

# Äppelpress



Ausgabe 4

August 2011

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

## Termine 2011:

**3. + 4. Sep. - Apfelwein unterm Hexenturm**, Apfelweinfest des Streuobstkreises MT

**24. Sep - Apfelfest** in Oberjosbach, Vorm Alten Rathaus

**25. Sep - Apfelfest** in Strinz Magaräthe

**29. Sep - Kinder-Apfel-Tag** in Bad Camberg

**03. Okt - Apfelfest** in Waldems-Reichenbach

**18. Okt - Kelterfest** in Anspach - Hausen, Hof von Rudi Maas

**15. Dez - Streuobstkreis MT jahrestreffen**, Felsenkeller Idstein

## Adressen:

**Streuobstroute im Nassauer Land e.V.**

Ulrich Kaiser  
Zwergweg 41  
65191 Wiesbaden  
Tel. 0177/6240453

Email:  
[streuobstroute@web.de](mailto:streuobstroute@web.de)  
HP: [www.streuobstroute-nassauer-land.de](http://www.streuobstroute-nassauer-land.de)

## Herausgeber:

**Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.**,  
W. Schneider,  
Oberjosbach, Bohnheck 5,  
65527 Niedernhausen  
T: 06127 967466  
E-Mail:  
[wulf.schneider@t-online.de](mailto:wulf.schneider@t-online.de)

**Copyright:**  
Auflage 250

## „Hessischer Apfelwein“ eine EU- weit geschützte Bezeichnung

von Dr. Herbert Reuter

Nun ist es amtlich: „Hessischer Apfelwein“ gilt seit dem 29. Oktober 2010 als EU – weit geschützter Begriff. Er wurde von der Europäischen Kommission in Brüssel in die Liste der geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) eingetragen. Grundlage für eine solche Eintragung ist die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Damit wurde einem entsprechenden Antrag der Hessischen Landesregierung stattgegeben.

Die Messlatte für einen Eintrag in die Liste der geschützten geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen liegt hoch. Die Europäische Kommission stimmt einem ent-



sprechenden Antrag nur zu, wenn es sich um Agrarerzeugnisse und Lebensmittel handelt, die – auch aus kulturhistorischer Sicht – landes- oder regionsspezifisch sind. Auch muss ein ursächlicher Zusammenhang zwischen

dem jeweiligen geographischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Produktes bestehen. Schließlich sollte auch eine besondere historisch gewachsenen Verbundenheit und Identifikation der Bevölkerung mit dem Produkt gegeben sein.

Was bedeutet nun diese Eintragung für den hessischen Apfelwein und für die Erzeugung und Vermarktung dieses traditionsreichen Produktes? Grundsätzlich ist damit zunächst ein-



Die Apfelweitheke an der Gusbacher Kerb

mal sichergestellt, dass „Hessischer Apfelwein“ als solcher nur vermarktet werden darf, wenn er bestimmte Kriterien erfüllt. Er hat also ein *Alleinstellungs-*

gestellt, die sich durch einen hohen Säuregehalt auszeichnen (mindestens 6g/l), der auch typisch für alte Apfelsorten ist. Für hessischen Apfelwein dürfen

Wasser oder Zucker bei der Herstellung von Hessischem Apfelwein ist nicht erlaubt.

**Rohstoffe für Hessischen Apfelwein**

Traditionell wird Hessischer Apfelwein ausschließlich aus Äpfeln, die vorzugsweise von Streuobstwiesen stammen, hergestellt. Vereinzelt wird auch der



Gärröhrchen das Symbol für den Qualitativen Apfelweinausbau

*merkmal.* Die einzelnen Anforderungen sind detailliert in der entsprechenden EU – Verordnung festgelegt. Im Rahmen dieses Beitrages werden die wesentlichen Kriterien auszugsweise wiedergegeben.

**Beschreibung des Erzeugnisses „Hessischer Apfelwein“**

Hessischer Apfelwein ist ein vergorenes Erzeugnis aus Apfelsaft mit einem Fruchtgehalt von 100 %, dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt. Traditionell wird er aus Äpfeln von Streuobstwiesen her-

nur Äpfel verwendet werden, die diesen Anforderungen entsprechen. Der herbe Geschmack entsteht auch durch die vollständige Vergärung. Dadurch unterscheidet sich der Hessische Apfelwein grundlegend von Apfelweinen anderer Regionen.

Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 5 Volumen-%, der zuckerfreie Extrakt mindestens 18g/l. Darüber hinaus ist ein Mindestgehalt von 4g/l nichtflüchtiger Säuren und maximal 0,8g/l flüchtiger Säuren vorhanden. Der Zusatz von

Saft der Speyerling-Frucht, einer Wildobstart aus der Gattung der Ebereschen, zugesetzt. Er erhöht die Selbstklärung und Haltbarkeit des Apfelweins. Bei dem weitaus überwiegenden Teil des in Hessen hergestellten Apfelweins (über 95%) erfolgt allerdings kein Speyerling – Zusatz.

Streuobstanbau bedeutet auch eine nicht unerhebliche Schwankung der Ernteerträge in den einzelnen Jahren. Die Bäume tragen in einem Jahr sehr viel, im darauf folgenden Jahr oft sehr wenig. Dies hat zur Folge, dass in Einzelfällen von den Keltereien auch Äpfel aus anderen Regionen zugekauft werden müssen. In solchen Fällen gilt ein Mindestsäuregehalt von 6g/l als Parameter für die Qualität der zugekauften Äpfel.

**Besondere Erzeugungsschritte, die in Hessen erfolgen müssen**

Die Vergärung des Apfelsafts sowie seine Klärung erfolgen ausschließlich in Hessen. Die Oxidation, die bei einem Transport oder einer Zwischenlagerung stattfindet, wirkt sich negativ auf die charakteristischen Merkmale des Apfelweins aus. Aus diesem Grund sollte der Hessische Apfelwein direkt aus dem Gärtank abgefüllt werden.

**Zusammenhang des Produktes „Hessischer Apfelwein“ mit dem Bundesland Hessen**

Neben der Beschreibung des Produktes „Hessischer Apfelwein“ und seiner Rohstoffe sowie der einzelnen Erzeugungsschritte wird in der EU –Verordnung auch sehr ausführlich die Verankerung des Apfelweins in der hessischen Kultur („Nationalgetränk“) und die jahrhundertalte Tradition der Apfelweinherstellung



Die Apfelweinsaison beginnt im Januar mit dem Fass-Anstich im Hotel Felsenkeller Idstein, 2011 mit Anke I (Mitte) und Landrat Burkart Albers (Links).

in Hessen beschrieben. Einige Aussagen werden nachstehend auszugsweise wiedergegeben.

So wird darauf hingewiesen dass Streuobstwiesen fast überall in Hessen traditionell zur Kulturlandschaft gehören und vielerorts noch heute das Landschaftsbild prägen. Durch die Pflege der Streuobstwiesen würden viele alte und tradi-

### „Extrakt aus dem alten Hänselbuch pag. 173

(Actum Altenburger Markt, den 27. Juli 1769, von Rudolf Wuschek, Hünstetten).

*Nachdem die hiesige Weinwirthe sich beschweret, wie daß Ihnen der Apfelwein großen Schaden thäte, so dermalen durch fremde auf den Markt geführt worden, die Äpfelweinzapfer aber vorgestellt, daß man es ihnen dermalen noch erlauben mögte, weilen sie die Unkosten gehabt; Als ist es denenselben vor dieses mal noch erlaubt, bey dem Trommelschlag aber verboten worden, künftighin keinen Äpfelwein mehr anhero zu bringen, so zur Nachricht notiret worden.“*

(HHStAW Abt. 133, XVII a, 2)

Erster bekannter historischer Nachweis, dass „Apfelwein“ als marktgängiges Getränk verkauft wurde. Das Apfelwein-Schankverbot als Konkurrenz des Weinausschanks auf dem „Alteburger Markt“ 1769.

Diese Aufzeichnung ist datiert 10 Jahre vor der Gründung der 1. Hess. Kelterei.

tionelle Apfelsorten erhalten, die dem Klima und der jeweiligen Region angepasst seien. Sie seien ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gelte.

Auch die Geschichte zeuge von der engen Verknüpfung von Hessen und dem Hessischen Apfelwein. Schon aus der von Karl dem Großen im Jahr 800 erlassenen „capitular de villis“ gehe hervor, dass es schon damals Fachleute für die Herstellung von Apfelwein gegeben haben muss. In der Folgezeit verlor der Apfelwein zugunsten des Weins an Bedeutung. Erst im 16. Jahrhundert begann die Erfolgsgeschichte des Hessischen Apfelweins mit dem Ausgangspunkt Frankfurt. Dort fiel der bis dahin verbreitete Weinanbau Rebkrankheiten zum Opfer, so dass auf andere Obstsorten, vor allem robuste Äpfel, ausgewichen wurde. Im Jahre 1779 wurde mit dem Gasthaus „Zur goldenen Krone“ in Hochstadt im Main-Kinzig-Kreis die älteste, heute noch bestehende Kelterei Hessens gegründet.

In der Verordnung wird auch auf die speziellen Darreichungsformen des Apfelweins hingewiesen. Wie auch der Apfelwein würden der „Bembel“, der traditionelle Krug und „das Gerippte“ sofort mit Hessen in Verbindung gebracht. Die Bedeutung des Apfelweins in Hessen werde, im Vergleich zu anderen Regionen, aber auch an den Verbrauchszahlen deutlich. So sei der Apfelweinkonsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Kopf der Bevölkerung um ein Zehnfaches höher gegenüber ca. 1 Liter pro Kopf in Deutschland. Hervorgehoben wird auch, dass die vielen Aktivitäten der Keltereien und der Streuobstkreise die Verbundenheit und Identifikation der Bevölkerung mit dem Apfelwein nachhaltig fördern.

Auch die 1995 vom Land Hessen initiierte Hessische Apfelwein- und Obstweisenroute trage hierzu ebenso bei wie die Wiederbelebung des traditionellen Apfelweinanstichs.

### Fazit

Für das Bundesland Hessen, für die Apfelweinproduzenten, für all jene, die sich für die Erhaltung der ökologisch so wertvollen Streuobstwiesen und der hessischen Apfelweinkultur engagieren und nicht zuletzt für die Liebhaber des traditionellen „Stöffchens“ ist diese Eintragung sicherlich ein schöner Erfolg. Sie ist umso höher zu werten, als Ende 2007 sogar die Bezeichnung „Apfelwein“ verboten werden sollte. Bekanntlich wollte die EU – Kommission seinerzeit den Begriff „Wein“ ausschließlich auf Traubenprodukte beschränken. Nur durch massive Proteste gelang es damals, die EU von diesen unsinnigen Plänen abzubringen. Mit der geschützten Bezeichnung „Hessischer Apfelwein“ ergeben sich auch für die künftige Vermarktung und die Werbung verbesserte Möglichkeiten. Sie gilt es zu nutzen, um einerseits die große Tradition der hessischen Apfelweinkultur zu erhalten, andererseits aber auch um neue Liebhaber und Freunde des „Hessischen Apfelweins“ zu gewinnen.

### Kommentar

von Dr. Herbert Reuter

*„Hessischer Apfelwein“ und „Hessischer Handkäs“ gehören zusammen. Beide sind in der hessischen Esskultur verwurzelt. Für viele Fans sind sie ein kulinarisches „Dreamteam“. Umso erfreulicher ist es, dass im vergangenen Jahr ( 30.09.2010 ) neben dem „Hessischen Apfelwein“ auch der „Hessische Handkäs“ von der EU in die Liste der geschützten geografischen Angaben eingetragen wurde.*

*Damit wurde die Einzigartigkeit dieses typisch hessischen Produktes und seine Tradition und Verwurzelung in der hessischen Esskultur ebenso gewürdigt wie die des „Hessischen Apfelweins“. Der EU –weite Schutz und das damit verbundene Alleinstellungsmerkmal dieser beiden hessischen Traditionsprodukte ist wahrlich ein Grund zum zünftigen Feiern, natürlich mit den Originalen, dem „Hessischen Apfelwein“ und dem Hessischen Handkäs“.*

*Es ist aber auch Ansporn, sich weiterhin engagiert für die Pflege und Erhaltung dieser hessischen Tradition einzusetzen.*

### Der Baumschnitt vom Fachmann

Spezialist für Altbaum ,Rückschnitt, Neuaufbau  
Wir haben Adressen

Streuobstkreis  
Mittlerer Taunus e.V. nachfragen  
[wulf.schneider@t-onlin.de](mailto:wulf.schneider@t-onlin.de)



Hessische Apfelweintradition spiegelt sich im Ausschank, mit „Geripptem“ und „Bembel“ wieder. Der Verein „Streuobstroute im Nassauer Land e.V.“ hat in diesem Jahr 5000 Gläser und 120 Bembel in Umlauf gebracht.

# Hessische Lokalsorte des Jahres 2011 - Metzrenette

## Wissenswertes

von Stefen Kahl

Eine Frucht des Nordens – zumindest aus hessischer Sicht, denn die 'Metzrenette' stammt aus Zennern, einem Ortsteil von Wabern, zwischen Borken und Fritzlar. Es handelt sich um eine alte, edle Apfelsorte, die durch den Rittergutbesitzer Georg Wilhelm Metz (1830-1903) Mitte des 19. Jh. entdeckt und verbreitet wurde. Er schickte 1890/91 Früchte der bis dahin namenlosen Sorte an den Pomologen Dr. Th. Engelbrecht, der eine erste pomologische Beschreibung unter dem Namen „Metz-Reinette“ veröffentlichte (Pomologischen Monatsheften, 1892). Im Jahr 1895 erschien sogar eine kolorierte Abbildung im gleichen Werk. Bei der Sorte handelt es sich um einen wertvollen Tafelapfel mit edlem Aroma, der auch für andere Verarbeitungsarten zu empfehlen ist. Die Baumreife ist Anfang bis Mitte Oktober, die Genuss-

reife liegt bei entsprechender Lagerung zwischen Dezember und März.

## Frucht und Baumschreibung Form und Größe

Rundlich, abgestumpft, schwach kegelförmig, etwas stielbauchig, Seiten ebenmäßig, Hälften gleichmäßig, mittelgroß.

Glatt, leicht glänzend, stielseits etwas rauer, grünlich-gelb, später goldgelb, sonnenseits zart gerötet und deutlich gestreift, Schalenpunkte zahlreich, fein bis mitteldick, teils Anflug von netzartiger Berostung, welkt nicht, Geruch schwach.

Kelchgrube mitteltief eingesenkt, Kelch zwischen flachen und feinen Falten, geschlossen und breit, am Grunde sich berührend, Kelchhöhle trichterförmig, etwa bis zur Hälfte zur Achsenhöhle reichend. Stielgrube mitteltief bis tief, weit, fast eben, braun brostet, Stiel kurz, mitteldick, holzig, grünlich-braun.

Kernhaus mittig, zwiebel- bis eiförmig, Achse leicht geöffnet, ziemlich geräumig, Kernhauswände bohnenförmig, fein gerissen, Kerne vollkommen ausgebildet, mittelgroß, eiförmig, kurz gespitzt, braun. Fruchtfleisch, hellgelb, fein, genügend saftig, renettenartig gewürzt, edles Aroma, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis.

## Standort und Anfälligkeit

Auf starkwachsenden Unterlagen ziemlich anspruchslos an Boden und Klima, ausreichend feuchte Böden, bis in mittlere Höhenlagen, an schlechten Standorten etwas anfällig für Schorf und Krebs.

## Wuchs und Pflege

Starker Wuchs, besonders in der Jugend stark aufrecht wachsend, bildet eine schöne Krone, ein regelmäßiger Erziehungs- und Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

## Ertrag und Verwendung

Die Sorte kommt relativ spät in den Ertrag, trägt dann aber reichlich und regelmäßig schöne Früchte. Besonders wertvoller Tafelapfel mit edlem Aroma, auch für andere Verarbeitungsarten zu empfehlen.

## Reife

Anfang bis Mitte Oktober, Genussreife ab Dezember, Haltbarkeit bis März, bei guter Lagerung auch weit darüber hinaus.



Metzrenette

Jahr	Sorte	Herkunft	Baumschule
2003	Heuchelheimer Schneeapfel	Heuchelheim bei Gießen	Rinn/Heuchelheim
2004	Körler Edelapfel	Körle an der Fulda	Döring/Ahnatal
2005	Ditzels Rosenapfel	Eckartshausen im Altkreis Büdingen	Müller jetzt Sandmann/ Linsengericht, Köhler/ Bruchköbel
2006	Gacksapfel	Aßlar, Lahn-Dill-Kreis	Rinn/Heuchelheim
2007	Kloppenheimer Streifling	Kloppenheim bei Wiesbaden	Heinrich/Bischofsheim
2008	Ausbacher Roter	Ausbach, Gemeinde Hohenroda in der Rhön	Leinweber/Niederkalbach
2009	Dorheimer Streifling	Dorheim bei Friedberg	Rinn/Heuchelheim
2010	Gestreifter Matapfel	Unbekannt, Taunus, Wiesbaden verbreitet	Heinrich/Bischofsheim
2011	Metzrenette	Zennern, Gemeinde Wabern	Döring/Ahnatal Pflanzlust/Wolfhagen

# Rindenbrand bei Apfel - Forschungsergebnisse

Die Texte und Bilder sind entnommen aus der Broschüre „**Rindenbrand bei Apfel**“ Ausgabe März 2011, der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim. (Verantwortlich: Prof. Dr. Peter Braun)

Seit dem heißen und trockenem Jahr 2003 erregten Meldungen über absterbende Apfelbäume und eine „neuartige Rindenerkrankung“ für verstärkte Aufmerksamkeit.



## Symptome

Wichtigstes Merkmal dieser bisher unbekannten Erkrankung ist die Bildung flachverlaufender, zum gesunden Gewebe hin scharf abgegrenzter Verbräunungen des äußeren Kambiums (dies ist die Zellteilungsschicht zwischen Borke und Leitgefäßen). An den Apfelbäumen sind hauptsächlich der Stamm und die starken Äste betroffen. Es treten vermehrt Risse und Verletzungen auf, die nicht richtig verheilen, da eine Überwallung der erkennbaren Bereichen durch Wundgewebe – eine normale Wundreaktion bei gesunden



Bäumen – nicht stattfindet. In der Folge ist, ausgehend von solchen Verletzungen, eine meist rasche Ausbreitung eingesenkter dunkler Flächen bis ins gesunde Gewebe zu beobachten. Im Laufe der Zeit kommt es dann zu ausgeprägten Schwarzfärbungen betroffener Rindenpartien.

Auch Splint und Kernholz können betroffen sein. Diese Symptome treten vor allem dann auf, wenn dem Erreger durch eine mechanische Verletzung oder auf Grund von Insektenfraß der Weg in das zentrale Kambium ermöglicht wird. Als Folge kommt es zu flächigem Absterben des Kambiums, so dass große Bereiche des Splintholzes offen liegen. Teilweise sind kleine runde Strukturen zu erkennen, bei denen es sich um die Fruchtkörper des verantwortlichen Erregers handelt. Bei starkem Befall kann der betroffene Baum absterben.

## Ursache

Durch Untersuchungen und Versuche im Labor sowie im Freiland konnte der Pilz „*Diplodia mutila*“ als Verursacher



für das Absterben der Apfelbäume identifiziert werden. Dieser Schadpilz ist ein Schwächeparasit, der häufig an durch Hitze- oder Trockenstress vorgeschädigten Pflanzen auftritt. Er ist außerdem in der Lage, pflanzliches Gewebe symptomlos zu befallen und erst durch Schwächung in Erscheinung zu treten. Die Verbräunungen erscheinen meist zuerst an den verletzten Pflanzenteilen. In den Versuchen stellte sich heraus, dass in unseren Breiten die in den letzten Jahren zum Teil stark ausgeprägten Fröhsommer- und Sommer-trockenheit der Auslöser dieser Rindenerkrankung gewesen zu sein scheint, während der Einfluss der Temperatur als nachrangig angesehen ist.

## Gegenmaßnahmen

Bei befallenen Apfelbäumen können nur Maßnahmen empfohlen werden, die die Widerstandskraft der Pflanze stärken, da es kein zugelassenes Pflanzenschutzmittel gegen den Pilz gibt. Man sollte den Bäumen, die weiter gepflegt werden, eine möglichst ausgiebige Versorgung mit Wasser und Nährstoffen ermöglichen, um ihren Zustand zu stabilisieren. Bei lang anhaltender Trockenheit sollte bewässert und nach Bodenprobe die nötigen Nährstoffe nachgedüngt werden. Es empfiehlt sich bis zu 100 Liter pro Baum zu geben, um den Wurzelbereich möglichst durchdringend zu durchfeuchten. Außerdem sollte eine Baumscheibe um jeden Baum frei von jeglicher Vegetation gehalten werden, um eine möglichst Konkurrenzlose um Wasser und Nährstoffe auszuschließen und Wühlmäusen, die durch Wurzelfraß schaden, Versteckmöglichkeiten zu rauben. Verletzungen durch Mäharbeiten und große Schnittwunden sind dringend zu vermeiden, da sie neue Eintrittspforten für den Pilz bieten. Es werden trotzdem regelmäßige Schnittmaßnahmen, die die Vitalität der Bäume erhalten, empfohlen. Schnittwunden sollten nicht mit einem Wundverschlussmittel bestrichen werden sondern mit einem Fungizid haltigen Mittel. Auf keinen Fall sollten Mittel ohne Fungizid verwendet werden, da diese den Pilzbefall nur fördern. Diese Maßnahmen sind allerdings nur sinnvoll, wenn kein zu schwerer Befall vorliegt und noch Hoffnung auf eine Stabilisierung oder Besserung des Zustandes besteht.

## Vorbeugende Maßnahmen und weitere Informationen.

[www.geisenheimer-obstbau.de](http://www.geisenheimer-obstbau.de)  
Forschung  
Rindenbrand

# Verkostungen ein Teil der Apfelweinkultur

von Wulf Schneider

Die Kultur beim Apfelwein beginnt mit der Pflege der Streuobstwiesen, dem Umgang mit den Apfelbäumen, dem Lesen der Äpfel, der sauberen Kelterung bis hin zur Reifung und Lagerung in den Kellern.

Ein guter Keltermeister wird dabei stets Entscheidungen der Qualität Vorrang gegenüber der Quantität geben. Dies setzt eine gewisse Bildung und Information über die Vinifizierung von Apfelweinen voraus. Hierbei möchte der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. Unterstützung leisten. Das Endprodukt, sollte ein echtes „Lebens-Mittel“ sein.

Der Apfelweintrinker ist Teil der Apfelwein-Kultur. Sein Verhalten, seine Ansprüche, sein Geschmack sollten die Qualität der Apfelweine bestimmen.

Wir versuchen im Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. das Traditionelle mit den Erkenntnissen moderne Kellertechnik, den Herstellern von Apfelweinen zu vermitteln.

Eine kleine Übung für diesen Zweck sind die Publikumsverkostungen, die wir regional anbieten. Sie sollen Anregung und Training der für Liebhaber und Produzenten sein. Auf was sollte dabei geachtet werden.

## Qualität ist:

**Die Farbe:** Man hält das Glas ins Licht. Ungefilterte Apfelweine können Trüben beinhalten, sollten aber nicht milchtrüb sein. Ist die Farbe typisch für die entsprechende Apfelsorte? Tafelobst ist eher hellfarben, Kelterobst zeichnen sich mit kräftigen Farben aus. Gibt es Heferückstände, die den Geschmack beeinflussen, ist die Bewertung eher negativ. Hell und klare Apfelweine sind in der Regel lange abgelagert.

**Geruch und Duft:** Man nimmt das Glas zur Nase. Geruch ist ein ernstes Kriterium, das für die Messlatte zur Beurteilung gilt. Böxer-, Mäusel-, Hefe Töne, Faulgeruch sind die häufigsten Fehler bei jungen Apfelweinen, Essigtöne eher bei Älteren. Hier sollte genau

geprüft werden. Die häufigsten Apfelweinfelder liegen im Geruch.

**Den Geschmack:** Man probiert einen Schluck Apfelwein, lässt ihn über die Zunge gleiten und im Gaumen zergehen. Ist der Wein sauer oder fruchtig? Spürt man die Säuren, Gerbstoffe, auch Restsüßen oder Fruchtgeschmack. Vor allem gilt: Entspricht er meinem Geschmack, schmeckt er mir gut oder gar sehr gut, oder lehne ich ihn ab.

**Der Abgang:** Das bezeichnet den Nachhall des Weines auf Zunge und Gaumen. Je länger der Geschmack verbleibt, desto kräftiger und reifer ist der Apfelwein. Alkoholreiche Apfelweine haben in der Regel einen anhaltenden Abgang. Hinterlässt der verkostete Apfelwein das Gefühl von Harmonie und einen Rest an Vorstellungskraft zu einem guten Apfelwein, ist die Entscheidung gefallen.



Der Nabu Bad Camberg weihte im Frühjahr 2011 die Info-Tafel „Taunus Apfelweinland“ ein. (Rechts, der Tafel, Bürgermeister Erk und die Vorsitzende Doris Kluge-Zimmermann).

## Siegerliste Apfelweinkönige

Platz	Teilnehmer	Probe Nr.	Punkte
1	Martin Henke	9	1046
2	Pit Jungels	3	951
3	Gerhard Wachter	14	935
4	Reinhold Bingenheimer	6	880
5	Cafe Bohris	17	872
6	Dieter Engel	1	869
7	Gottfried Draxler	13	867
8	Hubert Lott	18	861
9	Roland Euler & Olaf Miller	7	844
10	Arnold Haas	11	799

Johannes Döringer organisierte zum Hessentag 2011 in Oberursel die Verkostung der Apfelweinkönige. Das sind die Sieger aus den regionalen Wettbewerben. Unter den 1. Zehn schafften es aus dem Streuobstkreisen Pit Jungels (2.) und Dieter Engel (6.).



Exkursion des SKMT zur Kelterei + Museum, Hassdendeufel nach Hatzenport, an der Mosel, am 8. und 9. Mai, 2011, Die Anwesenden wurde mit vielen neuen Erkenntnissen belohnt. (2. v.l. Josef Hassdenteufel)

Brieh	Brühe
Deckelcher	Deckel, traditionelles Apfelweinzubehör
Ebbler	siehe Apfelwein, andere Bezeichnung für Apfelwein
Ebbelwei / Ebbelwoi	siehe Apfelwein, andere Bezeichnung für Apfelwein
Ebbelwei-Express	Stadtrundfahrt in einem historischen Tramwagen inklusive Apfelwein-Ausschank
Ebbelwoischwoof	gemütliches Zusammensein beim Apfelwein
Erster Hesse	Immer ab 1. Advent ausgedenkter Apfelwein-Primeur
Faulenzer	Ausschankgestell in den große Bembel leicht gekippt werden können. <i>Früher war er aus Holz und quietschte entsprechend, wenn er bewegt wurde. Der Volksmund sagte deshalb: „Der ächzt, wenn er schaffen muss wie ein Faulenzer“. Durch seinen speziellen Kippmechanismus erleichtert der „Faulenzer“ das Einschenken der Gläser, da man den schweren Bembel nicht anheben muss, was nach einem längerem Gelage auch nicht jeder mehr bewältigt.</i>
Feingeripptes	Apfelweinglas zur Verkostung edlerer Apfelweine oder Apfelperlweine
Fichtekränzche	Erkennungszeichen für Apfelweinlokale, die den Apfelwein vom Faß ausschenken
Fraa Rauscher	Aus der Klappergas – berühmtes Apfelweinlied
Geripptes	Traditionelles Apfelweinglas
Gespritzder	Apfelwein mit Schuss (Mineralwasser oder Zitronenlimonade)
Gorjelschwenker	Apfelweintrinker
Haaße Ebbelwoi	Heißer Apfelwein- die Alternative zum Grog
Heckewerdschaft	Typische Frankfurter Apfelweinwirtschaft
Herrschafts-Gespritzter	Apfelwein mit Sekt
Neuer Heller	Frischer, ausgegorener Apfelwein aus dem Kelter-Jahr
Petzen	trinken
Rauscher	junger, halbvergorener, ein bis zwei Wochen alter Apfelwein mit hohem Hefe- und Vitamingehalt
Robben	trinken
Salöngche	kleines Apfelweinglas (0,2L) Apfelweinglas zur Verkostung edlerer Apfelweine oder Apfelperlweine
Sauergespritzter	Apfelwein mit Mineralwasser verdünnt
Schläuchen	trinken
Schöppche	Ein Glas Apfelwein
Schnutedunker	Leidenschaftlicher Apfelweintrinker
Schoppe	Ein Glas Apfelwein
Schoppen	Alte Maßeinheit für ein Glas Apfelwein
Schoppepetzer	Leidenschaftlicher Apfelweintrinker
Schoppestecher	Leidenschaftlicher Apfelweintrinker
Sießer	Süßer- Apfelsaft frisch aus der Kelter
Speierling	Besonders herber Apfelwein, der mit der Frucht des Speierlig-Baum haltbar gemacht wird.
Stöffche	siehe Apfelwein, andere Bezeichnung für Apfelwein
Süßgespritzter	Apfelwein mit Zitronen-Limonade verdünnt
Tiefgespritzder	ein viertel Apfelwein, drei viertel Mineralwasser. –Alternative für Autofahrer
Weibergesöff	Apfelwein mit wenig Alkohol
Wermcherbrieh	Apfelwein mit wenig Alkohol

Die deutsche Variante: „Ein Appel am Tag - mit Krankheit kein Plag!“

**3./4. SEPTEMBER 2011**

**APFELWEIN** **HEXENTURM**

**APFELWEIN  
UNTERM  
HEXENTURM**

**Apfelweinspezialitäten mit Musik & Unterhaltung**  
 Sa. 3. September 2011 ab 17:00 Uhr  
 So. 4. September 2011 Familientag ab 11:00 Uhr  
 In der Schulgasse, vor dem „Hotel Felsenkeller“, Idstein

**Apfelwein unterm Hexenturm**  
 Alles um den Apfel(Wein) - laßt euch überraschen ...

**Sa. 3. September - Eröffnung um 17.00 Uhr**  
 in der Schulgasse, vor dem Hotel Felsenkeller mit  
 Apfelweinen, Apfelsecco, Apfelwein-Cocktail und  
 Spezialitäten mit Apfel aus der Küche.

**Ab 19.30 Uhr** Spaß und Musik mit den "Schoppeschlepper"

**Sonntag 4. September - Familientag ab 11.00 Uhr**  
 mit NABU, BUND, Imkerverein Idsteiner Land, Kulturring  
 Idstein, mit Ratespielen und keltern von frischen Äpfeln.

**11.00 - 13.00 Uhr** Heinz Schenk und Freunde mit  
 Bernd Schmitt, Stimmenimitator  
 Handpuppenspiele für große und kleine Kinder

**14.00 - 15.00 Uhr** "DUTY FREE DUO" mit  
 Olga Zaitseva Violine / Gesang & Marek Herz, Jazzgitarre

Veranstalter: unterstützt durch:

**Vorstand Streuobstkreis MT**

**1. Vorsitzender**, Wulf Schneider — **2. Vorsitzender**, Lars Kochendörfer — **Schriftführer**, Thorsten Puff — **Kassierer**, Edgar Leukel - **Beisitzer: Streuobst / Naturschutz**, Bruno Glassner - **Beisitzer: Oenologie u. Kellereiwirtschaft / Wein / Saftbereitung**, Stefan Geier - **Beisitzer: Routen - Management / Tourismus / Kulturgüter / Regionalentwicklung Untertaunus**, Dr. Herbert Reuter - **Beisitzer: Veranstaltungen / Events**, Sabine Best— **Beisitzer: Essen / Trinken**, Günter Lehne - **Beisitzer: Schule+Jugend**, Michael Geier, - **Beisitzer: Angelegenheiten des Landkreises Limburg / Weilburg**, Reinhold Hasselbächer

**Erfolg für die Hochzeitswiese des Streuobstkreises MT e.V..**

**Es geht weiter.** Die Fläche der Hochzeitswiese 1 in Oberseelbach ist bepflanzt. Die Gemeinde Niedernhausen hat zur Fortsetzung der Hochzeitsbaum - Idee eine neue Fläche (ebenfalls in Oberseelbach) zur Verfügung gestellt.

**Zur Erinnerung ein Leben lang, mit dem „eigenen“ Apfelbaum.** Der Hochzeitsbaum kostet einmalig 150.- €. Eine spätere Apfelernte kann man selbst bestimmen. Dem Baum wird ein Schild zugeordnet auf dem die Namen des Paares, das Traudatum und die Apfelsorte stehen. Der Streuobstkreis ist auch für eine erweiterte Möglichkeit der Nutzung aufgeschlossen, zum Beispiel bei Silber- oder Goldhochzeiten oder bei der Ankunft eines neuen Erdenbürgers.

**Interesse! Hier kannst Du Dich melden:**

**Streuobstkreis - Mittlerer Taunus e.V.**

Wulf Schneider, Oberjosbach,  
 Bohnheck 5  
 65527 Niedernhausen  
 T: 06127 967466,  
 E-Mail: wulf.schneider@t-online.de

