

Äppelpress



Ausgabe 9
Dez. 2016

Informationsblättchen des Streuobstkreises - Mittlerer Taunus e. V.



Der Rollblitz

eine Erfindung des Jahrhunderts !

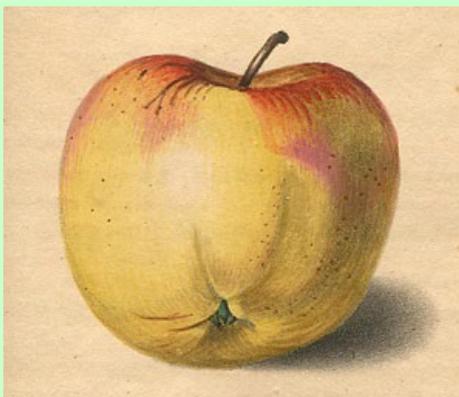
Der Rollblitz erleichtert das Sammeln von Äpfeln erheblich. Die Geräte schaffte der Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V. zum Verleihen an. Ingrid und Wulf Schneider testeten die neuen Errungenschaften auf ihren praktischen Einsatz.

Die Apfelseiten

Der Weilburger Apfel Die Hessische Lokalsorte 2016

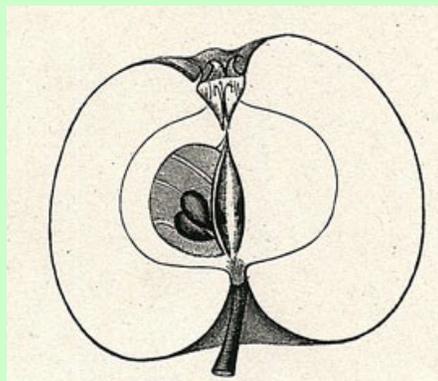
Herkunft und Verbreitung

Der nassauische Arzt und Pomologe Dr. Diel war es, der die Apfelsorte 'Weilburger' zuerst beschrieben hat. Der 'Weilburger' findet sich in seinem Kernobstsorten-Werk von 1799 unter den „Rothen Reinetten“. Diel schreibt: „Ein vortrefflicher kleiner, oder mittelmäßig großer, in die Familie der Borsdorfer gehöriger Apfel ... der durch seine lange Haltbarkeit bei immer gleichbleibendem Geschmack, ohne zu welken, um den Vorzug mit dem Winterborsdorfer streitet.“



Diel scheint die Sorte sehr empfohlen zu haben, insbesondere wegen seiner langen Haltbarkeit und der fast jährlichen und großen Fruchtbarkeit. So verwundert es nicht, wenn Jahre später viele namhafte Pomologen die Sorte in ihren Sortenwerken beschrieben und teilweise sogar abgebildet haben.

Die früheste Abbildung erscheint in „Deutschlands Kernobstsorten“ (Aehrenthal 1833, siehe Titelseite des Faltblatts). Aber auch im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ (Oberdieck 1875), in „Deutschlands Apfelsorten“ (Engelbrecht 1889,) und in der „Schwedischen Pomologie“ (Eneroth 1896) sind schöne Abbildungen bzw. Schnittzeichnungen zu finden.



Weilburger (Egelbrecht 1889)

Oberdieck schreibt unter Bezug auf Diel, dass es sich wahrscheinlich um eine deutsche Kernfrucht (Zufallssämling) handelt, die ihren Namen von dem Ort an der Lahn tragen wird, wo er zuerst aufgefunden, oder schon allgemeiner angebaut wurde. Von der einstigen Verbreitung ist heute leider nicht mehr viel übrig geblieben. Die Sorte galt sogar lange Zeit als verschollen.

Erst 2009 konnte der 'Weilburger' durch einen Suchaufruf des Pomologen-Vereins e.V. in der Lokalpresse wiederentdeckt werden. Dabei hat sich ein einziger Baum in

Hünfelden als Treffer ergeben. Inzwischen konnten Reiser gewonnen und Bäume gezo-gen werden. Laut neuesten Untersuchungen handelt es sich wahrscheinlich um einen Abkömmling des echten 'Edelborsdorfer' (Storti, A. et al. 2013)

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Sorte bevorzugt einen fruchtbaren und mäßig feuchten Boden. Windoffene Lagen sind zu empfehlen. Die Frosthärte ist ausreichend. Allgemein kann die Sorte als robust und widerstandsfähig bezeichnet werden. Es sind keine schlechten Eigenschaften bekannt.

Wuchs und Pflege

Die Sorte ist relativ starkwachsend, bildet einen geraden Stamm, sie hat in der Jugend einen pyramidalen Wuchs und bildet hochwachsende Kronen, außerdem ist die Krone gut verzweigt, die Fruchtholzbildung ist gut. Die Jahrestriebe sind lang und dünntriebzig. Ein moderater Rückschnitt der Krone fördert die untere Fruchtholzbildung.



Ertrag und Verwendung

Der Baum kommt frühzeitig in den Ertrag, fruchtet regelmäßig und reich. Der Weilburger ist ein wohlschmeckender Tafel- und Wirtschaftsapfel. Berichten zufolge eignet sich die Sorte hervorragend als Dämpfapfel. Dabei werden die Früchte im Ganzen gekocht (gedämpft) und mit Zucker und Zimt bestreut. Die sogenannten „Äbbelscher“ wurden zum Schlachtessen gereicht.

Reife

Der Literatur nach reifen die Äpfel im Dezember und halten sich ohne Qualitätsverlust bis in den Sommer (Juni). Nach heutiger Einschätzung lässt sich die Reife und Haltbarkeit von November bis April angeben (Wintersorte). Die Pflückreife liegt bei Mitte Oktober.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form flachrund, mäßig stielbauchig, Größe klein bis mittelgroß, im Querschnitt unregelmäßig rund, teils mit 3 bis 5 schwach ausgeprägten Kanten.

Schale

Glatt, geschmeidig und etwas glänzend, Grundfarbe hellgelb bis strohgelb werdend, sonnenseits verwaschen hellrot, zahlreiche hellbraune Schalenpunkte, teils auf der Sonnenseite rot umhört.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, mit flachen Wülsten, die in schwache Kanten übergehen, sortentypische Rostfiguren oder schuppiger Rostanflug, Kelch mittelgroß, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter mäßig lang, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt und Spitzen nach außen gebogen.



Stielseite

Stielgrube mitteltief, relativ weit, leicht wulstig (nicht eben), feinstrahlig bis schuppig bestet, Stiel kurz bis mittellang, nicht über den Rand hinausgehend, mitteldick, holzig, braun.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis offen, Kernkammern eng bis mäßig geräumig, Kernhauswände breit ohrenförmig, fast glatt, Gefäßbündellinien flachrund bis zwiebelförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, eiförmig, kurz gespitzt, hell kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Grünlich bis gelblichweiß, mittelfest, feinzellig, später mürbe werdend, saftig, mild gewürzt und aromatisch, schwach säuerlich, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis.



Hrsg. und ©2015:

Pomologen-Verein e.V.
Landesgruppe Hessen,

Text: Steffen Kahl .

Fotos: Ottfried Schreiter / tebina
Steffen Kahl (Frucht),
Martina Adams (Baum)



Leben mit der Natur

Baum des Jahres 2016



Die Winterlinde



Winterlinde

Textquelle: <https://www.nabu.de/news/2015/10/19659.html>

Foto: A. Roloff, www.baum-des-jahres.de

von Andrea Kerremans

Man kennt sie als Dorf- und Gerichtslinden, als Kirch-, Tanz- und Hoflinden und natürlich als Namensgeber zahlreicher Gasthäuser "Zur Linde": Kaum ein Baum ist in deutschen Straßen und Parks so oft anzutreffen wie die Linde.

Denn sie ist nicht nur sehr schön anzuschauen, sondern auch relativ anspruchslos. Die Winterlinde, die bis zu 25 Meter hoch wird und ein Alter von 1000 Jahren erreichen kann, blüht etwas später als die Sommerlinde, die

bereits 1991 zum Baum des Jahres gekürt wurde. Zur Unterscheidung genügt ein Blick auf die Blattunterseiten. Diese sind bei der Winterlinde kahl und mit einigen rotbraunen Härchenbüscheln versehen.

Bei der Sommerlinde sind diese „Bärte“ dagegen weiß. Die Blüten der Winterlinde erscheinen erst ab Ende Juni – fast zwei Wochen später als die der Sommerlinde. Sie blüht damit am spätesten von allen heimischen Baumarten.

Das Lindenholz ist meist weißlich bis gelblich und gehört zu den weichen Hölzern. Es

wird deshalb vor allem im Innenbereich verwendet und auch Bildhauer und Holzschnitzer arbeiten gerne mit Lindenholz. Viele berühmte Meisterwerke in der Sakralkunst, zum Beispiel von Tilman Riemenschneider und Veit Stoß, wurden aus Lindenholz gefertigt. Seit Jahrhunderten dient die Winterlinde dem Menschen auch als Apotheke: Lindenblüten werden als Tee und Arzneimittel zum Beispiel bei Erkältungskrankheiten verwendet. Außerdem sind die Blüten eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen, denen wir den süßen Lindenblütenhonig verdanken.

Vogel des Jahres 2016

Der Stieglitz (Distelfink)

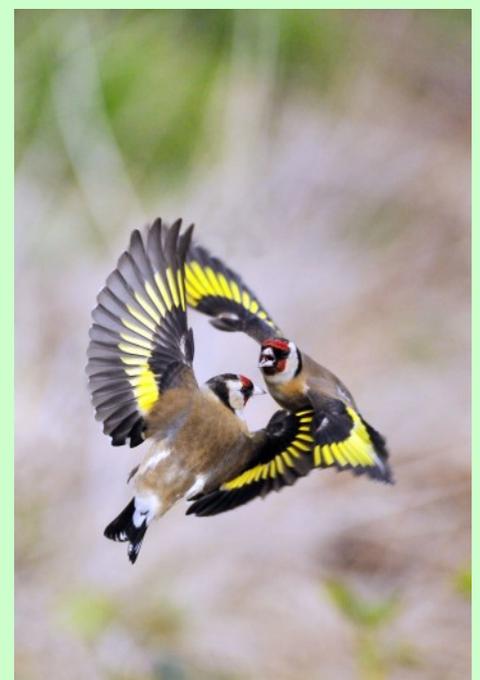
von Andrea Kerremans

Der Stieglitz ist einer der buntesten Singvögel. An der roten Gesichtsmaske auf dem weiß und schwarz gefärbten Kopf kann man Männchen und Weibchen gut unterscheiden: Beim Männchen fasst sie den hinteren Rand des Auges beidseitig ein oder ragt darüber hinaus. Die etwas kleinere Maske des Weibchens dagegen reicht nicht bis zum Augenrand. Jungvögel sind im Vergleich zu ausgewachsenen Stieglitzen eher braun und weniger kontrastreich. Ihnen fehlt zudem noch die rote Gesichtsmaske. Die Brutzeit der Stieglitze liegt zwischen Ende März und Juli. Hoch oben in den Baumkronen bauen sie ihre Nester und legen etwa fünf weiße, leicht rotbraun gesprenkelte Eier. Das Weibchen brütet allein für 12 bis 14 Tage und wird während dieser Zeit vom Männchen versorgt. Stieglitze sind äußerst gesellig und finden sich für die Futtersuche und zum Schlafen in Grup-

pen zusammen. Auffällig ist das laute Zwitschern. Diesem „Stiglit“ verdankt der Stieglitz seinen deutschen Namen. Besonders im Herbst und Winter kommunizieren ganze Schwärme auf diese Weise miteinander. Der Gesang dient auch der Partnerwerbung sowie der Reviermarkierung und festigt die Bindung eines Paares. Stieglitze singen meist von Baumwipfeln aus und fliegende Stieglitze fallen fast immer durch ihre typischen Rufe auf. Im Gegensatz zu den meisten anderen Singvögeln singen auch weibliche Tiere, jedoch weniger laut und anhaltend als die Männchen. Junge Stieglitze prägen sich bereits sehr früh den arttypischen Gesang der Altvögel ein. Der auch Distelfink genannte Stieglitz ernährt sich vornehmlich von den Samen zahlreicher verschiedener Blütenpflanzen, Gräser und Bäume. Bunte Landschaften mit ausreichend Nahrung gibt es jedoch immer weniger, daher ist der Bestand des Stieglit-



zes in Deutschland in den vergangenen Jahren stark zurückgegangen. Durch die aktuelle Aktion „Bunte Meter für Deutschland“ des NABU sollen deshalb möglichst viele Meter wildkrautreicher Grünflächen als neue Lebensräume für den Stieglitz und andere Singvögel geschaffen oder erhalten werden.



Text: NABU (<https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/aktionen-und-projekte/vogel-des-jahres/stieglitz/19548.html>; .../19519.html; .../19521.html)

Fotos: NABU Stieglitz Pressefotos

Taunus präsentiert

Das Apfelmuseum in Wiesbaden-Medenbach der besondere Obstgarten

Der Obstsortengarten in Wiesbaden – Medenbach ist wohl Hessens größtes Obstmuseum. Er befindet sich noch im Aufbau. In dem zusammenhängenden Gelände von ca. 15000 qm + 5000 qm Erweiterung, sind bis heute ca. 165 Apfel- und Birnensorten in der Anlage gelistet in Altbeständen und Neupflanzungen. Erweiterung auf ca. 220 Obstbäume (Gesamtanlage) geplant.

Auch wenn der Obstgarten noch nicht sein Eндаusbau erreicht hat, möchten wir mit diesem Aufsatz auf die Besonderheit dieses Obstgartens aufmerksam machen und einen Besuch empfehlen. Zum Beispiel, wer mit dem eigenen Obst nicht mehr weiter kommt und Bestimmungshilfe benötigt. Hier kann man sie sich holen.



Grundlage des Aufsatzes ist die 27-seitige Präsentation des Streuobstkreises Wiesbaden e.V. zur Auslobung des Goldenen Apfels. (Preis: Für Hessische Streuobstschützer).

Grundlage und Idee.

Der Streuobstkreis Wiesbaden e.V. fördert insbesondere die Entwicklung themenbezogener dauerhafter Aktivitäten und Stationen rund um die Kultur des Streuobstbestandes. Wichtige Punkte dabei sind die Erhaltung der landschaftstypischen Streuobstwiesen und Streuobstbestände sowie der regionalen und kulturellen Identität. Diese Punkte setzt der Verein mit unterschiedlichen Aktionen und Schwerpunkten entlang der Themenroute „Streuobstroute im Nassauer Land“ im Bereich der Landeshauptstadt Wiesbaden um. Der Sortengarten Medenbach ist dabei ein bedeutender und nachhaltiger Baustein für die Umweltbildung und die Pflege lokaler und regionaler Sorten.

Ausführliche Texte finden sie unter:

<https://www.Streuobstroute-Nassauer-Land.de>



Historie des Sortengartens Medenbach

Anfang der 2000er Jahre bestanden Überlegungen, Attraktionspunkte an der ausgewiesenen Streuobstroute einzurichten. Neben verschiedenen Informationstafeln bestand der Wunsch einen Obstsortengarten anzulegen und auszuschildern. Das Vereinsmitglied Dieter Engel stellte hierfür seine bereits bestehende Streuobstwiese zur Verfügung,

die an die Themenroute im Süden von Wiesbaden-Medenbach angrenzte. Auf der Streuobstwiese standen 49 Bäume, denen insgesamt 24 Sorten zuzuordnen waren.

Zur Ausschilderung erarbeitete der Verein Sortenschilder, die neben dem Namen der Sorte auch Angaben zu deren Herkunft, Erntereife, Genussreife und Verwendung enthielten. Für die Themenroute selbst wurden Richtungsschilder „Sortengarten“ entwickelt. Zudem wurde eine individuelle Informationstafel





Im November und Dezember 2008 pflanzten die Vereinsmitglieder 69 Hochstämme, wodurch sich die Anzahl der Obstbäume im Sortengarten auf 118 erhöhte. Die Erweiterung hob die Sortenzahl auf 93 an.

Leider war zu diesem Zeitpunkt schon festzustellen, dass die Sortenschilder deutlich verblassten, so dass die neuen Bäume vorerst nicht ausgeschildert wurden.

Bereits im Sommer 2009 war von der Ackerfläche nichts mehr zu erkennen – die Grünlandesaat war gut aufgegangen und die neuen Bäume zeigten mit ihren Blättern den erfolgreichen Anwuchs.

Besorgnis machte eine am westlichen Rand der Ackerfläche gelegene Feuchtestelle, die sich langsam in den Streuobstbestand hinein vergrößerte und ein Hinweis auf eine nicht mehr vollständig intakte Drainage war. Somit standen für den Verein zwei größere Maßnahmen an, die finanziert werden mussten: Die Neuausschilderung der Bäume und die Erneuerung von Teilen der Drainage.

entworfen, die neben Informationen zur Fläche auch die Standorte der einzelnen Sorten anzeigte. Nachdem die erforderlichen Finanzmittel in Form von Spenden und Troncmitteln akquiriert und die Schilder in Auftrag gegeben wurden, konnte der Sortengarten Ende April 2005 eingeweiht werden.

Mit der Einweihung des Sortengartens fanden umweltpädagogische Veranstaltungen für alle Altersgruppen im Sortengarten statt. Im Herbst 2006 konnte der Sortengarten erstmals in eine, jährlich wiederkehrende Projektwoche eines Wiesbadener Gymnasiums als Programmpunkt integriert werden.

Mit der Festlegung des Kloppenheimer Streiflings zur Hessischen Lokalsorte 2007 wuchs der Wunsch, verstärkt seltene, lokale und regionale Obstsorten im Sortengarten zu präsentieren und damit durch die Erhaltung des ge-

netischen Potenzials einen Beitrag zur Biodiversität zu leisten. Hierfür war jedoch eine Erweiterung der Fläche notwendig. Das Vereinsmitglied Dieter Engel ermöglichte dies, indem er für eine nördlich zwischen dem Sortengarten und der Wildsachsener Straße gelegene Ackerfläche den Pachtvertrag auflöste.

Diese Erweiterungsfläche bot genug Platz, um einerseits das Sortenangebot auszubauen und außerdem Standorte für selbst veredelte Regional- und Lokalsorten bereitzustellen. Im Oktober 2008 erfolgte der Startschuss für die Erweiterung, bei der mit finanzieller Unterstützung der Landeshauptstadt Wiesbaden eine Umwandlung des Ackers in Grünland und eine Bestockung mit Hochstämmen begann.



Im Frühjahr 2010 ließ sich der erste Schritt realisieren. Die 2008 gepflanzten Bäume wurden mit beständigen Emailschildern ausgestattet sowie die alten, kaum noch lesbaren Sortenschilder durch diese ersetzt. Die Neueröffnung nahm die Wiesbadener Apfelweinkönigin zusammen mit der Umweltdezernentin und dem Ortsvorsteher vor.

Da im nördlichen Teil des Sortengartens weitere Bäume gesetzt wurden, erhöhte sich die Zahl der frisch ausgeschilderten Obstbäume auf insgesamt 136.

Im Mai 2011 erneuerten die Vereinsmitglieder in Eigenregie mit einem enormen Kraftakt auf 350 Metern Länge Teile der Drainage. Diese erfolgreiche Wiederherstellung ermöglichte es, weitere Bäume auf die nun nutzbaren Flächen zu setzen.





Da die Informationstafel nur auf den Altteil des Sortengartens beschränkt war, musste diese inhaltlich überarbeitet und neu erstellt werden. Nach der Akquise der nötigen Finanzmittel feierte man im Sommer 2013 die Einweihung der Tafel.

Kauf einer nördlich an den Sortengarten angrenzenden Ackerfläche.

die Lage, die 0,5 ha große Ackerfläche zu erwerben. Bereits 2015 wurden die ersten 29 Bäume gesetzt, darunter auch die hessische Lokalsorte 2017. Im Frühjahr 2016 erfolgte in Eigenregie die Grünlandesaat.

Die nicht erwartete große Bereitschaft der Öffentlichkeit, der Vereinsmitglieder und von Firmen versetzten den Verein Mitte 2014 in

Da immer mehr lokale und regionale Sorten ihre Heimat im Sortengarten fanden, so entdeckten Vereinsmitglieder die als verschollen geglaubte Hofheimer Glanzrenette wieder, wurde der Medenbacher Sortengarten im August 2013 in das „Erhalternetzwerk Obstsorntenvielfalt“ aufgenommen.

Im Juli 2014 gelang dann der Abschluss der Bepflanzung. Im Sortengarten präsentierten sich 165 Bäume, davon 115 Apfelsorten und 19 Birnensorten. Bemerkenswert, dass zu diesem Zeitpunkt alle hessischen Lokalsorten des Jahres seit 2003 bis 2016 präsent waren! Um weiteren Bäumen Platz geben zu können, trat der Verein in Verhandlungen zwecks





Zum Erhalt seltener regionaler und lokaler Sorten werden diese in eigener Regie im Sortengarten veredelt und somit für die Nachwelt erhalten. In gleicher Weise wird mit den hessischen Lokalsorten des Jahres verfahren, sofern diese nicht bereits als Baum auf der Fläche vorhanden sind.

Zum Schutz der Wiesenbrüter und zur Förderung der Insekten mähen die Mitglieder des Vereins den Untergrund zu einem späten Termin.

Nutzung des Sortengartens in Medenbach

Seit der Eröffnung des Sortengartens nutzt der Verein diesen für seine umweltpädagogischen Angebote. Neben Schulprojekten werden Führungen für alle Altersklassen angeboten, um den Interessierten die vielen Aspekte des Streuobstes und der Sortenvielfalt näher zu bringen. Jeden Winter bietet der Verein mindestens zwei kostenlose Schnittkurse an. Da im Sortengarten alle benötigten Altersstufen an Obstbäumen vorhanden sind, ist dieser für dieses Angebot bestens geeignet.

Im Rahmen des beim Wiesbadener Stadtfest angebotenen Bauernmarktes präsentiert der Streuobstkreis jedes Jahr eine Sortenausstellung. Eine Vielzahl der dort ausgestellten Fruchtproben stammt aus dem Medenbacher Sortengarten. Im Herbst 2015 konnten dem staunenden Publikum 112 Fruchtproben (allein

82 Apfelsorten) gezeigt werden. Darunter waren auch Früchte des Speierlings, von dem auch zwei Bäume im Sortengarten stehen.

Die überwiegende Menge der anfallenden Äpfel nutzt der Verein, um sein Stöfche zu erzeugen. Dieses wird dann bei den regionalen Apfelweinproben oder aber heiß vom Feuer bei den Schnittkursen angeboten.

Artenschutz, Sortenerhalt und Biotoppflege im Sortengarten Medenbach

Artenschutz wird im Sortengarten Medenbach groß geschrieben. So konnte Anfang 2016 ein neues Insektenhotel konzipiert und fertiggestellt werden. Kurz nach der Aufstellung haben die ersten Mauerbienen (*Osmia cornuta*) Einzug gehalten. Neben 51 Singvogelkästen sind inzwischen auch vier Steinkauzröhren, zwei Turmfalkenkästen, zwei Fledermauskästen und zwei Insektenwände im Sortengarten montiert.



Sortenliste, (Obstsortengarten, Wi.-Medenbach, 2016)

Mit einer Angabe zur Anzahl der Bäume und dem Hinweis auf die Hessische Lokalsorte

1. Adersleber Kalvill (1)
2. Ananasrenette (1)
3. Anhalter (2)
Hessische Lokalsorte 2015
4. Apfel aus Croncels (1)
5. Auringer Bohnapfel (1)
6. Ausbacher Roter (1)
Hessische Lokalsorte 2008
7. Baumanns Renette (1)
8. Biesterfelder Renette (1)
9. Birnenförmiger Apfel (1)
10. Bischofsmütze (1)
11. Bittenfelder Sämling (1)
12. Brauner Matapfel (1)
13. Brettacher (2)
14. Carpentin (1)
15. Champagner Renette (1)
16. Danziger Kantapfel (2)
17. Ditzels Rosenapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2005
18. Dorheimer Streifling (1) -
Hessische Lokalsorte 2009
19. Dülmener Herbstrosenapfel (1)
20. Edelborsdorfer (1)
21. Engelsberger Renette (1)
22. Erbachhofer Mostapfel (3)
23. Friedberger Bohnapfel (1)
24. Gacksapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2006
25. Geflammtter Kardinal (1)
26. Geheimrat Dr. Oldenburg (1)
27. Gehrers Rambur (1)
28. Gelber Bellefleur (1)
29. Gelber Edelapfel (1)
30. Gelber Richard (1)
31. Gelber Trierer Weinapfel (2)
32. Gestreifter Matapfel (4)
Hessische Lokalsorte 2010
33. Gewürzluiken (1)
34. Strauwaldts Neue Goldparmäne (1)
35. Goldrenette aus Blenheim (2)
36. Gold von Tann
(Lorsbacher Rosenapfel) (1)
37. Graue Französische Renette (1)
38. Graue Herbstrenette (1)
39. Grauer Kurzstiel (1)
40. Gravensteiner (1)
41. Großer Rheinischer Bohnapfel (8)
42. Grüner Fürstenapfel (1)
43. Quittenförmiger Gulderling (1)
44. Harberts Renette (1)
45. Hartapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2017
46. Hauxapfel (1)
47. Heuchelheimer Schneeapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2003
48. Hildesheimer Goldrenette (1)
49. Himbacher Grüner (2)
50. Hofheimer Glanzrenette (3)
51. Igstadter Bohnapfel (1)
52. Jakob Fischer (1)
53. Jakob Label (1)
54. Kaiser Wilhelm (3)
55. Kanadarenette (2)
56. Karthäuser (2)
57. Kasseler Renette (1)
58. Kleiner Bohnapfel (1)
59. Kloppenheimer Streifling (1)
60. Korbiniansapfel (2)
61. Königin Olga Apfel (1)
62. Körler Edelapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2004
63. Landsberger Renette (1)
64. Langenhainer Wirtzapfel (2)
65. Lohrer Rambur (2)
66. Lausitzer Nelkenapfel (1)
67. Luxemburger Renette (1)
68. Maunzenapfel (1)
69. Metzrenette (1)
Hessische Lokalsorte 2011
70. Minister von Hammerstein (1)
71. Mostwunder Hilde (1)
72. Muskatrenette (1)
73. Nauroder Streifling (2)
74. Neuzerling (1)
75. Odenwälder Kurzstiel (1)
76. Öhringer Blutstreifling (1)
77. Peasgoods Sondergleichen (1)
78. Prinz Albrecht von Preußen (1)
79. Prinzenapfel (1)
80. Purpurroter Cousinot (1)
81. Rambacher Rosenapfel (1)
82. Rheinische Schafsnase (3)
83. Rheinischer Winterrambur (3)
84. Ribston Pepping (1)
85. Riesenboiken (1)
86. Rote Sternrenette (1)
87. Rote Walze (1)
88. Roter Bellefleur (1)
89. Roter Berlepsch (1)
90. Roter Eiserapfel (1)
91. Roter Fresquin (1)
92. Roter Herbstkalvill (2)
93. Roter Trierer Weinapfel (5)
94. Ruhm aus Kelsterbach (1)
95. Schöner aus Bath (1)
96. Schöner aus Boskoop (1)
97. Schöner aus Herrnhut (1)
98. Schöner aus Nordhausen (1)
99. Schöner aus Schierstein (1)
100. Schöner aus Wiltshire (1)
101. Siebenschläfer (1)
Hessische Lokalsorte 2013
102. Signe Tillisch (1)
103. Sommer-Zimtapfel (1)
104. Spätblühender Taffetapfel (2)
105. Spitzrabau (1)
Hessische Lokalsorte 2012
106. Sternapi (1)
107. Spätblühender Apfel
108. Strauwaldts Neue Goldparmäne (1)

109. Vaterapfel (1)
Hessische Lokalsorte 2014
110. Wallauer Glasapfel (2)
111. Weilburger (2)
Hessische Lokalsorte 2016
112. Weiße Kanadarenette (1)
113. Weißer Matapfel (1)
114. Weißer Winterglockenapfel (1)
115. Weißer Winterkalvill (1)
116. Weirouge (1)
117. Wildapfel (1)
118. Wildapfel aus Medenbach (2)
119. Wildsächser Pfundapfel (3)
120. Zabergäurennette (1)
121. Zuccalmaglios Renette (1)
122. Zwiebelborsdorfer (1)

Birnensorten, mit einer Angabe zur Anzahl der Bäume

1. Alexander Lucas (1)
2. Auringer Winterbirne (1)
3. Blutbirne (1)
4. Champagner Bratbirne (1)
5. Doppelte Phillipsbirne (1)
6. Großer Katzenkopf (1)
7. Gute Graue (1)
8. Gute Luise von Avranches (1)
9. Heinesbirne (1)
10. Kaiserbirne mit dem Eichblatt (1)
11. Kerwebirne (1)
12. Knausbirne (1)
13. Köstliche aus Charneu (1)
14. Kreuzbirne (1)
15. Liegels Winterbutterbirne (1)
16. Pastorenbirne (1)
17. Schweizer Hose (1)
18. Kongressbirne (1)
19. Wildbirne (1)

Sonstige Obstarten, mit einer Angabe zur Anzahl der Bäume

1. Edelkastanie (1)
2. Mirabelle aus Nancy (1)
3. Speierling (2)
4. Süßkirsche (Altbestand) (1)
5. Wangenheims Frühzwetsche (1)
6. Frankfurter Pfirsichzwetsche (1)



Aus dem Vereinsleben des SKMT

Jahreshauptversammlung 2016

Am 26. 06. 2016, 19.00 Uhr, trafen sich die Mitglieder des Streuobstkreises Mittlerer Taunus zur Hauptversammlung im Gasthof Kern Oberauroff. Es standen Vorstandswahlen und Satzungsänderungen an.

Der Vorsitzende Wulf Schneider begrüßte die Mitglieder, dankte dem Vorständen für die geleistete Arbeit und ihr persönliches Engagement, stellte Beschlussfähigkeit fest und trug den Jahresbericht vor.

Die Kassenprüfer beantragten die Entlastung des Vorstandes, der Einstimmig angenommen wurde.

Gewählt wurden: (Für 3 Jahre)

1. Vorsitzender: Wulf Schneider
2. Vorsitzender: Lars Kochendörfer
3. Kassierer: Reinhold Herrmann
4. Schriftführer: Clemens Scheerer
5. Beisitzer: Juppes Keil

Die Satzungsänderung wurde einstimmig angenommen. Unter Punkt „Verschiedenes“ wurde beantragt, dass die Getränke aus der Kasse des Vereins beglichen werden sollten.

Adresse:

**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

Jahresbericht 2016

Vereinsstatistik:

Mitgliederstand Juni 2015: 84
Eintritte: 5
Austritte: 1

Vorstandssitzungen: 5
Mitgliedervers: JHV, 1

Fassanstich 2015, des SKMT. am 22./ 29. Januar, 12.02. 2015, im Hotel+ Restaurant Felsenkeller in Idstein,

Verkostung mit Bewertung, Oberjosbach 09.05.2014, 1x Gold, 5 x Silber, Berechtigt an der Teilnahme Hessenkönig in Oberursel, Teilnahme kostenfrei.

Streuobst-Stammtisch: jeden 2. Sonntag im Monat, Hotel Restaurant Felsenkeller, Idstein, / **Zwanglos, Informativ, Gäste willkommen**,

Nikolaus Schoppen: Mitgliederversammlung in ungezwungener Umgebung, Felsenkeller Idstein, 18.12.2014,

Neuaufgabe Buch: „Wie macht man goldenen Apfelsaft“. Initiative von Restaurant Felsenkeller, Fam. Kochendörfer,

4 Mitglieder reisten nach Asturienreise, Informationsreise „Zu den Wurzeln des Apfelsaftes“, vom 08. bis 15. 07. 2014, Ziel: Asturien, Sidra Natural Event, Nava,

News-Letter 1/2015, Streuobstkreis MT, Erstausgabe: Juni 2014, Informationsblatt für alle Mitglieder, Verfasser Thomas Michel, Reinhold Herrmann. (Schriftführer), Verteiler per E-Mail.

Apfelweinmarkt Niedernhausen

3. Wochenende August 2014. Eigener Stand mit Kelterdemo, Verkauf von Most direkt aus der Kelter.

4. Apfelwein unterm Hexenturm 13./14. 09. 2014, Strategische Veranstaltung: Leitveranstaltung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V., Veranstalter: SKMT, Organisationleitung: Hotel/Restaurant Felsenkeller. Die Vorbereitungen für 2015 sind in vollem Gange. Das Konzept bleibt erhalten.

Regionalentwicklung Untertaunus / Taunus:

Teilnahme an verschiedenen Sitzungen, Regionalentwicklung Untertaunus + Arbeitskreis Streuobst, (Wulf Schneider,) Vorstandsarbeit. Mitarbeit von Entwicklungskonzepten.

Öffentlichkeit:

7. Auflage Äppelpress, Dez. 2014. Themen bezogenes Mitteilungsblatt des Streuobstkreises MT, erscheint 1 x jährlich. Redaktion: Wulf Schneider

Westen und Jacken, Poloshirt mit Logo, zum Tragen bei allen Gelegenheiten, Anschaffung mit Selbstbeteiligung. Mitgliederpreis: Lager und Verkauf: Reinhold Herrmann,

Hochzeitswiese Niedernhausen:

Die Hochzeitswiese ist belegt. Die Beschilderung ist erfolgt. Die Grün-Pflege wurde an die Landwirtin Sabine Best vergeben. Neue Reihe mit 1 Hochzeitsbaum belegt Delikat/Schmack. Pflanztermin 02.05.2015, Baum ist grün.

Arbeitskurse: Baum-Schnittkurs in Oberjosbach: 28.03.2015, Leitung: Dieter Engel (KH. Schon), SKWI, ca. 30 Teilnehmer, Thema: Erziehungsschnitt,

Neue Aufgaben:

Teilnahme an der Landes Gartenschau / Bad Schwalbach, 2018, Arbeitsgemeinschaft: Regionale Produkte mit Archehöfe, Landfrauen Heidenroth und Andere, Ziel: Öffnen der Arbeitsgemeinschaft für gewerbliche des Mitglieder des SKMT.



Baumpflegemaßnahmen auf der Hochzeitswiese (Mai 2016)

Satzung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V.

Satzung des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V. (beschlossen am 23.09.2016)

§1

Name, Sitz, Geschäftsjahr und Rechtsform
Der Verein führt den Namen "Streuobstkreis Mittlerer Taunus e.V.". Er ist in das Vereinsregister eingetragen. Der Verein hat seinen Sitz in Idstein. Das Geschäftsjahr beginnt jeweils am 1. Januar eines Jahres und endet am 31. Dezember desselben Jahres (Kalenderjahr).

§2

Ziele und Zweck des Vereins

1. Der Verein dient der Förderung des Naturschutzes und der Landschaftspflege.

Er fördert insbesondere

- die Erhaltung der landschaftstypischen Streuobstwiesen.
- Schaffung und Erhaltung einer Streuobstroute durch das Nassauer Land und deren weiteren Ausbau.
- die Entwicklung themenbezogener dauerhafter Aktivitäten und Stationen rund um die Kultur des Streuobstbestandes.
- die Zusammenarbeit zwischen Naturschützern/innen, Landwirten/innen, Schulen und Kindergärten, Keltereien, der Gastronomie sowie natürlichen und juristischen Personen, die an der Erhaltung der Streuobstbestände interessiert sind.
- das Naturschutzbewusstsein bei der Bevölkerung, insbesondere bei den Verbrauchern/innen zu stärken.
- die regionale und kulturelle Identität, sowie die Eigenart der Landschaft und seiner historischen Bauten
- die naturnahe Erholung in der Region

2. Der Verein führt das einheitlichen Wort-Bild-Zeichens (Logo) der Streuobstroute Nassauer Land.

1. Der Verein

- unterhält den Streckenabschnitt im Streuobstkreis Mittlerer Taunus koordiniert die Aktivitäten der Partnerbetriebe innerhalb der Region
- initiiert übergreifende Aktionen und Projekte
- unterstützt beratend und vermittelnd die Partnerbetriebe und Partnervereine bei der Planung und Durchführung von Projekten.

§3

Gemeinnützigkeit

1. Der Verein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des Abschnittes "Steuerbegünstigte Zwecke" der Abgabenordnung.
2. Der Verein ist selbstlos tätig; er verfolgt

nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke. Die Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsgemäßen Zwecke verwendet werden. Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus den Mitteln des Vereins.
3. Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zwecke der Körperschaft fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.

§4

Mitgliedschaft

1. Der Verein "Streuobstkreis Mittlere Taunus e.V." besteht aus Mitgliedern, die ihre Mitgliedschaft bekundet haben. Mitglieder können natürliche oder juristische Personen werden, welche die Ziele und Aufgaben des Vereins unterstützen wollen.

2. Die Mitgliedschaft ist schriftlich zu beantragen. Über die Aufnahme von Mitgliedern entscheidet der Vorstand. Lehnt der Vorstand die Aufnahme nicht einstimmig ab, so kann das unterlegene Vorstandsmitglied die Entscheidung der Mitgliederversammlung herbeiführen. Diese entscheidet mit einfacher Mehrheit endgültig.

3. Die Mitgliedschaft endet,
a. durch Austritt, der durch schriftliche Erklärung dem Vorstand gegenüber erfolgen muss und nur zum Schluss eines Geschäftsjahres mit einer Kündigungsfrist von drei Monaten zulässig ist;
b. durch den Tod bei natürlichen Personen oder Erlöschen bei juristischen Personen;
c. durch Ausschluss aus dem Verein.

4. Der Ausschluss aus dem Verein kann erfolgen:

- a. wenn ein Mitglied vorsätzlich und beharrlich den Zwecken und Belangen des Vereins zuwiderhandelt
- b. bei Verstoß gegen die Vereinssatzung oder Beschlüsse des Vereins;
- c. wenn ein Mitglied bei Verzug des Vereinsbeitrages und trotz zweimaliger schriftlicher Mahnung dem Verzug nicht nachkommt.
- d. Über den Ausschluss aus dem Verein entscheidet der Vorstand nach Anhörung des/der Betroffenen. Der Beschluss ist schriftlich mitzuteilen. Dem ausgeschlossenen Mitglied steht innerhalb eines Monats Berufung gegen den Vorstandsbeschluss an die Mitgliederversammlung zu. Die Entscheidung der Mitgliederversammlung hat abschließende Wirkung.

5. Ausgetretene oder ausgeschlossene Mitglieder verlieren jedes Anrecht auf Vereinsleistungen, am Vereinsvermögen und auf Förderung durch den Verein.

§5

Vereinsorgane

Die Organe des Vereins sind:

1. die Mitgliederversammlung.
2. der Vorstand.

§6

Mitgliederversammlung

1. In der Mitgliederversammlung hat jedes Mitglied eine Stimme.
2. Die Mitgliederversammlung beschließt über:
 - a. Die Grundsätze der Vereinsarbeit
 - b. die Aufnahme und den Ausschluss von Mitgliedern in der Berufung
 - c. die Änderung der Satzung und über die Auflösung des Vereins
 - d. den Haushalt und die Rechnungsprüfung
 - e. die Festsetzung der Höhe und die Fälligkeit der Mitgliedsbeiträge
 - f. die Verabschiedung der Geschäftsordnung
 - g. die Verabschiedung" bzw. Änderung der Logo-Verordnung
 - h. die Entlastung des Vorstandes
 - i. die Wahl des Vorstandes und der Rechnungsprüfer/innen
 - j. Verlesung des vorjährigen Protokolls und Genehmigung desselben

3. Die Mitgliederversammlung wählt den Vorstand auf Wunsch geheim, sofern es von einem Mitglied gewünscht wird.

§7

Einberufung, Leitung und Beschlussfassung der Mitgliederversammlung

1. Die Mitgliederversammlung wird durch den Vorstand einberufen. Die ordentliche Mitgliederversammlung (Jahreshauptversammlung) findet jährlich, möglichst im ersten Halbjahr des folgenden Geschäftsjahres statt.
2. Die Einladung zu einer Mitgliederversammlung erfolgt unter Einhaltung einer Frist von drei Wochen schriftlich unter Angabe der Tagesordnung. Die Frist beginnt mit dem auf die Absendung des Einladungsschreibens folgenden Tag. Die Tagesordnung legt der Vorstand fest.
3. Außerordentliche Mitgliederversammlungen finden statt durch Einberufung durch den Vorstand, wenn dieser es im Interesse des Vereins für erforderlich hält, oder wenn mindestens 10 % der Vereinsmitglieder die Einberufung schriftlich unter Angabe des Zweckes und der Gründe verlangen.
4. Die Mitgliederversammlung ist beschlussfähig, wenn sie ordnungsgemäß einberufen wurde. Beschlüsse werden grundsätzlich mit einfacher Mehrheit gefasst. Für Änderungen der Satzung oder des Vereinszweckes ist eine Mehrheit von drei Viertel der erschienenen stimmberechtigten Mitglieder erforderlich. Satzungsänderungen müssen mit der Einladung

zur Mitgliederversammlung bekannt gegeben werden.

5. Anträge zur Mitgliederversammlung müssen spätestens eine Woche vor der Versammlung bei dem/der Vorsitzenden schriftlich eingereicht werden. Ausgenommen hiervon sind Dringlichkeitsanträge zu den Sachverhalten, deren Anlass nach Ablauf der Antragsfrist eingetreten ist.

6. Der/die Versammlungsleiter/in hat zu Beginn der Mitgliederversammlung die Tagesordnung entsprechend zu ergänzen. Über Anträge auf Ergänzung der Tagesordnung, die erst in der Mitgliederversammlung gestellt werden, beschließt die Mitgliederversammlung. Zur Aufnahme des Antrages ist eine einfache Mehrheit der abgegebenen gültigen Stimmen erforderlich.

7. Die Mitgliederversammlung wird von dem/der Vorsitzenden geleitet, im Verhinderungsfall von dem/der zweiten Vorsitzenden.

8. Über den Verlauf der Mitgliederversammlung ist ein Protokoll anzufertigen, welches von dem/der Versammlungsleiter/in und von dem/der Schriftführer/in zu unterzeichnen ist.

§8

Vorstand

1. Der Vorstand besteht aus dem/der 1. Vorsitzenden, dem/der 2. Vorsitzenden, dem/der Schriftführer/in, dem/der Kassenwart/in und bis zu 3 Beisitzer (innen).

2. Die Amtszeit der Mitglieder des Vorstandes beträgt drei Jahre. Sie bleiben bis zur Wahl eines

Nachfolgers/einer Nachfolgerin im Amt. Bei vorzeitigem Ausscheiden ist binnen vier Monaten Ersatz zu wählen. Die Wiederwahl ist zulässig.

3. Der/die 1. Vorsitzende sowie der/die 2. Vorsitzende sind die gesetzlichen Vertreter im Sinne des § 26 BGB. Jeder ist einzeln vertretungsberechtigt. Im Innenverhältnis gilt, dass der/die 2. Vorsitzende von seiner Vertretungsmacht nur dann Gebrauch machen darf, wenn der/die 1. Vorsitzende verhindert ist. Erklärungen, durch die eine Verpflichtung begründet werden soll, bedürfen zu ihrer Rechtsverbindlichkeit der Schriftform.

4. Der Vorstand führt die Geschäfte des Vereins. Er kann dazu Dritte als Geschäftsführer/in berufen bzw. Geschäftsbesorgungsverträge abschließen.

5. Der Vorstand ist beschlussfähig, wenn die Hälfte seiner Mitglieder, darunter der/die 1. oder 2. Vorsitzende, anwesend sind.

6. Der Vorstand fasst seine Beschlüsse mit einfacher Stimmenmehrheit, bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des/der 1. Vorsitzenden.

7. Über den Verlauf der Vorstandssitzung ist ein Protokoll anzufertigen.

§9

Haushaltsplan

Über die Einnahmen und Ausgaben ist ein

Buch zu führen. Zahlungen dürfen nur auf Anweisung des/der 1. Vorsitzenden oder des Kassenwarts/der Kassenwartin erfolgen.

Der Vorstand beschließt über die Höhe der Beträge, die der Kassenwart eigenständig anweisen darf.

§10

Rechnungsprüfung

Die ordnungsgemäße Rechnung obliegt zwei Rechnungsprüfern/innen, die auf die Dauer von 2 Jahren

von der Mitgliederversammlung gewählt werden und nicht dem Vorstand angehören dürfen. Eine Wiederwahl in direkter Folge ist nur einmal zulässig.

Bei Vereinsbeginn wird ein/eine Rechnungsprüfer/in einmal für ein Jahr gewählt. Nach dem Ende der

1. Wahlperiode wird jährlich ein neuer Rechnungsprüfer/in gewählt, somit sind ständig zwei vorhanden. (einer vom Vorjahr und ein Neuer)

§ 11

Mitgliedsbeiträge

Die Mitglieder zahlen Beiträge, die von der Mitgliederversammlung festzulegen sind und im 1. Quartal des Jahres per Einzugsermächtigung eingezogen werden. Sie werden in der Beitragsordnung festgeschrieben. Die Beitragsordnung ist nicht Bestandteil der Satzung.

§ 12

Auflösung des Vereins

1. Die Auflösung kann nur in einer besonderen, zu diesem Zwecke mit einer Frist von einem Monat

einberufenen außerordentlichen Mitgliederversammlung mit einer Mehrheit von 2/3 aller ordentlichen Mitglieder beschlossen werden. Sind weniger als 2/3 aller ordentlichen Mitglieder anwesend, muss erneut mit einer Einladungsfrist von 14 Tagen eingeladen werden. Bei dieser Versammlung entscheiden die anwesenden Mitglieder mit einer 3/4 Mehrheit.

2. Bei Auflösung oder Aufhebung des Vereins sowie bei Wegfall des Vereinszweckes fällt das Vermögen zu gleichen Teilen an die Gemeinde Niedernhausen und die Stadt Idstein, die es unmittelbar und ausschließlich für Naturschutz und Landschaftspflege zu verwenden haben.

§ 13

Inkrafttreten der Satzung

1. Die vorstehende Satzung wurde von der Mitgliederversammlung am 23.09.2016 beschlossen und tritt unmittelbar in Kraft.

2. Zur Erlangung der Rechtsfähigkeit ist die Satzung (1. Änderung vom 23.09.2016) beim Amtsgericht Wiesbaden, Nr: VR 5156 eingetragen.

Idstein, den 23. 09. 2016.

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: (auf Antrag)
Eheleute sind natürliche Mitglieder, beide Mitglieder sind stimmberechtigt, sie zahlen einen Beitrag von:

20,- 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

2016

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

Dorethea + Bernd
Schönhals-Schlautd,
Antje Reimers,
Michael Stahl,
Tobias Petrasch,
Monika + Bernd
Rosenfeldt,
Wolfgang Gruber,
Markus Schreiber,
Peter Richly,
Jens Pleier,
Christopher Tögel,



Über den Tellerrand geschaut

Die Räuchertipps von Theo Schmidt

Alte Technik des Konservierens von Fleisch - auch ein Element der Apfelweinkultur beobachtet von Wulf Schneider

Was Kerle in ihrer Freizeit so alles anstellen, wenn es um die Verschönerung von Schoppen geht, ist unglaublich. Hier ist Theo Schmidt und die Mannschaft seiner Apfelweinkelterei was Gutes eingefallen. Sie kauften einen alten Räucherschrank von einem ihrer Apfelweingesellen. Nachdem er funktions-tüchtig bearbeitet wurde, stellte sich die Frage, wie können wir den Schrank nutzen. Ein befreundeter Metzger gab den entscheidenden Tipp: Das gute Stück als Heißräucher-

schrank zu nutzen, zum Räuchern von Bauch und Rippenseiten von Schweinen (ähnlich den Spareribs) und Würsten.

Das ist eine Aufgabe nur für Könner mit Erfahrung, man ließ sich trotzdem nicht abhalten. Für den Ofen wurden Holz und Sägemehl besorgt, den Schweinbauch bereitete der Metzger vor. Nachdem das Feuer entfacht war, wurden die Hälften eingehängt, Jetzt musste erstmal der richtige Abstand zum Feuer gefunden werden. Lange Garzeit, keine Verkohlun-

gen an den Außenseiten, wie lange muss man feuern, usw. waren die ersten Erkenntnisse die getestet werden müssten. Man sah sehr schnell, der Ofen funktionierte. Nach mehreren Versuchen hatte man die richtige Technik des Feuerns erlernt. Der Genuss ist nicht zu toppen, dazu ein Roggenbrot und ein Schoppen vom neuen Apfelweinfass. Mehr geht nicht!

Ein paar Tipps von Theo Schmidt zum Selbsträuchern hat er für uns mitgebracht.

Was kann man alles räuchern:

- Wurst
- Schinken
- Speck
- Fisch
- Käse
- Fleisch

Die Tipps vom Fachmann:

Das Kalträuchern und das Heißräuchern.

Es gibt es zwei Arten um Fleisch, Wurst und Schinken zu räuchern: Wir unterscheiden zwischen „Kalt“ und „Warm“ räuchern. Das kalträuchern hat beim Schinken und Wurstselberrmachen eine große Bedeutung. Früher war das Kalträuchern eine der wenigen Möglichkeiten die Haltbarkeit von Wurst und Schinken zu verlängern.

Das Kalträuchern

Der Unterschied liegt in der Räucher-Temperatur, die Einfluss auf die Räucherdauer hat. Das Kalträuchern kann oft Tage bis Wochen dauern. Beim Kalträuchern werden Fleisch und Wurst haltbar gemacht und aromatisiert. Gut Ding will Weile haben, dies gilt ganz besonders beim Kalträuchern!

Falls die Räucherlade schon abgeglimmt ist, bevor Sie frisches Räuchermehl nachgelegt haben, warten Sie 12-24 Stunden, bis Sie die Würste oder Schinken weiter kalträuchern. So wird das Raucharoma später sehr viel wohlwollender und viel aromatischer.

Und wenn Sie sich schon die Mühe machen, dass Sie selber Schinken räuchern, sollte es zum perfekten Produkt nicht an der Zeit fehlen, die Geduld lohnt sich! Die Räuchertemperatur darf 24 C. nicht überschreiten, sonst werden wichtige Eiweißstoffen zerstört.

Mit dem Kalträuchern fahren Sie solange fort, bis Sie den gewünschten Rauchgrad erreicht haben. Bei Würsten ist dies in der Regel nach 1-3 Tagen erreicht, hingegen beim Speck und

Schinkenräuchern wird schon etwas mehr Geduld verlangt Hier liegt die Dauer des Kalträucherns zwischen 4 Tagen bis zu 3 Wochen. Je nachdem wie reif der Schinken sein soll und ob Sie ein kräftiges oder ein eher mildes Raucharoma



Das Warmräuchern

Das Warmräuchern erfolgt bei einer Temperatur zwischen 25 und 50 Grad. Das Räuchergut bekommt dabei nicht nur einen Rauchgeschmack, sondern auch eine intensive Rotbraunfärbung und wird vor allem beim Räuchern bereits gegart. Wenn Sie heißräuchern wollen, gibt es dazu je nach dem, was für Gegebenheiten Sie haben, unterschiedliche Methoden. Wenn Sie rechtzeitig, bevor das Räuchermehl verglimmt ist, wieder frisches auflegen, können Sie permanent weiter räuchern, bis die Würste oder der Speck oder Schinken den gewünschten Räuchergrad haben.

Das Heißräuchern

Das Heißräuchern entspricht dem Warmräuchern, nur die Temperatur des Ofens wird auf 50 bis 90 Celsius erhöht.

Räucherholztabelle

Buche	Mildes Raucharoma rotbraune Farbe. Wird insbesondere beim Schinkenräuchern am häufigsten verwendet.
Erle	Kräftiges raffiniertes Raucharoma, schöne intensiv rote Farbe.
Fichte / Tanne	Nur für Schinken Schwarzwälder Art, ist gesundheitlich bedenklich und sollte nur mäßig verwendet werden. Schwarze Farbe, sehr intensives leicht scharfes Raucharoma.
Apfelholz	Feines Raucharoma, sehr wohlwollend rotbraune Farbe
Zwetschgenholz	Feinwürziges Raucharoma, rotbraune Farbe
Eiche	Kräftiges Raucharoma, gelbliche Farbe

Anleitung und Vorbereitung

Warum Kalträuchern

Beim Kalträuchern muss die Rauchttemperatur niedrig sein, sie darf maximal bei 24 Grad liegen, nur so ist gewährleistet, dass das Eiweiß beim Schinkenräuchern und Fleisch räuchern nicht gerinnt und in seiner ursprünglichen Form erhalten bleibt.

Beim Kalträuchern wird dem Schinken, Fleisch und der Wurst Wasser entzogen, und der Rauch legt sich auf die äußerste Schicht und macht durch seine Inhaltsstoffe die Wurst und den Speck haltbar und aromatisch.

Beim Kalträuchern ist es wichtig, dass die Umgebungstemperatur möglichst niedrig ist, da zum einem die noch rohen Würste und der Speck oder Schinken dann nicht so leicht verderben, was aber noch viel gravierender ist, ist die Tatsache, dass das Räuchergut sonst sauer werden kann und die schönen Fleisch und Wurstwaren dadurch geschmacklich verderben würden.

Beim Fleischräuchern müssen Sie darauf achten, dass das Fleisch äußerlich einigermaßen trocken ist. Wenn Sie Fleisch räuchern, das nass ist, wird es nach dem Kalträuchern sauer schmecken und das liegt wohl kaum in Ihrem Interesse. Wenn die Fleischstücke, Schinken oder Würste, äußerlich trocken sind können Sie mit dem Kalträuchern beginnen.

Hängen Sie sie dazu einfach an Fleischhaken oder an Schnüren, die Sie durch die Schwarte gebunden haben, in die Räucher kammer oder den Räucherofen.

Achten Sie darauf, dass der Rauch gut zwischen dem Räuchergut zirkulieren kann und jede Stelle erreicht.

Beim Schinkenräuchern beachten

Füllen Sie die Räucherlade mit Räuchermehl der gewünschten Holzsorte auf. Je nach Größe der Kammer nehmen Sie beim Kalträuchern dazu 250 g -1000 g.

Wenn Sie eine große Räucherlade haben, können Sie das Räuchermehl in Form eines großen U verteilen. So können Sie ganz einfach die für das Kalträuchern sehr lange benötigte Raucheinwirkungszeit verlängern. Es ist möglich das Räuchermehl mit einer Lötlampe zu entzünden, dazu müssen Sie die Flamme so lange punktuell auf das Räuchermehl halten, bis es von selber weiterglüht.

Oder Sie zünden das Räuchermehl in der Räucherlade mit einem glühenden Stück Hartholz oder einem Grillbrikett an.

Pökeln

Jetzt wird es kompliziert. Pökeln ist ein Kunst für sich. Es wird unterschieden in Trocken und Nasspökel. Wenn Sie selbst pökeln, müssen Sie entscheiden, welches Verfahren Sie anwenden, müsst ihr selbst entscheiden. Ebenfalls die Verfahren dazu im in Rezeptbüchern oder Internet vergleichen.



Auf jeden Fall ein Termometer benutzen

Wir haben ein einfaches Rezept für das Nasspökeln gefunden. Es stammt vom „Valentin TV“.

Es ist für 4,5 kg Schinkenfleisch und 5 l Lake angegeben.

450 g Meersalz (altern. Pökelsalz)

4 Knoblauchzehen

3 große Zwiebeln (Grob geschnitten)

4 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren (Gedrückt)

1 EL Pfefferkörner (gestoßen)

25 g Zucker

5 l Wasser einbringen

4,5 kg Schweineschinkenfleisch

5 bis 7 Tage einlegen und hin und wieder wenden, kühl Lagern (4 - 5 C).

Rächervorgang

Schinken herausnehmen, gut abwaschen und 1 Tag trocknen lassen.

Kalträucherofen anstecken. 5 -7 Räuchern,

1 Wochen aushängen lassen

Verzehren.



Rezept von Theo Schmidt

Räuchern von Schweinebauchseiten.

Ofen anheizen mit Buchenholz (mit Fichteholz ggf. Wacholderreiser mischen) bis auf Betriebstemperatur, dann Abkühlen und Ofen reinigen. Räuchergut einhängen.

Es können 10 - 15 Seiten, a.) 3 kg, eingehängt werden. Die Bauchseiten wurden vorher gepökelt.

Ofentemperatur auf 50 bis 90 C hochfahren. Offene Flammen vermeiden. Holz immer wieder nachlegen, Garzeit: ca. 2 - 2,5 Std, Abbrand bis 2 Std. über Glut.

Fleisch kann direkt danach verzehrt werden.

„Dazu Backesbrot und einen eigenen Schoppen Apfelwein - was Besseres kann man sich nicht vorstellen.“

Theo Schmidt startet den Räucherofen
Maße des Schrank (HxBxT) 180x100x50 cm



Das Wetter im Mittleren Taunus

Beobachtet von Ronald Schmack.

Ronald Schmack (Oberjosbach) betreibt eine automatische Wetterstation, deren Ergebnisse digital gespeichert werden. Wir veröffentlichen die Aufzeichnungen von Temperatur und Niederschlag von 2007 bis 2015 von Oberjosbach. Diese Aufzeichnungen entsprechen den Klimadaten des Mittleren Taunus.

Dazu schreibt er:

„Die Wetterstation ist nicht geeicht, aber im Vergleich zu meinen anderen Thermometern

stellt sie einen vernünftigen Mittelwert dar. Sie hängt an einem Pfosten, der mein Garagedach stützt, ist in ca. 2m Höhe angebracht und hat zur weißen Wand einen Abstand von ungefähr 1m. Vor der tiefstehenden Sonne im Winter ist sie vor direkter Einstrahlung geschützt.

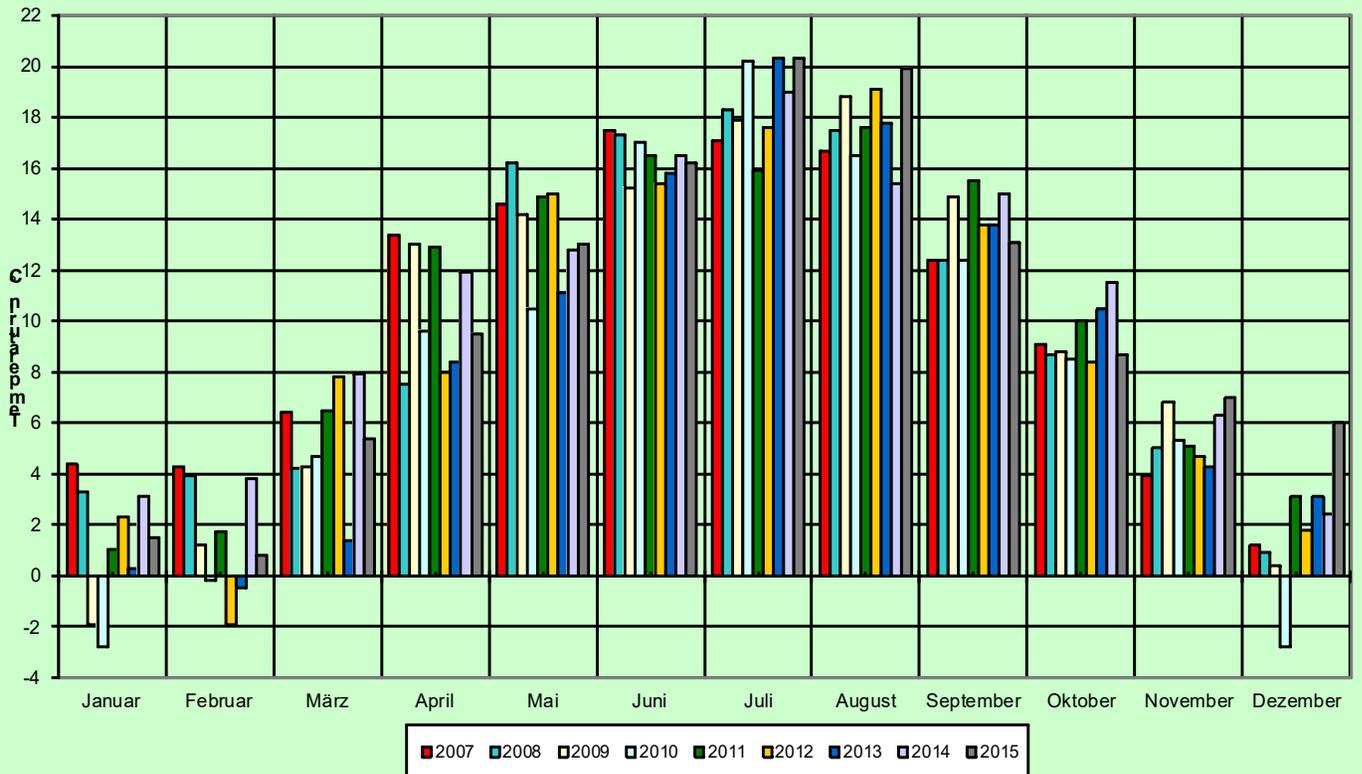
Die Temperaturen berechnen sich aus Daten, die im 2 Stundenintervall ermittelt werden, also sind es. Durchschnittstemperatu-

ren von Tag und Nacht.

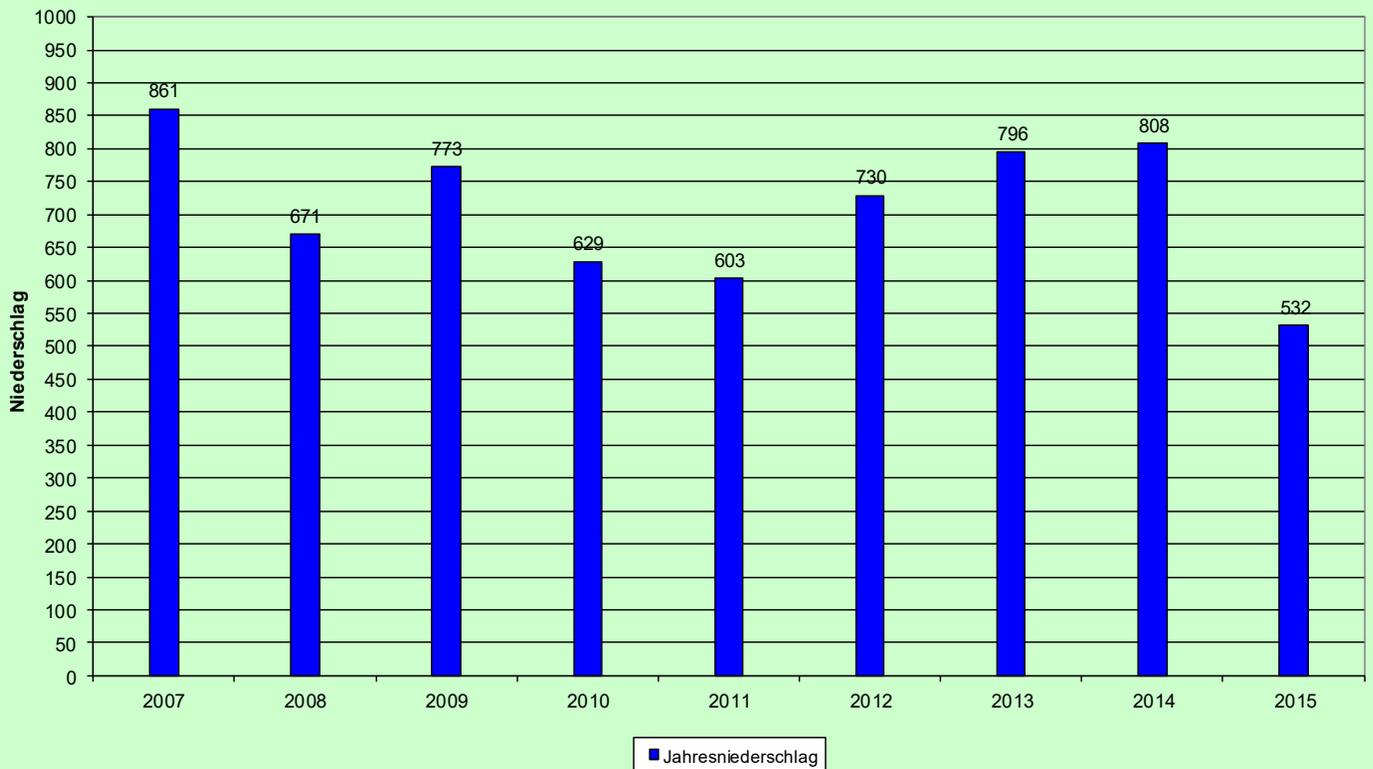
Ich habe für die einzelnen Jahre die Temperaturen in Tabellen, gekennzeichnet mit T 07 - T 15 gebracht, analog dazu R 07 - R 15 die Niederschläge. R Ges sind die Jahresniederschläge im Zeitraum und Temp 07 - 15 die Temperaturen auf einem Blatt. Ist etwas unübersichtlich, deshalb einzelne Jahresblätter.“

Jahr	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Ø Temp Monat,									
<i>Grad Celsius</i>									
Januar	4,4	3,3	-1,9	-2,8	1	2,3	0,3	3,1	1,5
Februar	4,3	3,9	1,2	-0,2	1,7	-1,9	-0,5	3,8	0,8
März	6,4	4,2	4,3	4,7	6,5	7,8	1,4	7,9	5,4
April	13,4	7,5	13	9,6	12,9	8	8,4	11,9	9,5
Mai	14,6	16,2	14,2	10,5	14,9	15	11,1	12,8	13
Juni	17,5	17,3	15,2	17	16,5	15,4	15,8	16,5	16,2
Juli	17,1	18,3	17,9	20,2	15,9	17,6	20,3	19	20,3
August	16,7	17,5	18,8	16,5	17,6	19,1	17,8	15,4	19,9
September	12,4	12,4	14,9	12,4	15,5	13,8	13,8	15	13,1
Oktober	9,1	8,7	8,8	8,5	10	8,4	10,5	11,5	8,7
November	3,9	5	6,8	5,3	5,1	4,7	4,3	6,3	7
Dezember	1,2	0,9	0,4	-2,8	3,1	1,8	3,1	2,4	6
Jahr	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Regen Monat									
<i>mm pro qm</i>									
Januar	101,4	44,5	40,8	6,2	48,1	106,1	40,4	61,1	63,7
Februar	97,7	60,6	58,5	50,2	25,3	11,9	33,6	51,2	27,9
März	93,2	99,9	100,4	30,5	13,4	19,6	30,5	13,4	38,3
April	0,5	68,3	43,5	15	17,6	67,3	61	44,5	49,2
Mai	90,1	13,3	50,1	105,1	19,1	48,6	142,9	62,4	15,5
Juni	78,7	67,3	122,7	84,4	73,4	87,5	47,1	83,3	58,5
Juli	98,4	22,1	64,7	73	69,4	92,6	70,4	153,3	31,5
August	70,4	58,5	38,8	91,1	101,5	36,7	46,6	108,2	36,7
September	73,5	64,1	40,4	50,1	48,1	36,7	73,5	42,4	70,9
Oktober	8,2	74	46,1	24,8	35,7	66,7	116	70,8	27,9
November	83,3	40,3	108,7	63,7	2	59,5	87,5	49,2	71,9
Dezember	65,1	57,9	58,5	34,7	149,7	96,3	46,1	67,8	39,8
Jahresniederschlag	860,5	670,8	773,2	628,8	603,3	729,5	795,6	807,6	531,8
Mittelwert 2007-2015									711

Temperaturen 2007 - 2015



Niederschlag in Liter / mm pro qm



Dies ist eine sehr interessante Statistik für den Landwirt den und Obstbauern. Interessant sind die Temperatur Stellen, wenn man diese mit den Öchsgraden der Äpfelernsten vergleicht. Die Niederschlagsmengen sind eher für die Wachstumsphasen anzusetzen. Der Mittelwert der Niederschlagsmenge von 2007 bis 2015 beträgt 711 Liter pro qm.

Schoppenglas eine Stilikone !

von Wulf Schneider

Schoppenglas (DAS GERIPPTE) ein Kultobjekt. Ist es oder ist es nicht? Es ist!

Bei Rastal haben wir nachgefragt, wie viel Schoppengläser sie in den letzten 20 Jahren schätzungsweise ausgeliefert haben.

Ergebnis: Ca. 12 000 000 Gläser. Bei einem Schwund von 12 % (1 % im Mon., geschätzt), die jährlich verschwinden, sind nach 20 Jahren noch 5,0 Mill. Gläser im Umlauf. 2015 wurden in Dtschl. 50,5 Mil. l Apfelwein produziert, d.h. jedes Gerippte wird 10 mal im Laufe des Jahres gefüllt, oder 200 Mil. mal einem Gast serviert.



Unbestritten sind mehrere Millionen Gerippte im Umlauf. Es handelt sich wirklich nur um ein Trinkglas mit spezieller Form und Handhabung. Es dürfte wohl keinen Hessen geben, der noch nicht aus einem solchen Glas getrunken hat.

Es hat im Ranking der „Corporate Identity“ (einheitliches Erscheinungsbild) der Zuordnung von Symbolen zur Regionen, wohl alles schon hinter sich gelassen. Römer, Flöte, Becher, Spitz, und viele Andere mehr. Also ein Werbeträger der besonderen Klasse. Wir wissen ja, es wird nur mit Apfelwein oder

Apfelsaft gefüllt, kein anderes Getränk kommt in das Gerippte. (Nur unser Wirt trinkt sein Bier draus. Das wäre es jetzt, wenn die Biergärten unser geliebtes Schoppenglas entweihten)

Überleg mal, wie viele Liter (50,5 Mill) Apfelwein in die Anzahl Gläser hineingehen und wir trinken sie im Jahr nur 10 mal aus. Wo kommt der ganze Stoff für das Füllen der Gläser her.

Also liebe Kelterfreunde keine Angst, der Stoff lebt. Ich kauf mir jetzt ein Acker und pflanze Apfelbäume, meine Enkel sollen Millionäre werden.

Die Form des Gerippten ist unantastbar „Corporate Identity“, gut so!

Helmut Krause aus Kelkheim/Ts. hat 555 unterschiedliche Gerippte gesammelt. Die Glasform besteht schon seit über hundert Jahren und doch unterscheiden sich die Gläser voneinander. Meist durch Aufdrucke oder graphische Verzierungen. Die Form des Gerippten wurde fast immer beibehalten, erklärte er uns.

Man muss sich fragen warum hat sich ausgerechnet eine Trapezform zum Apfelweinglas entwickelt. Es hätte auch Milch-, Saft-, Bier-, Weinglas werden können. Erstmal, ist es praktisch. Beim Eingießen aus einer Bembelzutt gibt's weniger Verluste, logisch. Ohne die Fachwelt zu fragen, hat das Gerippte seinen Weg genommen. Es ist prak-



tisch, stabil, lässt sich gut und schnell reinigen. Nach einem Spülgang, ohne zu polieren behält es den Glanz. Hat mit den Rauten ein Eigenmuster, das auch durch die Lichtbrechung dem Inhalt des Glases seinen Reiz entlockt. Genial! Natürlich ist ein Apfelweinglas ein auch geeigneter Werbeträger für den Apfelwein und für den der ihn ausschenkt. Vor allem ist es von der Herstellung einfach und kostengünstig zu produzieren.

Die Rauten (Rippen) wären wegen der Speckfinger der Trinker erdacht worden wird erzählt. Der Speckfingertheorie möchte ich widersprechen. Wegen der Speckfinger von 5 einsamen Frankfurter Trinkern am Tag, sollen die Rauten von den Glasmachern in das Schoppenglas gepresst worden sein. Eines der schönsten Märchen in der Apfelweinszene. Das hat andere Gründe.

Ein Erklärungsversuch. Das Glas hat keinen Stiel zum Halten wie ein Traubenweinglas. Dafür hat der Glasproduzent um den Gebrauchszweck zu erhöhen und eine edle Trinkkultur zu ermöglichen, die Rautenstruktur designt. Diese verschönt den Inhalt. Die Trüben der Weine kommen nicht so ganz zur Geltung. Man sollte sich jetzt mit den Biergläsern auseinandersetzen, sie haben ähnliche Strukturen wie die Apfelweingläser. Schwer, dickwandig und griffsicher.

Es ist auch ganz klar, dass die Entwicklung der Gläser in verschiedenen Richtungen lief. Die

Schoppenglas Sammlung

Der Kelkheimer Apfelweinfreund Helmut Krause hat dem Genuss von Apfelweinen einen 2. Sinn gegeben. Er sammelt seit Jahren die Gläser die den Apfelweingenuss vollenden. In seinem Haus hat er in Regalen ca. 600 Gerippte gesammelt. Ein Besuch in diesem privaten Museum lohnt alle mal. Man kann sich dazu verabreden.

Adresse:

Helmut Krause
Unter den Kastanien 31
65779 Kelkheim
Tel. 06195 73571
M: Helmut-Petra.Krause@t-online.de

Traubenweingläser hatten einen Stiel zum Fassen, das Glas wurde nicht so häufig zum Mund gehoben wie ein Apfelwein oder Bierglas. Weil der Inhalt, das Getränk, von Apfelweinen und Bieren wesentlich alkoholärmer war. Man konnte mehr trinken, ohne berauscht zu werden. Beide Massenge Getränke Apfelwein und Bier hatten Trübe Probleme. Man verziert die Bierseidel klassisch mit Glasaugen, die Raute blieb für den Apfelweingenuss übrig. Aber lassen wir das, Märchen werden erzählt weil es sie gibt.

Schaut man nach neuen Gläserformen für den Schoppenwein. Sie haben sich so richtig für den Schoppenwein nicht durchgesetzt, Es gab da viele Versuche, die meisten endeten an der



Kostensperre und dem Corporate Identity. Ende das 19. Jahrhunderts war für den Apfelweinverzehr ein Glas im Umlauf mit der Bezeichnung „Salöngchen“. Dünnwandiges, bauchiges Glas (ggf. Verzierungen). Dieses Glas wurde vornehmlich von den Damen benutzt.

Sie tranken vermutlich keinen Schoppenwein daraus, sondern Schaumweine oder Cidres. Wenn man sich die Werbungen der großen Keltereien Mitte des 19.-Jhd. anschaut, muss man zu diesem Schluss kommen. Als hätte die erlauchten Kunden, z.B. der „König“ von Bulgarien oder das „Offizierschor der kaiserlichen Marine“ sich tonnenweise Schoppenwein bestellt. Das war nicht so. Die Frankfurter Keltereien produzierten aus Äpfeln elegant ausgebaute Cidres, Schaum- oder Perlweine. Das Billiggetränk, der Schoppenwein, wurde vor Ort und in den Gasthäusern getrunken.

Eine wunderschöne Sammlung von Apfelweingläsern besitzt Dieter Engel in Wiesbaden-Medenbach. Wir berichteten ausführlich in der Ausgabe „Äppelpress Nr. 6“ darüber.

Neues von der Hochzeitswiese in Oberseelbach

Die Bepflanzung der Hochzeitswiese in Oberseelbach ist weitgehend abgeschlossen. Die Hinweistafel auf die Baum- und Hochzeitspaarzuordnung ist erstellt. An erster Stelle sind jetzt Information, Exkursionen und Pflegemaßnahmen für die Hochzeitswiese erforderlich.

Der SKMT freut sich, dass ab Oktober 2016, Clemens Scheerer, die Verwaltung und fachliche Organisation der Hochzeitswiese im Vorstand komplett übernommen hat.

In den Landwirtschaftlichen Wochenblättern des Herzogtum Nassau, Jahrgang 1841, haben wir gestöbert.

Der Autor des Berichtes, Herr Neeb, beschrieb in verschiedene Aufsätzen die Obstsorten. Hier ist seine Einschätzung zum Apfel und Apfelwein wiedergegeben. Man sollte sich seiner Sicht zu Apfelwein anschließen, weil sich bis heute nicht geändert hat.

— 287 —

Rangordnung der Obstarten nach ihrem Preis und Abfaß.

(Beschluß.)

Vielleicht entgehen wir, da wir zu den Weinproduzenten gehören, schwer dem Vorwurf einer parteiischen Geringschätzung des Apfelbaumes, indem wir erst hier seiner mit Ehren gedenken. Wirklich ist der Apfelwein das sitzige Surrogat des Traubenweines; gegen seinen Genuß brauchen wir keine Mäßigkeitsvereine, denn dieses Getränk belebt, ohne zu berauschen, und ermuntert hinter dem Schenktische, den Verdruß des lauten und heimlichen Hauskreuzes standhafter zu ertragen, als im eigenen Wohnzimmer möglich wäre. Die Äpfel halten sich länger als alle Baumfrüchte, manche Arten ein ganzes volles Jahr. Bei den Kindern wird das meiste Brod durch Äpfel gespart. Eine reiche Obsternte ersetzt eine kargliche Getraideernte. In dem Bereiche und der Nähe der Städte wird der Obstgärtner auf die Nachfrage nach andgezeichneten Tafelobstes reflektiren, bei stärkeren Bewerbungen zu Eider wird er Rücksicht nehmen auf die zu diesem Zweck mehr dienliche Arten. Wo die Blüthenraupen öftere Verwüstungen verursachen, verdient den Vorzug die Pflanzung solcher Arten, die davon besonders verschont bleiben.

Wir gratulieren unseren Vereinsmitgliedern zu den erworbenen Diplomen.

Clemens Scheerer und Klaus Höchst haben das Diplom zum Landschaftsobstbauer bestanden.

Eine 2-jährige Fachausbildung im Mainäppelhaus bei Frankfurt mit Abschluss ging der Ausbildung voraus.

Wir freuen uns auf ihren fachlichen Rat, zur Anlage, Bewirtschaftung und Pflege von Streuobstwiesen.

Der Vorstand SKMT e.V.

Termine 2017

SKMT-Stammtisch:

Jeden 2. Sonntag i.M.
10.00 bis 12.00 Uhr,
Hotel-Felsenkeller, Idstein,
(keine Anmeldung)

19. +26. Jan.

Fass-Anstich
Hotel-Restaurant
Felsenkeller, Idstein, 19.00
Uhr, (Anmeldung)

19. März

Apfelweinverkostung bei
„Thorstens Stöffchen“,
Oberlibbach,
(Anmeldung, 06128 71726)

23. April

Landmarkt Hünkerkirche,
Ab 11.00 Uhr, (Öffentlich)

28. +29. April

Apfelweinprobe
Aarbergen - Michelbach,
Schützenverein (Anmeldung)

28. April,

Apfelwein-Prämierung:
Oberjosbach, Jahnhalle,
Eintritt frei, 19.00Uhr,
(Anmeldung)

21.Mai 2017

Almauftrieb Niederglad-
bach (Öffentlich)

27. Mai

Schoppe Scheerers
Äbbelwoiwanderung,
(Anmeldung, clemens@gu-dewie.de)

26.+27. August

Apfelwein-Markt
Niedernhausen,
65527 Niedernhausen/Ts,
Wilrijkplatz, (Öffentlich)

03. Sept.

Kelterhoffest C+K Höchst,
Alte Ortsstr. 22, 11.00 Uhr,
(Öffentlich)

09.+10. Sept.

Apfelwein unnerm
Hexenturm, SKMT
65510 Idstein, Schulgasse,
(Öffentlich)

14. Dez.

Nikolaus-Schoppen SKMT
Hotel-Felsenkeller, Idstein,
19.00 Uhr, (Anmeldung)

Herausgeber:

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

E-Mail: info@apfelundwein.de

Copyright:
Auflage: 1000

Pflegemaßnahmen 2016 des Streuobstkreises Mittlerer Taunus e.V.



Vorstand Streuobstkreis MT e.V.

1. Vorsitzender, Wulf Schneider — 2. Vorsitzender, Lars Kochendörfer — Schriftführer, Clemens Scheerer — Kassierer, Reinhold Herrmann - Beisitzer: Juppes Keil, >> Layout und Endredaktion: Wulf Schneider