



INSIDE

ZUM LÖWEN

www.zumloewen.org

Gemütlichkeit



mit Pfiff

In Sossenheim nahe der Nidda findet man das Gasthaus „Zum Löwen“. Seine zentrale Lage ist nicht nur für den Erholungsuchenden Großstädter reizvoll, auch für für Geschäftsleute mit einem Hang für traditionelles gutbürgerliches Ambiente, bietet sich die Möglichkeit einer Rast.

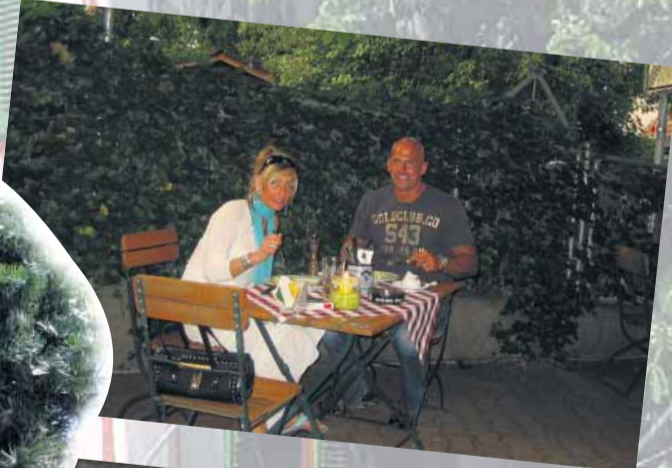
Das Gasthaus „Zum Löwen“ blickt auf eine 166 Jahre lange Geschichte zurück, die seit zwei Jahren von Peter Häfner weitergeschrieben wird. Gleich zu Beginn setzte der „Neue“ ei-

nen Paukenschlag. Die Preise der Hauptgänge wurden im Schnitt um 2 Euro gesenkt. Der gelernte Koch und Unternehmensberater für Gastronomie und Hotellerie sagte sich: „Willst Du Akzente setzen, dann

red' nicht nur sondern mach' es!“ Peter Häfner ist ein Wirt, der auf Bewährtes und auch auf Neues setzt. So beglückte er seine Gäste während der Fussball Weltmeisterschaft mit einer Großleinwand, auf

der alle Spiele zu sehen waren. Mit seiner zentralen Lage bietet das Gasthaus „Zum Löwen“ reisenden Geschäftsleuten unter der Woche die Möglichkeit einer Rast im Grünen mit Speis und Trank,

und fünf Fremdenzimmern auch über Nacht. Nicht nur am Wochenende ist der „Löwen“ ein begehrtes Ziel der Naherholungsuchenden mit Fahrrad oder zu Fuss aus Frankfurt und Umgebung.



Gasthaus Zum Löwen
Alt-Sossenheim 74
65936 Frankfurt

Tel.: 069 / 34 13 57 • www.zumloewen.org

Peter Häfner, Euer Wirt



Seit zwei Jahren ist Peter Häfner der Gastgeber im Gasthaus „Zum Löwen“. Der gebürtige Franke begann seine Laufbahn klassisch. Nach einer Lehre zum Koch war er in der Hotellerie bei Sheraton und Accor tätig. Danach als stellvertretender Direktor im Dorint Parkhotel Bad Neuenahr-Ahrweiler. Er wechselte

das Fach, um als Unternehmensberater und Seminarleiter für Gastronomie und Hotellerie, bei der Pencom Deutschland GmbH, seine Erfahrungen an Aus- und Weiterzubildende weiter zu geben.

Neben seinem Engagement als Wirt ist Peter Häfner auch ein Mitglied im Sossenheimer Gewerbeverein. Er ist einer der Sponsoren des Busses für Kinder- und Jugendarbeit in Eschborn.

Im Jahr 2005 gewinnt Peter Häfner mit seinem „Löwen“-Team beim „Gastro Award Hessen“ in der Kategorie „Bestes Apfelweinlokal“ den 3. Platz. Ein beachtlicher Erfolg für ein Jahr an neuer Wirkungsstätte. Im selben Jahr findet das Gasthaus „Zum Löwen“ lobende Erwähnung im Buch „Genießen unter freiem Himmel“ – Die 77 schönsten Restaurants und Lokale für den Sommer – von Barbara Golerlich und Jaqueline Vogt.

Was hier all' gibt



Das Gasthaus „Zum Löwen“ bietet gut-bürgerliche Küche und auch saisonale Spezialitäten. Ein günstiger Mittagstisch lockt auch Geschäftsleute hinter ihren Schreibtischen und Werkbänken hervor. Sitzmöglichkeiten gibt es reichlich, 60 Plätze im Gastraum und weitere 40 im Nebenzimmer. Im Biergarten finden 160 durstige Kehlen bequem Platz.

Wer über Nacht bleiben möchte hat die Wahl, ob Er oder Sie sein/ihr Haupt in einem der 3 Doppel- oder

2 Einzelzimmer zur Ruhe betten möchte. Und das Auto, das möchte auch seinen Platz haben, davon gibt es gleich 20 kostenfreie im Hof. Erst im

Mai wurde die Palette der Getränke um Bitburger Pils erweitert. Ansonsten ist Loscher Pils aus Franken, Franziskaner Hefeweizen, Köstritzer, Gerolsteiner Wasser und Hofmann Apfelwein im Angebot.

Termine

11. September bis 03. Oktober

Bayrische Wochen

im Angebot bayrische Klassiker und Löwenbräu Oktoberfestbier

11. November bis 23. Dezember

Gans ganz Wild

im Angebot Gans- und Wildgerichte und

auf Vorbestellung

1 Gans im Ganzen gebraten, frisch aus dem Ofen, mit Rotkohl, Kartoffelchen und kleinem gefülltem Apfel, für 4 Personen. Inkl. 1 Flasche Rotwein für

nur 79,90 Euro.

ISG - Sossenheim



Die Interessengemeinschaft Sossenheimer Gewerbebetreiber, gegründet 1982, ist ein Verein mit 53 Mitgliedern aus Handel, Handwerk und Dienstleistung. Das Ziel ist es das Einkaufen in Sossenheim attraktiver zu gestalten. Um den Verein und die 2005 eingeführte Sossenheim-Card und ihr Bonuspunktesystem bekannter zu machen, beteiligt man sich an lokalen Veranstaltungen. Der Verein schaltet gemeinsame Anzeigen in der regionalen Presse und unterhält einen eigenen Auftritt im Internet (www.isg-sossenheim.de). Alle 2 Monate treffen sich die Mitglieder der ISG zum Stammtisch, um Erfahrungen auszutauschen und neue Ideen zu diskutieren.



Geschichte Sossenheim



Sossenheim wird erst im Jahre 1218 urkundlich erwähnt. Sicher ist es aber wesentlich älter, da sein Gründer, vermutlich ein Franke namens „Suzo“, sich bereits um 600 n.Chr. hier zwischen Mainz und Frankfurt ansiedelte.

Die Bewohner gaben den Dörfern den Namen ihres Lehnsherren. So wurde aus dem Heim des „Suzo“ Suzoheim und später Sossenheim.

Sossenheimer Boden weist auch Spuren römischer Besiedlung auf. Am Nordrand Sossenheims verlief eine Heerstraße Roms. So versorgten römische Ziegeleien aus der Gegend den Vordertaunus und die Wetterau mit Baumaterial.

Das mittelalterliche Sossenheim war geprägt durch bäuerliches Leben. Die Sossenheimer

verdienten sich ihr täglich Brot durch die Arbeit auf den Feldern.

Die Sossenheimer Bürger waren zumeist Bauern und Leibeigene. Die Besitzverhältnisse um Sossenheim haben oft gewechselt. So gehörten zu Sossenheims Grundherren u.a. noch die Ritter von Kronberg, die Herren von Falkenstein, das Erzstift Trier und auch Frankfurter Bürger.

In Kriegs- und Notzeiten fanden die „armen Leute“, wie damals die Landbewohner genannt wurden, in der nahen Reichsstadt Frankfurt Schutz, dieses „Burgrecht“ war nicht umsonst. Die Bewohner mussten dafür jährlich eine Zahlung leisten und mithelfen, die Stadtbefestigung auszubessern.

Im Jahre 1438 kündigten die Sossenheimer den Vertrag mit Frankfurt und begaben sich unter den Schutz von Höchst, das ebenfalls Schutzmöglichkeiten bot, jedoch billiger und näher.

Der 30jährige Krieg halbierte die Einwohnerzahl und zerstörte den Ort fast vollständig. Am 19.06.1622 kam es zur „Schlacht

bei Höchst“. Tatsächlich fand die Schlacht in und um Sossenheim statt. Christian v. Braunschweig hatte sich mit seinen Truppen westlich von Sossenheim verschanzt. Graf Tilly, der Gegner Christians, rückte mit seinen Truppen von Frankfurt an, ließ Sossenheim und die feindlichen Truppen mit Kanonen beschießen und entschied die Schlacht für sich. Zurück ließ er das zerstörte Sossenheim.

Nach dem 30jährigen Krieg folgte ein langer Wiederaufbau.

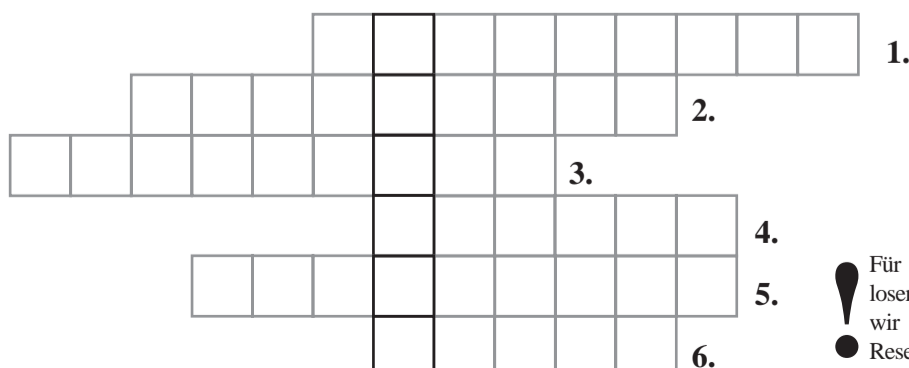
In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden in Sossenheim Ziegelbrennereien. Hohe Schornsteine prägten das Bild des Dorfes. Wanderarbeiter brachten Sossenheim um seinen Ruf. Schnapskonsum, Schlägereien und Messerstechereien führten dazu, dass die Einwohner der umliegenden Dörfer Sossenheim nur als Mordheim bezeichneten. Erst in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts versiegten die Lehmvorkommen, womit dieses dunkle Kapitel in der Sossenheimer Geschichte ein Ende fand. 1928 wurde dann Sossenheim von Frankfurt eingemeindet.

Preisrätsel • Preisrätsel

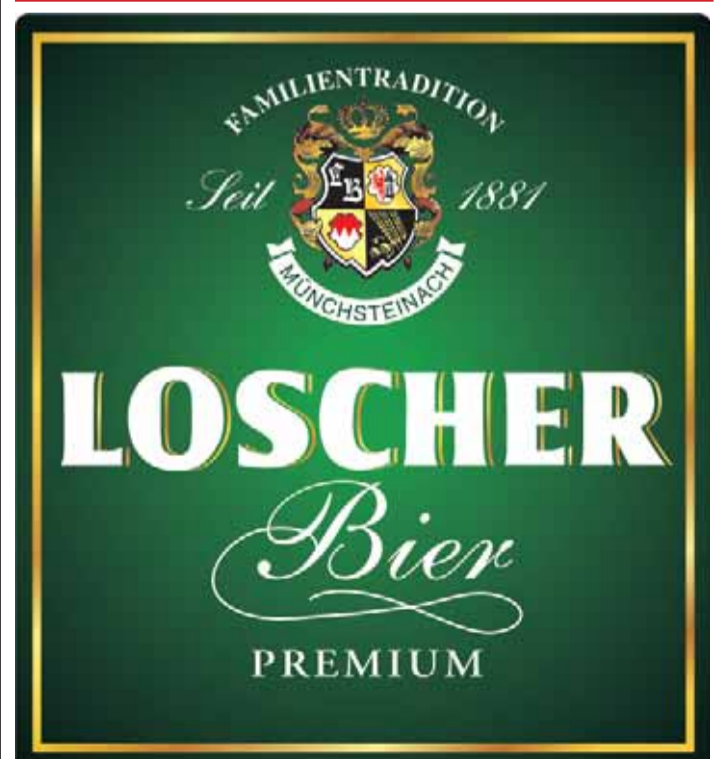
1. Wo starten und landen Flugzeuge in Frankfurt?
2. Von wem sagt man, dass er dichtet und zuviel soff... :-)
3. 1848 tagte in Frankfurt in der Pauls Kirche das erste deutsche...
4. Bachuss war der römische Gott des...
5. Gibt's auch hier im Löwen zu trinken...
6. Fließt an Sossenheim vorbei und mündet im Main?

Und der Gewinn?

Wer das gelöste Rätsel beim Wirt vorlegt (das ganze Rätsel, nicht nur das Lösungswort), bekommt die erste Runde offener Getränke zum Essen pro Tisch oder Gruppe auf's Haus.



! Für einen reibungslosen Ablauf, bitten wir um vorherige Reservierung.



INSIDE RÜHMANN'S

Zum Goldenen Löwen

Wo Tradition

Einladung
2. Weinfest
2. bis 3. September

zu Hause ist!



Weinfest-Teilnehmer
2. bis 3. September

**WINZERVEREIN
DEIDESHEIM**

Wein + Sekt Kontor
M. Degen
Inh. W. Schönfeld
Seligenstädter Straße 72
63500 Seligenstadt/Froschhausen
Telefon 0 61 82 / 6 79 69
www.weinkontor-degen.de

**Mariani
Wein
Import**

Friedrich-Stamper-Str. 4
60437 Frankfurt a. M.
Tel./Fax: 069 / 50 15 55



Die Teilnehmer des diesjährigen Weinfestes bei Rühmann verwöhnen den kulinarischen Gaumen mit edelsten Tropfen, welche eine Reebe nur bieten kann.

Der **Winzerverein Deidesheim** erfreut uns mit *Paradiessecco weiß, Paradiessecco rosé, Weißburgunder QbA trocken, Grauburgunder QbA trocken, Riesling QbA trocken, Dornfelder QbA trocken und halbtrocken sowie Spätburgunder QbA trocken und mild.*

Das **Wein und Sekt Kontor** bietet erlesene Tropfen aus *Rheinhessen* und der *Pfalz* zur Verkostung an, wie zum Beispiel *Dornfelder, Ritw. Heimersheimer Rothenfels, Spätburgunder Weisheerbst Ilbesheimer*. Aus *Italien* leckere Rot- und Weißweine, wie ein *Chianti* vom Weingut *CESANI* (Toscana) und ein *Pinot Grigio* vom Weingut *ENDRIZZI* (Trentino). Und auch gehaltvolle Rotweine aus *Spanien*, wie zum Beispiel ein *Tempraanillo* vom Weingut *VAL CONDE* (Requema).

Der **Weinhaus Mariani** verwöhnt den Besucher des Weinfestes mit verschiedenen *Montepulciano D'Abruzzo 97'er, 98'er, 2000'er* und ein *Vino da Tavola D'Abruzzo 2002*.

Der **K&K-Getränkevertrieb** versorgt den Festbesucher mit alkoholfreien Getränken, für diejenigen, die noch Autofahren müssen. Wir wünschen allen Geschmäckern einen guten Durst!



So finden Sie uns!



Zum Goldenen Löwen
Reginastr. 6 • 60437 FFM
Tel. 06 101 / 42 98 2
www.ruehmanns-frankfurt.de

Neulich bei Rühmann's

Sie waren schon in der Gegend, die Basilianer und die Saudis. Auch die Fußballfans aus der Tschechischen Republik, aus Ecuador, Tunesien, Kroatien, Ghana und Costa Rica hatten es nicht weit bis nach Harheim. Da hat es sich gelohnt, ihnen mal zu erklären, was ein „Dummbabbler“ ist: „Someone who talks too much. Similar to ‚Sammel Schnnuut‘“. Oder ein „Dollbohrer“: „Awkward person also known as ‚Hannebambel‘“. „Geflüschelkrüdscher“ oder „Hassbelsche“ kennt vermutlich nicht einmal jeder Frankfurter, der ins „Rühmann's – Zum Goldenen Löwen“ kommt.

Vor zwei Jahren übernahm Oliver Rühmann das Apfelwein-

Lokal, ein Haus mit Tradition: Schon seit mehr als 200 Jahren wird hier Ebbelwei ausgeschenkt.

Dem Lokal merkt man die Jahrhunderte nicht an und es ist hier saugemütlich.

Das hervorragende Selbstgebraute vom „Wäldches“ ist schon allein eine Radtour von Frankfurt nach Harheim (eigentlich von Frankfurt nach Frankfurt) wert. Und Helmuth Weinert (Wäldches Bräu) behauptet nicht umsonst von sich, er sei einer der kompetentesten Braumeister Deutschlands.

Aber wer nach Harheim kommt und die Hessisch-Lektionen in der hauseigenen Zeitung des „Rühmann's“ eifrig studiert hat, hat sich mindestens einen Ebbelwei oder ein Wäldches verdient.

Harheim mit 2 Teams

Zum zweiten Mal startet die Abteilung Frauenfußball der SG Harheim mit 2 Mannschaften in die Saison 2006/2007. Während die 1. Frauenmannschaft nun bereits im 9. Jahr in der Landesliga Hessen Süd spielt, wird die 2. Mannschaft ihr Glück wieder in der Bezirksliga Frankfurt Gruppe 2 versuchen. Auch dieses Jahr wird die Landesliga eine große Herausforderung für die Kickerinnen von der Riedhalsstraße.



Bei 15 Mannschaften wird es auf jeden Fall 5 Teams erwischen, die den Gang in die Bezirksoberliga antreten müssen. Sollten sich gar „zweite“ Mannschaften aus Vereinen als Meister in der Bezirksoberliga durchsetzen, so kann es im schlimmsten Fall gar zu 8 direkten Absteigern kommen. Sicherlich eine schwere Aufgabe für die Harheimer Verantwortlichen.

Doch gerade mannschaftliche Geschlossenheit zählt zu den Stärken im Harheimer Frauenfußball. Und genau diese will man wieder in die Waagschale werfen und sich erneut in der zweithöchsten Klasse des Hessischen Fussballverbandes durchzusetzen. Die 2. Frauenmannschaft steht vor ihrem

zweiten Jahr. Schon in der letzten Saison hat man sich einen Namen machen können. Platz 3 und knapp an den Relegationsplätzen zum Aufstieg in die Bezirksoberliga gescheitert. Für die kommende Saison heißt das Motto weiterhin: „Spaß am Fußball“. Wie man am Ende abschneidet, spielt keine Rolle, wie auch in der 1. Mannschaft soll die mannschaftliche Kameradschaft gefördert werden.

Die Erfolge werden sich dann sicherlich von alleine einstellen. So darf man auch in dieser Spielzeit gespannt sein wie sich das Team in der Meisterschaft präsentieren wird. Natürlich freut man sich jederzeit über weitere fussballbegeisterte Mädels, die mit Leidenschaft einen Mannschaftssport ausüben wollen. Trainiert wird jeden Montag und jeden Mittwoch von 19:00 - 20:30 Uhr auf der Bezirkssportanlage Harheim.

www.sghfrauen.com oder per E-Mail frauenfussball@sg-harheim.de

Belauscht



Oliver zu Kurt: „Kennst Du den Unterschied zwischen Mut, Coolness und Lässigkeit?“

Kurt: „Keine Ahnung. Erzähl schon.“

Oliver: „Also hör zu. Mut ist: wenn Du besoffen Nachts nach Hause kommst. Deine Frau steht da und wartet auf Dich mit einem Besen in der Hand und Du fragst: ‚Bist Du noch am Saubermachen oder fliegst Du noch irgendwo hin?‘ Jetzt sage ich Dir was Coolness ist.“

Mitten in der Nacht kommst Du besoffen heim. Du duftest nach Parfüm und hast Lippenstift am Hemd. Du haust Deiner Frau eine auf den Arsch und sagst: ‚Du bist die Nächste...!‘“

Kurt: „Also ich hau meiner Frau nie auf den Arsch, willst du mir sagen ich bin deshalb nicht cool? Egal sag mir was Lässigkeit ist.“

Oliver: „Mitten in der Nacht besoffen heim kommen. Deine Frau liegt im Bett, du siehst aber, sie ist noch wach. Du nimmst einen Stuhl und setzt dich vor ihr Bett. Auf die Frage: ‚Was machst du da?‘ antwortest du: ‚Wenn das Theater gleich los geht, will ich in der ersten Reihe sitzen!!!‘“



Teilnehmer der Rafting Tour im Oetztal vom 15. 6 bis 18.6.2006. v. rechts Watschi, Andy, Roland, Thomas, H. Jürgen, Hans. V. links Olli Rühmann und ganz vorne Peter.

Gestern bei Rühmann's geklärt...

Eine uralte Frage ist gelöst und das bei Oliver Rühmann hinterm Haus: **Das Ei war vor der Henne da.** Ein Wissenschaftler, ein Philosoph, ein Ebbelwoi Wirt und ein Hühnerzüchter kamen zu diesem Ergebnis, berichten Zeitungen. Der Evolutionsgenetiker John Brookfield von der Universität Nottingham erläuterte demnach, dass sich das Erbgut eines Tieres im Lauf von dessen Leben nicht ändere. „Das erste lebende Ding, das man unzweifelhaft zur Spezies der Hühner zählen konnte, wäre also das erste Ei.“ Damit schloss er aus, dass ein anderes Tier sich irgendwann zum ersten Huhn verwandelt haben könnte.



Huhn konnte nicht aus Nicht-Hühnerei schlüpfen

Damit schloss er aus, dass das erste Huhn aus einem Nicht-Hühnerei geschlüpft sein könnte. Zum Stöbern und Nachlesen: Themen des vergangenen Jahres

Hühnerzüchter: Eier gab's schon lange

Auch der Hühnerzüchter und Chef des Geflügel-Handelsverbands Great British Chicken, Charles Bourns, kam zu dem Ergebnis, dass das Ei zuerst da war. Allerdings legte er seinen methodischen Ansatz nicht offen: „Eier gab's schon lange, bevor die Hühner dahergekommen sind“, wurde er lediglich zitiert.



Der Wissenschaftsphilosoph David Papineau vom renommierten Londoner King's College ist der gleichen Meinung: Das erste Ei sei ein Hühnerei gewesen, weil es ein Huhn in sich trug. Daran ändere auch die Tatsache nichts, dass es von einem anderen Tier gelegt wurde. „Der Schluss ist deshalb zwingend, dass das Hühnerei zuerst kam und die Henne danach“, sagte Papineau.



Restaurant & Bar
Im Abseits

Wir bieten Ihnen!

Firmen- und Familienfestlichkeiten
gemütliche Sommerterrasse
frisch zubereitetes Essen
freundlichen Service
Mitnahmeessen
Partyservice

Sportplatz Harheim, Tel.: 06101 - 497870
www.imabseits.de

Ab September
neues Seminarprogramm
im Harheimer Atelier!

Unikatschmuck & Goldschmiedekurse
Sonderanfertigungen

Fon: 06101 307794
www.harheimer-atelier.de

Inhaber: Goldschmiedemeister Harald Oliver Klärner
Reginastraße 8 in 60437 Frankfurt-Harheim

Wäldches Bräu

Naturbelassene hefetrübe Bierspezialitäten. Treu nach unserem Motto -NATUR PUR-

Wäldches Bräu GmbH
Rotfeder-Ring 16
60327 Frankfurt/Westhafen
Fon: 069-520522
Fax: 069-517249
www.waeldches.de

Probieren Sie auch mal unser prämiertes
Wäldches Kirsch Bier

Association of Brewers
WORLD BEER CUP
SILBER 2004



Impressum

Zeitung für Freunde der Gastronomie und Lokalitäten im Rhein/Main Gebiet
Herausgeber/Redaktion:
jw-verlag, Dienstleistung, Werbung
Fahrgasse 84 60311 Frankfurt
Tel. 069 - 49 08 56 95
Fax 069 - 49 08 56 97
eMail: jw-verlag@t-online.de
www.jw-verlag.de

Gestaltung/Layout/Redaktion:
WS - Werbeservice Linke, Karlsruhe
eMail: info@ws-linke.de
Tel. 0721 - 53 11 060
Der Abdruck aller in dieser Zeitung wiedergegebenen Abbildungen wie Fotos, Illustrationen, Cartoons etc. erfolgte mit freundlicher Genehmigung.
Druck: Echo Druck und Service GmbH
Holzhofallee 25-31
64295 Darmstadt

Nachdruck und Verwendung von Informationen nur mit Genehmigung des Verlages. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Verlages oder der Redaktion wieder.
Das Papier dieser Zeitung ist aus 80 Prozent Altpapier hergestellt und chlorfrei gebleicht, also ein Recycling-Produkt.

Wir haben für Sie etwas auf der Pfanne! Interessiert?

Dann fragen Sie uns einfach, nach dem Konzept für Ihre Küche!

Personal, Wareneinsatz, Einkauf und vieles mehr können kurzfristige Probleme von gestern sein! Die Lösung individuell auf Sie zugeschnitten.

jw-verlag
Dienstleistung & Werbung,
Fahrgasse 84, 60311 Frankfurt
Tel.: 069 / 49 08 56 95
E-Mail: jw-verlag@t-online.de

Fortsetzung: „Stöffche-Fest – Wie alles begann“

und der Ausbeutesätze an. Sie hilft bei gewerbespezifischen Fachfragen und achtet auf die Qualität des Apfelweins und bewahrt die Tradition der Apfelwein – Gastronomie. Alle Mitglieder pflegen mit besonderer Sorgfalt das Frankfurter und Hessi-

sche Nationalgetränk, damit es auch in Zukunft das beliebte Volksgetränk aller bleiben möge.

Unter dem „Grünen Kranz“ dem Wahrzeichen der Vereinigung der „Vereinigung der Apfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung e. V.“ erleben die Gäste echte Frankfurter Gemütlichkeit und Lebensfreude.

Frankfurter Abend



glieder der Wirtevereinigung Frankfurt am Main und Umgebung e. V. sind an diesem Abend Ihre Gastgeber. Nach einem Sekt (natürlich aus Apfel) zur Begrüßung werden Sie zum Frankfurter Buffet gebeten. Und danach ins Theater. „Im weissen Rössl“. Singspiel in drei Akten frei nach dem Lustspiel von Oskar Blumenthal und Kadelburg von Hans Müller und Erik Charell. Gesangstexte von Robert Gilbert. Musik von Ralph Benatzky. Regie: Wolfgang Kaus

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Karten. Die Kosten: für die Kategorie I (Theater, Reihe 1-14): € 49,- *, für Kategorie II (Reihe 13-19): € 39,- *. Reservierung und mehr Information unter Volkstheater Frankfurt, Telefon: 069 - 283676 (www.volkstheater-frankfurt.de) oder per E-Mail: verkauf@volkstheater-frankfurt.de. Erleben Sie einen Abend in bester Gesellschaft.

*inkl. ein Glas Sekt und Frankfurter Buffet, exkl. Getränke.

Haben Sie am 15. November ab 19 Uhr schon etwas vor? Nein? Prima. Dann kommen Sie doch in das Volkstheater Frankfurt. Die Mit-



GETRÄNKEINDUSTRIE MAIN-TAUNUS
Sindlinger Weg 1 65835 Liedersbach
e-mail: info@gmt-rmsg.de

Erdinger Weissbier. Jetzt auch alkoholfrei



MILT HUNTERS

-Die Milbenjäger-

Fachmännisch ausgeführte Matratzenreinigung in ca. 30 Minuten

0180 - 501 02 81 (12 ct/min)

oder mailen Sie an: milthunters@yahoo.de



DANKE an alle Gäste, das Team von Leib & Seele



„Während der WM haben wir Frankfurt ein anderes Gesicht von uns gezeigt!“

Kornmarkt 11 • 60311 Frankfurt • Tel.: 069 / 28 15 29

Ich gehe nie ins Altersheim!

Ich hab soeben beschlossen: „Ich will nie ins Altersheim!“

Wenn ich einmal in später Zukunft alt und klapprig bin, werde ich bestimmt nicht ins Altersheim gehen, sondern auf ein Kreuzfahrtschiff. Die Gründe dafür hat mir unsere Gesundheitsministerin Ulla Schmidt geliefert: „Die durchschnittlichen Kosten für ein Altersheim betragen 200 Euro pro Tag!!!“

Ich habe eine Reservierung für das Kreuzfahrtschiff „Aida“ geprüft und muss für eine Langzeitreise als Rentner oder Rentnerin 135 Euro pro Tag zahlen (kein Witz!!!).

Nach Adam Riese bleiben mir dann noch 65 Euro pro Tag übrig.

1. Ich habe mindestens 10 freie Mahlzeiten, wenn ich in eines der Bordrestaurants wackele oder mir das Essen vom Room Service auf das Zimmer, also in die Kabine, bringen lasse. Das heißt in anderen Worten, ich kann jeden Tag der Woche mein Frühstück im Bett einnehmen.

2. Die „Aida“ hat drei Swimmingpools, einen Fitnessraum, freie Benutzung von Waschmaschine und Trockner und sogar jeden Abend Shows.

3. Es gibt auf dem Schiff kostenlos Zahnpaste, Rasierer, Seife und Shampoo.

4. Das Personal behandelt mich wie einen Kunden, nicht wie einen Patienten. Für 15,00 Euro Trinkgeld pro Tag lesen mir die

Stewards jeden Wunsch von den Augen ab.

5. Alle 8 bis 14 Tage lerne ich neue Leute kennen.

6. Fernseher defekt? Glühbirne kaputt? Die Bettmatratze ist zu hart oder zu weich? Kein Problem, das Personal wechselt es kostenlos und bedankt sich für mein Verständnis.
7. Frische Bettwäsche und Handtücher jeden Tag sind selbstverständlich, und ich muss nicht einmal danach fragen.

8. Wenn ich im Altersheim falle und mir eine Rippe breche, dann komme ich ins Krankenhaus und muss gemäß der neuen Krankenkassenreform täglich dick draufzahlen. Auf der „Aida“ bekomme ich für den Rest der Reise eine Suite und werde vom Bordarzt kostenlos behandelt.

9. Ich habe noch von keinem Fall

gehört, bei dem zahlende Passagiere eines Kreuzfahrtschiffes vom Personal bedrängt oder gar misshandelt worden waren. Auf Pflegeheime trifft das nicht im gleichen Umfang zu.

Nun das Beste. Mit der „Aida“ kann ich nach Südamerika, Afrika, Australien, Japan, Asien... wohin auch immer ich will. Darum sucht mich in Zukunft nicht im Altersheim, sondern „just call shore to ship“. Auf der „Aida“ spare ich jeden Tag 50 Euro und muss nicht einmal mehr für meine Beerdigung ansparen. Mein letzter Wunsch ist dann nur: Werft mich einfach über die Reling. Das ist nämlich auch kostenlos.

PS: Falls der eine oder andere schlaue Rechner: bzw. die eine oder andere schlaue Rechnerin mit von der Partie sind, besetzen wir einfach den ganzen Kutter.



Ok – ist nicht gerade die „Aida“, aber auch ein Dampfer. Und bei der Umgebungstemperatur hält es einen schön frisch – wie im Kühlschrank.

Egal ob kleiner oder großer Kunde. Wir leben von ihnen und möchten, dass Sie zufrieden sind.

Druckerei **Siefert**
Ziegelhüttenweg 22b
60598 Frankfurt
Tel. 069-63 15 92-0
Fax 069-63 15 92-40

INSIDE

Stöffche

www.apfelweinwirte.de



Trink Äppelwoi zu jeder Stunde, dann lebst Du lang und bleibst gesund.



Dein Herz wird froh, Dein Kopf bleibt klar, weil es ein guter Schoppe war!



Willkommen beim Fest

Willkommen soll in Frankfurt sein, wer sich vergnügt beim Äppelwein!

Und am 9. September vergnügen sich wieder unzählige Frankfurter, „Ei-geplackte“ und „Zugelafene“ beim „Stöffchefest“ auf dem Römerberg. 1992 fand das erste Stöffchefest in „Frankfurts guter Stube“ auf dem Römerberg inmitten historischer Kulisse, wie es der Vereinigung der Äpfelweinwirte gebührt, statt. Das 14. Stöffchefest in Folge am 9.9.2006 ist wieder ein Tag des Äpfelweins auf dem Römerberg. Gegen 12 Uhr 30 wird Frankfurts Oberbürgermeisterin Frau Petra Roth dieses traditionsreiche Äpfelweinfest eröffnen und neben vielen Besuchern die teilnehmenden Äpfelweinwirte begrüßen. Mit Stöffche und vielen anderen Leckereien werden die Besucher von: Den Wirten/innen des „Klaane Sachsenhäuser“, Schuch's Äpfelküche, Solzer, Schreiber – Heyne, Lorsbacher Tal, Schöne Müllerin, Zum Knoche, verwöhnt. Und zum erstenmal sind die 4 großen Keltereien des Rhein-



Torsten Dornberger I. Vorsitzender und Äpfelweinkönigin Daniela I.

Main Gebietes, Kelterei Possmann, Kelterei Heil, Kelterei Höhl, Kelterei Nöll auf dem Römerberg mit einem Ausschank - Stand dabei. Die amtierende Äpfelweinkönigin DANIELA die I. aus dem Hause Malepartus und Torsten Dornberger, 1. Vorsitzender der Vereinigung der Äpfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung e.V., legen bei ihrer Moderation viel Wert auf „rund um den Äpfelwein“ und den teilnehmenden Gastronomen/innen sowie den Keltereien. Darüber hinaus wird erstmals auf dem Römerberg eine Äpfelweintaufe vollzogen. DANIELA die I wird jeden, der es möchte, mit Äpfelwein taufen und die „Taufurkunde“ feierlich übergeben.

Stöffche-Fest: Wie alles begann

Kurz nach Beendigung des 1. Weltkrieges schlossen sich die damals noch alle selbstkelternden Äpfelweinwirte zu einer unabhängigen Fachvereinigung innerhalb des Gastgewerbes zusammen. Sie nannten sich: „Vereinigung der Äpfelweinkeltereien mit eigenem Ausschank Frankfurt am Main und Umgebung e.V.“ Zwar waren viele der Gastwirte bereits Mitglieder der „Gastwirte Innung Frankfurt“, aber schnell erkannte man, dass unterschiedliche und fachspezielle Fragen eigentlich besser in einer eigenständigen Vereinigung, sozusagen „unter sich“, zu lösen waren. Besonders traf dies für die Beschaffung von Kelteräpfeln und der Beseitigung der Beschränkungen bei der Gärmostherstellung sowie den strengen Bewirtschaftungsvorschriften zu.

Und so entstand im Jahre 1919 diese Vereinigung. 1933 musste der bekannte Äpfelweinwirt vom Römerberg, Karl Heyland, den Vorsitz der Vereinigung abgeben.

Mit anderen Vorstandsmitgliedern gelang es ihm aber die Vereinskasse zu retten. In jener Zeit wurde auch versucht, den selbstkelternden Äpfelweinwirten die Konzession



für die Herstellung ihres eigenen „Stöffchens“ zu entziehen. Dieser Versuch scheiterte erfreulicherweise an dem harten Widerstand der selbstkelternden Äpfelweinwirte.

Dadurch wurde dieses mittelständige Gewerbe mit seiner Tradition vor dem Untergang bewahrt. 1945 wurde die Vereinigung wieder ins Leben gerufen. Zunächst galt es wiederum die Zwangsbewirtung beim Kelterobst zu beseitigen und den Wiederaufbau der teilweise ausgebombten Keltereien und Gasträume in die Wege zu leiten. Für viele, beschädigte oder zerstörte Gaststätten, erstellte die Vereinigung die erforderlichen Gutachten für die Regulierung dieser Kriegsschäden. Im April 1960 wurde das „Stöffche“ von der Getränkesteuer befreit. Nach langjährigen Bemühungen war es gelungen, den Äpfelwein als Frankfurter Nationalgetränk von dieser Sondersteuer zu entlasten. Aus der Vielfalt der Tätigkeiten sei besonders erwähnt: die Schaffung eines Marktberichtes für Kelteräpfel, sowie deren Beschaffung in Zeiten von Missernten aus anderen Regionen. Die Vereinigung bietet die gutachterliche Hilfe bei der Festsetzung der Keltererergebnisse

Fortsetzung nächste Seite

INSIDE



Da Aldo



Ristorante und Pizzeria

Da Aldo • Hermannspforte 6 • 60437 Frankfurt • Tel. 06101 / 488 81

Termine

Ristorante „Da Aldo“ Öffnungszeiten

Täglich von 12:00 – 14:30 Uhr
und 17:30 – 24:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

25. August 2006
von 10:00 – 15:30 Uhr
und

26. August 2006
von 10:00 – 14:00 Uhr
Vorstellung der Olivenöle
(siehe Artikel) bei *Me.Ta.*,
Hanauer Lanstr. 208-216 per-
sönlich durch Aldo Parente.



Zur schönen Müllerin
Frankfurt

Ihr
„Hessen à la carte“
Lokal
- Künstlertreff -
eines der ältesten
Apfelweinlokale Frankfurts

Baumweg 12,
60316 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 43 20 69
e-mail:
schoene-muellerin@t-online.de
home:
www.schoene-muellerin.com



Der freundliche kleine Italiener in Harheim mit dem gewissen Etwas.

Bereits seit 1995 betreibt Aldo Parente sein Ristorante und Pizzeria „Da Aldo“. Aldo stammt aus der Gegend um Neapel – Neapel? Da war doch was – richtig, die ehrenwerte Gesellschaft – also Obacht Freunde, der italienischen Küche, die Pasta könnte geladen sein. Mit was? Natürlich mit Knoblauch, ja was denn sonst!

Der Betrieb von Ristorante und Pizzeria ist nicht das einzige Standbein von Aldo Parente. Das schon ange deutete gewisse „Etwas“ ist

der Vertrieb von erstklassigem Olivenöl aus eigener Herstellung, welches im Lokal nicht nur zum Verkauf angeboten wird. Der Chef bereitet auch alle Speisen in seiner Küche mit diesem Öl zu.

„Da Aldo“ verfügt über 65 gemütliche Plätze für Feierlichkeiten jeder Art. Angeschlossen ist ein begrüntes Gartenlokal mit 45 Plätzen.

Angeboten werden Pasta, Risotto und Pizza in allen Variationen. Sollte eine der Pizzen mal ein Loch haben, dann – naja Ihr wißt schon, die ehrenwerte Gesellschaft! Aldo sagt dazu: „Iste halt eine Pizza mit Schuß!“ und lächelt unschuldig.



High-Standard-Gütesiegel für Aldo Parentes Olivenöle

Benötigen Sie Flyer oder möchten Sie gerne welche über INSIDE verteilen?

Wir gestalten Ihre Flyer, ein- oder mehrfarbig, fragen Sie uns an. Wollen Sie diese vielleicht auch noch im INSIDE beilegen, dann bieten wir Ihnen zum SUPER Sensationspreis: pro tsd. sensationelle **27,50 €** zzgl. MwSt. bei einem Gewicht bis zu 100 g. Maximale Größe DIN A5 (14,8 x 21 cm), Mindestgröße 10,5 x 14,8 cm.
jw-verlag
Fahrgasse 84, 60311 Frankfurt
E-Mail: jw-verlag@t-online.de

Ein kleiner Italiener „Da Aldo“ in Harheim

Was gibt es so feines in diesem Monat? *Carpaccio* mit Rucola, Parmesan, rohen Champignons und Trüffeloliveneröl für € 11,50. *Penne* mit frischen Pfifferlingen, Tomaten, Knoblauch in pikanter Sahneseife (Achtung: scharf) für € 7,00. *Tagiatelle* mit frischen Pfifferlingen in Sahneseife für € 7,50.

Neu gibt es die *Pizza mit Sahne*, Käse, Schinken und Cham-

pignons für € 5,00. *Penne alla Siciliana* mit Auberginen, Tomaten und natürlich Knoblauch, das Ganze für € 5,00. Was eine Qual dies hier zu lesen, da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

Ein Gericht haben wir noch! Den *Rucola-Salat mit Entenbrust* in Orangenöl gebraten für € 9,50.

Aaaaallllldooooo – einmal alles, aber pronto...



„Iste guter Stoff, gehte runter wie Öl und nixe für die Auto... – für Salate und Kochen. Müssen Sie probieren!“

Tradition bürgt für Qualität

Olivenöl vom Feinsten, die Aldo Parente – Öle werden in eigener Produktion im traditionellen Familienbetrieb hergestellt.

Verarbeitet werden nur erlesene Früchte der Region Campanie in Cerreto Sannita bei Benevento.

Bei der sorgfältigen Herstellung dieser Öle wird darauf geachtet, dass die handgepflückten Oliven innerhalb von 8 Stunden kaltgepresst werden, damit Aroma und die Würze erhalten bleiben.

High-Standard-Gütesiegel für Aldo Parente – Olivenöle. Die italienische *Corporazione dei Mastri Oleari* hat mit dem HS-Siegel eine freiwillige Zertifizierung und Garantie für hochwertiger Öle gesetzt. Bei Produkten die mit diesem höchsten Gütesiegel ausgezeichnet sind, hat der Verbraucher die absolute Garantie für Spitzenqualität.

Für jedes Gericht das passende Olivenöl. Für jeden Feinschmecker sein Olivenöl.

Racioppella

Fruchtig-leicht im Geschmack wird dieses Öl aus einer Olivensorte hergestellt. Man verwendet es für Salat, Gemüsesuppen, Gemüse oder gegrilltes Kalbfleisch.

Classico

Fruchtig-mild wird dieses Produkt aus verschiedenen Olivensorten gewonnen. Ideal zum Würzen von Fisch, Salat und ersten Gängen.

Al Limone

Fruchtig-frisch im Geschmack wird dieses Öl mit frischer Zitrone versetzt, es unterstreicht den Geschmack von gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Basilikum

Klassisch aromatisches Öl für Ihre Minestrone, Caprese oder auch bei einer Vielzahl von Salaten sehr schnell beliebt.

Knoblauch

Ist mit seinem würzigen Ge-

schmack besonders gut an gebratenem Fisch sowie Minestrone, Gemüse und Bruschette.

Chili

Feurig würzen kann man damit Gemüse, Gemüsesuppen und Fleischgerichte aber auch einer Pizza kann dieses Öl zu einer feurigen Note verhelfen.

Orange

Ideal zum Verfeinern von Fisch, Salat, Ente und Fenchelsalat.

Erhältlich sind auch die Öle „Ortice“ und „Weißer Trüffel“. Diese Spitzenqualität an Olivenölen erhalten Kenner beim ausgesuchten Groß- und Einzelhandel und direkt bei Aldo Parente.



Für jeden das Richtige!
Egal wie groß das Fest oder die Familie ist, wir haben die richtige Flasche für Sie: denn unsere Produkte gibt es jeweils in 0,25l, 0,5l oder 0,75l. Probieren Sie es!

INSIDE



Me.Ta. Import Export GmbH
 Hanauer Landstr. 208 - 216
 60314 Frankfurt am Main
 Tel.: 069 / 23 92 41
 E-Mail: info@me-ta.de

Me.Ta.

www.me-ta.de



Italien mitten in Frankfurt



In der Hanauer Landstraße 208 - 216, Halle 4, ist ein zweites Italien zu Hause. Gastronomen aus ganz Deutschland, auch nicht gewerbliche Kunden können hier italienische Spezialitäten einkaufen. Seit 1992 vertreibt Virgilio Taurone auf 2000 Quadratmetern Köstlichkeiten vom Stiefel, mitten in Frankfurt. Alles was man aus dem Urlaub kennt und vermisst, wie ca. 700 verschiedene Sorten italienischen Weines aus den wichtigsten Regionen, eine riesen Auswahl von Kaffee und Espresso, Käse, Pasta, Wurstwaren, Olivenöle und und und.

Als italienisches Familienunternehmen legt Virgilio Taurone

Wert auf die absolute Zufriedenheit seiner Kunden. Dabei ist ihm der persönliche, individuelle Kontakt in einem familiären Ambiente, wie auch die Qualität seiner Produkte besonders wichtig. „Far bella figura“ – einen guten Eindruck hinterlassen, das ist das Ziel, um den Kunden stets auf's Neue zu begeistern. Und 15 Jahre Erfolg sprechen für sich. Auf Wunsch nimmt Me.Ta. auch neue italienische Produkte, welche noch nicht im Sortiment sind, auf.

Me.Ta. erreicht man neben dem Auto auch bequem mit der Straßenbahn, Linie 11 bis Haltestelle Riederhöfe. Parkplätze gibt es auch vor dem Haus.

Hanauer & Me.Ta.-Im Wandel der Zeit



Um 1846 erwacht die Hanauer Landstraße als gemütliche Allee zum Leben.

Ab 1870 wandelt sich ihr Gesicht dramatisch durch die Ansiedlung von Industrie und Gewerbe. Diese Phase soll etwa 100 Jahre andauern.

Etwa 1970 setzt im Frankfurter Ostend die De-Industrialisierung ein. Die Gegend um die Hanauer Landstraße wandelt sich erneut. Neben Gewerbebetrieben und Dienstleistungsunternehmen wird die Gegend durch günstige Mieten für Wohnungssuchende attraktiv.

Demnächst wird sich auch im Umfeld der Hanauer Landstraße die Europäische Zentralbank ansiedeln, was wohl auch wieder einen kleinen Wandel einleiten kann.

Anfang der 90er Jahre des vergangenen Jahrhunderts gründete der Familienvater Virgilio Taurone

seinen italienischen Großhandel Me.Ta. am Frankfurter Westhafen. Auf 800 Quadratmetern und mit fünf Mitarbeitern versorgt er eine stetig wachsende Kundschaft aus ganz Deutschland mit Zutaten für die mediterrane Lebensart.

1996 entschließt sich Virgilio Taurone sein Sortiment auch für Privatkunden zugänglich zu machen.

1999 wurden die alten Räume zu klein und größere, 2000 Quadratmeter, wurden gesucht. Gefunden hat man sie an der Hanauer Landstraße. Mit dem Umzug erweitert man das Sortiment durch einen ausgedehnten Frischbereich mit Parmaschinken, Mortadella, Pancetta, Bresaola, Salami, Parmigiano und und und.



Am 25. und 26. August von 10:00 bis 15:30 Uhr bzw. 10:00 bis 14:00 Uhr präsentiert Aldo Parente seine Olivenöl-Kollektion bei Me.Ta.