

Gastfreundschaft seit 50 Jahren

Jubiläum des Gasthauses „Zum Elsebach“

SCHMITTLOTHEIM. Viele Gäste haben mit Waltraud Dönges das 50. Bestehen des Gasthauses „Zum Elsebach“ in Schmittlotheim gefeiert. Bürgermeister Harald Plünnecke lobte die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit. „Sie haben durch ihren liebenswerten und freundlichen Umgang mit den Gästen zur Steigerung des Bekanntheitsgrades und der Übernachtungszahlen unserer Gemeinde beigetragen.“

Zum Betriebsjubiläum gratulierten vom Bezirksverein HOGA Nord-Osthessen Ehrenvorsitzender Heini Vöhl, Kreisvorsitzender Werner Steuber und Hjalmar Schmitt, stellvertretender Vorsitzender und Mitglied des Bezirksvorstandes.

Für langjährige Mitgliedschaft erhielt Waltraud Dönges vom Kreisverband HOGA die goldene Ehrennadel. Zu den Gratulanten zählten auch Vertreter aller örtlichen Vereine, Landtagsabgeordneter Reinhard Kahl, Ortsvorsteherin Kerstin Ziegler und Lieferanten des Gasthauses.

Die Landfrauen aus Schmittlotheim gratulierten mit einem gedichteten Jubiläumslied, und die Tanzgruppe führte einige Tänze auf. Das Gasthaus zum Elsebach ist das Vereinslokal der Schmittlotheimer Landfrauen. Angereist waren auswärtige Gäste aus Bremen, Köln, Offenbach und ein Ehepaar aus Holland. Das Gasthaus bietet Voll- oder Halbpension an, alle Zimmer sind mit Dusche und WC ausgestattet.

Viele Wandergruppen kehren im Elsebach – dem „Tor zum Nationalpark Kellerwald“ – ein. Zum Angebot zählen gutbürgerliche Küche, Torten aus eigener Herstellung und familiäres Ambiente. Die Mitarbeiterin Hildegard Etzel ist dort seit 35 Jahren tätig, Beate Schulz seit 20 Jahren und Olga Jelgin seit 21 Jahren. Aushilfskräfte unterstützen Waltraud Dönges bei größeren Veranstaltungen wie Familienfeiern. (uv) **HINTERGRUND**



Glückwünsche zum 50-jährigen Betriebsbestehen: (von links) Werner Steuber, Hjalmar Schmitt, die Inhaberin der Gaststätte, Waltraud Dönges, Heini Vöhl und Harald Plünnecke. Foto: Scholl

HINTERGRUND

Geschichte der Gastwirtschaft

Die Geschichte der Gaststätte „Zum Elsebach“ hat der Schmittlotheimer Helmut Baumann in einer Chronik zusammengefasst: Für die Baumann'sche Gastwirtschaft, die von den Eheleuten Schäfer in früheren Jahren geführt wurde, war der spätere Verkauf das Ende. Die Eheleute Schäfer kauften daraufhin einen Bauplatz im Elsebach. Sie bauten eine neue Gastwirtschaft, die Ostern 1962 unter dem Namen „Gasthaus zum Elsebach“ eröffnet wurde. Die Gäste wurden damals am Bahnhof in Schmittlotheim abgeholt. Die Koffer wurden per Handwagen transportiert.

Als immer mehr Gäste kamen, mieteten die Wirtsleute Zimmer im Dorf an. Sodann wurde mehrmals an- und umgebaut.

Walter Schäfer übergab den Betrieb im Jahre 1980 an seine Tochter Waltraud und den Schwiegersohn Winfried, nachdem seine Frau 1979 gestorben war. Winfried Dönges starb 2004. Waltraud Dönges führt seitdem den Familienbetrieb erfolgreich weiter. Die Konzession für das Gaststättengewerbe erhielt sie bereits zur Eröffnung des Gasthauses im Jahre 1962 zu ihrem 18. Geburtstag. (uv)

Landkreis

Bewerbung für Frauen 40plus

WALDECK-FRANKENBERG. Ein Bewerbungstraining für Frauen ab 40 bietet die Diplom-Ökonomin Anne Alsfasser-Deutsch auf Einladung der Agentur für Arbeit Korbach. Nach dem Vortrag lädt eine „Schreibwerkstatt“ dazu ein, selbst eine individuelle und professionelle Bewerbung zu erstellen. Zu dieser Veranstaltung lädt Bärbel Kesper, Beauftragte für Chancengleichheit am Arbeitsmarkt, für Donnerstag, 24. Mai, ab 9.30 Uhr in die Agentur für Arbeit Korbach, Raum 138, Louis-Peter-Str. 49-51, ein. Anmeldungen sind nicht erforderlich. Weitere Informationen unter 05631/957-454.

Lichtenfels

Heute ist Gymnastik

IMMIGHAUSEN. Die Gymnastik findet heute ab 18.45 und 20 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus statt.

Männergesangsverein probt

NEUKIRCHEN. Die Sänger des MGV treffen sich heute um 19.30 Uhr vor der Gaststätte „Waldecker Hof“. Abfahrt zur Übungsstunde in Sachsenberg ist um 19.45 Uhr mit eigenen Pkw. Die Übungsstunde am Donnerstag fällt aus.

Landfrauen schmücken Knöchelhalle

SACHSENBERG/DALWIGKSTHAL. Die Landfrauen treffen sich am Mittwoch, 23. Mai, um 18 Uhr und am Donnerstag, 24. Mai, um 16 Uhr in der Knöchelhalle zum Aufbauen, Dekorieren und Eindecken für den Seniorennachmittag. Alle die gern helfen wollen, sind willkommen.



Mittendrin: Die Ehrengarde in Fürstenberg besteht nun schon seit 25 Jahren. Fotos: Zecher-Christ

Ein Fest fürs Stacheltier

Ehrengarde feierte 25-jähriges Bestehen bei Igelfest – Herbert Hasecke ausgezeichnet

VON NADJA ZECHER-CHRIST

FÜRSTENBERG. Offenbar hatten sich die Fürstenberger Igel zu gut versteckt. „Es konnte leider keiner gefunden werden, es war wohl keiner in unserer Gemarkung unterwegs“, sagte Ortsvorsteher Herbert Knipp. So mussten sich die Fürstenberger in diesem Jahr beim Sonntagsfestzug des Igelfestes mit einem präparierten Stacheltier begnügen. Die Tradition des Igelfestes geht über 700 Jahre zurück, es findet immer am Wochenende vor Pfingsten statt.

Nach dem Gottesdienst, den Pfarrer Klaus Nobiling hielt, stellten sich die Festzugteilnehmer an der alten Schule auf. Zur zünftigen Marschmusik des Musikvereins Buchenberg setzten sie sich in Bewegung. Vorneweg marschierte Igelhauptmann Hubert Rudolph. Konfirmand Benedict Buckert hatte die ehrenvolle Aufgabe, den stacheligen Gesellen, geschmückt mit einer goldenen Kette, durch die Igelstadt zu tragen. Dabei begleiteten ihn die Igelträgerinnen Marlen Schäfer und Lena Mitze. Mit von der Partie waren zudem die Ehrengarde, die in



Wichtiges Amt: Lena Mitze, Benedict Buckert und Marlen Schäfer trugen den Igel durch Fürstenberg.

diesem Jahr 25-jähriges Bestehen feiert, Igelburschen, Kindergartenkinder, örtliche Vereine und Fürstenberger Bürger. Trotz einiger Regenschauer verfolgten zahlreiche Bewohner an den Straßen, wie die Fahnen eingeholt wurden.

Als der Festzug sich wieder an der alten Schule eingefun-

HINTERGRUND

Die Tradition

Graf Heinrich der Eiserne verdankte sein Leben einem Igel. Er war ein begeisterter Jäger. Als er wieder einmal einen Hirsch im Fürstenberger Wald verfolgte, stürzte dieser in eine tiefe Schlucht und zer-schellte dort. Auch der Graf

wäre um ein Haar hinuntergestürzt, wenn sich sein Pferd nicht im letzten Moment vor einem Igel aufgebäumt hätte.

Zum Andenken an diesen Tag wird seitdem jedes Jahr das Igelfest gefeiert. (nz)

den hatte, verlas Igelhauptmann Hubert Rudolph die Igelsage. Werner Iske von der Ehrengarde reichte Ortsvorsteher Herbert Knipp und dem ehemaligen Lichtenfelser Bürgermeister Wolfgang Wenne-muth aus einem Silberbecher von 1790 den obligatorischen Igel-schluck.

Sieger beim Hüteschießen

Nach dem Festakt marschierten die Festzugteilnehmer zur Igelstadt-Halle und stärkten sich beim Mittagessen. Beim Hüteschießen errang Jenny Oberlies den Damenhut, Till Buckert den Burschenhut und Peter Ehringhausen den Männerhut. Der Musikverein Buchenberg spielte zum Wunschkonzert auf. Am Abend übernahm die Band „Cactas“ und sorgte für stimmungsvolle Tanzmusik.

Den Ehrenpreis des Fürstenberger Ortsbeirates für besondere Verdienste zum Wohle der Igelstadt Fürstenberg erhielt Herbert Hasecke. Er ist seit über 55 Jahren Sänger beim Gesangverein Liedertafel Fürstenberg, engagierte sich im Sportverein, zehn Jahre im Heimatverein und war zehn Jahre Mitglied des Magistrats.

Schoppenzweg frisch gebraut

Nach dem Maischeverfahren entstand naturtrübes Festbier fürs Jubiläumsjahr

SACHSENBERG. In der Sachsenberger Knöchelhalle duftet es nach süßlichem Brot. Doch wenn man in die Küche schaut, wird einem schnell klar, dass es sich dabei um Biermaische handelt. Mit diesem Ausgangsprodukt wird das beliebte „flüssige Brot“ hergestellt.

Am Sonntag wurde beim Brautag mit Heimbrauer-Utensilien naturtrübes Festbier für die Feiern zu 750 Jahre Stadt-rechte Sachsenberg nach traditionellem Maischeverfahren gebraut und das Flaschen-etikett vorgestellt. Das Bier wird den Namen „Sachsenberger Schoppenzweg“ tragen. „Mit Schoppenzweg bezeichnet man ein kleines Biergefäß“, erklärte Frank Richter vom Förderverein „Wir für Sachsenberg“. „Es ist die Wortschöpfung von Lehrer Heinrich August Heimbächer aus Ederbringhausen“, sagte Ludwig Artzt. Dieser habe sich immer beschwert, dass sein Biergefäß zu klein sei.

Es gab Bürgerbraurecht

Sachsenberg sei ein altes Städtchen, das immer Braurecht gehabt habe. Es gab das Bürgerbraurecht und ein Brauhaus, wo die Bürger gegen Obolus Bier brauen konnten. Die letzte große Brauerei von Adolf Böhle sei im Jahre 1920 geschlossen worden. „Wir werden das ganze Jahr über dieses Festbier haben. Es sei

Bio-Bier, das in einer kleinen Privatbrauerei in Höxter im Auftrag von Reinhold Schütz (Bierverlag Schütz) gebraut und von Hand abgefüllt werde.

„Ich habe schon etwas Bier zuhause gebraut und mir gedacht, es ist eine gute Möglichkeit, das Bier vorzustellen“, sagte Richter. Zahlreiche Besucher verfolgten die einzelnen Schritte der Bierherstellung: Einmischen, Rasten, Läutern und Einleiten der Gärung. „Bierbrauen ist ein langwieriger Prozess, der den ganzen Tag dauert“, sagte Richter. Beim Bierbrautag entstanden rund 50 Liter Bier. Es muss etwa sechs Wochen reifen, bevor man es verkosten kann.

Zum „Sachsenberger Schoppenzweg“ konnte man sich Braumeisterwürstchen von Metzgermeister Rainer Speicher schmecken lassen, in denen Hopfen und Malz enthalten war. Konditormeister Dirk Weber verwöhnte den Gaumen mit „Sachsenberger Schoppenzweg-Trüffeln“. Diese zeichneten sich durch herb-süßen Geschmack aus. Christi-



Bierbrauen: Frank Richter füllt die Maische in den Läuterbottich um. Neben ihm steht Reinhold Schütz. Foto: Zecher-Christ

an Jerrentrup und Ludwig Artzt stimmten das Lied „Der Schoppen-Zweg“ von Lehrer

Heinrich August Heimbächer an. Die Besucher sangen laut mit. (nz)

HINTERGRUND

Die Hopfengärten

„In unserem Hopfengarten haben wir original Hallertauer Hopfenpflanzen“, sagte Frank Richter. Aus einer Hopfenpflanze würden 640 Liter Bier gewonnen. Zum Fest werden die Frauen daraus Hopfensäckchen nähen, Hopfen wirke beruhigend und schlaffördernd. „Dort ist auch früher schon Hopfen angebaut worden“, betonte Lud-

wig Artzt. Daher heiße der Gemarkungsteil „Die Hopfengärten“. In den Hecken wachse wilder Hopfen. „Er hat sich dort über Jahrhunderte gehalten“, sagte der Rentner, der auf seinem Hof eigenen Hopfen hat. Dieser stamme von einem Steckling vom Grundstück des Braumeisters Adolf Böhle. „Er ist allerdings nur zur Dekoration.“ (nz)