

Das Privileg des Grafen

Zum Jubiläum hat Neu-Isenburgs Geschichtsverein ein Buch über die örtliche Gastronomie herausgegeben.

es. NEU-ISENBURG. Dass die Stadt die größte Pizzeriadichte Deutschlands aufweist, ist ein offenes Geheimnis. Das Statistische Bundesamt fand vor vielen Jahren heraus, dass es im Verhältnis zur Einwohnerzahl in Neu-Isenburg die meisten Restaurants und die meisten Friseure gebe. Ob das heute noch stimmt, mag dahingestellt bleiben. Gaststätten und Restaurants prägen jedoch das Bild der Stadt. „Wahrlich ein gastlicher Ort“ lautet denn auch der Titel des Buchs, das der Verein für Geschichte, Heimatpflege und Kultur (GHK) kürzlich veröffentlicht hat und in dem er die Geschichte der Neu-Isenburger Gastronomie dokumentiert.

Der GHK feiert in diesem Jahr fünf- und zwanzigjähriges Bestehen. Das 236 Seiten umfassende Werk solle als „Lese-, Geschichts- und Geschichtenbuch“ verstanden werden, hebt der GHK-Vorsitzende Herbert Hunkel, der auch Erster Stadtrat ist und die Idee zu der Publikation hatte, in seinem Vorwort hervor. Die Geschichte der Gastronomie sei zum großen Teil auch die Geschichte der Menschen in einer Stadt. Für Konzept und Redaktion zeichnen Peter Holle, früher für die „Frankfurter Rundschau“ im Westteil des Kreises Offenbach tätig, sowie die Journalistin und Buchhändlerin Jutta Storck verantwortlich; sie gewannen noch zahlreiche weitere Autoren – darunter Jacqueline Vogt, Redakteurin dieser Zeitung – dafür, die Neu-Isenburger Gastro-Szene aus ihrem jeweils eigenen Blickwinkel zu beschreiben. Am Beispiel der Gastronomie wolle man die örtliche Kultur-, Konfessions-, Sozial- und Migrationsgeschichte darstellen, so Holle.

Dass die Stadt mit ihren Kneipen und Lokalen einmal Akzente setzen sollte, war nicht von Anfang an abzusehen: 1699 wurde das „welsche Dorf“ von hugenottischen Flüchtlingen gegründet. Das Privileg des Grafen Johann Philipp von Ysenburg und Büdingen beschränkte die



Gastlich: Der Kronengarten in Neu-Isenburg

Foto Stadtarchiv Neu-Isenburg

Zahl der Wirtshäuser auf zwei. 1708 wurde im Konsistorienbuch der französisch-reformierten Gemeinde festgehalten, man habe die Wirtin des „Goldenen Löwen“ zu einer Geldstrafe verurteilt, weil sie „dem Herrn Meunier an einem Sonntagmorgen während der Predigt zu trinken“ gegeben habe, wie in dem von der Diplomoziologin Gudrun Petasch verfassten Kapitel nachzulesen ist.

Auch andere Kirchenmitglieder gerieten mit den strengen Gemeineregeln in Konflikt: 1725 befasste sich das Konsistorium mit dem Fall einiger junger Männer, die sonntags im Pachtgut Gravenbruch, dem späteren Forsthaus, „getanzt hatten mit Geigenspielern, Akkordeon und papistischen deutschen Mädchen, die von Heusenstamm dorthin gekommen waren“. Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurden in Neu-Isenburg mehr als 60 Wirtshäuser eröffnet. Als wichtigste Ursache für den Boom der Gaststätten macht die Historikerin Heidi Fogel in ihrem Kapitel die Industrialisierung aus: Die Menschen im dicht bebauten Frankfurt, wo der Rauch von Dampfmaschinen aus den Schornsteinen quoll, suchten Ruhe und

Erholung im ländlichen Neu-Isenburg. Auch diese Stadt wandelte sich im Laufe der Zeit zum Arbeiterwohnort. Wirtshäuser dienten häufig als Versammlungsort für die Arbeiterbewegung. 1928 gründete die Arbeiterbewegung gar eine eigene Gastwirtschaft, das „Volkshaus“ im früheren „Rheinischen Hof“.

Etliche bekannte Häuser werden in Wort und Bild vorgestellt – darunter das Apfelweinlokal „Föhl“ am Marktplatz, wo sich schon Michail Gorbatschow hessische Spezialitäten schmecken ließ, das 1927 errichtete Waldschwimmbad-Restaurant, das vor einigen Jahren aus seinem Dornröschenschlaf gerissen wurde, und der „Alte Haferkasten“ an der Löwengasse, der 1960 als erstes italienisches Restaurant in Neu-Isenburg eröffnet wurde. Wie die italienische Küche die Stadt eroberte und die Grundlagen für die größte Pizzeriadichte Deutschlands gelegt wurden, ist dem Kapitel von Beatrice Ploch zu entnehmen.

Peter Holle, Jutta Storck: „Wahrlich ein gastlicher Ort – Die Neu-Isenburger Gastronomie, Geschichte und Geschichten“, Edition Momos, Neu-Isenburg 2010. Das Buch kostet 25 Euro und ist im örtlichen Buchhandel erhältlich.