

HAUS - CHRONIK

Familienbetrieb Gasthaus Denninger - Faber - Rädlein seit 1894 in Ibind

Unser Leitbild

Geschäftsleute aus der Zunft des Gastgewerbes genießen gegenüber vielen anderen Betrieben ein ganz besonderes Privileg - sie dürfen ihre Kunden nämlich als **Gäste** bezeichnen!

Wir als Wirtsfamilie sehen dies als ein hohes Gut an, das es unbedingt zu bewahren gilt. Daher ist es uns sehr wichtig, dass sich unsere Gäste auch jederzeit als solche fühlen, wenn sie bei uns Einkehr halten. Mit entsprechend großem Engagement versuchen wir Gastlichkeit, Gemütlichkeit und Tradition zu vermitteln, genauso wie dies seit je her von den Dorfwirtheusern getan wird.

Seit der Gründung unseres Familienbetriebes im Jahre 1894 bemühen wir uns mit viel Herzblut, all die wirtshauskulturellen Traditionen, die sich in unserem Ibinder Gasthaus entwickelt haben, zum Wohle unserer Gäste, des Dorfes und der Heimat zu pflegen und zu erhalten.

Die Anfänge des Familienbetriebes

Das Erbauungsjahr des in Dorfmitte, unmittelbar an der Ortsdurchfahrt stehenden Hauptgebäudes (Hausnr. 6, Fl.-Nr. 11), ist nicht mehr bekannt. Im 19. Jahrhundert wurde darin eine Bäckerei betrieben. Vermutlich im Jahr 1894 wechselte dann das gesamte Anwesen, zusammen mit der dazugehörigen Land- und Forstwirtschaft (ca. 13 ha) den Eigentümer. Erworben wurde es vom in Ibind, Haus Nr. 31 (Fl.-Nr. 59), geborenen Landwirtssohn Johann Georg Denninger (1847-1905) und seiner Ehefrau Maria Denninger (1853-1907), geb. Kreuzling, aus Sylbach.

In der Wirtsgasse betrieben die Eheleute übrigens bereits vor dem Kauf des besagten Anwesens für kurze Zeit ihr relativ kleines „Gasthaus Denninger“. Als Wirtshaus diente das obere der beiden heute noch vorhandenen Gebäude des Grundstücks mit der Hausnr. 24 (Fl.-Nr. 39). Der Name „Wirtsgasse“ des dort vorbeiführenden Weges, welcher von der Ortsmitte nördlich hinauf zum sogenannten „Neu- senberg“ und weiter in die angrenzende Flur führt, entstand in dieser Zeit.

Gleich nach dem Erwerb des neuen Anwesens in der Hauptstraße, funktionierte das Wirtsehepaar Denninger das Haus zu einem Gasthaus um. Für die Nutzungsänderung mussten etliche bauliche Maßnahmen durchgeführt werden. Jedoch noch lange Zeit wies der Hauseingang auf die hier vormals eingessene Bäckerszunft hin, denn noch viele Jahre wurde die alte Haustüre, mit den darin eingeschnitzten Brezeln, belassen.

Johann Georg Denninger, der auch etliche Jahre das Bürgermeisteramt in Ibind inne hatte, war in seiner Tätigkeit als Land- und Gastwirt ein äußerst schaffensfreudiger und fleißiger Bauherr. Er errichtete neue landwirtschaftlichen Stallungen und etliche Nebengebäude. An einigen Gebäuden findet man heute noch die Initialen von Johann Georg und seiner Frau Maria.

Zusätzlich zu den nutzungsbedingten Umbauten des Haupthauses zu einer Gastwirtschaft richtete er auch eine Bierbrauerei und eine Schnapsbrennerei ein.

Der Ehe von Johann Georg und Maria Denninger entstammen die drei Töchter, Maria, Dorothea, Margarete und der Sohn Georg. Maria heiratete in den Hofheimer Landmaschinenbetrieb Wagner ein.

Georg suchte in Nürnberg sein Glück und Dorothea heiratete den Ibinder Landwirt Friedrich Wildenberger zog in den „Eichelhof“ (Haus-Nr. 1) ein. Margarete hingegen verblieb im elterlichen Anwesen.

Uroma Margaretes Kochbuch

Wohl in der Absicht, Tochter Margarete (1883-1958) später das Anwesen zu übergeben, schickte man das junge Mädchen - wahrscheinlich noch vor 1900 - in die vorbildlich geführte katholische Hauswirtschaftsschule nach Tüchelhausen bei Ochsenfurt. Sie war dort die einzige evangelische Schülerin. Ihr

dort in sauberlichster Handschrift erstellte und mittlerweile weit über 100 Jahre alte Kochbuch dient hier im Hause auch heute noch als Vorlage bei der Zubereitung so mancher mehr oder auch weniger bekannten Gerichte.

Die Felsenkeller

Zusätzlich zu dem unter dem Gasthaus angelegte Keller, erstellte Johann Georg Denninger für die Ernte- und die Biereinlagerung zwei weitere, relativ geräumige Felsenkeller. Einer entstand im Bereich der Ortsdurchfahrt und ein zweiter in der Nähe des Eichelhofs. Beide Keller sind zwar heute noch intakt, werden aber mittlerweile nicht mehr zu Lagerzwecken genutzt. Während der Fertigstellung des riesigen Kellers am Eichelhof, den Johann Georg in Eigenleistung ausgrub und ausmauerte, wurde er krank und verstarb 1905 mit nur 58 Lebensjahren.

Der Keller am Eichelhof wird auf Initiative der Unteren Naturschutzbehörde (LRA Haßberge) hin, heute als Fledermausniststätte genutzt. Dazu lies die Behörde in den 1990er Jahren eine spezielle Eingangstüre mit entsprechender Flugöffnung für die kleinen Nachttiere einbauen.

Das Gasthaus Denninger wird zum Gasthaus Faber

Im Februar 1907 verehelichte sich die 23jährige Margarete Denninger mit dem gerade 22jährigen Gastwirtsohn Richard Faber (1885-1975) aus Hohnhausen. Als dann kurz nach der Hochzeit auch die Margaretes Mutter Maria 54jährig verstarb, musste fortan das blutjunge Gastwirtpaar die Geschicke des Betriebes leiten. Der Vater von Richard Faber, Heinrich Faber (1860-1943), verkaufte noch im gleichen Jahr seinen Hohnhäuser Land- und Gastwirtschaftsbetrieb an seinen Vetter Johann Georg Faber mit Frau Elisabeth, geborene Appel aus Hohnhausen, für 16.175 Mark. Heinrich Faber zog mit seiner Frau Anna, geborene Rapp (1854-1939), zu Sohn Richard nach Ibind. (Heinrich und Anna Faber waren im Jahre 1883 aus Neuensorg/Ofr. nach Hohnhausen gekommen.)

Richard Faber und der 1. Weltkrieg

Als am Sonntag, den 1. August 1914 der Erste Weltkrieg ausbrach, musste der Burgpreppacher Schullehrer Kiesel den beiden Ibindern Richard Faber und Hans Herold die ersten beiden Einberufungsbefehle zum Einrücken in die Kaserne zu den in Bamberg stationierten Ulanen überbringen (Quelle: Kiesel-Chronik). Schon hochbetagt erinnerte Richard sich beim Anschauen diverser Western-Spielfilme an die Kriegszeit, in der er im Nachschub eingesetzt war. Dort wurden, genau wie in den Filmen zu sehen, von Pferden gezogene Planwagen eingesetzt. Waren diese dann als Sechspänner unterwegs, so saß auf einem der beiden Vorderpferde stets ein mitlenkender Reiter.

Kurz nach Kriegsende, das mit dem 11. November 1918 datiert ist, brachte der gesund und unbeschadet heimkehrende Gastwirt einen kleinen Ableger eines französischen Quittenstrauches mit heim und pflanzte diesen in seinen Obstgarten über der Dorfkelleranlage ein. Das Gewächs entwickelte sich bestens und bringt nach wie vor stets reiche Ernte. Nach knapp 90 Jahren Standzeit wurde die Quitte dann auf unser Wirtshausanwesen neben unsere Scheune in den Heimbach-Wiesengrund umgepflanzt. Auch dort gedeiht der Strauch prima und jeden Herbst trägt er wie gewohnt reiche Frucht. Der schmackhafte Quittengelee, den wir davon gewinnen, war und ist auf unserem Frühstückstisch immer sehr beliebt. Im Herbst 2018 wurde aus gegebenem Anlass – exakt 100 Jahre sind nämlich seit der Einpflanzung des gallischen Obstablegers vergangen – von „Opa Richards Jahrhundertquitte“ zudem ein Likör von uns hergestellt und in der Brennerei von Alfred Baum destillierte dessen Sohn Dirk im Dezember 2018 aus etwa 80 Litern ausgepresstem Saft gut 4 Liter hochprozentigen Alkohol. Daraus konnte Dirk letztlich insgesamt 8,2 Liter an 42prozentigen Quittenbrand für uns gewinnen. Bereits dieser noch ganz junge Schnaps entfaltet schon von Beginn an zum einen ein mildes und zum anderen ein typisch ausgeprägtes Quittenaroma. Dieses für unser Empfinden recht edle Tröpfchen beabsichtigen wir innerhalb unserer Wirtsfamilie im Andenken an unseren „Opa Richard“ nur an ganz besonderen Anlässen zu verkosten.

Bier und Schnaps

Es wurde Anfang des 20. Jahrhunderts zum einen Bier vom Burgpreppacher Brauereigasthof Löwe der Familie Konrad und Maria Derrer und zum anderen dann auch viele Jahre lang selbstgebrautes Bier ausgeschenkt. Gebraut wurde im eigenen „Bräuhaus“, das Wasser kam vom heute noch funktionstüchtigen Hausbrunnen. Hopfen baute man in dem auf dem Grundstück gelegenen Garten an. Für die Ortsbewohner wurde in der *Brauerei Richard Faber* noch bis Anfang der 1950er Jahre hinein das „Hausbraubier“ hergestellt. Im Gasthaus servierte man jedoch bald auch das Bier der *Bamberger Hofbräu* und seit 1927 wurde es von der *Hiernickel-Bräu*, Haßfurt, bezogen. Bis zum heutigen Tag steht unser Gasthaus mit dem Haßfurter Familienbetrieb in sehr guter Geschäftsverbindung. Nachdem die *Hiernickel-Bräu* im Jahre 1999 den Brauereibetrieb eingestellt hat, beliefert uns seit Januar 2000 die *Kulmbacher Brauerei* über das Haßfurter Auslieferungslager, das von Georg Hiernickel geleitet wird, mit einer großen Biervielfalt. Es kommen bei uns aus der „heimlichen Hauptstadt des Bieres“ (vgl. Brockhaus) neben dem berühmten *Kulmbacher Edelherb*, welches exakt das Pils der ehemaligen *Kulmbacher Reichelbräu* ist, auch die verschiedenen Brauspezialitäten von *Mönchshof*, *Kapuziner* und *EKU* zum Ausschank.

Bis etwa 1970 wurde in unserem Bräuhaus eine Schnapsbrennerei betrieben. Das Brennen übernahm bis dahin der zeitlebens überaus vitale Altgastwirt Richard Faber.

Freiluft-Wirtshauskegelbahn

Im Jahre 1925 erbaute Gastwirt Richard Faber, zusammen mit seinen Söhnen Willi und Fritz, eine über die Dorfkelleranlage thronende, hölzerne, 26 m lange Freiluftkegelbahn auf seinem Obstgarten Grundstück Fl.-Nr. 27. Als Witterungsschutz wurde gemäß dem fränkischen Baustil solcher Anlagen ein durchgehendes Ziegeldach errichtet. Die Kugellauffläche selbst bestand aus einem sehr eben eingebauten Betonestrich. Der Fußboden im Aufenthalts- und Anlaufbereich wurde aus breiten Holzdielen hergestellt.

In dem unterhalb der Kegelbahn, von der Ortsstraße her zugänglichen Felsenkeller wurden die Getränke gekühlt. Das Bier konnte auf kurzem Wege über die Zugangstreppe hinauf in die Kegelbahn getragen und dort zum Ausschank gebracht werden. Etwa 45 Jahre lang war die Kegelbahn als sonntägliche Kult- und Kulturstätte der gesellschaftliche Mittelpunkt des Dorfes - es fanden sich aber auch regelmäßig viele Gäste aus den umliegenden Ortschaften ein. Im unmittelbar neben der Kegelbahn gelegenen Obstgarten konnten Kegler und Schaulustige die Nachmittage in froher Runde genießen. Die Ibinder Burschen verdienten sich als Kegelbuben mit dem Aufstellen der Kegel und dem Zurückrollen der Kugeln ihr Sonntagsgeld. Auf die insgesamt neuen Holzkeile wurde mit verschiedenen Kugeltypen, die allesamt ebenso aus Holz bestanden, geschoben. Da gab es zum einen Lochkugeln, welche zwei Fingerlöcher aufwiesen und zum anderen hatte man Vollkugeln, die hatten keine Fingerlöcher. Die auffälligste und interessanteste Kugel aber, war eine ovale Kugel, das sogenannte „Ei“. Wer die richtig beherrschte, sodass sie sauber in die Kegel hinein lief, der konnte mit dieser etwas breiteren Sonderkugel noch besser die Kegel abräumen. Doch es kam auch immer wieder mal vor, das Ei über alle Kegel hinüber sprang, da war dann das allgemeine Gelächter sofort riesengroß.

Nach gut 40 Jahren idyllischer und gemütlicher Ibinder Kegelzeiten schwand dann mit der allgemeinen Modernisierung leider der Stellenwert der ehemaligen „Sportarena“ und Anfang der 1970er Jahre ebte das Freiluftkegeln schließlich gänzlich ab. In der Folgezeit ließen der heranwachsende Wirtsohn Uwe Rädlein und seine Dorffreunde die Holzkugeln ab und an nochmal über die Bahn rollen, sodass die älteren Ortsbewohner wegen dem wohlbekannten polternden Klang vergangener Tage immer wieder mal an diese schönen Zeiten zurückerinnert wurden. Der bauliche Zustand der Kegelbahn verschlechterte sich Zusehens und am 8.8.1997 wurde dann schließlich ein allerletztes Mal auf der Anlage gekegelt.

Im Frühjahr 2002 deckte Gastwirt Uwe Rädlein, zusammen mit seiner Frau Andrea, den Kindern Jana und Verena und der Mithilfe der Nachbarn Werner Hager, Markus Schorn und Erwin Greul, das Dach ab. Im August 2003 legte man die Kegelbahn dann komplett ein. Die Einzelteile wurden von Uwe

Rädlein entsprechend markiert, dokumentiert und in der Scheune eingelagert.

Erstmals im Jahre 2001 bekundete auf unsere Anfrage hin das Fränkische Freilandmuseum Fladungen starkes Interesse an dem dorfhistorischen Bauwerk, jedoch kam es damals noch nicht zur „Verpflanzung“ in die Rhön. Die angespannte finanzielle Lage des Museums war hier der Grund - die Gelder für die Löhne der Fachhandwerker standen dem Freilandmuseum damals nicht zur Verfügung. Im Mai 2014 nahmen wir Wirtsleute erneut Kontakt mit den Verantwortlichen des Freilandmuseums auf, und sofort war das Interesse der Museumsleute wieder geweckt. In einer Zweckverbandssitzung des Bezirkes Unterfranken stellte die Museumsleiterin, Frau Dr. Sabine Fechter, das Objekt der Runde vor und schnell kam man dort auf die einhellige Meinung, dass diese altehrwürdige Sportarena unbedingt als ein Zeugnis fränkischer Dorfgeschichte ins Freilandmuseum nach Fladungen kommen müsse. Noch im November 2014 haben wir die Kegelbahn kostenfrei an das Museum übergeben. Die Einzelteile des Gebäudes (Fachwerk- und Dachbalken, Bretter, Latten, Kugeln, Kegel, Kegelaufstellplatte, Sandsteinquader...) sind in mehreren Transportfahrten in die Rhön überführt worden, sodass dort bald mit der Widererrichtung der Kegelbahn im Freilandmuseum begonnen werden kann. Wir als Wirtsfamilie freuen uns sehr darüber, dass nach der für 2019 geplanten Widererrichtung endlich wieder, gemäß der ureigenen Bestimmung, als Freiluftkegelbahn genutzt werden kann. Hautnah können dann die Museumsbesucher das aus Ibind stammende, dörflich-fränkische Zeitzeugnis bestaunen und sportlich nutzen.

Auf Anfrage der Museumsleitung stellte sich Gastwirt Uwe Rädlein, der hauptberuflich als Bauingenieur tätig ist, sehr gerne für die Erarbeitung der Eingabeplanung, die für die Widererrichtung der Kegelbahn baurechtlich erforderlich ist, zur Verfügung.

Die Fabers vor und nach dem II. Weltkrieg

Der Ehe von Richard und Margarete Faber entstammen die zwei Söhne, Willi (1907-1972) und Fritz (1913-2000) sowie die Tochter Emma-Lina, genannt „Linchen“ (*1923). Willi, der ältere der beiden Söhne, blieb im elterlichen Betrieb und wurde der Bewirtschafter des Anwesens.

Fritz war als Wehrmachtssoldat in der Zeit vor dem II. Weltkrieg zunächst Kunstfluglehrer in Würzburg. Dann testete er als Werftpilot die in Reparatur befindlichen Sturzkampfflugzeuge (Stuka) in Schweinfurt. Ab und zu kreiste er dann über Ibind und grüßte vom Flugzeug aus die Seinen bei der Feldarbeit. Mit waghalsigen Flugmanövern, bis hin zu halsbrecherischen Loopings, hielt er die I binder auf Feld, Wiese und im Ort bei Atem - nirgends waren sie vor dem fliegenden Schalk sicher. Während des Krieges war er als Generalstabsflieger in Frankreich und Russland eingesetzt. Dort traf Fritz auch einmal auf seinen Bruder Willi, der in Anlehnung an seinen Beruf als Gastwirt in der Feldküche seinen Kriegsdienst verrichtete.

Fritz Faber heiratete 1940 die Schweinfurter Wirtstochter und Sekretärin Hilde Wohlfahrt. In vielen Berufen war Fritz zuhause; Busunternehmer, Gastwirt und Autoverkäufer waren wohl die wichtigsten Stationen. Noch bis kurz vor seinem Tod im Jahre 2000 fuhr der stets rüstige und agile Fritz, der lange Zeit in Königsberg und die letzten Jahre in Schweinfurt lebte, häufig nach Ibind, um sein Geburtshaus bzw. seine Verwandtschaft zu besuchen. Natürlich war bestimmt etwas gut fränkisches auf dem Tisch; und außerdem ließ der „Fabersch Fritz“ für seine geliebte „Iwinner Gredfläschpartie“ sowieso buchstäblich alles stehen und liegen!

Linchen Faber heiratete 1948 den in Birkenfeld stationierten Polizisten Karl Barthel (†) aus Poppenlauer. Karl war dann Berufssoldat - als Fluglehrer war er bei der Bundeswehr auf fünf unterschiedlichen Hubschraubern eingesetzt. Nach seinem aktiven Dienst konnten Karl und Linchen in das in Ibind neu gebaute Haus einziehen.

Linchen, mittlerweile zwar hochbetagt, ist Sie immer noch rüstig und vor allem geistig sehr fit. Für diese Chronik konnte bzw. kann sie aufgrund ihres hohen Lebensalters und wegen ihres großen Erinnerungsschatzes vieles aus den vergangenen Zeiten beisteuern.

Wirtshaus- und Saalanbau

Im Jahre 1929 erweiterten Richard Faber und sein Sohn Willy das Wirtshaus um drei Meter in Richtung Hauptstraße. Im Obergeschoss richteten die beiden einen sehenswerten Tanzsaal, den „Iwinner Tunnlsaal“, der mit einer hohen fränkischen Runddecke ausgestattet wurde, ein. Straßenseitig wurde ein Notausgang angeordnet.

Zwei Nachbarn befürchteten vor der Baudurchführung - unter anderem wegen der geplanten Fenster entlang der westlichen Saalfront - dass sie nur noch in ihren Kellerräumen unbeobachtet von der Jugend des Dorfes seien. Entgegen vehementer Einwände, die auch in schriftlicher Form vorgetragen und eingereicht wurden, hat man den Saalbau nach etlichen Gesprächen glücklicherweise doch realisieren können.

In dem sehenswerten Saalbau, mit dem heutzutage nur noch selten anzutreffenden typisch fränkischen Tonnengewölbe, werden seither die verschiedensten Veranstaltungen durchgeführt. Eine einzigartige Akustik macht musikalische Darbietungen immer wieder zu einem besonderen Klangerlebnis.

Auch Vereine kehren zu ihren Aktivitäten liebend gerne im Saal ein. Und nicht zuletzt kommen Familienfeiern, wie beispielsweise Hochzeiten und Geburtstagsfeste, im „Iwinner Tunnlsaal“ erst so richtig zur Geltung.

Dieser altehrwürdige Raum zieht mit der spürbar ausstrahlenden Gemütlichkeit und dem ganz besonderen Flair die Saalgäste sprichwörtlich in seinen Bann. Hier fühlt man sich ganz einfach wohl, hier will man gerne verweilen. Und auch der geniale Vers, den Opa Richard beim Saalbau im Jahre 1929 in großen Lettern an der Wand hat schreiben lassen, ist allzu treffend: *"Euch durstge Seelen grüß ich alle, bekomm's euch wohl in meinem Saale"*.

Im Jahr 2015 wurde der „Iwinner Tunnlsaal“ übrigens von der Regierung von Unterfranken als anerkanntes Kulturgut in die „Datenbank Tanzsäle in Unterfranken“ aufgenommen.

Schützenhaus

Nach 1930 erbauten Richard und Willi Faber hinter der Kegelbahn ein Schützenhaus für den neu entstandenen Schützenverein. Geschossen wurde mit Kleinkaliber hinüber zur „Steingasse“. Nach Ende des Zweiten Weltkriegs konnte der Verein jedoch wegen des verhängten Waffenverbotes nicht weiter existieren.

Toni, die vielgeschulte Thüringerin

Im Jahre 1931 heiratete Willi Faber die Landwirtstochter Toni Kegel (1911-1978) aus Schweickershausen/Thüringen. Toni wurde in ihrer Jugend im Schloss ihres Heimatortes von der dortigen Baroness im Theaterspielen und im Singen für mehrstimmige Besetzungen geschult. Zudem erlernte sie dort die Grundzüge der englischen Sprache, die sie zeitlebens auch immer wieder zum Besten gab.

Aus der Ehe von Willi und Toni gingen die beiden Töchter Ella (1932-2005) und Christa (1940-2017) hervor. Ella Faber heiratete 1952 den Maroldsweisacher Dreher Günther Schwarz. Im Ibinder „Schindersholz“ bauten sie sich ein Haus. Ella, die eine überaus talentierte Hobbygärtnerin war, hatte ihren größten Spaß als Bedienung in der Gastwirtschaft, und das vor allem dann, wenn dort so richtig Hochbetrieb herrschte.

Taxiunternehmen

Von 1931 bis etwa 1963 betrieb man ein Taxiunternehmen. Fahrten aller Art wurden durchgeführt. Da die meisten Leute in der damaligen Zeit kein Auto besaßen, war die Nachfrage sehr groß. Sogar die Pfarrer von Burgpreppach und Gemeinfeld und vor allem Hausarzt Dr. Franz Junkenitz nahmen das Mietauto des Öfteren in Anspruch. Im sehr strengen Winter 1942 musste die damals gerade 19jährige Wirtstochter Linchen sechs Wochen lang einen Vertreter von Dr. Junkenitz dienstverpflichtend fast täglich durch Eis und Schnee chauffieren. Von neun Uhr früh bis oft spät abends waren die beiden

unterwegs. Die Straßen, die zur damaligen Zeit nur mehr oder weniger gute Feldwege waren, wurden weder geräumt noch gestreut. Immer wieder blieb das Auto in den meterhohen Schneeverwehungen stecken. Bauersleute mussten dann mit Pferden zu Hilfe eilen. Richard wartete jeden Abend geduldig auf seine Tochter, denn er musste für den nächsten Tag die zerrissenen Schneeketten reparieren und wieder über die Reifen ziehen.

Um seiner Jagdbegeisterung nachgehen zu können musste der Doktor auch häufig ins Revier gefahren werden. Zumeist waren dies Nachtfahrten, die bis weit nach Mitternacht dauerten.

Ibinder Taubenmarkt

Aus einem Jux-Inserat des Nachbarn Andreas Michel – bekannt als "Fritzn Schneider" – entwickelte sich der bekannte, traditionelle "Ibinder Taubenmarkt". Im Jahre 1935 ließ er in die Zeitung setzten, dass in seinem Hof ein Taubenmarkt stattfinden wird – und wirklich fanden sich bei ihm Kleintierhalter aus der Umgegend ein. Der Taubenmarkt, der sofort ein Volltreffer war, war geboren. Rasch gewann der Markt, der bald schon ins Nebenzimmer unseres Gasthauses verlegt wurde, an Beliebtheit. Im ersten Taubenmarkt-Winter wurde die Tierbörse von Gastwirt Richard Faber und seinem Sohn Willi abgehalten.

Auf Initiative von Richard Faber hin gründeten noch im März 1935 Willi Faber und einige seiner Freunde den Kleintier- und Geflügelzuchtverein Ibind. Später wurde der Verein in Geflügelzuchtverein Ibind umbenannt. Der Taubenmarkt wurde von nun an vom Verein in enger Zusammenarbeit mit dem Gasthaus Faber durchgeführt. Gastwirt Willi Faber, der zeitlebens einer der Hauptinitiatoren des Ibinder Taubenmarktes gewesen war, machte sich in der Rassegeflügelzucht mit seinen Zuchten der Orloff rotbunt (Hühner) und den Steigerkröpfern rot (Tauben) einen guten Namen. An dieser Stelle sollen mit Rudi Pfeufer (der "Kreuzmüller", †), Richard Wildenberger (der "Ächlhöfer", †) und Georg „Schorsch“ Stadelmann (†) drei einheimische, ehemalige Taubenmarkt-Veterane und gute Freunde von Willi Faber erwähnt werden.

Viele Jahre wurde in Räumen neben dem Gastzimmer, in der privaten „Stumm“ und in der „äußern Kammer“, um die Tiere gehandelt und geschachert. Als es dann Ende der 1960er Jahre in diesen Räumen zu eng wurde, zog man in den im 1. Stock befindlichen Tanzsaal um.

Der Taubenmarkt wird auch heute noch, so wie eh und je, ab dem ersten Sonntag nach Dreikönig bis zum Palmsonntag im Saal und seit den 80er Jahren zusätzlich auf der Terrasse des Gasthauses abgehalten. Neben den Tauben werden sämtliche Geflügelarten (Hühner, Pfauen, Wachteln, Enten, Gänse ...) sowie Ziervögel, Hasen, Kaninchen und Hamster gehandelt. Rasse- und Kreuzungstiere wechseln an den Markttagen ihre Besitzer. In dieser Form hat der Ibinder Taubenmarkt in Bayern die unbestritten älteste Tradition und auch im gesamten Bundesgebiet gilt er ebenso als einzigartig. Die Tier- und Zuchtfreunde strömen aus dem gesamten nordbayerischen Raum, aus der hessischen und der badi-schen Nachbarschaft, sowie seit Januar 1990 auch wieder aus dem Thüringer Land nach Ibind. Ende der 70er Jahre war sogar der weltberühmte Zoologe Prof. Dr. Bernhard Grzimek zweimal Besucher des Ibinder Taubenmarktes. Er verkaufte auf der Börse Tauben aus der Zucht seines Donnersdorfer Hofes.

Über den ebenso im Gasthaus ansässigen Ibinder Skiclub „Chain Gang“ nahm Uwe Rädlein im Januar 1995 Kontakt zum Bayerischen Rundfunk auf. Das Studio Würzburg interessierte sich sofort für das Gasthaus in den Haßbergen, in dem ein außergewöhnlicher Skiclub und der berühmte Taubenmarkt zuhause sind. Seitdem berichten Radio- und Fernsehteams des BR immer wieder mal vom Phänomen "Ibinder Taubenmarkt im Gasthaus Faber-Rädlein".

Seit Januar 2006 wird der Ibinder Tauben- und Kleintiermarkt, so wie schon in der allerersten Markt-saison des Jahres 1935, von uns, der Gastwirtsfamilie in Alleinregie abgehalten. Und der Erfolg gibt uns mehr als Recht – denn weiterhin strömen die Kleintierzüchter zum Ibinder Taubenmarkt in den traditionsreichen Haßbergort. Den positiven Zuspruch, welchen uns die gerne nach Ibind kommenden Marktbesucher entgegen bringen, führen wir unter anderem auch auf das ganz besondere Flair des Ibinder Taubenmarktes zurück. Sonntag für Sonntag wird uns dies von unseren Gästen ausdrücklich

bestätigt. Sie begrüßen es, dass die Tierbörse im Saal und auf der Terrasse unseres Gasthauses wie gewohnt weiterläuft (zudem seit 2006 eintrittsfrei). Den vielen Besuchern ist nämlich der Kult um das in Ibind angesiedelte nordbayerische „Kleintier-Mekka“, in Verbindung mit unserem fränkischen Traditionswirtshaus, ganz besonders ans Herz gewachsen. Diese Konstellation, "Markt im Wirtshaus", stellt in unserer heutigen Kulturlandschaft mittlerweile eine echte Seltenheit dar, die ihresgleichen sucht.

Bastweberei und Schafkopfen

Nach 50 Jahren Betriebsführung übergab Richard Faber im Jahre 1957 das Anwesen an seinen Sohn Willi Faber und dessen Ehefrau Toni.

In dieser Zeit betrieb eine Firma aus Lichtenfels für einige Jahre eine Bastweberei im Tanzsaal. Auf etwa 20 Webstühlen verarbeiteten Frauen und Mädchen aus Ibind und den Nachbarortschaften den gebündelten Bast zu Matten, aus denen dann Taschen und Teppiche gefertigt wurden. Gastwirtin Toni setzte sich sonntags allzu gerne selbst an den Webstuhl um sich bei der entspannenden Arbeit, wie sie betonte, zu erholen. Doch noch mehr liebte sie es mit den Gästen einen zünftigen Schafkopf zu karten.

Richard Faber wird 90

Richard Faber, der seinen Sohn Willi um drei Jahre überlebte, verstarb als weithin gut bekannter und beliebter Gastwirt im Jahre 1975. Bis kurz vor seinem Tod versorgte er noch rüstig und zuverlässig den täglichen Stammtisch. An seinem 90. Geburtstag erzählte Richard seinen Gästen, sowie der anwesenden Presse einige Episoden aus seinem langen Leben. Zum Beispiel erwähnte er, dass er zeitlebens nur einmal einen Arzt benötigte. Dieser musste ihm ein Ohr annähen, weil ein Pferd nach ihm ausgeschlagen hatte.

Von seiner Hochzeit berichtete er, dass der Mehrrettich so scharf war, so dass die ganze Gesellschaft wie bei einer Beerdigung geweint hätte.

Richard und seine Söhne Willi und Fritz waren auch als Hausmetzger tätig. Für eine Schlachtung bekam Richard anfangs 1 Mark und 50 Pfennige als Lohn.

Weiter erinnerte er sich daran, dass er 1907 in Ebern für 182 Goldmark als einer der ersten in unserer Gegend ein Hochrad erstand.

So wie zu Richards Lebzeiten, liegt auch heute noch dessen Lesebrille an der Theke aus. Als die sogenannte „Gemeindebrille“ verleiht sie so manchem Gast auch heutzutage den „großen Durchblick“.

Ruhetag

Seit etwa 1980 ist der Mittwoch an Werktagen der Ruhetag unseres Gastbetriebes.

Das Gasthaus Faber wird zum Gasthaus Rädlein

Wirtstochter Christa Faber heiratete 1961 den Müller Horst Rädlein (1937-2000) aus der Burgpreppacher Schneidmühle. Der Ehe entstammen die beiden Kinder Uwe (*1963) und Simone (*1968).

Ab 1972 wurde der Betrieb von Horst und Christa Rädlein geführt.

Uwe Rädlein heiratete 1987 die Näherin Andrea Just (*1964) aus Hohnhausen. Von 1985 bis 1987 baute man das Obergeschoss des ehemaligen „Bräuhauses“ für die beiden zur Wohnung um. (In vielen Jahrzehnten vorher dienten diese Etage als Getreidelager.) Wie für fast alle Gebäude des Anwesens wurde das Bauholz im eigenen, etwa 2 ha großen Wald, geschlagen und in der anverwandten Burgpreppacher Schneidmühle von Horsts Neffen Karlheinz Denninger geschnitten.

Aus der Ehe von Uwe und Andrea entstammen die beiden Töchter Jana (*1992) und Verena (*1993).

Im Jahre 1996 wurden die landwirtschaftlichen Flächen an Nachbar Alfred Baum verpachtet. Damit ist das Anwesen Baum der letzte Landwirtschaft betreibender Hof in Ibind.

Ab dem Tod von Horst Rädlein, am 23. November 2000, wurde der Betrieb von Christa Rädlein unter Mithilfe der Familien ihrer beiden Kinder Simone und Uwe geführt.

Im August 2017 heiratete der Maschinenbautechniker Patrick Bohl (*1990) aus Ermershausen die Wirtstochter und angehende Grundschullehrerin Jana Rädlein - als Familiennamen wählte man Rädlein aus. Die beiden wohnen im Anbau des Gasthausgebäudes.

Noch mit über 70 Lebensjahren war Christa Rädlein die „Chefin im Betrieb“. Mit großer Leidenschaft wirkte sie als der unumstößlicher Mittelpunkt der Wirtsfamilie. Zwei ihrer vielen positiven Eigenschaften sollen hier genannt werden. Da war zum einen ihre allseits bekannte hohe Kochkunst - so mancher Gast legte allein nur wegen „Christas Fränkischen Sauerbraten“ die größte Strecke zurück, um sich dieser kulinarischen Spezialität hinzugeben. Zum anderen war Christas herzlich erschallendes Lachen unverkennbar. Schon von außerhalb konnte man hören, dass es bei ihr immer lustig zuging. Großneffe Egon Kegel beschreibt es sehr treffend: „In Deinem Haus war Singen und Lachen, das wirst Du jetzt im Himmel machen!“

Seit dem plötzlichen Ableben der beliebten Gastwirtin Christa Rädlein, die am 22. Oktober 2017 ganz unerwartet aufgrund einer Gehirnblutung verstarb, obliegt die Betriebsführung nun den Eheleuten Andrea und Uwe Rädlein. Gemeinsam mit ihrer Familie leiten sie nun die Geschicke des Hauses.

Jana und Verena Rädlein, sowie Vanessa und Larissa Weißenseel, die vier geliebten Enkeltöchter von Oma Christa, haben sich der treuen Mithilfe im Betrieb verschrieben. Mit großem Einsatz unterstützen die jungen Frauen die Wirtsleute bei der Durchführung der vielen Veranstaltungen.

Modernisierungen, Um- und Neubauten von 1960 bis 2000

Seniorgastwirt „Opa Richard“, wie er liebevoll von jedermann gerufen wurde, war stets ein großer Freund von Neuerungen. Er freute sich immer, wenn wieder ein Projekt angegangen wurde. So sah er's auch mit Freuden, als Horst, der seit seiner Einheirat stets als emsiger und handwerklich allseits versierter Bauherr fungierte, im Jahre 1969 die Gastwirtschaft umfangreich renovierte. Die Räumlichkeiten wurden komplett umgebaut. Die Theke verlegte er, vom Gaststubeneingang aus gesehen, von rechts nach links. Zur Küche hin wurde ein Durchgang von der neuen Theke aus geschaffen. Die „äußer' Kammer“ und die „Stube“ wurden zu Getränk Kühlraum und Nebenzimmer umgebaut. Horst fand bei diesen Arbeiten noch die Einschießlöcher des einstigen Bäckereibackofens aus dem 19. Jahrhundert.

Im ehemaligen „Bräuhaus“ wurde eine kombinierte Holz- und Ölzentralheizung eingebaut. Sie ersetzte die alten Holzöfen, die bis dahin in der Gaststube und den übrigen Räumen aufgestellt waren. In den 1970er Jahren wurde komplett auf Ölbefuerung umgestellt.

Anstelle der ehemaligen Hofzufahrt von der Hauptstraße her - dem „Hofberg“ - entstand 1971 eine Terrasse mit darunter liegender Garage.

Es wurden Stallungen und Nebengebäude renoviert oder abgebrochen und wieder neu errichtet.

Ein voll funktionstüchtiges Schlachthaus und ein dazugehöriger Lebensmittelkühlraum wurden erstellt. Noch im Herbst des Jahres 1999 flieste Horst das Schlachthaus zusammen mit Eberhard Wohlmacher aus Burgpreppach komplett aus und erweiterte die bestehende Räucherammer, dazu konstruierte er auch noch einen praktischen Räucherei-Rollwagen. In diesen Räumlichkeiten werden die bekannten fränkischen Wurstspezialitäten nach alten Hausrezepten hergestellt und eingelagert.

Im Sommer 2000 wurde unter der Regie von Horst die große Scheune neu verputzt und gestrichen. Noch im selben Jahr, am 23. November, verstarb der allseits beliebte Gast- und Landwirt Horst Rädlein leider viel zu früh.

Grayham Bonney

Ab September 1981 war der Gitarrist und Schlagerstar Graham Bonney einige Male zu Gast bei Anneliese und Elmar Becht in Ibind. Der Engländer schaffte 1966 mit seinem selbstkomponierten legendä-

ren Hit „Supergirl“ den internationalen Durchbruch. Er verwies damit Beatles, Beach Boys und Chris Andrews auf die Plätze und blieb noch Monate in den TOP 10. Während seiner anschließenden Karriere in der deutschen Schlagerlandschaft entstanden viele bekannte Titel wie z.B. „Wähle drei, drei, drei“ oder „Siebenmeilenstiefel“.

Zunächst wusste keiner im Dorf, dass der Popstar Kontakte nach Ibind hatte. Als er dann alleine am Nachmittag des Kirchweihsamstag 1981 das erste Mal in die Gaststube kam, erkannte ihn Christa sofort. Am gleichen Abend besuchte er den Ibinder Kirchweih Tanz. Auf Drängen der Gäste hin griff er zu einer Gitarre der Tanzband „Der Struwelpeter“ und sang fünf Titel und der ganze Saal tobte.

Im Jahr 1982 besuchte er an einem Ruhetag wieder einmal - so wie er sagte „meine Wirtin Christa“ - und gab am Stammtisch sein musikalisches Ausnahmekönnen auf Tochter Simones Schulgitarre zum Besten. Noch an dem Abend entstand dann die Idee zur 1983 stattgefundenen „Graham Bonney Gala Show“ am Fischerball im Saal Böswillibald/Burgpreppach. Die einzige Bedingung von Graham war nur, dass „Der Struwelpeter“ Begleitband sei soll.

Wieder ein Metzger in der Familie

Simone Rädlein, die gelernte Hauswirtschafterin, heiratete 1992 den aus Unfinden stammenden Metzger Hans-Jürgen Weißenseel (*1963). Die beiden bauten sich ein Wohnhaus in das neue Baugebiet im Ibinder Schinderholz.

Ab 1990 bis 2014 betätigte sich Simones Ehemann Hans-Jürgen sehr engagiert im hauseigenen Schlachthaus. Seine schmackhaften Wurst- und Fleischspezialitäten sind äußerst beliebt. Außerdem hat Hansi auch ab und an im hauseigenen Backofen Spanferkel nach herkömmlicher Art mit Holzfeuerung gebraten. In dem Backofen, welcher der Ibinder Georg Stadelmann, ein guter Freund von Willy Faber, rücklinks liegend vom Feuerraum aus gemauert hat, ist bis Ende der 1960er Jahre noch eigens Brot fürs Wirtshaus gebacken worden.

Mittlerweile werden unserer beliebten „Iwinner Bratwürscht“ und der schmackhafte „Wirtsschinken“ von Andrea und Uwe nach den überlieferten Hausrezepten hergestellt.

Und zur Kirchweih wird mit Hilfe zweier befreundeter Metzgermeister im Hofschlachthaus fränkisch kulinarisch „gewürschelt“.

Skiclub Chain Gang Ibind, Markus Wasmeier und die Medien

Am 25. Januar 1995 besuchte ein Radioreporter des Bayerische Rundfunks den Skiclub Chain Gang Ibind im Clublokal. Anlass des Besuchs war zum einen die zehnjähriger Gründungsfeier des Skiclubs, und zum anderen vor allem der Umstand, dass der Skiclub der einzige Fanclub des Skistars Markus Wasmeier (Weltmeister 1984, Doppelolympiasieger 1994) war.

Kurze Zeit später berichtete das Radio vom traditionellen Taubenmarkt im Gasthaus Faber/Rädlein. Wiederum eine Woche später erstellte das Bayerische Fernsehen einen Filmbericht über das nordbayerische Phänomen „Taubenmarkt in Ibind“. Im Januar 1996 war das Fernseherteam zum zweiten Mal vor Ort. Dieser Beitrag wurde unter anderem auch europaweit im „3sat Ländermagazin“ ausgestrahlt.

Seit der Zeit kommen Radio- und Fernseherteams nahezu regelmäßig ins Gasthaus und berichten von den verschiedensten Themen – Taubenmarkt, Wirtshaussingen, Skiclub, Musikproduktion im Tunnl-saal, Tischkicker...

Wirtshaussingen beim Dorfwirt

Im Herbst 2004 hat Gastwirt Uwe Rädlein, zusammen mit seinem Freund, dem Musiker Günther Scharpf aus Altenstein sein schon lange gehegtes Vorhaben, in Ibind ein offenes Wirtshaussingen ins Leben zu rufen, verwirklicht. Seit der dieser Zeit findet alljährlich von Herbst bis ins Frühjahr der mittlerweile bestens etablierte „Iwinner Wirtshaussang“, dienstags im 14tägigen Rhythmus, statt. Auch der Bayerische Rundfunk gibt da ab und an ein Stelldichein und sendet aus der Hochburg des haßber-

gischen Wirtshaussingens. Im Jahre 2012 hat das Studio Franken des BR sogar eine komplette Hörfunksendung seiner Reihe „Musik & Xang“ im Wirtshaus im akustisch hochgelobten „Iwinner Tunnlsaal“ produziert. Am 9. Januar 2018 war wieder einmal ein BR-Fernsehteam beim Wirtshaussingen zu Gast, der Beitrag wurde tags darauf in der Sendung „Frankenschau aktuell“ ausgestrahlt.

Uwe Rädlein hat, neben dem in der Gaststube stattfindenden Wirtshaussingen, mittlerweile mit der „Akustik-Rocknacht“ (Anfang Mai), dem „Musik- und Unterhaltungsabend“ (Kirchweihstag), dem „Ibinder Musikantentreffen“ (Sonntag nach Allerheiligen) und dem „Ibinder Wirtshauskabarett“ (letzter Freitag im November) insgesamt vier weitere kulturelle Höhepunkte, die im Saal stattfinden, aus der Taufe gehoben. All diese Kulturveranstaltungen erfreuen sich großer Beliebtheit, sodass begeisterte Besucher aus Nah und Fern in den sehenswerten „Iwinner Tunnlsaal“ strömen.

Auszeichnung zum „Musikantenfreundliches Wirtshaus“

Im November 2014 bekamen die Ibinder Wirtsleute im oberpfälzischen Bad Abbach die bayernweit begehrte Auszeichnung „Musikantenfreundliches Wirtshaus“ als bis dahin zweites unterfränkische Wirtshaus überhaupt vom *Bayerischen Landesverband für Heimatpflege*, von den *Bayerischen Bezirken* und vom *Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband* verliehen. Seitdem ziert ein repräsentatives Metallschild mit dem farbigen Logo dieser Aktion den Eingang. Jeder Gast kann so schon von außen erkennen, dass Musikanten hier sehr willkommen sind.

Gütezeichen „Heimattwirtshaus“

Im Frühjahr 2018 waren alle Dorfwirtshäuser Bayerns aufgerufen, am ausgelobten Wettbewerb „100 Beste Heimattwirtshäuser“ teilzunehmen. Von den weit über 600 teilnehmenden Betrieben wurde sehr zur Freude der Ibinder Wirte auch ihr familiengeführtes Traditionsgasthaus mit diesem besonderen Gütezeichen ganz hoch offiziell dekoriert.

Wirtshäuser und Gaststätten sind ein lebendiges Symbol bayerischer Lebensart. Sie prägen mit ihrer Geschichte, Tradition und sozialen Bedeutung den ländlichen Raum in Bayern – sie sind zentraler Bestandteil des bayerischen Heimatgefühls. Gleichwohl ist die Zahl dieser "Heimattwirtschaften" in den letzten Jahrzehnten zurückgegangen.

Viele Betreiber stemmen sich gegen diesen Trend und setzen auf innovative, unkonventionelle Konzepte. Damit bewahren sie den Charme der Heimattwirtschaften und tragen dazu bei, ein einzigartiges Stück bayerischer Lebenskultur zu erhalten.

Das Bayerische Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat hat in Kooperation mit dem DEHOGA Bayern e. V. am 4.7.2018 im Festsaal des Hofbräuhauses in München genau 100 Wirtshäuser im Rahmen eines Wettbewerbs innovative "Heimattwirtschaften", die sich als Stützen der bayerischen Heimat in besonderer Weise für den Erhalt und die Weitergabe von Brauchtum, Tradition und Dorfgemeinschaft einsetzen, mit dem neuen Gütezeichen prämiert.

Da genau am Tage der feierlichen Verleihung der Ibinder Dorfwirt zusammen mit den Bergfreunden der Wandergruppe „Präppicher Fuchse-Kraxler“ Anreisetag ins Tiroler Lechtal hatte, begleiteten die 15 Freunde und Stammgäste das Wirtsehepaar Andrea und Uwe Rädlein kurzerhand zu dem besagten Festakt ins Münchner Hofbräuhaus. Sieben der Freunde konnte sogar mit hoch in den Festsaal kommen. Dort warteten schon Bürgermeister Hermann Niediek, Landrat Wilhelm Schneider und Landtagsabgeordneter Steffen Vogel auf die Wirtsleute. Die Überreichung des Gütesiegels nahmen dann für jeden Betrieb einzeln der Bayerische Ministerpräsident Dr. Markus Söder, der Finanz- und Heimatminister Albert Füracker und die Präsidentin des DEHOGA Bayern e. V., Angela Inselkammer, höchstpersönlich vor. Für alle waren der Festakt und das ganze „Drum-Herum“ ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis – zudem war die Verköstigung im Festsaal für jedermann frei. Übrigens, die restlichen acht Freunde fanden in der berühmten Schwemm‘ des Hofbräuhauses Platz. Auch diese Truppe hatte eine riesen Gaudi, zumal Landrat Schneider und Bürgermeister Niediek sich nicht lumpen ließen und ihnen dankenswerter Weise eine großzügige Spende übergaben.

Erneuerbare Energien

Seit Juli 2011 wird mittels einer auf die west-südwestlich ausgerichteten Dächer von Scheune und Göpelhalle installierten Photovoltaikanlage Strom erzeugt. Die Anlage hat eine Gesamtleistung von 24,15 kWp - damit wird jährlich gut 20.000 kWh Stromenergie erzeugt. Etwa 70 % davon werden in das öffentliche Netz eingespeist, die restlichen 30 % werden auf dem Anwesen eigengenutzt. Somit können ca. 35 % des Jahresenergiebedarfs mit eigenproduziertem Strom abgedeckt werden.

Im September 2012 wurde in der Scheune eine Holzhackschnitzelheizung in Betrieb genommen. Der Kessel hat eine Leistung von 70 kW und ist optional noch auf 90 kW aufrüstbar. Über eine im Hof verlegte Nahwärmeleitung ist die Hackschnitzelanlage an das bestehende Heizsystem angeschlossen. Derzeit werden das Gasthaus selbst, das zum Wohnhaus umgebaute Bräuhaus sowie die beiden Nachbaranwesen von Tanja Baum (Fl.-Nr. 7) und Anne/Johannes Schatt (Fl.-Nr. 15) über die Anlage ganzjährig mit Heizenergie versorgt.

Weiter Modernisierungen, Um- und Neubauten nach 2000

Im Sommer 2002, zur Zeit der Fußball-WM in Asien, arrangierte Uwe Rädlein die Neueindeckung des Wirtshausdaches. Seine Fußballfreunde und Mannschaftskollegen vom TSV Burgpreppach unterstützten ihn dabei tatkräftig mit einem zweitägigen, großangelegten Arbeitseinsatz. Aus diesem aktuellen Anlass heraus führte der Radiosender *Bayern3* ein entsprechendes Interview mit Uwe und sendet dieses über den Äther. Dann am Samstagvormittag, kurz vor dem WM-Spiel gegen Paraguay, war das Dach in den Hauptflächen wieder zu gedeckt, sodass alle gemeinsam das Match im Wirtshaus verfolgen konnten. Doch in der ersten Viertelstunde des Spiels war kein Fernsehbild zu empfangen, denn ein kräftiges Gewitter prasselte auf das „Gott sei Dank!“ gerade eingedeckte Wirtshausdach nieder. Das Unwetter, das Wirtin Christa bereits zwei Stunden vorher aus Bad Kissingen (sie war dort nach ihrer zweiten Hüft-OP auf Reha) ankündigte, störte den Fernsehempfang dementsprechend heftig. Letztlich ging aber alles gut aus, denn zum einen zeigte sich das Dach als regendicht und zum anderen konnte die DFB-Elf das Spiel mit 1:0 gewinnen.

2006 wurde die Außenfassade des Wirtshauses rundum renoviert. Die Verputzer und Malerarbeiten wurden von der Firma Helmut Eller, eine Rügheimer Verwandtschaft aus der Teufelsmühle, durchgeführt.

2008 ging man die Instandsetzung der Wirtshauterrasse an. Die Fliesenarbeiten führte die Fa. Bernd Schätzlein aus Goßmannsdorf durch. Die Maurerarbeiten verrichtete man in Eigenleistung. Zudem wurde, unter Mitwirkung der Zimmerei Rainer Schüll aus Gemeinfeld, entlang der Hauswand eine durchgehende und um 3 Meter auskragende Überdachung angebaut. Das Metallgeländer gestaltete die Schlosserei Erwin Grimmer aus Kraisdorf. Der Biergarten erfuhr somit insgesamt eine aufwertende Neugestaltung. Er lädt in der warmen Jahreszeit zum gemütlichen Verweilen ein.

2011 wurde das Scheunendach neu eingedeckt und die bereits oben genannte Photovoltaikanlage darauf installiert.

2014 ließ man für zusätzliche Lagermöglichkeit von Holzhackschnitzeln von der Fa. HTS des Freundes Jürgen Oeser (Ermershausen/Sulzdorf) an der bestehenden Göpelhalle einen Anbau erstellen. Gleichwohl wurde dabei auch die Zufahrt vom Heimbach her verbessert. Zur Wegbefestigung kam Asphaltfräsgut, das an der B303 anfiel, zum Einbau. Zudem wurde die etwa 100 m lange Einfriedung des Anwesens im Bereich des Wiesengrundes komplett erneuert. Uwe vor allem Andrea schlugen die unzähligen für den durchgehenden Sockel verwendeten Sandsteine, die ehemals großformatig im Mainvorland bei Grafenrheinfeld eingebaut waren, von Hand zu. Den fränkischen Lattenzaun aus Lärche und Eiche bauten die beiden dann im Jahre 2015. Das Holz dafür, hatten sie schon etliche Jahre zuvor im eigenen Wald geschlagen, dann im anverwandten Sägewerk „Schneidmühl“, Burgpreppach, mit Vetter Karlheinz Denninger geschnitten. Die vielen Zaunlatten (Lärche) und die Riegel (Eiche) wurden in der Schreinerei von Robert Kirchner in Ermershausen ebenso selbst endbearbeitet.

Nachsatz

Seit der Betriebsgründung im Jahre 1894 durch unsere emsigen Ahnen Johann Georg und Maria Denninger wird unser Betrieb stets als reines Familienunternehmen geführt. Das Traditionsunternehmen als solches, wird im Bereich des Marktes Burgpreppach, im gesamten oberen Haßgau und weit über diese Grenzen hinaus allseits geschätzt. Allen Angehörigen der bislang fünf Generationen der Wirtschaftsfamilie *Denninger-Faber-Rädlein* ist es zu verdanken, dass sich unser Haus einen guten Namen gemacht hat und diesen über die vielen Jahre bis hinein in die Gegenwart bewahren konnte.

Unser **Fazit** fällt eindeutig aus: „Nur weil jederzeit tatkräftig und vor allem leidenschaftlich mitgeholfen und angepackt wurde, konnte und kann die viele Arbeit, die in Haus, Hof, Feld und Wald anfällt, auch tatsächlich bewältigt werden – anders hätte ein solcher Familienbetrieb, der mittlerweile schon über zwei Jahrhundertwenden fortlebt, nicht bestehen können!“

Stand: 06.02.2019 (UR)

Das läuft übers Jahr im Wirtshaus:

- Bewirtung der Stammgäste und der Hausvereine
- „**Stärktag**“ an Dreikönig im Tunnlsaal
- Bewirtung der Besucher beim weithin bekannten, seit 1935 ansässigen **Ibinder Taubenmarkt**, an den Sonntagen zwischen Dreikönig bis einschließlich Palmsonntag
- **Kappenabend** am Rosenmontag
- **Akustik-Rockmacht** Anfang Mai im Tunnlsaal
- **Kirchweih** von Donnerstag bis Montag um den Kirchweihleger, den jeweils zweiten Sonntag im September; dazu am Kirchweihsamstag „**Musik- & Unterhaltungsabend im Tunnlsaal**“
- offenes Wirtshaussingen „**Iwinner Wirtshaussang**“, dienstags 14-tägig von Oktober bis Mai
- **Musikantentreffen** im Tunnlsaal am Sonntag nach Allerheiligen
- **Wirtshauskabarett** im Tunnlsaal am letzten Freitag im November
- Vereins-, Familien-, Privat- und Geschäftsfeiern in der Gastwirtschaft und im Tunnlsaal

Die Hausvereine und ihre Aktivitäten, Traditionen und Veranstaltungen:

seit 1964: Heimatgemeinschaft Ibinder Schrollnhüpfer 1964 e.V. (vormals Tippgemeinschaft)

- Gemeinschaftstipp beim Samstagslotto (anfangs Fußballtoto)
- Waldfest am ersten Sonntag im Juli
- alljährliche Herbstwanderung im Oktober
- Teilnahme am Kirchweihmarkt und am Weihnachtsmarkt in Burgpreppach
- Vereinsausflüge
- Herbstwanderung im Oktober
- Ortsverschönerungen, Spielplatzgeräte
- Faschingsumzüge in Burgpreppach

seit 1985: Skiclub Chain Gang Ibind 1984

- Skifahren (Rhön, Frankenwald, Fichtelgebirge, Alpen)
- Skitouren
- seit 1984 Oster-Skifahren in den Ötztaler Alpen mit Ausrichtung der Clubmeisterschaften
- 1992 Skiurlaub in Aspen/Colorado (USA)
- 1999 Skiurlaub in Whistler Mountain/British Columbia (Canada)
- 2015 Skiurlaub in Jackson Hole/Wyoming (USA)
- einziger Fanclub vom Skiweltmeister und Doppelolympiasieger Markus Wasmeier
- Ski-Worldcup-Fans des Deutschen Skiverbandes DSV, Besuch von Worldcup-Rennen (z.B. Saisonauftakt Sölden, Kandahar-Rennen in Garmisch Partenkirchen...)
- 2003 Sieger des Fanclubwettbewerbs (31 Fanclubs) beim Skiweltcup in Sölden/Tirol
- Faschingsumzüge in Burgpreppach
- seit 1988 alljährlich Fußballspiel gegen die Landjugend Hohnhausen an deren Kirchweih
- Feiern (Hüttenfeste, Sommerfreizeiten)
- bei Hochzeiten von Mitgliedern: Bewirtung der Poltergäste; Ski-Spalier an der Kirche
- bei Taufen der Ski-Kids Besuch der Taufgottesdienste

seit 2016: FC Bayern München Fanclub „Bayern-Schroller Ibind 2016“

- Clubstammtisch
- Besuche und gemeinsames schauen von Fußballspielen des FC Bayern München
- alljährliche Saisonabschlussfeier (z.B. am letzten Bundesligaspieltag)

Infos über Ibind, das Gasthaus und die darin stattfindenden Veranstaltungen unter www.ibind.de