

Erinnern Sie sich . . . ? Von Gerhard H. Gräber

Erinnerungen aus der Kindheit – erzählt bekommen oder auch selbst erlebt, möchte Gerhard H. Gräber, Jahrgang 1947, in Form kleiner Geschichten, interessierten Leserinnen und Lesern des *Isenburgers* zugänglich machen.

Für „Aale Iseborjer“, aber auch Neubürger, ist hoffentlich etwas dabei.

Tschernobyl – Neu-Isenburger Freiwillige Feuerwehr (FFW) und die Selbstschutzberater

Am 26. 4. 1986 ereignete sich die Atomkatastrophe von Tschernobyl in Weißrussland, die ganz Deutschland in Angst und Schrecken versetzte, so auch Neu-Isenburg.

Die Angst vor radioaktiver Verseuchung war, zu Recht, riesig. Konnte man das Gemüse, das Obst noch essen, durften die Kinder noch im Freien spielen, wie hoch war der örtliche Strahlungswert, war er höher als vorher? Um wie viel? Bestand Verseuchungsgefahr?

Neben der FFW Neu-Isenburg gab es damals in Neu-Isenburg die sogenannten Selbstschutzberater, die ihren Standort wegen der im Ernstfall engen Zusammenarbeit im Keller der FFW hatten.

Es waren Günther Schulze, Karl Vollhardt und der Autor, die eine umfassende Ausbildung im Bundesverband für Selbstschutz (BSV) abgeleistet hatten und von der Stadt Neu-Isenburg beauftragt und ausgerüstet waren.

Zu Beginn ihrer Tätigkeit hatten sie in der Kernstadt 5, in Gravenbruch und Zeppelinheim je 1 Messplatz zur regelmäßigen Messung der dortigen radioaktiven Bodenwerte festgelegt. Die Messungen wurden 1x im Monat durchgeführt. Somit hatte Neu-Isenburg am 26.4.1986, vermutlich als eine der wenigen Städte in Hessen, nach einem Jahr Messungen, Basiswerte, die man nun zum Vergleich mit den aktuellen Werten heranziehen konnte.

Die Selbstschutzberater fuhren sofort nach Bekanntwerden der Katastrophe die Messstellen ab und nahmen Werte. Diese lagen Gott sei dank im Bereich der Basiswerte, mit geringfügigem Anstieg, aber nicht gesundheitsgefährdend. Nach Rücksprache mit dem Chef der FFWNI, Herrn Müller, beschlossen wir, dies an die Presse zu geben und auch der Bevölkerung anzubieten, Obst und Gemüse sowie Personen zu messen.

Am Termin standen die Leute Schlange, viele mit Kleinkindern. Wir konnten sie nach den Messungen beruhigen.

Tags drauf ordnete die Hessische Landesregierung an, dass keine Messwerte mehr an die Öffentlichkeit gegeben werden dürften, nur noch über die Schiene Messorgane-Land.

Wir waren darüber sehr verärgert, denn dadurch konnte man die Bevölkerung ja nicht mehr informieren, und im Fall Neu-Isenburg, beruhigen, denn die nunmehr fast täglichen Messergebnisse blieben stabil im Bereich der ungefährlichen Basiswerte.

Immerhin sind noch heute Wild und Pilze im Bayerischen Wald verseucht, die Angst damals war berechtigt.

Zu der Zeit gab es auch einen Katastrophenplan für einen GAU Biblis, wo auch Neu-Isenburg als Aufnahmeort von Flüchtlingen aus dem Bereich um Biblis vorgesehen war.

Es ist gut, dass dieser nie umgesetzt werden musste, denn meiner Meinung nach war das Augenwischerei, das sahen auch erfahrene Feuerwehrleute und ehemalige BW-Angehörige aus dem Dekontaminationsbereich (ABC-Schutz) genauso.

„Da Luigi“ in die Top Ten der deutschen Gourmet-Tempel gewählt

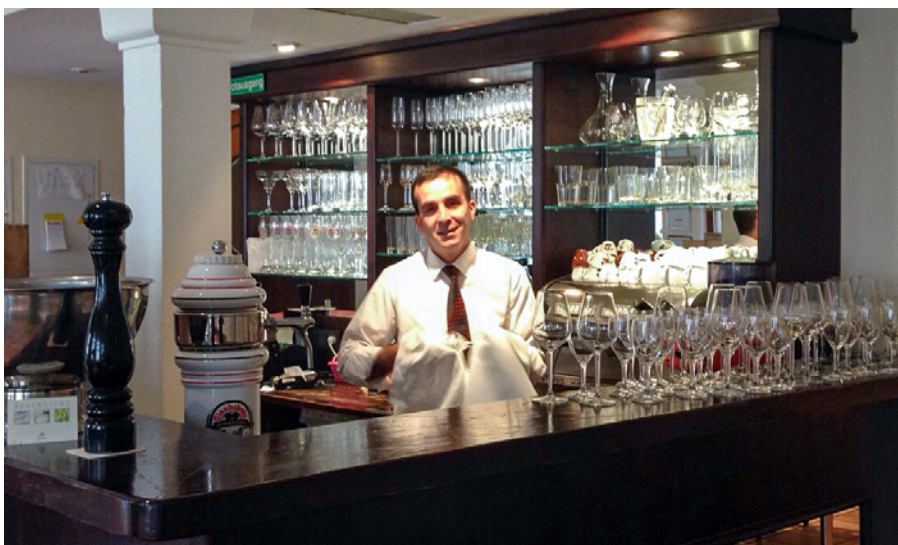
Von Murtaza Akbar

Fernsehkoch Christian Rach hat in seiner neuen RTL-Reihe „Rach undercover“ vor kurzem Restaurants getestet – und deren Gästebewertungen überprüft. Schade, dass er dabei nicht nach Neu-Isenburg gekommen ist. Denn die Restaurantdichte und -qualität in der Hugenottenstadt ist bemerkenswert. In der Kronengasse 8 bei „Da Luigi“ zum Beispiel wäre er aus dem Schwärmen wohl nicht mehr rausgekommen. So wie die meisten Gäste von „Da Luigi“-Chef Haji Akdag.

Das hat der renommierte Online-Reiseführer Travelbook in Kooperation mit der weltweit größten Reise-Website tripadvisor jetzt offiziell bestätigt – und das Neu-Isenburger „Da Luigi“ in die Top Ten der beliebtesten Gourmet-Restaurants Deutschlands gewählt.

Damit befindet es sich in einer illustren Auswahl von Sterne- und Top-Restaurants aus Hamburg, Köln, München, Berlin und Co. Eine Auszeichnung auch für den Standort Neu-Isenburg.

„Da Luigi“ hat es auf Platz neun geschafft mit dem Zitat „Tolles Ambiente gepaart mit qualitativ hochwertiger Küche. Empfehlenswert



Neu-Isenburger Gourmet-Tempel: „Da Luigi“-Chef Haji Akdag hat es schriftlich. Sein Restaurant wurde in die Top Ten der deutschen Gourmet-Restaurants gewählt

für alle, die gutes Essen zu schätzen wissen. Preis-Leistung ist top“. Das freut Haji Akdag, der den Gourmet-Tempel vor rund zehn Jahren in Neu-Isenburg eröffnet hat, und sein Team natürlich. „Das Lob der Gäste ist das höchste“, sagt er und hat noch viel vor. Viel-

leicht lohnt sich für ihn dabei auch ein Trip nach Spanien, denn dort liegt laut Tripadvisor-Reisenden das beste Restaurant der Welt. Genauer gesagt im spanischen San Sebastián. Es heißt genauso wie sein Besitzer: Martín Berasategui – und hat drei Michelin-Sterne.