

# Äppelpress



Ausgabe 11 + 12  
2018 + 2019



Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

## Apfelwein Prämierungen im Nassauer Land



Apfelwein-Prämierungen locken begeisterte Besucher zu den Veranstaltungen der „Streuobstroute im Nassauer Land“. Die Apfelweine werden nach Punkten bewertet. Unterschieden wird nach Farbe, Geruch, Aroma und die Nachhaltigkeit im Gaumen.  
(Siehe Beitrag von Seite 4)

# Aus dem Vereinsleben

„Unsere Kinder“ sind die wiederkehrenden Aktionen und Aufgaben des Streuobstkreises MT e.V.

## Apfelwein - Fassanstich

Das muss man mal mitgemacht haben: Den Fassanstich des Streuobstkreises MT, im Hotel Felsenkeller, Idstein.

Es ist die Leitveranstaltung des SKMT. Das sieht man schon an den Einladungsvorgaben. Eingeladen werden die Bürgermeister des Idsteiner Landes und angrenzender Kommunen, der Landrat des RTK sowie die örtlichen Naturschutzvereine, Werbeträger der Region, Gastronomie und Handwerker.

Ziel ist es, durch den Fassanstich symbolisch die Apfelwein - Trinksaison zu eröffnen und damit dem Apfelwein als regionales Getränk einen hohen Stellenwert zu geben.

Unterstrichen wird dies durch den Besuch des historischen Kellers des Hauses und den Schmuck des Holzfasses.

Der Anstich des Holzfasses erfolgt durch einen Würdenträger.

„Vor“ der gemeinsamen Verkostung des „Neuen“ Apfelweins ist das Aufsagen des Gedichtes von Georg Christoph Lichtenberg fällig.

Die Verkostung von div. regionalen Apfelweinen, Vorträge zu Themen der Apfelweinkultur und eine Kostprobe aus der Küche, runden den Abend ab.

Die öffentliche Einladung erfolgt durch den Streuobstkreis. Die Einladung der Besucher erfolgt durch das Restaurant Felsenkeller.



## Der Trinkspruch zum Fassanstich

Das alte Fass ist ausgetrunken,  
der Himmel steckt ein neues an.  
Wo mancher ist vom Stuhl gesunken,  
der nicht mehr mit uns trinken kann.  
Doch ihr, die ihr wie wir beim alten  
mit so viel Ehren ausgehalten.  
Geschwind die alten Gläser her  
und trinket von dem „Neuen“ mehr!  
Prost und Wohl bekomm' s!

*Georg Christoph Lichtenberg  
modifiziert: W. Schneider*

## Apfelwein Markt Niedernhausen

„Da musst du hin!“

Niedernhausen ist die erste Kommune im Taunus mit einem Apfelweinmarkt, offen für alle Keltereien.

An 2 Tagen: Im August findet jährlich der Apfelweinmarkt in Niedernhausen statt.

Hier übernimmt der Streuobstkreis MT den Part des Mostpressens mit dem Verkauf der erzeugten Produkte und eigenem Stand.

Dieser Markt bietet die Gelegenheit für den Verein zu werben und über den Obstbau von Streuobstwiesen unter Kelterern zu informieren.

## Regionalmanagement Taunus e.V.

Auch hier ist der Streuobstkreis MT aktiv. Er ist Mitglied und Vorstand des Vereins „Regionalmanagement Taunus e.V.“, mit Sitz im Kreishaus, Bad Schwalbach. Hier hilft der SKMT viele Ideen in Projekten umzusetzen.

Das Regionalmanagement Taunus e.V. betreut die LEADER-Region Taunus seit 2015. Er ist als Förderkulisse im Rahmen des EU-weiten Förderprogramms LEADER anerkannt, unterstützt werden mit den zur Verfügung stehenden Fördermitteln innovative Projekte, die einen Beitrag zur regionalen Entwicklung unserer Region leisten

## Veranstaltung „Apfelwein unterm Hexenturm „

Einmal im Jahr trifft sich die Szene der Apfelwein- und Streuobstfreunde am Hexenturm in der Idsteiner Schulgasse. An 2 Tagen wird in kleinen Veranstaltungen über den „Stoff“ berichtet. Zum Feiern ist Musik angesagt, mit „Captain Bembel und den Feingerippten“ oder den „Schoppeschlepper“ sind die Wünsche aller Besucher erfüllt. Die örtlichen Naturschutzverbände NABU und BUND, die Imker und div. Landwirte und die Aktionsgemeinschaft „Blühendes Idstein“ geben der Veranstaltung einen angemessenen Rahmen. Eine Kelterstation versorgt den Besucher mit frischen „Süßen“.

Die Produktpalette in dieser Veranstaltung reicht von Schoppenweinen (Klassisch, Quitte, Speierling und Barrique) bis zu den veredelten Apfelweinen wie Perl- und Schaumweinen bis hin zu div. Cider Angeboten. Der Tisch ist natürlich mit regionalen und Hessischen Leckereien gedeckt. Die Leitveranstaltung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V. zeigt den hohen Stellenwert der Streuobstwiesen unter den Mitgliedern und bewältigt mit freiwilligen Helfer diese Mammutveranstaltung.

### Baumschnittkurse sind sehr beliebt

Im Frühjahr organisiert der Streuobstkreis einen Baumschnittkurs mit entsprechenden Schwerpunkten.

Zum Beispiel:

**2018 Schwerpunkt:** *Richtig Obstbaum pflanzen.*

**2019 Schwerpunkt:** *Renovierungsschnitte alter Streuobstbestände.*



### Ausstattung, Kleidung

Kleidung, Westen, Shorts, Jacken-alle mit-Logo, können die Reinhold Herrmann bestellt werden. Diese werden vom Verein bezuschusst.



### Streuobst-Stammtisch

Ein Hingucker bei Mitgliedern und Freunden des SLMT ist der Stammtisch. Wie man sieht, geht es um Kulinarisches.

Jeden 2. Sonntag im Monat, von 10.00 bis 12.00 Uhr, findet der Streuobststammtisch im Hotel Restaurant Felsenkeller, Idstein statt.

Mitglieder und Freunde der Streuobstszene sind herzlich zu einem ungezwungenen Treffen mit Freunden eingeladen.



### Pflege und Bepflanzung der Hochzeitswiese in Oberseelbach

Angst vorm Heiraten braucht niemand im Nassauer Land zu haben. Der SKMT sorgt für die „Grundnahrungsmittel Äpfel“ für die Paare. Jedes Paar hat die Möglichkeit einen Hochzeitsbaum zu pflanzen.

Zur Zeit wird die Hochzeitswiese von Clemens Scheerer betreut. Bepflanzung, Baumschnitt, Pflege, Beschilderung obliegt ihm.

Im Sommer 2019 ist eine Begehung der Anlage mit Stammtisch geplant. Für den zentralen Ruhepunkt ist die Anschaffung einer Bank geplant.

### Nikolaus Schoppen

Eigentlich ist es der 1. Test der „Neuen Schoppen“, doch wir versammeln uns ungezwungen im Restaurant Felsenkeller Idstein, mit dem Ziel, gemeinsam bei guter Gastronomie nette Gespräche zu führen.

Einladung erfolgt durch den SKMT. Die Anmeldungen werden im Restaurant Felsenkeller entgegen genommen. Die Menüfolge, Auswahl der Speisen und Bewertung obliegt dem Restaurant Felsenkeller.

### Apfelweinpräsentation der Hausweine mit Bewertung.

Hier kann der Hauskeltermeister zeigen, was er drauf hat. Apfelsorten, Keltern, Saftverarbeitung, Fassmanagement usw. führen zu ordentlichen Apfelweinen. Wenn der noch schmeckt, gibt es Punkte beim Verkosten.

Die Publikumsverkostung des SKMT findet jährlich in Oberjosbach gemeinsam mit dem Förderverein 800 JO statt. Ca. 80 Plätze. 10 bis 12 Teilnehmer werden bewertet. Die bestbewerteten Weine sind berechtigt zum „Hessenkönig“ teilzunehmen. Teilnahme ist kostenfrei am Wettbewerb.

Eine zünftige Mahlzeit mit regionalen Besonderheiten eröffnet die Veranstaltung. Die Kosten werden traditionell durch eine Hutsammlung beglichen.

# Schoppe gibt Gas

## 18 Jahre Verkostungen von Apfelweinen im Nassauer Land.

Von Wulf Schneider

### Start

Im Kopf war von Anfang an der Wunsch Streuobstwiesen und den daraus gekelterten Weinen eine hohe Achtung zu erteilen. Es sind die natürlichsten Erzeugnisse aus den landwirtschaftlichen Flächen des Taunus. Weder Herbizide noch Pestizide, noch Düngung organisieren das Reifen der Früchte, es ist der Natur überlassen. Diese Art der Wertschöpfung steht im Gegensatz zu den üblichen Weinproduzenten, die mit Technik und Chemie die Weine vinifizieren und die mit intensivem Marketing die Welt des Konsumenten auf ihr Produkt lenken. Ende der 1990 Jahre entwickelte sich mit Hilfe der Naturschutzbehörden und Vereine das Bedürfnis der traditionellen

Fruchtwein-Kommunität ein Gesicht zu geben. Die Gründung der Streuobstrouten war beschlossene Sache. Ein überfälliger Schritt.

### Gründung von Vereinen

Die Regionen Wiesbaden, Mitteltaunus, Westtaunus bis zu Rhein und Lahn gründeten die „Streuobstroute im Nassauer Land e.V.“. Sie ermöglichte ab dem Jahr 2000 der Apfelwein-Kommunität ein Forum zu geben, in dem die Erfordernisse der Erhaltung von Streuwiesen betrieben und gebündelt werden könnten.

Die Initiatoren wollten mit der Rad- und Wanderroute „Im Nassauer Land“ ein Netzwerk schaffen, um die Landwirtschaft, Streuobstwiesen, Pomologen, Keltereien, Konsumenten, Naturschüt-



Die Apfelweinköniginnen Anke 1. & Olga 1. eröffnen 2010 die Prämierung in der Jahnhalle.

zer, Gastronomie und Outdoor-Aktivisten zusammenzubringen.

Man wollte dabei alte Apfelsorten retten, Informationen zum Obstbau weitergeben,



Der Start der Apfelweinverkostung erfolgte in Oberjosbach im Jahre 2001. Dieses Bild datiert aus der Verkostung von 2004 im Ratssaal „Altes Rathaus“ von Oberjosbach.

Der geschmiedete „Faullenzer“ von Hufschmied Albert Gommermann, ziert den Tisch der Apfelweinfreunde 2005.



den Hauskellereien neue Wege zu besseren Erzeugnissen zeigen, die Gastronomie und Reiseveranstalter auf die regionalen Besonderheiten aufmerksam machen.

**Bessere Methoden des Apfelweinausbau erforderlich.**

Die Haus- und Manufakturkellereien waren zu diesem Zeitpunkt im Nassauer Land noch sehr traditionell mit den Press- und Ausbauverfahren des 19. Jahrhunderts verwurzelt. Deren Liebe zum selbst-erzeugten Apfelwein oft den geschmacklichen Anstand überreizte. Selbst in den traditionellen Apfelweinwirtschaften wurden Apfelweine ausgeschenkt, die dem Lebensmittelbuch nicht immer entsprachen.

Die Folgen waren Marktverluste der Apfelweingetränke und somit folgte der Niedergang der Streuobstwiesen. Wirtschaftliche Zwänge ließen die Streuobstbestände innerhalb einer Generation zu 80 % schrumpfen.

Fehlendes Wissen, alte Technik, Bildungsrückstand im Umgang mit der Vinifizierung von Apfelweinen waren die Killer der Apfelweinszene. Mit

Sprüchen bei Geschmacksfehlern wie „Ehrlicher Schoppen“ war man bald am Ende der Leiter des Abstiegs angekommen. Es bedurfte einer Renovierung der kompletten Apfelweingesellschaft.

**Erste Schritte zum goldenen Schoppen.**

Der Streuobstkreis Wiesbaden, Ableger der Streuobstroute im Nassauer Land, organisierte im „Himmelreich“ (Gaststätte in der Nähe von Schloss Freuden-

berg) eine Verkostung deren Apfelweine aus der unmittelbaren Umgebung stammten. Diese Weine wurden versucht, besprochen und bewertet. Sieger ermittelt, Urkunden verteilt und auf besondere Herstellungsverfahren und Apfelsorten aufmerksam gemacht.

Beurteilungskriterien wurden diskutiert, was kann bewertet werden, wie geht man mit den wahrnehmbaren Merkmalen des Stoffes (Duft, Farbe, Geschmack) um. Wel-



Die Wehrheimer Apfelweinkönigin wird begrüßt von Dorfschreiberin Patricia Goldstein-Egger und Ortsvorsteher Manfred Racky, 2007.

Besucher der Apfelweinverkostung im „Alten Rathaus 2007 - Ab 2010 finden die Veranstaltungen in der Jahnhalle statt.



che Maßnahmen beim Keltern führen zu akzeptablen Ergebnisse der Sensorik? Fröhliche Stimmung zum Schoppen, der passende Imbiss gehörte zum Erfolg der Veranstaltung. Man verabedete sich wieder im nächsten Jahr. Diese Veranstaltung war Vorbild für den Streuobst-

kreis „Mittlerer Taunus“, ein Jahr später eine eigene Verkostung zu organisieren. Man konnte auf die Erfahrungen vom „Himmelreich“ aufbauen und in Oberjochbach 2001, im Alten Rathaus, starten.

Im Laufe der Jahre wurden die Bewertungskriterien angeglichen. Die Bewertung erfolgt einheitlich Tischweise, in der Regel 1 bis 6 Punkte, differenziert nach Farbe, Duft, Geschmack, Abgang und Gesamteindruck. Im Bewertungsfall stehen 8 bis 12 Apfelweine zur Verfügung. Ein kleines Excell-Programm



Der Pflücksack darf nicht fehlen, Apfelwein-Präsentation 2019 in der Jahnhalle

hilft den Juroren schnell die Ergebnisse zu bewerten.

### Verkostungen / Prämierungen

Aus „Verkostungen“ wurden „Prämierungen“. Man sieht es, „Apfelwein fischt mit Stiel“. Die Veranstaltungen sind in der Regel öffentlich. Das heißt, die Bewertung kann sehr unterschiedlich ausfallen, je nach Zusammensetzung der Tische.

Der Trend bei eingetrunkenen Apfelwein-Kennern geht in die Säure betonte Richtung. Einsteiger, öfter auch Probandinnen, sind mehr in die aromabetonten mit geringerer Säure ausgebauten Apfelweinen zu finden. Ein Klientel mit Zukunft.

So sind die Bewertungen auch Hinweise auf den Ausbau der Apfelweine und Darreichungsformen im Ausschank. Nicht die Sprüche des Keltermeisters sind der Weisheit letzter Schluss, sondern die Beobachtung beim Trinkverhalten der Gesellschaft sind das Maß. Man lernt dazu. Im Streuobstkreis Wiesbaden werden zurzeit jährlich 4 Prämierungen angeboten, Im Mittleren Taunus sind 12 Prä-



mierungen bekannt. Prämierungen füllen Säle von 30 bis 120 Besuchern.

### Hessenkönig

Mit mehreren hundert Besuchern dürfte jetzt die Leitveranstaltung der „Hessen-König“ in Oberursel sein. Hier werden an einem Wochenende die Besten aller Einzel Prämierungen im Land

bewertet. Zurzeit ist die Teilnahme auf 20 Probanden begrenzt.

20 Jahre Apfelweinpräsentationen zeigen den Erfolg der ersten Stunden. Die Apfelweine werden mit einem hohen Anspruch an Qualität abgefüllt. Duft, Aromen, Säure harmonieren und die Methoden dazu werden auch angewandt. In der Gastronomie werden ordentlich Zuwächse erzielt. Der Bedarf an Streuobst steigt, der Preis auch. Die klassischen Kelteräpfel sind schon zur Mangelware geworden. Der Kampf um jeden Zentner hat begonnen. Klar ist für jeden „Hessischen Apfelwein“, der Apfel kommt aus Hessen, bzw. Alt-Nassau.

### Gastronomie

Probleme, die noch nicht gelöst sind, gibt es viele. Knackpunkt Gastronomie: Bis auf wenige Ausnahmen haben die Wirte keine Ahnung die richtige Trinktemperatur des Schoppen ihren Gästen zu präsentieren. Die Lagerung der Gebinde und originelle Darreichung sind auch Problem die bewältigt werden müssten. Wir arbeiten dran.

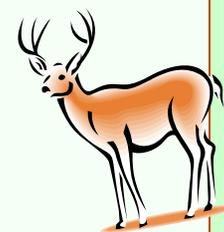
*Mit dem Foto dabei war Wulf Schneider, 20 Jahren Verkostung von Apfelweinen in Oberjochbach.*



Gute Stimmung bei den bestplatzierten Apfelweinproduzenten 2019



# Leben mit der Natur



## Die Ess-Kastanie Baum des Jahres 2018

von Andrea Kerremans

Die in Deutschland eher seltene Baumart „Ess-Kastanie“ wurde für das Jahr 2018 durch die „Baum des Jahres - Dr. Silvius Wodarz Stiftung“ ([www.baum-des-jahres.de](http://www.baum-des-jahres.de)) ausgewählt: „Die Ess-Kastanie hat eine recht junge Geschichte in unseren Breiten. Sie gilt zwar nicht als heimische Baumart, gehört aber – zumindest in Südwestdeutschland – längst in die über Jahrtausende entstandene Kulturlandschaft.“

2005 wurde bereits die Rosskastanie zum Baum des Jahres ernannt. Doch beide Kastanienarten haben bis auf die Ähnlichkeit der Früchte keine Gemeinsamkeiten. Die Rosskastanie gehört zu den Seifenbaumgewächsen (wie auch der Ahorn), während die Ess-Kastanie mit Buchen und Eichen verwandt ist. Sie gedeiht gut an warmen Standorten, ist jedoch anpassungsfähig und kommt offenbar auch mit veränderten

Klimabedingungen zurecht. Zumeist findet man Ess-Kastanien in Parks und Gärten. Eine Aufforstung in Wäldern zur Holzproduktion wäre denkbar.

### Ess-Kastanie und Weinbau

Im Mittelmeerraum war die Ess-Kastanie schon länger bekannt, als die Römer sie vermutlich vor rund 2000 Jahren über die Alpen brachten. Sie schätzten die süßen, schmackhaften Früchte und nutzten das Holz in ihrem Stammland bereits als Rebstöcke, Rankhilfen, Pfähle und für Fassdauben im Weinbau. Entlang des Rheins, der Nahe, der Mosel und der Saar legten die Römer oberhalb der Weinberge ganze Kastanienhaine an und damit war die Ess-Kastanie für längere Zeit eng mit dem Weinbau verbunden. Erst in den letzten 150 Jahren ging diese gemeinsame Geschichte zu Ende: Rebstöcke sind heute meist aus Metall, Beton oder Plastik, Fässer werden aus Stahl oder Kunststoff hergestellt. Und die Kastanienfrüchte kommen heute größer und billiger vorwiegend aus Italien, Frankreich, Spanien und der Türkei.

### Die Früchte

Nimmt man es botanisch genau, so handelt es sich bei Ess-Kastanien um Nüsse. Sie sind reich an Kohlenhydraten und dienten schon in früheren Zeiten als Nahrungsmittel: In der Antike wurden sie von wohlhabenden Bürgern geschätzt, während sie später, als die Kartoffel noch nicht als Nahrungsmittel etabliert war, das lebensrettende Nahrungsmittel bei Missernten waren. In lockeren Beständen, sogenannten Selven, konnten offenbar gute Kastanienerntenerträge erzielt werden. So wird berichtet, dass im 16. Jahrhundert Kastanienfrüchte aus dem Heidelberger Gebiet über den Rhein bis in die Niederlande und auch nach England verschifft wurden. Bekannt sind auch die Selven nördlich von Frankfurt am Taunushang rund um Kronberg. Hier kaufte alljährlich





Mutter Goethe für ihren berühmten Sohn Kastanienfrüchte ein und schickte eine Kiste davon per Postkutsche an seine Familie in Weimar.

Heute genießen wir im Winter gerne heiße Maronen als Nascherei auf dem Weihnachtsmarkt. Da sie glutenfrei sind, eignen sie sich auch gut als Weizenersatz in der Brot- und Kuchenherstellung. Ob roh, gebraten oder gekocht: Auch Hildegard von Bingen erkannte die heilende Wirkung der Ess-Kastanie bei „Herzschmerz“, Gicht und Konzentrationsstörungen. Ein Tee, aus den Blättern gebrüht, ist bei Bronchitis hilfreich.

**Quellenangaben:  
„Leben mit der Natur“**

Foto: "R. Manderbach/www.deutschlands-natur.de" an.

Textquelle: <https://www.bund.net/service/presse/pressemitteilungen/detail/news/der-grosse-fuchs-ist-schmetterling-des-jahres-2018>



# Schmetterling des Jahres 2018

## Der große Fuchs

Von Andrea Kerremans

Die Naturschutzstiftung des nordrhein-westfälischen BUND-Landesverbandes und BUND haben den "Großen Fuchs" (*Nymphalis polychloros*) zum Schmetterling des Jahres 2018 gekürt.

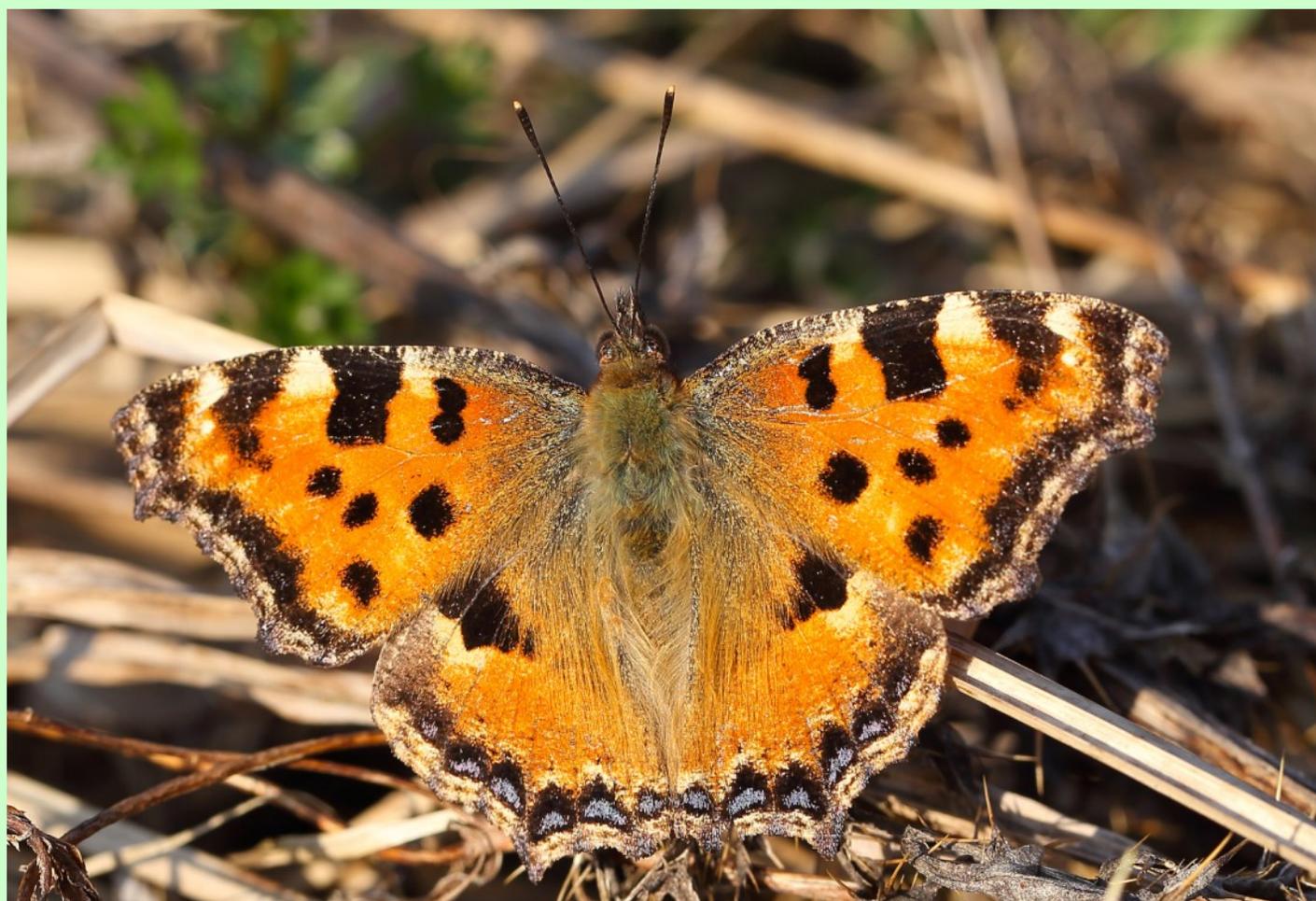
In Deutschland steht der "Große Fuchs" auf der Vorwarnliste der bedrohten Tiere. Der Große Fuchs kommt nicht häufig vor, ist aber weit verbreitet. Er lebt in trockenwarmen halboffenen Landschaften und an sonnigen Waldrändern, aber auch in naturnahen Gärten und auf Streuobstwiesen in weiten Teilen Europas und Asiens.

Während die meisten der 180 in Deutschland lebenden Tagsschmetterlingsarten die kalte Jahreszeit als Raupen verbringen, überwintert der Große Fuchs als ausgewachsener Falter. Daher braucht er schon im zeitigen Frühjahr Nahrung. Die erste Futterquelle sind blühende Weidenkätzchen. "Leider entfernen Förster Salweiden häufig, da ihr Holz nur wenig Geld

einbringt. Das ist ein wesentlicher Grund für den Rückgang der Bestände des Großen Fuchses. Um dem Großen Fuchs zu helfen, sollten Weichholzarten wie die Salweide nicht mehr unbedacht abgeholzt werden", so der Naturschutzexperte. Eine weitere Ursache für den Bestandsrückgang des Falters ist der Verlust seines Lebensraumes durch die Intensivierung der Land- und Forstwirtschaft und des Flächenverbrauchs für Siedlungsbau und Verkehr. Der Große Fuchs ist eine der wenigen Schmetterlingsarten, die sich nicht nur von Nektar ernähren, sondern auch von Baumsäften, Exkrementen und Aas. Mit 50 bis 55 Millimetern Flügelspannweite gehört der Falter zu den großen Schmetterlingen. Im Frühjahr sonnen sich die Schmetterlinge mit aufgefalteten Flügeln an Baumstämmen und lassen sich dann gut beobachten. Die Flügeloberseiten sind orange und

tragen schwarze und gelblichweiße Flecken sowie eine schwarze Binde mit bläulichen Flecken am Hinterflügelrand. Der Große Fuchs sieht dem viel öfter vorkommenden "Kleinen Fuchs" zwar sehr ähnlich, sie sind aber nicht näher verwandt.

Die Weibchen legen im April und Mai ihre Eier rund um dünne Zweige in den Kronen von Salweiden, Pappeln oder Obstbäumen ab, den Futterpflanzen der Raupen. Diese leben zunächst gesellig in einem Netz aus Spinnfäden und verpuppen sich im Frühsommer. Sie sind dann etwa 45 Millimeter lang, schwarzgrau und tragen mehrere Reihen orange gefärbter, verästelter Dornen. Zwei bis drei Wochen später schlüpfen die Schmetterlinge. Sie ziehen sich aber schon früh in ihre Überwinterungsquartiere zurück, so dass der Große Fuchs im Herbst nur selten zu beobachten ist.



# Vogel des Jahres 2018

## Der Star

Von Andrea Kerremans

Ihre Formationsflüge beeindrucken immer wieder. Ab dem Spätsommer finden sich die Stare in immer größer werdenden Schwärmen zusammen, bis sie im Herbst in Richtung Süd- und Westeuropa fliegen. Etwa eine Stunde vor Sonnenuntergang verlassen sie ihre Plätze auf Stromleitungen und steigen in Schwärmen auf, um dann schlagartig in Schilfgebieten oder Baumgruppen ein Nachquartier zu finden. Die Schwärme wirken wie ein einziger Organismus, was vor allem dem Schutz vor Greifvögeln dient. Jeder Star orientiert sich dabei an etwa sieben Vögeln in seinem Umkreis, zu denen er stets den gleichen Abstand hält.

Auch das Aussehen des Stars macht ihn besonders: Im Frühling schimmert sein schwarzes Gefieder je nach Lichteinfall metallisch grün, blau oder violett. Das Federkleid der Weibchen wird von kleinen hellen Punkten verziert. Jungvögel sind anfangs einheitlich graubraun. Im Spätsommer mausern sich die Stare und ihr Gefieder ist mit einem regelrechten Perlmuster überzogen. Es stammt von den weißen Spitzen der sonst dunkelbraunen Federn. Im Laufe des Herbstes und Winters nutzen sich die Federn ab, werden dunkler und die weißen Punkte ver-



schwinden. An seinem Gesang ist der Star hingegen kaum zu erkennen. Er ahmt gerne andere Vögel und sogar Geräusche



perfekt nach und baut diese in seinen Gesang ein. Zu hören sind dann sogar Handyklingeltöne, Hundebellen oder Alarmanlagen. Dieses Talent hat sogar Wolfgang Amadeus Mozart beeindruckt, der sich drei Jahre lang einen Star als Haustier hielt. Schon bald konnte sein „Vogel Stahl“ das Rondotheema aus dem Klavierkonzert Nr. 17 in G-Dur (KV 453) nachpfeifen. Als der Vogel starb, war Mozart untröstlich und widmete ihm sogar ein eigenes Poem: „Hier ruht ein lieber Narr/ Ein Vogel Star/ Noch in den besten Jahren/ Musst' er erfahren/ Des Todes bitterm Schmerz“.

Die Nahrung des Stars ist eigentlich sehr vielseitig. Im Frühling sucht er Regenwürmer, Spinnen, Tausendfüßer, Schnecken sowie diverse Insekten wie Schnakenlarven, Käfer oder Heuschrecken in dem noch lockeren Boden. Vor allem die Jungen sind auf diese energiereichen Proteine angewiesen. Im Laufe des Sommers findet der Star mehr pflanzliche Nahrung in Form von Früchten, Beeren und Samen. In Rastgebieten an der Küste suchen sie gern im Spülsaum nach Fressbarem.

Das allmähliche Verschwinden von Aaleen und Gehölzen sowie eine Landwirtschaft in Monokulturen werden

dem Star jedoch zum Problem. Er findet immer weniger Baumhöhlen zum Brüten oder genügend Futter, da weniger Tiere im Freien weiden und so auch weniger Insekten angelockt werden.

Erst kürzlich wurde der Vogel des Jahres in der Roten Liste auf „gefährdet“ hochgestuft.

Stare leben fast überall auf der Welt und sind je nach Lebensort Standvögel, Teil- oder Kurzstreckenzieher. In Europa wird der Bestand auf 23 bis 56 Millionen Brutpaare geschätzt. Davon leben etwa zehn Prozent in Deutschland, zwei Millionen Paare weniger als noch vor zwanzig Jahren.



# Baum des Jahres 2019

## Die Flatter-Ulme

Redaktion

**Die Flatter-Ulme** ist der Baum des Jahres 2019. In Feuchtgebieten und Flussauen ist sie zu Hause. Ihren Namen verdankt die Ulme ihren Blüten, die im Wind flattern. Heute zählt sie in Deutschland zu den seltenen Baumarten. 35 Meter hoch kann eine Flatter-Ulme werden.

In Deutschland kommt sie im Oberrheingraben, an der Donau, in der Rhein-Main-Ebene, im Spreewald und an der Mittleren Elbe vor. Gut zu erkennen ist der Baum neben seinen mächtigen Wurzeln auch an den tiefen, archaisch wirkenden Furchen in der Rinde. Die Flatter-Ulme mit ihren eiför-

migen und gezackten Blättern liebt Symmetrie: Ihre Zweige stehen wie Leitersprossen von den Ästen ab.

Längere Überschwemmungsphasen steckt die Flatter-Ulme locker weg. Auch an trockeneren Standorten kommt sie klar. Nur warm sollte es sein - über 500 Metern Höhe fühlt sich der Baum nicht mehr wohl. Als Nachbarn schätzt er vor allem Stiel-Eichen, Eschen und Berg-Ahorne in Auenwäldern.

Anders als ihren Verwandten, der Berg- und der Feld-Ulme, droht der Flatter-Ulme weniger Schaden durch eine tödli-

che Pilzkrankheit, die durch Käfer verbreitet wird. Inzwischen gibt es Züchtungen, denen der Pilz nichts mehr anhaben kann.

*Baum des Jahres 2019: Texte und Bilder sind inhaltlich der Dr. Silvius Wodarz Stiftung entnommen. Veröffentlicht: 2019*



# Vogel des Jahres 2019

## Die Feldlerche

Redaktion

Es kommt selten vor, dass wir einen Vogel zum zweiten Mal als Vogel des Jahres ausrufen. **Die Feldlerche** war es schon einmal, und zwar 1998. Schon damals warnten wir davor, dass der begabte Himmelsvogel in vielen Gebieten Deutschlands selten oder gar aussterben wird. Seitdem ist ein Drittel aus dem Brutbestand in Deutschland verschwunden. Die Feldlerche soll als Jahresvogel stellvertretend für die katastrophale Landwirtschaftspolitik stehen.

Die Feldlerche ist eine Tarnungskünstlerin: Mit einer Körperlänge von nur 16 bis 18 Zentimetern und der beige bis rötlich-braunen Gefiederfärbung ist sie in ihrem bevorzugten Umfeld, dem Ackerboden, fast nicht zu sehen. Akustisch macht sie sich umso deutlicher bemerkbar: Typisch ist ihr Sing-Flug bei dem sie hoch in die Lüfte steigt, dort

verharrt und trillernde, zirpende und rollende Laute vorträgt.

Sie sucht sich ebene Landschaften oder flache und sanft geschwungene Hügel, während sie steile Hanglagen meidet. Auch von Waldrändern oder Hecken hält sie einen gewissen Mindestabstand. Der optimale Neststandort für die Bodenbrüterin ist bewachsen und nicht zu dicht bedeckt – beste Voraussetzungen auch für den Nachwuchs, der an den 30 Tagen bis zur Selbständigkeit im geschützten Umfeld Flugversuche und Jagdübungen unternimmt.

Die Feldlerche bleibt das ganze Jahr über bei uns und weicht nur bei größeren schneereichen Kälteeinbrüchen kurzfristig in wärmere Gefilde aus. Ab Mitte April errichtet das Weibchen in einer selbstgescharrten Bodenmulde das Nest, in das sie bis zu sieben Eier legt.

Der Speiseplan der Feldlerche ist vielfältig. Auf den „Tisch“ kommt, was die Natur jahreszeitlich bietet. Wird tierische Nahrung im Winter knapp, ernährt sie sich von Pflanzenteilen und nahrhaften Sämereien. Große Getreidestoppelfelder oder Flächen, die sich nach der Ernte selbst begrünen, wären ergiebige Plätze für die Futtersuche. Diese sind aber aufgrund der schnellen Neueinsaat im Herbst aber selten geworden.

Im Frühling stellen die Lerchen ihre Ernährung wieder um, sie erbeuten Spinnentiere, Regenwürmer und kleine Schnecken, vor allem Insekten und deren Larven. Diese Kost ist während der Brutzeit überlebenswichtig, steht aber immer weniger zur Verfügung – Stichwort „Insektensterben“.

*Vogel des Jahres 2019: Texte und Bilder sind inhaltlich des NABU entnommen.*



Foto: Axel Aßmann/www.naturgucker.de

# Die Apfelseite 2018

## Ruhm aus Kelsterbach Hessische Lokalsorte 2018

### Herkunft und Verbreitung

Laut mündlicher Überlieferung stammt die Sorte aus dem Rhein-Main-Gebiet, namentlich aus Kelsterbach, südlich von Frankfurt. Sie soll um 1900 auf dem Gelände der ehemaligen Ziegelei gestanden haben. Nach den Aufzeichnungen des Hofheimer Pomologen Richard Zorn, der die Sorte 1934-39 als „Schöner aus Kelsterbach“ erstmals beschrieb, handelt es sich um einen Streifling, der zu den Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln zählt. In den 1940er Jahren taucht die Sorte im Sortenverzeichnis der Provinz Hessen Nassau auf – bei den Erzeugerhöchstpreisen der Ernte 1942 in der Preisgruppe III. In der Zeitschrift „Das Gartenjahr“ (7/1949) findet sich die Sorte in einem Bericht von H. Schmidt über Hessische Lokalsorten. Laut Schmidt handele es sich um einen beachtenswerten Tafelapfel, der mit dem „Salzburger Rosenstreifling“, identisch sein soll. Der „Kelsterbacher“ wurde u. a. 1944 bei der Wertprüfung von Lokalsorten in Groß Umstadt geprüft. Heute sind nur noch Altbäume in der Landschaft zu finden. Eine Identität mit dem ‚Salzburger Rosenstreifling‘



konnte bisher nicht bestätigt werden. Wahrscheinlich handelt es sich um eine noch ältere Sorte, zumal sie auf der EU-ROPOM 2006 in Naumburg von den Belgiern als „Limburger Bellefleur“ ausgestellt wurde.

### Frucht Beschreibung

#### Form und Größe

Form ungleichmäßig rund, mittelbauchig, ungerippt, mit schwachen Falten um den Kelch (im Querschnitt ähnlich Gewürzluiken), zum Kelch stärker zulaufend, Größe mittelgroß.

#### Schale

Glatt und trocken, teils glänzend, im Lager schwach fettig werdend, Grundfarbe auf der Schattenseite hellgelb bis locker gestreift, überwiegend von Deckfarbe überzogen, leuchtend hellrot, gestreift bis flächig-verwaschen, zahlreiche rostartige Schalenelemente (ähnlich Rote Sternrenette), Bildung von Korkwarzen möglich, Schale druckfest.

#### Kelchseite

Kelchgrube flach bis leicht eingesenkt, Kelch teils von feinen Falten und Anflügen von Rost umgeben, klein, geschlossen, Kelchblätter schmal, kurz bis mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt.



**Stielseite**

Stielgrube mitteltief bis tief, eng, mäßig grünbraun berostet, Stiel kurz, dick, am Ende verdickt oder ganz fleischig.

**Kernhaus**

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis leicht geöffnet, Kernkammern mäßig eng, Wände ohren- bis bohnenförmig, leicht gerissen, Gefäßbündeln flachzweifel- bis herzförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, zahlreich, rundlich-breit, hell kastanienbraun.

**Fruchtfleisch**

Weißlich, fest, später mürbe werdend, anfangs kräftige Säure, im Lager ausgewogen süß-sauer,

**Baum Beschreibung****Standort und Anfälligkeit**

Die Ansprüche an Boden und Klima scheinen gering zu sein, gedeiht auch noch auf sandigen Böden. Die Sorte kommt bis in mittlere Höhenlagen im Odenwald vor. Sie ist robust und widerstandsfähig, insbesondere gegen Schorf. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt.

**Wuchs und Pflege**

Der „Kelsterbacher“ wächst kräftig, Leitäste schräg aufrecht, später waagrecht, die Bäume werden groß, hoch und breit, häufig neigen sich die Bäume in eine Richtung (schiefer Stamm). Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt fördert die Fruchtqualität und hält die Statik in der Waage.

**Ertrag und Verwendung**

Der Ertrag ist hoch und regelmäßig. Die Sorte zählt zu den Tafel- und guten Wirtschaftsapfeln. Es lässt sich auch ein guter sortenreiner Saft/Apfelwein daraus erzeugen. Durch die angenehme Säure auch für andere Verarbeitungsformen zu verwenden.

**Reife**

Die Früchte reifen im Oktober, sie hängen lange fest am Baum (späte Baumreife), die Genussreife beginnt im Dezember und reicht bis März, wobei die Haltbarkeit auch noch länger reicht (Wintersorte).

**Verwechslungsarten**

Gewürzluiken, Rote Sternrenette.

**Literatur und Quellen.**

Zorn, R.: Apfelsorten, Bd. 1, Hofheim 1934-39 (unveröffentlichte Aufzeichnungen,

Sortenverzeichnis der Provinz Hessen Nassau, „Erzeugerhöchstpreise der Ernte 1942“, im Amtsblatt der Regierung zu Kassel,

Kassel 26.9.1942, S. 150 (Preisgruppe III, 2. Lokal-sorten)

Schmidt, H.: in einem Bericht über Hessische Lokalsorten ..., in „Das Gartenjahr“, Jg. 4, 7/49, Geisenheim 1949.

Kahl/Scheibel: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Hessen, Aßlar 2016



## Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

### Aufnahme Jahre 2018 + 2019

Tobias Vollmer, Idstein

Sacha List, Idstein

FVV Seitzenhahn, Taunusstein

Thomas Strelitzki, Idstein

Ingeborg Strelitzki, Idstein

Udo Eppinger, Aarbergen

Johannes Mayer, Bad Schwalbach

Matthias Best, Niedernhausen

# Die Apfelseite 2019

## Der Kalbfleisch Apfel

Hessische Lokalsorte 2019

### Herkunft + Verbreitung

Über die Herkunft und Entstehung dieser südhessischen Lokalsorte ist nichts bekannt. Laut historischen Sortenverzeichnissen wurde die Sorte früher für die Kreise Dieburg und Offenbach als lokaler Tafelapfel empfohlen. Eine pomologische Sortenbeschreibung und Abbildung existierte bis jetzt nicht. Kreis-Obstbauinspektor Biesterfeldt berichtete in dem „Verzeichnis der für den Kreis Offenbach zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obst-sorten“ (1914) von einem „Odenwälder Borsdofer ( Kalbfleischapfel) für den Main und West-Bezirk ( Reifezeit Dez. – April, Hochstamm, Tafelapfel).

Hier wird auch eine Kurzbeschreibung angefügt, in der steht: „Eine Lokalsorte, die in Langen, Offenthal und Egelsbach



verbreitet ist. Wird viel als Borsdorfer verkauft.“. Auch in dem Werk „Obst-sortiment für die Provinz Starkenburg“ wird der Kalbfleischapfel für die Bezirke Groß-Umstadt\*, Groß-Bieberau\*, Nie-

der-Modau\* (\*wird hier auch Engelberger Winterborsdorfer genannt) sowie Main und Westbezirk (Kreis Offenbach) empfohlen (Darmstadt 1915).

1942/43 findet sich der Kalbfleischapfel in den Listen der Preisbildungsstellen über Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernten 1942 und 1943 in der Preisgruppe IV, 2. Lokalsorten.

Danach geriet dieser Apfel in Vergessenheit. Seit Mitte der 90er / Anfang der 2000er Jahre beschäftigen sich die Pomologen wieder mit dieser Sorte, bis sie schließlich 2013/2014 durch die Arbeit der Initiative Streuobstwiesenretter wiedergefunden werden konnte.

Seitdem sind allerdings höchstens drei bis vier Altbäume bekannt, von denen einer bereits nicht mehr existiert.

2017 wurde der Kalbfleischapfel bei der Sortenbestimmung auf dem Bauernmarkt in Groß-Umstadt ebenfalls einmal identifiziert. Inzwischen konnte die Sorte zur Vermehrung in die Baumschule gegeben und somit erhalten werden.

### Frucht - Beschreibung

#### Form und Größe

Form flachrund, ebenmäßig, gleichmäßig gebaut, zum Kelch etwas stärker abnehmend, Kelch- und Stielseite abgeflacht, Größe klein bis mittelgroß.

#### Schale

Glatt und trocken, Grundfarbe grüngelb, später hellgelb, Deckfarbe kurz gestreift und rot geflammt, Schalenpunkte unauffällig, hell, locker verstreut, Schale schwach duftend, druckfest.

#### Kelchseite

Kelchgrube flach bis leicht eingesenkt, schüsselförmig, teils mit feinen Falten, Kelch mittelgroß, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt, grünlich und leicht bewollt.

#### Stielseite

Stielgrube flach bis mitteltief, weit, unberos-





tet, typisch grünlich/olivbraun (ähnlich Goldparmäne), Stiel variabel, kurz bis mittellang, meist über die Frucht hinausragend, mitteldick, holzig.

#### **Kernhaus**

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen, Kernkammern eng, Wände ohrenförmig, glatt – teils gerissen, Gefäßbündeln flachzweibelförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, groß, länglich-spitz, hellkastanienbraun.

#### **Fruchtfleisch**

Typisch helles, weißliches bis gelblich-weißes Fruchtfleisch, mittelfest, saftig, später etwas mürber werdend, ohne „Gewürz“, ausgeglichenes süß-saures Apfelaroma

#### **Verwechslungssorte**

Goldparmäne (flache Form)

## **Baum Beschreibung**

#### **Standort und Anfälligkeit**

Angesichts der wenigen bekannten Standorte lässt sich keine konkrete Empfehlung seitens der Standortbedingungen geben. Laut Kurzbeschreibung gedeiht die Sorte am besten in gutem, mäßig feuchtem Boden, was durch die Erfahrungen der Baumbesitzer bestätigt wurde (mittelschwerer bis leicht sandiger Boden). Sonst ist die Sorte gesund und sehr robust. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt.

#### **Wuchs und Pflege**

Der Kalbfleischapfel wächst kräftig und bildet eine breitkugelige Krone. Auch in der Jugend scheint die Sorte recht gut zu wachsen und eine schöne Krone zu bilden. Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt ist zu empfehlen, damit die Früchte eine schöne Größe bekommen.

#### **Ertrag und Verwendung.**

Der Ertrag ist hoch und regelmäßig (reichtragend). Laut einem Baumbesitzer wurden regelmäßig 20 bis 22 Zentner geerntet. Früher allgemein als Tafelapfel verkauft, heute lediglich ein guter Wirtschaftsapfel.

#### **Reife**

Je nach Standort reifen die Früchte zwischen Mitte September und Mitte Oktober. Die Haltbarkeit ist offenbar gut und reicht bis in den Winter (Januar / Februar).

#### **Literatur und Quellen.**

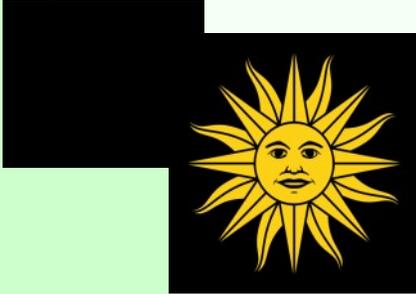
- Verzeichnis der für den Kreis Offenbach zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten. Hrsg. Obst und Gartenbauverband für den Kreis Offenbach, Offenbach 1914, S. 5/10/15 – Kurzbeschreibung unter Nr. 17 Odenwälder Borsdorfer (Kalbfleischapfel)
- Obstsortiment für die Provinz Starkenburg. Hrsg. Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen, Darmstadt 1915, S. 19/36
- Amtsblatt der Regierung in Kassel ... über Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernte 1942, Kassel Sept. 1942, S. 150
- Bezirksabgabestelle für Gartenbauerzeugnisse „Odenwald“ – Sortenverzeichnis für die Ernte 1943, Michelstadt i. Odw. 1943
- Kahl,S.: Verzeichnis hessischer Regional- und Lokalsorten – Äpfel. Hrsg. NZH Projekt GmbH, Wetzlar 2002
- Kahl/Scheibel: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Hessen, 5. Aufl., Aßlar 2018/19 (in Vorbereitung)



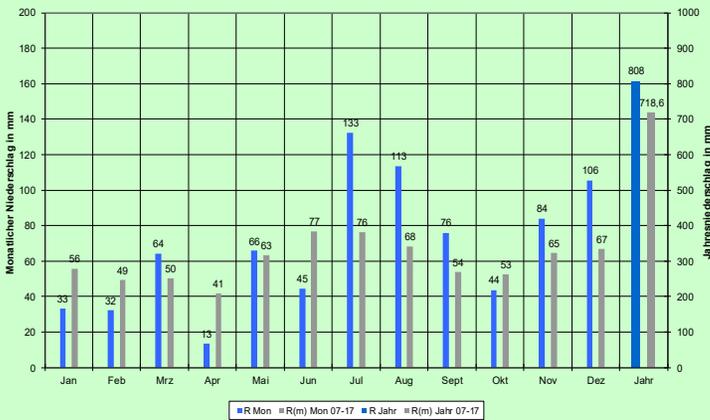
# Das Wetter im Taunus 2017/18

## Gemessen in Oberjosbach

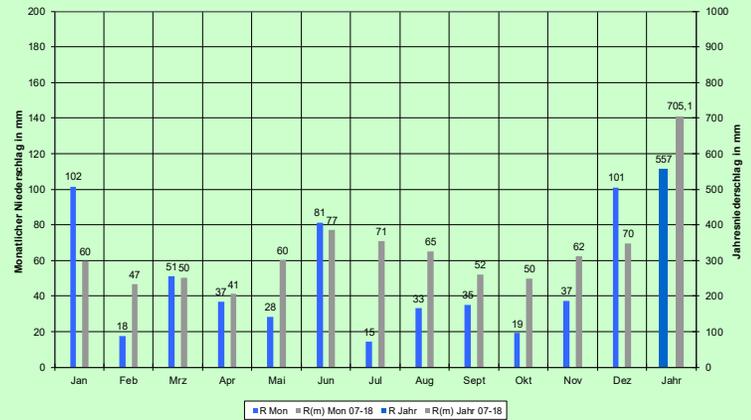
von Ronald Schmack



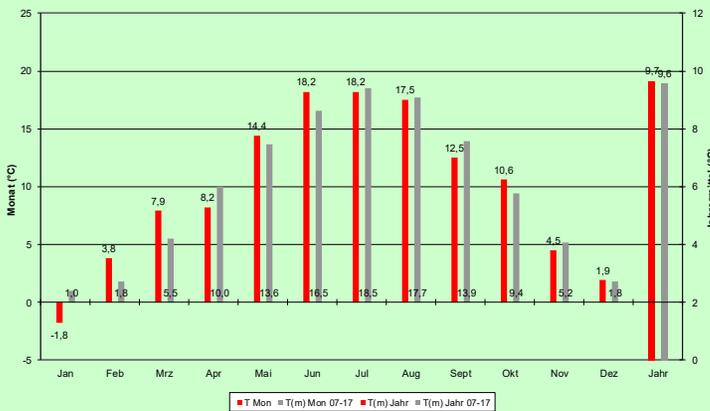
Niederschlag 2017



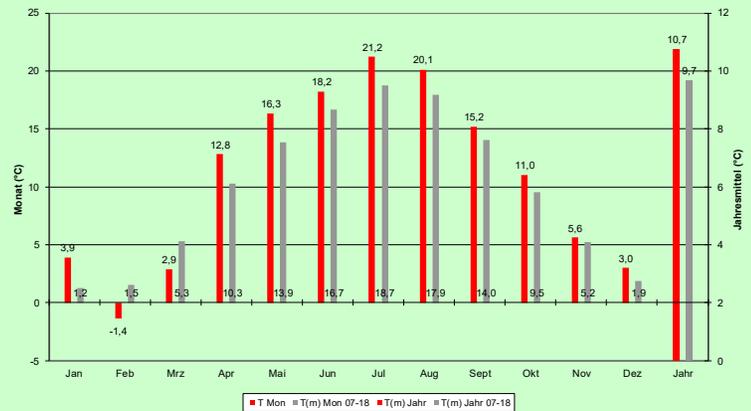
Niederschlag 2018



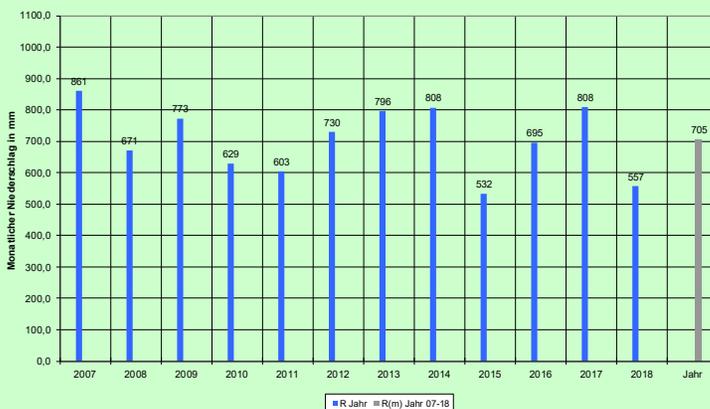
Temperatur 2017



Temperatur 2018



Niederschlag 2007-2018



Unser Wetterbeobachter **Ronald Schmack** hat die Temperatur und die Niederschläge von 2017 und 2018 aufgezeichnet. Auffällig ist der Vergleich der Niederschläge in den Sommermonaten von 2017 zu 2018. Hier lässt sich ein akuter Wassermangel für 2018 ableiten. Landwirte und Obstbauern sind davon betroffen. Die Grafik (Blau) beinhaltet die Niederschlagsmengen von 2017 und 2018. Die hinterlegten grauen Balken zeigen die Monatsmittelwerte an. Zum Vergleich die Grafik (unten), da sind die Jahresmittelwerte von 2007 bis 2018 erfasst. Die beiden roten Grafiken zeigen die Temperaturwerte 2017 und 2018 an. Alle Werte sind auf die Monate bezogen.

Die Grafiken von Seite 19 sind aus dem Buch von Frank Gotta „Aus einem goldenen Apfel“ entnommen.

# Historischer Apfelwein Aus dem Taunus

Von Rudolf Wuschek

## Obstanbau im Taunus.



Gösroth / Kesselbach  
Gerichtssiegel 1796



Das Gösrother Gerichtssiegel von 1796 beweist, dass der Apfel als Symbol der Macht seine Anwendung hier gefunden hat und uns heute als Nachweis des frühen Obstanbaus im Taunus glit. Aber auch unsere Hünstetter Ortsteile Gösroth und Kesselbach weisen mit ihrem Gemeindewappen auf den Apfelbaum mit seinen goldenen Früchten hin.

Der Entwurf des Wappens ist von dem Gerichtssiegel der beiden Dörfer aus dem Jahre 1796 herrührend, das ebenfalls einen Apfelbaum zeigt. Ein Zeichen, dass der Anbau des Apfels auch in unserer Region vor allem auf eine alte Tradition hinweist.

## Die Spuren zu Apfelwein

Aus frühesten Nachrichten ist zu erfahren, dass schon zur Zeit der Karolinger der Apfelwein im Rhein-Main-Gebiet als Nationalgetränk galt, und unter dem Namen „apfel-tranc“ auf älteste Zeiten zurückreiche. Um 800 habe Karl der Große schon für tüchtige Obstweinsbereiter auf seinen Gütern gesorgt, wie dieses Professor Kabelt in seiner Schwanheimer (Ffm) Chronik ausführte. In seiner altgallischen Bezeichnung als „Laith“ trank man ihn in Südgallien seit frühesten Zeiten mit Vorliebe, wie auch später in Nordfrankreich und in Cornwall in England bis heute. Man nannte ihn auch Most, was vom Lateinischen „mustus“ herrührt. Alte Glosare nannten ihn „ephiltranc“ Angeblich soll sich die Landbevölkerung früher mehr des Obstweines als des Biers bedient haben. Bereits Mitte des 16. Jahrhunderts wurde auf den Frankfurter Messen ein schwunghafter Handel mit Apfelwein und Branntwein betrieben. (Ephil = Germanisch Apfel), (Tranc), Getränk, siehe „Apfelgetränk“.

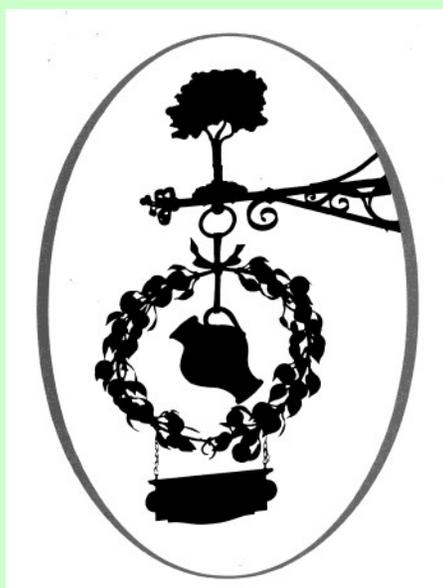
## Der Fichtenkranz

Der Fichtenkranz galt als Wahrzeichen. In Frankfurt am Main wurde bereits im Jahre 1638 per Rats-Verordnung die Grundlage einer strengen Reinheitsbestimmung für den Apfelwein gelegt. Als Zeichen öffentlichen Ausschanks wurde das Heraushängen eines Fichtenkranzes verordnet.



Als frühester Nachweis eines solchen Kranzes des Apfelweinausschanks zeigte sich hier erstmals im Jahre 1641 als herausgehängter Fichtenkranz mit einem Apfel in der Mitte. Wegen der vielfältig hintergangenen Schanksteuer, besonders des „Aepfel-Weins“ in der Stadt Frankfurt a. M., sah sich der Rat der Stadt gezwungen, am 14. Okt. 1749 ein erneutes Edikt mit angedrohter Strafe zu erlassen.

Hierin wurde auf die bereits vom 15. Okt. 1715, auch vom 6. Nov. 1732 und 8. Okt. 1733, ergangenen Tax-Edikte verwiesen, die „zu Frankfurt wie zu Sachsenhausen“ zu beachten seien.



„An all diejenigen Bürger, welche dergleichen Obst- oder Aepffel-Wein zu verzapften Vorhabends seynd, sowohl hierüben, als zu Sachsenhausen, wiederholt ernstlich, und bey Vermeidung schwerer Straffe, wohlmeinend erinnern und anmahnen wollen, das zu verzapffende Quantum Pflichtmäßig und auf Erfordern endlich anzuzeigen, auch sich solche ohne die mindeste Hinderung oder Widerrede, (wozu allenfalls die nöthige Zwangsmittel zu Handen genommen werden sollen) nach breiterem Inhalt ersagter Edikte, von denen Löblichen Renthen-Amt darzu Verordneten aufnehmen und ohne Unterschied ob denen Verzapffenden das Obst selbst gewachsen ist, oder ob sie solches erkaufte haben, (jedoch im ersteren Fall so viel ein Haus-Vater zu sein oder der Seinigen eigenen Gebrauch vonnöthen hat, ausgenommen) die Gebühr zu entrichten: Und damit aller Unterschleiff um so mehr vermieden werde, so sollen der oder diejenige, welche gedachter massen Obst-Wein zu verzapften gemeynt verbunden seynd, bei Straff von 10 Reichsthaler auf jeden Contraventionsfall, die gewöhnliche Kränzte, wie bey denen sogenannten Hocken-Wirthen geschiehet, mittels Beyfügung eines Apffels, auszuhengen, alten Gebrauch nach, verbunden seynd, und wann solches überfahren, auch dem Löblichen Renthen-Arnt angezeigt wird, dem Denuncianten, wann es Grund hat, das Drittel der Straffe gereicht und darbeneben dessen Name verschwiegen werden.“

Auch wird die Verzapffung des Aepffel-Weins, und dergleichen Obst-Weins, wie auch allen andern Getränk auf den vor der Stadt gelegenen Höfen und auf den Warthen, vermöge Raths Concluti vom 17. Mai 1742 hiermit wiederholt verbotten und dem Löblichen Land-Amt und Ackerden dieses angeht, zu Schimpff, und Straffe zu hüten hat.“

# Landesgartenschau - Bad Schwalbach

Bilder vom „Landhaus Taunus“ der Kelterei-Schänke,  
Teil der Streuobstroute im Nassauer Land e.V.

Mit der Kelterei-Schänke hat sich der SKMT aktiv in die Ausstellung der Landesgartenschau in Bad Schwalbach eingebracht. Das Konzept, in der LGS eine Hecken-Wirtschaft zu betreiben, wurde von den Organisatoren angenommen und umgesetzt.

Im „Landhaus Taunus“ entstand eine Gastronomie mit regionalem Herz und mit dem Charme der Region, die das Landhaus ausgestaltete. Das Betreiber-Team, Wulf Schneider (Oberjosbach), Thorsten Puff (Oberlibbach) und Ulf Steinmaier (Bad Schwalbach) sind alle Mitglieder der Streuobstroute „Im Nassauer Land e.V.“. Mit dieser Idee „Kelterei-Schänke“ trafen sie die Herzen der Besucher. Das Gästebuch zeigt in über 70 Seiten Kommentare und Statements der Besucher mit vielen positiven Inhalten.

Wir möchten mit diesen Bildern euch das Leben und Umfeld in der Kelterei-Schänke zeigen.



## Kelterei-Schänke und Hofladen im Landhaus Taunus.

Ein Schaufenster der Region.

Von Apfelwein, Brot und Fleisch, über Obst-, Gemüse-, Milch- bis Wollprodukte, finden Sie bei uns alles, was ihr Herz begehrt.

### Kelterei-Schänke.

Wir bieten regionale Erzeugnisse der Streuobstwiesen und der Landwirtschaft im Taunus. So sind die Früchte der selbstgekelterten Apfel- und Fruchtweine weder behandelt noch gedüngt und versprechen einen erstklassigen Geschmack. Die Kelterei-Schänke wird von: „Apfelundwein-Oberjosbach“, „Thorstens Stöfche“ in Oberlibbach und der „Hauskelterei Ulf Steinmaier“ in Bad Schwalbach betrieben. Probieren Sie – in unserer klassischen Heckenwirtschaft – frischen Apfelwein, verschiedene Getränke und leckere Speisen.

### Hofladen.

**Regional und lecker!**  
Alle Produkte, die wir hier in unserem Hofladen anbieten, sind echte Taunus-Erzeugnisse aus den regionalen Manufakturen und befinden sich – so gesehen – geographisch in direkter Nähe zur Landesgartenschau. Das Angebot reicht vom köstlichen Fruchtaufstrich über qualitativ hochwertige Fleischprodukte, bis hin zum praktischen Pulswärmer aus Lama- oder Alpakawolle. Vielleicht finden Sie bei uns die ein oder andere Kleinigkeit für sich, oder auch zum Verschenken? Ein netter Gruß aus unserem Taunus – ganz sicher eine gute Idee.

KELTEREI  
**Schänke**

Kelterei Schänke:  
Wulf Schneider, Oberjosbach  
Bohnheck 5  
65527 Niedernhausen  
Tel.: 06127 967466  
[www.kelterei-schaenke-landhaus.de](http://www.kelterei-schaenke-landhaus.de)



Es geht um den Gast



Küche - Das Herz im Landhaus



KELTEREI  
**Schänke**  
Landhaus Taunus



Dein Tag im  
**Taunus**

„Greta Grün“ die Figur der LGS im Landhaus



Naturpark Rhein-Taunus  
Partner im Landleben



Tischlein deck dich—für die Fernsehproduktion HR3



Aktionstag „Mosten“ an der Kelterei-Schänke



Geschmackvolle Innenausstattung im Landhaus Taunus

# Über dem Tellerrand



## In der Apfelküche bei Franziska Kochendörfer zu Besuch.



Franziska Kochendörfer

*Es hat Tradition mit Franziska Kochendörfer über die regionale Küche zu reden. Hellwach ist sie, wenn es um Apfel, Birne oder Quitte geht. Kein Wunder, aus der Schwäbischen Heimat ist sie mit ihren eigenen Rezepten vorbelastet. Die Erfahrung und der Umgang mit diesen Früchten im eigenen Haus, das macht's dann aus.*

*Es geht um Apfel-Chutney. Auf meine Frage nach der Apfelsorte kommt prompt die Antwort. „Für das Apfel-Chutney eignen sich festkochende, aromatische Sorten, aber zum Ende des Winters sind naturgemäß nur noch solche Lageräpfel übrig, die nimmst du dann. (Ein Bekenntnis zur eigenen Streuobstwiese).*

*Das Chutney-Rezept ist eben für die allerletzten Äpfel im Keller gedacht, zu einer Zeit, wo genug Apfelkuchen und A-Mus gemacht und gegessen wurde. Die blauen Zwiebeln geben Farbe ab. Wir lernen: Kochen mit regionalen Produkten braucht Zeit, so auch in der Felsenkellerküche. Das Chutney mit den roten Zwiebeln bringt die Erkenntnis, hier wird nachhaltig gekocht.*

Wulf Schneider

### Was ist Chutney

*Bedeutung in der Gastronomie: Ein Gericht aus der indischen Küche: Süß-saure oder süß-scharfe Soße aus zerkleinertem Obst und oder Gemüse, das zusammen mit Gewürzen ähnlich wie Marmelade eingekocht wird. Herkunft, Entlehnung von englisch **chutney**, dies von Hindi **chaṭni**. (Wikipedia)*

### Apfel - Chutney

1 kg	Apfelwürfel mit Schale
1 kg	blaue Zwiebelwürfel
1 St.	Ingwerwurzel (klein gewürfelt, ca. 20g,)
3 EL	Senfkörner
3 TL	gemahlener Koriander
350 ml	Apfelessig
300 g	brauner Zucker
Chilli	nach Geschmack in Öl zum Anbraten.

### Zubereitung

„Schaut auf den Teller mit den Früchten. Die letzten schrumpeligen Äpfel, die nicht so einladend appetitlich aussehen, werden verarbeitet.“

Äpfel mit Schale, das Kerngehäuse entfernen und vierteln, Zwiebeln schälen und grob würfeln. Alle Zutaten mit Äpfeln und Zwiebeln zusammen in einen Topf geben und kräftig durchkochen lassen.

A) In saubere Gläser einfüllen, verschließen, kühl stellen und in den nächsten 4 Wo. verbrauchen.

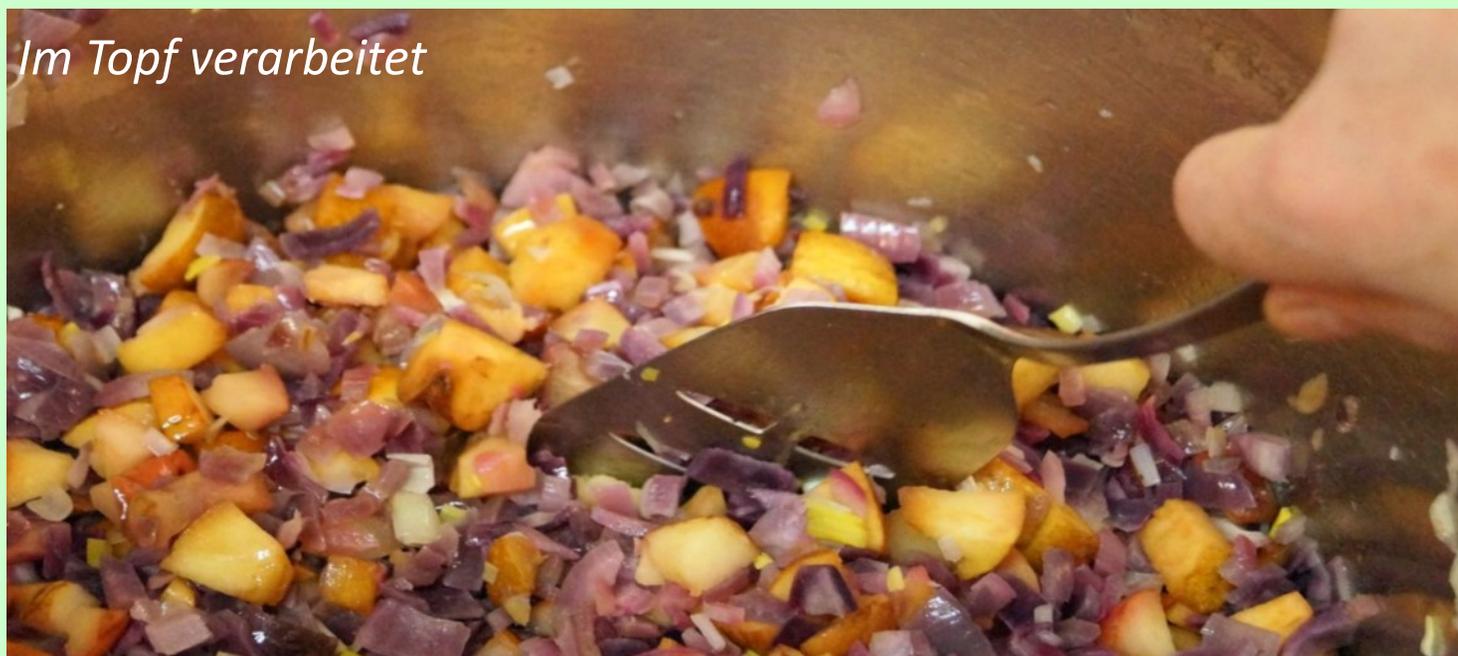
B) Einkochen, dann hält es sicher bis zur nächsten Grillsaison.



### Guten Appetit

Passt zu gegrilltem Fleisch oder frischem Baguette, auch zu gekochtem Rindfleisch, Wildschweinbraten und ebenso zu kräftigem Käse.

*Im Topf verarbeitet*



*Abgefüllt in Gläser*



*Chic angerichtet macht es Appetit*

## Termine 2019

### SKMT-Stammtisch:

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

### Fass-Anstich 2020

Jan. 2020, wird veröffentlicht,  
Hotel-Restaurant Felsenkeller,  
Idstein, 19.00 Uhr,  
(Anmeldung)

### Apfelwein-Prämierung 2020,

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

### Schoppe Scheerers Äbbelwoiwanderung 2020,

wird veröffentlicht,  
(Anmeldung:  
klemens@gudewie.de)

### Treffpunkt Hochzeitswiese Frühstück mit Gästen

23.Juni, 2019, ab 10 Uhr

### Apfelwein-Markt- Niedernhausen

24. + 25. August, 2019  
Wilrijkplatz, (öffentlich)

### Kelter + Hoffest, 2019:

01. Sept. C+K Höchst,  
Alte Ortsstr. 22,  
ab 11.00Uhr, (öffentlich)

### Apfelwein

unterm Hexenturm,  
SKMT, 07.+ 08. Sept. 2019,  
65510 Idstein, Schulgasse,  
(öffentlich)

### Nikolaus-Schoppen SKMT

Dez. 2019,  
wird veröffentlicht  
Hotel Felsenkeller, Idstein,  
19.00 Uhr, (Anmeldung)

### Herausgeber: Streuobstkreis

Mittlerer Taunus e.V.,  
Wulf Schneider,  
Oberjosbach, Bohnheck 5,  
65527 Niedernhausen  
T: 06127 967466  
Mail: [info@apfelundwein.de](mailto:info@apfelundwein.de)

### Copyright:

Druck: Juni. 2019,  
Auflage: 1000

# Apfelsorten Detektiv

## Breithardter Apfel

Erste Hinweise zu dieser Apfelsorte wurden uns zugetragen auf der LGS in Bad Schwalbach. Auf der Suche nach den Hinweisen zu dieser Apfelsorte fanden wir einen Bericht in den „Geisenheimer Mitteilungen“, Nr. 34, von 1931, von Gartenbaudirektor Kerz (Wi). Er zählt die bezuschussten Obstsorten des UT-Kreises auf. Die Bezuschussung betrafen mindere Obstsorten, u.a. den Breithardter Apfel.

Mehr Information erhielten wir von Herrn Ulrich Schulze ((Mobile Kelterei, HS-Breithard) und Bernd Scheliga (HS-Strinz Magarethä, Vorsitzender des Obst- u. Gartenbauvereins).

Ein weiterer Hinweis zum „Breithardter Apfel“ findet sich in den Veröffentlichungen von: U. Kaiser, über Richard Zorn (Quelle u. Meyer Verlag, 2019) in dessen Aufzeichnung Nr. 193 von 08.04.1932 (siehe Bild unten).

Vom sog. „letzten Apfelbaum“ wurden von Bernd Scheliga Reiser verpropft um die Sorte zu retten.

Möglich, dass eines Tages auch der Breithardter Apfel zu den „Erhaltenswerten Hessischen Lokalsorten des Jahres“ zählen könnte.

## Breithardter Streifling Schöner von Breithardt

**Heimat und Vorkommen:** Die Sorte ist in Breithardt (Untertaunus) entstanden.

**Gestalt und Größe:** gut mittelgroß flachrund, abgestumpft rundlich, nach dem Kelche etwas abnehmend. Hälften meist nicht ganz gleich.

**Kelch:** halboffen. Blättchen aufrecht meist kurz, braun, am Grunde grünlich. Kelch sitzt in mitteltiefer bis tiefer mittelweiter (bis enger) Höhle, durch starke Falten und Rippen eingeschnürt. Auf Kelchwölbung sind fünf flache Erhabenheiten erkennbar, die als breite Rippen über die Frucht laufen und sie etwas kantig machen.

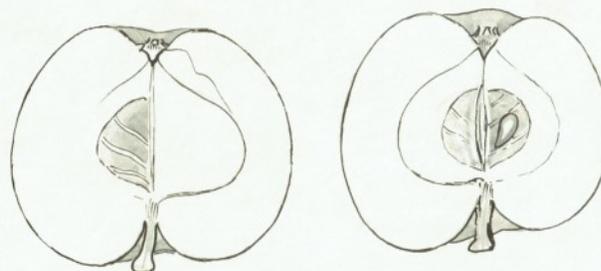
**Stiel:** stark, dunkelbraun mittellang, am Anfang und am Ende verdickt. Sitz in weiter tiefer Höhle, die kurzstrahlig hellbraun berostet ist.

**Schale:** glatt, glänzend, etwas geschmeidig, hellgelb in voller Reife, die halbe Frucht ist sonnenseits karminrot verwaschen und gesprenkelt und in der Rote dunkler fein gestreift und gestrichelt. Bei stark besonnenen Früchten wird die Rote recht dunkelkarmin oder hellblutrot und sind Streifen darin nicht wahrnehmbar, dagegen hellere Punkte. Dunkle Rostpunkte finden sich nur ganz vereinzelt. Schwarze meist kleine Baumflecke sind nicht selten. Auch braune Warzen zeigen sich vereinzelt.

**Kernhaus:** fein hohlachsig, Kammern geschlossen, flach, striemig, enthalten meist je einen breiten hellbraunen Kern. Kelchröhre trichterförmig.

**Fleisch:** gelblich weiß, in voller Reife markig mürbe, süßweinig, vorherrschend süß, ohne Gewürz, ziemlich saftreich, angenehm.

**Reife und Nutzung:** reift etwa im März und hält sich wohl bis Mai.



193

## Zertifizierter Landschaftsobstbauer. Lehrgang 2020

Praxisnahe Ausbildung von Januar  
bis November 2020 mit Josef Weimer.

### Kurs-Module:

Aufbaukurs, Beerenobst/Veredlung, Sommerkurs,  
Coaching, Prüfung.

In 10 Tagesseminaren, 09.00 bis 17.00 h.

**Teilnahmegebühr:** Modul: 100.- €/ T.

**Abschluss:** 85.- €/ T.

**Veranstaltungsort:** Kelterhaus OGV,  
Strinz-Magarethä, Aubachhalle, 65329 Hohenstein,  
[www.o-strinz.de](http://www.o-strinz.de),

### Anmeldung und Information:

LPV Rheingau-Taunus e.V.,  
Heimbacher Str. 7,  
65307 Bad Schwalbach,  
Tel. 06124 510306, Fax: 06124 510470,  
[info@lpv-rtk.de](mailto:info@lpv-rtk.de), [www.lpv-rtk.de](http://www.lpv-rtk.de)



### Aktionsgemeinschaft „Blühendes Idstein“

Der Streuobstkreis MT e.V. arbeitet im Team „Blühendes Idstein“ mit. Hier werden Wegränder, Brachflächen mit landschaftstypischen Wiesensaaten eingesät. Ebenso die Bepflanzung und Pflege von Streuobstwiesen.