

NEIBERGER HUTZEL BLÄTTLE

HEIMATVEREIN NEUENBURG E.V.

JUBILÄUMSAUSGABE 2009



10 Jahre – ein kleiner Schritt für die Menschheit, ein großer Schritt für uns!

10 JAHRE HEIMATVEREIN AUS DER SICHT DES VORSTANDES

Ich denke dieses Zitat in abgewandelter Form ist wohl jedem von uns geläufig – der Satz, den Neal Armstrong aussprach, als er als erster Mensch am 20. Juli 1969 den Mond betrat. Dieser historische Moment jährte sich dieses Jahr zum 40.ten Mal.

Aber nicht nur dieses Jubiläum – nein, die erste E-Mail Deutschlands wurde im August 1984 in Karlsruhe empfangen – sprich, sie feiert dieses Jahr ebenfalls ihr 25. Jubiläum.

Aber verlassen wir mal die große Bühne und kehren zurück in unser beschauliches Neuenburg – auch hier gibt es dieses Jahr verschiedene Jubiläen zu feiern.

Unser wohl bekanntestes Heimatvereinmitglied, Fritz Zorn, feierte in diesem Jahr das 25.te Bestehen seiner Besenwirtschaft „Guggugsneschd“ – dafür von unserer Seite alles Gute – Fritz, wir freuen uns auf die nächsten 25 Jahre.

Das nächste Jubiläum, das mir persönlich wichtig ist, ist mein 25. Jähriges Ehejubiläum – meiner Frau Ilona sei hierfür Dank gesagt, zum einen, dass sie es so lange mit mir ausgehalten und zum anderen, dass sie mich so stark in meiner Arbeit als Vorstand des Heimatvereins unterstützt hat.

Vor 10 Jahren – und dies betrifft nun endlich meine Überschrift – war die „Stunde Null“ für den heutigen Heimatverein Neuenburg angebrochen. Am 12. Mai 1999 trafen sich im Vereinsraum in der Alten Schule insgesamt 26 Leute (25 + Fotografin Silvia Schmid), die die Nachfolgeorganisation des Heimat- und Museumsverein Kraichtal, Ortsgruppe Neuenburg, gründeten (weitere Gründungsmitglieder wie Fritz Zorn, Otto Barth und Veith Oestreicher waren nicht anwesend).



Für schnelle Rechner – wir feiern somit in diesem Jahr unser 10 jähriges Bestehen!

10 Jahre Heimatverein Neuenburg – kein überragendes Jubiläum und doch – diese Jahre verdienen eine kurze Rückschau.

Der Heimatverein Neuenburg gründete sich aus der ehemaligen Ortsgruppe des Heimat- und Museumsvereins Kraichtal (17 Mitglieder) – Grund dafür waren Differenzen bei der Neuausgestaltung des Dorfplatzes in Neuenburg. Der Dorfplatz – ein hartes Stück Arbeit und zugleich die Geburtswehe unseres Vereines.



Der Dorfplatz Neuenburgs im Januar 1999



Abriss des ehemaligen Brandweihers



H. Hubbuch und V. Oestreicher
bei Kanalsanierungsarbeiten

Mittlerweile hat unser Verein 81 Mitglieder – davon 44 Männer und 37 Frauen, das jüngste Mitglied ist Bianca Schmid mit 13 Jahren, das älteste Mitglied Helmut Frank mit 84 Jahren; unser Altersdurchschnitt beträgt 46,6 Jahre – für einen Heimatverein ein nahezu jugendlicher Durchschnitt!

Beim diesjährigen Besuch der Virginia Group in Neuenbürg gewannen wir die ersten ausländischen Mitglieder für unseren Verein - Joe und Sue Kate Berkshire aus Florence im Bundesstaat Kentucky/USA!

Apropos Virginia Group – seit dem Jahr 2007 erhalten wir jährlich Besuch einer Delegation von Nachkommen deutscher Auswanderer nach Virginia/USA. Diese Auswanderer mit Namen Blankenbühler haben u. a. ihre Wurzeln in Neuenbürg und Oberöwisheim. Neben einer Besichtigung der Sehenswürdigkeiten Neuenbürgs arrangierten wir dieses Jahr eine Weinprobe in den Weinbergen. Den Abschluss bildete wie immer der Besuch im „Guggugsneschd“.



Traditionelle Begrüßungszeremonie der Amerikaner auf dem Dorfplatz

Im Kulturkalender unserer Ortschaft haben unsere beiden öffentlichen Veranstaltungen – das Kapellenfest mit Werzischweihe und das Maibaumstellen schon ihren festen Platz. Über das Kapellenfest wurde an dieser Stelle schon ausgiebig berichtet – mit dem Maibaumstellen brachte der Heimatverein eine eher bayrische Tradition nach Neuenbürg – das erste Vereinsfest eines jeden Jahres erfreut sich seitdem großer Beliebtheit.



Gleich steht er ...



Der Musikverein beim „Badner-Lied“

Die meisten Aktivitäten unseres Vereines würden in den vorherigen Ausgaben des Hutzelblättles beleuchtet – zusammengefasst kann man wohl sagen, dass ohne die 10 Jahre Heimatverein unsere Ortschaft wohl ein anderes Gesicht hätte – Dorfplatzsanierung, Wegkreuzrestaurierungen, Instandhaltungsmaßnahmen an der Marienkapelle, Aufstellen von Bänken rund um Neuenbürg, und und ...

Friedhofskreuz

AUF EINMAL WAR'S WEG – DAS FRIEDHOFSKREUZ IN NEUENBÜRG WAR ALS ZWEITES KREUZ UNSERER SANIERUNGSAKTION AN DER REIHE.

Die Restauratorin Silke Günther aus Karlsruhe hatte vom Heimatverein den Auftrag bekommen, das Kreuz zu restaurieren. Kurz vor Ostern rückte die Restauratorin mit einem Mitarbeiter an und baute das Kreuz ab.



Abbau des Friedhofskreuzes im April diesen Jahres



Das Friedhofskreuz auf dem Weg nach Karlsruhe



Der zerstörte Sockel des Kreuzes

Die Diplom Restauratorin hat sich auf die Konservierung und Restaurierung von Kunst und Kulturgut aus Stein spezialisiert.

Sie ist seit 1999 in Karlsruhe freiberuflich tätig und bietet Fachberatung, Bestands- und Zustandsaufnahmen, Maßnahmenkonzeption und die praktische Durchführung von Restaurierungen.

Die Werkstätte von Frau Günther befindet sich im neuen „Kreativpark Alter Schlachthof“ – Schlachthofstraße/Durlacher Allee in Karlsruhe.

Nach dem Friedhofskreuz und dem Kreuz bei der Kelterhalle (2004 durch den Heimatverein restauriert) wird in diesem Jahr auch die dritte und letzte Kreuzrestauration in Angriff genommen.

Um jedoch den Zuschuss des Landesdenkmalamtes für die kompletten Sanierungsarbeiten an allen Kreuzen zu erhalten, muss zusätzlich noch mit den Renovierungsarbeiten am Wingertkreuz im Jahre 2009 begonnen werden.

Die Restauration der Kreuze wird durch Fördergelder des Landesdenkmalamtes, einem Zuschuss der Stadt Kraichtal, Spenden Neuenburger Bürger und nicht zuletzt durch die ehrenamtliche Tätigkeit des Heimatvereines erst möglich gemacht.



Die beiden Bilder zeigen die Restauratorin Silke Günther bei der Arbeit am Friedhofskreuz

„Hochdeutsch“

GEBABBL ZWISCHE ZWAI ZUGEZOGENE VOREM KINNAGAAD' BELAUSCHD
VUMME NEIBERGA



Um soe Ding gehds im folgendä – fers Foddo hemma' des Brachdsschdigg vum
Neiberga Kinnagaad' gnumme.

die zwai „Hochdeutsche“:

„Wo bin ich denn da hingeraten – diese Bauern reden ja nicht mal Hochdeutsch – schrecklich! Gut, dass es noch ein paar andere intelligente Leute gibt, die wie wir auch nach Neuenbürg gezogen sind – mit denen man sich auf einem gewissen Level unterhalten kann. Man sollte den Eingeboren mal Kultur beibringen...“

Gedonga' vuneme Neiberga zu dem Gebabbl:

„Hmm – Hochdeitsch, Intelligenz ... I glaab des hängt ned unbedingt zamme. I glaab ehnda, dass die zu bleed senn um Dialegd zu schwetze. Also, i kann alles zwai, egal wass – Hochdeitsch odda Dialegd! I glaab abba kaum, dass oine vun denne des uff'd Raih griegd. Denne fühl doch irgendwie d' Kultur – was uff des'se sich berufe unn schdols sai kenna – mir hebbe a Vagongaheid uff die ma uns bsinne kenne – Traditione un Ereignisse uff die unsa Schbrooch uffbaut. Bei uns gibds a Trottwä – desch isch de Gehwäg uff Franze-

sisch, grad so wie ma noch onnar' fronzesische Brogge drinnhebbewie's Scheslong odda d'Schondarm. Vun d'Elsässa hemma rechd viel en unsara Schbroch drin – zum Baischbiel d'Grumbiera – Indanadional hald!“

die zwai „Hochdeutsche“:

„Also ich hoffe doch, dass die Stadt Kraichtal, endlich unser Adventure-Klettergerüst sponsert! Die läppischen 19.000 Euro für dieses pädagogisch wertvolle Teil dürften ja wohl keine Probleme machen – die alten Spielgeräte sind doch wirklich nicht mehr up to date! Und wenn das erledigt ist, müsste unser Spielplatz – ach was sage ich denn, das Hundeklo – dringend saniert werden. Sonst müssen wir unsere Kinder weiter nach Odenheim oder Oberöwisheim zum Spielen fahren – dort ist alles richtig kindgerecht und supie!“

d Neiberga:

Also i deng do laafd grad was schief – s'pädagogisch werdvolle Gleddagrischd – unn wenn oins runna fliegd ischs Gschraih groos! Unn jeeda hads glai gwisst, dass des ned's richdige war vors aigene Brachtexemplar...

Friah – unn i will gwiies ned saage, dass des friah alles gut waar, abba friah hebbe sich die Kinna a noch a minud selba un vor allem uhne dess gonze Egwibbmend bscheffdige kenna. Odda gheerd des zu derra neia Form vunn Intelligenz dazu? Abba komisch – trodz denna viele Schbielzeige unn denne gonze Gerüde sinn die Kinna oifach ned in'd Raih zu griega – do schbiele die doch gladd mid amma Ball – schdell da dess mool voah!!

Unn i glaab a, dass ma die Kinna zum Schbiela ned en a onnare Ordschafd fahre muss – Bladds hads a bei unns gnuug unn maischd senns die Hund vunn denna Midda, die schraih lasse, dass bei uns nix gud gnung isch, die uff de Raase odda en d'Sondkaschde' schaisse!“

Nachsatz:

S'gude an dem Artiki isch, dass dess eh niemand leesa kann vun denna wuu hochdeitsch schwetze – unn wenn doch, dann henn se was dazuglernd! Des wär schomol viiel! Unn jemond wu dess schaffd, der kann ah dess rauslesa was där Artiki dem intelligend' Lesä saga' soll.

Was noch gesagt werden sollte:

DIE ALTEN UND DIE TECHNIK!
VON GÜNTER OESTREICHER / PFORZHEIM

Als ich im Jahr 1940 als 13-jähriger Bub bei's Madaise (Mathias Hubbuch im Unterdorf) in Ferien war, gab es höchstens drei oder vier Telefone.

Wer telefonieren wollte, musste zu's Fuchse auf die Post, wo die Rosa oder die Theres das Gespräch vermittelten.

Und wie ist es heute? Es ist doch bald in jedem Haus ein Telefon und jeder Halbwüchsiger hat ein Handy.

Ja - die Technik wurde so kompliziert, dass für ältere Menschen altengerechte Handys entwickelt werden mussten.

Vor einiger Zeit kam unsere Nadine (13) zu mir: „Opa, ich spare auf ein iPod.“

Ich fragte: „Was ist das?“ „Da kann man Musik speichern, Gespräche aufzeichnen, Bilder machen und vieles mehr...“ Nach einem Vortrag von 10 Minuten wusste ich genau so viel wie vorher, nur ihre Ersparnisse haben sich erhöht. Als ich das unserem Konstantin (9) und unserer Charlotte (7) erzählte, sagten beide: „Opa, das haben wir auch schon.“

Fortschritt und Technik überall, wo früher viele fleißige Hände die Arbeit verrichten mussten, genügt heute ein Knopfdruck, und Maschinen übernehmen das Ganze.

Na ja, nichts gegen fortschrittliche Technik, solange sie für friedliche Zwecke genutzt wird!

Oifach meh wie schее

EIN GEDICHT VON FRITZ ZORN

Mit Verstand die Weine schlürfa
froh sei, dass mer lewa dürfa
a mol scheena Mädlen küssa
gar nie sich verschtecka müssa
Freundschaft mit dem Freunde pflega
sich möglichscht gonz normal bewega
a net wega Klonichkeita
sich ärgern oder sogar streita
uff gar koin Fall exzentrisch werda
unn des Glück dadurch gefährda
noi, wir wolla unsern Wein jetzt schlürfa
unn solong mir des noch dürfa
die oben erwähnta Mädlen küssa
s'Lewa jetzt un morge genießa
jeden Tag zieha des Resümee
heit wars wieder meh wie schее



A tybischs Neiberga Rezept:

„VERHEIERDE“ (VERHEIRATETE)

„Verheierde“ ist ein deftiger fleischloser Eintopf der als Hauptspeise gereicht wird.

Zubereitung:

Eine kräftige Brühe aus 1,5 l Wasser, 3 Rinderknochen, Suppengrün (Sellerieblätter, Lauch, Petersilie, „Maggikraut“), Salz und Muskat ca. 1 Std. kochen lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb „abseihen“.

Aus 3 mittelgroßen Kartoffeln kleine Würfel schneiden. Diese Würfel ca. 15 Minuten in der Brühe garen.

Bereits während die Brühe kocht, werden Spätzle wie folgt zubereitet:

250 g Mehl, 2 Eier, ca. 1/8 l Wasser, 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem Teig schlagen.

Diesen Teig entweder durch eine Spätzlepresse drücken oder mit dem Brett in kochendes Salzwasser schaben.

Die Spätzle ca. 3 Minuten je Topffüllung aufkochen lassen, mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abschrecken.

Nachdem die Kartoffelwürfel 15 Minuten gegart haben, die fertigen Spätzle mit in die Brühe geben.

Um dem Eintopf die richtige Konsistenz zu geben wird sie mit einem „Einbrenzl“ abgebunden.

„Einbrenzl“:

Eine kleine Zwiebel in einem Esslöffel Butter glasig dünsten, einen Esslöffel Mehl zugeben, mit einem Schneebesen verrühren und gleich danach mit ein bis 2 Suppenlöffel Brühe unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen.

Das „Einbrenzl“ in den Eintopf geben, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer und je nach Geschmack mit etwas Essig abschmecken. Als Garnitur Schnittlauchröllchen und kleingehackte Petersilie über den ausgeschöpften Teller streuen.

Dieses Gericht mit einem trockenen Neuenburger Riesling servieren – guten Appetit!

IMPRESSUM



HERAUSGEBER:

Heimatverein Neuenbürg e. V.
c/o Hartmut Hubbuch

REDAKTION:

Hartmut Hubbuch

BEITRÄGE:

Hartmut Hubbuch, Günter Oestreicher, Fritz Zorn

BILDER:

Andreas Gödtler, Hartmut Hubbuch, Klaus Rupp, Silvia Schmid

LAYOUT / GESTALTUNG:

Patrick Hubbuch