

Das Gasthaus „Zur Sonne“ in Sprendlingen

Inge Wahl

Sprennlenger sprachen vom „Jong“, da die Vorfahren „Jung“ hießen.



Das alte Gasthaus an der Brücke in der Darmstädter Straße wurde im Jahr 1935 von Heinrich Germann und seiner Frau Berta, geb. Kiefer, übernommen. Zuvor waren Bertas Eltern die Wirtsleute gewesen. Heinrich Germann stammte aus einer alteingesessenen Langener Metzgerei und so lag es nahe, dass er als Metzgermeister ein Schlacht- und Kühlhaus baute und eine Metzgerei zur Gaststätte gründete. Wurst vom Germann war von hervorragender Qualität. Besonders beliebt waren Fleischwurst sowie Hausmacher Blut- und Leberwurst und Presskopf.

Die Gaststube war eine typische Apfelwein-Wirtschaft, holzvertäfelt, klein und gemütlich. Die Speisekarte übersichtlich: Rippchen mit Kraut,

Handkäs', Fleischworscht und Kraut, auch mal ein Rumpsteak. Aber der Renner war Deutsches Beefsteak, ein Hackbraten mit Brot. Eine Speisekarte aus dieser Zeit zeigt uns das Angebot und die Preise.

An Sprennlenger Kerb war beim Germann die Hölle los: Dazu wurden in der Torhalle und im hinteren Hof sowie in der Kelter-

halle Tische und Bänke aufgestellt und ein Buffet aufgebaut. Außer der Familie und weiteren Helfern aus dem Freundeskreis waren fünf Lohnkellner damit beschäftigt, die Gäste zu bewirten. Eine Drei-Mann-Kapelle sorgte über die Kerbtage für die richtige Stimmung. Als Treffpunkt von Männergesangsvereinen, wie „Teutonia“ oder der Turngemeinde, hörte man rund um die Uhr fröhlichen Gesang. Edith Dracker, die Tochter von

Scharlachberg MEISTERBRAND	
12. August 1956	
Getränke.	
Apfelwein, 3/10 Glas	IM. 0.30
Benninger Export 3/10 Glas	" 0.40
Benninger Meisterbräu Privat	" 0.50
Apfelsaft	" 0.40
Coca Cola	" 0.40
Sinalco	" 0.40
Florida Orange	" 0.40
Limonade	" 0.30
Ausschankpreise:	
1954 Pilsener Mosel Glas	" 1.40
1955 Obermoseler Sonnenberg Rbpf.	" 1.20
1955 Dürkheimer Rotwein	" 1.20
Spanischer Malaga	" 0.80
Weisser Yermuth	" 0.50
Flaschenpreise:	
1955 er Berncasteler Riesling Mosel Flasche	" 5.--
1955 er Oopenheimer Rheinwein	" 6.--
1955 er Oestricher Leoben Rheingau"	" 7.--
Verschiedene Schnäpse & Liköre	



Heinrich und Berta Germann, hat heute noch ein Lied im Ohr, das von den Männern aus voller Brust gesungen wurde, eine Hommage an das Sprendlinger Nationalgetränk:

„ Was gibt es außer Rebensaft
das selig macht und Freude schafft?
Ich weiß es kann nichts anderes sein,
als echter guter Äpfelwein. „

Scharlachberg Meisterbrand	
Speisekarte 1960	
Rippchen m. Kraut	2,60 DM
Stich m. Kraut	2,60 "
Hassel m. Kraut (je nach Größe) ab	2,-- "
Pumpsteak oder Lendensteak m. Brot	3,-- "
Deutsches Beefsteak m. Brot	2,60 "
Hacksteak à la Tatar m. Brot u. Ei	2,80 "
1/2 Portion Hackfleisch	1,80 "
1 Paar Bratwürstchen	1,90 "
1 " Frankfurter Würstchen	1,50 "
1 Portion Fleischwurst m. Kraut	1,70 "
1 " Gelbwurst m. Kraut	1,50 "
1 " gemischte Wurst	1,40 "
Schinkenbrot roh oder gekocht	-80 "
Handkäse m. Butter u. Brot	-30 "
1 Portion Kartoffelsalat	-30 "
1 " Butter	



An Kerb kamen nicht nur die Sprendlinger, sondern es war Brauch, dass auch aus Langen und Dreieichenhain viele feierfreudige und durstige Gäste kamen.

Isenburger kamen sehr gerne in die **Sonne**, weil der Äppelwoi hervorragend und zudem auch noch günstiger war als in *Iseborsch*.

Damit man seinen Apfelwein auch genügend lobte, stieg Heinrich Germann mit seinem Schwiegervater Heinrich Kiefer vor der Kerb in den Weinkeller und probierte den Inhalt der einzelnen Apfelweinfässer. Die beiden Fässer mit dem besten Geschmack wurden dann für die Kerb ausgewählt.

Ja, ein gutes *Stöffche* war der Stolz des Wirtes. Selbstverständlich ist der Apfelwein im hauseigenen Kelterhaus produziert worden. Die Äpfel wurden aus dem gesamten Dreieichgebiet, bis



hin in den Odenwald, herbeigeschafft. Auch die Sprendlinger lieferten ihre Äpfel zum Keltern *beim Jong* ab.

Die Sonne verfügte auch über einen Festsaal im ersten Stock über der Torhalle. Dort fand die Singstund' der „Liedertafel“ später „Chorgemeinschaft“ statt.

Der „Sahnezeiegen-Zuchtverein“* hatte ebenfalls sein Stammlokal *beim Jong*, aber das war vor dem 2. Weltkrieg.

Es wird berichtet, dass in der „schlechten Zeit“ die Gesangsbrüder zur *Singstund'* Holz und Briketts mitbrachten, um es warm zu haben. Wir dürfen annehmen, dass in diesem Saal viele fröhliche



Feste gefeiert wurden. Anfang der 50er Jahre ist dann aus dem Festsaal eine Näherei entstanden.

Sprendlinger Frauen und Mädchen nähten „beim Buchberger“ bis in die 70er Jahre Damenbekleidung.

Berta und Heinrich Germann waren bis ins Jahr 1963 die Wirtsleute der **Sonne**. Das Gasthaus und die Metzgerei wurden später verpachtet.

* Ja, es gab tatsächlich eine Rasse dieses Namens. Damals war die Ziege, die *Gas*, auch die Kuh des kleinen Mannes und für die Ernährung der Landbevölkerung sehr wichtig, vor allem für die damals noch zahlreichen Kinder. Platz für eine *Gas* fand sich in fast jeder Hofreite.