

Äppelpress



Ausgabe 5

August 2012

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

Termine 2012:

1. + 2. Sep. - Apfelwein unterm Hexenturm,
Apfelweinfest des Streuobstkreises MT

29. Sep - Keltern uff de Gass, Oberjosbach, vorm Alten Rathaus

30. Sep - Apfelfest in Strinz Margarethä

03.Okt - Apfelfest in Waldems Reichenbach

13. 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
HP: 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

Copyright:
Auflage 500

Streuobst-Preis zum 1. mal vergeben

Die Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V., der Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. und die Gemeinde Niedernhausen lobten am 01.04.2012, anlässlich der Apfelweinprämierung in Oberjosbach, zum 1. mal den Innovations-Preis zur Erhaltung des Kulturgutes „Streuobst“, aus.

In der Begründung steht: Die Auslobung des Innovationspreises wird zur öffentlichen Wahrnehmung an Vereine, Institutionen, Personen oder Keltereien, die sich um die Verarbeitung und Erhaltung von Streuobst verdient gemacht haben, verliehen. Diese sollten auch als Vorbild und beispielgebend zur Nachahmung Bestand haben. Der Preisträger(-in) sollte einen regionalen Bezug zum „Nassauer Land“ haben.

Eine solche Auszeichnung im Regionalbereich „Nassauer Land“ ist für die Weiterentwicklung der Streuobstsysteme und der Verarbeitungsbetriebe zur wirtschaftlichen Nutzung dienlich. So steht es im der Ausführungstext der Preisvergabe.

In einem der Kriterien sollten die Bewerber vorbildlich sein. Natur bewahren, Vorbildliche Verarbeitung von Früchten und Weinen, Neue-Wein-Idee.

Das Gremium entschied sich 2012 den Innovationspreis an den Deutschen Pomologen Verein - Landesgruppe Hessen e.V. zu vergeben. In diesem Verein sind die Voraussetzungen für die Auslobung bestens erfüllt.

Der Preis umfasst einen Geldwert von 400.- €, eine Urkunde und sichtbar ein Tonkrug mit Aufschrift.



Bild: Zur Preisverleihung stehend (l > r) Wulf Schneider Streuobstkreis MT, Heiko Fischer und Kollege, Dtsch. Pomologen Verein e. V., Bgm. Günter Döring, Gemeinde Niedernhausen, sitzend, Vater + Sohn Engel, Olga 1. Apfelweinkönigin aus Medenbach.





Vor dem Schnitt



Nach dem Schnitt

Praktischer Landschafts- und Naturschutz

Gemeinde Niedernhausen renoviert Altbestände mit viel Aufwand

Die Gemeinde Niedernhausen kommt ihrer Verpflichtung nach. Ist sie doch mit dem Ortsteil Oberjosbach und Niederseelbach die baumreichste Gemeinde im Rheingau-Taunus-Kreis.

Im Frühjahr 2012 wurde mit erheblichem Aufwand der Altbaumbestand einer Streuobstwiese in der Gemarkung „Oberhausen“ von einer Fachfirma renoviert. Der Baumbestand aus den 1920 Jahren war durch die Erntelast der Apfelbäume zusammengebrochen. Die Apfelsorten Boskoop, Kaiser Wilhelm und Bonapfel die hier zum Landschaftsbild zählen und den Grundstoff des hiesigen Apfelweins bilden, sollten erhalten werden.

Dies ist es der Gemeinde Wert, einen entsprechenden Gartenbaubetrieb zu engagieren, um den Versuch zu starten eine „Alte Streuobstwiese“ zu erhalten. Mit dem Förderverein 800 Jahre Oberjosbach e.V. wurde ein Nutzungsvertrag abgeschlossen, um bei entsprechendem Erfolg einen Abnehmer zu haben.

Die Schnitte wurden im März 2012 ausgeführt. Der Abfall war so mächtig, dass den Abtransport von der Abfallwirtschaft des Rheingau-Taunus-Taunus erledigt wurde. Zumal das Grundstück an einem gut zugänglichen Weg lag.

Der Umgang mit Streuobstwiesen ist

beispielgebend, auch als Eigentümer der öffentlichen Flächen, zeigt die Gemeinde Niedernhausen Verantwortung und sollte beispielgebend für andere Gemeinden und Städte sein.

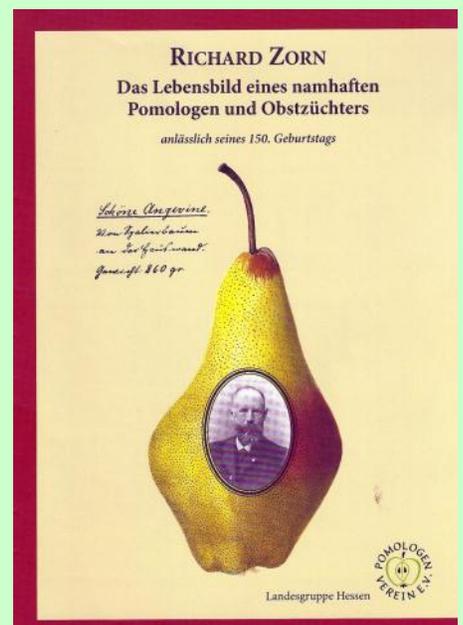
Der Baumschnitt vom Fachmann

Spezialist für Altbaum ,Rückschnitt,
Neuaufbau
Wir haben Adressen

Streuobstkreis
Mittlerer Taunus e.V. nachfragen
wulf.schneider@t-onlin.de



Die neuen Triebe



Biographie von Richard Zorn kann man beziehen vom Dtsch. Pomologenverein e. V.

Historie des Apfelweins im Nassauer Land

Immer wieder werden auch Hinweise auf die Verwendung von Apfelwein in amtlichen Büchern gefunden. Es bedarf wirklich noch einiger Anstrengung an die „Historiker“ sich diesem Thema zu stellen, weil es ihnen nicht in die Wiege gelegt wurde nach Daten und Begebenheiten zu suchen die mit dem Kulturgut Apfel bzw. Apfelwein einhergehen. Deshalb sind wir dankbar für jeden Hinweis zum Thema Apfel-, Obstweine, der dann bei uns auch ankommt. PS. Apfelwein wurde auch bei uns im 19. Jhd. auch als Syder bezeichnet.

Hier wieder ein schönes Beispiel eines Aufsatzes, der in den Landwirtschaftlichen Wochenblättern des Herzogtums Nassau zu lesen steht: Er beschreibt den Apfelwein in einem Maße, wie wir ihn gerne heute noch sehen möchten. Bemerkenswert ist die Sichtweise des Autors zu der Nutzung des Obstes, Gedanken die uns heute fern liegen.

(Landwirtschaftliches Wochenblatt, Herzogtum Nassau, Jahrgang 1841, Seite 287, Verfasser: Neeb)

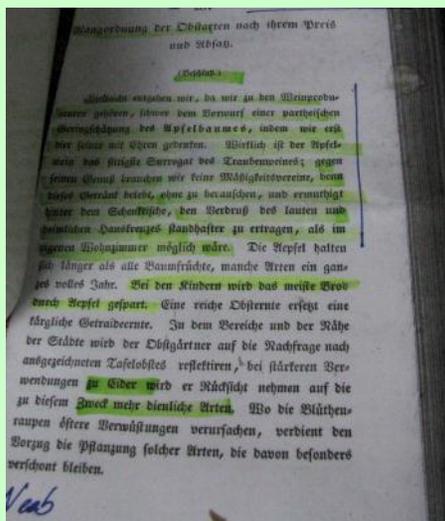
Rangordnung der Obstsorten nach ihrem Preis und Absatz. (Auszug)

„Vielleicht entgehen wir, da wir zu den Weinproduzenten gehören, schwer dem Vorwurf einer partiischen Geringschätzung des Apfelbaumes, in dem erst hier seiner mit Ehren gedenken.

Wirklich ist der Apfelwein das sittigste Surrogat des Traubenweines; gegen seinen Genuss brauchen wir keine Mäßigkeitsvereine, denn dieses Getränk belebt ohne zu berauschen, und ermutigt hinter dem Schanktische, den Verdruß des lauten und heimlichen Hauskreuzes standhafter zu ertragen, als im eigenen Wohnzimmer möglich wäre.“

„Die Äpfel halten sich länger als alle Baumfrüchte, manche Arten ein ganzes volle Jahr. Bei den Kindern wird das meiste Brot durch Äpfel gespart. Eine reiche Obsternte ersetzt ein kärgliche Getreideernte. In dem Bereiche und der Nähe der Städte wird der Obstgärt-

ner auf die Nachfrage nach ausgezeichnetem Tafelobst reflektieren, bei stärkerer Verwendung von Cyder wird er Rücksicht nehmen auf die zu diesem Zweck mehr dienliche Arten. Wo die Blütenraupen öfter Verwüstungen verursachen, verdient den Vorzug die Pflanzen solcher Arten, die davon besonders verschont bleiben.“



„Zunächst hinter dem Apfelbaum folgt der Birnbaum. Er ist darum seltener, weil er nicht jeden Boden verträgt und leichter ausgeht. Der aus ihm gewonnene Most ist schwächer und weniger dauerhaft, als der Apfelwein, dagegen haben verschiedene Birnenarten eine saftige, gewürzte Süßigkeit, die sie als Tafelobst vorzüglich angenehm machen.“

„Die Kirschen werden vom gemeinen Volk als Naschwerk gezählt., wobei seine Kinder kein Stück Brot ersparen, vielleicht nach ihm mehr gelüsten. Sie sind in der Jahreszeit das früheste Obst, ihr kühlender Genuss ist in den heißen Sommertagen gesund und angenehm. Die Süßkirschen liefern gefällige geistige Getränke, und die Sauerkirschen dauern in ihren Varietäten bis zum Oktober. Die Nähe der Städte begünstigt ihre stärkere Pflanzung, welche der davon entfernte Landwirt lieber unterdrückt, um sich außer der Beschattung der Getreidefrüchte unter seinen Kirschbäumen zugleich den Ärger zu ersparen, sie niedergetreten zu finden.“

Der Süßkirschenbaum verträgt nicht jeden Boden, doch es ihm zur Empfehlung, dass ihm der steinige und magere Boden mehr zusagt, als der fette und schwere.“

Hessen zeichnet Imker-Vereine für erfolgreiche Nachwuchsimkerei aus

Hessens Landwirtschaftsstaatssekretär Mark Weinmeister hat in Schlitz die Arbeit der hessischen Imker gewürdigt. „Der Imkerei kommt eine herausragende Bedeutung für eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion zu“, erklärte der Staatssekretär. Ohne Imkerei würde ein erheblicher Nahrungsmangel bestehen.

Nach Rind und Schwein sei die Biene das dritt wichtigste Nutztier in Deutschland. So hängt laut Weinmeister ein Großteil aller Nahrungsmittel wie Kirschen, Äpfel und Birnen von der Bestäubungsfunktion der Bienen ab.

In Schlitz zeichnete der Staatssekretär die Imkervereine Hofgeismar, IV Bad Schwalbach und Blumenstein-Wildeck für ihre erfolgreiche Imker-Nachwuchsarbeit aus. Bereits seit 2009 würdigt die hessische Landesregierung

die erfolgreichsten Vereine im Bereich Nachwuchsarbeit für die Imkerei.

Derzeit gibt es in Hessen 7.500 Imker, die 48.500 Bienenvölker halten. Die Arbeit der Vereine ist ausschlaggebend für den Erhalt der Imkerei. „Die Vereine unterstützen die Nachwuchsimker vor Ort durch fachliche Beratung und finanzielle Mittel. Nur so kann die Bienenzucht in Hessen dauerhaft erhalten bleiben“, sagte der Staatssekretär.

Der Durchschnitts-Honig-Ertrag pro Volk liegt in Hessen mit 50,5 Kilogramm über dem Bundesdurchschnitt von 39,5 Kilogramm. Das verdeutlicht, dass die Imkerei in Hessen insgesamt gut aufgestellt ist. Deutschlandweit werden jährlich etwa 1,3 Kilogramm Honig pro Kopf verzehrt

1./2. SEPTEMBER 2012

APFELWEIN

HEXENTURM

APFELWEIN UNTERM HEXENTURM

Apfelweinspezialitäten mit Musik & Unterhaltung

Sa. 1. September 2012 ab 17:00 Uhr
So. 2. September 2012 Familientag ab 11:00 Uhr
In der Schulgasse, vor dem „Hotel Felsenkeller“, Idstein

Die Apfelseite

Hessische Lokalsorte des Jahres 2012 – Spitzrabau

Herkunft:

Die Apfelsorte 'Spitzrabau' ist eine Odenwälder Lokalsorte, die bisher weder beschrieben noch abgebildet wurde. Lediglich im „Obstsortiment für die Provinz Starkenburg“ wurde sie 1915 für mittlere und raue Lagen im Altkreis Heppenheim empfohlen. Die Sorte galt lange Zeit als verschollen, bis sie im Herbst 2008 durch südhessische Pomologen an mehreren Stellen wiederentdeckt wurde. Inzwischen sind zahlreiche Standorte von z.T. über 100-jährigen Bäumen bekannt.

Es handelt sich um eine robuste Wirtschaftssorte, die nach mündlicher Überlieferung vorwiegend zum Backen, für Kompott oder für die Apfelweinherstellung verwendet wird. Bei guter Lagerung ist die Sorte auch als Tafelapfel zu verwenden. Die Sorte ist anspruchslos an Boden und Klima, widerstandsfähig und sehr starkwüchsig und somit bestens für die Anpflanzung auf Streuobstwiesen geeignet. Eine ausführliche Sortenbeschreibung finden Sie im Faltblatt des Pomologenvereins. Hier finden Sie auch neben anderen alten und regionalen Obstsorten Jungbäume der Odenwälder Lokalsorte 'Spitzrabau'.

Form und Größe

rundlich, erscheint leicht hochgebaut, zum Kelch hin typisch konisch verjüngt, teils eingeschnürt, ungleichmäßige Form, schwach gerippt, mittelgroß.

Schale

glatt und trocken, teils rau, strohgelb, orange-rot gestreift, ungleichmäßig und locker berostet, stielseits etwas stärkere Berostung, vereinzelt helle Schalenpunkte, ohne Geruch, Schale druckfest, im Lager stark welkend.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, meist schief, Kelch von feinen Falten und schwachen Rippen umgeben, geschlossen, Kelchblätter mittellang, zusammengedrängt, am Grunde sich berührend, bewollt, Kelchhöhle trichterförmig, ohne Röhre.

Stielseite

Stielgrube mitteltief, eng, großflächig, ringförmig berostet, Stiel kurz, dick, teils fleischig oder von Fleischwulst zur Seite gedrückt.



Kernhaus

Kernhaus mittig, achsenhöhle weit offen, Kernhauswände sichelförmig, glatt, manchmal wattig gerissen, Kerne unvollkommen ausgebildet, oval, schwarzbraun, hängen fest im Kernhaus.

Fruchtfleisch

grün bis gelblich weiß, mittelfest, im Lager mürbe werdend, süß-säuerlich, ohne besonderes Aroma.





Standort und Anfälligkeit

Die Sorte scheint ziemlich anspruchslos an Boden und Klima zu sein. Sie kommt sowohl auf tiefgründigen Tällagen als auch auf flachgründigen Sandstein Verwitterungsböden vor. Die Bäume sind sehr robust und widerstandsfähig. Sie können sehr alt werden und sind vital.

Wuchs und Pflege

Sehr starkwüchsig, bildet große, hohe Kronen mit aufwärts strebenden Leitästen, ähnlich der Sorte Rheinischer Bohnapfel, ein regelmäßiger Erziehungs- und moderater Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag ist bei einer Neigung zur Alternanz relativ zuverlässig und hoch. Es handelt sich um eine robuste Wirtschaftssorte, die nach mündlicher Überlieferung vorwiegend zum Backen, für Kompott oder für die Apfelweinherstellung verwendet wird. Bei guter Lagerung auch als Tafelapfel zweiten Ranges genutzt.

Reife

Ende September bis Anfang Oktober, Genussreife setzt bereits im Oktober/November ein, Haltbarkeit bis max. März, wobei die Frucht stark welkt und dann eigentlich nicht mehr gut schmeckt.



Bilder und Text: Pomologen Verein - Landesgruppe Hessen, Autor: Steffen Kahl

Äpfel genießen trotz Allergie

Polyphenole machen alte Sorten besser verträglich

Alte Apfelsorten sind für Allergiker besser verträglich als neu gezüchtete Sorten. Das ist vermutlich auf den hohen Gehalt an Polyphenolen zurückzuführen, lässt eine Untersuchung an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vermuten. Polyphenole sind aromatische Verbindungen, die in neuen Apfelsorten meist kaum noch vorhanden sind.

Offenbar können diese Substanzen das eigentliche Apfelallergen inaktivieren und dadurch verhindern, dass die Allergie auslösenden Eiweißstoffe vom Körper aufgenommen werden.

In Deutschland reagieren zwei bis vier Millionen Bürger auf Äpfel allergisch. Neben Reifegrad, Verarbeitung und Zu-

bereitung hat auch die Apfelsorte einen großen Einfluss auf das allergische Potenzial. Traditionelle Sorten wie Eifeler Rambur, Roter Boskoop, Goldparmäne oder Roter Eiserapfel werden in der Regel besser vertragen.

Thomas Bernert vom Institut für Lebensmitteltechnologie hat im Rahmen seiner Bachelorarbeit verschiedene Apfelsorten auf ihren Polyphenolgehalt untersucht. Alte Sorten hatten deutlich höhere Polyphenolgehalte als Neuzüchtungen wie Braeburn, Golden Delicious oder Granny Smith.

Diese Substanzen wurden herausgezüchtet, da sie der Frucht einen säuerlichen Geschmack geben und nach dem

Anschnitt des Apfels zu einer schnellen Braunfärbung führen.

Generell kann der Allergengehalt eines Apfels reduziert werden, indem man die Frucht schält, klein schneidet und kurze Zeit an der Luft stehen lässt. Als Kompott, Bratapfel, Saft, Gelee oder im Kuchen sind meist auch die neuen Sorten für Allergiker gut verträglich.

Text: AID, Ausgabe Nr. 27/12 vom 04.07.2012
Von Heike Kreutz ,
www.aid.de



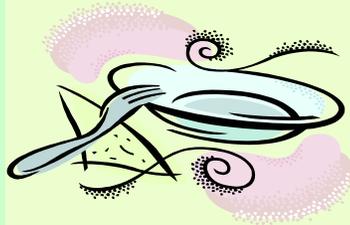
En Appel am Tag - mit Krankheit kei Plag!



Jährlich am 3. Oktober - NABU Apfelfest in Waldems - Reichenbach



Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. gratuliert der „Schindtriescher Hütte“ (Christiane und Jürgen Böhm, Mitte) zum erfolgreichen Betrieb der Straußwirtschaft am 14. Juli 2012. „Ein gutes Beispiel wie Apfelwein funktioniert, das macht Mut“, so Wulf Schneider bei der Übergabe des Mitgliedslogo des SKMT. Wir wünschen der Hütte viel Erfolg und eine gute Zukunft.



Über den Tellerrand geschaut

Die genetische Identifizierung von Obstsorten

Ein Veröffentlichung des Kompetenzzentrums Obstbau Bodensee, Ravensburg-Bavendorf

Wie kann man eine Obstsorten identifizieren?

Phänologische Merkmale werden traditionell zur Sortenidentifizierung verwendet. Solche phänologischen Merkmale sind z. B. Tiefe von Stiel- und Kelchgrube, Kelchblätter, Kernhaus, Samen, Samenfach, Leitbündel, Fruchtschale, Fruchtfleisch, Wachstum, Blattform, Rindenfarbe u.s.w. Da zahlreiche phänologische Merkmale jedoch je nach Standort, Unterlage, Pflegemaßnahmen und Witterung großen Schwankungsbreiten unterliegen, wird eine zuverlässige Bestimmung erheblich erschwert. Im Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) werden zur Erhaltung alter Kernobstsorten die phänologische Identifizierung der Sorten durch genetisches Fingerprinting unterstützt.

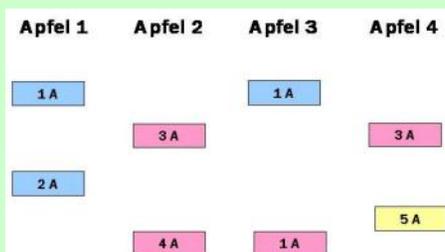
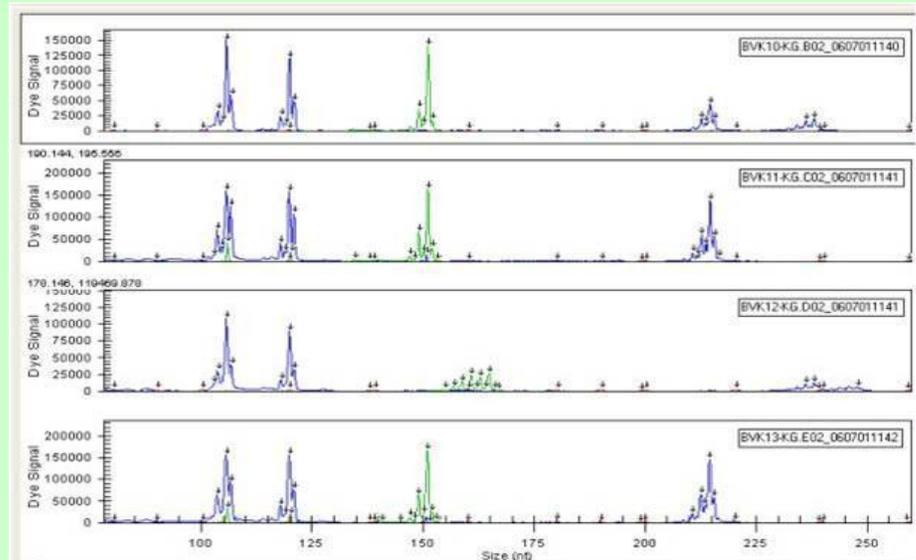


Abb.1 Schematische Darstellung von "Fingerprints"

Beispiel einer Identifizierung anhand eines Genmarkers (eines Genorts). Die Fragmente 1A-5A sind unterschiedliche Ausprägungen der Allelen, die durch ein paar Genmarker getestet sind. Die Entzifferung zu dieser konkreten Darstellung lautet, Apfel 3 ist die Kreuzung von Apfel 1 und Apfel 2. Apfel 4 ist der halbblütige Verwandte von Apfel 2.

Was versteht man unter genetischem Fingerprinting?

Genetisches Fingerprinting (Fingerabdruck) ist ein Verfahren, mit dem durch das Auffinden bekannter DNA-Abschnitte (Marker, Genort) die jeweiligen getesteten Organismen, beispielsweise Apfel, Kirsche, Pflaumen, Birne etc. identifiziert werden können. Dazu werden DNA-Fragmente miteinander verglichen, die charakteristisch für die einzelne Obstsorte sind. Beispielhaft ist hierzu die Situation bei Apfel dargestellt.

Im Vergleich zur phänologischen Identifizierung von Obstsorten, ist die genetische Identifizierung genauer, aussagekräftiger und kann unabhängig von den Jahreszeiten durchgeführt werden. Zur Untersuchung benötigt man sehr wenig Material. Durch Erstellung einer Daten-

bank von bereits identifizierten Sorten können unbekannte Sorten identifiziert werden.

Wie führt man die Untersuchung aus?

Das zur Sortenidentifizierung benötigte Material kann aus gesunden jungen, frischen Blättern, erwachsenen Blättern, Früchten, einjährigen Trieben, Knospen, Rinde, Wurzeln oder sogar Kompost bestehen, das heißt aus allen Pflanzenteilen eines Baumes außer Samen und abgeblühten Blüten. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt ist die DNA-Extraktion aus Cocktail-Früchten oder aus Saft noch in der Testphase. Das Probenmaterial wird sofort verarbeitet oder gefriergetrocknet und in einer Tiefkühltruhe bei -32°C bis zur Analyse aufbewahrt.

Die Gewinnung der DNA erfolgt nach international standardisierten und reproduzierbaren Methoden.

Zur Charakterisierung der Obstsorten werden Genmarker aus der internationalen Genbank ausgewählt. Ein Marker ist ein kurzes DNA-Stück, das für den Nachweis von bestimmten DNA-Abschnitten mit der PCR-Methode (Vervielfältigung eines Gens) erforderlich ist. Er besteht meist aus 18-24 Nuklotiden. Bei dem PCR-Nachweis heftet sich der Marker an die nachzuweisende DNA-Sequenz und startet einen Kopiervorgang. Die zu suchende DNA-Sequenz wird anschließend so oft

vervielfältigt bis eine analytisch messbare Menge vorhanden ist. Danach werden die PCR-Produkte zur Fragmentanalyse auf einen 8-Kapillar-Sequenzierer aufgetragen. Die Messergebnisse sind in Abb. 2 dargestellt. Daraus kann eine Cluster-Analyse durchgeführt und anschließend ein Verwandtschaftsdiagramm erstellt werden.

Fazit

Mit genetischer Identifizierung von Sorten können durch DNA-Fingerprints zwei unbekannte Sorten verglichen werden. Des Weiteren sind durch DNA-Fingerprints bereits identifizierte Sorten mit den Fingerprints unbekannter Proben vergleichbar, falls die Sorten in der Datenbank bereits hinterlegt sind. Die Methode wird am KOB bei Apfel, Birne, Süßkirsche und Sauerkirsche bereits routinemäßig durchgeführt und ist für Zwetschgen und Quitten in der Erprobung.

Im Auftrag von verschiedener Lebensmittelhandelsunternehmen, Discountern und Qualitäts-Kontrolldiensten in Deutschland wurden schon zahlreiche Sorten identifiziert. Durch Erweiterung der Genbank mit weiteren, neueren Sorten wird zukünftig eine sichere Sortenerkennung für Züchtung, Baumschulen und Qualitätskontrolle möglich sein und als Dienstleistung 'gerichtsfeste Sortenidentifizierung' der Praxis zur Verfügung stehen.

Keltern uff de Gass - Oberjosbach 2011



Projektwoche Streuobst 2011 - Theistalschule Niedernhausen
Leitung: Oliver Polei (rechts)



Der Apfel-Wein-Koch

Liebe Leser,

Wir möchten von der Redaktion der **Äppelpress** auch die „Schönen Dinge“ im Leben ansprechen. Wir wünschen uns dazu Eure Mitarbeit. Alles was auf der Streuobstwiese vorkommt, landet letztendlich im Gaumen eines Menschen oder Tieres. Die Vielfalt der Streuobstwiese ist sehr groß. Sie deckt praktisch alle Essbereiche ab, Verwertung von Früchten, Tierhaltung, Wild und Wurzelwerk. Also ein großes Feld für begeisterte Köche, so glauben wir.

Nehmen Sie sich Mut schreiben Sie uns Ihr Rezept, Geschichte Erlebnis auf, uns wird es freuen. Zu Beginn drucken wir einen Beitrag von Patricia Goldstein - Egger zum Thema „Alles dreht sich um den Apfel“. Der in „Querbeet“ - Erlebtes-uffgewärmt, gegesse und getrunge“ erschienen ist. Viel Spaß beim lesen.

Alles dreht sich um den Apfel – Kochen mit Äpfeln

Der Apfel ist wohl das älteste und verbreitetste Kernobst. Seine Hauptanbaugebiete befinden sich in Deutschland, Österreich, England, Frankreich, Italien, Nordamerika, Südafrika und Australien. Und so viele Anbaugebiete es gibt, so viele verschiedene Sorten gibt es, die in den jeweiligen Ländern und Regionen bevorzugt werden.

Der Apfel ist Sinnbild der Liebe, Fruchtbarkeit, Jugend und Schönheit und im Christentum ist er das Symbol der Sünde schlechthin.

Und wegen seiner großen Beliebtheit wurden dem Apfel schon früh gesundheitliche Vorzüge nachgesagt, die heute größtenteils sogar wissenschaftlich nachgewiesen sind. Die Kombination von Vitaminen, Mineralien und einem hohen Anteil an Pektin bei gleichzeitig

niedrigem Kaloriengehalt ist exzellent für die Senkung des Cholesterinspiegels geeignet und regelt gleichzeitig den Blutzucker auf ganz natürliche Weise. In Verbindung mit dem herrlichen Gewürz Zimt regt er sogar die Insulinproduktion an.

So gibt es wohl nicht umsonst seit ein paar Hundert Jahren das englische Sprichwort: „An apple a day keeps the doctor away.“, was soviel heißt wie: „Iß täglich einen Apfel und Du brauchst nie einen Arzt.“

Der Apfel ist und bleibt auch in Deutschland eine der beliebtesten Obstsorten und natürlich auch der Hessen. Nicht nur wird hier seit knapp 250 Jahren Apfelwein und Apfelsaft aus der beliebten Frucht gekeltert, sondern sie wurde und wird viel und

gerne in der Küche verarbeitet.

Beliebte Apfelkuchenrezepte wurden sicherlich schon vor 100 Jahren von den Hausfrauen ausgetauscht und an die folgende Generation weitergegeben. Genauso wie heute immer wieder neue Apfelkuchenrezepte gerne weitergereicht und vor allem gerne getestet werden.

Hier sollen zwei Rezepte zum Nachkochen vorgestellt werden.

Das erste Rezept ist ein Apfel-Kartoffel-Auflauf, den wir in dem *handgeschriebenen Kochbuch der Ida Racky* gefunden haben, das sie zur Zeit ihres Besuchs der Landwirtschaftsschule in Idstein niedergeschrieben hatte.

Patricia Goldstein-Egger



Die Idsteiner Kochfreunde (T.Puff, G. Lehne, E. Gruber) mit M. Geier bewerten die „Neuen Apfelweine - 2011“ Verkostung in Oberjosbach 01.04.2012

Apfelsorbet

Zutaten:

300 g Gelber Edelapfel oder Boskoop
300 ml Wasser
80 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
½ Vanilleschote

Die Äpfel mit kaltem Wasser waschen und achteln. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Die Äpfel zugedeckt bei niedriger Temperatur kochen, bis sie fast püriert sind.

Die Vanilleschote herausnehmen, dann den Inhalt des Topfes in einem Mixer (oder mit Pürierstab) 2 Minuten zu einem sehr flüssigen Püree verarbeiten. Das Püree durch ein feines Spitzsieb passieren und langsam abkühlen lassen.

Nach dem vollständigen Erkalten das Apfelpüree in einer Eismaschine 15-20 Minuten rühren. Das Sorbet sollte noch ganz weich und cremig sein, daher nicht zu lange rühren.

Sektschalen mit Apfelsecco füllen und dort hinein das Apfelsorbet geben.

Tip: Die Zuckermenge sollte je nach Säure oder Süße der Äpfel variieren, Und wer den Apfelgeschmack etwas verstärken möchte kann gegen Ende des Rührvorgangs noch ein Glas Apfelbrand hinzugeben, dann ist diese Köstlichkeit allerdings nicht mehr für Kindermäuler geeignet!



Der Apfel-Kartoffel Schichtauflauf

Zutaten:

2 große Kartoffeln
2 mittelgroße grüne Äpfel
1 mittelgroße Zwiebel
¼ l Milch etwas Muskat,
Salz und Pfeffer etwas Butter

Eine große Auflaufform mit zerlassener Butter auspinseln. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Damit die Kartoffeln und Äpfel nicht braun werden, legt man die Scheiben in eine Schüssel mit kaltem Wasser mit etwas Zitronensaft. Vor dem Wei-

terverwenden mit dem Küchentuch trocken tupfen.

Kartoffel-, Apfelscheiben und Zwiebelringe abwechselnd in der Form schichten. Dazwischen immer wieder würzen. Zum Schluß die Milch darüber gießen.

Im gut warmen Backofen (ca. 180°C, Anm. d. Red.) in etwa 45 Minuten goldbraun backen und vor dem Servieren noch 5 Minuten ruhen lassen.

Tip: Sie können dem Rezept etwas mehr Würze geben, wenn Sie oben drüber fein geriebenen Gouda streuen und mit überbacken.



Bildnachlese von - „Apfelwein unterm Hexenturm“ 2011, Idstein



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/ Essen / Trinken**, Günter Lehne - **Beisitzer: Schule+Jugend**, Michael Geier, - **Beisitzer: Angelegenheiten des Landkreises Limburg / Weilburg**, Lars Wittmaack. **Layout und Endredaktion: Wulf Schneider**