

Äppelpress



Ausgabe 10
2017

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

Streuobstwiese macht Schule

von Clemens Scheerer (Hünstetten-Görsroth)



Streuobstwiese macht Schule

von Clemens Scheerer



Auf einer Streuobstwiese gibt es viel zu entdecken, zu lernen und auch zu probieren. Lernen mit Spaß und Genuss ist die Devise von der Familie Scheerer, die 2015 mit der Panorama Schule Hünstetten-Görsroth das Projekt „Streuobstwiese macht Schule“ angepackt hat.

Seit dieser Zeit werden jahreszeitliche, naturnahe Streuobstwiesenunterrichte veranstaltet.

In den kommenden Jahren soll so ein Schulkonzept für die Streuobstwiese, für naturnahen Unterricht auf Streuobstwiesen entstehen sowie ein Streuobstwiesenlehrpfad angelegt werden.

Obwohl das Schulprojekt erst 2015 von Clemens Scheerer ins Leben gerufen wurde, kann man schon auf einige Erfolge zurückblicken.

So sollen in den kommenden Jahren immer wieder die Themen, betreffend die Streuobstwiese, den Schülern so naturnah wie möglich vermittelt werden. →





Wie mache ich aus Äpfeln Saft? – Das weiß doch jedes Kind – zumindest alle Kinder der 3. Jahrgangsstufe der Panorama Schule. Der frisch gepresste Apfelmilch schmeckte allen Schülern und auch Lehrern.

Wie pflanze ich einen Obstbaum? – Auch das wissen jetzt die Schüler und Lehrer, da sie tatkräftig mitgeholfen haben.

Clemens Scheerer

Lernen die Vielfalt von Streuobstwiesen zu nutzen.

Streuobstwiese macht Schule! Eine starke Aussage! Was wünscht man sich mehr.

Die Schulzentren des Idsteiner Landes sind nahe dran an den Streuobstwiesen. Für sie ist die Initiative von Görsroth beispielhaft.

Unser Wunsch ist an die Schulen und Lehrer gerichtet, dem Beispiel Görsroths zu folgen. Görsroths „Projektwochen“ ist eine Möglichkeit das Wissen - wie funktioniert Natur - zu erweitern. Die Streuobstwiesen bieten mit über 5000 Individuen die beste Möglichkeit die Zusammenhänge in der Natur besser verstehen zu lernen.

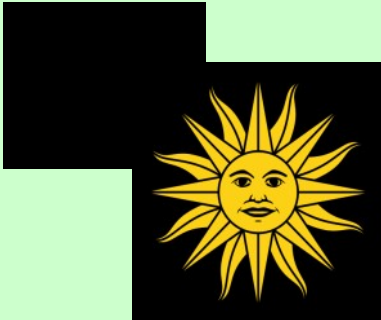
In Hünstetten-Görsroth macht man sich an die Arbeit diesen Mangel zu beheben, die Vielfalt der Streuobstwiesen zu nutzen.



Das Wetter im Taunus 2016

Gemessen in Oberjosbach

von Ronald Schmack



Unser Wetterbeobachter *Ronald Schmack* hat die Temperatur und die Niederschläge von 2016 aufgezeichnet. Auffällig sind die niedrigen Niederschlagswerte im Juli, August, September und Dezember.

Hier lässt sich ein akuter Wassermangel für 2017 ableiten. Landwirte und Obstbauern sind davon betroffen.

Die Grafik oben beinhaltet die Niederschlagsmengen von 2016 (Säulengrafik, Blau). Die beiden Kurven sind die Temperaturwerte 2016 in Rot, Blau ist die durchschnittliche Jahrestemperatur. Alle Werte sind auf die Monate bezogen.

Die Grafik in der Mitte zeigt die durchschnittlichen Niederschlagswerte von 2008 bis 2016 an.

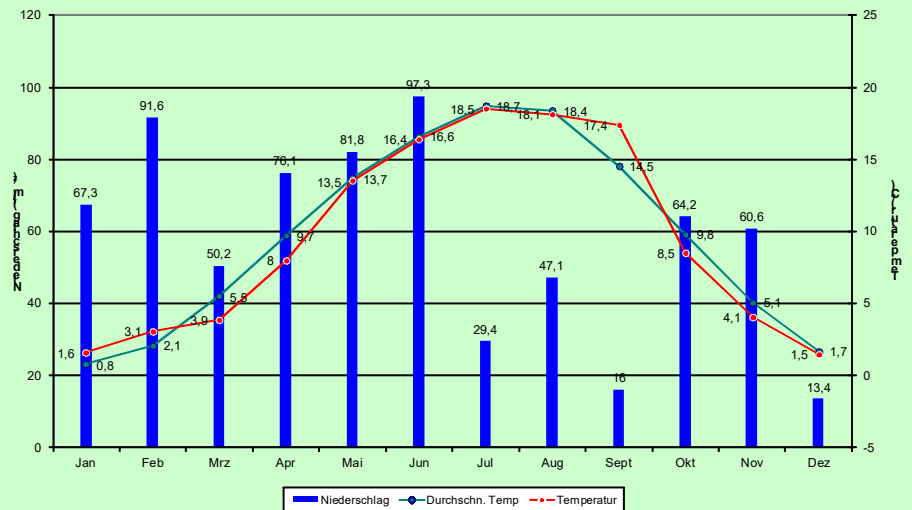
Die untere Grafik enthält die monatliche Durchschnittstemperatur von 2016.

Die Einwände gegen den Obstbau in Bad Schwalbach.

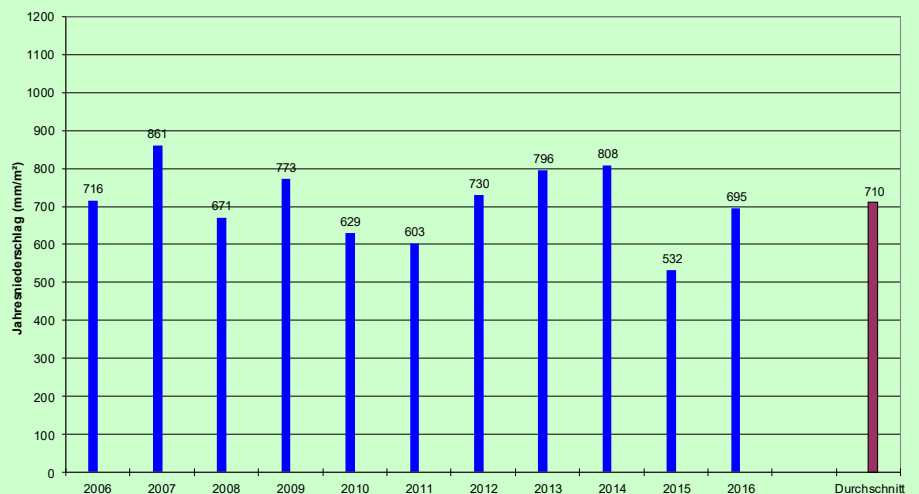
Zitat: „Mangelnder Feldschutz, häufig vorkommende Obstdiebstähle, Schaden im Feld und die Befürchtung von Überproduktion an Obst. Ausreichend Schutz ließe sich bei ernstlichem Willen gewiss erreichen; nötigenfalls müssten die Vereinsmitglieder, ähnlich wie beim Tierschutzverein, die Beaufsichtigung mit übernehmen und bei vorkommenden Frevel Anzeige erstatten. Gegen die Obstdiebstähle müssten insbesondere durch Belehrung der Jugend Seitens der Lehrer und Geistlichen hingewirkt werden. In manchen Gegenden hätten auf diese Weise Obstdiebstähle ganz nachgelassen.“

Aarbote 21. 01.1864,

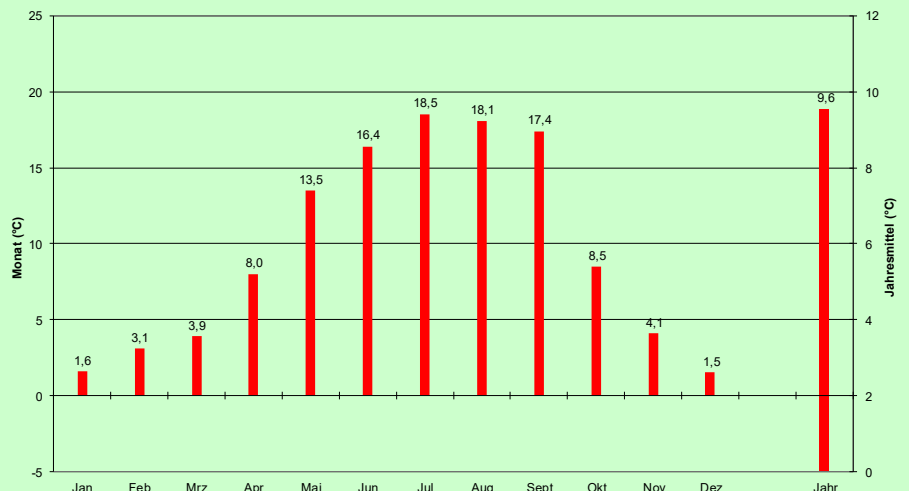
Temperatur und Niederschlag 2016



Niederschlag 2006 - 2016



Temperatur 2016

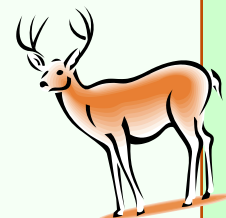




Leben mit der Natur

Die Fichte ist Baum des Jahres 2017

von Andrea Kerremans



Seit 27 Jahren wird von Dr. Silvius Wodarz der Baum des Jahres ausgerufen. In diesem Jahr ist es die häufigste Baumart Deutschlands, die Fichte (*Picea abies*).

Seit knapp zwei Jahrhunderten prägt sie den deutschen Wald. Ende des 18. Jahrhunderts war ein großer Teil der Wälder heruntergewirtschaftet, der Bedarf an Bauholz, Brennmaterial und Weidefläche groß. Die Fichte eignete sich als anspruchslose Baumart hervorragend

zur Wiederaufforstung. Wo ursprünglich Laubwälder stockten, wuchsen bald reine Wälder aus gleichaltrigen Fichten heran, die große Mengen Holz lieferten.

Dadurch wurde jedoch das Risiko, große Teile eines Bestandes durch Sturm und Forstschädlinge zu verlieren hoch. Zusätzlich versauerte als ökologische Folge dieser Monokultur der Waldboden.

Mittlerweile findet man die Fichte meist in Mischwäldern mit Buchen, Kiefern oder

Douglasien. So kann der wertvolle, CO₂-neutrale Rohstoff Fichtenholz in einem stabilen Wald gewonnen werden.

In Deutschland kommt die Fichte in höheren Lagen der Mittelgebirge und in den Alpen vor, oberhalb von 1000 Metern bildet sie oft natürliche Reinbestände. Der gerade Stamm und ein etagenweiser Aufbau der Äste sind typisch. Die länglichen, braunen Zapfen hängen von den Zweigen herab und fallen im September zu Boden (bei Tannen dagegen stehen die Zapfen immer aufrecht auf den Zweigen und fallen nicht zu Boden!). Fichtennadeln sind spitz und stechen bei Berührung. Der Nährstoffbedarf der Baumart ist – bei guten Wachstumsleistungen – gering. Stockt sie nicht standortgerecht, ist sie anfällig für Sturmwurf, Rotfäule und Borkenkäferschäden. Das Holz ist relativ leicht, fest und elastisch. Es eignet sich als Bauholz, für Möbel und als Rohstoff in der Papierindustrie.

Die Fichte und der Klimawandel

Die Fichte gilt als die heimische Baumart mit dem ungünstigsten Anpassungspotenzial an kommende klimatische Veränderungen. Sie benötigt nur wenige Nährstoffe, die Wasserversorgung hingegen muss gewährleistet sein. Damit ist sie für Schwankungen der Niederschläge schlecht gerüstet. Die Aufgabe der Forstwirtschaft besteht darin, gefährdete Standorte zu erkennen und rechtzeitig mit klimaresistenten Baumarten anzureichern.

Textquelle: <http://baum-des-jahres.de>

Foto: Andreas Roloff



Das Museum in unserer Nachbarschaft.

Rund um den Apfel, den Apfelwein, die Apfelweingläser Das private Museum von Helmut Krause in Kelkheim

von Regina Schmack

Ich betrete den Eingangsbereich einer Doppelhaushälfte, und bis hier gibt es keinerlei Anzeichen dafür, dass ich in das Haus einer Sammlerfamilie gelangt bin. Erst im gemütlichen Esszimmer bekomme ich die ersten Sammlerstücke von Helmut Krause und seiner Frau Petra zu Gesicht: Apfelweingläser und Bembel in verschiedenen Größen, die auf jedem freien Platz arrangiert sind oder in schmalen Regalen bis unter die Decke in Reih und Glied stehen.

Vor etwa 30 Jahren begann die Sammelleidenschaft von Helmut Krause, als er einige Apfelweingläser geschenkt bekommen hatte und bei näherem Hinsehen feststellte, dass eigentlich jedes Glas eine Besonderheit bedeutet. Denn es ist fast nie das Gerippte allein,

sondern es gibt beispielsweise einen Schriftzug oder das Logo des Apfelweinherstellers, einer Gaststätte mit Apfelweinausschank oder Daten zu einem bestimmten Ereignis.

Da bekam Krause Lust Apfelweingläser zu sammeln. Und wenn es sich erst einmal im Familien- und Bekanntenkreis herumgesprochen hat, dass man etwas Bestimmtes sammelt, erhält man ständig ein Mitbringsel aus diesem Bereich.

Das erste schmale Regal wurde im Esszimmer angebracht und bald standen dort 150 Gläser, und es gab nicht einen freien Platz für auch nur ein Glas mehr. Helmut Krause ist ein Mensch, der alles systematisch angeht, was seinem früher ausgeübten Beruf

geschuldet ist, so dass er stets die aktuelle Anzahl der Gläser mitteilen kann, aber auch - und das ist wieder typisch für ihn - die „Regalmeter“. Die Regallänge damals betrug genau 7,80 m, Glas an Glas.

Etwa 15 Jahre später begann Krause intensiv zu sammeln, was die Anzahl noch schneller wachsen ließ. Er schaute nach alten historischen Gläsern, nach Keltereien- und Gastwirtschaftsgläsern, nach Andenkengläsern (z.B. von Städten wie Frankfurt, vom Feldberg oder dem Henningerturm) sowie Apfelweingläsern, die aus Anlass von Jubiläen oder sonstigen Anlässen herausgebracht werden, z.B. Apfelweingläser, die jährlich zum Eppsteiner Burglauf zu haben sind.





Nachdem 2006 so viele Apfelweingläser aneinandereinander gereiht waren, dass das einer Gesamtlänge an Regalen von 30,24 m entsprach, gab es keine Stellfläche mehr und Krause entwickelte einen Umbauplan, damit das normale Familienleben in Bezug auf Platz auch noch eine Chance bekam. Das Resultat ist die Nutzung jeder Wand des Treppenhauses bis unter den Dachgiebel. Alles wurde von Krause genauestens geplant und selbst gewerkelt, da man hier nur mit Maßanfertigung zum Ziel kam. Natürlich gehörte ein Gerüst dazu und die vorherige Berechnung des Raumbedarfs der jeweiligen Kategorie von Apfelweingläsern.

Die Exponate stehen teilweise so weit oben, dass Krause eine eigene Leiter hierfür anfertigen ließ. Dennoch ist es einfacher, alles aus der Fußbodenperspektive zu finden und zu betrachten. Hierfür legte der Sammler einen dicken Ordner an, in dem alles genau aufgelistet ist. Man kann ihn nach einem bestimmten Glas fragen und er findet es dank seiner Systematik binnen kurzem. Das wertvollste Glas trägt die Nummer 1. Es ist ein Glas, welches um die Jahrhundertwende hergestellt wurde. Es hat keine Rauten, sondern handgefertigte, ungleichförmige „Dubben“, wie es ganz früher üblich war.

Nun gibt es in manchen Kategorien sogar noch „freie Plätze“. Und auch weitere zum Thema Apfelwein gehörende Ausstellungsstücke wie gemalte gerahmte Bilder, Informationsbroschüren, Plakate usw. fanden einen Platz wie auch Medaillen, die der Hausherr, der sein „Stöffche“ selbstverständlich selbst keltert, bei den Apfelweinprämierungen in Niederjosbach gewann.

Und wie ist es mit dem Sauberhalten der Exponate? Zum Glück gibt es Deckel aus Kunststoff, die verhindern, dass die Gläser einstauben oder sich Insekten darin verirren. So muss nicht allzu oft in luftiger Höhe Staub gewischt werden.





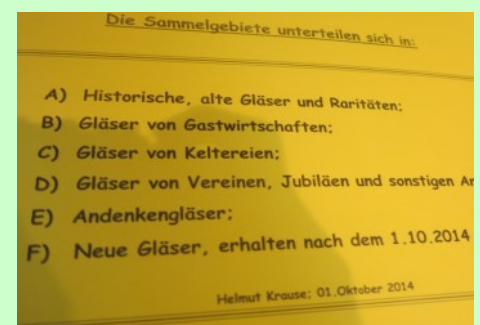
Als 2013 eine Ausstellung zum o.g. Thema mit einem Teil der Ausstellungsstücke im Gimbacher Hof erfolgreich war, entschied sich Helmut Krause zur Umbenennung seiner Sammlung in „privates Museum“. Bleibt am Ende noch zu vermerken, dass Helmut Krause dieser Sammlerleidenschaft nur nachkommen kann, weil seine Familie, und vor allem seine Frau Petra, dafür Verständnis aufbringen, ja, sogar selbst ein bisschen sammeln. Petra liebt kleine Pferdefiguren, der Sohn sammelte Fuchsfiguren.

Da ein Museum im Privathaus anders organisiert werden muss als ein öffentliches, bittet Krause um telefonische Anfragen und



hofft auf Verständnis, wenn eine Gruppe nicht größer als vier Personen sein kann. Als ich das Haus Anfang Mai 2017 verließ, befanden sich 843 Apfelweingläser im Haus Krause, das entsprach etwa „90 Regalmetern“!

Helmut Krause
(Telefon: 06195 73571)



Leben mit der Natur

Vogel des Jahres 2017

Der Waldkauz

von Andrea Keremans,
mit freundlicher Genehmigung
von Edith Herzog.

Der Waldkauz gehört zusammen mit der Waldohreule zu den häufigsten Eulen in Mitteleuropa. Die Grundfärbung des Gefieders variiert von graubraun bis rostbraun. Die Farbstruktur erinnert an Baumrinde, eine ideale Tarnung!

Der Waldkauz ist mit 38 cm etwas mehr als halb so groß wie der Uhu, trotzdem ist er ein stattlicher Vogel mit seinen großen dunklen Knopfaugen. Seine Augen sind wie bei allen Eulen starr nach vorne gerichtet, dafür kann er den Kopf um 270 Grad drehen. Im Gegensatz zu Uhu oder Waldohreule hat er keine Federrohren.

Der Lebensraum des Waldkauzes ist der Wald, er hat seinen Platz aber auch in Parks, Gärten und Friedhöfen mit hohem Baumbestand.

Im Spätherbst und vor allem in den Monaten Februar und März kann man seine unheimlich anmutenden Rufe hören. Hu-hu-hu-huhuuu – so tönt das Männchen. Kein Wunder, werden Nachtszenen in Spielfilmen und Krimis oft mit diesen etwas schauerlichen Rufen untermalt. Das Weibchen antwortet auf den Ruf seines Partners mit „Kjuwitt“, das tönt ein bisschen wie „Komm mit“. Früher fürchteten sich abergläubische Menschen vor diesem Ruf, weil sie glaubten, der „Totenvogel“ wolle sie auf den Friedhof locken.

Der Waldkauz sitzt tagsüber gerne in überdachten Kaminen, auf hohen Baumkronen, Kirchtürmen, Ruinen oder zeigt sich an sonnigen Wintertagen im Eingang seiner Bruthöhle. Oft wird er dann von Kleinvögeln, die auf seiner Beuteliste stehen, mit heftigem Gezeter „beschimpft“. Da Baumhöhlen heute selten-



sind, installiert man für Waldkäuze spezielle Nistkästen.

Im Februar oder März legt das Weibchen 2 bis 5 Eier im Abstand von 2 bis 3 Tagen. Nach 29 Tagen schlüpfen die Jungen: robust wirkende, weiße Knäuel. Sie werden vom Weibchen gehudert (warmgehalten) und das Männchen geht in der Dämmerung und nachts eifrig auf Beutefang. Die Nahrung bilden vor allem Mäuse, Vögel, aber auch Amphibien wie Frösche und Kröten, manchmal sogar Fledermäuse und größere Insekten.

Der Waldkauz ist im Flug ein praktisch lautloser Jäger dank den schalldämpfenden sägeähnlichen Kanten am äußeren Rand der Flügel. Er ortet seine Beute vor allem mit dem Gehör. Seine Ohröffnungen sind asymmetrisch am Kopf angeordnet, das heißt sie befinden sich nicht auf gleicher Höhe. Sein Gesichtsschleier, der wie ein Parabolspiegel wirkt, nimmt Geräusche ebenfalls optimal auf.

Bevor der Waldkauz auf Nahrungssuche geht, würgt er rundliche Gewölle hervor. Diese Speiballen enthalten unverdauliche Nahrungsreste wie Knochen, Haare, Federn und Chitinteile, die er loswerden muss, um Platz für neue Reste zu schaffen. In gu-

ten Mäusejahren legt das Männchen Beutedepots am Nistplatz an. Die Jungkäuze sind dann in ihrer Bruthöhle von Kleinsäuger-Kadavern umgeben.

Nach etwa 4 Wochen springen die Jungkäuze aus der Nisthöhle auf den Waldboden. Sie klettern auf Äste von Gestrüpp oder Bäumen, am ersten Tag oft nur wenige Meter über dem Erdboden. In dieser Phase bezeichnet man sie als „Ästlinge“. Die Eltern füttern ihre Sprösslinge weiter. Zwischen dem 90. und 100. Lebensstag erreichen die Jungvögel die volle Flugfähigkeit. Die Eltern zeigen ihrem Nachwuchs die besten Jagdgebiete und überlassen ihnen die Beute. Nur etwa die Hälfte aller Jungkäuze überlebt das erste Jahr.

Zu den Feinden zählen Uhu, Habicht, Mäusebussard und Baumrarder. Auch der Fuchs kann den Jungvögeln gefährlich werden, vor allem am Boden nach dem Sprung aus dem Nest. Waldkäuze verteidigen ihr Nest energisch gegen mögliche Feinde und setzen dafür ihre scharfen Krallen ein.

Quelle: Bericht (Edith Herzog) und Fotos (von Beni Herzog) dürfen mit freundlicher Genehmigung veröffentlicht werden (<http://www.lehrmittelboutique.net/>)

Historischer Apfelwein Geschichte

Bad Schwalbach führt 1864 die beste und größte Baumschule des Bezirks.

Der Aarbote vom 21.01.1864 berichtet über den Besuch des Herrn Direktor Göthe aus Geisenheim.

Im Lokal zum Rebstock versammelten sich zahlreiche Obstbaumzüchter aus Bad Schwalbach und Umgebung. Die Worte der Anmoderation des Vorsitzenden Dr. Böhm

sind in der Zeitung unter "Lokales" nachzulesen.

Der Landschaftsgärtner, Obst- und Weinzüchter, Obstbaumlehrer, Ökonomierat und Direktor Göthe war in dieser Zeit eine der namhaftesten Obstbau-Persönlichkeiten in Deutschland.

Seine Vita hat der Hessische Pomologen-Verein in seiner letzten Schrift „Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen, 2016, 4. Auflage“, gewürdigt.

Wir finden den Bericht des Aarboten interessant und veröffentlichen Auszüge des Berichtes in der Äppelpress.

Locales.

1864

)(: **Schwalbach**, 21. Jan. Herr Direktor Göthe aus Geisenheim hielt gestern Nachmittag im „Rebstock“ vor einer von hier wie von auswärts sehr zahlreich besuchten Versammlung seinen angekündigten Vortrag über wichtige Fragen der Obstbaumzucht. Der Vorsitzende des hiesigen Vereins, Herr Dr. Böhm eröffnete die Versammlung und begrüßte Hr. Direktor Göthe mit etwa folgender Ansprache: „Bald sind es 4 Jahre, daß Sie zum ersten male hieus mit einem Vortrage erfreuten und beehrten. Sie verstanden damals durch ihre zündenden Worte den Funken, der unter der Asche glimmte, zur hellen Flamme anzufachen. Daß die Saat, die Sie aussäeten, nicht auf unfruchtbaren Boden fiel, davon werden Sie sich vielleicht überzeugt haben. — Heute bei Ihrem erneuten Kommen, daß Sie trotz Arbeitsüberhäufung, trotz der



Wildling von Einsiedel

Empfohlene Apfel- und Birnensorten von Herrn Direktor Göthe (1864) für Bad Schwalbach:

Höhenlage:

Apfelsorten:

Kleiner Beerapfel, Zitat: *Farbe: Gelb, Rot, Schwarzroth ist strauchähnlich - sehr reich tragend, gibt den feinsten Apfelwein, Gelee und Kompott, der Baum ist winter- und blüthenhart.*

(In Wikipedia u. Google kein Eintrag. Schweiz: Ist ein Beeriapfel bekannt)

Birnensorten: Kamper Venus, Trockener Martin, Mostbirnen: Weiler, Lemb, Wildling von Einsiedel,

Kirschen: Frühsorte Höhenlage: Rothe Mai, Süße Frühe Weichsel,

Mittlere Lagen:

Apfelsorten :

Weißer Astragon, Geflammtter Kardinal, Chatlamowsky, Danziger Kant, Brauner Madapfel, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Osnabrücker Renette, Weiße und Rote Trierer,

Birnensorten: Grumkower Birne, Napoleons Butterbirne, Sommer Eierbirne, Sommer Magdalena, Graue Herbstbutterbirne, Diehl's Mutterbirne, Kandelbirne,

Kirschen:

Lucien-Kirsche, Ochsenherz, Speckkirsche, Prinzess-Kirsche,

Niederungen:

Apfelsorten:

Späthblühende Apfelbäume, Karpentin, Großer Bohnapfel, Ei(s)erapfel, Luxenburger Renette,

Birnensorten

keine Birnen,

Kirschen:

keine Kirschen,

Bilder: Wikipedia:
Speckkirsche Von Patrice78500 - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, Von Lucas: Abbildungen württembergischer Obstsorten ,
Erhaltenswerte Sorten—Dtsch Pomologenverein.
„Lokales“, (Aarbote) liegt der Red. kompl. vor.



Goethe, Rudolph Konstantin

Landschaftsgärtner, Obst- u. Weinzüchter, Obstbaulehrer, Ökonomierat und Direktor, 1843-1911
 1860-62 Studium der Pomologie am Pomologischen Institut/Reutlingen, danach Arbeiten in der Landschaftsgärtnerei. 1869 Erwerb einer Beerenobstschule in Stuttgart. Seine erste große Aufgabe bestand in dem Aufbau der Kaiserlichen Obst- u. Gartenbauschule Burmath (1874), bevor er 1879 als Direktor der

königl. Lehranstalt für Obst-, Wein- u. Gartenbau nach Geisenheim berufen wurde. G. leitete 23 Jahre lang diese Anstalt und hat sich um die Lehre und Forschung auf dem Gebiet des Obst- und Weinbaues große Verdienste erworben. G. war Initiator u. Gründer der ersten Rebenveredlungsanstalt u. des ersten Pfropfrebenanbaus in Dtl. Außerdem war er Vorsitzender der Obst- u. Weinbauabteilung der DLG und später Vorsitzender und Ehrenmitglied des Deutschen Pomologen-Vereins. Ferner war er Gründer und Herausgeber der „Geisenheimer Mitteilungen für Obst- u. Gartenbau“ (1886 ff.) sowie der „Mitteilungen über Weinbau und Kellerwirtschaft“ (1889 ff.).

Hauptwerke: Atlas der für den Weinbau Deutschlands u. Österreichs wertvollen Traubensorten (1874); Die Kernobstsorten des dt. Obstbaues (1890); Der deutsche Obstbau (1908)



Brauner Matapfel



Speckkirsche



Weißer Astragan

Obstbäume pflanzen, wie geht's.

Hochstamm Pflanzung, Streuobstanlage.

Standort

Planung der Anlage, optimale Ausnutzung des Grundstücks. Ermittlung der Anzahl der Pflanzungen,

Zu beachten: Pflanzabstand von Baum zu Baum 10m (min), seitlicher Abstand (Grenze, vorhandener Baumbestand) 5 m, Jahresniederschlagsmenge: 600 bis 900 mm Regenfall, keine Pflanzung bei Staunässe,

Vorbereitungen

Apfelsorten bestimmen (Tafelobst, Wirtschaftsobst, Kelterobst), Befruchter-Sorte festlegen, in der Baumschule Qualität der Pflanzen bewerten, kaufen und sicher transportieren. Nassen Sack über die Wurzel schlagen.

Unbedingt die Pflanze bis zum Setzen einschlagen (mit Erde über Wurzeln feucht halten).

Erforderliches Zubehör :

Pflanzschutz, (Zubehör pro Pflanzloch)
Wühlmausschutzkorb, Stützpfehl, Kokosstrick, Wildverbiss Schutz (bei offenen Anlagen), Herbstpflanzung vor Frühjahrspflanzung, frostfrei pflanzen.

Vor der Pflanzung:

Werkzeuge: Spaten, Baumschere, Vorschlaghammer,



Wurzeln untersuchen, sie dürfen nicht ausgetrocknet sein. Bei Obstbäumen, die wurzelnackt sind, sauber die Wurzeln zurückschneiden, auch abgeknickte oder beschädigte Stellen ausschneiden. Bei Containerpflanzen nicht erforderlich.

Pflanzung:

Rasen abtragen
Pflanzloch doppelt so groß wie Wurzelballen oder Stock (ca. 60x60x40 cm)

Sohle im Pflanzloch gut auflockern, lockere Krume anfüllen

Baum zur Probe einsetzen um Pflanztiefe zu prüfen.

Am Wurzelstock beschädigten Wurzelteile abschneiden

Wühlmausschutz anbringen

Baum einsetzen

Veredlungsstelle etwa 10 cm über dem Erdboden herausragen (Wichtig) .



Position für Stützpfahl festlegen (Hauptwindrichtung - immer westlich von Stamm),
Abstand zwischen Stamm und Pfahl etwa 10 bis 15 cm,

Baumpfahl einschlagen,
Pflanzloch auffüllen, Aushub wieder einfüllen und das Pflanzloch verschließen,

Erde antreten,
Baum anbinden, (Kokosstrick zum Befestigen verwenden) Eine achtförmige Schlaufe um Stamm und Pfahl legen und dann den Zwischenraum kräftig umwickeln. Am Schluss beide Enden verknoten.

Gießrand bilden, angießen (ca. 15 bis 20 Liter),
die Erde ordentlich einschlämmen.

Baumscheibe anlegen.

Pflege:

Erziehungsschnitt ausführen

Wildverbiss-Schutz anlegen,

in Trockenperioden wöchentlich gießen (15 – 20 Liter pro Baum),

Baumscheibe pflegen.



Mit der Kamera beim Pfropfen zugeschaut

Obstbauexperte Dieter Engel (Streuobstkreis Wiesbaden e.V.) pflöpft im April 2017, den „Gestreiften Matapfel“ auf Hochstammunterlagen „vor Ort“.

Wir beobachteten die einzelnen Schritte mit der Kamera. Die Reiser wurden im Januar vom Jahrestrieb des „Gestreiften Matapfels“ geschnitten

und im sandgefüllten Blumentopf vor dem austrocknen geschützt.

Alle verpflöpften Reiser sind angewachsen.





In die Rinde des Baumstumpfes wird an 3 Seiten die Keilkerbe geschnitten.



Im nächsten Schritt werden die Reiser eingesetzt und mit Bast verzurrt. Anschließend nimmt man Baumwachs und verklebt alle offenen Wundstellen.



Hier wird ein Reis um die Veredlungsstelle gespannt, um Schäden durch Vogelplatz zu verhindern.

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

2016+2017

D.+B. Schönhals-Schlaudt
 Antje Reimers
 Michael Sahl
 Tobias Petrasch
 Monika + Bernd Rosenfeldt
 Wolfgang Gruber
 Heinz + Renate Juhnke
 Thomas Schmidt
 Markus Schreiber
 Peter Richly
 Jens Pleier
 Christopher Tögel
 Gerhard Schreiber
 Rudolf Schauß
 Helmut Krause
 NABU Ortsgruppe Niedernhausen
 Michael Martin

Die Apfelseite

Der Hartapfel

Die Hessische Lokalsorte 2017

Herkunft und Verbreitung

Die Entstehung der Sorte 'Hartapfel' ist unbekannt. Der Literatur nach ist es eine Lokalsorte aus dem Kreis Wetzlar, wo sie Anfang des 20. Jh. weit verbreitet war. In der Stadt Wetzlar kam die Sorte so häufig vor, dass sie unter dem Synonym „Eckbepler“ (ein alter Wetzlarer Hausname) bekannt gewesen ist. Damals hatte der Obst und Gartenbauverein für den Kreis Wetzlar den 'Hartapfel' in der 1913 erschienenen Sortenempfehlung „Die für den Kreis Wetzlar zum Massenanbau empfehlenswertesten Apfel- und Birnensorten“ als gute Marktfrucht für die Wirtschaft empfohlen. Sie enthält neben einem beschreibenden Text eine naturgetreue farbige Abbildung, die im Verlag von Rudolf Bechtold & Comp. in Wiesbaden gedruckt wurde.

Etwas später findet sich der 'Hartapfel' gemeinsam mit dem 'Siebenschläfer' einer weiteren Lokalsorte aus dem Altkreis Wetzlar, in dem Werk „Unsere besten Deutschen Obstsorten“, Band I: Äpfel (1919). Die Namensgebung bezieht sich auf die Härte des Holzes, auf die Frucht trifft es nicht zu, zumal die Schale dünn und das Fruchtfleisch relativ weich ist, was bei der Ernte und der Lagerung zu beachten ist.

Auch wenn sich die Sorte damals an Lahn und Dill gut verbreitet hatte, ist sie heute nur noch sporadisch zu finden. Sie ist wahr-



scheinlich nach dem Krieg zu Gunsten besserer Sorten aus dem Sortiment der Baumschulen verschwunden. Das erklärt, warum heute nur noch stark abgängige Altbäume in der Landschaft zu finden sind. Erst durch ein Aufschulungsprogramm der Naturschutz Akademie Hessen (vormals NZH) und durch die Reiserbörse des Pomologen Vereins e.

V. (seit 2000) konnten in den vergangenen Jahren wieder einige junge Bäume gepflanzt werden.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form sehr variabel, erscheint teils hochgebaut, da der Querschnitt zum Kelch meist stärker abnimmt als zum Stiel, im Querschnitt unregelmäßig rund, Größe mittel groß bis groß, mitunter auch sehr groß.

Schale

Glatt und trocken, im Lager leicht fettig werdend, dünn, Grundfarbe grünlich, später hellgelb, sonnenseits kurz gestreift bis dunkelrot verwaschen, Schalenpunkte zahlreich, groß, als auffällige Rostpunkte, hellbraun mit dunklem Kern (hell umhöft), Schale schwach duftend.

Kelchseite

Kelchgrube mitteltief eingesenkt, oft schief, mit feinen Falten und schwachen Rippen, mit Schalenpunkten versehen, Kelch im Verhältnis zur Fruchtgröße relativ klein, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter meist filzig behaart, Spitzen zurückgeschlagen, am Grunde sich berührend.



Hartapfel.



Stielseite

Stielgrube mitteltief bis tief, relativ eng bis weit, wulstig, entweder mit Rostpunkten oder wenig ausgeprägt, strahlig berostet (hellbraun), Stiel mittellang, holzig, leicht behaart, meist über den Rand hinausgehend.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis offen, Kernkammern geräumig, groß, Wände breit bogenförmig, gerissen, Gefäßbündellinien hochzweibel bis eiförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, zahlreich, groß, länglich spitz, kastanienbraun

Fruchtfleisch

Gelblich, mittelfest bis locker, später etwas mürbe werdend, saftig, weinsäuerlich, mäßig aromatisch. Wer kennt sie noch?

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Der Literatur nach gedeiht die Sorte am besten auf schweren Böden, sie bevorzugt Tal und mittlere Höhenlagen. Der 'Hartapfel' ist frosthart, robust und widerstandsfähig gegen Schorf, das Holz neigt etwas zu Obstbaumkrebs. Bei jungen Bäumen tritt vereinzelt Glasigkeit und bei sehr großen Früchten Stippe auf.

Wuchs und Pflege

Der 'Hartapfel' wächst sehr stark, die Bäume werden groß und alt, der Wuchs ist pyramidal und hochgewachsen, auf leichten Böden bleiben die Bäume kleiner und werden nicht so alt. Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt im Hinblick auf Obstbaumkrebs ist zu empfehlen, das Holz ist relativ hart (Namensgebung) .

Ertrag und Verwendung

Die Sorte ist sehr fruchtbar, kommt allerdings spät in den Ertrag, sie zählt zu den sehr guten Wirtschaftsapfeln. Berichten zufolge gibt die Frucht ein wohlschmeckendes Kompott und eignet sich sehr gut als Kuchenbelag, auch zur Saft und Weinbereitung gut geeignet.

Reife

Die Früchte reifen im Oktober, wobei die Genussreife/Haltbarkeit von November bis Februar (laut Literatur Dezember bis März) reicht. Herbst-/Wintersorte.

Literatur und Quellen:

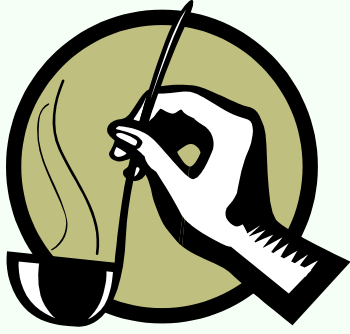
Die für den Kreis Wetzlar zum Massenanbau empfehlenswertesten Apfel und Birnensorten. Hrsg. Obst und Gartenbauverein für den Kreis Wetzlar, Wetzlar/Wiesbaden 1913, S.19

Unsere besten Deutschen Obstsorten – Band I: Äpfel. Hrsg. Bechtold Verlag, Wiesbaden 1919, S. 28 und Tafel 22

Kahl,S.: Verzeichnis hessischer Regional und Lokalsorten – Äpfel. Hrsg. NZH Projekt GmbH, 2002, S.7

Kahl/Scheibel: Erhaltungswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen Verein e.V., Landesgruppe Hessen, 2016, S. 64





Über dem Tellerrand

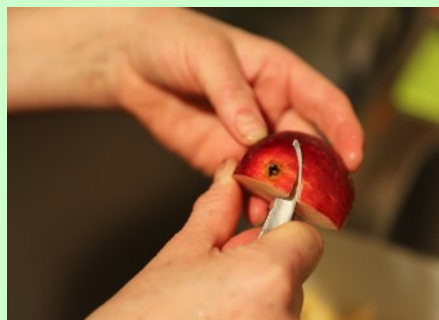
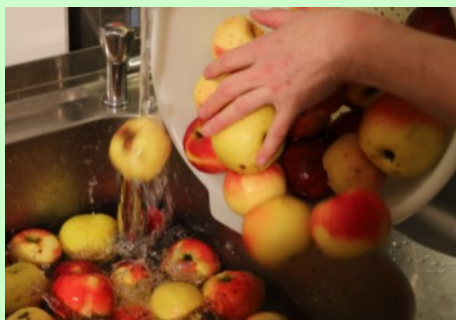
In der Apfelküche von Franziska Kochendörfer zu Besuch.

Wenn der Redakteur der Äppelpress mal nicht weiß was er für die Kochseite benötigt, fragt er bei Franziska nach. Sie hilft ihm aus der Patsche. Heute hat sie für uns Apfelkompott, Apfelmus oder Apfelbrei entdeckt. Ist klar, als Managerin des Hotel - Restaurant Felsenkeller mit schwäbischem Migrationshintergrund stehen Apfel und Birne bei ihr hoch im Kurs. In der hessischen regionalen Küche sind viele Rezepte mit Apfelfruchtnoten zu finden. Sie findet man dann auch in der Speisekarte des Restaurant Felsenkeller wieder.

Ein Beispiel : „Himmel un Erd“, der hessische Klassiker. Also, Pellkartoffeln (Erd), Hausmacher Wurst (Blut-, Leberwurst, Presskopf) mit Apfelkompott (Himmel)-ein unverfälschtes Geschmackserlebnis für Jedermann, garantiert für Hessen. Wir machen uns jetzt mit Franziska an die Arbeit in der Hotelküche; zum Apfelmus.



Franziska Kochendörfer



Tipp: Die Apfelmus-Saison dauert ca.6 Monate: von Mitte August bis Mitte Februar.
Bei guten Streuobstäpfeln sind weder Zimt noch Zitrone oder Nelken nötig. Tafelobst geht auch, aber es ist im Geschmack dann eher fad.

Zutaten:

Für 4 Portionen Apfelmus benötigen Sie:

- 500 g frische Äpfel
- 1 gut gehäufte EL Zucker
- 75 ml Wasser
- eventuell etwas Zimt



Bild 1–3 : Die Äpfel werden gut waschen. In grobe Stücke zerschneiden, die Stiele und Kerngehäuse entfernen. Apfelschale braucht nicht entfernt werden. Fehlstellen herausschneiden.



Himmel un Erd



In einem Topf mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Solange köcheln, bis die Apfelstücke zerfallen.



Anschließend in einer flotten Lotte durchpassieren, die Schalen und Kerngehäusereste bleiben hängen.



Mit etwas Zucker abschmecken. In Gläser füllen und bei 80° C 30 Minuten einkochen, oder einfrieren.



Im bayerischen Kochbuch macht man Apfelmus aus "Fallobst". Das geht prima, denn die schadhafte Stellen muss man ausschneiden. Die faulen Äpfel darf man nicht verwenden. Das erste Apfelmus kocht man aus Frühäpfeln ab Mitte August. Es ist sehr hell und hat eine wässrigere Konsistenz, aber einen intensiven, frischer Geschmack. Bei Apfelmus aus gelagerten Äpfeln wird mehr Wasser zum Kochen benötigt.



Apfeltraum



Schwedenbecher



Kartoffelpuffer - Apfelmus

Termine 2018

SKMT-Stammtisch:

Jeden 2. Sonntag i. Monat
10.00 bis 12.00 Uhr,
Hotel-Felsenkeller, Idstein,
(keine Anmeldung)

18. + 25. Jan.

Fass-Anstich

Hotel-Restaurant Felsenkeller,
Idstein, 19.00 Uhr, (Anmeldung)

15. April

Landmarkt Hühnerkirche,
Ab 11.00 Uhr, (Öffentlich)

20. April,

Apfelwein-Prämierung:

Oberjosbach, Jahnhalle,
Eintritt frei, 19.00Uhr, (öffentlich)

26. Mai

Schoppe Scheerers

Äbbelwoiwanderung,

(Anmeldung:

klemens@gudewie.de)

25.+ 26. August

Apfelwein-Markt

Niedernhausen,

Wilrijkplatz, (öffentlich)

02. Sept.

Kelterhoffest: C+K Höchst,
Alte Ortsstr. 22, ab 11.00Uhr,
(öffentlich)

09.+ 10. Sept.

Apfelwein unterm

Hexenturm, SKMT

65510 Idstein, Schulgasse,
(öffentlich)

20. Dez.

Nikolaus-Schoppen SKMT

Hotel Felsenkeller, Idstein, 19.00
Uhr, (Anmeldung)

28. April - 07.Okt.

Landesgartenschau

Bad Schwalbach

Herausgeber: Streuobstkreis

Mittlerer Taunus e.V.,

Wulf Schneider,

Oberjosbach, Bohnheck 5,

65527 Niedernhausen

T: 06127 967466

E-Mail: info@apfelundwein.de

Copyright:

Druck: Febr. 2018, Auflage: 1000



Landleben - Regional und tierisch

Regional und zugleich tierisch wird es auf dem naturbelassenen Gelände des Röthelbachtals. Hier dreht sich alles ums Landleben im Taunus. Fühlen Sie sich wie auf einem Bauernhof und entdecken Sie alte Haustierrassen, etwa die zotteligen Walachenschafe. Selbst Lamas und Galloway-Rinder laufen über die Wiesen. Kosten Sie Apfelsaft oder Honig aus der Region im angeschlossenen Hofladen. In der Naturwerkstatt können Sie selbst Hand anlegen. Das Thema Nachhaltigkeit und biologische Vielfalt etwa durch alternative nachwachsende Rohstoffe gehört natürlich ebenfalls zum Landleben.

Originaltext: LGS



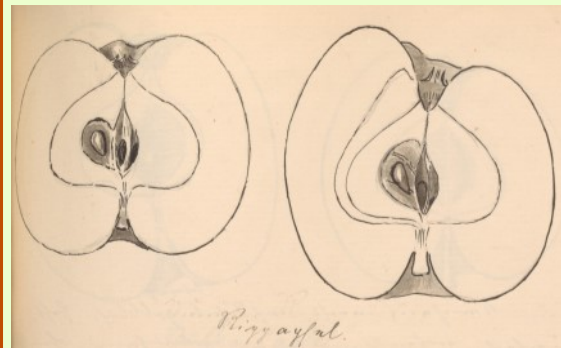
Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. präsentiert sich im Röthelbachtal im „Landhaus Taunus“ in der Gemeinschaft mit den Archehöfen mit einer typisch regionalen Heckenwirtschaft unter dem Namen „Kelterei Schänke“.

Auf den Tisch kommt alles was auf den Streuobstwiesen gedeiht. Wie Apfelweine der Region, original hessische Spezialitäten, Erzeugnisse von den Archehöfen und den Imkern aus Bad Schwalbach. Ab Sommer wird Apfelsaft im Kelterhaus gepresst.

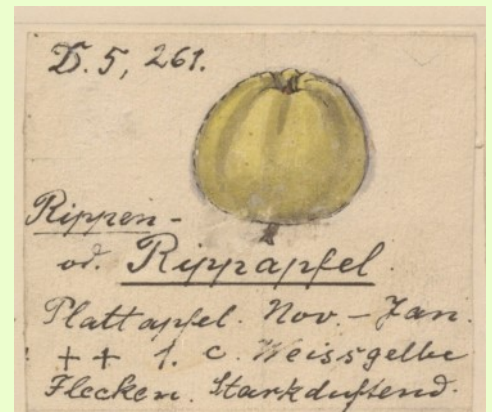
Hier können die Besucher auch die Köstlichkeiten vom Leben auf dem Lande erwerben.

Apfelsorten Detektiv

Wir suchen diese Apfelsorte, Hinweise bitte an die Redaktion.



Der Ripp- oder Rippenapfel wurde von Richard Zorn bereits zwischen 1896 und 1898 nach der Beschreibung des Pomologen Diel gemalt. Am 20. November 1934 hat Zorn dann diesen Apfel beschrieben, da er Exemplare der Sorte aus der Gegend von **Heftrich** durch ei-



nen Obsthändler erhielt. Zusätzlich zu der Beschreibung zeichnete Zorn auch noch zwei Durchschnitte der Frucht. Ergebnisse

