

Äppelpress



Ausgabe 8
Dez. 2015

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

Apfelwein-Prämierung 2015 Oberjosbach



Das Siegerfoto zeigt Apfelweine von hoher Qualität. Von 12 eingereichten Apfelweinen haben 12 Apfelweine eine Urkunde (Gold, Silber, Bronze) erhalten. Klaus Höchst (1 Bechtheim) und Dirk Engel/ Nils Rotherth (2 Medenbach) haben mit ihren Schoppen in Frankfurt bei der Hessenmeisterschaft die Plätze 2 und 3 belegt. Tagessieger mit „Gold“ wurde hier die Keltergemeinschaft Braumann (3, Waldems Esch).

Die Apfelseiten

Anhalter Apfel

Die Hessische Lokalsorte 2015

Herkunft und Verbreitung

Der Literatur nach handelt es sich beim 'Anhalter' um eine alte hessische Apfelsorte von regionaler Bedeutung.

weil sie der Apfelpfarrer Christ aus Kernen gezogen habe (Thomae 1865). Tatsache ist, dass der Anhalter im Taunus und im Frank-

wendung haben zur weiten Verbreitung geführt. Der Name Anhalter bezieht sich auf die am Baum festhängenden Früchte.

Er ist gleichbedeutend mit Anhänger und wurde früher vielfach für ähnliche Früchte in unterschiedlichen Regionen verwendet, wie z. B. auch für den Rheinischen Bohnapfel, der äußerlich dem Anhalter ähneln kann.

Anfang des 20. Jh. wurde die Sorte in einigen Obstsortimenten, wie z. B. Oberhessen 1911, Offenbach 1914 und Starkenburg 1915 empfohlen und kurz charakterisiert.

Früher gab es verschiedene Typen: Großer Anhalter rund um Frankfurt, Grüner Anhalter im Hintertaunus bis zur Lahn, Dickstieliger Anhalter in der Gemarkung Brandoberndorf sowie den Walzenförmigen Anhalter.

Berichten zufolge hatte sich die Sorte gerade für die rauen Klimaverhältnisse im Taunus bewährt. Besonders in strengen Wintern wurden keine Schäden beobachtet. Auf dem Frankfurter Markt war der Anhalter nach Weihnachten ein begehrter Tafelapfel und wurde auch von Bäckern gerne gekauft.

Im Landesobstsortiment für Hessen-Nassau (1951) ist der Anhalter für einzelne Bezirke genannt. Die Sorte hat sich bis heute in einigen Baumschulen gehalten und ist entsprechend in Mittel- und Südhessen als robuster Wirtschaftsapfel verbreitet.

Baumbeschreibung

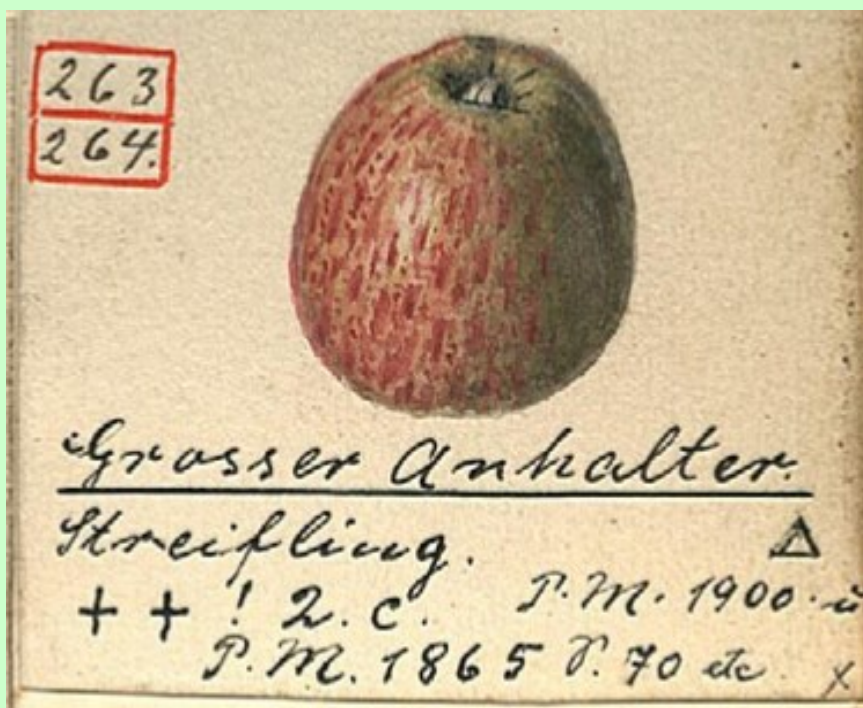
Standort und Anfälligkeit

Die Bäume sind äußerst anspruchslos an Boden und Klima. Aufgrund ihrer Frosthärte ist die Sorte für Höhenlagen geeignet. Wie bereits erwähnt wurde der Anhalter früher besonders für die Taunuslagen empfohlen. Für Krankheiten und Schädlinge ist der Baum kaum anfällig. Allgemein kann die Sorte als robust und widerstandsfähig bezeichnet werden und ist speziell auf Hochstamm für Streuobstwiesen zu empfehlen.



Der Pomologe Dr. Thomae erhielt sie 1858/59 von dem Gärtner J. Müller aus Kronberg mit der Bemerkung, dass die Sorte dort unter dem Namen „Christ's Wildling“ verbreitet sei,

weiter Raum weit verbreitet war und als wertvoller Wirtschaftsapfel sehr geschätzt wurde. Besonders die große Fruchtbarkeit und lange Haltbarkeit sowie die vielseitige Ver-



Wuchs und Pflege

Die Sorte ist sehr starkwüchsig, sowohl in der Jugend als auch im Alter. Sie bildet große, später überhängende Kronen und ist besonders langlebig. Der Wuchs ist relativ locker, teils sparrig.

Ertrag und Verwendung

Der Anhalter kommt relativ früh in den Ertrag, fruchtet regelmäßig, im Alter alle zwei Jahre überdurchschnittlich gut (Alternanz). In guten Obstjahren wurden früher allein in der Gemeinde Brandoberndorf bis 500 Zentner Früchte versandt (Lange, 1950). Es handelt sich um eine wertvolle Wirtschaftssorte, die besonders für die Apfelweinherstellung geeignet ist. Nach Weihnachten kann der Apfel auch als Tafelfrucht verwendet werden.



Fruchtbeschreibung

Reife

Die Reife beginnt je nach Standort Anfang bis Mitte Oktober. Die Haltbarkeit erstreckt sich bis März/April (Wintersorte)

Form und Größe

Form rundlich bis hochgebaut, sehr variabel, teils walzenförmig, unregelmäßig geformt, teils mit breiten Wülsten, Früchte im Durchschnitt groß.

Schale

Glatt und trocken, Grundfarbe grün, mit zunehmender Reife gelblich, Deckfarbe trübschwarz gestreift/geflammt bis verwaschen rot, zahl-

reiche helle oder rostartige Schalenpunkte, Schale druckfest.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, mit Falten und schwachen Wülsten versehen, teils Anflüge von Strichrost oder kleine Rostfiguren in der Grube, Kelch groß, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt.

Stielseite

Stielgrube tief, eng, strahlig bis feinschuppig berostet, Stiel kurz bis mittellang, holzig bis fleischig verdickt, teils von schwacher Nase



zur Seite gedrückt.

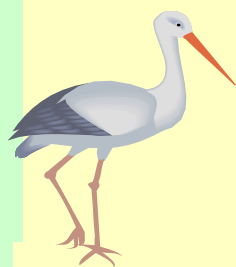
Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis offen, Kernkammern eng, Kernhauswände ohrenförmig, glatt oder wattig gerissen, Samenausbildung unvollkommen, Kerne länglich spitz, orangebraun.

Fruchtfleisch

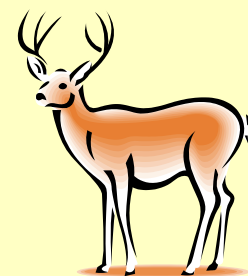
Grünlich weiß, mittelfest, später mürbe werdend, saftig, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis, ohne besonderes Aroma, etwas herb.

Die Seite wurde dem Flyer des Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen entnommen. Text: Steffen Kahl • Gestaltung: Robert Scheibel
Fotos: Ottfried Schreiter / Tebina und Steffen Kahl



Leben mit der Natur

Baum des Jahres 2015



Der Feld -Ahorn

Von Andrea Kerremanns

Die Stiftung "Baum des Jahres" hat für 2015 eine zierliche Baumart in den Mittelpunkt gestellt, die oft übersehen wird: der Feld-Ahorn oder Maßholder (*Acer campestre*), der durch seine Mehrstämmigkeit anfangs gar nicht wie ein Baum wirkt. Erst im Alter entwickelt sich ein deutlich erkennbarer astfreier Stammabschnitt. Das Höchstalter des Feld-Ahorns liegt, ähnlich wie bei Spitz- und Berg-Ahorn, bei 200 Jahren. Die sehr unauffälligen (hellgrünen) Blüten erscheinen mit den gleichfarbigen Blättern En-

de April bis Anfang Mai. Sie sind zwar zwittrig angelegt, funktionell aber nur eingeschlechtig, d.h. eins der beiden Geschlechter ist in jeder Blüte meist unterentwickelt und funktionslos. Selten kann auch der ganze Baum rein männlich oder weiblich sein.

Die zahlreichen Früchte bilden Doppel- Flügelnüsschen, färben sich beim Reifen intensiv rot und sind im Herbst reif, viel später als die des Spitz-Ahorns. Ihre Flügel stehen sich waagerecht in einer Linie gegenüber, im Unterschied zu Spitz- und Berg-Ahorn, bei denen sie einen Winkel bilden. Viele

Früchte bleiben über den Winter hängen, sie werden vom Wind bis 50 m um den Mutterbaum verbreitet, bei Sturm auch weiter. Die Keimung erfolgt erst im übernächsten Frühjahr, da zunächst ein Jahr lang die eingebaute Keimhemmung abgebaut werden muss.



Die Herbstfärbung ist ein besonderes Highlight dieser Baumart: Sie ist zunächst sehr schön (gold)gelb, seltener auch rot und hält lange an, bis weit in den November, bevor die Blätter dann erst braun werden.

Der Feld-Ahorn kommt im Wald nur an Rändern oder unter lichten Altbäumen wie Eichen und Birken vor. Ideal sind Gebüsche und Hecken außerhalb des Waldes mit Sträuchern wie Haselnuss, Hartriegel und Felsenkirsche.

Ein Tipp der Redaktion: Auf der A4 zwischen Düren und Kerpen fährt man an einer "Allee der Bäume des Jahres" entlang. Für jedes Jahr seit 1989 finden sich eine Hinweistafel sowie drei entsprechende Bäume am Rand der Autobahn.

Quelle: www.baum-des-jahres.de



Vogel des Jahres 2015

Der Habicht – ein verfolgter Jäger

Von Andrea Kerremanns

Der NABU und sein bayerischer Partner, der Landesbund für Vogelschutz (LBV), haben den Habicht (*Accipiter gentilis*) zum „Vogel des Jahres 2015“ gewählt, da er, wie viele andere seiner Verwandten immer noch der illegalen Verfolgung ausgesetzt ist, obwohl die Jagd seit den 1970er Jahren verboten ist. Entdeckt man einen aktuellen Fall von illegaler Greifvogeljagd, kann man sich bis Ende 2015 werktags von 9 bis 18 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 15 bis 18 Uhr unter dem zentralen Aktionstelefon 030 / 28 49 84-15 55 an den NABU wenden.

Der Habicht ist in seiner Größe mit einem Bussard vergleichbar, wobei der Habicht kräftiger aussieht und im Flug gut an seinem langen Schwanz zu erkennen ist. Die breiten und relativ kurzen, abgerundeten Flügel sind bei erwachsenen Tieren grau gefärbt. Die Unterseite ist hell mit schmalen, schwarzen Querstreifen gebändert oder „gesperbert“. Typisch sind der helle Überaugenstreif und die gelb bis orange gefärbte Iris. Bei älteren Habichten steigert sich die Farbe bis ins Rubinrote. Junge Habichte tragen ein graubraunes Gefieder. Ihre Unterseite ist nicht gesperbert, sondern zeigt ein Tropfenmuster.

Habichte paaren sich im Spätwinter. Mit etwas Glück ist in dieser Zeit ihr spektakulärer Balzflug zu sehen: Atemberaubende Sturzflüge und schroffe Wendungen bieten ein einmaliges Naturschauspiel. Von Mitte März bis April legt das Weibchen drei bis vier blassgrüne, hühnereigroße Eier in seinen Horst in der Astgabel eines hohen Baumes. Nach etwa 27 bis 39 Tagen schlüpfen die Jungvögel

und machen bereits nach knapp zwei Wochen die ersten Stehversuche im Nest.



Das Männchen versorgt die ganze Familie bis zu drei Wochen allein mit Nahrung. Ist das Gefieder der Jungvögel ausgewachsen, endet die so genannte "Nestlingszeit". Mit 40 bis 45 Tagen sind die jungen Habichte flugfähig, halten sich jedoch zunächst in

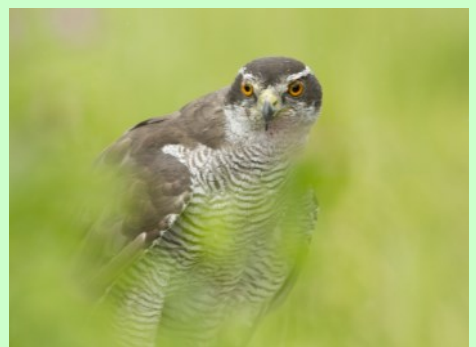
Horstnähe auf. In dieser Phase, der "Ästlingszeit", füttern Habichte ihre Jungen weiterhin bis zu vier Wochen. Im Laufe des Sommers löst sich der Familienverband schließlich auf: Die Jungvögel verlassen im Alter von zwei bis drei Monaten das Revier ihrer Eltern.

Habichtpartner bleiben ein Leben lang zusammen und sind sehr reviertreu. Außerhalb der Brutzeit werden sie jedoch wieder zu Einzelgängern.

Der Habicht frisst, was in seinem Revier zahlreich vorkommt. Fast ausschließlich bevorzugen die geschickten Jäger lebende Beute. Nur bei knappem Angebot greift er auch auf Aas zurück. Meist stehen mittelgroße Vögel auf dem Speiseplan. Typisch sind dabei Straßen- und Ringeltauben sowie Krähen, Elstern, Eichelhäher und andere Rabenvögel. Habichte verschmähen aber auch kleinere Säugetiere wie Ratten, Kaninchen, junge Hasen oder Eichhörnchen nicht.

Das Verbreitungsgebiet der Habichte erstreckt sich wie ein breiter Gürtel von Europa quer durch das nördliche Asien bis nach Nordamerika. Der europäische Bestand wird auf 185.000 Brutpaare geschätzt. Nur in Irland sowie den waldfreien Tundren und Steppenengebieten ist diese Art nicht heimisch. In Deutschland hat er sich in Hamburg, Kiel, Köln und Dresden sowie in vielen anderen Städten niedergelassen. Besondere Bekanntheit hat inzwischen die Habicht-Population im Großraum Berlin erreicht. Dort gab es im Jahr 2014 mit etwa 100 Brutpaaren eine der höchsten Siedlungsdichten weltweit. Vor allem das Nordwestdeutsche Tiefland und die Mittelgebirge sind dicht besiedelt. Im Durchschnitt werden in Deutschland etwa sechs Brutpaare auf 100 Quadratkilometern gezählt.

<http://www.nabu.de>



Taunus präsentiert

Das Selterswassermuseum in Niederselters

von Andrea Kerremans

Der Ausdruck "Sekt oder Selters" ist allgemein bekannt und weltweit ist der Markenname "Selters" als Synonym für Mineralwasser gebräuchlich. Die hohe Qualität des leicht salzigen Wassers wussten nämlich nicht nur die Menschen in der Region zu schätzen. Das Wasser war schon gegen Ende des 18. Jahrhunderts in vielen Ländern Europas, sogar in St. Petersburg und Mittel- und Südamerika erhältlich. Dort konnte ein "ganzer" Krug (ca. 1,5 l) leicht einen Wochenlohn kosten.

Dies und vieles mehr lernt man in der kleinen aber feinen Ausstellung im Mineralwassermuseum in Niederselters, noch keine 30 Minuten mit dem Auto von Oberjosbach entfernt.

Der zwischen 1906 und 1908 erbaute Brunnentempel liegt malerisch hinter dem wun-

derbaren Brunnenpark. 10 Jahre dauerte der aufwändige Wiederaufbau des gesamten Brunnengebäudes nach der Stilllegung

der berühmten Selterswasserquelle im Jahr 1999. Alte Aufzeichnungen und Fotografien dienten als Vorlage, und es ist eine gelungene Mischung aus historischem Brunnentempel und neuen Gebäuden mit Hastrunkraum,





Museum, einer Kinderkrippe sowie verschiedenen Veranstaltungsräumen entstanden. In dem kleinen Museum kann man fast 500 Jahre Selterswassergeschichte erleben: In alten Büchern und Aufzeichnungen die ersten Erwähnungen der Quelle nachlesen, alte

Selterswasser-Museum Niederselters

Die Öffnungszeiten:

1. April bis 30. Oktober

Sonntags von 14.00 bis 17.00 Uhr

Wasserkrüge aus dem Kannenbäckerland bewundern, die im 19. Jahrhundert mit dem kostbaren, anerkannten Heilwasser gefüllt in alle Erdteile verschickt wurden, sowie die



Der Begriff „Selterswasser“ in anderen Sprachen:

<i>Eau de Seltz</i> (franz.)	<i>Seltzer oder Seltzerwater</i> (engl.)
<i>acqua di Seltz</i> (ital.)	<i>agua de seltz</i> (span. / port.)
<i>Selterswater</i> (niedert.)	<i>Seltersvann</i> (norw.)
<i>Selterskaja woda</i> (russ.)	<i>Woda selcerska</i> (poln.)
<i>Selterska voda</i> (slow. / tsch.)	

Wasserabfüllung in alten Stichen betrachten. Alte Füll- und Korkmaschinen sind ebenso zu sehen wie zahlreiche Fotos.

Dank einer besonderen Spende eines Sammlers sind außerdem mit wechselndem Themenschwerpunkt Teile der weltgrößten Wasserflaschensammlung (ca. 2500 Exemplare) ausgestellt, darunter natürlich auch die blauen Flaschen, in denen das heute bekannte Selterswasser aus der Quelle in Löhnberg vertrieben wird.

Ein besonderes Geschmackserlebnis wartet im Haustrunkraum auf die Besucher: Hier kann man den Urtyp des Selterswassers und eine mit Kohlensäure versetzte Version verkosten. Bürger der Gemeinde Selters haben laut Brunnenordnung aus dem Jahre 1722 sogar das Recht, sich ihr Selterswasser für den Eigengebrauch am Brunnen zu holen.

Älteste Mineralbrunnen Deutschlands

Im Jahr 1581 widmete der Stadtarzt von Worms, Jakob Theodor Tabernaemontanus, dem Niederselterser Sauerbrunnen zehn Seiten in seiner Brunnenchronik „Neuw Wasserschatz“ und legte damit den Grundstein für die Berühmtheit des Brunnens.



Brunnenanlage



Über den Tellerrand geschaut

Bei Apfelwein-Koch Günter Lehne zu Besuch



Günter Lehne

Die süße Variante der Küche kennt auch der Apfel. In dieser Ausgabe stellen wir zum einen eine moderne Variante mit einem Apfel - Chili - Gelee vor, zum anderen die traditionelle Variante, den Apfel im Kuchen zu verarbeiten. Also wer es scharf haben will, sollte den Gelee testen. Die Krümelkuchen - Rezeptur ist eher gegen das Vergessen veröffentlicht. Blechkuchen hat nicht so das Image von filigraner Backkunst, eher die vom Schmecken und Zweckmäßigkeit. So wollen wir es auch vermitteln.

Apfel-Chili-Gelee

Zutaten:

700 ml naturtrüber Apfelsaft (besser noch frischer Most in der Kelterzeit)
100 ml Rum
100 ml Amaretto
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 Stck. Thai-Chili
1 kg Gelierzucker 1:1 (oder entspr. 1:3)
1/2 TL gemahlene Zimt
Prise gemahlene Nelken

Vorbereitung:

Die Gläser heiß ausspülen und verkehrt herum auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.

Deckel kalt abspülen und ebenfalls auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.

Bereits verwendete Gläser und Deckel bitte auskochen.

(Ein Rezept aus Günter's Heimkochstudio)

Und so wird's gemacht:

Thai-Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einen hohen Topf geben und gut durchrühren. Topf auf den Herd stellen und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Sobald es kocht, 5 Minuten einkochen lassen. Anschließend rasch, so heiß wie möglich, in die sauberen Gläser füllen und schließen. Zugedeckt abkühlen lassen.

Schmeckt hervorragend auf einem kräftigen Schnittkäse, auf einem Butter-Toast auch vom Löffel

Blechkuchen

Krümel- Ribbel- oder Streuselkuchen

Der Krümelkuchen, Streuselkuchen wie er Hochdeutsch genannt wird, begleitet uns ein Leben lang. Schon bei der Kindtaufe steht er auf dem Tisch und bei der Beerdigung ist er auch dabei. Jedenfalls hier in Hessen. Es ist wohl das hessischste (deutscheste) aller Backwerke außer Brot.

Wo ein deutscher Fuß auf dieser Welt die Erde berührte und Wurzeln schlug, ist Krümelkuchen präsent. Man findet ihn inzwischen weltweit in den Backshops der internationaler Märkte. In USA heißt er auch noch „Streuselkuchen“, in England „crumble cake“, klingt fast wie „Krümelkuchen“.

Jeder von uns hat ein paar Geschichten auf der Zunge, wenn es um Krümelkuchen geht. Was ist damals passiert bei Omas Geburtstag? Der Hund hat ihn vom Teller geholt, aber er war so hart geworden (alt), dass man ihn mit der Brotmaschine schnitt. Trotzdem hat er noch geschmeckt.

Einige Spezialitäten sind nachzuweisen, zum Beispiel: Der trockene Krümelkuchen, der über Tage im Schrank stand, wird zum Tunken in Kaffee freigegeben. Man erzählt, am besten schmeckt der Krümelkuchen mit Kornschnaps! Im alten Nassau waren Dunker (Tunker) bekannt, die den Krümelkuchen in Kornbrand tauchten, um ihn optimal zu genießen. Heute noch in Wörsdorf, aktuell beim Dunkerfest.

Ganz zu schweigen von den Kombinationen mit allerlei Früchten, wie z.B. Apfel, Pflaumen, Rhabarber, Aprikosen, Johannes- oder Stachelbeeren, die einen schmackhafte Kuchen gelingen lassen.



Grundrezept des Krümelkuchens

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
100 g	Zucker
300 ml	Milch
100 g	Öl
1 Würfel	Hefe, frische
1 Prise	<u>Salz</u>

Für die Streusel:

400 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter

Ein paar Tricks für gelungene Krümelkuchen

Zur Zubereitung von Streuselkuchen wird zunächst der Hefeteig auf einem Backblech ausgerollt und bereits eine Weile gehen gelassen. Dann werden die Streusel auf den Teig gestreut, wobei man vorher den Teig anfeuchtet, damit sie besser haften.

Schließlich wird der Kuchen mit Zweidrittel-Gare bei 220 °C gebacken.

Zum Befeuchten des Teiges kommen zahlreiche Mittel in Frage, die auch zur Verfeinerung des Geschmacks beitragen: Wasser, Milch, Sahne, Eistreiche. Nach dem Backen kann der Kuchen noch mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguss versehen werden.

So wird's gemacht.

Für den Hefeteig, die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch verrühren, bis es eine "Hefemilch" gibt. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.

Dann das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Zucker, das Öl und 1 Prise Salz dazugeben.

Die "Hefemilch" zufügen und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 60 Min.). Noch einmal kneten, dann ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen und ausrollen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Jetzt noch einmal ca. 20 Min. gehen lassen (zugedeckt, damit keine Haut entsteht).

In dieser Zeit werden die Streusel zubereitet. Für die Streusel einfach alle Zutaten (Mehl, Zucker, Butter) in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig kneten. Die Butter sollte sehr weich sein (vielleicht kurz in der Mikro erwärmen, dann geht es viel besser).

Den Hefeteig vorsichtig mit Wasser bestreichen und jetzt die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backofen jetzt anstellen. In dieser Zeit kann der Teig noch einmal gehen.

Bei 180 °C Heißluft, vorgeheizt, 30 Minuten backen. Bei Ober- und Unterhitze 200 °C.

(Chefkoch (Omas Streuselkuchen))

Geschichte des Krümelkuchen

Der Streuselkuchen wird der Schlesiens Küche zugeschrieben. Doch es gibt für diese Annahme keine schriftlichen Belege. „Auch wenn sich heute nicht mehr genau sagen lässt, wo der Streuselkuchen erstmals gebacken wurde, so gehörte er im 19. Jahrhundert und später sowohl in Schlesien als auch in den angrenzenden preußischen Provinzen zu den bekanntesten hausgebackenen Kuchen.

Von dort aus verbreitete sich der Streuselkuchen weiter. Spätestens im 19. Jahrhundert war er in Schlesien auf jeden Fall allgemein bekannt und verbreitet und wurde zu zahlreichen Gelegenheiten in den Privathaushalten gebacken, unter anderem zur Kirmes. So berichtete der Dichter Eichendorff im August 1857 in einem Brief: „Heute ist das Kirchweihfest der Schlosskapelle, es gab daher einen großen Sträuszelkuchen zum Frühstück.“

Weitere Anlässe waren das Erntedankfest, Hochzeiten und Taufen. Spätestens Anfang des 20. Jahrhunderts war der Streuselkuchen auch im Rheinland allgemein bekannt, wo er häufig nach Beerdigungen gegessen wurde, weshalb er dort den Beinamen, Beerdigungskuchen, erhielt.

(Wikipedia)

Streusel richtig!

Die Streusel sind perfekt im Verhältnis von
Butter, Mehl und Zucker
1 / 2 / 1



Historischer Apfelwein - Geschichte

Verordnung vom Jahre 1812

der nassauischen Landesregierung zur Förderung des Obstanbaues

von Rudolf Wuschek

Wegen gewisser Nachlässigkeit beim Obstanbau in Nassau findet sich um Mitte des 19. Jahrhunderts eine interessante Nachricht. Genau vor 200 Jahren, am 7. Januar 1812 hatte die nassauische Landesregierung hierzu ein Generalrescript (eine Verordnung) an ihre Beamten, Schulinspektoren und Schultheißen erlassen. Aus einer erneuerten Verordnung, datiert vom 14. Mai 1855 ist danach wie folgt zu vernehmen:

„Generalrescript Herzogl. Landesregierung an die Herzogl. Ämter und Schulinspektionen vom 14. Mai 1855, ad. Num. Reg. 30.298 die Handhabung der Verordnung vom 7. Januar 1812 über die Bepflanzung der Vicinalwege mit Obstbäumen und über die Anlegung und Unterhaltung der Gemeindebaumschulen betr.

In den letzten Jahren ist die Handhabung der Verordnung vom 7. Januar 1812 welcher das Herzogtum einen großen Teil eines seines ansehnlichen Obstbaus und viele wertvollen Obstpflanzungen verdankt, in vielen Gemeinden sehr vernachlässigt worden. Wir fordern daher die Herren Beamten auf, die Vollziehung der darin erteilten Bestimmungen sorgfältig zu überwachen und sich möglichst bald

- a) über den Zustand der Gemeindebaumschulen ihres Amtsbezirkes, so wie
- b) über die Bepflanzung der Vicinalwege und Chausseen zuverlässige Kenntnis zu verschaffen und darauf geeignete Verfügung zu erlassen.

In solchen Gemeinden wo der Obstbau von Bedeutung und nach Boden, Lage und Klima erfahrungsmäßig lohnend ist, wird es den Besitzern von Obstbäumen erhebliche Vorteile gewähren, wenn die Feldgerichte darauf hinwirken, daß ein fachkundiger Baumwärter der Gemeinde gegen Bestimmung einer angemessenen Gebühr, welche die Besitzer von Obstbäumen entrichten angenommen wird, eine Einrichtung, welche bereits anderwärts mit

großem Nutzen besteht. - Sollten übrigens die Obstpflanzungen ihren Zweck erreichen, so ist es durchaus notwendig, daß nur diejenigen Obstgattungen und Obstsorten zur Anpflanzung gewählt werden, welche erfahrungsgemäß nach Lage und Klima der betreffenden Gemeinde Gedeihen erwarten lassen. Wir haben das Direktorium des landwirtschaftlichen Vereins ersucht, hierüber auf den Grund sicherer Erfahrungen geneigte Belehrung in den Vereinsblättern zu veröffentlichen. Sowohl für die Bepflanzung der Chausseen und Vicinalwege, als für die übrigen Obstpflanzungen in der Gemarkung ist es von großem Vorteile, daß die Gemeindebaumschulen an geeigneten Stellen, d. h. in freier Lage und in einem Mittelboden angelegt, gehörig unterhalten und mit Fleiß und Umsicht behandelt werden. Da die Erfahrung feststeht, daß diejenigen Obstbäume nach ihrer Verpflanzung das meiste Gedeihen erwarten lassen, welche in derselben Gemarkung erzogen worden sind. Wir empfehlen daher den Herren Beamten die Überwachung des Vollzugs der des halbjährigen Bestimmungen zur besonderen Aufmerksamkeit.

Da nach der allgemeinen Ansicht der in der Verordnung vom 7. Januar 1812 den Elementarlehrern zugewiesene vierte Teil des Bruttoerlöses aus abgegebenen Obstbäumen eine zu geringe Vergütung ist, und hierin der Grund gefunden wird, weshalb viele Gemeindebaumschulen mit zu wenig Eifer und Aufmerksamkeit gepflegt werden, so ist den Lehrern mindestens ein Drittel des Bruttoerlöses aus verkauften Bäumen zu überweisen, und werden wir es gerne sehen, wenn sie ihre Einwirkung da hier eintreten lassen, daß wo ein Drittel des Ertrags der Baumschule mit der darauf verwendeten Mühe in keinem Verhältnisse steht und überall bei besonderem Eifer und Tätigkeit für die Sache, den Lehrern ein noch größerer Anteil, selbst der ganze Erlös überlassen wird.

Über das was zur Vollziehung des Vorstehenden geschehen ist, sehen wir den Berichten der Herren Beamten, mit welcher uns zugleich die vollständigen Akten zur Einsicht vorzulegen sind, bis zum 1. Oktober dieses Jahres entgegen.

Die Herren Schulinspektoren beauftragen wir hierdurch, den Elementarlehrern zu eröffnen, daß bei Bewilligung von Gehaltszulagen, insbesondere auch auf den Zustand der ihrer Obsorge anvertrauten Gemeindebaumschulen zu erteilenden Unterrichts über Erziehung, Veredelung und Pflege der Obstbäume genommen wird. Zu dem Ende haben sich die Herren Schulinspektoren, beziehungsweise die danach zu instruirenden Schulvorstände bei den Semesterprüfungen nicht nur von dem Zustande der Gemeindebaumschule, sondern auch durch Vornahme einer Prüfung von den Erfolgen der Jugend im Obstbau erteilten Unterrichts näher zu unterrichten und in ihren Semesterberichten über das Ergebnis sich zu äußern, auch ferner unter Mitwirkung der Schulvorstände darüber zu wachen, daß die eigentliche Baumschule nicht mißbräuchlich zu anderen Zwecken verwendet werde und für die Förderung des Obstanbaues, da wo die bestehenden Verhältnisse einen Erfolg versprechen, die Mitwirkung solcher Gutsbesitzer, welche nähere Kenntnis vom Obstbau und reges Interesse für dessen Förderung bekunden, tunlichst zu gewinnen und sich mit denselben in Relation zu erhalten.“

Begrüßen neue Mitglieder

2014 + 2015

Klaus Höchst
Bernhard Schmidt
Herbert Freudl
Torsten Geratsch
Claudia Krepelka
Ramona Michel
Alexander Bode,
Franz-Josef Keil,
Herbert Freundl
Ina + Andreas Hoyer
Gerhard Dernbecher

Vereinsleben



**Presseveröffentlichung der Idsteiner Zeitung
und allen Tageszeitungen des VRM Verlages
vom 2. 9. 2015**

Fallobst zum Mitnehmen

Äpfel kosten im Supermarkt knapp drei Euro das Kilo. Wer gerne auf regionale Produkte zurückgreift, kann sich auf einem Spaziergang, etwa im Idsteiner Land oder im Main-Taunus-Kreis, kostenlos eindecken. Auf zahlreichen Streuobstwiesen gibt es Bäume, die nicht geerntet werden, weil

es dafür keine Arbeitskräfte gibt. Am Ortsrand von Frankfurt, auf einem Spazierweg am Rande der Streuobstwiesen im nördlichen Stadtteil Bergen-Enkheim, sind zahlreiche Äpfel schon vom Baum gefallen, weil sie niemand abgeerntet hat. Foto: dpa

Liebe Mitglieder,
auf diesen Bericht haben wir, „Streuobstroute Nassauer Land e.V.“ und der „Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.“ reagiert. 3 Tage danach hat die Zeitung diesen Bericht korrigiert und Herr Schirling vom VRM Verlag sich bei uns für den journalistisch schlecht regeorgierten Bericht entschuldigt.

Wir möchten den Bericht und unsere Antwort Euch nicht vorenthalten. Bitte schaut ihn Euch an und wenn ihr auf das Thema angesprochen werdet, könnt ihr entsprechend argumentieren.
Wulf Schneider

Sehr geehrte Damen und Herren der Redaktion,
der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. ist verwundert über den unsachgemäßen Bildbericht zum Thema „Fallobst zum Mitnehmen“, vom 2.9.2015. Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. ist Teil der Streuobstroute Nassauer Land e.V. und für das „Idsteiner Land“ zuständig.

In ihrem Bericht regen sie die Leser zu einer Straftat (Diebstahl) an. Mit der Begründung, teure Äpfel vom Supermarkt, sollte stattdessen auf den Feldern des Idsteiner Landes beim Spazieren eingesammelt werden. Weil sie unter den Apfelbäumen liegen und niemand (es fehlen Arbeitskräfte) sie auflesen wird.

Dies ist nicht so. Jeder Streuobstbaum hat einen Eigentümer, der die Erlaubnis zur Ernte erteilen muss. Erst mit der Erlaubnis des Eigentümers ist die Mitnahme von Obst auf den Feldern erlaubt. Fachlich gesehen ist Kelterobst im Idsteiner Land ab Mitte Oktober ernte-

reif. Tafelobst ist selten in Streuobstwiesen zu finden. Also, Äpfel die jetzt (Anfang Sep.) fallen, können nicht ausgereift sein. Diese Äpfel sollten besser nicht gelesen werden. Sie hat der Baum abgestoßen, weil sie madig sind, Pilzkrankungen haben können, Fäulnisbakterien sich eingenistet haben oder durch Trockenheit nicht ausgereift sind.

Für die Natur sind die Fallobstbestände von Bedeutung. Die Streuobstwiese ist mit über 5000 Individuen eines der reichsten Biotope in Mitteleuropa. Ohne die Fallobstkultur würde ein wichtiges Element in der Nachhaltigkeit unserer Pflanzen und Tierwelt fehlen. Deshalb erfüllt auch die liegende Fallobstwiese einen nützlichen Zweck.

Die Pflege der Streuobstwiesen durch Fachleute ist aufwendig und teuer. Ein vermeintlicher wirtschaftlicher Gewinn durch die Ernte wird in der Regel nicht erreicht. Die Eigentümer von Streuobstwiesen müssen viel Zeit und Idealismus aufbringen um überhaupt den Bestand der Streuobstwiesen zu erhalten. Deshalb ist es wichtig die Verwertung des Obstes dem Eigentümer zu überlassen.

Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. ist dankbar für jede Unterstützung zur Erhaltung und Neuanlagen von Streuobstwiesen. Es freut uns, dass der Bestand in den letzten Jahren zugenommen hat und die Pflege, Schnitte und Ernte der Wiesen das Landschaftsbild des Mittleren Taunus in angenehmer Weise prägt.

Viel Wissen über die Streuobstwiesen ist in den Jahrzehnten verloren gegangen. Deshalb hat der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e. V. im Untertaunus bei 8 Kommunen 24 Informa-

Beitragsordnung

Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.

(Beschluss der Mitgliederversammlung v. 03.07.2014, gültig ab 01.01.2015)

Das natürliche Mitglied als Person zahlt:

13.- EURO / Jahr

Das Mitglied als juristische Person, Verein, Gewerbe oder Gruppe zahlt:

31.- EURO /Jahr

Gemeinden und Städte bis 20.000

Einwohner als Mitglied zahlen einen Mindestbeitrag von:

100.- EURO/Jahr

Gemeinden und Städte über 20.000 Einw. als Mitglied zahlen Mindestbeitrag von:

150.- EURO /Jahr

Schulen und Kindergärten zahlen bei Mitgliedschaft einen ideellen Beitrag von:

1.- EURO /Jahr

Eheleute:

Eheleute sind natürliche Mitglieder, beide Mitglieder sind stimmberechtigt, sie zahlen einen Beitrag pro Mitgliedschaft von:

10,- EURO /Jahr

Kinder und Jugendliche aus der Gemeinschaft sind beitragsfrei bis zum 18. Lebensjahr, sie haben kein Stimmrecht.

Allgem:

Bei Eintritt im laufenden Geschäftsjahr, werden für das gesamte Geschäftsjahr die Beiträge erhoben.

für den Vorstand

Wulf Schneider
Reinhold Hermann

tionstafeln zur Aufstellung gebracht, die Auskunft über Sinn, Nutzen und Zweck von Streuobstwiesen geben.

Wir möchte sie bitten den Sachverhalt richtig zu stellen, dass keine Streuobstwiesen im Idsteiner Land und Maintaunus Kreis zum kostenfreien Abernten zur Verfügung stehen. Es wäre wichtig, wenn ihre Zeitung sich vor Ort fachlich informieren würde, um entsprechende Veröffentlichungen sachlich zu gestalten.

Apfelbaumsterben durch Mistelbefall

Einst Rarität, heute eine Massenerscheinung

Klaus Spieler

Dem einen oder anderen aufmerksamen Spaziergänger mag es schon aufgefallen sein: Auch im Winter sehen manche Apfelbäume ziemlich grün aus. Manche scheinen von weitem sogar dicht belaubt. Ursache ist der Befall durch Misteln, ein Halbschmarotzer, der bei uns neben Weiden meist auf Apfelbäumen vorkommt. Und das in erschreckendem Maße.

Die sprunghafte Entwicklung von der Rarität zur Massenerscheinung in gerade mal fünfzehn oder zwanzig Jahren ist bedingt durch die Abnahme der Bedeutung der Streuobstwiesen für unseren Lebensunterhalt. Früher wurden Misteln aus den Ertragsobstbeständen (auf Hochstämmen) konsequent entfernt. Ob ihrer Seltenheit stand die faszinierende Pflanze lange Zeit unter Naturschutz. Seit ihrem massenhaften Vorkommen ist das mittlerweile nicht mehr der Fall.

Misteln entziehen ihrem Wirtsbaum Nährstoffe und Wasser, betreiben aber auch mit ihrer grünen Oberfläche Photosynthese. Die Pflanze bildet männliche und weibliche unscheinbare grünlichgelbe Blüten, die von Insekten bestäubt werden. Nach der erfolgten Befruchtung bilden sich weiße Beeren. Verbreitet werden die Misteln durch Vögel, über deren Ausscheidungen die unverdauten Samen auch auf andere Wirtsbäume gelangen.



Nach der Keimung auf der Rinde eines geeigneten Wirtsbaumes (auf der Obstwiese sind das meist Apfelbäume) dringt die Mistel in dessen Saftbahnen ein. Die noch junge, sich langsam entwickelnde Mistel, regt den Baum örtlich zu verstärktem Wachstum an. Aus der sich bildenden Verdickung wachsen Triebe in alle Richtungen. Wächst die Mistel im Laufe der Jahre heran, bildet sie ihrerseits Früchte, die zur weiteren Ausbreitung führen. Nach und nach breiten sich die Halbschmarotzer über die ganze Krone des

Baumes aus. Die Mistelpflanzen können dabei Durchmesser von bis zu einem Meter erreichen. Ist der Baum von zahlreichen älteren Misteln besiedelt, dreht sich der bei der Neubesiedelung wachstumsanregende Effekt um und die Mistel zehrt in zunehmendem Maße ihren Wirtsbaum aus. Das kann zum Absterben der Krone führen. Dies zeigt sich daran, dass sich die Misteln gelb färben, da sie vom abgestorbenen Ast nicht mehr versorgt werden.

Will man die Ausbreitung der Misteln verhindern, müssen diese konsequent entfernt werden, bevor sie selbst Beeren tragen. Wachsen die Misteln endständig, also im äußeren Kronenbereich, können die Misteln mit einem Rückschnitt auf die nächstgelegene Gabelung entfernt werden. Der Schnitt führt zu einer Vitalisierung des Baumes, der mit verstärktem Austrieb und in der Folge höherem Fruchtansatz reagiert. Haben die Misteln bereits die tragenden Leitäste befallen, ist dies jedoch nicht möglich. Hier kann man nur versuchen die Misteln astparallel zu entfernen. Sie werden aber wieder ausschlagen und nach einigen Jahren wieder fruchten.

Fazit: Obstbäume gehören regelmäßig geschnitten, nicht nur der Misteln wegen. Der Baum dankt es mit mehr und schöneren Früchten.



Abgängiger Obstbaum mit Mistelbefall



Wühlmaus Schutzkorb hält Ärger fern





Teilnehmer des Baumschnittkurses 2015 in Oberjosbach

Wühlmaus Schutzkorb hält Ärger fern

von KH Schon (Streuobstkreis Wi)

Wir haben für einen Korb 1,65 m Maschen-
draht (13mm Maschenweite und 1 m Breite)
verwendet.

Basismaterial: Hasendraht, verzinkt. Ergibt 6
Körbe aus einer 10m Rolle. Bei einer Über-
lappung von 15 cm ergibt das einen Korb von
etwas mehr als 40cm Durchmesser; viel grö-
ßer geht nicht, da sonst oben und unten se-
parat geschlossen werden müsste.

Die Überlappung wird durch einen normalen
Draht (nicht zu dick), der durch die Überlap-
pungsmaschen gefädelt wird, fixiert. Anschlie-
ßend wird der Korbboden geformt und zwar
werden 25 cm des Maschendrahtes überei-
nander gefaltet und dann steigt man am Bes-
ten mit einem Schuh in den Korb und drückt
das Geflecht zusammen.

Der fertige Korb wird in das Pflanzloch ge-
stellt und zwar nur so tief, dass das obere
Stück Maschendraht ausreicht, um den Korb
oben vollständig zu schließen. Das Wurzel-
werk wird im Korb mit Erde eingepackt und
dann wird der Korb oben geschlossen. Hier-
bei haben wir zuerst den Maschendraht hinter
dem Stamm von oben zur Hälfte nach hinten
eingeschlagen und dann um den Stamm ge-
drückt, anschließend rechts und links und
dann von vorne her eingeschlagen, ange-
drückt und mit Erde bedeckt.



Siegel: Hessische Apfelweinmeisterschaft

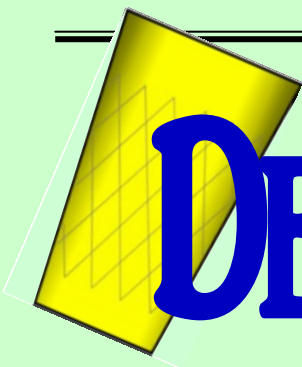
Die 5 goldenen Regeln der Schnitt und Wuchsgesetze für die Streuobstwiese

Der Obstbaumschnitt ist kein Hexenwerk. Hier findet man 5 einfache Regeln,
die effektiv zu gutem Wachstum und bester Frucht und Qualitätsbildung führen.

- | | |
|------------------|---|
| 1. Regel | Starker Schnitt => Holztriebbildung
Schwacher Schnitt => Fruchtbildung |
| Maßnahme: | Starker Wuchs => Schwacher Schnitt
Schwacher Wuchs => Starker Schnitt |
| Merke: | <i>Schneiden regt das Wachstum an!</i> |
| 2. Regel | Altes Holz (Fruchtholz) ist wertlos,
Junges Holz ist wertvoll (fruchtbar) |
| Merke: | <i>Alt muss gehen, Jung bleibt stehen!</i> |
| 3. Regel | Der <u>höchste</u> Trieb wird am besten ernährt,
der <u>niedrigste</u> am schlechtesten!
Die Krone in der Saftwaage halten! |
| Merke: | <i>Oben mutig unten zaghaft, schneiden.</i> |
| 4. Regel | Senkrechte Triebe sind überwiegend Holztriebe,
Waagrechte Triebe sind überwiegend Fruchttriebe! |
| Merke: | <i>Die schrägstehenden Triebe sind ideal!</i> |
| 5. Regel | Licht, Luft und Sonne müssen
bis ins Innerste der Baumkrone gelangen! |
| Ergebnis: | => <i>Sonnenfrüchte, gute Qualität</i>
=> <i>weniger Krankheiten und Schädlinge</i> |

Häufig gemachten Fehler:

- | | |
|------------------|--|
| 1. Regel | Triebe dürfen nie angeschnitten werden. |
| Merke: | <i>Ab oder Dran!</i> |
| 2. Regel | Keine hohen oder überbaute Baumkronen! |
| Ergebnis: | <i>Schattenfrüchte und Arbeiterschwernis</i> |



DER KELTER PROFI

An den Apfelweintischen wird viel geredet über den Stoff den wir so gerne mögen. Doch oft fehlt die Kenntnis über die Vorgaben des Gesetzgebers. Was ist erlaubt oder nicht. Was muss, was darf und was darf nicht im Apfelwein enthalten sein.

Um mehr Klarheit zu diesem Thema zu bringen, haben wir den neuesten Stand des Gesetzgebers (26.02.2015) auf den folgenden Seiten abgedruckt.

Unter **weinähnliche Getränke** versteht man **Fruchtweine** jeglicher Art, außer Traubenwein. Apfel- oder Birnenweine

sind also Fruchtweine. Sie unterliegen den hier abgedruckten Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnlichen Getränke.

In deinem privaten Keller darfst du deinen Apfelwein herstellen, wie du es am liebsten möchtest. Doch sobald du das Gebinde über den Hof veräußerst, gelten die Leitsätze für „Weinähnliche Getränke“. Auch der Begriff „Apfelwein“ ist geschützt. Du darfst ihn nicht „Wein aus Äpfeln“ nennen.

Vielleicht helfen diese Leitsätze auch die Qualität der Fruchtweine zu verbessern.

Beziehungsweise die Kennzeichnung und Aufmachung zu vereinheitlichen. Man sollte genau nach den Restsüßen schauen, diese unterscheiden sich erheblich von den für Traubenweine gültigen Werten.

Wer tiefer in die Leitlinien einsteigen möchte, sollte die Quellenangaben studieren für letzte Erkenntnisse.

Wer „Hessischen Apfelwein“ produzieren und etikettieren will, muss zusätzlich die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 DES RATES „Hessischer Apfelwein“ beachten.

Leitsätze für Wein ähnliche und Schaumweinähnliche Getränke

Vom 27. November 2002 (BANz. Nr. 46b vom 7. März 2003, GMBI 2003 S. 150), zuletzt geändert

http://www.archaeopro.de/archaeopro/WEB-2013/Rekonstruktion/Kelter-Roe-V01/Kelter-01_007_720x472.jpg am 07.

Januar 2015 (BANz. AT 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)

(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 26.02.2015)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

Die in diesem Leitsatz beschriebenen Erzeugnisse sind zum unmittelbaren Verzehr geeignete, alkoholische Getränke, die durch teilweise oder vollständige alkoholische Gärung aus Fruchtsaft¹⁾ oder Fruchtmark¹⁾, jeweils auch in konzentrierter Form, oder aus der Maische von frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Früchten – ausgenommen Weintrauben –, auch in Mischung untereinander, oder aus frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Rhabarberstengeln oder aus Honig²⁾ hergestellt werden³⁾. Dabei werden unterschieden:

1. Apfel-/Birnenwein sind Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen, auch nur teilweise vergoren.

2. Most nach Landesbrauch ist ein Erzeugnis aus Äpfeln und/oder Birnen, das unter Verwendung von höchstens einem Drittel Wasser hergestellt wird.

3. Apfel-/Birnentischwein ist unter Verwendung von Zuckerarten⁴⁾ hergestellter Apfel- bzw. Birnenwein, der mindestens 8

% vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol enthält.

4. Apfel-/Birnendessertwein ist unter Verwendung von Zuckerarten⁴⁾ hergestellter Apfel- bzw. Birnenwein, der mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol enthält.

5. Apfel-/Birnenperlwein ist Apfel- bzw. Birnenwein, auch nur teilweise vergoren, mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

6. Apfel-/Birnenschaumwein ist Apfel- und Birnenwein, auch nur teilweise vergoren, mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

7. Fruchtwein ist ein Erzeugnis aus anderen Früchten als Äpfeln bzw. Birnen, das unter Verwendung von Zuckerarten⁴⁾ und Wasser hergestellt wird. Es enthält höchstens 25 Volumenprozent Apfel- und/oder Birnenwein.

8. Frucht-dessertwein ist Fruchtwein, der mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol enthält.

9. Fruchtperlwein ist Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

10. Fruchtschaumwein ist Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

11. Rhabarberwein ist ein Erzeugnis aus Rhabarberstengeln, das unter Verwendung von Zuckerarten⁴⁾ und Wasser hergestellt wird.

12. Honigwein ist ein Erzeugnis, das aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten⁴⁾ oder anderen

13. Honigschaumwein ist ein Erzeugnis aus Honigwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

14. Weiterverarbeitete Erzeugnisse werden aus den Erzeugnissen der Nummern 1 bis 13 unter Verwendung von Wasser und Zuckerarten⁴⁾ sowie von Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentraten, auch aus anderen als bei der Geschmack-

sangabe erwähnten Fruchtarten und ggf. anderen Getränken hergestellt.

B. Herstellung

1. Die zur Herstellung verwendeten Früchte sind in geeignetem Reifezustand geerntet, unverdorben, ungetrocknet und nicht chemisch konserviert.

2. Zur Herstellung und Haltbarmachung dienen folgende Verfahren, auch in Kombination:

- Filtrieren mit Filterhilfsstoffen oder ohne Filterhilfsstoffe,
- Zentrifugieren,
- Homogenisieren,
- Thermische Behandlung,
- Luft- und Sauerstoffbehandlung,
- Verwendung von Kohlendioxid, Argon, Helium oder Stickstoff, auch in Gemischen, zur Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz des Erzeugnisses.

3. Zur Herstellung aller Erzeugnisse sind üblich:

- Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm, jeweils auch in konzentrierter Form, und/oder die Maische von frischen Früchten,
- gesunde, frische, flüssige Hefe von weinähnlichen Getränken, flüssige Reihenehe oder Trockenhefe. Sie wird nicht unter Verwendung von Traubenmost oder Wein vermehrt,
- Zuckerarten4),
- Ammoniumchlorid, Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat jeweils bis zu 30 g/hl, Heferindenzubereitung bis zu 40 g/hl, Thiaminhydrochlorid bis zu 60 mg/hl (berechnet als Thiamin) zur Anregung und Förderung der Hefebildung und damit der alkoholischen Gärung,
- Pektin bis zu 3 g/l,
- Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfat bis zu 200 mg/l im fertigen Erzeugnis, berechnet als SO₂,
- Sorbinsäure oder Kaliumsorbat bis zu 200 mg/l, berechnet als freie Säure,
- Äpfelsäure, Milchsäure und/oder Citronensäure bis zu insgesamt 3 g/l,
- Zuckerkulör zur Farbkorrektur,
- Kohlendioxid,
- zur Klärung (Schönung) die folgenden Stoffe:
- b) Gelatine5), Kasein und Kaliumkaseinate,
- c) Bentonit5),
- d) Aktivkohle5) zu Schönungszwecken,
- e) Kieselsäure/Siliciumdioxid,
- f) zugelassene Filterhilfsstoffe,

g) Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)6).

Der Zusatz anderer als der erwähnten Zusatzstoffe ist nicht üblich.

4. Zur Herstellung von Apfel-/Birnenwein, Apfel-/Birnenperlwein und Apfel-/Birnenschaumwein werden zusätzlich verwendet:

– Für Apfel-/Birnenwein: außer Zuckerarten aus Iso-Glucose, insgesamt aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von höchstens 55 Grad Oechsle, sowie Süßstoffe.

– Für Äpfelwein: ggf. Speierling (*Sorbus domestica* L.), Eberesche und/oder Quitte.

5. Zur Herstellung von Apfel-/Birnentischwein und Apfel-/Birnendessertwein werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.

6. Zur Herstellung von Fruchtwein, Fruchtperlwein, Fruchtschaumwein, Frucht-dessertwein und Rhabarberwein werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.

7. Zur Herstellung von Honigwein und Honigschaumwein werden zusätzlich verwendet:

- Hopfen,
- Gewürze.

Abweichend von Nummer 3 wird nur Citronensäure bis zu 3 g/l verwendet.

8. Zur Herstellung von weiterverarbeiteten Erzeugnissen werden zusätzlich verwendet:

- natürliche aromatische und würzende Stoffe wie Kräuter, Ingwer, Zimt, Nelken, Citrusfrüchte und/oder Aromen7),
- andere Getränke,
- Zusatzstoffe8).

C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Ein Überschuss an Kohlensäure ist wertbestimmend für Apfel-/Birnenperlwein und Apfel-/Birnenschaumwein, auch teilvergoren, sowie für Fruchtperlwein und Fruchtschaumwein. Ihr Gehalt wird berechnet als der Überdruck in einem geschlossenen Behälter, der bei 20 °C gemessen

wird und auf gelöstes Kohlendioxid zurückgeht. Andere Erzeugnisse, bei denen der Gehalt an Kohlensäure nicht wertbestimmend ist, enthalten höchstens 1 bar Überdruck an Kohlendioxid.

2. Erzeugnisse kommen auch in alkoholreduzierter oder alkoholfreier Form in den Verkehr. Alkoholreduzierte Erzeugnisse enthalten über 0,5 % vol und höchstens 4 % vol vorhandenen Alkohol, alkoholfreie Erzeugnisse höchstens 0,5 % vol vorhandenen Alkohol. Die Verminderung des Alkoholgehaltes erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren (thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Erzeugnisses von höchstens 25 % eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid). Zusätzliches Wasser wird bei der Herstellung nicht zugesetzt.

3. Der zuckerfreie Extrakt wird berechnet aus dem Gesamtextrakt in g/l minus dem Zuckergehalt plus 1. Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen vorher subtrahiert.

4. Bei Erzeugnissen gemäß Abschnitt I A Nr. 1 bis 13 werden nur Erzeugnisse aus der gleichen Fruchtart oder Honig zugefügt, die vergoren worden sind.

5. Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

D. Bezeichnung und Aufmachung

1. Volumina über 200 ml Apfel-/Birnenschaumwein, auch teilvergoren, Fruchtschaumwein und Honigschaumwein in drucksicheren Flaschen mit Schaumweinstopfen in den Verkehr, die durch Schnur, Draht oder Bügel gesichert sind. Für Flaschen mit einem Volumen von 200 ml und darunter ist auch ein Schraubverschluss oder Kronenkorken üblich.

2. Die Verkehrsbezeichnung ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung. Sie wird sowohl als zusammengesetztes Wort als auch mit Bindestrich geschrieben, z. B. *Fruchtperlwein* oder *Frucht-Perlwein*.

3. Üblich sind folgende Bezeichnungen zur Kennzeichnung des Restzuckergehaltes:

„brut“, „herb“ bei weniger als 15 g/l Restzucker, „trocken“, „sec“, „secco“ bei 15 g/l-35 g/l Restzucker, „halbtrocken“,

„demi-sec“, „semi-secco“ bei 33 g/l-50 g/l Restzucker, „mild“, „doux“, „sweet“ bei mehr als 50 g/l Restzucker.

4. Bei Erzeugnissen aus einer Fruchtart wird ggf. die Fruchtart in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. Nicht berücksichtigt wird bei der Herstellung von Apfelwein ein Anteil von höchstens 5 Volumenprozent Birnensaft oder Birnenwein sowie bei der Herstellung von Fruchtwein ein Anteil von höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtweines zur Geschmacks- und Farbkorrektur.

5. Bezeichnungen wie „Beerenwein“, bzw. „Beeren-Schaumwein“ sind üblich, soweit das Erzeugnis ausschließlich aus Beeren hergestellt ist.

6. Besteht ein Erzeugnis aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig, werden diese ggf. in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. In diesem Fall werden die Fruchtarten einschließlich Honig vollständig und in der Reihenfolge abnehmender Anteile genannt.

7. Bei alkoholreduzierten Erzeugnissen wird die Verkehrsbezeichnung je nach dem noch vorhandenen Alkoholgehalt durch die Angaben *alkoholreduziert* oder *alkoholfrei* ergänzt. Üblich sind zusätzlich auch *leicht* oder *light* für alkoholreduzierte Erzeugnisse.

8. Der zusätzliche Geschmackshinweis „Speierling“ deutet auf einen gerbstoff- und säurebetonten Apfelwein hin.

9. Neben der Verkehrsbezeichnung ist die bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte üblich.

10. Weiterverarbeitete Erzeugnisse mit bildlichen Darstellungen von Zutaten, die durch Verwendung von Aromen ganz oder teilweise ersetzt wurden, tragen im Hauptsichtfeld einen Hinweis darauf, z. B. „aromatisiert“ oder „mit Aroma“.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

A. Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen

1. *Apfelwein, Birnenwein* enthält

- mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 18 g/l zuckerfreien Extrakt9),

– mindestens 3 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure

– höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

2. *Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus...* enthält

- mindestens 4 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 12 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 3 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

3. *Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre* wird durch nur teilweise alkoholische Gärung hergestellt. Er enthält

- mindestens 2 % vol bis 4,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

4. *Apfeltischwein, Birnentischwein* enthält

- mindestens 8 % vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

5. *Apfeldessertwein, Birnendessertwein* enthält

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

6. *Apfelperlwein, Birnenperlwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.

7. *Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.

8. *Apfelschaumwein, Birnenschaumwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.

9. *Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein* enthält mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt und entspricht im übrigen bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an teilvergorenen Apfel-/Birnenwein.

10. *Apfelschaumwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an teilvergorenen Apfel-/Birnenwein.

B. Erzeugnisse aus anderen Früchten und Rhabarber

1. *Fruchtwein* enthält

- mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 5 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

2. *Fruchtdessertwein* enthält

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt9),
- mindestens 6 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

3. *Fruchtparlwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Fruchtwein.

4. *Fruchtschaumwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Fruchtwein.

5. *Rhabarberwein* entspricht den Anforderungen an Fruchtwein.

C. Weiterverarbeitete Erzeugnisse

1. *Apfel-/Birnenwermutwein* und *Fruchtwermutwein* werden aus Apfel-/Birnenwein bzw. Fruchtwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthalten mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

2. *Apfel-/Birnen-glühwein* wird aus Apfel-/Birnenwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol.

3. *Frucht-glühwein, Frucht-glühwein aus ..., Fruchtweinpunsch aus ...* wird aus Fruchtwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol.

4. *Gespitzter aus ...-wein* enthält Kohlensäure und mindestens 75 Volumenprozent Apfel-/Birnenwein oder Fruchtwein.

5. *Kalte Ente aus ...-wein* enthält mindestens 75 Volumenprozent Apfel-/Birnenschaumwein bzw. Fruchtschaumwein.

6. *Bowle aus ...-wein, ...-wein-Bowle* enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen oder anderen Früchten.

7. *Apfel-/Birnenweinapéritif, Fruchtweinapéritif, ...-wein-Apéritif* enthalten mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen oder

aus anderen Früchten und mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

8. *Schorle aus ...-wein, ...-wein-Schorle, Apfel-/Birnenweinhaltiges Getränk aus ..., fruchtweinhaltiges Getränk aus ..., ...-weinhaltiger Cocktail, ...-wein-Cocktail* enthält Kohlensäure und mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen und anderen Früchten.

9. *...-wein-Mischgetränk* enthält mindestens 15 Volumenprozent Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen und/oder anderen Früchten und/oder Honig.

D. Erzeugnisse auf der Basis von Honig

1. *Honigwein, Met* enthält

– mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,

– mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt⁹⁾,

– höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

2. *Honigschaumwein* ist ein Erzeugnis aus Honigwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und

entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

3. *Honigfruchtwein* enthält überwiegend Honigwein sowie Fruchtwein und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

4. *Honigfruchtschaumwein* ist ein Erzeugnis aus Honig-Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

5. *Honigwein mit Fruchtsaft* enthält überwiegend Honigwein sowie Fruchtsaft und Wasser und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

6. *Honigfruchtschaumwein mit Fruchtsaft* ist Honigwein mit Fruchtsaft mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

Anhang zu den Leitlinien

1) **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

2) **[Amtl. Anm.:]** Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGB1. I S. 92) in der jeweils geltenden Fassung.

3) **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGB1. I S. 1255) in der jeweils geltenden Fassung.

4) **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGB1. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

5) **[Amtl. Anm.:]** Anlage 5 der Weinverordnung in der Fassung der Bekanntma-

chung vom 21. April 2009 (BGB1. I S. 827) in der jeweils geltenden Fassung.

6) **[Amtl. Anm.:]** Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L Nr. 193 vom 24.7.2009, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

7) **[Amtl. Anm.:]** Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGB1. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung, Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008

und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 34, ABl. L Nr. 105 vom 27.04.2010, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar.

8) **[Amtl. Anm.:]** Soweit nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGB1. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung zugelassen; vom Zeitpunkt der Geltung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung, soweit hiernach zugelassen.

9) **[Amtl. Anm.:]** Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen (siehe Würdig/Woller, Chemie des Weines, Ulmer Verlag Stuttgart 1989, S. 637) vorher subtrahiert.

Impressionen - Apfelweinmarkt Niedernhausen



Impressionen - Apfelwein unnerm Hexenturn 2015



Termine 2016

SKMT-Stammtisch:

Jeden 2. Sonntag i.M.

10.00 bis 12.00 Uhr,
Hotel-Restaurant
Felsenkeller, Idstein,
(keine Anmeldung)

21.+28. Jan.

Fass-Anstich

Hotel-Restaurant
Felsenkeller, Idstein,
Anmeldung erforderlich

29. April, 19.00 Uhr

Apfelwein-Prämierung:

Hessen-König Teilnahme,
Oberjosbach, Jahnhalle
Eintritt frei!

29. Juni, 19.00 Uhr

Jahreshauptversamm-

lung, Gasthof Kern,
Idstein-Oberauroff,

27.+28. August

Apfelwein-Markt

Niedernhausen,
65527 Niedernhausen/Ts
Wilrijkplatz

10.+11. Sept.

Apfelwein unterm

Hexenturm,
65510 Idstein, Schulgasse

05. Nov. 19.00 Uhr

Rauscher-Test

Oberjosbach, Jahnhalle

19. Nov., 15.00 Uhr

Abkeltern

Klaus Höchst,
Hünstetten- Bechtheim

15. Dez. 19.00 Uhr

Nikolaus-Schoppen

Felsenkeller Idstein

Adressen:

Streuobstroute im

Nassauer Land e.V.
Ulrich Kaiser
Zwergweg 41
65191 Wiesbaden
Tel. 0177 6240453

Email:

streuobstroute@web.de

Homepage:

[www.streuobstroute-nassauer-](http://www.streuobstroute-nassauer-land.de)
[land.de](http://www.streuobstroute-nassauer-land.de)

Herausgeber:

Streuobstkreis

Mittlerer Taunus e.V.,
Wulf Schneider,
Oberjosbach, Bohnheck 5,
65527 Niedernhausen
T: 06127 967466

E-Mail: info@apfelundwein.de

Copyright:

Auflage: 1000



Clemens Scheerer's Streuobstwanderung



Hochzeitswiese 2015 aktiv



Torstens Stöffchen 2015



Juri / Prämierung Oberjosbach 2015



Jugendarbeit Streuobstwiese 2015

Vorstand Streuobstkreis MT e.V.

1. Vorsitzender, Wulf Schneider — **2. Vorsitzender,** Lars Kochendörfer — **Schriftführer,** Thomas Michel —
Kassierer, Reinhold Herrmann —
Beisitzer: Günter Lehne - **Layout und Endredaktion:** Wulf Schneider