitergemacht. Es hot zwar bissje gedauert, abber ich hab's gelernt un bin am End sogar in Val d'Isere die steile Buggelpist enunnergefahrn.

Aach unser Freunde hatte oafangs ihr Schwierichkeite. Oaner von dene is uff de Bielerhöh am Silvretta-See mol hiegesterzt un hot sich mit de Skikant des halbe Ohr abgeschnitte. Der hot geblut wie en Sau. Die Leit warn am nächste Daach ganz baff, wie der ohne Kapp abber mit em dicke Koppverband



widder mit seine Ski uff de Pist uffgekreuzt is. Dem sein Verband war so wolluminös, dess der gar koa Kapp mehr gebraucht hot.

In Frankreich is mei Freundin emol mit de Ski im Schnee steckegeblibbe, die Bindung ist uffgange, de Ski is ab wie die Post un war uff oamol nit mehr zu sehe. Mir hadde den gesucht wie en Stecknodel, nooch ener halbe Stund dann abber doch noch im Schnee gefunne. Aach en Skischuh hadde mir mol gesucht, den en Freund von uns verlorn hatt.

Die Skischuh hatt der sich grad erst neu kaaft un hot oagebbe wie en Dutt voll Micke, wie bequem die wärn. Die warn abber sicher en bssje zu groß. Beim Fahrn isser mit seim Ski an ener Wurzel hängegeblibbe, hot en Salto gedreht un is ohne sein Skischuh widder uff die Boa komme. Der Skischuh hot weit weg alloa im Schnee gestanne.

Wie mir des erstemol in Galltür warn, un uns do noch nit rischdisch ausgekennt hadde, sin mir die erste zwaa Daach im Nebbel Ski gefahrn. Nochdem am dritte Daach die Sonn uffgange war, hammer gemerkt, dess mir die ganz Zeit uff de schwarze Abfahrt unnerwegs gewese warn. Un besonnens mir Weibslait habbes hinnerher noch ganz schee mit de Ängst zu de kriecht.

In oam Jahr wollte mir uns im Madlener Haus vom Alpeverein uff de Bielerhöh oimiete und do zünfdisch uffem Matrazzelaacher ibbernachte. Do war abber grad um- un oagebaut worn. Der Oabau, in dem mir schloofe sollte, war noch nit ausgetrockent, drum is des Wasser hinner de Matratze von de Wänd runnergelaafe. Do sin mir lieber umgezooche in die Unnerkünft, in dene die Bauleit gewohnt hatte, wie se die Staumauer gebaut hadde. Des Hotel war neemlich ausgebuht un es war koan Platz mehr for unser Sort Leit.

Abber in dene Baracke hots uns gut gefalle, do war's neemlich vor allem schee warm. Die Männer sin uff Tour gange un die Weibslait hadde sich mit de Kinner vergnüucht.

Unsern Große un de Bub von meine Freundin, die zwaa warn schon zimlich selbstännisch un konnte vor alle Dinge Skifahrn wie die Henker. Die sin olloa losgezooche. Mir hadde dene immer fuffzisch Schilling mitgebbe, dess die im Hotel oastennisch zu Middaach esse konnte. Oanes Daachs sin mir dehinner komme, dess die Bälch sich dort jeden Daach en Portion Pommes, was zu trinke un en große Eisbecher bestellt habe. Des hot soviel gekost, dess se grad noch oan Schilling ibberich hatte, den se dann großzüchisch dem Kellner als Trinkgeld gebbe hadde. Sibbe Schilling warn domols en Mack.

Oamol warn mir uff de Bielerhöh oigeschneit un hadde

sehnsüchdisch druff gewaait, dess mir widder hoamfahrn konnte. Es hot daachelang nur geschneit un drauße hot merr die Hand nit vor de Aache gesehe. Drum mussde mir die ganz Zeit in de Stubb rumhocke. Unsern Freund hot des nit mehr ausgehalle un hot sich mit seim Döchtersche mim Hubschrauber ausfliehe losse, weil er unbedingt an Ostern dehoam sei wollt.

Die Strooß, die zu eme Tunnel geführt hot, war neemlich weesche Lawinegefahr gesperrt. Als die endlich widder freigebbe worn is, hadde mir schnell unser Sibbesache gepackt un hadde uns reisefertig gemacht. Was en Glick, dann gleich druff is die Strooß widder gesperrt worn. Mir sin dann mim letzte Bus ibber die gefährlich Strooß enausgefahrn. Es ging oaschließend dorch den Tunnel un dann mit emme Uffzuuch enunner noch Partenen, wo unser Auto gestanne hot.

Der Bus war hoffnungslos ibberfüllt. Es sin doppelt so viel Leit enoigequetscht worn, wie erlaubt

warn. Un als mir unne in Partenen warn, mussde mir erstemol unser Knoche sordiern. Wie mir dann unser Auto vollgelade hatte un abfahrn wollte, is die Kist nit oagesprunge. Mein Oagetraute hatt des Radio oagelosse; drum war die Batterie leer un musst erstemol überbrückt wern. Gott sei Dank, hatte mir unser Freunde dabei. Überichens, die Leit, die an dem Daach nit mehr ausreise konnte, hadde noch verzeh Daach uff de Bielerhöh festgesesse.

Für die Kinner war des Lebe am Silvrettasee en Traum. Vorm Hotel war en Lift, von dem aus konnt merr en schwer un en leicht Pist enunnerfahrn. Wenn's viel geschneit hot, musste mir nadierlich drin bleibe, hadde Kaade gespielt odder gequatscht. Die Große, zwaa Bube un e Mädchen, hadde sich in en leer Stubb zurickgezooche un hadde oageblich aach Kaade gespillt. Mir Weibsleit warn froh, dess mir vor dene unser Ruh hatte. Als mir am letzte Obend in die Stubb kame,

wo die getaacht hatte, warn die ganze Holzwänd mit obszöne Bilder bemolt. Wie mir des gesehe hadde, warn mir von de Socke. Des hätte mir unsere dreizehjährige Kinner nit zugetraut. Mir hadde uns für die geschämt, wie die Bettpisser. An dem Daach is dann die Strooß widder freigebbe worn, mir wollte dann nur noch enaus un hatte koa Zeit mehr, uns dodemit zu befasse.

Beim Skifahren war's nie langweilich, es gab aach immer ebbes zum Lache, besonnens wenn mir am Lift gestanne hadde un waade musste. Unser Kinner warn die perfekte Vordrängeler. Wenn die Leit geschennt hadde, hadde mir in die anner Eck geguckt un hadde so gedoa, als dehte mir die nit kenne. Alles in allem warn des scheene Zeite, un ich hätt noch so viel dodribber zu berichte, vielleicht wern ich des irschendwann aach nochemol mache. Die Skierlebnisse sin uns alle unvergesslich un alle Mitfahrer duhn sich heit noch gern droa errinnern.

Meine schöne Weihnachtszeit

von Lena Kleudgen

Zu meinen schönsten Kindheitserinnerungen gehört die Weihnachtszeit. Wenn wir uns an kalten Tagen in der behaglich warmen Stube aufhielten, erzählte unsere Mutter oft selbst-erdachte Geschichten oder sang uns schöne Lieder vor. Wir Kleinen standen dann meistens neben ihr auf einem Schemelchen und kämten ihr das Haar.

Sobald es dämmerte und der Himmel sich rot färbte, drückten wir unsere Nasen an die Fensterscheiben und malten uns aus, wie dort oben nun Zuckerplätzchen gebacken wurden, wie man uns die Abendröte erklärt hatte.

Die beste Einstimmung auf Weihnachten aber waren die Roratemessen. In aller Frühe stiefelten wir zur Kirche, die nur von unseren mitgebrachten Kerzen erhellt war und sangen die erwartungsvollen Adventslieder.

Richtig spannend wurde es erst, wenn die „Weihnachtsstubb“ verschlossen blieb, denn dann wussten wir, dass das Christkind zugange war. Durch das Schlüsselloch lugen war verboten. „Die Engel blöse eich sunst in die Aache“, warnten uns die älteren Geschwister. Da meine Neugierde aber größer war als meine Angst vor der Blaserei, sah ich meistens mit geröteten Augen Heiligabend entgegen, denn es zog tatsächlich nicht wenig durch das Schlüsselloch.

Gesehen hatte ich leider nichts, sonst wäre ich an dem ersten Weihnachtsabend, den ich bewußt erlebte, auf die große Enttäuschung vorbereitet gewesen.

Ich erkannte nämlich den Puppenwagen, den mir das Christkind angeblich vom Himmel gebracht hatte als die „ahl

Bobbeschäs“ meiner ältesten Schwester wieder. Auch von den neuen Gardinchen ließ ich mich nicht täuschen. Ich wandte stumm dem „Gebrauchtwagen“ den Rücken und schwang mich auf den Schockelgaul meines Bruders. Dann schaukelte ich so lange und heftig, bis Pferd und Bruder aus dem Leim zu gehen drohten. Danach fühlte ich mich besser und inspizierte den schön geschmückten Tannenbaum.

Damals kannte man noch keine Christbaumkugeln in Fußballgröße, wie man sie heute sieht. Nein, unser Weihnachtsbaum war mit vielerlei Herrlichkeiten behängt: Kleine, bunte Päckchen waren im Gezweig versteckt, Schokoladekringel und silberne Trompetchen, wippende Vögelchen und zart klingende Glöckchen. Außerdem noch viele bunte Kugeln.

Ja - unser Christbaum war in meinen Augen der schönste auf der ganzen Welt! - Ein Besucher war da anderer Meinung, denn er murmelte beim Anblick dieser Pracht: „So ein kitschiges Zeug“ in den Bart. Nachdem er einen Apfel gemampft hatte, gestand ich ihm, dass ich die Äpfel an meinem wollenen Unterröckchen glänzend gerieben hätte. Das schockierte ihn offensichtlich noch mehr als unser kitschiger Baum, wie ich befriedigt feststellte.

Doch der weihnachtliche Höhepunkt war immer die Christmette. Da sangen wir voller Freude und aus ganzem Herzen die schönen Weihnachtslieder und lauschten andächtig der frohen Botschaft von Christi Geburt, wo es zum Schluss heißt:

**EHRE SEI GOTT IN DER HÖHE
UND FRIEDE DEN MENSCHEN
DIE GUTEN WILLENS SIND**

Edel sei der Mensch... oder

Wie merr mim weiße Handy filmt, es im Schnee verliert un doch widerfindt!

von Ulrike Neradt

„Kommt, stellt Euch noch mol für en Erinnerungsfoto zusammen mit der Manuela hin, bevor mir die letzte Abfahrt für diss Jahr mache“. Wir, das sin mei drei Skikumpels un ich, die schon seit Jahren zusammen in San Cassiano in Südtirol in de Näh von Corvara for en Woch aamol im Jahr, in dem für mich schönste Schigebiet in de Dolomitte mit de Bretter ins Tal sause. Manuela, das is unser Wirtin aus der Hütt, in die mir jeden Middach als letzte Station zum Einkehrschwung eigekehrt sin, um uns noch mit em ordentliche Absackerschnaps uffzuwärme.

Die Männer hadde sich brav um das goldische Mädchen rumgruppiert, während ich noch in meiner Bauchtasch rumkruschbel un mei Handy such, um das Foto zu schiesse. Ich such un such. „Ach Du lieber Gott, nix mehr mit Foto. Mei Handy is weg.“

Mei drei „Schneemänner“ hatte schon ihr Schnapsglas hochgehalle, sich zugeprostet un uff den „Klick“ gewart. Den Schreck hadde se allerdings schnell mit dem Schnäpsje runnergespült. Abber ich war verzweifelt. Mei Handy, alle Date, alle Fotos. Fort.

„Vor ner halbe Stund hab ich Euch doch noch uff de Piste gefilmt. Dodebei muss es mir beim Einpacke mit de klamme Finger nit in die Tasch gerutscht, sondern in de Schnee gefalle sei.“

Wenn ich uff de Piste filme, dann meist während de Fahrt ins Tal, in aaner Hand die Skistöck un aan Handschuh, in de anner Hand das Handy.

Erst wenn mei Hand fast abgefroren is, stopp ich un verstau alles widder in meiner Bauchtasch.



Ich war mir ganz sicher, dass ich es uff de Piste verlorn hatt. Un ich wußt aach wo. Nix un niemand konnt mich jetzt uffhale: „Ich fahr jetzt los un suchs.“-

„Aussichtlos“, saate de Fritz, „dei Handy hot en weiß Hüll, im Lebe findste das nit mehr im Schnee.“- „Ich versuchs trotzdem. Wenn ich mich beeile, schaff ich den letzte Lift noch un komm dann widder hier her un hol Euch ab.“-

„Wart“, saate unsern italienische Freund Luciano, „Ich fahr mit Dir. Wir suchen gemeinsam!“ Un wie die Pistedeibel sin mir ins Tal gesterzt. Kurz vor der Liftstation saate er zu mir:

„Nachdem Du gefilmt hast, sind wir doch noch einmal hochgefahren mit dem Lift. Kann doch sein, dass es dort liegen geblieben ist. Vielleicht hat es ja jemand unten oder oben an der Liftstation abgegeben.“ Also die Schangs, dass es jemand im Lift gefunne un abebbe hot, is geringer als mei Handy im Schnee uff de Piste zu finne.

Es hannelte sich nämlich um en Gondelanlaach, mit mindestens hundertfuffzisch Gondole, in die jeweils zehn Leut neipasse. Hundertfuffzisch mol zehn das macht fuffzehnhundert Persone in

vielleicht aaner Stund. So en modernes Smartphone is immer noch heißbegehrt. Un doch bin ich seim Rat gefolgt un hab mich an de Kass von der Liftaalaach aagestellt. Fraache kann mer jo mal!

„Es hat nicht zufällig jemand bei Ihnen hier ein Iphone mit weißer Lederhülle abgegeben?“ Die freundlich Fraa hinner de Glasscheib guckt mich erstaunt aa: „Ich weiß nicht, ich glaube nicht, aber ich frag mal

nach!“ Sicherlich kimmt se gleich un schüttelt bedauernd mit em Kopp. Es wär jo aach zu schee gewese. Abber dann. Die Überraschung: „Ich habe gute Nachrichten. Es ist tatsächlich ein Handy vor einer halben Stunde gefunden worden. Ist es das?“ Überglücklich hab ich mich bei der Fraa bedankt, bin mit dem Luciano zur letzte Gondelfahrt hoch uff de Berch, um dann die anner Zwaa in de Kneip abzuhole. Noch kaa zwanzisch Minute hot die ganze Aktion gedauert. Un ich saß fassungslos vor Glück un Erstaune bei de annern mit em Schnaps in Hand in der Schihütt. Do fiel mir noch was ei:

„Ach, Du lieber Gott, jetzt hab ich vor lauter Freud über des gefunnene Handy vergesse, noch en Finderlohn do zu losse.“ Doch das konnt ich dann am nächste Morsche nachhole. Die warn dodrüber ganz erstaunt un wollte mein Beitrach erst nit aanemme, weil se des für selbstverständlich gehalle hatte. So en Glick muss mer erst emol hadde!!

Un ich musst an en Spruch von unserm alte Frankfurter Dichter Goethe denke, der uff die ehrliche „Gondoliere“ gebasst hot: „Edel sei der Mensch, hilfreich und gut, denn das allein unterscheidet ihn von allen Wesen, die wir kennen.“

En Riddesummer Orschinaal

von Maria Haber

Leider wern jo in de heudisch Zeit die Orschinaale immer seltener. Ich hatt des Glick, dass unser Vadder aans war. Sein Spitzname war „de Knorzel“.

Des kam doher, dass er in de Aafangsjahre vum Riddesummer Carneval Verein in die Bitt gange is, un zwar beim Zwiegspäch mim Driese Kaschber als „Knorzel un Borzel“ odder als „Gassekehrer Knorzel“. Un als städtischer Abbeider hot er werklich die Gass gekehrt.

Des war immer so spannend, wenn er am Riddesummer Woifest (was domols noch e Veraastaltung vun de Stadt war) moins frieh uff de Marktplatz zum Kehre muscht.

Do war dann doch ab un zu e bissje Klaageld odder aach en Mack zu finne, was aam am Obend vorher erunner gefalle war.

Aamo kam sogar en Brief mit de Post aa, der „An Herrn Knorzel, Rüdesheim“ adressiert war.

Er hat jo vum Kriesch des aane Baa unnerm Knie ab und hat deshalb en Prothes. Abber trotzdem isser jeden Daach mim Fahrrad uff sei Aabed uffem städtische Bauhof und zerick gefahrn.

Speeder, alser nit mehr so gut laafe konnt, hot er gern am Kischefenschder rausgeguckt. Wenn dann aaner unne vorbei is und hot zu em gerufe: „Na, Knorzel, gucksche

bissje spaziere?“ hot er zerick gerufe: „Ei, ich kann nit ford, mei Fraa hot mers Holzbaa vesteggelt!“.

Odder, wenn's emo an Sitzplätz gemangelt hot, hot er aach schun zu ner Fraa gesaat: „Komm, hock dich do uff mei Holzbaa, do hab ich kaa Gefiehl drin!“.

Ich bin des jingste vun drei Schwestern – so en Nachzüschler noom Kriesch. Un viele Leit vun Riddesum hadde nur mei zwaa Schwestern gekennt, un mich nit. Wenn ich dann erklärn wollt, wo ich herstamme, hab ich eifach gesaat: „Ei, isch bin die jingst Tochter vum Knorzel“. - Un schun war alles geklärt.

Mei erst Traubeles

von Claudia Augustini

Eine neue Mundart-Autorin hat sich zu Wort gemeldet - Claudia Augustini:

Sie stammt aus Geisenheim. Hochdeutsch war ihr erst Fremdsprach.

Geboren wurd se am 3. Januar. An dem Daach war's spiegelglatt drauße un die Hebamm hot's nur desdeweche zu denen hoam geschafft, weil se sich aale Wollsogge ibber die Schuh gezooche hot, des se nit ausrudsche konnt.

Noch ville Jahren in Kiedrich un aktivem Mitmache in der Fassenacht wohnt se jetz in Wallf.

Zu unserm Rhoigau geheert de Woi vun ganz alaans dezu. Runderum lauder griene Wingert, voll mit de beste Traube.

Do hab ich mir gedenkt, isch vezeehl euch heit emol e bissje was vun de Traubeles. Also schnappt eier Oamerscher und Bittcher, wetzt die Rebscheern, butzt die Stibbel un geht mit mir in die Les, gedanklich nadierlich nur.

Abber dodefor in e ganz besonner, nämlisch in mei allererst Traubeles. Vor Stolz geplätzt bin isch bald mit mei'm geblümmelte

Oamersche in de oa Hand un in de oanner – mei eische Reb-Scheersche! Heut sollt's in die Les geh. Also ab uff de Bock vun de Hörner-Gaas, neber de Oba, un nix wie naus in die Wingert.

Na ja, „Bock“ is vielleicht e bissje ibbertribbe, es war halt e Brett, vorne uff de Oahänger mondiert un des ganze gezooche vun so' m kloane Holder. Abber bis heit mei Traum-Fahrzeuch! Ganz hibbelisch habb isch de Oba gefroht: „Ei wie mach ich des dann jetzt so werklich rischdisch beim Traube lese?“

Was war er for'n liebe un guude Kerl, de Oba, un sowieso immer ganz goldisch mit mir. Un so hott er merr erklärt: „Des is ganz oafach, mei kloa Krott. Beim Traube lese, packst de die Traube schee vorsichdisch mit de oa Hand un schneidst se mit dem Scheerche ab. Dann leechst de se in dei Oamersche nei. Un wenn de noch en Berkel uff'm Boddem leie siehst, hebst de den aach uff un leescht en dezu.“

„M-hm!“

Isch war doohmols schun in de zwatt Klass un gar koa schlecht Schülerin. Still vor misch selber habb

isch misch nach dere Erklärung vom Oba abber schon gefraacht, warum des ganze dann „Les“ heeßt.

Er hott doch nur vum schneide, bicke un uffsammele vezeehlt. Abber nit lang rumgeschisse - dene Große wollt isch schon zeische, wie gut isch lese konnt.

Wie isch dann so in de Zeil vor dene Traube gestanne hab, hab isch misch dann abber doch e bissje bedubbt gefiehlt. Isch habb mei Oamersche hiegestellt, des Scheersche enoigeleescht, habb die Traube voorsichdisch oohgepackt, gedreeht unn gewend.

Ganz discht bin isch droagange. Die Aache habb isch ganz eng zesammegepetzt, um mich ze konzentriern, dess ich jooch nix ibberseh. Abber isch konnt misch noch so oastreng, do war koa Schrift ze erkenne. „Na, mei kloa Krott“, freescht de Oba, „willst de dann nit mit Traube-lese oafange?“ Isch habb en ganz bedribbelt oageguckt, e Flunsch gezooche un mit de Träne in de Aache gekämpft.

„Ei Oba, isch deet jo gern lese, abber do steht jo gar nix druff!“

Nick Benjamin - ein Rückblick

von Ulrike Neradt

Wenn en guude Freund geht....

Nick Benjamin lebt nit mehr

Wenn wirklich ein guter Freund geht, steht zunächst alles still. Die Nachricht vom Tod unseres Vereinsmitglied Nick Benjamin traf uns alle schwer.

Am 26. November 2018 verstarb Nick im Alter von 72 Jahren. Ihm möchten wir diesen Nachruf widmen. Im Verein war er ein sehr beliebter Kollege und Freund. Ich lernte ihn vor mehr als fast 40 Jahren kennen. Nick war damals Moderator beim RPR und wir haben einmal im Monat sonntags eine mundartliche Sketchreihe dort präsentiert. Später spielte er in meiner Jazzband „Blue Goose Hotfive“ das Banjo und Waschbrett. Er konnte singen wie Frank Sinatra. Seine Stimme war einmalig für den Swing wie geschaffen.

1989 suchten wir im Verein dringend einen guten Schauspieler, der die Rolle des Oskars im „Fass der Zisterzienser“ spielen konnte. Seinem „Oskar“ hat er soviel Mutterwitz und Charme gegeben, dass er sofort zum Publikumsliebling avancierte. Nach diesem Erfolg spielte er noch bei zwei weiteren Stücken mit.

In der „Stitz for mei Alter“ war er als Hausbursche Hanni wieder eine große Bereicherung. Gewinnen konnten wir ihn auch als „Diener Schambes“ im „Diener zweier Herrn“. Hier gibt es heitere Anekdoten, die einfach an dieser Stelle auch mundartlich erzählt werden müssen, um sich die Arbeit mit diesem einmaligen Komödianten besser vorstellen zu können.

Da Nick ja noch einen Hauptberuf als Sprecher im SWR und ZDF zu erfüllen hatte, ist ihm das Textlernen oft schwergefallen.

In dem komplizierte Dienerlebe musst er zwaa Herrschafte – meist gleichzeitig – zum Beischpill beim Esse bediene. Um es sich leichter zu mache, hot er sich in jedes Dippe, uff jeden Deller un in jed Schüssel en Spickzettel geleeh. Geschickt hot er alsemol in en Dippe gelinst, als ob er schnuppern wollt und debei schnell emol uff de Text gelinst. Die Mitspieler hinner de Bühn hatte ihr Schaff, dem Nick die richtische Dippe und



Copyright:
SWR/Boris Schmalenberger

Deller uff die Bühn mit zu gebbe. Es hot immer geklappt. Die nächste Panne hab ich selbst verursacht. Mit dem Satz: „Hier is en Sack for de Herr Beutel“ laach ich total falsch. De Herr Sack hätt den Beutel kriehe misse. De Nick guckt mich spitzbübisich aa un seht mit dem Kopp zum Publikum in gebeuchter Haltung: „Gell, des habbe Se jetzt falsch gesaat... Jetzt gehn Se nochemol naus un komme mit dem richtische Satz widder rin...!“ Ich war sprachlos, habs abber gemacht. Des Publikum hot herzhaft gelacht. Es war sei Art, Dinge aafach so zu reechele.

Auch Monika Albert erinnert sich an manche Zwischenfälle, denen Nick spontan und humorvoll zu begegnen wusste:

In der Rheingauer Fassung „De Diener von zwaa Herrn“ reichte ich ihm zum

Abschluss der Servierszene ein Wackel-pudding aus der Küche. Auf dem Weg zum Tisch schüttelte er die Schüssel heftig um dann sagen zu können:

„Huch, der lebt jo noch.“

In einer Szene der „Stitz vor mei Alder“ fiel ungewollt das künstliche Efeu von der Kulissenwand, worauf er dem Publikum spontan mitteilte (Es war Juli): „Es werd jo schon Herbst, die Blätter falle.“

Alle Mitspieler profitierten von seiner positiven Ausstrahlung auf der Bühne!

Leider hatte Nick danach keine Zeit mehr, um ehrenamtlich bei uns mitzuspielen, was wir natürlich sehr bedauerten.

115 mal spielte Nick von 2005-2018 als „mein“ Ehemann im Musical „Feucht und Fröhlich“ in Mainz im Unterhaus.

Jahrelang moderierte er große Veranstaltungen im SWR und seit vielen Jahren stand er als Fasnachter bei den Bohnbeitel in Mombach auf der Bühne, wo er mit seinen Hits von de „Scherstaaner Brick“, ders nit gut geht ein Riesenerfolg feierte.

Ob als Sprecher bei History im ZDF oder als Ansagestimme für die Nachrichtensprecher im ZDF, Nick Benjamin wird uns noch lange Zeit erhalten bleiben. Jetzt ist seine lebende Stimme verstummt. Für immer.

Unser Nick war nicht nur ein großer Bühnenkünstler, sondern auch immer ein hilfsbereiter, liebenswerter Freund, der uns mit seiner humorvollen Witzen und Geschichten immer zum Lachen bringen konnte.

Im Namen aller Mitspieler kann ich nur sagen, dass wir ihn alle vermissen werden und dass er immer in unseren Herzen tief verankert bleiben wird.

Nie werden wir so einen treuen, lieben und begabten Menschen wie unseren Nick vergessen.

Unser Mitgefühl gilt seiner Frau und seinen drei Kindern.



Rechts:
Nick Benjamin

Rheingauer Küche

Von Rüben und Knollen

betrachtet und „verarbeitet“ von Herbert Michel

Vun de Hessisch Ananas



Foto by Thomas Connerz

Diese Wurzel ist eine deutsche Schicksalswurzel, die Steckrübe, die sogar dem Hungerwinter 1916/17 ihren Namen gab: Steckrübenwinter. Sie half vielen zu Überleben, wurde aber auch durch ihre Penetranz verpönt: Steckrüben-Marmelade, -Kaffe, -Kuchen, -Dörrobst, -Kottlets, Steckrüben als Sauerkrautersatz und als Vollkost so eine Art ein Gemenge aus Steckrübenmehl und Maggiwürfeln. Vielleicht wäre die Steckrübe beliebter, wenn man sich an Leonhart Fuchs (1543) erinnert hätte: „Die Steckrüben macht auch begird zur unkeischeyt.“ Er weist aber noch vorsichtshalber darauf hin: „Steckrüben gesotten machen vil wind und bläst (vulgo Bumbesse).“

Vielleicht liegt es auch an Frau Jenny Treibel (Theodor Fontane), dass die Steckrübe außer Mode gekommen ist. Sie sieht sich nicht für Speck und Wruken (Steckrüben) und all dergleichen geschaffen. Prof. Willibald Schmidt hält in derselben Erzählung dagegen: „Das gefällt mir nicht, namentlich das mit den Wruken. Das ist bloß ein dummes Vornehmtun und ist auch kulinarisch eine Torheit!“ Der Prof. hat recht, nie hätte ich gedacht, dass dieses Rezept ein so tolles, wohlschmeckendes Gericht ergibt. Also servieren wir:

Hessisch Ananas met Blunz

(aus meinem Buch »Lust auf Blutwurst«, erschienen im Leinpfadverlag)

Zutaten für vier Personen

8 kleine Blutwürstchen im Naturdarm (Schlachtplattenformat)
700 g Steckrüben
150 g Zwiebeln
0,25 L Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 gestr. TL Curry

1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischen Ingwer

Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Ringe, Steckrüben schälen und in Stifte (Pomme frites-Format) schneiden. Zwiebeln und Steckrübe mit Gemüsebrühe, Sahne und Curry in einen Topf geben, ca. 15 Minuten (nicht zu) weich kochen und dabei Flüssigkeit reduzieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Schubeck-Fan darf etwas Ingwer dazu reiben.

Blutwürstchen kurz in der Pfanne erhitzen. Alles zusammen auf Tellern anrichten, gehackte Petersilie darüber streuen.

Erdkastanie – Erdäbbel

Der Erdapfel (Kartoffel) ist auch so ein Schicksalsgemüse und das für ganz Europa. Sein Ernteausfall hat erst den Steckrübenwinter herbeigeführt. Bei unseren Botanikern, die in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts ihre Bücher herausgaben, finden wir noch nichts über die Kartoffel. Sie hat sich erst Ende des 16. Jahrhunderts in Europa verbreitet. Allerdings beschreibt Marx Rumpoldt, Mundkoch des Mainzer Erzbischofs in seinem »New Kochbuch«, 1581, die Zubereitung von »Erdteppfel«. Wahrscheinlich handelt es sich aber dabei um Wurzelknollen der Erdkastanie (auch Gewöhnlicher Knollenkümmel, nicht zu verwechseln mit dem »Knolligen Kälberkropf«), die man roh und gekocht essen kann.

Tabernaemontanus schreibt dazu: „Die Erdcastanien werden von dem Bauersvolck rohe gessen / sie seindt aber anmutiger / so man sie in der Aeschen brätet und mit Saltz isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln scheelet / darnach inn einer Fleischbrühen seudet mit ein wenig gestossenem Pfeffer / zu einem kurtzen Brühlein / ist es ein anmütige und liebeliche gesunde Speiß / dann sie nehret den Leib wol / und bringt Lust zu ehelichen Wercken.“

Die Blätter können als Würzkraut, ähnlich wie Petersilie verwendet werden, die Samen (Schwarzer Kreuzkümmel) gelten als Kreuzkümmelersatz. Die Erdkastanie

Steckrüben

Steckrüben haben leider einen schlechten Ruf: sie gelten als Arme-Leute-Essen, das man nach Kriegs- oder Notzeiten so schnell wie möglich wieder vergessen wollte. Von Feinschmeckern werden sie vor allem wegen ihres strengen, kohlrartigen Geruchs und Geschmacks gemieden. Damit tut man ihr allerdings böse Unrecht, denn richtig zubereitet entwickelt die Steckrübe einen feinen süßen Geschmack, den man gut mit Salzigem oder leicht Bitterem kombinieren kann.

Erdkastanie - Knollenkümmel

Gewöhnlicher Knollenkümmel (*Bunium bulbocastanum*)

Die Wurzelknollen einiger Arten sind essbar und können roh oder gegart als Gemüse gegessen werden. Bei *Bunium bulbocastanum* schmecken die kleinen und schwierig zu erntenden Wurzelknollen sehr gut nach Kokosnuss, wenn sie gegart sind. Die Wurzelknollen von *Bunium ferulaceum* sind sehr klein und besitzen einen bitteren Geschmack.

Die Laubblätter des Gewöhnlichen Knollenkümmels werden roh oder gegart als Küchenkraut ähnlich wie Petersilie verwendet. Die Blüten von *Bunium bulbocastanum* werden frisch zum Würzen und als Dekoration verwendet.

Die Wurzelknollen einiger Arten sind essbar und können roh oder gegart als Gemüse gegessen werden. Bei *Bunium bulbocastanum* schmecken die kleinen Wurzelknollen sehr gut nach Kokosnuss, wenn sie gegart sind.

Topinambur

oder Indianerkartoffel

Topinambur stammt aus Nord- und Mittelamerika. Ihr ursprüngliches Verbreitungsgebiet wird in Mexiko vermutet. Heute ist die Art im zentralen und östlichen Nordamerika sowie in Mittelamerika verbreitet und gilt als Kulturpflanze der Indianer aus vorkolumbianischer Zeit.

Überlebende einer Hungersnot unter französischen Auswanderern in Kanada/Nordamerika schickten 1610 einige der unbekannteren Knollen, die ihnen das Leben gerettet hatten, nach Europa. So kam sie auch 1612 nach Paris sowie in den Vatikan als Sammelplatz für Wunder aller Art. In Frankreich wurde die »Indianerkartoffel« nach einem brasilianischen Indianerstamm, der zufällig gerade zu Besuch war, benannt:

topinambour

kommt von Mittel- und Südeuropa bis nach Zentralasien vor. In Deutschland ist sie als Wildform gefährdet.

Um die Jahrhundertwende des 18./19. Jahrhunderts hat sich die aus Südamerika stammende, heutige „Kartoffel“ dann als Grundnahrungsmittel etabliert und andere heimische Nahrungsmittel verdrängt. Befördert wurde die Verbreitung durch die Tatsache, dass man bei der Kartoffel keinen Zehnten an die Obrigkeit abführen musste. Wie's so geht, durch den vermehrten Anbau traten Kartoffelkrankheiten auf. Mitte des 19. Jahrhunderts verursachte die Kartoffelfäule schwere Ernteausfälle, sodass Millionen Menschen in Europa verhungerten und es fällt einem schwer sich das heute vorzustellen. Gleichzeitig kam es zu Auswanderungswellen nach Amerika. Natürlich ist der Erdapfel kein seltenes Gemüse. Es gibt unzählige Kartoffelsorten deren Fleisch von weiß bis schwarzblau gefärbt ist und das hat auch Einfluss auf den Geschmack. Je röter das Kartoffelfleisch, um so mehr schmeckt es nach Rote Beete. Besonders frühe Sorten bieten sich für den Garten an, z.B. „Anabelle“, eine wunderbare gelb-fleischige, buttrige, sehr frühe, allerdings neue Sorte. Sie wurde 2002 in die Sortenliste eingetragen.



Herberts blauer Kartoffelsalat mit Spargel

Einen exotisch wirkenden Kartoffelsalat bereiten wir mit »Blauen Schweden«

zu, eine überaus wohlschmeckende Kartoffel. Doch wir kochen jetzt, nicht ohne einen gewissen Aufwand:

Herbys feine Rohgereesde

Zutaten für vier Personen

800 g festkochende Kartoffeln
100 ml kaltgepresstes Sonnenblumenöl
3 frische Lorbeerblätter (wahlweise ein getrocknetes Blatt)
2-3 Thymianzweige
Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in exakt 3 mm starke Scheiben schneiden. Öl in einer sehr großen Pfanne (Ø 32-36 cm) erhitzen und Kartoffeln unter Rühren mit einem Holzlöffel 5 Minuten anbraten. Lorbeer und Thymian hinzugeben und weitere 20 Minuten bei schwacher Hitze braten. Dabei Kartoffelscheiben wenden, damit sie auf beiden Seite gleichmäßig goldbraun werden und sie, mit Salz und Pfeffer gewürzt, servieren.

Erdbirn

Gleichzeitig mit dem Erdapfel tauchte auch die Erdbirne (Topinambur) in Europa auf. Gegessen werden die dicklichen Enden der Wurzeläusläufer. Man muss die Topinambur nicht schälen, sondern bürstet sie unter fließendem Wasser. Roh als Salat hat sie einen an Artischocke erinnernden Geschmack, daher Erdartischocke.

Gebraten, frittiert, gratiniert und püriert, mit ihr kann man einiges anstellen. Man sollte die Topinambur allerdings nicht kochen, weil ihre Inhaltsstoffe im Kochwasser verloren gehen.

Man kann sie zu Schnaps brennen und sehr gesunden Sirup für Diabetiker daraus machen. Die Pflanze ist anspruchs-

los, der Anbau im Garten einfach. Dieses Essen auch:

Topinamburstampf mit Haselnüssen

Rezept für vier Personen

800 g Topinambur-Knollen
2 EL gehobelte Haselnüsse (ohne Fett angeröstet)
3-4 EL Haselnussöl
2 EL Himbeeressig
Salz

Zubereitung

Topinambur gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas Öl und Wasser in einer Pfanne weich garen. Zusammen mit Salz, Öl und Essig mit einer Gabel zerdrücken, Haselnüsse unterheben. Passt zu Kaninchen oder Martinsgans.

Dess wollt ich noch loswerrn:

Ja, Ihr liebe Mundart-Fans, Steg-griebe un annern Knolle: Wer hädd gedengd, dass die zu Begierd un Unkeisheid führn könnde un Lust uff ehelische Wergge mache deede?

Hädd mer uns des friehjer wisse losse, ei, mehr wär jo ganz anners met deene Feldfrischtscher um-gange. So war mer immer nur uff de Sellerie aāgewiese. Um genau ze seij, uff de Stangesellerie. Wobei mich als Mann, des Bild vuneme Sellerie mümmelnde Mannsbild, quasi als arme-Leid-Viagra, nit grad uffbaud. Ei, ich sin doch kaän Rammler nit. Do is uff: „Frei dich Fritzje morje gibt's Sellrie-Salad“ gepiffe. Was war do noch? Ach ja, heiße Luft. Guude Hunger dann!



Herzlich willkommen
in
Grünen Baum



GRÜNER BAUM

In Oestrich gibt's,
- Ihr glaabt es kaum,
am Scharfe Eck de **Grüne Baum**
und bevor ich's ganz vergesse:
do gibt's ze Dringe und ze Esse!

Bier- & Weinstube & Restaurant **GRÜNER BAUM** · Rheingauer Straße 45 · 65375 Oestrich-Winkel · Tel. 06723-1620
www.gruenerbaum-oestrich.de · Öffnungszeiten: Freitag bis Dienstag von 11.30h bis 14.00h und ab 17.30h geöffnet

Lesestoff

Es gibt halt Sache, die sinn erst so rischdisch pladisch un voll Gefühl, wenn merr se in Platt verzeehl, also in unserm Rheingauer Dialekt. Un do drin hot unser Ulrike Neradt werklisch Übung. Un dess, was se alles so im Lauf der Jahre erlebt hot, verzeehl se in ihm neie Büchelche „**Wär'n mir nur dehaam geblibbe!**“ Was en Glück, dess se dess nit gemacht hot.



„Schon als Deutsche Weinkönigin war sie 1972 mit Dirndl und Krönchen weltweit unterwegs und klärte staunende Exoten über die Vorzüge des Deutschen Weins auf. Dabei landete sie für ein Foto-Shooting auf dem Schoß des Präsidenten in Manila, aber auch mal in einem fragwürdigen Massage-Salon von Bangkok. In Chile und Brasilien entzückte sie mit einer Theatergruppe deutschstämmige Zuschauer als Schauspielerin und Sängerin von Volksliedern. Aber auch später, auf Urlaubsreisen, erkundete sie ferne Länder, lernte seltsame Sitten und Gebräuche kennen, schloss Freundschaften, und genoss das Neue und Unbekannte. Im Dialekt wirken diese Erfahrungen in Wildreservaten oder auf Schlössern besonders erheiternd, und wenn dann mal Nashörner und Elefanten ums Auto herum stehen, dann kommt schon beim Lesen das Zwerchfell in Schwingung. Am Ende denkt er aber sicher: „Gut, dass se nit dehaam geblibbe is“, denn sonst hätte man nicht den Spaß an dieser Lektüre gehabt.“

Dess meehrt zumindest de Dr. Rathke, der als oaner vun de Erste dess Buch gelese hot. Ob Weihnachte odder odder aach so: Für nur 10 Euro is des Buch en Geschenk wass immer aokimmt und Spass macht. Ehrlich!

Eltviller Villen und Adelshöfe



Nach Monaten von Recherchen und immer noch neu dazukommenden, interessanten Erkenntnissen und Entdeckungen wurde Helga Simons Buch „Eltviller Villen und Adelshöfe“ nun fertiggestellt und ist seit Donnerstag, den 31. November, in vielen Buchhandlungen und im Shop in der Eltviller Burg erhältlich. **In Hochdeutsch, damit auch Nicht-Rheingauer es problemlos lesen können.**

Das Buch mit über 220 Seiten berichtet von den markanten Bauten an der „Eltviller Riviera“ und den historischen Höfen am Rhein und in der Stadt, wobei insbesondere die Details zu Architektur und Baumaßnahmen über teilweise Jahrhunderte schon interessant sind, aber die Berichte zu den Bewohnern und

Rheingauer MUNDART VEREIN 1984 e.V.

*Ich beantrage die Mitgliedschaft im
Rheingauer Mundartverein 1984 e.V.*

Name:Vorname:.....

Straße:.....Nr.:.....

PLZ:Ort:

Geburtsdatum:

Telefon: privat.....

tagsüber.....

E-mail:

Fax:

Der Jahresbeitrag beträgt 18,00 €.

SEPA-Lastschrift-Mandat: Hiermit ermächtige ich den Rheingauer Mundartverein 1984 e.V. widerruflich die von mir/uns zu entrichtenden Mitgliedsbeiträge per Lastschrift von dem oben genannten Konto einzuziehen. Zugleich weise ich mein Bankinstitut an, die von dem Rheingauer Mundartverein 1984 e.V. auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.

Bankverbindung:

Name der Bank:.....

IBAN:.....

BIC:.....

Bankverbindung Rheingauer Mundartverein e.V:

Wiesbadener Volksbank / IBAN: DE7251090000052117208

BIC: WIBADE5W

Datum / Ort:

Unterschrift

Rheingauer Mundartverein 1984 e.V., Ute Langer, Finanzverwalterin
Kiedricher Str. 35 b, 65343 Eltville,

info@rheingauer-mundartverein.de - Stand: 20.04.2018



Besitzern von der Gründung bis heute sicher noch mehr Lesevergnügen bereiten.

Wie uns Frau Simon berichtete, gaben die Bitten der Besucher ihrer Vorträge zu diesem Themenkreis den Ausschlag dieses Buch zu erstellen. Auch die Reaktionen zu Artikeln gleicher Thematik in den Ausgaben des IGE-Heftes „Eltville aktiv“ gipfelten immer wieder in dem Wunsch nach einer Buchausgabe der historischen Beschreibungen und den Geschichten des Personenkreises um die jeweiligen Besitzer.

Wenn Sie, liebe Leser vom Rheingauer Gebabel, also nach einem schönen Weihnachtsgeschenk für sich oder liebe Menschen im Bekanntenkreis suchen - für nur 19,80 Euro ist Helga Simons Buch eine wirklich gute Wahl und das nicht nur an Weihnachten.

SEIT 42 JAHREN IHR FACHGESCHÄFT FÜR KÜCHEN

Küchenmodernisierung

Rheingauer Strasse 23
65343 Eltville am Rhein
Tel.: 06123 - 3237
www.Kuechenparadies-Eltville.de

Einbauküchen

Elektrogeräte

KitchenAid

Küchenmodernisierung

Elektrogeräte

KitchenAid

Einbauküchen



KÜCHENPARADIES

NICOLAY & SUNKEL

TRAPP & FRIENDS

Der Friseur im Rheingau

Dreimal im Rheingau für Ihre Schönheit!

UNSERE SALONS



Rüdesheim Zentrum

Bleichstraße 2a
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 0 67 22 / 93 72 520



Rüdesheim Eibingen

Ludwig-Schneider-Str. 25
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 0 67 22 - 4 75 93



Oestrich-Winkel

Hauptstraße 68
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 0 67 23 - 60 12 17

Unsere Öffnungszeiten in allen Salons:

Dienstag - Donnerstag 9.00 - 18.00 Uhr, Freitag 8.00 - 18.00 Uhr, Samstag 8.00 - 13.00 Uhr,
Abendtermine nach Vereinbarung