Äppelpress

Ausgabe 7
Dez. 2014

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.

Ernte-Tag 2014

Streuobstwiese im Nassauer Land

Das Foto zeigt die Erntehelfer der Familie Wagner und Simon, im „Nass-Stückfeld“ bei Oberjosbach,
Aus der Ernte des Bon-Apfelbaumes (Hintergrund) wurden ca. 600 Liter „Süßer“ gepresst.

Die Kulturgeschichte der Streuobstwiesen

als prägendes Landschaftselement

Auszug aus dem Artikel Streuobstwiesen als prägendes Landschaftselement von Barbara Helling und Volker Weber aus dem Buch : Der Apfel. Kultur mit Stiel. (Verlag Arbeit und Leben Ausstellungsverbund.)

Wenn man heute von Streuobstwiesen spricht, meint man damit Wiesenflächen mit hochstämmigen Obstbäumen am Ortsrand oder im Außenbereich. Auf der Suche nach der Herkunft und der geschichtlichen Entwicklung der Streuobstwiesen stellt man fest, dass dieser Begriff erst seit den 1970er-Jahren Verwendung findet. Bruno Ullrich benutzte ihn 1975 im Zusammenhang mit wissenschaftlichen Untersuchungen, um ein Biotop mit charakteristischen Merkmalen zu beschreiben (Anm. 1). Die so bezeichneten alten Obstbestände wurden vorher mit Begriffen wie Obstwiese, Obstwiese in Streulage, Obstgarten oder Baumacker beschrieben. Inzwischen hat sich die Bezeichnung Streuobstwiese vor allem durch die Arbeit der Naturschutzverbände allgemein etabliert.

Wissenschaftliche Untersuchungen, die seit den 1980er-Jahren vermehrt durchgeführt wurden, ließen erkennen, dass die Artenvielfalt der Tiere und Pflanzen auf den sogenannten Streuobstwiesen beeindruckend ist (Anm. 2). Zahlreiche Arten finden in dieser halboffenen Landschaft einen einzigartigen Lebensraum. Als Leitarten aus dem Tierreich können Grünspecht, Steinkauz, Wendehals und Siebenschläfer genannt werden. Altbaumbestände mit Baumhöhlen bieten auch Fledermäusen und zahlreichen anderen Tierarten Nahrung und Wohnraum. Aufgrund der hohen Wertigkeit ist der Erhalt der Streuobstwiesen mittlerweile im Bundesnaturschutzgesetz und in den Naturschutzgesetzen der Bundesländer festgeschrieben.

Ein behördlich verordneter Schutz allein reicht jedoch nicht aus, um den Fortbestand der Streuobstwiesen dauerhaft zu sichern. Schließlich handelt es sich bei diesen Biotopen keineswegs um Wildnis, sondern um obstbauliche Kulturflächen. Zum besseren Verständnis dieser besonderen Kulturform im Obstbau kann die geschichtliche Herkunft der heutigen Streuobstwiesen wichtige Hinweise geben. Der Apfel war und ist die dominante Obstart auf

den Streuobstwiesen. Um die Entstehung der Streuobstwiesen zu verstehen, soll daher zunächst die Herkunft des Kulturapfels erläutert werden.

Apfel- und Obstanbau vom Mittelalter bis zur Neuzeit

Betrachtet man die Entwicklung der Obstkultur in Mitteleuropa, so wurden der Anbau und die Züchtung von Obstbäumen im Frühmittelalter vorwiegend in Klöstern und herrschaftlichen Pflanzungen betrieben. Der Einzug des Apfelbaumes in die Bauern- und Bürgergärten entwickelte sich erst später. Ein flächenmäßig bedeutender Anbau, der über die Selbstversorgung hinaus ging, fand nicht statt. Die Bedeutung des Apfels und anderer Obstsorten war im Vergleich zum vorherrschenden Weinbau gering. Der Weinbau entwickelte sich, ausgehend von der römischen Kultur, in Mitteleuropa bis zum 14. Jahrhundert bei günstigen Klimaverhältnissen kontinuierlich. Die Weinbaufläche in Deutschland wird für das Spätmittelalter auf über 300.000 ha geschätzt, das ist mehr als das Dreifache der heutigen Anbaufläche. Wein war das Volksgetränk des Mittelalters.

Im 15. Jahrhundert kam es jedoch zu einem Einbruch des Weinbaues in Mitteleuropa. Die seit Mitte des 14. Jahrhunderts wütende Pest dezimierte die Bevölkerung. Dieser Bevölkerungsrückgang wirkte sich auch auf die Landbewirtschaftung aus. Der dreißigjährige Krieg im 17. Jahrhundert führte zu einer erneuten Verschärfung der Hungersnöte und abermals zu Seuchen. Der Weinbau litt zunehmend, da die notwendigen Pflegearbeiten aufgrund des Arbeitskräftemangels nicht mehr in ausreichendem Umfang geleistet werden konnten. Durch den Bevölkerungsrückgang und die wirtschaftlichen und soziokulturellen Folgen von Kriegsjahren und Epidemien sank gleichzeitig auch der Weinkonsum. Das Volksgetränk Wein wurde durch gehopftes und dadurch haltbares Bier zurückgedrängt. Gleichzeitig wurden die aufgelassenen Weinbauflächen für andere landwirtschaftliche Kulturen frei.

Aufschwung des Obst- und Apfelanbaus im 18. Jahrhundert

Nach der Überwindung der Kriegs- und Hungerjahre wuchs die Bevölkerung seit dem 18. Jahrhundert kontinuierlich. Die bis zum Ende des 18. Jahrhunderts vorherrschende Grundherrschaft und Leibeigenschaft lähmte die Eigeninitiative der ländlichen Bevölkerung. Kirche und Herrschaftshäuser lebten von den Zinsleistungen, Diensten und Ertragsabgaben ihrer Untertanen. Die Naturalabgaben, wie der Zehnte, bezogen sich auf Getreide, Feldfrüchte und Wein, aber nicht auf Obst. Äpfel konnten demnach abgabenfrei angebaut werden, was die Verbreitung der Obstbäume förderte. Der Rückgang des Weinbaus verschaffte der Apfelkultur zwar Auftrieb, jedoch vorwiegend auf solchen Flächen die für den Ackerbau ungeeignet waren.

Die einsetzende Bauernbefreiung gegen Ende des 18. Jahrhunderts ermöglichte eine Neuorientierung des ländlichen Wirtschaftens. In Städten entwickelte sich eine kaufkräftige Be-

völkerungsschicht, die landwirtschaftliche Erzeugnisse benötigte, da in der Stadt keine Selbstversorgung mehr betrieben werden konnte. Aufgrund der steigenden Nachfrage der städtischen Bevölkerung nach Grundnahrungsmitteln wurden brachliegende Felder, wie die aufgelassenen Weinbauflächen, wieder bestellt. Getreide und Kartoffeln waren gefragt und nahmen entsprechende Ackerflächen in Anspruch. Insbesondere in Regionen mit der Erbfolge der Realteilung – das heißt, dass alle Kinder einen gleichen Anteil am Erbe und somit auch an den landwirtschaftlichen Flächen erhalten – wurde eine Intensivierung des Anbaus auf den immer kleiner werdenden Flächen notwendig.

Ackerbau und Obstbau können auf denselben Standorten, nämlich auf tiefgründigen lehmbetonten Böden mit ausreichendem Jahresniederschlag, Höchsterträge erreichen. In den Ebenen konnten sich unter dem Druck der Nahrungsmittelnachfrage die Ackerbaukulturen auf diesen bevorzugten Böden etablieren. In der Regel blieben für die Obstbäume die weniger geeigneten Hanglagen oder abgelegene Allmendflächen übrig.

Hochstämmige Obstbäume, das sind Obstbäume mit einer Kronenverzweigung ab 1,60 m -1,80 m Höhe, ermöglichen die Nutzung des Bodens unterhalb der Baumkrone. Unter solchen Bäumen konnte insbesondere Beerenobst wie Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren angebaut werden. Auch einige Gemüse und Kartoffeln gedeihen im Halbschatten der Baumkronen. Diese Form der Landnutzung unter Bäumen, die heute als Agroforstwirtschaft bezeichnet wird, hat also bei uns bereits eine lange Tradition.

Sie ermöglicht eine hohe Produktivität auf kleinen Flächen und eignete sich daher besonders bei Flächenknappheit in den Realteilungsgebieten. So kann man auch heute noch erkennen, dass alle bedeutenden Streuobstwiesenregionen bundesweit in Gebieten mit dem Erbrecht der Realteilung liegen.

Der Übergang vom großflächigen Weinanbau zum vermehrten Getreide- und Obstanbau veränderte das Landschaftsbild gravierend. Da sich dieser Prozess über mehr als dreihundert Jahre erstreckte, fällt der stetige Wandel erst bei langfristigen Betrachtungen auf.

Die Blüte des Obstanbaues im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Der Apfel war mit seiner Sortenvielfalt die dominante Fruchtart unter den Obstbäumen. Der Erfolg des Apfels liegt unter anderem in der Vielseitigkeit der Verwendungs- und Konservierungsmöglichkeiten begründet. Lageräpfel können mehrere Monate zum Frischverzehr aufbewahrt werden. Daneben bietet die Verarbeitung zu Apfelsaft, Apfelwein, Essig, Dörrobst oder Apfelmus weitere Möglichkeiten der Konservierung. Andere Obstarten wie z. B. Süßkirsche, Mirabelle oder Zwetsche, bieten hingegen nur eingeschränkte Verwertungsmöglichkeiten. Ein Hauptprodukt in der Apfelverwertung war und ist der Apfelwein, der eine schnelle und einfache Verarbeitung mit langer Haltbarkeit ermöglicht.

Das Wissen um die spezielle Kulturtechnik beim Apfelanbau stand einer schnellen Verbreitung lange Zeit im Wege. Im Zuge der Bauernbefreiung und der fortschreitenden Abschaffung der Leibeigenschaft gingen die Fertigkeiten und das Wissen der Klöster und Herrschaftshäuser um die Zucht und Veredlung der Obstbäume verstärkt auf die ländliche Bevölkerung über. Lehrer und Pastoren leisteten ei-

nen wichtigen Beitrag zur qualitativen Verbesserung und Verbreitung des Obstbaus. Unter ihnen fanden sich engagierte Pomologen, welche die Entwicklung des Obst- und speziell des Apfelanbaus ganzer Regionen aktiv mitgestalteten. In Hessen trugen beispielsweise der „Obstpfarrer“ Johann Ludwig Christ (1739-1813) in Kronberg und der Züchter Richard Zorn (1860-1945) in Hofheim maßgeblich zur Entwicklung des Obstbaus bei.

In Obstbaumschulen wurde gezielt gezüchtet und vermehrt. Mit der Verbesserung der Sortenqualität und -verfügbarkeit wuchs die Attraktivität der Apfelkultur analog zur steigenden Nachfrage.
Bauernsöhne wanderten besonders in den Realteilungsgebieten vermehrt in die Städte, um dort ein Auskommen als Arbeiter zu finden. Andere pendelten zur Arbeit in die Stadt und bewirtschafteten im Nebenerwerb das geerbte Stückchen Land weiter. Für diese neue Schicht der ‚Arbeiterbauern’ waren Obstbäume interessant, da sie kaum mit dem Flächenbedarf der Ackerfrüchte konkurrierten und dennoch zur Verbesserung der Lebenssituation beitrugen. Außerdem gibt es bei der Bewirtschaftung der Obstbäume ein saisonal überschaubares Arbeitsaufkommen. Die Pflegemaßnahmen können früh im Jahr erledigt werden, wenn sie wenig mit anderen Tätigkeiten konkurrieren. Das gleiche gilt für die Pflanzzeit im Herbst.

Eine kulturwissenschaftliche Schriftenreihe, herausgegeben von den Museen des Ausstellungsverbundes:

⇒ Freilichtmuseum am Kiekeberg, Rosengarten-Ehestorf;
⇒ Freilichtmuseum Hessenpark, Neu-Anspach;
⇒ Stiftung Domäne Dahlem- Landgut und Museum, Berlin;
⇒ LVR Freilichtmuseum Kommern
⇒ ISBN: 978-3-935096-48-5

Die Ausstellung: „Der Apfel. Kultur mit Stiel“, wird voraussichtlich 2015 im Hessenpark gastieren.

Die Apfelseite

Der Vaterapfel

Die Hessische Lokalsorte 2014

Wer kennt sie noch? ‘Ditzels Rosenapfel’, ‘Gestreifter Matapfel’, ‘Körler Edelapfel’ oder ‘Weilburger’ sind hessische Obstsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Diese Landsorten sind meist sehr robust und widerstandsfähig. Sie werden gerade von der Bevölkerung aufgrund ihrer Regionalität und ihrer typischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Verarbeitung besonders geschätzt. Die Aktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“ trägt dazu bei, dass die regionale Vielfalt an alten Obstsorten gefördert wird. Obstliebhaber, Naturschützer und Pomologen versuchen seit 2002/2003 das pomologische kulturelle Erbe in Hessen zu erhalten. Dabei macht der Pomologenverein gemeinsam mit anderen „Apfelfreunden “ und heimischen Baumschulen mit zahlreichen Veranstaltungen auf diese Sorten aufmerksam. Jungbäume werden angezogen und stehen für Pflanzungen zur Verfügung. Unterstützen Sie den Erhalt alter Apfelsorten, indem Sie einen Baum der „Hessischen Lokalsorte des Jahres“ pflanzen oder Produkte aus heimischen Streuobstbeständen wie z.B. naturtrüben Apfelsaft kaufen. Weitere Informationen zu alten Obstsorten.

Herkunft und Verbreitung

Über die Herkunft und Geschichte des Vaterapfels ist wenig bekannt. Der Apfel wurde vor einigen Jahren in Holzhausen am Hahn wiederentdeckt, wo er vielleicht auch entstanden ist. Sein heutiges Hauptverbreitungsgebiet liegt südlich und südwestlich von Kassel, zwischen Naumburg und Kaufungen. Einzelvorkommen sind darüber hinaus in Nordhessen zu finden. Auch in der Bevölkerung ist der Name noch bekannt. Wahrscheinlich wurde die Sorte zusammen mit anderen Lokalsorten durch eine frühere Baumschule regional verbreitet. Eine pomologische Beschreibung existiert bisher nicht. Die Sorte wurde lediglich 1942 im Amtsblatt der Regierung in Kassel, Sortenverzeichnis der Provinz Hessen-Nassau, in der Preisgruppe II unter den Lokalsorten genannt.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form rundlich bis hochgebaut (erscheint fassförmig), ungleichhälftig, Einzelfrüchte quittenartig d.h. kelchbauchig, mittelstark gerippt, Frucht mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, grundfarbig, grüngelb, später blassgelb, Deckfarbe (wenn vorhanden) stielseits verwaschen rosarot, zahlreiche braune, teils grün umhöfte Schalenpunkte, Schale intensiv duftend (rosenartig), mitteldicke und druckfeste Schale.

Kelchseite

Kelchgrube mittel bis tief eingesenkt, mit Falten und leichten Rippen versehen, Schalenpunkte in Strichrost übergehend, kleiner Kelch, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter schmal und am Grunde sich berührend.

Stielseite
Stielgrube mitteltief, eng, hellbraun berostet, Stiel überwiegend fleischig dick (Stielnase) und/oder durch kleine Fleischnase zur Seite gedrückt, sonst holzig dünn, rotbraun.

Kernhaus
Kernhaus mittig, Achsenhöhle offen, Kernhauswände bogen- bis ohrenförmig, wattig gerissen, wenige vollkommen ausgebildete Kerne, rundlich, rehbraun.

Fruchtfleisch
Gelblich-weiß, mittelfest, später mürbe werdend, süßsäuerlich, leicht aromatisch gewürzt bis parfümiert, auf ungünstigen Standorten ohne besonderes Aroma, mäßig saftig, säurearm, duftend.

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit
Die Sorte scheint anspruchslos an Boden und Klima, d.h. breit anbaufähig zu sein. Sie ist nicht frostanfällig. Gegenüber Krankheiten und Schädlingen ist der Baum kaum anfällig. Besonders Pilzkrankheiten wie Schorf und Krebs wurden bisher nicht beobachtet. Mehltau und Blattläuse treten nur selten auf. Die Sorte gilt allgemein als sehr robust und widerstandsfähig und ist besonders auf Hochstamm für Streuobstwiesen und große Gärten zu empfehlen.

Wuchs und Pflege
Wuchs in der Jugend stark, im Alter auch noch kräftig, breitpyramidal. Die Bäume werden groß und sind sehr gesund. Die Blütezeit ist mittelfrüh. Erziehungsform Halb- und Hochstamm, ein regelmäßiger Erziehungs- und Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Ertrag und Verwendung
Die Sorte liefert gute Erträge, mit zunehmendem Alter steigt die Neigung zur Alternanz. Es handelt sich um eine gute Wirtschaftssorte. Nicht für sortenreine Obstsäfte geeignet, diese bleiben durch die geringe Säure fade.

Reife
Die gelbschalige Herbstsorte reift im Oktober. Haltbarkeit Dezember bis Januar, wobei dann mürbe werdend.

Text und Bilder
Dieser Bericht wurde dem Pomologen-Verein e.V. / Landesgruppe Hessen, Veröffentlichung: 2014, entnommen.
Amtsblatt der Regierung in Kassel, Kassel Sept. 1942, S. 149
Kahl, Steffen: Verzeichnis hessischer Regional- und Lokalsorten, 2002

Über den Tellerrand geschaut

Der Apfelwein-Koch

Liebe Leser,

ja, wir haben Ihn gefunden, den Apfelwein-Koch, Günter Lehne. Seit 2005 ist er Mitglied im Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. und seit 2006 gestaltet er im Vorstand den Verein mit. Kochen, Backen, Braten, Grillen, Schmecken etc. hat er drauf. Er ist Chef und Initiator der Kochfreunde Idsteins, Koch-Club Bad Schwalbach und Idstein. Jährliche Kurse bietet er an, um Männer fit für die Küche zu machen. Er moderiert gerne Veranstaltungen und organisierte jahrelang die Benefizveranstaltung der Theißtalschule in Niedernhausen.

Günter Lehne

Für uns hat er einige Rezepturen vorbereitet, die wir auch bei unseren Mitgliedsbetrieben auf der Speisekarte wiederfinden können. In dieser Ausgabe sind Rezepturen von, „Apfelschaum", „Handkäs-Pizza" und „Bärlauch-Risotto mit Zander" beschrieben.

*Nur keine Angst, sie lassen sich leicht nachkochen und schmecken vorzüglich. Wenn auch der mediterrane Wortstamm von Pizza, bzw. Risotto definiert sind, ist es „**escht hessisch Küsch".***

Apfelschaum

Mengen für vier Portionen

200 g	Sahne
50 g	Zucker
150 ml	trockener Weißwein oder Apfelwein
4 EL	Zitronensaft
2	große Äpfel (ca. 400 g)
1 TL	Wacholderbeeren, Blaubeeren
4 TL	brauner Zucker
1 Por.	Vanilleeis

So wird´s gemacht:

Zucker in einer breiten Pfanne zu goldbraunem Karamell schmelzen lassen.
Vorsichtig Wein und Zitronensaft zugeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Karamell sich gelöst hat (mit etwas Geduld).
Äpfel schälen und in Spalten schneiden, im Karamellsud 5 Minuten glasig dünsten, einmal wenden.
Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
Wacholderbeeren zerdrücken und mit der Sahne zum Sud geben, etwa 5 Minuten einkochen lassen, durch ein feines Sieb gießen und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen
Den Wacholder-Schaum auf große flache Teller als Spiegel verteilen, mit braunem Zucker breit überstreuen, die Apfelspalten gefächert darauf auslegen, Blaubeeren einstreuen, eine Kugel Vanilleeis an die Apfelscheiben anlegen und sofort servieren.

Handkäs-Pizza

Menge für 1 Blech oder zwei Rundformen

1 Päckchen	frischer Pizza-Teig aus dem Kühlregal
8 Scheiben	Handkäse
2 Becher	Schmand
2 St.	Zwiebeln (mittel)
Kümmel	
Pfeffer	
Salz	(nicht zu empfehlen, da Handkäse meist salzig)
Paprika edelsüß	

So wird´s gemacht:

Zwiebeln abziehen und in feine Würfe schneiden. Handkäsescheiben von der Seite her in dünne Scheibchen schneiden.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Bei Umluft 200 Grad, nach 10 Minuten auf 175 Grad.
Pizzateig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
Die Hälfte vom Schmand darauf streichen.
Gewürfelte Zwiebeln darauf verteilen.
Kümmel, Pfeffer und Paprika – nach Geschmack – darauf streuen.
Handkäsescheibchen mit etwas Abstand nebeneinander auflegen, an den Rändern mehr Platz lassen, denn Handkäse „geht auf".
Den Rest Schmand auftragen und mit Paprika abpudern.

Nun die Pizza in den Ofen geben. Backzeit ca. 15 Minuten, dabei bitte kontrollieren, wenn der Teigrand die richtige Bräunung hat, ist die Pizza fertig.

Bärlauch-Risotto mit Zander

Zutaten für 4 Portionen:

80 g	Bärlauch
40 g	Petersilie
100 g	Sauerrahm
2	Schalotten
750 ml	Geflügelbrühe
6 EL	Olivenöl
250 g	Risotto-Reis
100 ml	trockener Weißwein
	Pfeffer, Salz
60 g	frisch geriebener Parmesan
30 g	weiche Butter
4	Zanderfilet mit Haut (je ca. 160 g)
½	Zitrone (Saft)
	Mehl zum Wenden
12	Kirschtomaten
30 ml	Aceto Balsamico

Und so wird´s gemacht:

Bärlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Petersilienblättchen abzupfen, Bärlauch klein schneiden.

Sauerrahm mit Bärlauch und Petersilie zu einer Paste pürieren.
Schalotten abziehen und ganz fein würfeln.
Brühe erhitzen.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Mit Weißwein ablöschen.

¼ der heißen Brühe angießen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach und nach unter Rühren restliche Brühe angießen, bis sie aufgebraucht ist.

Nach etwa 20 Minuten, wenn der Reis gar ist, Parmesan, Bärlauchpaste und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zander kalt abbrausen, trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden.

Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Fisch darin auf der Seite ohne Haut kurz anbraten. Wenden und auf der Hautseite 3-5 Minuten fertig braten.

Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen, zum Fisch geben und 2 Minuten mitbraten.

Mit Balsamico-Essig ablöschen.
Risotto mit Fisch und Tomaten anrichten.

Aktivitäten 2014 (Rückblick)

Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.

Zum gemeinsamen Plausch treffen sich die Mitglieder des SKMT jeden 2. Sonntag im Monat, im Hotel Felsenkeller in Idstein. Der 1. Stammtisch fand am 12.01.2014 statt. (Foto)

Landrat Burkart Albers beim Fassanstich im Felsenkeller am 23.01.2014. Er verlieh die Ehrenplakette des Landes Hessen, für Verdienste um den Streuobstbau, in Bronze an Wulf Schneider.

Wir folgten gerne der Einladung des SKWI zum Apfelweinanstich im Hof Engel (Medenbach). Foto: Apfelweinkönigin Olga 1. und der Vorstand des Streuobstkreises Wiesbaden e.V. **Bild 2:** Dieter Engel mit Heber am 16.01.2014.

Clemens Scheerer (Mitte) veranstaltet am letzten Samstag im Mai einen Spaziergang durch die Streuobstwiesen von Hünstetten-Görsrot mit allerlei Aktionen. Im Bild: Mähaktion mit der Handsense.

Die Sieger der Apfelwein-Pämierung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V., in Oberjosbach am 09. Mai 2014. Die Goldmedaillen Gewinner nehmen am Wettbewerb „Hessenkönig“ um den besten „Hessischen Apfelwein“ in Frankfurt teil.

Historischer Apfelwein - Geschichte

Fürst von Bismarck liebte Apfelwein

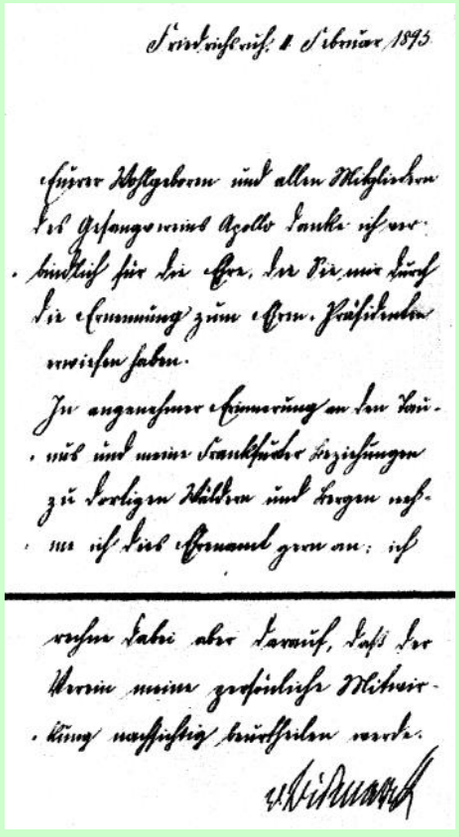
Wir berichten aus dem „Höchster Kreisblatt – Taunus Zeitung“ vom 10. August 1935. Sie schreibt unter dem Titel „Bismarck Erinnerungen in Neuenhain“.

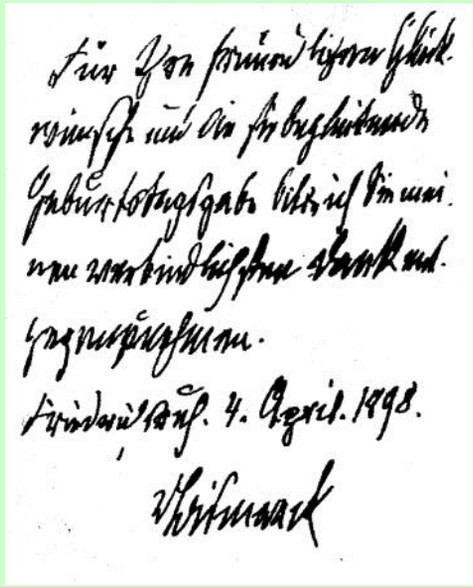
Bericht:

„Bekanntlich weist unser engerer Heimatbezirk einige Erinnerungen an den Altreichskanzler Fürst von Bismarck auf, die zurückreichen in die Zeit, da der nachmalige Gründer des Deutschen Reiches in Frankfurt am Main Gesandter beim Bundestag war. Damals besuchte Bismarck die Gegend um Höchst, wie Schwalbach, Soden und Neuenhain und oft gern ging er, wie schon früher im H. K. erwähnt, mit den Schwiegervater der Mutter Krauß (Gaststätte) in Schwalbach auf die Jagd. Aber auch ein großer Apfelweinfreund war Bismarck und daher weilte er auch des öfters in Neuenhain, wo er im Übrigen ein Blutsfreund aus der Studentenzeit hatte; es war Pfarrer Will, der die Neuenhainer Jagd gepachtet hatte und Bismarck dorthin einlud. Dadurch wurde Bismarck auch zum Besucher des „Batzenhauses“, wo die Herren Apfelwein tranken und Karten spielten.

Diese starken persönlichen Beziehungen mögen dann nach 35 Jahren Bismarck wohl auch bewogen haben, die ihm vom Gesangsverein „Apollo“ angebotene Ehrenmitgliedschaft anzunehmen. Bismarck war kein Freund von solcher Art von Ehrungen; nur in einem einzigen Fall machte er eine Ausnahme von seiner grundsätzlichen Haltung, beim Deutschen Männergesangverein Newyork. Die Annahme der Ehrenmitgliedschaft des „Apollo“ durch Bismarck ist also nicht zuletzt eine hohe Auszeichnung für unseren heimischen Gesangverein selbst, der darauf auch mit Recht überaus stolz ist und und die an ihn gerichteten drei Briefe wie Kleinode hütet. Zwei dieser Briefe werden hier zum ersten Mal im Bild veröffentlicht.“

Bild: Wikipedia





Dieser Beitrag wurde von Klaus-Dieter Gregori, Idstein, für uns recherchiert.

Rudolf Wuschek (Hünstetten), schreibt uns.

Das waren doch noch Zeiten, als man im Deutschen Kaiserreich Werbung für unser „Stöffchen“ auf Briefmarken weltweit nutzen konnte!

„Habe wieder mal etwas in der philatelistischen Zeitschrift "Postfrisch" von März/Apr. 2014, S. 37 gefunden, den Du als Beitrag im nächsten "Äppelpress" bringen könntest.

Die dargestellte Germania-Briefmarke mit anhängendem Freifeld, das Werbung u. a. für Apfelwein zeigt

(Deutsches Reich, Michel- Katalog Nr. 85).

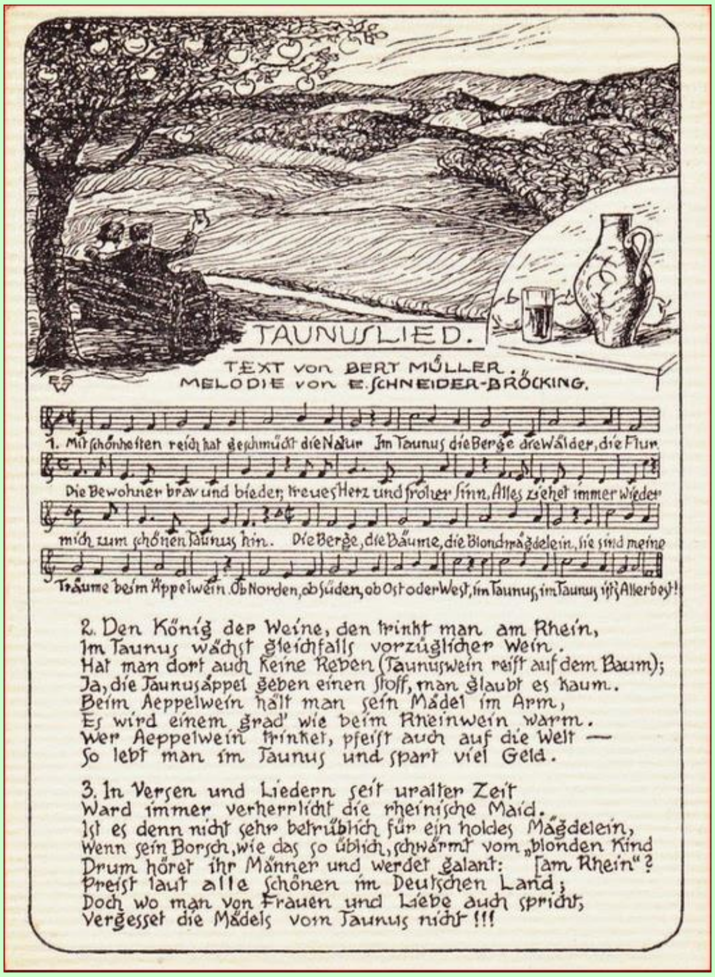
Ist der Apfelwein sein Geld noch wert.?

So bot Heinrich Beisser in St. Johann bei Sprendlingen / Rheinhessen den Verkauf seines Apfelweins in 30-Liter Fässern an. Ein Blick hinsichtlich der Preisgestaltung zeigt, dass man "in der guten alten Zeit" für einen Liter reinen Apfelwein nur 30 Pfennige zahlen brauchte.

Wir haben mal nachgesehen und in Wikipedia die Umrechnungstabelle vom Jahre 1900 in Mark auf 2014 in Euro zu Grunde gelegt. Der Kurs wäre:

1,00 RM entspricht 6,00 €

Das wäre bei 30 Pfennigen ein Literpreis von 1,80 €. Stimmt heute noch für Apfelweine aus den Manufakturen.



TAUNUSLIED.
TEXT von BERT MÜLLER.
MELODIE von E. SCHNEIDER-BRÖCKING.
1. Mit Schönheiten reich hat geschmückt die Natur Im Taunus die Berge die Wälder, die Flur.
Die Bewohner brav und bieder, treues Herz und froher Sinn, Alles ziehet immer wieder
mich zum schönen Taunus hin. Die Berge, die Bäume, die Blondmägdelein, sie sind meine
Träume beim Äppelwein. Ob Norden, ob Süden, ob Ost oder West, im Taunus, im Taunus ist's Allerbest!
2. Den König der Weine, den trinkt man am Rhein,
Im Taunus wächst gleichfalls vorzüglicher Wein.
Hat man dort auch keine Reben (Tauniswein reift auf dem Baum);
Ja, die Taunusäppel geben einen Stoff, man glaubt es kaum.
Beim Aeppelwein hält man sein Mädel im Arm,
Es wird einem grad' wie beim Rheinwein warm.
Wer Aeppelwein trinket, pfeift auch auf die Welt —
So lebt man im Taunus und spart viel Geld.
3. In Versen und Liedern seit uralter Zeit
Ward immer verherrlicht die rheinische Maid.
Ist es denn nicht sehr betrüblich für ein holdes Mägdelein,
Wenn sein Borsch, wie das so üblich, schwärmt vom „blonden Kind
Drum höret ihr Männer und werdet galant: [am Rhein"?
Preist laut alle Schönen im Deutschen Land;
Doch wo man von Frauen und Liebe auch spricht,
Vergesset die Mädels vom Taunus nicht!!!

Preis-Liste.
Aepfelwein Marke Ia. Urquell ..... pro 100 Liter Mk. 38.—, exkl. Faß
Marke „Alkoholfrei", Aepfel-Nektar
Aepfelwein-Sekt
inkl. Steuer und Verpackung
Bei größeren Abschlüssen entsprechend billiger.
Lieferungs-Bedingungen.

GASTHAUS FRANKENBACH, SCHLOSSBORN I. T.
EIGENE APFELWEIN-KELTEREI, GESELLSCHAFTSSAAL.

Asturien (Spanien) 2014

wo Apfelwein „Sidra natural“ heißt

von Wulf Schneider

Der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. reiste vom 08. bis 15. Juli 2014 in die spanische Provinz Asturien. Die Reisegruppe von anfänglich 15 Interessierten reduzierte sich letztendlich auf Doris Kluge-Zimmermann und Michael sowie Ingrid und Wulf Schneider. Im Mittelpunkt der Reise stand der Besuch des größten Sidra (Apfelwein)-Festes in der Stadt Nava. Dort befindet sich auch das Sidra Museum, dessen Besuch alleine die Reise wert war.

Die Region Asturien im Norden von Spanien wird als „Grünes Spanien“ bezeichnet. Eine Woche lang haben wir uns das Land angeschaut. Wir entdeckten ein außergewöhnliches Land, dessen Reize uns im Nachhinein noch beschäftigen, mehr, als wir diese „Vor Ort“ erleben konnten. Wir brauchten Zeit, um die Eindrücke, die diese Region in uns konservierte, zu verstehen und mit unserem Alltag zu vergleichen.

Anreise: Sehr einfach, mit dem Flieger nach Santander (Airport), mit Auto (Autobahn, ca. 2 Fahrstunden) bis Vor Ort.

Landschaft: Abwechslungsreich von Küstenregion bis alpine Gebirgszüge, in unmittelbarer Nähe des Atlantik.

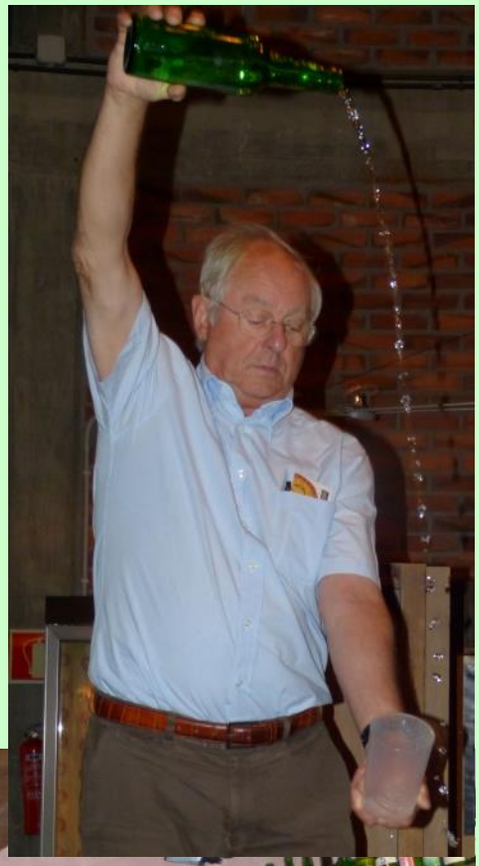
Wasser: Von Augenschein klare Wässer, Kanusport, wir haben keine versiffte oder verdreckte Strände gesehen. Dafür Seeadler und zum 1. mal in unserem Leben Geier. Im Hafenbecken wurde gebadet. Wo hat man das schon mal gesehen?

.

Berge: Wir hielten uns mehr in den Ebenen auf. Einen Tag erkundeten wir die Naturschutzgebiete in den Bergen (Picos de Europa). Perfekt organisiert und touristisch gut erschlossen. Museum am Ende der fahrbaren Wege, informiert über die außergewöhnliche Bergwelt. Wolf und Bär sind hier zu Hause.

Feiern in Nava:
Um‘s gleich zu sagen, wegen des Feierns sind wir angereist, doch hat es uns nicht mitgerissen, weil die Post nachts abging. Tags hatten wir schon gefülltes Programm und nachts brauchten wir Erholung. Der Marktplatz ist groß (ca. 3000 Besucher). Ein riesiger Bühnenaufbau wird eine der besten Unterhaltungsbands Spaniens präsentieren von 0.00 bis 05.00 Uhr, nichts für unsere Altersklasse.
Die am Mittwoch noch gemütliche Stadtkneipe hatte am Donnerstag schon geschlossen. Nein, nicht geschlossen, sondern die Gasträume waren gesperrt, es wurde nur noch außen (Straße und Terrasse) bedient, wie überall in der Stadt an diesem Wochenende.
Am Samstag Morgen wurde die berühmteste Apfelweinverkostung der Welt durchgeführt. Wir waren als Zuschauer dabei. Besser für uns wäre eine Teilnahme an der Verkostung gewesen. Die Verkostung war todernst, kein Lachen, kein Applaus, stilles betrachten und erschmecken der dargebotenen Sidra‘s. Die Bewertung erfolgte mit Täfelchen, wie beim Eiskunstlauf.
So war es nicht spannend genug, wir suchten uns deshalb eine nette Sideria zum Mittagessen in der Region aus.

Museum: Das Sidre Museum sollte man gesehen haben. Es ist in der Stadt Nava errichtet. Das Gebäude ist für das Museum speziell entworfen worden. Es ist absolut professionell geführt. Eine Führung dauert ca. 2 Stunden. Eine Werbung für das komplette System Sidra. An anderen Museen haben wir uns vorbei gedrückt.



Auch Hessen ist vertreten

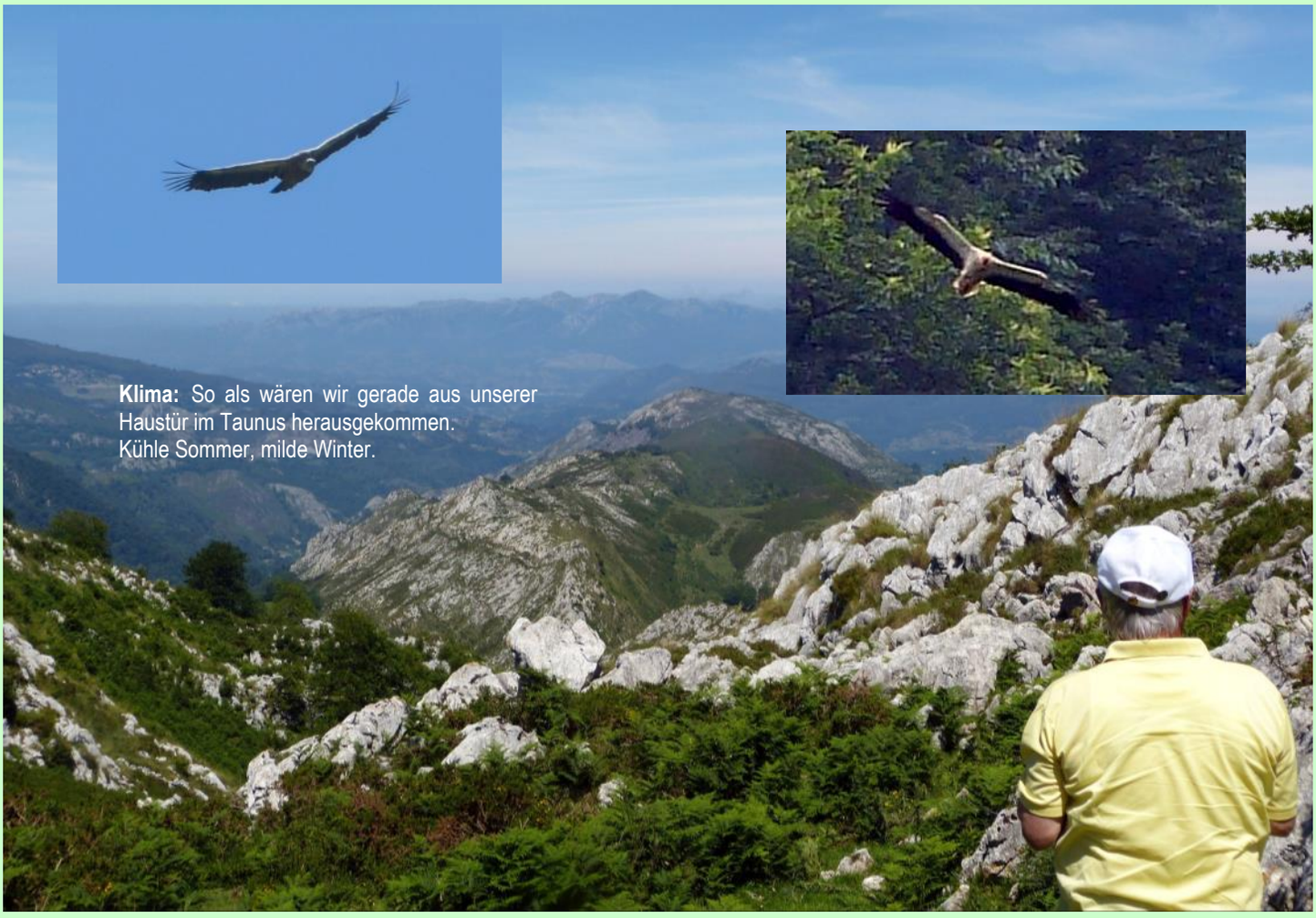
Flaschengalerie der Asturischen Sidra Hersteller

Gastronomie: Sind überrascht von der guten Gastronomie. Die Essenszeiten sind für uns ein wenig gewöhnungsbedürftig. Freundlich, aufmerksam, sauber, hilfsbereit, flexibel. Beim Essen haben wir festgestellt, dass bei Fleisch und Fisch „frittiert“ die Regel ist, hat uns nicht so gefallen.

Hotel: Wir haben in verschiedenen Hotels gewohnt. Beide sind empfehlenswert. Das Hotel von Doris und Michael ist Extraklasse, versteckt im ländlichen Bereich mit Park und Ruhezonen. Unser Hotel lag an einem Waldrand direkt am „Jakobsweg“. Solange wir dort wohnten, hat kein Jakobswanderer den Fuß über die Schwelle gesetzt. Es gab noch 6 Esel, 3 Kühe, und einen Hund. Verständigt haben wir uns auf Englisch mit der Tochter des Hauses. Manchmal übers Telefon, wenn sie nicht im Hotel war. Es war dort so ruhig, dass man es schon mit Angst bekommen konnte.

Apfel: Auf der Suche nach Streuobstwiesen taten wir uns schwer. Altbestände waren sehr ungepflegt. Die Baumtypen sind auch etwas kleinwüchsiger als bei uns im Taunus, maximal Halbstammgrößen. Eine Neuanlage größeren Areals ist uns ins Auge gefallen, die gepflegt war. Wir rätseln über die Mengen an Wein, die hier getrunken werden und finden den dazugehörenden Obstbau nicht. Die Aufklärung kam dann auch prompt auf die Frage. „Wir kaufen Äpfel im Ausland, einen großen Teil in Deutschland“.

Kultur: Kultur ist überall präsent. Im ländlichen Bereich sind es die kleinen Bauernhöfe mit ihren Speichern (Name vergessen), die das Bild prägen. So manche sind vom Abriss bedroht. Im städtischen Bereich sind es die Siderias, die ihre eigenständige Kultur bewahren. Sie sind sehr gut besucht und es geht auch schon mal „hoch“ her.
Die Esskultur ist ein Kapitel wert. Dann in der nächsten Ausgabe. Nur, anfreunden mit den Abendmahlzeiten, ab 21.00 Uhr, konnten wir uns nicht wirklich.



Klima: So als wären wir gerade aus unserer Haustür im Taunus herausgekommen. Kühle Sommer, milde Winter.

Die Markthalle in Oviedo
ist sehenswert. Präsentationen, Vielfalt, Gerüche sind Eindrücke, die man nicht vergisst.

Wer keinen Hunger hat, sollte sich hier umschauen, der Appetit nimmt grenzenlos zu.

das Glas = Hand,
die Flasche = „Überkopf"

Sidra natural: Ist das Nationalgetränk in Asturien bzw. Nordspanien vom Baskenland bis Galizien. Es ist dem Hessischen Apfelwein sehr ähnlich. Die Vinifizierung lässt im Gesamtsäureanteil Flüchtige Säuren (Essigsäure) bis 2,4 g/l zu. In Hessen darf nicht mehr als 0,8 g/l im Gesamtsäureanteil stecken. Vermutlich deshalb entwickelte sich auch die Darreichungsform entsprechend ausgeprägt.

Glas = Hand, die Flasche „Überkopf"

Im Glas entsteht eine feinperligen Masse, die auch sofort getrunken wird. Dann mit einem angenehmen säuerlichen Aroma. Die Darreichungsform wird sehr konsequent in allen Gastbetrieben ausgeübt.

In Asturien trinkt der Schnitt der Bevölkerung 55 Liter Sidra pro Jahr. Die Hessen schaffen es auf 10 Liter pro Jahr. Da ist der Verzehr von Apfelsaft mit eingerechnet. Jetzt weiß man wo man sich befindet wenn man von Asturien spricht.

Die Bilder wurden in der Kelterei „Cortina „ aufgenommen.

Resümee

Unsere Eindrücke waren in allen Richtungen positiv. Im Prinzip haben wir ein Stück, bei uns verlorengegangene Kultur dort wieder entdeckt. Dort, wo wir hingeschaut haben, bei Kultur, Tourismus, Sidra natural, Verkehr, Naturschutz, Menschen, Mode und vieles mehr, empfanden wir es als beispielgebend und nachahmenswert.

Im Gegensatz zu unseren „Aldigrau“ auffälligen Stadtbildern in Deutschland, fallen die geschmackvoll gekleideten Stadt-Bewohner im Norden Spaniens auf. Dies kleidet eine Stadt. Von Wirtschaftskrise konnten wir keine Anzeichen erkennen.

Volle Gasthäuser oder Siderias mit Gästen aller Altersgruppen zeugt von ausgeglichenem sozialen Umgang.

Dass wir im Thema „Apfelwein“ mit der Lupe unterwegs waren, versteht sich. Dass wir ein System „Sidra natural (natürlicher Apfelwein) gefunden haben ist, einmalig. Zum Beispiel die Architektur von Gasträumen impliziert dem Besucher, was an Ausstattung, Design und Ideen umgesetzt ist, teils in Sprachlosigkeit.

Beispiel: Die Kühlung des Sidras erfolgt mit fließendem Wasser. Im Lokal stehen die Flaschen umspült von kühlem fließenden Wasser. Im Gegensatz zu Hochglanzprospekt werden rostende Stahlträger und Bleche als künstlerische Gestaltungselemente eingesetzt, passt!

Dass die Darreichungsform des Sidra natural außergewöhnlich ist, ist bekannt. Dass sie konsequent in ganz Asturien in allen Siderias ausnahmslos vollzogen wird, ist unbegreiflich. Wir haben nur einmal eine elektrische Sidra-Ausschank-Maschine in Funktion gesehen (private Geburtstagsfeier). Die restlichen 100 Gläser wurden in Tischnähe über Kopf eingegossen.

Stadtansicht in Gijon

Badespaß im Hafen

Termine 2015

SKMT-Stammtisch:
Jeden 2. Sonntag im Monat,
10.00 bis 12.00 Uhr,
Hotel-Restaurant Felsenkeller, Idstein,
(keine Anmeldung)

22. + 29. Jan.
Fass–Anstich
Hotel-Restaurant Felsenkeller, Idstein,
Anmeldung erforderlich

24. April, 19.00 Uhr
Apfelwein-Verkostung
Prämierung: Teilnahme Hessen-König,
Oberjosbach, Jahnhalle
Eintritt frei!

22. + 23. Aug.
Apfelwein-Markt Niedernhausen,
65527 Niedernhausen/Ts
Wilrijkplatz

12. + 13. Sep.
Apfelwein unterm Hexenturm,
65510 Idstein
Schulgasse

Adressen:

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

Email:
streuobstroute@web.de
Homepage:
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

Aktivitäten 2014 (Rückblick)

Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.

Baumschnittkurs am 05.April 2014. Thema Rückschnitt alter Apfelbäume. Leitung: Dieter Engel (SKWI)

Apfelweinfest in Niedernhausen, 23. + 24. August 2014. Aktionsstand des SKMT, Apfelsorten und Kelterbetrieb.
SKMT: v.l.n.r. Thomas Michel, Reinhold Herrmann, Günter Lehne, Jörg Klingelschmidt

Leitveranstaltung des SKMT „Apfelwein unterm Hexenturm“ 13. + 14. Sept. 2014

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*