

Zeppelingschichte(n) kulinarisch-kulturell

# 100 Jahre Zeppelinwurst – 80 Jahre Zeppelinweltfahrt

Zwei besondere Ereignisse in der Zeppelinluftschiffahrt, eine kulinarische Begebenheit – die Erfindung der Zeppelinwurst und ein technische Sensation – die Weltfahrt der LZ 127 „Graf Zeppelin“ im Jahre 1929 sind Anlass, im Zeppelinmuseum und Bürgerhaus Zeppelinheim mit einer besonderen Veranstaltung die historische und technische Bedeutung der Entwicklung der Luftschiffahrt und ihre Entwicklung auf die Wirtschaft und das gesellschaftliche Leben der damaligen Zeit herauszustellen und Aspekte des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens der damaligen Zeit, wie Essen und Trinken an Bord der Luftschiffe wieder erlebbar zu machen.

Als Ferdinand Graf von Zeppelin am 2. Juli 1900 mit dem Zeppelin LZ 1 zu seiner Jungfernfahrt antrat, kannte die Begeisterung in der Bevölkerung keine Grenzen, selbst ein findiger Metzger aus Frankfurt kam schon wenige Jahre später, im Jahre 1909, auf die Idee, seine Delikatess-Leberwurst als Zeppelinwurst zu vermarkten. Wie das geschah, darüber wird in der kulinarischen Veranstaltung mehr berichtet, auch über Anekdoten und Gerichte an Bord der großen Zeppeline in den zwanziger und dreißiger Jahre. Die Teilnehmer des kulinarisch, kulturellen abends werden mit Zeppelinsekt im Museum begrüßt, Kanapees mit Zeppelinwurst werden verkostet, Jessica Siebeneich führt durch das Museum und erklärt die Exponate über die

Zeppelinwurst. Fortgesetzt wird die Veranstaltung im Saal des Bürgerhauses, wo mit Chansons und Schlagern von Gabriele Kentrup Erinnerungen an die sogenannten zwanziger Jahre wachgerufen werden. Von den Speisen und Getränken, wie sie an Bord der LZ 127 im Jahre 1929 serviert wurden, lassen wir uns überraschen.

Fleischermeister Eugen Nagel und Wurst „createur“ erläutert die einzelnen Speisen und wird im Rahmen dieser Veranstaltung zwei neue attraktive Wurstspezialitäten, die einen Bezug zu Zeppelinheim haben, vorstellen.

In einem Zeitzeugengespräch lässt Moderator Horst Reber Elisabeth Koetter, die selbst im Zeppelin auf große Transatlantikfahrt ging, über Köstlichkeiten aus der Bordküche sowie den Urenkel des Frankfurter Metzgers Weiss, Horst Zimmermann, Authentisches über die Zeppelinwurst berichten.

Zwischen den Gerichten präsentiert die Schauspielerinnen Carmen Renate Köper Literarisches über Essen und Trinken.

Anekdoten und historische Betrachtungen über traditionelle Wursterzeugnisse und die neuen „Zeppelinheimer-Wurstkreationen“ durch Redakteur Rainer Schulte-Strathaus bilden den Abschluss der „Zeppelingschichten kulinarisch-kulturell“.

## Kursleiter/innen gesucht!

Sie möchten sich in der Weiterbildung engagieren?

Sie haben Spaß am Unterrichten?

Sie sind kreativ und entwickeln neue Kursideen?

Sie haben Interesse an einer Dozententätigkeit?

Dann rufen Sie doch einfach an, schicken uns eine E-Mail oder kommen am Besten gleich persönlich vorbei.

*Wir freuen uns auf Sie!*

**vhs** Neu-Isenburg e. V.

Bahnhofstraße 2  
63263 Neu-Isenburg  
Telefon 06102 254746

Fax 06102 6644

E-Mail: [info@vhs-neu-isenburg.de](mailto:info@vhs-neu-isenburg.de)  
[www.vhs-neu-isenburg.de](http://www.vhs-neu-isenburg.de)

### Veranstaltungsbeginn:

Donnerstag, 29. 10. 2009,  
18:30 Uhr

### Ort:

Zeppelinmuseum und  
Bürgerhaus Zeppelinheim

### Teilnehmergebühr:

22.00 € inkl. Eintrittspreis Museum  
Speisen, Getränke

### Kartenvorverkauf:

Ticket-Center in der Hugenottenhalle,  
Telefon 06102 77665

### Zeppelinmuseum:

Jessica Siebeneich,  
Telefon 069 69595978,  
[jessica.siebeneich@stadt-neu-isenburg.de](mailto:jessica.siebeneich@stadt-neu-isenburg.de)



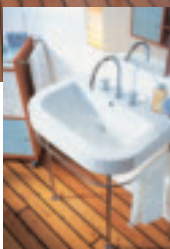
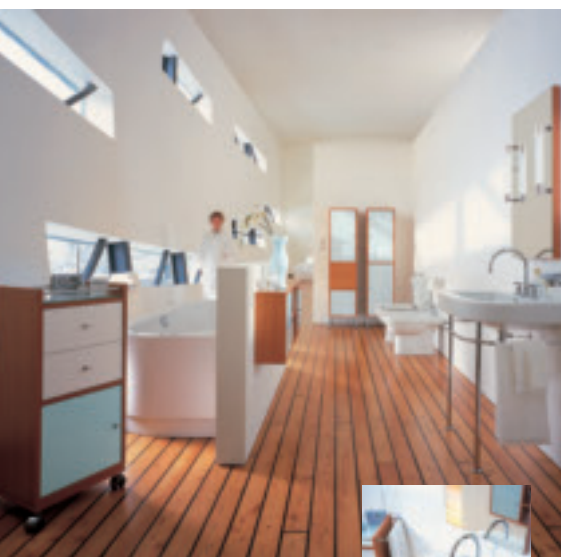
zellermann@online.de



Bummeln Sie durch unsere außergewöhnliche Ausstellung in einem ehemaligen Ballsaal des

Jahres 1898. Auf über 1.000 qm Fläche präsentieren wir Ihnen dauerhafte Werte für's eigene Zuhause.

küche:absolut



Mehrfach ausgezeichnet, als eine der besten Adressen Deutschlands für Planung und Einrichtung mit Top-

Service aus Meisterhand, können wir uns vorstellen, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

**ABSOLUT BAD**

Vier Fachgeschäfte unter einem Dach:

Frankfurter Str. 74-76 · 63263 Neu-Isenburg  
[www.absolut-bad.de](http://www.absolut-bad.de) · [www.kueche-absolut.de](http://www.kueche-absolut.de)

Fax: 06102-7156-11 · Tel. 06102-7156-0