



V.l. Akuter Stuhlmangel herrschte am Freitag, 1. November 2019, beim Geschichts- und Kulturkreis Oberstedten im Alten Rathaus, wo Andreas Mengel vor über 50 Gästen über die 125-jährige Geschichte des Forellenguts und den dort vor 100 Jahren verübten Mord sprach. Auch Fischzuchtmeister Rolf Herzberger ergriff am Ende das Wort. Gesellige Gespräche nach dem Vortrag mit Forellenhäppchen beendeten den inspirierenden Abend. (Fotos: Horst Eufinger)

Vortrag: „125 Jahre Forellengut – 100 Jahre Mordtat am Forellengut“-

Familienbetrieb und Geschäftssinn von Anfang an – trotz mancher Widrigkeiten Beständigkeit und Sinn für Neues als Erfolgsrezept

Über 50 Gäste fanden sich zu Andreas Mengels Vortrag über das Forellengut am 1. November beim Geschichts- und Kulturkreis Oberstedten ein und freuten sich über viele Bilder und Informationen über die wechselvolle Geschichte dieser Oberstedter „Institution“, die im Sommer 1894 begann. Wenn auch die Quellenlage noch Fragen offen lässt, wie Mengel betonte, ließen doch die Fotos und Zeitungsausschnitte, Annoncen und Zeitzeugenberichte ein lebendiges Bild der wechselvollen und aufregenden Geschichte der bekannten Fischzuchtanlage mit Gaststätte entstehen, die seit vielen Jahrzehnten viele Freunde weit über die Region hinaus hat.

Die Gründerfamilie Behle erlebt herbe Schicksalsschläge

Der Gründer der Fischzuchtanlage Friedrich Behle (*1866 in Bad Homburg), Sohn eines Kelsterbacher Kaufmanns und einer Bad Homburgerin, verlor im Alter von nur zwei Jahren seinen Vater. Die Mutter führte das Geschäft für Lebensmittel und Gewürze in guter Geschäftslage in der Louisenstraße 11 vermutlich bis 1886 weiter. Friedrich, der 1883 an der Kaiserin-Friedrich-Schule sein Abitur ablegte, erscheint erst in den 1890er Jahren als Eigentümer des Geschäftes, nunmehr auch für Fische, Wildbret, Geflügel und Kolonialwaren.

Nach dem zweiten Schicksalsschlag, Behles Frau Anni geb. Schick starb 1892 im Kindbett, expandierte Behle und gründete 1894 die Fischzuchtanlage im Quellgebiet des Kalten Wassers mit damals 80 Tischeichen. Auch unterhielt er von 1902 bis 1903 einen Fischladen in der Louisenstraße 8. Politisch und gesellschaftlich zeigte er sich außerdem sehr engagiert.

Die Fischzuchtanlage nach damals modernem Standard galt schon um 1900 als zweitgrößter Betrieb ihrer Art in Hessen und zog nicht nur wegen des guten Fisches, sondern auch wegen der prominenten Lage an der Obeliskenschneise, in der Nähe des landgräflichen Obeliskens aus Wertheimer Sandstein von 1819 und des klassizistischen Leopoldstempels (nach 1783 errichtet), viele Käufer und Ausflügler an. Dies galt umso mehr, als 1930 nach Friedrich Behles Tod ein Restaurationsbetrieb mit Telefonanschluss angegliedert wurde.

Zuvor jedoch setzte der allseits geschätzte Friedrich Behle seinem Leben und dem seiner geliebten, psychisch schwer erkrankten Tochter Anny am 3.9.1929 ein gewaltsames Ende. Dieser Freitod zog, so Mengel, zahlreiche Annoncen und Nachrufe nach sich, die Behles Beliebtheit bezeugten. Behle hatte sich seit 1902 als Stadtverordneter und Kreistagsmitglied (seit 1919 in der DVP) und seit 1919 im Verwaltungsrat der Sparkasse sowie in vielen Vereinen betätigt und große Anerkennung erworben.



V.l. Geschäftsanzeige von Friedrich Behle aus dem Homburger Adressbuch von 1892. Gasthaus „Deutsches Haus“ Dornholzhausen, nach dessen Abriss Teile des Hauses im Forellengut verbaut wurden (Ansichtspostkarte von 1903). Ansichtspostkarte des Restaurantgebäudes aus den 1930er Jahren. (Quellen: Stadtarchiv Bad Homburg)

Die Herzbergers übernehmen das „Forellengut Taunus“ – und überstehen einen Mordanschlag

Heinrich Herzberger und seine Frau Margarethe übernahmen 1929 das Forellengut Taunus, dem sie 1930 einen Restaurationsbetrieb angliederten. Herzberger hatte schon vorher in Behles Diensten gestanden und war testamentarisch für die Weiterführung der Fischzucht vorgesehen. Der Betrieb warb fortan erfolgreich für seine Spezialitäten und entwickelte sich zu einem beliebten Ausflugsziel. Als guter Schachzug erwies sich dabei auch der Kauf und Einbau von attraktiven Bauelementen des abgerissenen Dornholzhäuser Gasthauses „Deutsches Haus“. Das Forellengut florierte und belieferte auch große renommierte Hotels in Frankfurt, Wiesbaden und Kronberg. Den 2. Weltkrieg aber überstand man nur leidlich, denn 1942 ließ eine Luftmine, die der Munitionsfabrik in Friedrichstal zugedacht war, 12 Fischteiche verschwinden, die der Pilot im Mondlicht für das militärische Ziel gehalten hatte. Der im Oberurseler DULAG Luft inhaftierte Pilot soll sich später bei Familie Herzberger entschuldigt haben. Der heutige Besitzer des Betriebs, Rolf Herzberger, jedenfalls flog als Kleinkind infolge des Luftangriffs gegen die Zimmerdecke und verlor vorübergehend die Sprache. Die Familie zog nach der Bombardierung für zwei Jahre auf die benachbarte Hardertsmühle. Der Betrieb jedoch ging auch nach Kriegsende erfolgreich weiter. 1954 erhielt Heinrich Herzberger sogar das Bundesverdienstkreuz. Dabei schlug auch zu Buche, wie Rolf Herzberger persönlich berichtete, dass Heinrich den Saibling, der auch saures Wasser verträgt, aus Kanada importierte und im Taunus ansässig machte.

Das Schicksal hatte es offensichtlich gut mit Heinrich Herzberger gemeint, denn am 10.8.1918 überlebte er als „medizinisches Wunder“ einen Mordanschlag, bei dem sein Bekannter Jakob Birlebach durch den Viehdieb Hugo Jakobi erschossen wurde. Der Täter wurde 1920 vom Frankfurter Schwurgericht zu 10 Jahren Zuchthaus verurteilt. Wie Andreas Mengel anhand weiterer Fälle ausführte, waren damals solche brutalen Gewalttaten gegen Forst- und Jagdaufseher im Zusammenhang mit der Wilderei nicht selten.

Rolf Herzberger – Firmeninhaber mit Weitblick seit 1964.

Seit 1964 führt Fischzuchtmeister Rolf Herzberger, der seine Lehr- und Gesellenzeit im Sauerland und in der Schweiz verbrachte, den Betrieb, heute zusammen mit seiner zweiten Frau und Restaurantleiterin Elke. Herzberger, der seit 40 Jahren auch Störe züchtet, ist den Zeitgenossen auch bekannt durch sein früheres Engagement als SPD-Gemeindevorteiler in Oberstedten und Oberursel sowie als Schöffe und für sein Geschick, Tradition mit sinnvollen Innovationen zu verbinden. So verwendet das Restaurant wie selbstverständlich die alten Rezepte der Großeltern. Andererseits werden die 45 Teiche heute mit modernster Sauerstoffzufuhr und Wasserkreislauf-Technik bewirtschaftet, damit der hohe Besatz auch in trockenen Sommern ohne Beeinträchtigung gesund heranwachsen kann. Auch für die Fortführung des Betriebes ist schon vorgesorgt. Nur der 1964 am Forellengut eröffnete beliebte „Märchenwald“ mit lebensgroßen beweglichen Figuren musste 1975 als überholt geschlossen werden. Viele Gäste aus nah und fern genießen noch heute am Wochenende das kulinarische Angebot des Forellengutes - und vermutlich stimmen sie auch Rolfs Herzbergers Credo gerne zu: „Fisch ist immer noch das beste Lebensmittel, besonders für ältere Leute.“

(Jutta Niesel-Heinrichs)

Ende November feiert der Geschichtsverein Oberstedten sein Vereinsjubiläum und lädt dazu ein: „**25-jähriges Jubiläum des Geschichts- und Kulturkreises Oberstedten**“ - Veranstaltung mit Einweihung eines kleinen Heimatmuseums. **Samstag, 30. November 2019, 14.00 Uhr.**
Ort: Altes Rathaus Oberstedten, Kirchstraße 34 (1.Stock). Mitglieder und Gäste sind dazu herzlich eingeladen.