

# Äppelpress



Ausgabe 6  
Okt. 2013

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

## Nächste Termine

**23. Nov.**

**Abkeltern**

**Veranstalter: SKMT**

**Ort:** „Apfelundwein Oberjosbach“,  
Bohnheck 5,  
**65527 Niedernhausen**  
Nur für Mitglieder

**18. Dez.**

**Nikolausschoppen**

**Veranstalter:** Streuobst-

kreis MT,  
**Ort:** Hotel-Restaurant  
„Felsenkeller“, Idstein,  
**Teilnehmer:**  
Mitglieder und Freunde,  
kostenpflichtig

## Termine 2014:

**23. + 29. Jan.**

**Fass Anstich** im Felsen-  
keller, Idstein,  
Anmeldung erforderlich

## Adressen:

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

Ulrich Kaiser  
Zwergweg 41  
65191 Wiesbaden  
Tel. 0177 6240453

Email:  
[streuobstroute@web.de](mailto:streuobstroute@web.de)  
Homepage:  
[www.streuobstroute-nassauer-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](mailto:info@apfelundwein.de)

**Copyright**  
Auflage 500

## Die Hochzeitswiese ist bepflanzt

Es darf weiter geheiratet werden im Taunus. Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. bemüht sich gerade das Projekt Hochzeitswiese fortzusetzen und ein passendes Grundstück zu übernehmen.

Auf der Hochzeitswiese bei Niedernhausen OT Oberseelbach wurde im Frühjahr 2013 der letzte freie Platz mit der Apfelsorte Ja-

kob Lebel bepflanzt. Von 2005 bis 2013 haben 16 Paare ihren Hochzeitsbaum dort erhalten.

Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. hat an der Streuobstwiese eine Infotafel errichtet, um dem Besucher Sinn und Zweck der Hochzeitswiese zu erläutern und den Ernteanwärtlern zu helfen ihre gewünschte Apfelsorte zu finden.



Der Vorstand des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V. inspizierte die Infotafel an der Hochzeitswiese bei Niedernhausen (OT Oberseelbach).

Von links, Kassierer: Reinhold Herrmann, 2. Vorstand: Lars Kochendörfer,  
1. Vorstand: Wulf Schneider, Schriftführer: Thomas Michel, Beisitzer: Günter Lehne.

---



# Pflege der Streuobstwiesen

von Dr. Herbert Reuter

Streuobstwiesen haben eine Jahrhunderte alte Tradition. Sie sind prägende Elemente unserer Kulturlandschaft. Ihre große ökologische und kulturhistorische Bedeutung ist unstrittig. Sie stehen daher richtigerweise auch unter Naturschutz.

Die **Obstbäume** waren schon immer unverzichtbarer Kulturbegleiter des Menschen. Sie lieferten ihm wertvolle Früchte, aus denen wiederum eine Vielzahl von anderen Lebensmitteln hergestellt werden konnte ( Apfelsaft, Apfelwein, Gelee, Marmelade, Dörrobst usw.).

Die **Flächen unter den Bäumen**

der gegen die zunehmende Auslandskonkurrenz nur mit einer kostengünstigen Produktion marktgängiger Obstsorten in ansprechender und normierter Qualität bestehen konnte. Der Staat hat diese Entwicklung seinerzeit unterstützt. So wurden angeblich unwirtschaftliche alte Streuobstbestände mit staatlicher Förderung gerodet und im Gegenzug dicht gepflanzte Niederstammanlagen für einen intensiven und wirtschaftlich ertragreichen Erwerbsobstbau angelegt. Diese Maßnahmen führten zu einem Verlust an ökologischer Vielfalt, aber auch an Landschaftsästhetik. Alte und traditionsreiche Obstsorten, die an ihre Standorte angepasst waren und über Jahrhunderte die jeweiligen Regionen mit geprägt haben,

Schutz der Streuobstwiesen (so sind nach § 31 des Hessischen Naturschutzgesetzes die Streuobstwiesen geschützte Biotope), sei es durch einschlägige finanzielle Fördermaßnahmen des Landes und der Kommunen.

Mit dem Schutz bestehender Streuobstwiesen und der Förderung von Neuanlagen ist es jedoch alleine nicht getan. Mindestens ebenso wichtig ist eine regelmäßige und fachgerechte Pflege. Hier gibt es heute unübersehbar große Defizite. So sind viele Baumbestände überaltert und völlig unzureichend gepflegt. Sie verwahrlosen und verlieren ihre ökologische Funktion. Gleichermäßen gilt dies für die Grünflächen unter



wurden zur Futtergewinnung für das Vieh (Grünfutter und/oder Heu) extensiv genutzt. Mahd und/oder Beweidung waren über Jahrhunderte die üblichen und bewährten Nutzungs- und Pflegeformen.

Seit Mitte der 50-er Jahre des 20. Jahrhunderts kam es aus wirtschaftlichen Gründen zu einem deutlichen Rückgang dieser traditionellen Form des Streuobstanbaus. An seine Stelle trat ein intensiver Erwerbsobstbau,

gingen verloren, und mit ihnen auch wertvolle genetische Anlagen.

Es ist erfreulich, dass heute viele Organisationen (Naturschutzorganisationen, Obst- und Gartenbauvereine, Streuobstkreise, Apfelweinfreunde und viele andere Naturliebhaber) diese Problematik erkannt haben und sich durch vielfältige Aktivitäten für einen verstärkten Schutz der Streuobstwiesen einsetzen. Diese Initiativen tragen mittlerweile auch Früchte, sei es durch den gesetzlichen

den Bäumen, die oft über Jahre hinweg nicht gemäht oder beweidet wurden und regelrecht „verwildern“.

Allen **gepflegten** Streuobstwiesen gemeinsam ist die regelmäßige Nutzung und Pflege sowohl der Hochstamm-Obstbäume (**Obernutzung durch das Ernten der Früchte und regelmäßigen Baumschnitt**), als auch der Flächen unter den Bäumen (**Unternutzung durch Mahd und/oder Beweidung**). Im Rahmen dieses Beitrages

sollen einige Aspekte der Pflege und Nutzung der Flächen unter den Bäumen angesprochen werden.

Als klassische Nutzungs- und Pflegeverfahren kommen **Mahd**, **Beweidung** und – mit Einschränkungen – das **Mulchen** in Frage, entweder als Einzelmaßnahme oder auch in Kombination.

Nachstehend werden die wesentlichen Vor- und Nachteile dieser Nutzungs- / Pflegeverfahren kurz dargestellt:

### **Mulchen**

Das Mulchen kann als alleinige Pflegemaßnahme für die Obstwiese nicht empfohlen werden. Gegenüber Mahd und Beweidung hat es erhebliche Nachteile. So verbleibt bei diesem Verfahren der gemulchte Aufwuchs auf der Fläche. Er verrottet dort und trägt zu einer ständigen Nährstoffanreicherung im Boden bei. Dies wiederum führt mittelfristig zu einer deutlichen Veränderung der Streuobstwiesenflora. Vor allem die gewünschten Kräuter verschwinden und Stickstoff liebende Gräser gewinnen die Oberhand. Die Pflanzenvielfalt der Obstwiese geht verloren. Aus diesen Gründen sollte die Obstwiese - wenn überhaupt - nur vereinzelt gemulcht werden, zum Beispiel wenn es darum geht, die nach einer Beweidung stehen gebliebenen Pflanzenreste (Disteln, Brennnessel, Ampfer, Geilstellen etc.) zu beseitigen.

### **Mahd**

Die in früheren Jahrzehnten übliche **Sensenmahd** der Obstwiesen zur Heugewinnung hat sich oft über Wochen hingezogen und war sehr mühsam und zeitaufwändig. Sie ist heute nicht mehr aktuell. Nur noch auf Kleinstparzellen oder zur Mahd unmittelbar um die Bäume kommt sie vereinzelt zur Anwendung. Heute erfolgt der Grasschnitt zur Silage- oder Heugewinnung mit modernen Großmaschinen, die unter den Bäumen der Streuobstwiesen oder in starken Hanglagen nur bedingt einsetzbar sind. Meist geschieht der Maschineneinsatz nur noch dort, wo Geländestruktur, Flächengröße und Bodenbeschaffenheit einen rationalen Einsatz der Technik zulassen.

.Neben den vorgenannten arbeitswirtschaftlichen Problemen beim Einsatz moderner Heu- und Silagegewinnungstechnik auf Obstwiesen hat die Mahd aber auch aus ökologischen Gründen einige Nachteile. So wird bei diesem Verfahren das gesamte Blütenangebot und die Pflanzenvielfalt einer Obstwiese praktisch „schlagartig“ der Fläche entnommen. Bei einer Beweidung zieht sich dieser Prozess über einen längeren Zeitraum hin. Dadurch haben die Bienen ein längeres Trachtangebot, aber auch viele andere „Bewohner“ der Obstwiese profitieren davon. Darüber hinaus sind aber auch allein durch die mechanische Ein-

wirkung moderner Mähgeräte – z.B. Kreiselmäher – negative Auswirkungen auf die Tierwelt (Jungwild, Bodenbrüter, zahlreiche Insekten etc.) zu befürchten.

Trotz der vorstehenden Nachteile hat die Mahd natürlich auch weiterhin als eine Pflege- und Nutzungsform der Obstwiesen ihre Berechtigung, vor allem dort, wo der Maschineneinsatz möglich ist und wo Tierbestände für eine Beweidung fehlen. Aber auch als Ergänzung zu der Beweidung, insbesondere zur Nachpflege von nicht abgeweideten Flächen (Nachmähen der von den Weidetieren verschmähten Pflanzenarten wie z.B. Brennnessel, Disteln, Ampfer, Geilstellen etc.) kann auf die Mahd nicht verzichtet werden.

### **Beweidung:**

Die Beweidung von Obstwiesen, zum Teil auch im Wechsel mit einer Mahd, hat eine lange Tradition. Oft war und ist sie – vor allem in schwierigen Hanglagen - auch heute noch die alleinige Form der Nutzung. Richtig durchgeführt ist sie eine die Natur schonende und wirtschaftlich sinnvolle Alternative zur Mahd. Sie fördert die Artenvielfalt.

Für die Beweidung der Obstwiesen eignen sich insbesondere Rinder und Schafe, mit gewissen Einschränkungen aber auch Pferde und Ziegen. Geflügel (Gänse, Enten etc.) spielt – wenn überhaupt - nur auf Kleinstparzellen eine Rolle.



Eine Beweidung hat in mehrfacher Hinsicht Auswirkungen auf die Streuobstwiesenflora. So werden bei der Beweidung - im Vergleich zur Mahd mit Abfuhr des gesamten Mähgutes - der Fläche weniger Nährstoffe entzogen, was zu einer Veränderung der Wiesenflora führt. Gleichermaßen gilt dies für das selektive Freßverhalten der Weidetiere. Bestimmte Pflanzen werden bevorzugt, andere verschmäht. Hier bestehen Unterschiede zwischen den einzelnen Tierarten, was z.B. durch eine gleichzeitige gemeinsame Beweidung mit verschiedenen Tierarten (Mischbeweidung), aber auch durch einen Wechsel der Tierarten (eine Tierart folgt einer anderen) vorteilhaft genutzt werden kann. So fressen z.B. Pferde den Bewuchs von Rindergeilstellen ab und umgekehrt.

Auch durch die **Trittbelastung** der Tiere kann es zu einer Veränderung der Streuobstwiesenflora kommen. Vor allem bei hohen Besatzstärken, langen Weideintervallen auf der gleichen Fläche, auf feuchteren Standorten und bei längeren Regenperioden können Trittschäden bis hin zur Zerstörung der Grasnarbe auftreten. Durch ein fachgerechtes Weidemanagement lassen sich solche unerwünschten Erscheinungen jedoch weitgehend ver-

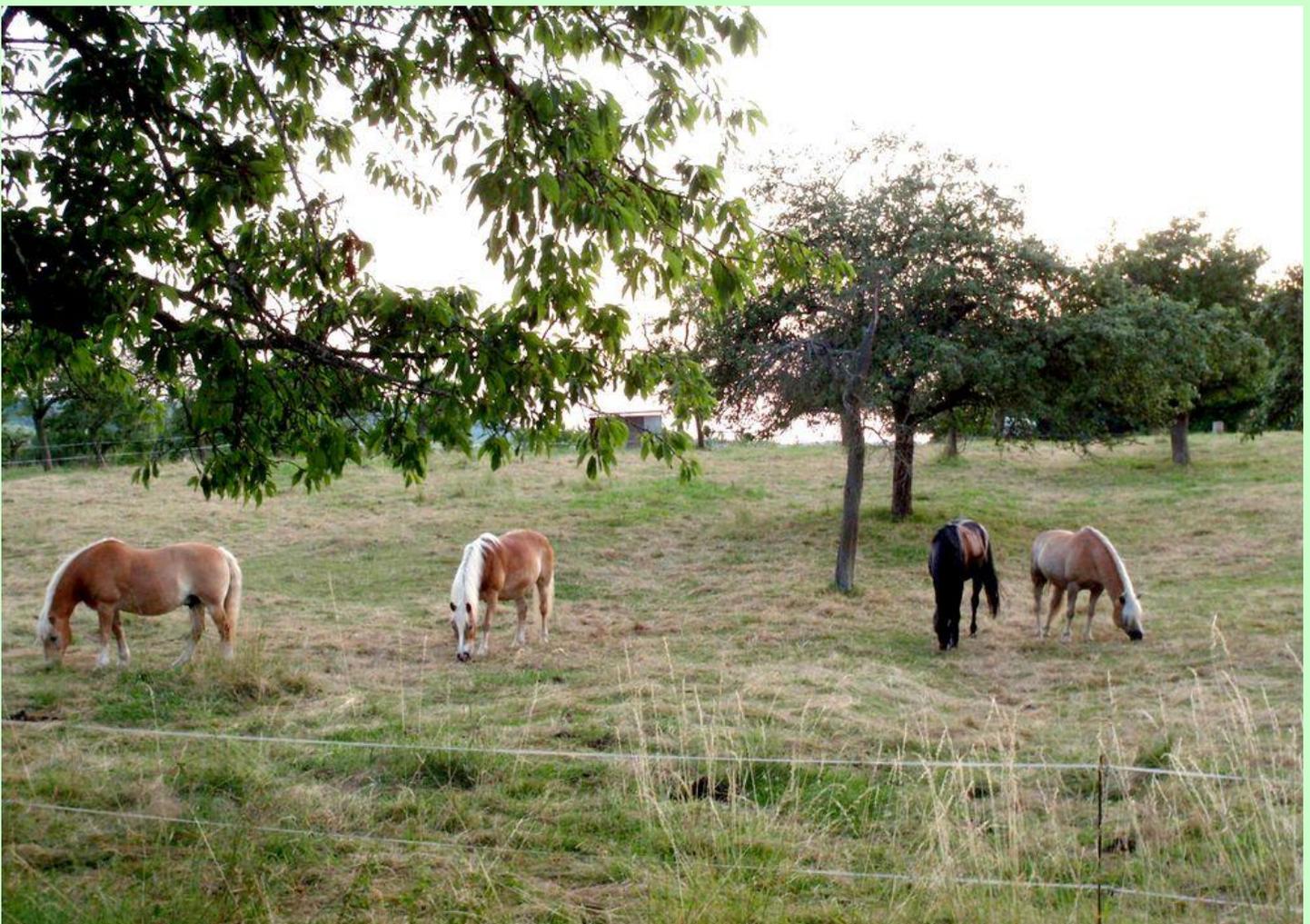
meiden oder zumindest in Grenzen halten. Viele Beispiele zeigen, dass sich eine dem Standort angepasste sachgerechte Beweidung und eine große Artenvielfalt der Wiesenflora nicht ausschließen müssen.

Weitere wesentliche Punkte bei der Beweidung von Streuobstwiesen betreffen den **Baumschutz** und die **Einzäunung** der Obstwiese. In der freien Landschaft sind die Bäume dem Verbiss durch Wild- und Weidetiere ausgesetzt. Besonders die Rinde von jungen Bäumen kann hierdurch stark geschädigt werden. Krankheitserreger und Schädlinge können ungehindert in das Holz eindringen und den Nährstofftransport innerhalb des Baumes empfindlich stören. Vor allem junge Bäume sind daher in den ersten Jahren vor Verbiss zu schützen. Dies gilt insbesondere bei einer Beweidung mit Pferden oder Ziegen. So bevorzugen Ziegen neben den Gräsern und Kräutern auch junge Gehölze und Sträucher und versuchen deren Rinde und Blätter zu fressen. Eine Beweidung mit Schafen und Kühen ist in dieser Hinsicht etwas unproblematischer. Allerdings ist auch hier - vor allem bei jungen Bäumen - ein geeigneter Baumschutz nachdrücklich zu empfehlen.

Was die Einzäunung der Obstwiese anbelangt, so ist dies heute vergleichsweise einfach zu bewerkstelligen. Eine feste stationäre Einzäunung ist nicht erforderlich. Hier gibt es mittlerweile in Form von mobilen Zaunanlagen kostengünstige und arbeitswirtschaftlich einfache Lösungen. Auch im Hinblick auf ein gewünschtes Offenhalten der Landschaft haben mobile Zäune gegenüber festen stationären Einzäunungen Vorteile.

Eine wünschenswerte Form der Beweidung von Obstwiesen ist heute der Einsatz von alten und in ihrem Bestand gefährdeten Haustierrassen. Durch die Konzentration der landwirtschaftlichen Nutztierzucht auf nur noch wenige Hochleistungsrasen kam es in den vergangenen Jahrzehnten zu einem Aussterben vieler regionaltypischer alter Landrassen. Sie waren an den Lebensraum der jeweiligen Region gut angepasst und haben ihn über Jahrhunderte mit geprägt.

Mit dem Aussterben solcher Rassen geht nicht nur wertvolles Erbgut, z.B. die Veranlagung für Langlebigkeit, Widerstandsfähigkeit, feste Klauen, gute Weidefähigkeit und Eignung zur Landschaftspflege, verloren. Mit jeder Rasse stirbt auch ein Stück kultureller Identität. So



haben viele dieser alten Rassen ganze Landschaftsregionen über Jahrhunderte mit geprägt. In Rassebezeichnungen kommt dies auch heute noch zum Ausdruck (z.B. Rhönschafe, Coburger Fuchse, Vogelsberger Rind, Bentheimer Schweine, Thüringer Waldziege, Schwarzwälder Fuchse, Leineschafe etc.). Auch bekannte und heute viel besuchte Naturlandschaften sind durch die langjährige Beweidung mit alten Rassen erst entstanden, zum Beispiel die Lüneburger Heide oder die Wacholderheiden der Schwäbischen Alb, durch Schafbeweidung.

Heute stehen allein in Deutschland rund 100 Nutztierassen auf der Roten Liste. Nur dem großen Engagement einiger passionierter Züchter ist es zu verdanken, dass kleine Restbestände dieser alten Rassen erhalten werden konnten. Jetzt geht es darum, die noch vorhandenen Bestände zu stabilisieren und nach Möglichkeit die Populationen etwas auszuweiten.

Mit dem Einsatz alter Rassen im Rahmen der Beweidung von Streuobstwiesen könnte man „2 Fliegen mit einer Klappe schlagen“, nämlich einen Beitrag zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen und zur Erhaltung und Pflege alter Streuobstwiesen leisten.

#### Zusammenfassung

Streuobstwiesen haben eine Jahrhunderte alte Tradition. Sie sind äußerst wertvolle ökologische Biotope und prägende Elemente unserer Kulturlandschaft.

Zur Erhaltung der Streuobstwiesen ist eine regelmäßige Nutzung und Pflege sowohl der Obstbäume als auch der Flächen unter den Bäumen erforderlich.

Als Nutzungs- und Pflegeverfahren für die Grünflächen unter den Bäumen kommen in erster Linie Mahd und Beweidung in Frage. Die Beweidung hat aus ökologischer Sicht gegenüber der Mahd einige

Vorteile. In starken Hanglagen kann auf sie nicht verzichtet werden. Im Praxisalltag lassen sich Beweidung und Mahd aber auch gut kombinieren.

Für die Beweidung eignen sich insbesondere Schafe, Rinder und – mit leichten Einschränkungen – auch Pferde und Ziegen. Sofern möglich, sollten alte und vom Aussterben bedrohte Haustierrassen zum Einsatz kommen.

Das Mulchen ist als alleiniges Pflegeverfahren nicht geeignet. Es sollte nur in Einzelfällen praktiziert werden, z.B. wenn es drum geht, die nach einer Beweidung stehen gebliebenen Pflanzenreste ( Brennesseln, Disteln, Ampfer, Geißstelen etc.) zu beseitigen.

#### **Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.**

Mitglieder am 25.06.2013: 87

Eintritte: (ab 01.07.2012): 5

Austritte: 1

Jahresbeitrag (Pers.): 13.- €

Dto. (Fa.): 31.- €

## Streuobstkreis-Mittlerer-Taunus aktiv

### Ein ehrlicher Schoppen

von Thorsten Puff

Zur sensorischen Apfelweinprobe bei Thorsten's Stöffche am 03. März 2013 kamen wieder sehr viele Apfelwein begeisterte und solche, die es vielleicht werden.

Die Räumlichkeiten des DGH in Oberlibbach bilden den optimalen Rahmen für eine der größeren Apfelweinproben in unserer Region, wo unter fachkundiger Anleitung die unterschiedlichen Schoppen einiger Hauskellner getestet und besprochen wurden.

Spannend und interessant ist es für viele Gäste doch immer wieder die Möglichkeit zu haben auf einen Schlag so viele unterschiedliche Apfelweine genießen und kennen zu lernen.

Manch einer der Anwesenden ist auch sehr überrascht, wie viel Arbeit es ist, angefangen von der Pflege der Streuobstwiese über das Ernten, das Keltern der Äpfel und schließlich die Kellerarbeit, bis der fertige Schoppen im Keller steht.

Aber nicht nur die Ergebnisse und Eindrücke der verkosteten Apfelweine ließen einen kurzweiligen Tag erleben, sondern auch die Beiträge in Lied- und Gedichtform der Vortragenden sorgten

für einen vergnüglichen und spannenden Sonntag.

... Übrigens die nächste Apfelweinprobe bei Thorsten's Stöffche findet am dritten Sonntag im März 2014 statt.

#### **Warum schwimmt ein Apfel auf der Wasseroberfläche, eine Birne nicht ?**

Antwort: Unterschiedliche Dichten

- Dichte des Apfels ca. 0,872 g/cm<sup>3</sup>

- Dichte der Birne ca. 1,028 g/cm<sup>3</sup>

- Wassers exakt 1,000 g/cm<sup>3</sup>

Birne = höhere Dichte = **geht unter**

Apfel = niedrigere Dichte = **schwimmt**



# Die Apfelseite

## Hessische Lokalsorte des Jahres 2013 - Siebenschläfer

### Text - Bilder

vom Pomologenverein  
Landesgruppe Hessen  
Stefen Kahl

### Herkunft und Verbreitung

Die Apfelsorte **Siebenschläfer** ist eine Lokalsorte des Lahn-Dill-Kreises, deren Ursprung wahrscheinlich im Solmsbachtal bei Braunfels liegen dürfte. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem 'Roten Bellefleur', der im Volksmund ebenfalls "Siebenschläfer" genannt wurde. Der Name 'Siebenschläfer' sowie das historische Synonym "Faulenzer" (aus dem Solmsbachtal), deuten auf die sehr späte Blüte und den noch späteren Austrieb des Baumes hin. Anfang des 20. Jh. wurde die Sorte stark für den Altkreis Wetzlar empfohlen, wo sie sich entsprechend verbreitet hat. Auch in dem Werk "Unsere besten deutschen Obstsorten" ( Wiesbaden, um 1920 ), war der 'Siebenschläfer' mit einer genauen Beschreibung und Abbildung vertreten. Die Frucht mit der prächtigen Färbung gehörte zu den Marktsorten ersten Ranges.

Später wurde die Sorte in einem Bericht

"Zum Anbau spätblühender Apfelsorten" (Deußer, 1936), sowie im Amtsblatt der Regierung in Kassel, in der Anordnung der Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernte 1942, Preisgruppe IV, 2. Lokalsorten, aufgeführt.

### Schale

Heute sind nur noch Altbäume aus der damaligen Zeit in der Landschaft zu finden. Aufgrund seiner Vorzüge späte Blüte, schöne Färbung, feste Schale und Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheitserregern ist der Siebenschläfer für den Streuobstanbau und den Hausgarten sehr zu empfehlen.

### Form und Größe

Kegelförmig, Stiel bauchig, häufig ungleich hälftig, am Kelch schief, schwach gerippt, mittelgroß.

Glatt, am Baum bläulich bereift, später fettig werdend, Grundfarbe grünlich gelb, größtenteils von der leuchtenden Deckfarbe überzogen, hell bis braunrot verwaschen und gestreift, zahlreiche helle Schalenpunkte, die in der Deckfarbe besonders auffallen, Schale angenehm duftend, dick, fest und nahezu schorffrei.



Historische Abbildung aus: *Unsere besten deutschen Obstsorten, Bd 1: Äpfel, Wiesbaden, 3. Auflage 1919*

### Kelchseite

Kelchgrube mitteltief, mit Falten und leichten Rippen, Kelch halboffen, Kelchblätter am Grunde grünlich, stark bewollt, Kelchröhre spitz trichterförmig, klein.

### Stielseite

Stielgrube mäßig tief, eng, grün-braun berostet, Stiel sehr kurz, dick, holzig, meist mit typischem Fleischwulst ( Fleischperle ) zur Seite gedrückt.

### Fruchtfleisch

Schwach grünlichgelb, bei stark besonnenen Früchten unter der Schale rötlich, fest, abknackend, baumreif saftig, später mürbe werdend, mildsäuerlich, angenehm süß, duftend.

### Kernhaus

Kernhaus mittig bis stielnah, Achsenhöhle geschlossen, Kernhauswände breit, bohnenförmig, wattig-gerissen, Kerne klein, spitz, hellbraun.



### Hessische Sprüche

Zwische Massel  
un Schlamassel  
is de Weg nit weit.



**Baumbeschreibung**

**Standort und Anfälligkeit**

Der Baum ist anspruchslos an Boden und Klima, laut Literatur gedeiht er auch noch auf leichten Böden. Aufgrund der sehr späten Blüte besonders für Frostlagen geeignet, windfest. Sehr widerstandsfähig gegenüber Pilzkrankheiten wie Schorf und Obstbaumkrebs.

**Wuchs und Pflege**

Wuchs mittelstark bis stark, in der Jugend aufrecht, pyramidenförmig, später

überhängend (schirmartig). Die Bäume werden groß und sind sehr gesund. Ein regelmäßiger Erziehungsschnitt und späterer Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

**Ertrag und Verwendung**

Der Ertrag beginnt relativ früh, ist regelmäßig und mittelhoch. Der 'Siebenschläfer' ist eine gute Wirtschaftssorte und baumreif ein leckerer Tafelapfel. Früher besonders aufgrund

der schönen Farbe und Robustheit gerne gekaufte Sorte, schöner "Kinderapfel" mit geringer Säure und süßem Fruchtfleisch.

**Reife**

Ende September bis Anfang Oktober. Geringe Haltbarkeit bis Mitte Dezember bei stark abnehmen der Saftigkeit. Herbstsorte.

**Wildbienen - Die fleißigen Helfer in der Streuobstwiese**



Eine Honigbiene kennt jeder. In Deutschland sind z.Z. 599 verschiedene Wildbienenarten bekannt. Das sind die lieben Verwandten der Honigbiene.

Dazu gehören die Hummeln, Pelz-, Zottel-, Sand- und Seidenbienen und eine Vielzahl von kleinen und unscheinbaren Arten, die man leicht mit Fliegen oder Wespen verwechseln kann.

So groß die Vielfalt unter den Wildbienenarten auch ist, eins haben sie gemeinsam: die Vorliebe für die Blü-

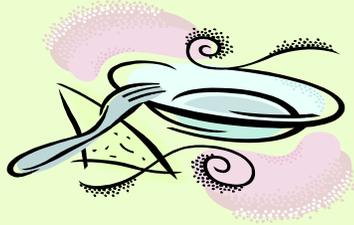
tenbefruchtung. Als Blütenbestäuber haben Sie einen riesigen Wert für den Menschen und die Natur, vor allem für die Fruchtstände in den Streuobstwiesen.

Wildbienen gehören innerhalb der großen Insektengruppe der Hautflügler zu den Stechimmen.

Charakteristisch sind zwei Paar durchsichtige Flügel, eine Wespentaille und ein Stachel. Man muss aber keine Angst vor ihnen haben. Ihr Stachel kann die menschliche Haut nicht durchstechen. Helfen wir den Wildbienen mit Insektenhotels in der Streuobstwiese heimisch zu werden.



**Ein paar unterschiedliche Bohrlöcher in Holzscheiben, das hilft den Wildbienen zu überleben.**



# Über den Tellerrand geschaut



## Der Apfel-Wein-Koch

Liebe Leser,

in dieser Ausgabe haben wir das Thema Essig und Senf zum Selbsterstellen ausgewählt. Die Hauskeltereien, deren letztes Fass nicht ausgetrunken ist, fragen öfter nach: „Was machen wir mit dem Rest des Gebindes? Es schmeckt so nach Essig?“ Da möchten wir helfen und einige Anregungen in der **Äppelpress** veröffentlichen. Es soll helfen das „Guude Zeuch“ im Fass sinnvoll zu verwerten. Zumal das neue Produkt ein hochwertiges Lebensmittel ist, wenn es aus der Streuobstwiese stammt. Auch in den Küchen der besten Restaurants findet es Verwendung und hohe Beachtung.

Wulf Schneider

## Essig und Senf selbst herstellen

### Essig eigener Herstellung

Was mache ich mit dem Rest Apfelwein im Fass, wenn das Fass die neuen mit Spannung erwarteten „Süßen“ bald aufnehmen soll? Wir machen Essig daraus.

Was wird benötigt für dieses Unternehmen? Lediglich ein lebensmittelbeständiger Behälter (Glas, Ton, Kunststoffweinfass, usw.) ist notwendig.

Den Apfelwein ist von der Hefe zu ziehen, also ohne Trübstoffe mitzunehmen, umfüllen in den neuen Behälter. Man lässt den Deckel offen, so dass Luft zirkulieren kann.

Man besorgt sich eine Essigmutter aus der Drogerie. Setzt sie dem Wein zu. Nach einigen Wochen ist daraus Essig geworden.

Es geht auch anders. Ich lasse den Behälter offen stehen. Die Essigbakterien gibt es überall in der Luft. In den nächsten Wochen

wandeln sie den Alkohol des Apfelweins zu Essig um. Das war's schon.

Nie einen Behälter, der einmal Essig beinhaltet hat, zur Apfelweinherstellung verwenden! Sicher ist sicher. Diese könnten den Apfelwein gleich ruinieren, also durchgängig zu Essig vergären.

### Tricks zum Essig

Natürlich, ein paar Tricks sind von Vorteil. Zum Beispiel kann man mit einem guten Essig, der im Schrank steht, den Apfelwein impfen. Also einen kräftigen Schuss aus der Essigflasche zugeben. Was passiert dann? Die Essigbakterien des aufgefüllten Essigs, wenn sie stark genug sind, vermehren sich im Apfelwein und es entsteht ein ähnlicher Essig wie in der Flasche, mit der geimpft wurde. Dabei bildet sich die sogenannte Essigmutter. Dies ist eine Art Haut, die auf dem Essig schwimmt, und wenn sie schwer genug geworden ist, sinkt sie nach unten.

Diese kann man zur weiteren Produktion von Essig verwenden. Ins nächste Fass legen, man erhält wieder den gleichen guten Essig, wie der aus der die „Mutter“ stammt.

Man muss wissen, dass es tausende Essigbakterien gibt und jede von diesen hat ihren eigenen Geschmack.

### Rezeptur

#### Scharfer Apfelsenf

##### ⇒ Grundrezept:

Dieser Senf wird unter Verwendung von Apfelessig und Apfelwein hergestellt.

##### ⇒ 300g gelbe und 100g schwarze Senfkörner

##### ⇒ oder 400g gelbe Senfkörner (milderer Senf)

100g Zucker

0,25l Apfelessig eigener

##### ⇒ Herstellung

ca. 0,25l frischer Apfelwein, 1/2 Apfel, (oder: auch 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie, andere Kräuter)

1 großen Esslöffel Meersalz

1 Teelöffel Pfeffer

1 Teelöffel Piment

Die Pfefferkörner werden mit den Senfkörnern und dem Zucker sehr fein vermahlen. Mit dem Essig ansetzen. Anschließend wird die gesamte Menge mit dem 1/2 Apfel im Mixer mindestens 10 Minuten lang gemixt, dabei den Apfelwein, je nach Bedarf der Konsistenz, zugeben. Man kann die Schärfe abmildern durch geringes Kochen (5–10 Min).

Der Senf wird dann in ein Glas gefüllt und kühl gelagert. Dieser Senf ist allerdings nicht länger als drei Monate haltbar, was bei einem möglichen Verkauf unbedingt



Essigmutter

## Hessensülze

Eine Rezeptur der Kochfreunde Idstein

0,500 l Apfelwein  
0,500 l Gemüsebrühe (Instant), Apfelessig  
5 Pck. Blatt-Gelatine (mind. doppelte Menge von der Gebrauchsanweisung)  
3 TL Senfkörner  
3 TL Pfefferkörner (bunte Mischung)  
250 g Handkäse  
2 St. Zwiebeln (mittel)  
1 TL Kümmel  
½ Bd. Suppengrün (auch Trockenmischung)  
*Menge für eine kleine Kastenform 15/10" - 2 l,*

### So wird's gemacht:

Suppengrün putzen und sehr fein schneiden.

Apfelwein in einen Topf geben und erhitzen. Brühe zubereiten, dazu gießen, Suppengrün zugeben.

Senf- und Pfefferkörner zugeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen, ziehen lassen.

Blattgelatine einweichen, ausdrücken, im Sud auflösen. Topf im Wasserbad herunterkühlen, Sud mit Apfelessig abschmecken.

Handkäse in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln würfeln. Beides in eine Schüssel geben, nach Geschmack Kümmel zufügen und gut vermengen.

Kastenform mit etwas Öl auspinseln, mit Frischhaltefolie auskleiden.

Nun abwechselnd Sud und Handkäswürfel in die Form geben bis diese gefüllt ist. Form mit Folie abdecken, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag: Dressing aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, roten Zwiebeln, Salatkräutermischung und Schmand anrühren, zu den Sülzen reichen.

### Dazu passen:

#### Graubrot oder Bratkartoffeln.

Die Sülze hält ca. 3 - 5 Tage im Kühlschrank, denn Handkäse lebt!.

Grüß: Günter Lehne



Essigsammlung

## Jahresbericht 2012/13 SKMT

**Thorsten Stöffchen**, Veranstaltung 11. 03. 2012, Verkostung und Apfelwein-Event in Oberlibbach,

**Vergabe des 1. Streuobst - Innovationspreises**, am 20. 04. 2012 (initiiert, SKMT + FV800 + Gem. Niedernhausen), an Dtsch. Pomologen Verein, (Vertreten durch: Steffen Kahl, Heiko Fischer)

**Verkostung und Bewertung**, 20.04.2012, Bezirks-Verkostung: Jahn-halle Oberjosbach, sehr gut besucht, **Mitgliedsbetrieb: Schindriescher Hütte**, (Straubwirtschaft) Besuch und Übergabe der SKMT-Tafel, 14.06.2012, an die neuen Mitglieder, Susanne + Jürgen Böhm

**Keltern uff de Gass**, 26.09.2012, Oberjosbach, Mitveranstalter SKMT,

**Ausschank an 3 Altenburger Märkten** An allen 3 Märkten hat der SKMT den Ausschank am Stand des HVH organisiert und betrieben, mit gutem Erfolg.

### Kelternkurs in Oberjosbach:

27.07.2012, 23 Teilnehmer, Leitung: Michael Geier,

**Apfelsortenbestimmung:** Keltern uff de Gass, 25.09.2012, Leitung: D. Engel

**Apfelfest in Reichenbach** 03.10.2012, SKMT vertreten durch Gasthof Kern + Apfelundwein

**Nikolaus-Schoppen** des SKMT im Felsenkeller, 13.12.2012

**Hoffest in Oberseelbach**, Die Fam. Leukel und der SKMT luden zu einem klassisch, zünftigen Hoffest im Herbst 2012 ein.

**Lionsclub Bad Camberg/Idstein** (28.10.2012) widmeten sich dem Thema: Nachhaltigkeit, Wanderung durch Streuobstwiesenführung, Vortrag, Baumpflanzung und Spendenüberweisung an SKMT unterstützten die Thematik, Abschluss im Restaurant Felsenkeller,

**Anschaffung Logo-Transparenz** für die Alteburger Markthütte

**Mitarbeit im Vorstand der Regionalentwicklung Untertaunus e.V.**, 2 x 24 Streuobsttafeln, Auslieferung/Aufstellung

als Förderprojekt ELER Region Untertaunus, Aufstellung: Herbst 2012, Wert; 32000.- €

**2012, Teilnahme an verschiedenen Sitzungen**, Regionalentwicklung Untertaunus + Arbeitskreis Streuobst, (Dr. H. Reuter, Wulf Schneider)

**Äppelpress**, 5. Auflage August 2012. Themenbezogenes Mitteilungsblatt des Streuobstkreises, (erstmalig 12 Seiten) Erscheint 1 x jährlich.

**„Apfelwein unterm Hexenturm“**: 1.+ 2. September 2012, 2. Leitveranstaltung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V., Veranstalter SKMT, Organisation: Hotel/Restaurant Felsenkeller,

**Teilnahme bei verschiedenen Veranstaltungen des SK - Wi**, Keller-Probe, Hoffest bei D. Engel, Apfelfest in Medenbach,

**Logo-Sticks** für Jacke und Revers, Verteilung an Mitglieder, SRNL (Kostenfrei)

**Fassanstich 2013**, des SKMT. am 24. und 31. Januar 2013, im Hotel und Restaurant in Idstein,

**Pflegetermin Hochzeitswiese**: 11.04.2013, Theo Schmidt, Wulf Schneider (Baumpflanzung, ohne Brautpaar), Hochzeitsbaum + Baumschnitt und Reinigung,

Verhandlungen Gem. Niedernhausen über ein weiteres Grundstück mit Erfolg abgeschlossen, Zusage der Gemeinde Niedernhausen liegt vor. Vertrag noch offen. Grundstück ist belastet,

**Vergabe und Aufstellung der Tafel**: März/April 2013,

**Schnittkurs in Oberjosbach**: 16.03.2013, Leitung: Dieter Engel (KH. Schon), SKWI, 26 Teilnehmer,

### Neue Projekte: Asturienreise:

Doris Kluge-Zimmermann, Wulf Schneider, organisieren Studien-Reise nach Asturien, Sommer 2014, Anmeldungen an Redaktion ÄP

**Wornach Einem Hoch-Ebden und Hochweisen Rath allhier**  
von Eöblichem Renthen-Amt nicht allein die Anzeige geschehen, sondern auch  
sonsten, zu dufferstem Mißfallen, verschiedentlich vorgekommen, daß das Ararium bey Verzaffung des Obst- besonders des  
Äpfel-Weins, vielfältig hintergangen, und auf gemeinstem Eöblichem Renthen-Amt die Tax-mäßige Gebühr nicht entrichtet,  
mitbin die desfalls vorhandene verschiedene Rath's-Echlüsse und Edicta, besonders vom 15. Octobr. 1715 auch 6. Nov. 1732.  
und 8. Octobr. 1733. Gewissen-loser Weiße außer Acht gelassen wurden: Als hat Wohlgedachter Ein Hoch-Ebder und  
Hochweiser Rath, seinen aufhabenden theuren Pflichten gemäß, sothane Edicta hiermit provisionaliter nochmalts erneuern,  
und all diejenige Bürger, welche dergleichen Obst- oder Äpfel-Wein zu verzaffen Vorhabens seynd, sowohl hierüber, als zu  
Sachsenhausen, wiederholt ernstlich, und bey Vermeidung schwerer Straffe, wohlmeinend erinnern und anmahnen wollen,  
daß zu verzaffende Quantum Pflicht-mäßig und auf Erfordern endlich anzuseigen, auch sich solches ohne die mindeste Hinderung  
oder Widerrede, (worzu allenfalls die nöthige Zwangs-Mittel zu Handen genommen werden sollen) nach breiterem Einhalt erlangter  
Edicten, von denen durch Eöbliches Renthen-Amt darzu Verordneten aufnehmen zu lassen, und ohne Unterscheid, ob denselben  
Verzaffenden das Obst selbst gewachsen ist, oder ob sie solches erkaufft haben, (jedoch in ersterem Fall so viel ein Haus-Water  
zu sein und der Seinigen eigenem Gebrauch vornehmlich hat, ausgenommen) die Gebühr davon zu entrichten: Und damit aller  
Unterschiede so mehr vermieden werde, so sollen bey oder diejenige, welche gedachter massen Obst-Wein zu verzaffen gemeint,  
verbunden seyn, bey Straff von zehn Reichs-Thaler auf jeden Contraventions-Fall, die gewöhnliche Kränke, wie bey denen  
sogenannten Heden-Wirthen geschiehet, mittelst Befügung eines Äpfels, auszuhenden, altem Gebrauch nach, verbunden seyn,  
und wann solches überfahren, auch dem Eöblichen Renthen-Amt angezeigt wird, dem Denuncianten, wann es Grund hat, das  
Drittel der Straffe gereicht und darbeneben diesen Namen verschwiegen werden: Auch wird die Verzaffung des Äpfel-Weins,  
und dergleichen Obst-Weins, wie auch allen andern Getränks, auf denen vor der Stadt geleassen Höfen und auf denen  
Wärthen, vermög Rath's Concluti vom 17. Maji 1742. hiermit wiederholt verbotten, und dem Eöblichen Land-Amt und Alder-  
Gericht darüber ernstlich zu halten, und genau darauf invigiliren zu lassen, hiermit aufgetragen. Wornach sich also männiglich,  
den dieses angehet, zu richten, und vor Schimpff und Straffe zu hüten hat.

Geschlossen bey Rath/

Dienstags, den 14. Octobris, 1749.

Renovatum & extensum in Senatu.

Donnerstags, den 20. Augusti, 1750.

Ratsverordnung der Stadt Frankfurt a. Main vom 20. August 1750,  
betreffend Äpfel ein-Ausschank, Besteuerung, Denunzianten und  
Aushängen des Kränzes mit Äpfel etc.

# Auf der Suche nach dem historischen Apfelwein im Taunus

## 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 Herzogliche Landesregierung an die Herzogliche Ämter und Schulinspektionen vom 14. Mai 1855, ad. Num. Reg. 30.298 die Handhabung der Verordnung vom 7. Januar 1812 über die Bepflanzung der Vizinalwege 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 Obstanbaus 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 Vizinalwege und Chausseen zuverlässige Kenntnis zu verschaffen und darauf geeignete Verfügung zu erlassen.

In solchen Gemeinden wo der Obstanbau 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 Vizinalwege, 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 die-

jenigen 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 halbigen 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



# Besuch im kleinen Apfelwein-Museum bei Familie Engel in Wiesbaden-Medenbach



Apfelwein Trinkbecher aus verschiedenen Epochen

Der Apfelwein hat die Taunusorte im 18. Jh. erobert. Die 1. Nachricht von diesem Ereignis steht im Henslerbuch des Altenburger Marktes. Es ist zu lesen, dass der Landesherr am 27.07.1769 den Verkauf von Apfelwein auf dem Markt verbietet. Da darf man sich auch die Frage stellen, wie war die Kultur der Darreichung, aus welchen Gefäßen haben im 18. Jh. die Leute Wein und Apfelwein ausgeschenkt und getrunken? Gibt es hier auch Dokumente und Anschauungsstücke. In Wiesbaden-Medenbach haben wir Dieter und Edeltraut Engel gefunden. Sie behüten ein kleines privates Museum zu diesem Thema. Bevor sie die Leidenschaft zum Keltern entdeckten, sammelten sie in Antiquariaten und Flohmärkten die Symbole zur Trinkkultur des Apfelweines. In ihrer privaten Sammlung haben sie Bembel und Trinkgläser speziell zum Genuss von Apfelweinen gesammelt. Heute stehen aus allen Epochen des Apfelweins Trinkgläser und Kannen in ihrer Vitrine.

Aus Glasgefäßen wurde schon Wein in der Antike getrunken, das waren die Ausnah-



Das Ur-Apfelweinglas um 1840

men und den Fürsten und Königen vorbehalten. In allen Epochen der Geschichte hat die Glaskunst eigene Entwicklungen von Trinkgefäßen hervorgebracht. In der bäuerlichen Gesellschaft im 18. Jh., so sagt es die Literatur, wurden zum Trinken hauptsächlich Tonbecher verwendet. Glastrinkgefäße waren eher die Ausnahme. Das konnte man sich nicht leisten.

Im bürgerlichen Umfeld fanden Anfang des 18. Jh. Trinkgläser (Weingläser) vermehrt gefallen in der Gesellschaft und wurden zum Konsum von geistigen Getränken genutzt.

Die besseren Möglichkeiten Glas herzustellen und bearbeiten zu können, gab der Trinkglasverbreitung einen entsprechenden Schub. Zumal eine wichtige Erkenntnis war, dass es hygienischer war aus Gläsern statt aus Tongefäßen zu trinken. Hier liegt quasi der Ursprung der Trinkkultur und Formgebung der Gefäße so wie wir sie heute kennen.

Burkart Steinhaus aus Friedberg veröffentlichte im „Apfelboten“ (Ausgabe 2 / 2004) seine Recherchen zur Entwicklung der Apfelwein-Trinkgläser und Bembel in der Wetterau. Er bezieht sich auf das Heimatmuseum in Friedberg, dessen Sammlung einmalig ist. Von einer ähnlichen Entwicklung kann man auch im Taunus ausgehen.

Er schreibt: „Acht Apfelweingläser gilt es besonders hervor zu heben, die in der Zeit ab 1840 zu datieren sind. Diese mit Eichmarken der Größe 0,2, 1/4, 5/20 = 1/4, 0,3, und =0,4 Ltr. versehenen zylindrischen und konischen Apfelweinbecher zeigen die gesamte Entwicklung des Apfelweinglases. Aller Wahrscheinlichkeit nach waren die Waldglashütte des Bad Driburger Landes die Produktionsstätte der im Wetterau-Museum befindlichen Gläser.“

Burkart Steinhaus gibt weiter Auskunft über die Herkunft und Entwicklung der Apfelweinbecher. Er schreibt: „Bei den

angesprochenen musealen Apfelweingläsern fällt deutlich auf, dass das heute schwach ausgeprägte Rautenmuster die Endstufe des Vorkriegsapfelweinglases ist, das in der Griffigkeit 60 Jahre unverändert blieb. In der Zeit zwischen den Kriegen und auch vor dem 1. Weltkrieg wurde die Körnung der Glasoberfläche öfters verändert.“

Er sagt weiter.: „Ursprünglich sprach man sowieso nie von einem Rautenmuster und schon gar nicht vom „Gerippten Glas“, was den Becher angeht, der schon in einer Form hergestellt wurde. Der imitierte Rautenschliff ist nichts anderes als ein netzförmiger Linienschliff, den schon die römischen Glasmacher als aufgelegten anganierten Faden praktisch umsetzten. In der deutschen Gotik wurde das sogenannte Rautenmuster als Schuppenschliff auf dem Glasbecher bekannt. Erst im Biedermeier, dem Zeitalter, in dem die Glashütte zur Glasfabrik wurde, tauchte das heute bekannte Rautenmuster auf Apfelweinbechern und auch Kelchgläsern wieder auf.“



Die Nachfolger um 1900

In der gehobenen Gastronomie wurde um 1870 Apfelwein aus Gläsern mit ringförmigen Wülsten getrunken. Wenn man da über den Glasrand streicht, spürt man die „Rippen“ der Wülste. Die Frage ist, kommt hier der Ausdruck „Geripptes“ zum Apfelweinbecher her. Auch dieser Gläsertyp steht bei Engels in der Vitrine.

Für die Damen gab es ein kleines elegantes Glas zum Apfelweingenuss. Wie die Familie Engel berichtet, sucht sie immer noch nach dem „Salönchen“. Es ist ein typisches Apfelweintrinkglas der Biedermeierzeit. Aus ihm wurde meist von Frauen getrunken, die sich im Salon eines Restaurants aufhielten. Es soll sich um ein 0,2 l Glas gehandelt haben oder kleiner, mit Rautenmuster.



Auch schöne alte Bembel sind im Besitz von Engels. Mehrere „Frankfurter Kannen“, quasi der Urbemmel, ist zu bewundern. Diese Tongefäße wurden in der Mitte des 18. Jh. im Kannenbäckerland (Westerwald, Region um Hörgrenzhausen) entwickelt.

Als Stehbehälter hatten sie alle Eigenschaften, um Getränke gut handhabbar ausgießen zu können so wie sie zu reinigen. Die Kanne wurde von den Töpfern im Westerwald speziell zum Weinausschank entwickelt ( Keramikmuseum in

Hörgrenzhausen ). Die Ritzdekoratation auf diesen Kannen dürfte jedoch aus dem 18. Jh. stammen.

Diese Ritzendekoration (Raute) regte möglicherweise die Glashersteller an, das Deko zu übernehmen und es entwickelte sich langsam das Rautenglas daraus, wie wir es jetzt kennen.



Weil die Kannen stehende Gefäße sind und auf den Schankregalen gut sichtbar, achteten die Töpfer auf besonders attraktive Dekoration, wie Vögel, Blumen, Ornamente. Das ließ sich besser verkaufen.

Die Dreh-Technik der Töpferei ermöglichte größere Stückzahlen. Somit wurde die Ritztechnik durch Kobaltbemalung und Salzglasur ersetzt für ein kostengünstiges Gefäß, dem heute bekannten Bemmel.

Über die Namensgebung des Bembel ist nichts überliefert, doch vermutlich steht das Wort „Baumeln“ Pate. In den Haushalten vor 100 Jahren waren Küchenschränke eher selten. Das Geschirr wurde in Regale gestellt und Tassen und Kannen gehängt.

So auch der Bemmel durch seinen großen

oben am Hals angesetzten Griff. Er wurde praktisch an einen Zapfen aufgehängt, da „baumelte“ er dann .

Das Keramikmuseum in Hörgrenzhausen schreibt: „Die Kannen, jedoch ohne Ritzung, aber mit Kobaltblaubemalung, werden von den Töpfern des Kannenbäckerlandes als *Frankfurter Kannen* bezeichnet. Es ist anzunehmen, dass hauptsächlich Frankfurter Händler und Wirte als Kunden für diese Ware auftraten und ihr damit den Namen gaben. Die Verwendung als Schankgefäß für den dort beliebten Apfelwein wird der Grund für diesen Absatzmarkt gewesen sein. Noch heute werden diese Kannen - in Frankfurt als Bemmel bezeichnet - für diesen Zweck verwendet.“

Wir danken der Familie Engel für die Führung durch die Sammlung der Apfelweinkultur und wünschen ihnen bald die Erweiterung ihrer Sammlung mit dem Salönchen.



Frankfurter Kannen  
Mitte des 19. Jh.



Bemmel Sammlung der Familie Engel

# Verdirbt das Keg-Fass den Anspruch auf Qualität beim „Hessischen Apfelwein“?

von Wulf Schneider

Hat jemand schon mal beobachtet, dass Winzer ihre Weine mit Keg Abfüllsystemen in Weingläser verzapfen? Wir haben das noch nicht beobachtet. Um Apfel- und Traubenweine zu vinifizieren gelten bekanntlich die gleichen technischen Verfahren. Warum gehen die Winzer einen anderen Weg als die Apfelwein-Branche? Wir möchten der Frage nachgehen, ob es dafür Gründe gibt und recherchieren zum Thema der Keg Abfüllung.

So mancher Gast- und Schankwirt zapft seine Apfelschoppen aus der Keg-Anlage in die Gerippten. Wir haben auch beobachtet, dass Wirte, die auf eine hohe Qualität bei ihrem Apfelwein achten, keine Keg-Systeme beim Verzapfen einsetzen. Sie argumentieren, das Produkt Apfelwein kommt dabei direkt mit dem Schankgas (Kohlensäure) in Berührung und Geschmackseinflüsse im Apfelwein sind feststellbar. Kann es sein, dass die Anwender des Keg-Systems für Apfelweine für sich eine falsche Philosophie vertreten? Ist doch das Keg-Abfüllsystem für Bier, Cola und Co. erfunden worden, nicht für Weine.

Warum schmeckt der Apfelschoppen aus der Keg-Anlage regressiv? Das möchten wir mal untersuchen. Jetzt klären wir erst mal, was ein Keg-System ist. Wikipedia gibt Auskunft:

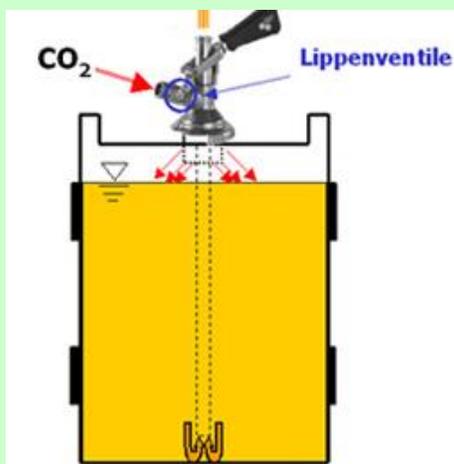
Das **Keg** (engl. keg „kleines Fass“) ist ein Mehrwegfass, welches speziell zum industriellen Befüllen und der keimfreien



Lagerung von Getränken in der Brauereiwirtschaft entwickelt wurde. Eingeführt wurde das System 1964 in Großbritannien. Keg Fässer haben sich in der Gastronomie weitgehend bei Bieren durchgesetzt.

## Aufbau und Funktionsweise:

Das Keg ist ein zylindrisches Fass aus Edelstahl. Moderne Kegs sind oft Gummi ummantelt, um den Behälter vor Beschä-



digungen zu schützen. Die Ummantelung isoliert das Fass zusätzlich; so bleibt der Inhalt zwar länger kühl, allerdings wird auch eine längere Kühldauer benötigt, um ihn auf die gewünschte Temperatur zu bringen.

Auf der Oberseite in der Mitte ist ein Ventil, der sogenannte Keg-Kopf, angebracht. Auf diesem kann ein passender Zapfkopf angebracht werden, der Treibgas (Kohlendioxid CO<sub>2</sub>, in bestimmten Fällen auch Stickstoff) aus einem externen Behälter zuführt und den Inhalt zur Zapfanlage abführt. Der Zapfkopf schließt das Keg dicht ab, womit bei entsprechendem Zustand der Schlauchleitungen und Geräte der Fassanstich und der Transport bis ins Glas nahezu keimfrei vonstatten gehen.

Das Treibgas erzeugt einen Überdruck im Keg, der Inhalt wird beim Öffnen des Zapfhahns durch ein Rohr im Inneren des Kegs herausgedrückt. Wird der Zapfkopf abgenommen, verschließt das Ventil das Keg luftdicht, wodurch eine weitere Lagerung des Inhalts möglich bzw. ein Eintrocknen der Reste verhindert wird. Soweit Wikipedia.

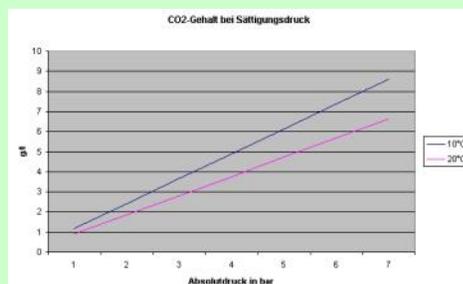
## Systematik:

Ein Getränk soll so zum Gast kommen, wie es hergestellt wurde. Also unverändert an Temperatur, Aromen und Geschmack, ohne Transport oder Lagerver-

änderungen, sagt der Fachmann. Da es sich bei CO<sub>2</sub> (Kohlensäure) um ein säuerliches Gas handelt, darf eine Bindung des CO<sub>2</sub> mit dem Getränk (bei uns Apfelwein) nicht erfolgen. Deshalb ist die Beachtung der physikalischen Grundlagen der Löslichkeit von Gasen in Flüssigkeiten von besonderer Bedeutung.

Das im Getränk gelöste CO<sub>2</sub> steht mit dem CO<sub>2</sub>-Druck im Gasraum in einem dynamischen Gleichgewicht. Je höher die Temperatur, umso größer ist das Bestreben von CO<sub>2</sub> aus dem Getränk zu entweichen und umso höher wird der Druck im Gasraum des Fasses. Der Druck, der notwendig ist, um das CO<sub>2</sub> bei gegebener Temperatur und gegebener CO<sub>2</sub>-Konzentration in der Lösung zu halten, nennt man den Sättigungsdruck.

Wird der Sättigungsdruck unterschritten, entweicht CO<sub>2</sub> aus dem Getränk, wird er überschritten, nimmt das Getränk CO<sub>2</sub> auf. Diese Verhalten nennt man Karboni-



sierung. Aus einer Druck/Temperatur Tabelle für Co<sub>2</sub> können die Abhängigkeiten entnommen werden.

## Ergebniss:

Jetzt muss es klar sein, dass durch die dynamischen Zusammenhänge zwischen Gas und Flüssigkeit in jedem Fall eine Bindung des Gases in dem Medium ( Flüssigkeit ) zustande kommt. Wie viel oder welche Masse des Gases gebunden wird, hängt vom Druck, der Temperatur und dem Medium ab.

Das Ergebnis ist eindeutig. Bei der Verzapfung von Apfelwein aus dem Keg System wird CO<sub>2</sub> gebunden und der Wein wird durch die Kohlensäure geschmacklich verändert. Weil bei niedriger Temperatur die Gasaufnahme (Bindung von CO<sub>2</sub>) auch noch begünstigt ist, ist dies kontraproduktiv. In einer guten Gastronomie sollte Apfelwein nicht aus diesem System verzapft werden. Selbst die Bierindustrie, für diese u.a. das Keg-System entwickelt wurde, warnt vor Übersäuerung der Biere bei nicht richtig eingestellten Schankanlagen. Als Lösung nennt sie unter anderem Pumpen-Systeme einzu-

setzen oder die Lagertemperatur zu erhöhen und am Hahn zurück zu kühlen. Für Apfelweine empfehlen wir jetzt, am Besten ist, direkt vom Fass in den Bembel ( Glas ) oder in kleines Gebinde (z.B. Bag in Box oder Flasche) zapfen.

#### **Was passiert beim Verzehr von Kohlensäure gebundenem Apfelwein?**

Auf die natürliche Fruchtsäure die zwischen 5 und 8 g/l im Apfelwein vorhanden ist, wird zusätzlich ein Kohlensäureanteil hinzugefügt. Beim Genuss des Getränkes empfindet man in der Sensorik zuerst die Kohlensäure. Weil die Temperatur im Mund 37 Grad C beträgt, vergast zuerst die Kohlensäure. Zusätzlich reagieren die Fruchtsäuren. Sie überdecken fast alle anderen Aromen im Apfelwein. Dass

der Trinker dieses Getränk als angenehm empfindet, kann man sich nicht vorstellen.

Kein Wunder, wenn einige Apfelweinkellereien glauben, den Umsatz mit diesem System steigern zu können. Technisch mag das ein Fortschritt sein. Doch der Kunde versagt möglicherweise den Anspruch. In der Vergangenheit haben die großen Hessischen Apfelwein-Kellereien Marktanteile an andere Getränke abgegeben. Warum wohl?

Auch, weil der Kunde ein übersäuertes Getränk nicht mag. Es reicht doch, wenn der Apfelwein seine natürliche Säure ins Glas legt, nicht noch Kohlensäure obendrauf.

Kleinere Kellereien nehmen sich vermehrt des Vorbildes der Marktführer an,

die Lieferungen an die Gastronomie in Keg-Systeme zu füllen, ohne über die Konsequenzen nachzudenken. Hier wäre die Aufklärung der Gastronomie angebracht. Der Weg zum Ende ist: Erst Keg, dann Flasche, dann Schluss.

Übrigens habe ich in der Verordnung ( EG ) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel - es geht um den „Hessischer Apfelwein“ - nach der Darreichungsform gesucht. Die Richtlinie hebt den „Bembel gezapften“ Apfelwein als typisch „Hessischen Apfelwein“ hervor. Dem sollte man sich auch stellen. Von mit Kohlensäure verzapftem Apfelwein ist nicht die Rede.





**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