Kajos Wochenschau

Von Karl-Josef Schmidt

Wille

Zweimal schon lag es in den 113 Jahren seiner Existenz auf dem Sterbebett, zweimal wurde das Flörsheimer Marienkrankenhaus gerettet. 1955 von den Missions-Dominikanerinnen, die das Haus von den Dernbacher Schwestern übernahmen, Ende der 1990er Jahre von der Marienhaus Unternehmensgruppe in Waldbreitbach. Am 30. September 2017 ist nun aber endgültig Feierabend: Die kleine katholische Klinik, die in den letzten Jahren nur noch als Belegkrankenhaus geführt wurde, wird aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen. Hoffnung, dass dieser Beschluss revidiert wird, besteht nicht. 109 Mitarbeiter sind betroffen, die Gott sei Dank gute Aussichten haben, einen neuen Arbeitsplatz zu finden. Flörsheim jedoch verliert einen Identifikationspunkt, auf den die Bürger stolz sein durften: Inmitten des hart umkämpften Gesundheitsmarkts im Rhein-Main-Gebiet hat sich das Haus mit seinen 95 Betten und 25 Ärzten tapfer über Wasser gehalten – so gerade eben, dass Luft zum Atmen blieb. Wenn jedoch die allmächtigen Krankenkassen die Leistungen nicht mehr angemessen honorieren, dann geht eine Klinik unter. Geradezu skandalös finde ich, dass ausgerechnet konservative Behandlungsmethoden, die Flörsheims Orthopäden zu ihrem Schwerpunkt gemacht haben, schlecht bezahlt werden. Die Ärzte ersparen damit ihren Patienten eine Operation, behandeln sie aber einige Tage in der Klinik. Weil die Kostenträger das mit aller Gewalt noch billiger haben wollen, drängen sie darauf, dass die Patienten nicht stationär aufgenommen, sondern ambulant versorgt werden. Wundern Sie sich also nicht, wenn der eine oder andere Knochen-Doktor Sie lieber auf einen OP-Tisch schiebt, als Ihnen ein professionelles Physiotherapie-Programm angedeihen zu lassen. Eine Operation spült einer Klinik nämlich allemal mehr Geld in die Kasse. Flörsheims Marienkrankenhaus ist ein Opfer unseres oft kranken Gesundheitssystems geworden. Das Ableben war gewollt.

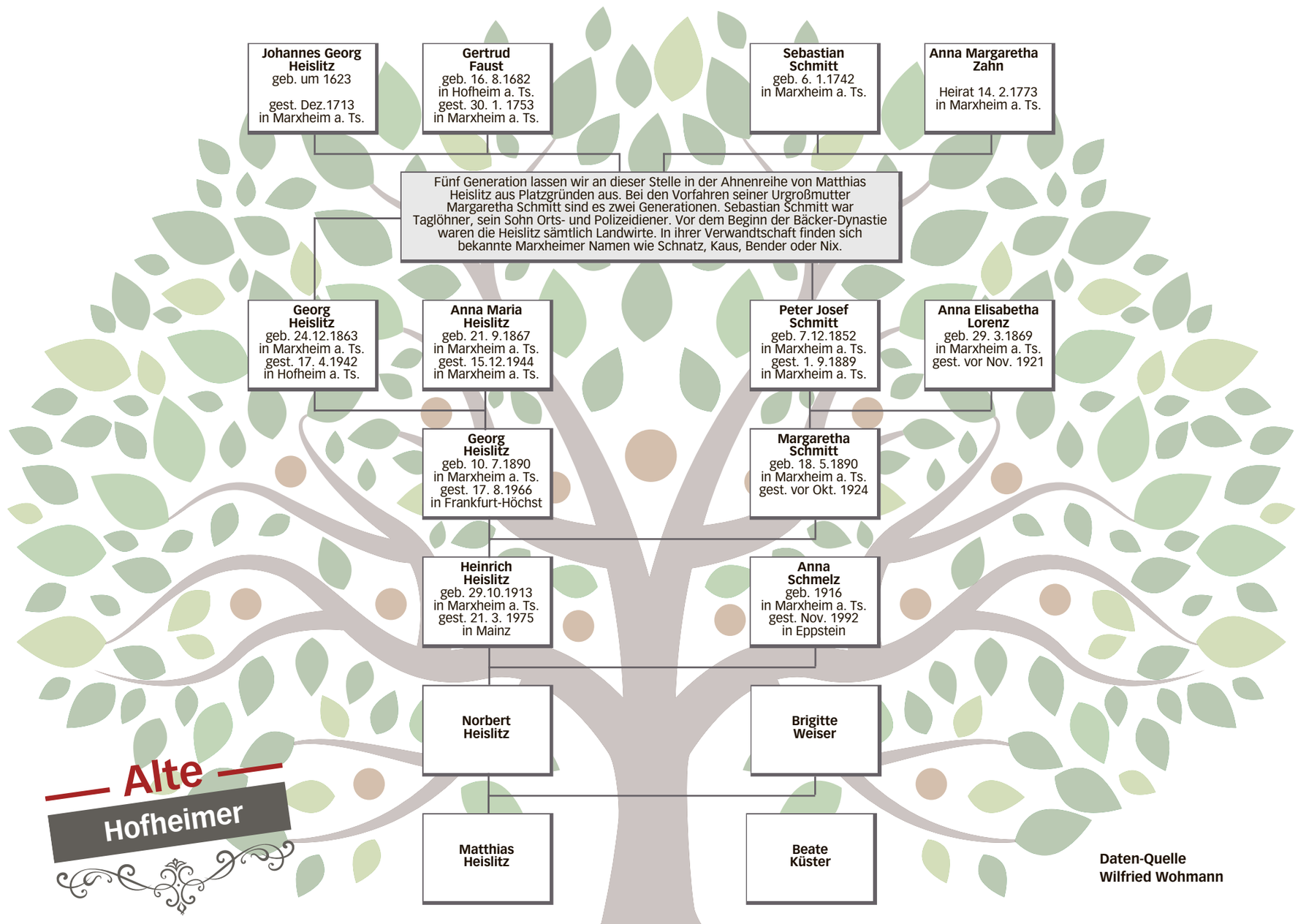
☆☆☆

Die Schwalbacher CDU will etwas ganz anderes: Einen Wachdienst, der in den Abend- und Nachstunden am Marktplatz und im Limeszentrum für Ordnung sorgt. Vandalen pöbeln herum, lassen Fensterscheiben von Geschäften splittern und sorgen bei Passanten für ein flaues Gefühl in der Magengegend. Gewerbevereinschef Mathias Schlosser hat einen Brandbrief geschrieben, für manche Geschäfte sei die Situation existenzgefährdend. Auch wenn das Problem drängt, wurde der CDU-Antrag im Haupt- und Finanzausschuss der Stadtverordnetenversammlung vertagt. Die SPD klagte, dass der Antrag zu kurzfristig am Wochenende vor der Sitzung eingebracht worden sei, um darüber in der Fraktion beraten zu können. Und führte ins Feld, dass sie mit ihrer Anfrage zur Videoüberwachung das Urheberrecht besitze, sich um die Probleme am Markt zu kümmern. Das ist kleinkariert. Bürgernahe, entscheidungsfreudige Politik stelle ich mir anders vor.

☆☆☆

In Hofheim sorgt Peter Klein für Ordnung, ist aber trotzdem im Städtchen nicht bei jedermann beliebt. Der 61-Jährige trägt eine blaue Uniform und ist als Hilfspolizist unter anderem dafür zuständig, Parksünder aufzuspüren. Was er, wie seine sechs Kollegen, mit Fachkunde und Leidenschaft macht. 13 067 Knöllchen verteilten Klein & Co. im vergangenen Jahr – das sind 1867 pro Hipo. Eigentlich eine tolle Bilanz…
Ein strafzettelfreies Wochenende!

Der Bäcker aus der Worschtgass



Die Backstube Heislitz hat ihre Wurzeln in Marxheim – Jetzt wird in Kriftel gebacken

Matthias Heislitz hat aus der Dorf-Bäckerei seiner Vorfahren ein Unternehmen mit 120 Mitarbeitern entwickelt. Gerne erinnert er sich an alte Zeiten.

VON BARBARA SCHMIDT

Marxheim. Im Büro von Matthias Heislitz hängt eine Spruch-Karte. „Wer will, findet Wege. Wer nicht will, findet Gründe", steht darauf. „Das trifft es doch genau", findet der Bäckermeister, der eher Unternehmer als Handwerker ist. Dass man sich heute auch im Handwerk nicht ausruhen darf – für den Marxheimer ist das keine Frage. Aber mit Blick auf die Familiengeschichte kann er auch sagen: „Veränderung gab's bei uns eigentlich immer schon."

Dass ein anderer Spruch, der lautet: „Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit", auch für das Bäckerhandwerk zutrifft, hat Matthias Heislitz im Laufe seines Lebens gesehen. Mindestens vier Bäcker habe es früher im alten Marxheimer Ortskern gegeben, erinnert er sich gut. Heute gibt es hier nur noch den Bäckerladen in der Mittelstraße, die früher „Worschtgass" hieß. Hier hat schon sein Urgroßvater in der Backstube gestanden und Laugenbrezeln und Brot und Brötchen produziert.

Die Backstube ist mittlerweile umgezogen nach Kriftel – und heute ein ganzes Back-Haus mit Schau-Bäckerei hinter Glas und Café-Betrieb. Den Laden am Familiensitz hält Matthias Heislitz aber weiterhin geöffnet. Doch auch hier hat sich im Lauf der Zeit viel verändert. „Als Jungs konnten wir noch auf der Straße Fußball spielen, heute ist hier alles zugeparkt, und auch die Marxheimer kommen mit dem Auto ihre Brötchen holen", sagt Heislitz. Das Angebot im Geschäft hat sich ebenfalls verändert. „Was es früher alles gab", staunt der 49-Jährige selbst beim Anschauen alter Fotos, dass der Bäckerladen auch ein bisschen Tante Emma war. Dafür habe sein Großvater nur zwei Sorten Brot gebacken, „ein helles und ein dunkles". Mit der heutigen Auswahl kein Vergleich.

Uropa Georg Heislitz mit Familie vor dem Haus in der „Worschtgass".

Die Eltern helfen noch

„Es waren immer Entwicklungsschritte", weiß der aktuelle Firmeninhaber, dessen Eltern im Betrieb nach wie vor mithelfen. „Es gibt ja immer was zu tun", sagt Heislitz, dem es als Bub nicht anders ging. „Vor Weihnachten hieß es, wenn ich von der Schul' kam: Du kannst Plätzchen mit Ei anstreichen", erinnert sich der Marxheimer. Ein Job, den er nicht unbedingt gern gemacht habe. Mehr Spaß bereitete es dem Ältesten unter den drei Heislitz-Sprösslingen, mit dem Einkaufswagen voller Weckmänner von Haus zu Haus zu ziehen und das süße Gebäck zu verticken.

Beate und Matthias Heislitz, die fünfte Generation in der Tradition der Bäckerei Heislitz, präsentieren das Opa Heine Brot, das der jetzige Unternehmensgründer nach seinem Großvater benannt hat. Foto/Repros: Hans Nietner

Der Weg zur Grundschule war denkbar kurz, liegt sie doch beinahe seinem Elternhaus gegenüber und ist dank eines kleines Durchgangs mit wenigen Schritten erreichbar. Schlecht habe er aber gefunden, erzählt Matthias Heislitz, dass sein Lehrer, der auch schon der Lehrer seines Vaters gewesen sei, jeden Mittag nach der Schule an der Backstube vorbeigegangen sei. „Da hatte ich keine Chance, mich über ihn zu beschweren", meint er mit Schmunzeln. Seine Mitschüler wiederum beneideten den Bäcker-Sohn, all der Herrlichkeiten wegen, bei denen er jeden Tag zugreifen konnte. „Unsere Kinder fanden es allerdings viel toller, dass ihre Mitschüler daheim Brote geschmiert bekamen", kennt Ehefrau Beate Heislitz aber auch eine ganz andere Sichtweise. „Immer das, was man nicht hat eben", sagt sie lächelnd.

Ein Novum

Auch Eltern und Großeltern hätten immer schon „Entwicklungsschritte gemacht", sagt Matthias Heislitz. Schon sein Opa Heinrich habe den Spar-Markt in Diedenbergen beliefert und damit „über den Tellerrand geschaut". Brot habe er damals zudem von Haus zu Haus ausgefahren. Ein absolutes Novum war es, dass sein Vater Norbert in der „Vorkassenzone" des damaligen HL-Marktes in der Homburger Straße in Hofheim-Nord eine Filiale einrichtete. Zur Eröffnung sei sogar Inhaber Hugo Leibbrand persönlich gekommen. 1987 wurde die erste eigenständige Filiale eröffnet, in Kriftel. Neun Standorte sind es heute. Den größten Schritt hat der aktuelle Chef vor vier Jahren mit dem Umzug der Produktion amt Neuerungen wie einem Café und einem „Drive Hin-Schalter" gewagt. Auch anders: Viel mehr als früher werde heute tagsüber produziert, sagt Heislitz. Dass ein Bäcker um drei Uhr aufstehen müsse, das sei nicht mehr die Regel. Mit dem Anwachsen des Unternehmens hat sich auch für ihn selbst eine Menge verändert. „Dass ich heute die Bäckerhosen anhabe, ist fast schon ein Glücksfall", sagt er mit Verweis auf seine Kleidung. Immer mehr seiner Arbeitszeit verbringt der Chef von rund 120 Mitarbeitern im Büro, immer mehr seien zudem die Vorschriften geworden, mit denen sich das Bäckerhandwerk auseinanderzusetzen habe. Kein Wunder, dass Matthias Heislitz häufig auf die Spruchkarte schaut, die ihn daran erinnert, was er als Unternehmer vor allem braucht: „Den Willen zum Entscheiden – sonst geht's nicht weiter."

Nur einer von vier Heislitz-Söhnen kehrte aus dem Krieg zurück

Jeder, der den Namen Heislitz trägt, kann irgendwann seine Vorfahren auf Marxheim zurückführen", ist Matthias Heislitz überzeugt. Als er von einer Namensvetterin in Südafrika erfuhr, hat er sie gegoogelt und herausgefunden, dass sie aus Fechenheim kommt – und damit nicht allzu weit entfernt, was seine These belegen dürfte. Dass die Familie Heislitz im 17. Jahrhundert nach Marxheim kam, dafür hat Familienforscher Wilfried Wohmann in den Archiven einen Hinweis gefunden. 1651 wurde Johannes Georg Heislitz demnach „als Bürger in Marxheim neu aufgenommen". Die Schreibweise des Namens war damals noch „Heuselitz". Verzeichnet ist zudem, dass dieser Georg Heuselitz Mitarbeiter des Hofheimer Kellers war, also des Leiters der kurfürstlichen Verwaltung, der Kellerei. Dieser Ur-Ur-Ur-Ur-Ur-Ur-Urgroßvater von Matthias Heislitz heiratete in zweiter Ehe 1699, selbst schon einigermaßen betagt, eine Gertrud Faust. Über ihre Vorfahren reichen die Wurzeln der Familie noch deutlich tiefer zurück bis ins mittelalterliche Frankfurt. Viele Vorfahren in den späteren Jahrhunderten ernährten ihre Familien zumindest teilweise mit kleiner Landwirtschaft.

Der erste, der das Bäckerhandwerk erlernte, war der Ur-Ur-Großvater von Matthias Heislitz, Georg Heislitz. Er gründete 1866 die erste Heislitz-Bäckerei in der „Worschtgass" in Marxheim. Ur-Großvater Georg Heislitz übernahm den Betrieb, allerdings erst im Alter von 42 Jahren. Er ließ einen Dampfbackofen einbauen und machte so die Bäckerei leistungsfähiger. Vier Söhne hatte Georg Heislitz, drei blieben im Zweiten Weltkrieg. Nur Heinrich hatte das Glück, heimkehren zu können, wenn auch erst 1947. „Heine", nach dem sein Enkel eine seiner rustikalen Brotsorten benannt hat, war eigentlich Spengler von Beruf. Doch um den Familienbetrieb übernehmen zu können, lernte er noch das Bäckerhandwerk. Die Erweiterung des Betriebs um eine Konditorei ist sein Verdienst. 1973 übernahm Sohn Norbert, 1995 dann dessen Sohn Matthias, der sowohl Bäcker wie Konditor gelernt hat. Ob die Bäckerei, die mittlerweile in der fünften Generation geführt wird, eine sechste erleben wird? Eine der beiden Töchter habe immerhin Konditorin gelernt, sagt Mama Beate, die ebenfalls im Betrieb mitarbeitet. Und fügt lächelnd hinzu: „Mal schauen." *babs*

Die Gründer: Georg und Anna Maria Heislitz, die Ur-Urgroßeltern von Matthias Heislitz. Georg Heislitz eröffnete 1886 seine Bäckerei.

Bettenstudio • Kleiderschränke • Schlafsofas • SENSOflex®-Schlafsystem individuelle Liegediagnose • Lieferservice inklusive • Ortho Support medizinisches Schlafsystem •

MÖBEL MENKE
Betten · Matratzen · Lattenroste
Einrichtungsberatung
Hauptstraße 29 - 1
Eppstein-Vockenhausen
Tel. (06198) 25 94
www.moebel-menke.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 10 – 13 und 15 – 18 Uhr,
Sa 10 – 13 Uhr ■ Mittwochnachmittag geschlossen

Handwerk und Technik

weru
Fenster und Türen *fürs Leben*
HIER KOMMT KEINER REIN!
10% Zuschuss KfW Förderung nutzen*

Jedenfalls niemand, den Sie nicht kennen.
Weru-ATRIS-Haustüren mit erhöhter Einbruchhemmung bis zur Sicherheitsklasse RC 3.
*Wenn Ihre Weru-Haustür mindestens der Sicherheitsklasse RC 2 entspricht. Nähere Informationen bei uns im Fachbetrieb.
KURT WALDREITER GMBH
Bahnstraße 13 · 61449 Steinbach
Tel. 0 61 71 / 7 80 73
www.waldreiter-weru.de
Auch in Idstein zu erreichen unter
Tel. 0 61 26 / 81 74

Praxisanzeigen

Danke an alle Patienten/innen
für das Vertrauen in mich und in mein Praxisteam in der über 24jährigen Praxiszeit in Unterliederbach. Auch Danke an die Fachkollegen/innen, Pflegedienste, Physio- und Ergotherapeuten/innen für die Zusammenarbeit.
Alles Gute für die Zukunft
Ihr Dr. Gerhard Helfrich

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne."
Hermann Hesse

SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT
Tel.: 0800/5030300 (gebührenfrei)
IBAN DE22 4306 0967 2222 2000 00
BIC GENO DE M1 GLS
2015/1
www.sos-kinderdoerfer.de