Guten Morgen, liebe Leser!

Bei unserer Lektüre des „Oberhessischen Wörterbuchs“ waren wir bei der „(Buch-)Ecker“ angelangt. In einer Ilbenstädter-Assenheimer Urkunde von 1405 wird „das Eckirn“ erwähnt. Der Germanist Karl Weigand wusste, dass man für „kerngesund“ in der Wetterau „eckergesund“ und im Vogelsberg „eichelgesund“ sagte. Die Früchte von Buchen und Eichen wurden einst gesammelt und an Schweine verfüttert. Die Zeiten, wann die Schweine in den Wald durften, waren vertraglich geregelt. So heißt es im Weistum des Büdinger Reichswaldes von 1380 (keine Bange, das verstehen Sie!): „Auch wan eyn eckern ist, daz man hude bestellen mag, so soln die swine gen bis off den zwilften ungehindert, und saln uzgen zwschen dem zwilften unde dem achtzehnten“. Danach gehören die Eckern dem Förster. „Mei Oide wart scho auf mi!“ Das ist (vermutlich Phantasie-)Bayrisch. In Bayern wird die Ehefrau mitunter „Oide“ genannt, „Alte“. Verwundert war ich, dass dieses Wort auch einen Eintrag im „Oberhessischen Lexikon“ hat. „Auf dem hohen Vogelsberg“ in Herchenhain, Windhausen, Zell, Leusel und weiteren Orten mit lustigen Namen „rufen Kinder ihre Mutter so an“. Das Wort stamme aus dem Gotischen („aithei = Mutter“), weiß das Lexikon. Der „Eimer“ hieß einst (und heißt mitunter heute noch so) „Amer“, mit einem „A“, das sich klanglich dem „O“ annähert. Längst arbeitslos und daher in Vergessenheit geraten ist der „Enke“, ein unter dem Großknecht stehender Vieh- oder Ackerknecht. Damit nicht verwandt ist der „enkil“ oder das „enkelche“ („Enkel“), die freilich aus der Schriftsprache entnommen wurden. Gebräuchlich waren bei uns „sunskeand“ und „dochderkeand“. Warum einfach, wenn’s auch umständlich geht? jw

3 Dinge, die ich heute wissen muss:

1 Feuerwehr
Der Ortsbeirat der Bad Nauheimer Kernstadt trifft sich um 19.30 Uhr bei der Feuerwehr (Schwalheimer Straße). Der Stützpunkt wird besichtigt.

2 St.-Martins-Umzug
Die katholische Gemeinde St. Remigius lädt zum St.-Martins-Umzug in Ober-Mörlen ein. Beginn ist um 17.30 Uhr auf dem Kirchplatz vor St. Remigius.

3 Arbeitsagentur
Die Arbeitsagentur Friedberg ist heute geschlossen. Terminierte Gespräche finden statt. Eine telefonische Erreichbarkeit ist sichergestellt.

DAS SCHAUFENSTER

Kulturbühne	22-25
Aus den Schulen	27
Infothek/Sudoku	34

Ihr Draht zu uns
Redaktion 06032 942-531
E-Mail
redaktion@wetterauer-zeitung.de
www.wetterauer-zeitung.de



Kunden strömen zum neuen „Netto“ in der Innenstadt

Bad Nauheim – Der Andrang ist groß gewesen, als die neue Netto-Filiale in der Stresemannstraße 3 in Bad Nauheim gestern geöffnet hat. Am Eingang hingen Luftballons, knallige Schilder wiesen auf eine Rabattaktion bis Samstag hin. Gegen 13.30 Uhr standen lange Schlangen an den Kassen, unter denen sich auch eine Selbstbedienungskasse befindet. Der Laden ist nicht genauso wie die bisherige Tegut-Filiale eingerichtet, aber recht ähnlich aufgebaut. Eine Bad Nauheimerin sagte: „Ich freue mich, dass es jetzt wieder den Netto hier gibt. Der war vorher in der Hauptstraße, ein bisschen ab vom Schuss. Es ist ein Supermarkt auch für Leute mit einem kleineren Geldbeutel. Und das gehört auch hierher.“ Zwei andere Frauen besuchten das Geschäft, weil sie beim Arzt waren und neugierig gewesen sind. „Es hat sich nicht viel von der Aufteilung verändert“, konstatierte eine der beiden. Vor einigen Wochen hatte Tegut die Türen geschlossen, nachdem ein großer Ausverkauf stattgefunden hatte. Währenddessen waren die Einkaufsmöglichkeiten in der Innenstadt etwas eingeschränkter als sonst – das ist nun wieder anders.

Text/Foto: Petra Ihm-Fahle

Köstliches aus dem Rezeptarchiv

Mehr als 40 Jahre lang hat Edith Witzel aus Nieder-Mörlen Kochkurse für Jung und Alt in der Evangelischen Familienbildung Wetterau geleitet. Jetzt gibt sie den Kochlöffel weiter an Ursula Sprenger. Zum Abschied bereitete ihr die Gruppe, mit der sie 25 Jahre zusammen war, ein mehrgängiges Menü zu.

VON HANNA VON PROSCH



Seit 20 Jahren vereint: Der Kochkurs 50 plus verabschiedet sich von seiner Leiterin Edith Witzel (M. hinten). Daneben (l.) Koordinatorin Dorothee Schätzle und (r.) Geschäftsführerin Shiba Bühlmeyer. HMS (3)



Perfektes Timing und gute Zuarbeit sind auch im Kochkurs wichtig. Nachfolgerin Ursula Sprenger (r.) hat lange Erfahrung in der Gruppe.



Auch Männer gehören zum Team. Sie stellen sich beim Schnippeln geschickt an.

Bad Nauheim – Noch einmal hat Edith Witzel eingekauft: Gemüse und Schafskäse, Knoblauch, Fleisch, Reis, Walnüsse. Das Abschiedsessen soll ein jugoslawisches Menü werden mit Bohnensuppe, Schafskäse-Zucchini-Quiche, Djuvec-Reis, Krautsalat, Raznjici, Cevapcici, Ajvar und als Nachtisch Palatschinken mit feiner Walnussfüllung. Dazu wollen die acht Damen und drei Herren mit Sekt auf ihr Wohl anstoßen. Eingeladen haben sie dazu die Geschäftsführerin der Evangelischen Familienbildung, Shiba Bühlmeyer, und Koordinatorin Dorothee Schätzle.

„Wenn ein Mensch als Kursleiterin so lange bei uns war, fällt der Abschied schwer und der Dank wird groß“, begann Shiba Bühlmeyer ihre kurze Ansprache. Das Essen sollte nicht kalt werden, hatten doch die elf Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer schon um 9 Uhr früh mit den Vorbereitungen begonnen. Ihre ganze erlernte Kunst haben sie in die Menüfolge gelegt, mit Dank verfeinert, mit guten Wünschen garniert.

Begonnen hat Witzels Faible fürs Kochen als junge Frau, die selbst etwas lernen wollte. „Mut zu fremden Früchten“ war das Thema. Es drehte sich um Auberginen, Zucchini und Paprika. Das kann ich zu Hause nicht anbringen, dachte sie sich. „Heute isst mein Mann alles“, sagt sie. Mit den eigenen Kursen begann sie nach der Ausbildung zur Hauswirtschafterin.

Die Kochkurse sind aus dem Programm der Familienbildung nicht wegzudenken: 50 plus, Senioren und Kinder hat Edith Witzel mit gutem Geschmack und perfekter Zubereitung begleitet. Mit 77 Jahren gibt sie nun ihren letzten Kurs ab. Bei vielen weckte sie Lust am Kochen. Etlichen gab sie auch persönliche Lebenshilfe, etwa wenn der Partner gestorben war und das Leben schwer wurde.

> **„Ich will, dass jeder lernt, das Zeitmanagement beim Kochen einzuhalten.“**
>
> Edith Witzel

Pädagogisches Geschick hat die Mutter von zwei Söhnen auch. Das bewies sie in einem Kurs, den eine Lehrerin bei ihr bestellt hatte: „Es erschienen damals zwölf türkische Mädchen und Jungen, die Plätzchen backen sollten. Als es am ersten Tag ums Aufgabenverteilen ging, legten die Jungs die Füße auf den Stuhl und wollten zusehen, wie die Mädchen werkelten. Mein Entsetzen war groß, und ich verpflichtete sie dazu, drei Rezepte zu bearbeiten. Beim zweiten Mal waren es die Jungen, die sich zuerst meldeten. Aha, dachte ich, sie haben verstanden. Zum Kursabschluss brachten mir die Jungen kleine selbst gebastelte Geschenke. Da war ich von den Socken.“

Ihre letzte, die 50-plus-Gruppe, trifft sich einmal im Monat. Meist gibt Witzel vor, was gekocht werden soll. Manchmal sind es themenbezogen Fisch, Wild oder Eierspeisen, immer aber ein Menü. „Einmal habe ich mich nur zu Nachtisch-Rezepten verleiten lassen. Das mache ich nicht mehr“, verrät sie.

Kein Rezept zweimal verwendet

Wünsche aus der Gruppe werden gesammelt und an einem Tag als Buffet umgesetzt, damit jeder alles probieren kann. Kein Rezept hat sie zweimal verwendet.

Regional und saisonal zu kochen, ist für Witzel selbstverständlich. Gerne lässt sie sich von ihrem umfassenden Rezeptarchiv inspirieren. „Ich schreibe die Rezepte für jede Gruppe zu Hause raus und sortiere dann hier in der Wilhelmskirche die Tabletts mit den Lebensmitteln. Dann geht es in Zweier- und Dreiergruppen eigenverantwortlich weiter. Ich will, dass jeder seinen Geschmack entwickelt und auch lernt, das Zeitmanagement beim Kochen einzuhalten.“

Während das Gemüse geschnippelt, die Fleischspieße gesteckt und der Teig zubereitet werden, beginnt es in den Töpfen schon zu köcheln. In der Zwischenzeit decken die Frauen den Tisch. Edith Witzel lässt sich heute überraschen.

Dass ihre Kochkunst über Generationen weitergetragen wird, hat sie vor Kurzem bei dem Wiedertreffen mit einer jungen Frau aus einem ihrer ersten Kurse erfahren: „Ich koche die Bolognese heute noch so, wie wir es gelernt haben“, bestätigte diese. Nur bei der Kochleidenschaft ihrer eigenen Kinder zieht Witzel leicht skeptisch die Augenbrauen hoch.

Familienbildung

Die Evangelische Familienbildung Wetterau erreicht mit ihrem Kursangebot mehr als 3.000 Menschen jährlich. Sie bietet eine große Anzahl von Kursen für Kinder, Familien und ältere Menschen aus Bereichen wie Gesundheit, Kreativität, Nähen, Kochen und Backen, Spiritualität oder Integration, auch Online-Angebote und Reisen. Ziel ist immer, Begegnungen zu ermöglichen und zu begleiten. Es können auch Einzelveranstaltungen gebucht werden – zum Beispiel für Firmen „Wir kochen unsere Weihnachtsfeier selbst“ oder Gerichte fremder Länder. Wer sein Talent als Kursleitung, egal in welchem Bereich, anderen vermitteln möchte, kann sich an die Geschäftsführung der Familienbildung wenden. Alle Informationen unter www.familienbildungwetterau.de. hms