

Wissenswertes und Kurioses rund um die

SPRENDLINGER KERB

(zusammengestellt von Inge Wahl)



„Zum Heffischen Hof“, Spredlingen.
 Kirchweih-Sonntag u. Montag:
Große Tanzmusik
 Prima Speisen und sehr gute Getränke
 wie Bier (hell und dunkel), gute Weine
 und prima Apfelwein.
 Bringt meine Weßgerei in empfehlende Erinnerung.
Otto Giegerich, Gastwirt.

17proz. Starkbier
 kommt für die Feiertage zum Auschant, sowie selbstgeletterter
 Heidelbeerwein Flasche 1.—, Johannisbeerwein Flasche 1.—
 Weißwein 1.10. Rotwein
 Sühwein, spanischer (rot) Flasche 4.— " 1.20
 und prima Hausmacher Wurst
 empfiehlt
Hj. Christian „Zur Jägerlust“.

Die Bilder von der Spredlinger Kerb stammen aus dem Fotoarchiv Peter Held.



Achtung!
 Empfehle zur Kirchweihe
 mein Lager in
Linoleum, Wachstuche
 usw. in allen Preislagen.
 Linoleum wird auf Wunsch verlegt.
 Hochachtungsvoll
Ludwig Störmer
 Sprendlingen, Frankfurterstrasse 27.

Dho!! Dho!!
 Die Kerb ist wieder do!!
 Wo gibt's was kräftiges zu picke
 Un was gutes zu schlänche?
 In der Jägerlust beim Adlerwerts-Heuche.
 Es kommt zum Ausschank:
la Bayrisch Bier (hell und dunkel)
 Aepfelwein und Weißwein.
Heinrich W. Christian
 „Zur Jägerlust“
 Sprendlingen, Eisenbahnstraße 55.

„Zur Krone“, Sprendlingen.
Zur Kirchweihe
 empfehle meine gutbekannten Biere, selbstgekelterten
 prima Aepfelwein, sowie selbstgeschlachtete Würst,
 Gajpel und Rippchen.
 1. und 2. Kirchweihstagen, von nachm. 4 Uhr ab:

Große Tanz-Musik
 mit gutbesetztem Orchester.
 Es ladet freundlichst ein
Georg Kunz, Gastwirt.

Turnhalle Sprendlingen.
 Sonntag u. Montag
 ab 4 Uhr nachmittags:
Kirchweih-Tanz!
 la Orchester. la Getränke.
 Eintritt inkl. Steuer 70 Pfg. pro Person.


„Der Äbel wird bei uns in Hesse
 Gekocht, gebacke , roh gegesse.
 Gepresst schmeckt er besonders foi
 Als Äbelsaft und Äbelwoi.“
 1930 kostete der Schoppen 18 Pfg.

Zur Kirchweihe
 kommt zum Ausschank:
Münchener Hackerbräu
u. Frankfurter Henninger
 sowie vorzügliche Weine.
 Für gute Speisen ist bestens gesorgt.
Karl Lichtner „Zur Post“.

Halt emol ei!!
 Waaßt Du noch wo es voriges Johr de Kerb des prima
 billige **M ün c h e n e r** gab? Bei
Rudolf Gottschalk, Wilhelmsplatz.
 Do gibt es aach desmol wieder ei prima Stöffche un billig.
 Münchener Kind'l, -dunkel, Export 6/20 nur 25 Pfg.
 I Moass'l nur 85 „
 Frankfurter Henninger, hell, Export 6/20 nur 20 „
 I Moass'l nur 65 „
 Es bitte! um gütigen Zuspruch
 Hochachtungsvoll
Rudolf Gottschalk
 Sprendlingen, Wilhelmsplatz 1.

Die Lage
 in der
 Skizz



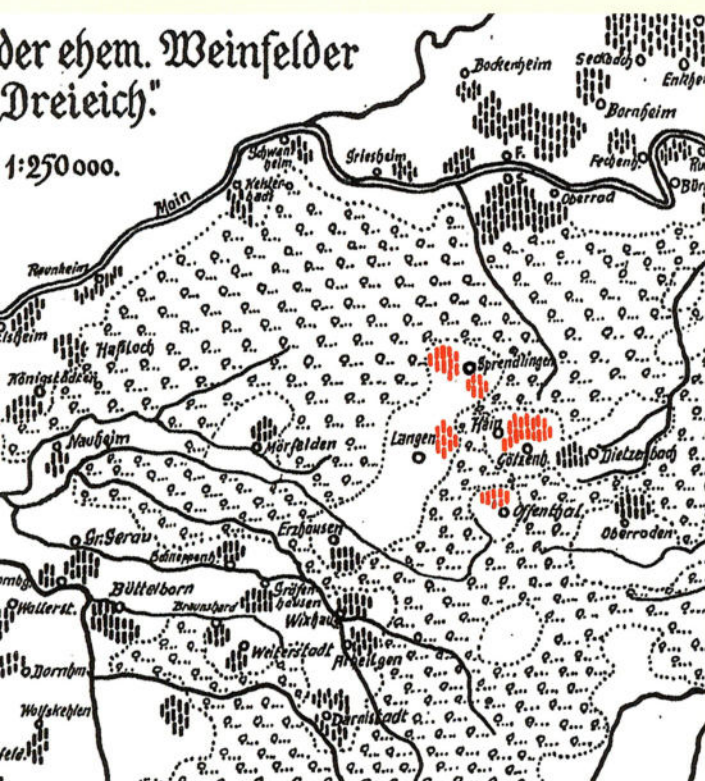
Weinbau in Sprendlingen

Den ältesten Hinweis über den Weinbau in Sprendlingen können wir dem *Sprendlinger Vogteiweistum von 1478* entnehmen, wonach jeder Einwohner, der am Kirchweihfest Wein verzapfte oder zum Ausschank brachte, angehalten wurde, dem Vogt von jedem Boden ein Viertel Wein zu geben.

Im 16. Jahrhundert hatte der Weinbau in der Landschaft Dreieich seine größte Ausdehnung erreicht. Erasmus Alberus, von 1528 – 1539 Pfarrer in Sprendlingen, schreibt 1537 u. a. über die Qualität des Weines, der im Dreieich-Gebiet wächst: „Dass es freilich auch den besten Wein hervorbringt, der dem rheinischen nichts nachgibt, übergehe ich der Kürze halber.“

Im 30jährigen Krieg ging der Weinbau sehr zurück. Zwischen 1691 und 1699 wurden hier aber wieder viele neue Weingärten angelegt. Die „Herrenwingerte“ lagen an der südlichen Gemarkungsgrenze gegen Dreieichenhain. Das „Wingertsfeld“ lag nördlich des alten Ortes und war das eigentliche Weinbaugelände in der Sprendlinger Feldmark. Heute führt die Wingertstraße durch diese alte Flur. 1745 lagerte dort während des österreichischen Erbfolgekrieges die französische Armee. Reiter ungarischer Panduren fouragierten dort und ruinierten alles.

Die Umwandlung der Wingerte in Baumgärten vollzog sich in den Jahren 1760 bis 1780. (Wir lehnen uns sicher nicht allzu weit aus dem Fenster, wenn wir hier u.a. Apfelbäume vermuten.)



1978, genau 500 Jahre nach dem ersten Hinweis auf Weinbau in Sprendlingen wurde in der Flur „Mauerloch“ ein kleiner Wingert angelegt. Ihm wurde von den „Freunden Sprendlingens“ der Name „Sprendlinger Mauerloch“ gegeben. Eine alte Tradition soll damit wiederbelebt werden.

Aus dem Heimatkundlichen Mitteilungsblatt Nr. 6 der Freunde Sprendlingens – leicht gekürzt.

Als Quelle wird Karl Nahrgang (1930) angegeben.

Sprendlinger Lokalpatriotismus oder „Dem Gast das Beste“

Neu-Isenburg war früher schon eine Hochburg des hessischen Nationalgetränks Apfelwein, oder wie die Einheimischen sagen Äbbelwoi. Die Isenburger Gastwirte waren bekannt für ihre Kelterkunst und damit für ein ausgezeichnetes „Stöffche“, eine weitere Bezeichnung aus Kennerkreisen.

Der gute Ruf des Isenburger Äbbelwoi drang bis nach Frankfurt und in die Nachbardörfer, deren Gastwirte sich bemühten, den Isenburger Standard ebenfalls zu erreichen.

Im benachbarten Sprendlingen war ein kerniger Äbbelwoi ohne Frage auch bevorzugtes Getränk der Einheimischen.

Zu den Sprendlinger Nationalfeiertagen – an Kerb im August – bereitete sich das Dorf früher wochenlang auf dieses Jahresereignis vor. Aus Küche und Keller wurde das Beste für Gaumen und Magen aufgeboden. Der obligatorische Kerbputz beschäftigte die Hausfrauen tagelang. Quetschekuche wurde schon fast quadratmeterweise gebacken und die Gastwirte prüften in ihren Kellern den „Hohenastheimer“ (den Apfelwein) für die zu erwartenden Gäste. Da nicht immer jedes Fass Apfelwein den Qualitätsanspruch bei der Geschmacksprobe durch den Wirt erfüllte, markierte dieser mit Kreide die besten Fässer.

Von einem Gastwirt ist überliefert, dass er an Kerb nur seinen allerbesten Apfelwein ausschenkte, damit die auswärtigen Gäste, und damit waren besonders die Isenburger gemeint, am Sprendlinger Äbbelwoi nichts auszusetzen hatten. Jeder sollte feststellen: Auch die Sprendlinger können guten Äbbelwoi machen.

(Quelle: Gerhard Störmer, Verwöhnte Genießer: Die Isenborjer, leicht gekürzter Text aus dem Buch „Liebenswertes Dreieich, Neu-Isenburg 2009, Seite 76-77)