

Der Apfelbote



HERBST/WINTER 2022

SAISON

**Ernten, keltern
und genießen**

WILDOBST

**Superfood von
der Wiese**

KLIMAKRISE

**Bäume im
Dauerstress**



NEU

Rapp's

STREU OBST

APFELSAFT

Das hochwertige Naturprodukt
in Bio-Qualität

- Umweltfreundlich in 1,0L Glas Mehrweg
- Aus Äpfeln von Streuobstwiesen
- 100% Direktsaft naturtrüb



Wenn sich so
viele Menschen
engagieren,
kommt es darauf
an, sie zusam-
menzubringen.



**Liebe Leserin,
lieber Leser,**

es ist schön zu sehen, wie immer mehr Menschen den Wert unserer Streuobstwiesen schätzen lernen. Den Wert als beeindruckend biodiverse Naturlandschaft. Den Wert als einzigartiger und wunderbarer Kulturraum. Aber natürlich auch den ökonomischen Wert, wenn ich an all die Obstbauern, Keltereien, Gastwirtschaften und vieles mehr denke. Diese Streuobstwiesen zu pflegen und zu erhalten ist eine Herkulesaufgabe. Das war schon so, bevor wir die Auswirkungen des Klimawandels zu spüren bekamen. Heute gilt es umso mehr.

Wenn sich – erfreulicherweise – so viele Menschen engagieren, kommt es

darauf an, sie zusammenzubringen, zu koordinieren und zu vernetzen, damit letztlich alle an einem Strang ziehen. Dieser Aufgabe hat sich der Regionalverband FrankfurtRheinMain angenommen. Zusammen mit den Ehrenamtlichen der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenseite und vielen weiteren Aktiven haben wir auf diesem Weg in den vergangenen Jahren schon einiges erreicht.

In dieser Ausgabe des Apfelboten lesen Sie viel von solchen Bemühungen: über ausgezeichnete Streuobstkommunen, über Meteorologen, die sich mit den Auswirkungen des Klimawandels beschäftigen, über Aktive, die Streuobstkindergärten gründen, und über vieles andere mehr. Und Sie erfahren manches, was Sie so vielleicht noch nicht gewusst haben – über unseren Kultkrug, den Bembel, oder unser heimisches Superfood, das Wildobst.

In diesem Sinne wünsche ich allen Leserinnen und Lesern des Apfelboten einen schönen Herbst, eine reichhaltige Ernte und dann ausreichend Zeit und Muße, um deren Früchte – in welcher Form auch immer – gebührend zu genießen.

Rouven Kötter

Erster Beigeordneter
Regionalverband FrankfurtRheinMain

- 04 Aktuelle Meldungen
- 10 Heimisches Superfood:
Wildobst
- 14 Klimawandel und Obstbau
- 16 Ausgezeichnete
Streuobstkommunen
- 17 Misteln eindämmen
- 18 Bembel: Krug der Krüge
- 20 Kolumne „Sauers Sicht“
- 21 Rezept: Walnusspesto
- 22 Veranstaltungsübersicht
- 28 Neues aus den Schleifen
- 30 Das besondere Bild
Impressum



Im Zeichen des Apfels

Von Gießen im Norden bis Rödermark im Süden: In fünf Regionen Hessens haben Keltereien, Gastro-Betriebe, Direktvermarkter, Obst- und Gartenbauvereine, Naturschutzinitiativen, Baumschulen, Obsthöfe, Museen sowie Städte und Gemeinden ihre Aktivitäten und Attraktionen zu „Regionalschleifen“ verbunden. Gemeinsam bilden sie die hessische Apfelwein- und Obstwiesenseite.

Unter diesem Label setzen sich rund 700 Partner für Naherholung, Naturschutz und die Förderung der regionalen Wirtschaft ein. Ziel ist es, ein typisches Stück Hessen zu schützen und erlebbar zu machen: die Natur und Kultur des Apfels.

Gießen, Main-Kinzig, Stadt und Kreis Offenbach, Wetterau sowie Main/Taunus



SAISONSTART

Zu den Bäumen

Ungeachtet des Klimastresses: In der Erntezeit blüht die hessische Obstwiesenkultur auf.

Es sah so gut aus für das aktuelle Streuobstjahr. Nach einer üppigen Baumblüte im Frühjahr haben die Bäume viele Früchte ausgebildet. Doch dann fiel „wenig bis nichts“: Der ausbleibende Niederschlag hat den Klimastress der Bäume noch einmal enorm verschärft. Wenn sie die Früchte nicht ausreichend mit Wasser und Nährstoffen versorgen können, werfen sie diese frühzeitig ab, Apfel & Co. bleiben verhältnismäßig klein. Das wirkt sich erheblich auf die Erntemenge aus: Allein ein fehlender Zentimeter im Durchmesser eines Apfels verringert den Ertrag um etwa 30 Prozent. Doch ob klein oder groß, viel oder wenig: Im Herbst wird geerntet und genossen. Vielerorts können Streuobstbesitzer und Privatanlieferer ihr Obst bei Kelteretrieben vor Ort abgeben und dafür Geld, Getränkegutscheine oder Frischsaft erhalten. Wer kein eigenes Obst hat, kann andere bei der Ernte unterstützen und bei den vielerorts anstehenden Kelterfesten kosten, was die Wiesen hergeben.

Was wo stattfindet – ein Überblick findet sich ab Seite 22.

WIESENWISSEN

Wann ist's reif?

„Sommeräpfel“ werden bereits im August geerntet. Die meisten Sorten folgen im September, noch später sind Lager- und Winteräpfel. Aber wie erkennt man, wann die Äpfel eines Baumes reif sind? Die Früchte selbst signalisieren es durch Farbwechsel: Wenn aus Grün ein Gelb wird und ein Rot knallig wird und stark hervortritt, ist es meist soweit. Einfach und zuverlässig ist der „Knacktest“: Wenn man den Apfel seitlich hochhebt und sich der Stiel ohne jegliches Reißen und Ziehen vom Baum löst, ist die Frucht reif. Wer das Ganze noch mal überprüfen will, schneidet sie auf und schaut, ob sich die Kerne dunkelbraun gefärbt haben. Spätestens dann ist es aber an der Zeit hineinzubeißen.



ERNTHELFER

Besser klaben

Mühsam war gestern: Bewährte und neuartige Hilfsmittel erleichtern die Ernte.

Wer Obst- oder Nussbäume besitzt, kennt das Problem: Macht das Aufsammeln der Ernte vom Boden anfangs noch Freude, wird es von Frucht zu Frucht mühsamer. Doch der Mensch weiß ja, wie er sich mit geeignetem Werkzeug manches im Leben einfacher machen kann. Mit dem traditionellen Laubbesen kann man die verstreuten Früchte zumindest zusammenlesen, bevor man sie klabt. Ganz ohne Bücken geht es mit Auflesegeräten wie dem Rollblitz. Bei diesen rollt man einen an einer Teleskop-Stange befestigten beweglichen Drahtkorb spielend leicht über den Boden, der Korb öffnet sich und Rundes wie Äpfel oder Nüsse rutschen hinein. Ein bisschen wie Staubsaugen – nur mit schönerem Ertrag.

Für größere Mengen gibt es noch wesentlich „leistungsstärkere“ Geräte. So hat Organic Tools, ein Startup aus Österreich, mit der Obstraupe ein Sammelgerät mit Akku-Antrieb entwickelt, mit dem man ruckzuck über die Streuobstwiese fahren und das Obst einsammeln lassen kann. Egal, ob harte Nüsse, weiche Zwetschgen, kleine Mostbirnen oder große Äpfel – alles wird schonend aufgesammelt und auch noch direkt in eine Kiste befördert. So lässt sich aufrecht und ohne Rückenschmerzen die Ernte einholen.

Möchten Sie die Obstraupe einmal ausprobieren? Exklusiv für die Mitglieder der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute verlosen wir ein Testwochenende. Dafür einfach bis zum 13. Oktober (12 Uhr) eine Mail an apfelbote@agentur-schwarzburg.de schicken. Betreff: Obstraupe. Das Los entscheidet. Für die Abwicklung ist Organic Tools verantwortlich.



Foto: Organic Tools

PILOTPROJEKT

Kostenlose Ernte

Die Städte Karben und Reichelsheim geben mit dem Projekt „Wetterauer Ernte(n)“ ausgewählte Flächen für die Ernte frei. Bürgerinnen und Bürger können die Früchte von bestimmten Bäumen kostenlos pflücken und genießen. Diese wurden mit einem gelben Punkt (Karben) bzw. einem gelben Kreuz (Reichelsheim) markiert. Auf der Website des Naturschutzfonds Wetterau (naturschutzfonds.wetterau.de) werden die Standorte der Bäume näher beschrieben. Der Naturschutzfonds sowie die beteiligten Gemeinden vertrauen darauf, dass verantwortungsbewusst und pfleglich mit Bäumen und Wiesen umgegangen wird und nicht unmarkierte Bäume abgeerntet werden, sodass das Pilotprojekt künftig ausgeweitet werden kann.



GEWUSST?

Der Zweig der Barbara

Der 4. Dezember ist der liturgische Gedenktag der Heiligen Barbara. Wer an diesem Tag einen Zweig eines Obstbaums – Kirsche, Apfel, Pflaumen oder auch Holunder – schneidet und in eine Vase in der Wohnung aufstellt, kann sich zu Weihnachten über einen blühenden „Barbarazweig“ freuen. Das ist schön und soll auch noch Glück bringen. In den klaren Worten einer Bauernregel: „Knospen an St. Barbara, sind zum Christfest Blüten da.“

MODE

Gudes Stöffche

Bembel und Batik: Eine indonesisch-hessische Kooperation verbindet zwei Kulturgüter.

Die Apfelweinkultur ist im vergangenen Jahr offiziell von der UNESCO zum Kulturerbe erklärt worden, die indonesische Batikkultur ist dies bereits seit 2009. Eine Verbindung zwischen beiden Kulturgütern gab es bislang nicht. Doch das hat Michaela Vay aus Hanau jetzt geändert. Zusammen mit einem Schneider aus Bali entwickelte sie eine erste Kollektion ihrer Bembel-Batik-Mode. Dafür wurden zunächst Wachsstempel der klassischen Bembelranke angefertigt und diese dann im traditionellen Batikverfahren – Batik bedeutet „mit Wachs schreiben“ – mit blauer Farbe auf grauem Stoff gepresst. Die Lieferung aus Indonesien kam Ende August in Hessen an. Noch exklusiver kann man kaum auf das nächste Kelterfest gehen...

Mehr Infos unter www.heart-of-main.de



Fotos: Heart of Main (links), Privat



NATURPÄDAGOGIK

Kind trifft Apfel

Früh übt sich: In Bad Vilbel gibt es jetzt einen Streuobstkindergarten.

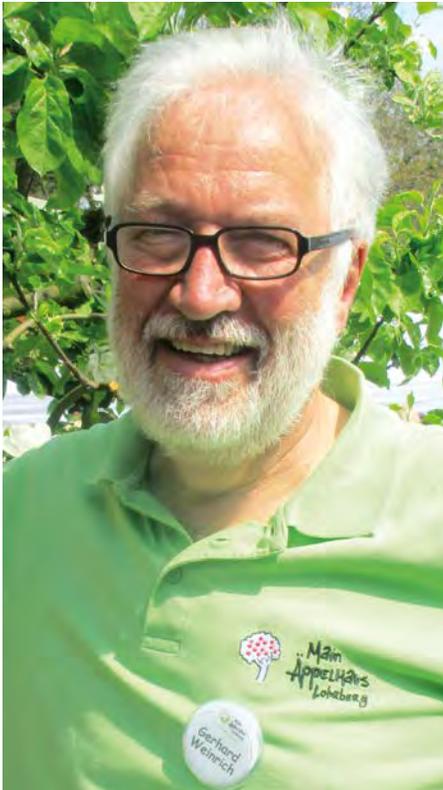
Ein Waldkindergarten ist gut, können die Kinder doch ein Stück weit in der freien Natur aufwachsen. Ein Streuobstkindergarten ist jedoch noch etwas besser, dachte sich Tanja Tahmassebi-Hack. Denn hier lernen die Kinder spielerisch, was es bedeutet von und mit dieser Natur zu leben – von der Pflege der Bäume über die Ernte bis hin zum Pressen des Saftes. „Früher wurde so etwas von den Großeltern weitergegeben, aber heute müssen wir dieses Wissen anders vermitteln, damit es nicht in Vergessenheit gerät“, so die 1. Vorsitzende des Streuobstzentrums Kirschberghütte in Bad Vilbel. Und weil sie gleichzeitig in einem Waldkindergarten arbeitete, der an einer schönen Streuobstwiese grenzte, entstand die Idee, diesen zu übernehmen und zu einem Streuobstkindergarten umzubauen. „Die Kinder finden das super. Und die ‚Arbeit‘ auf der Wiese funktioniert sowohl mit Drei- als auch mit Sechsjährigen“, erzählt Tahmassebi-Hack, die sich in den letzten Jahren selbst zur Streuobstpädagogin und Landschaftsobstbäuerin weitergebildet hat.

Mehr Infos unter www.kirschbergkindergarten.de

INTERVIEW

An einem Strang

Gerhard Weinrich, Vorsitzender des Vereins MainÄppelHaus Lohrberg Streuobstzentrum, möchte sich mit vereinten Kräften für die Wiesen engagieren. Doppelstrukturen könne man sich nicht leisten!



Das MainÄppelHaus Lohrberg wird seit Anfang des Jahres mit Unterstützung des Regionalverbands FrankfurtRheinMain als „Regionales Streuobstzentrum“ weiterentwickelt. Was heißt das? Wir sind bereits seit 20 Jahren als Informations- und Begegnungsstätte rund um das Thema Streuobst in der Region etabliert. Zunächst haben wir uns vorrangig darum gekümmert, dass die Wiesen in der Umgebung nicht weiter verbuschen und kaputt gehen. Viele junge Familien kümmern sich jetzt wieder um deren Pflege und Erhalt. Mit der Zeit sind dann Themen wie Biodiversität und die Umweltpädagogik in den Vordergrund gerückt. Unsere fünf Umweltpädagoginnen hatten es allein im

vergangenen Jahr mit rund 5.000 Kindern zu tun. Sie sind ganz wichtige Multiplikatoren und die Zukunft unserer Streuobstwiesen!

Aber was hat sich durch die Förderung des Regionalverbands FrankfurtRheinMain geändert?

Dass wir unsere Arbeit verstetigen, professionalisieren und ausbauen können. Wir machen zum Beispiel im Jahr schon rund 80 Veranstaltungen und Kurse, mit denen wir auch ganz gezielt auf die Kommunen in der Region zugehen. Jetzt wollen wir einen weiteren Schritt in Richtung Streuobstakademie gehen und einen neuen, größeren Seminarraum ausbauen. Aber auch thematisch müssen wir uns weiterentwickeln. Insbesondere müssen wir uns um die Frage kümmern, wie wir auf den weiteren Klimawandel reagieren können. Und die Vernetzung steht natürlich ganz oben auf der Agenda.

Es gibt also viel zu tun. Eigentlich hatten Sie darauf gehofft, dass auch die Landesregierung das Zentrum künftig fördert. Diese hat jedoch im Sommer überraschend verkündet, eine knappe halbe Millionen Euro in die Hand nehmen zu wollen, um ein eigenes Kompetenzzentrum im Main-Taunus-Kreis zu errichten. Sind Sie darüber verärgert?

Eher verwundert! Es ist aus meiner Sicht eine verpasste Gelegenheit, schließlich eint uns doch alle ein gemeinsames Ziel: Wir alle wollen etwas für den Naturschutz und den Erhalt der Streuobstwiesen tun. Allerdings muss man selbst diese halbe Millionen Euro in Relation setzen: Das Land Bayern hat zum Beispiel gerade verkündet, mehr als 600 Millionen Euro bis 2035 in den

Streuobstbau zu investieren. Das ist natürlich eine ganz andere Dimension. Gerade wenn man nicht bereit ist, soviel Geld auszugeben, sollte man sich sehr genau überlegen, wie man das wenige Geld möglichst nutzbringend anlegt.

Was wäre aus Ihrer Sicht nicht nutzbringend?

Doppelstrukturen! Wir als Regionales Streuobstzentrum, der Regionalverband FrankfurtRheinMain, die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute sowie weitere Akteurinnen und Akteure engagieren uns seit vielen Jahren für den Erhalt unserer Streuobstwiesen.

*Uns einen
gemeinsame Ziele:
Naturschutz und
der Erhalt der
Streuobstwiesen.*

Diese bereits vorhandenen Strukturen können sicherlich ausgebaut und professionalisiert werden. Jetzt das Rad noch einmal neu erfinden zu wollen, wäre dagegen nicht sinnvoll.

Sie plädieren also für Kooperation statt Konkurrenz?

Unbedingt, die Türen dafür stehen bei uns – und da spreche ich ganz sicherlich auch für den Regionalverband – ganz weit offen. Gerade weil wir uns im Vorfeld offenbar nicht genügend abgesprochen haben, muss es jetzt darum gehen, zu einem konstruktiven Miteinander zu kommen und die jeweiligen Zuständigkeiten ganz genau zu bestimmen. Eigentlich gibt es genug zu tun, um sich nicht gegenseitig in die Quere zu kommen!



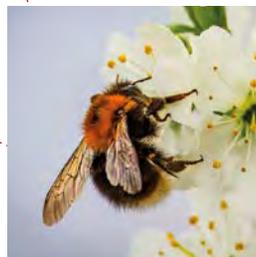
SERVICE

Verstreutes vernetzt

Auf dem Portal streuobst-frm.de finden Profis und Neugierige (fast) alles zum Thema Streuobst in der Region.



Verstreut sind nicht nur Bäume auf der Streuobstwiese. Verstreut sind auch die vielen Aktivitäten, was in der Region auf den Wiesen und um sie herum passiert. Umso wichtiger sind Knotenpunkte, in denen die Informationen zusammenlaufen. Genau das leistet das vom Regionalverband FrankfurtRheinMain betriebene Webportal www.streuobst-frm.de. Es bündelt alles Wissenswerte rund um die Streuobstwiese und bietet hilfreiche Services – von einer Streuobst-Börse über einen Veranstaltungskalender bis zu einer Übersicht von Streuobstakteuren. In all dem kann man suchen, in all das kann man auch selbst Informationen einstellen. Drei neue bzw. aktualisierte Listen bieten jetzt wichtige Infos auf einen Blick:



Wer keltert? Im Bereich „Aktivitäten & Akteure“ steht eine aktualisierte Liste von Keltereien (und Brennerereien!) in der Region bereit. Bei vielen können Privat-anlieferer Obst abgeben und dafür Geld, Gutscheine oder Frischsaft erhalten. Wer wo wann was zu welchen Bedingungen abnimmt, ist vor Ort zu erfragen.

Jungbäume bestellen. Im Herbst können Interessierte bei diversen Verbänden und Vereinen über Sammelbestellungen junge Obstbaumpflanzen zu einem günstigen Preis kaufen, darunter alte regionale Sorten. Im Bereich „Streuobst-Wissen“ unter Links und Dokumente steht, wo und wie.

Schneiden lernen. Von Keltereien und Baumpflegeunternehmen über Kommunen und Verbände bis zu Vereinen: Vielerorts in der Region kann man lernen, wie man Obstbäume schneidet – mal in Crashkursen, mal in umfassenden Jahresprogrammen. Eine Auswahl findet sich im Bereich „Streuobst-Wissen“ unter Spezialfortbildung „Zertifizierter Landschaftsobstbauer“ für Kommunen.

WETTBEWERB

Glückwunsch

Auf der CiderWorld 2022 haben auch regionale Produzenten gepunktet.

Nach zweijähriger Pandemie-Pause war die Cider World im Juni 2022 endlich wieder nicht nur ein virtueller, sondern ein echter Treffpunkt – mit einem Markt unter freiem Himmel und trubeligem Messengeschehen im Gesellschaftshaus des Palmengartens. Natürlich wurden auch wieder die begehrten Auszeichnungen vergeben. Eine hochkarätige Fachjury kostete sich diesmal durch 185 Einreichungen aus 15 Ländern. Dabei schafften es einige regionale Betriebe weit nach oben. Die Spitze erklomm Kelterei Herberth aus Kronberg im Taunus: In der Kategorie Cider sparkling holte ihr „Apfelklassiker Apfelschaumwein herb“ den Cider World Award – mit 120 von 120 möglichen Punkten. Auszeichnungen in Gold gingen auch an die Streuobst-Kelterei Apfelundwein aus Oberjosbach und Pomolo-Obstweine aus Karben-Rendel. Mit Awards geehrte wurden zudem Produkte der Manufactur Apfeltraum und der Kelterei Possmann aus Frankfurt.



SPEZIALFORTBILDUNG

Angebot für Kommunen

Die vom Regionalverband Frankfurt-RheinMain für Beschäftigte der Verbandskommunen organisierte Spezialfortbildung „Zertifizierter Landschafts-obstbauer“ stößt weiterhin auf große Nachfrage. Daher wird im Januar 2023 eine neue Kursstaffel starten. Dem jahreszeitlichen Verlauf folgend, geht es bei zehn verpflichtenden Terminen (Di. und Mi., von 9 bis 17 Uhr) mit Ausbilder Josef Weimer um ein Verständnis von Obstgehölzen in der Landschaft – von der Pflanzung über Pflege und Schnitt bis zur Ernte und Verarbeitung der Früchte. Pro Kommune übernimmt der Regionalverband für eine(n) Teilnehmende(n) die Gebühr.

Mehr Infos unter www.streuobst-frm.de im Bereich „Streuobst-Wissen“

**Äpfel, die was werden wollen,
sind bei uns herzlich willkommen.**

Apfelannahme ab Mitte September in der Kelterei und allen Possmann-Annahmestellen. Mehr Informationen unter 069 – 78 99 040 oder www.possmann.de

POSSMANN

Das Beste was ein Apfel werden kann.

Cornelia Gerheim, seit 2001 bei Possmann

VIELFALT

Wilde Wiesen

Die Streuobstwiese wird noch naturnaher, wenn man der Wildnis mehr Raum gibt: Wildobst bringt zwar weniger Ertrag, bietet aber viele andere Vorteile

Wenn es um Wildobst geht, können auch ausgewiesene Kulturobstexperten wie Werner Nussbaum ins Schwärmen geraten. Sanddorn? „Der Saft zieht dir die Schuhe aus!“ Kornelkirsche? „Vitamin C bis zum Umfallen!“ Scheinquitte? „Ein ganz feines Aroma. Nicht umsonst nennt man sie die Zitrone des Nordens!“ Umso dramatischer findet es der renommierte Pomologe aus Schöneck daher, dass heutzutage kaum noch jemand weiß, was Wildobst ist und was man daraus alles Leckeres herstellen kann.

Dabei gilt das keineswegs für alle wilden Früchte. Brom- und Heidelbeeren locken auch heute noch jeden Sommer viele Menschen zur Gratis-Ernte auf die Wiesen und in die Wälder. Doch bei anderen Sträuchern und Bäumen ist in der Tat in Vergessenheit geraten, dass deren Früchte wohlschmeckend und vielfach zu verwerten sind – wie beim Holunder, der Hunds-Rose (Hagebutte) oder eben beim Sanddorn. Dann gibt es noch die vielen Wildobst-Sorten, bei denen wohl wirklich nur noch wenig Eingeweihte wissen, dass sie nicht nur für Vögel eine Delikatesse sein können, beispielsweise die Elsbeere, die Mehlbeere oder die Felsenbirne.

Eine Erklärung dafür ist sicherlich, dass es auch giftige Beeren gibt bzw. Früchte, die wie Beeren aussehen. Insbesondere vor dem Genuss der Schwarzen Tollkirsche wird dringend gewarnt, obwohl sie gemeinerweise sogar ganz gut schmecken soll. Daneben gibt es Sorten, deren Rohgenuss ebenfalls nicht zu empfehlen ist, die sich aber wunderbar zu Marmelade, Likör, Schnaps oder ähnlichem verarbeiten lassen, etwa die Frucht des Weißdorns oder die Vogelbeere. Bei anderen ist einfach ein gewisses Knowhow gefragt. So sollte

man die Früchte der Schlehe oder der Mehlbeere erst nach dem ersten Frost ernten, weil sie dann weniger bittere Gerbstoffe enthalten.

Insgesamt gilt Wildobst als vitamin- und nährstoffreich, gar als heimisches Superfood. Doch nicht nur die Früchte haben es in sich. So lassen sich die Blüten des Holunders zu Tee oder Sirup sowie die Kerne der Steinweichel zu einem vorzüglichen mediterranen Gewürz verarbeiten. Und das Holz etwa der Felsen- und Traubenkirsche gilt als exklusiv und wertvoll.

Auf der Wiese erfüllen die Bäume und Sträucher aber auch wichtige ökologische Funktionen. Durch ihre teilweise frühe Blüte erweitern sie das Nahrungsspektrum im blütenarmen ausgehenden Winter insbesondere für Hummeln und andere Wildbienen. Und das dichte Astwerk und die leichte Bedornung einzelner Arten bieten Verstecke für viele Tierarten und Brutmöglichkeiten für Vögel. Hinzu kommt: Wilde Sorten sind in der Regel weniger anfällig für Schädlinge sowie für Krankheiten und tolerieren die sich verändernden Klimabedingungen deutlich besser als die gezüchteten Kultursorten. Schließlich sind sie meist robust, anspruchslos und eben „wild“, überleben also ohne die Hilfe des Menschen. All das macht sie auf der Streuobstwiese auch für den Pomologen Werner Nussbaum zwar nicht zu einer Alternative zu Apfel, Birne und Co., wohl aber zu einer sinnvollen Ergänzung.

 Weitere Informationen zum Thema in der Broschüre „WildOBST – ... mehr Vielfalt auf den Streuobstwiesen“, zum Download auf der Seite des Landschaftspflegeverbands Main-Kinzig-Kreis (www.lpv-mkk.de) sowie auf der Website www.werner-nussbaum.de (u. a. mit Wildobst-Rezepten)





Kornelkirsche – hart, aber herzlich

Einst wurde das schwere Holz der Kornelkirsche für Wurfspieße genutzt. Ein weitaus friedlicherer Aspekt dieses baumartigen Strauchs ist sein sehr früher Blühzeitpunkt und der damit verbundene hohe ökologische Wert als Insektenweide. Zudem ist die Kornelkirsche ein recht anspruchsloses Gehölz, das sehr resistent gegen Krankheiten und Schädlinge ist und über 100 Jahre alt werden kann. Aber auch die Früchte haben es in sich. Sie sind reich an Vitamin C und Anthocyanen, haben einen feinherben süß-säuerlichen Geschmack und eignen sich voll-reif geerntet auch für den Direktverzehr.

Holunder – Verwendungswunder

Der Schwarze Holunder wurde bereits in prähistorischen Kulturen verehrt. Man glaubte, er würde vor Unheil aller Art schützen, vom Blitzschlag bis hin zu bösen Geistern. Sicher ist indes, dass der kleine Baum (oder Strauch) sehr robust und anspruchslos ist und bis zu 100 Jahre alt werden kann. Man kann sowohl die Blüten (für Tee, Limonade, Sekt, Sirup oder Pfannkuchen) als auch die Früchte (Obstwein, Likör, Schnaps, Mus, Gelee oder Rote Grütze) verwenden. Roh essen sollte man diese allerdings nicht, weil sie den Giftstoff Sambunigrin enthalten.



Maulbeere – black and white

Maulbeeren sind sommergrüne Bäume oder Sträucher, die Wuchshöhen von sechs bis 15 Meter erreichen. Nach Europa eingeführt wurden sie vor allem zur Seidenproduktion, da die Raupe des Seidenspinners sich von deren Blättern ernährt. Durchgesetzt hat sich in unseren Breiten vor allem die Weiße Maulbeere, da sie winterhärter ist als die schwarze Verwandte. Die brombeerähnliche Frucht hat einen würzig-süßlichen Geschmack. Sie eignet sich zum Frischverzehr, kann zu Gelee, Marmelade, Kompott, Saft, Sirup, Essig oder Wein verarbeitet werden und lässt sich auch wunderbar trocknen.

Vogelbeere – auch für Menschen

Die Eberesche, auch Vogel- oder Drosselbeere genannt, ist eine Pionierpflanze, die selbst auf eher ungünstigen Standorten wächst. Dort schießt sie die ersten 20 Jahre in die Höhe, um dann deutlich langsamer zu wachsen. Älter als 80 Jahre wird sie selten. Viel Sonne und starker Frost machen dem Baum nichts aus. Wie der Name schon sagt, sind die Früchte ein Leckerbissen für Vögel, früher wurden sie auch oft für die Schweinemast verwendet. Allerdings lässt sich auch leckere Marmelade oder Likör daraus machen (Achtung: Rohe Früchte sind durch die enthaltene Parasorbinsäure bitter und ungenießbar).



Weißdorn – variantenreich

Man kann nicht von dem einen Weißdorn sprechen, denn weltweit gibt es 200 bis 300 Weißdornarten, rund 20 davon kommen in Europa vor. Die Früchte sind meist wohlschmeckend, einige können auch recht groß werden: Der Azaroldorn aus dem Mittelmeerraum trägt zum Beispiel bis zu vier Zentimeter große, äußerst Vitamin C-reiche Früchte, die auch roh verzehrt werden können. In jedem Fall ist der Weißdorn ein hervorragendes Vogelnistgehölz und eine wichtige Nahrungspflanze für zahlreiche Käfer-, Wildbienen-, Wespen- und Falterarten. Die reifen Früchte werden von vielen Vogel- und Säugtierarten gefressen.



Schlehe – Pflaume süßsauer

Die Schlehe – auch Sauerpflaume oder Schwarzdorn genannt – ist mehr Strauch als Baum. Sie erreicht nach 20 Jahren die volle Größe und wird nur rund 40 Jahre alt. Durch die frühe Blüte im März/April ist sie eine wichtige Nährpflanze für Bienen und Schmetterlinge und durch die Dornen eine gute Brutstätte für Vögel – mit leckerem Snack direkt vor dem Schnabel. Die Schlehe ist so anspruchslos, dass sie sich gerne auf der Wiese ausbreitet (Achtung!). Die herb-süßsauerlichen Früchte sollte man nach dem ersten Frost ernten, dann lassen sie sich zu Schnaps, Likör, Wein oder Chutney verarbeiten.

Esskastanie – edel und stachlig

Die Edelkastanie wird auch Esskastanie, Marone oder Echte Kastanie genannt. Letzteres deshalb, weil die bei uns weit verbreitete Rosskastanie trotz vieler Ähnlichkeiten nicht mit ihr verwandt ist. In Süd- und Westeuropa wird die Edelkastanie schon seit der Antike angebaut, wegen ihrer essbaren Früchte aber auch wegen des edlen Holzes. Da sie gut Trockenheit und Hitze verträgt und ziemlich robust ist, erfreut sie sich aber auch hierzulande zunehmender Beliebtheit. Zudem können die Bäume nicht nur ziemlich groß, sondern auch mehrere hundert Jahre alt werden.



Hagebutte – bombig und juckig

Als Hagebutten bezeichnet man die Früchte verschiedener Rosenarten, insbesondere die der Hunds-Rose (deren lateinischer Name allerdings viel schöner klingt: *Rosa canina*). Die im Spätherbst geernteten Früchte sind süßsauer und richtige Vitaminbomben, vor allem enthalten sie Vitamin C, aber auch Vitamin A, B1 und B2. Aus der Hagebutte kann man Tee, aber auch Mus, Konfitüre, Likör oder Wein machen. Zudem sind die Nüsschen der Frucht mit feinen, widerhakenbestückten Härchen bedeckt, die bei Hautkontakt Juckreiz hervorrufen. Früher haben Kinder daraus gerne Juckpulver hergestellt...





Obstgarten Spessart Apfelwochen

GENUSS IM SPESSART

Alte Sorten neu entdecken - Im Herbst laden Dich unsere Gastronomiebetriebe, Apfelbauern und Keltereien ein, den heimischen Spessart-Apfel zu genießen.

Aktionszeitraum:

24. September bis 25. Oktober 2022

Alle Betriebe, Streuobstfeste, Veranstaltungen:

www.spessart-tourismus.de/apfelwochen

SPESSART TOURISMUS UND MARKETING GMBH
Holzgasse 1 · 63571 Gelnhausen · Telefon: +49 6051 88772-0



**LANGENER
BLUMEN-STUBB**

Adventissimo

<p>Entdecken Sie bei Lichterglanz in unserer urigen Fachwerk-Scheuer handgefertigte Adventskränze, Weihnachtsschmuck, ausgewählte Keramik und Accessoires.</p> <p>Ganzjährig bei uns: Apfelweinprodukte der Kelterei „Stier“.</p>	<table border="0"> <tr> <td>Mi.</td> <td>16.11.22</td> <td>17.00 – 19.00 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Do.</td> <td>17.11.22</td> <td>9.00 – 19.00 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Fr.</td> <td>18.11.22</td> <td>9.00 – 19.00 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Sa.</td> <td>19.11.22</td> <td>9.00 – 17.00 Uhr</td> </tr> <tr> <td>So.</td> <td>20.11.22</td> <td>11.00 – 17.00 Uhr</td> </tr> </table> <p>In der Woche vor dem 1. Advent während der Geschäftszeiten.</p>	Mi.	16.11.22	17.00 – 19.00 Uhr	Do.	17.11.22	9.00 – 19.00 Uhr	Fr.	18.11.22	9.00 – 19.00 Uhr	Sa.	19.11.22	9.00 – 17.00 Uhr	So.	20.11.22	11.00 – 17.00 Uhr
Mi.	16.11.22	17.00 – 19.00 Uhr														
Do.	17.11.22	9.00 – 19.00 Uhr														
Fr.	18.11.22	9.00 – 19.00 Uhr														
Sa.	19.11.22	9.00 – 17.00 Uhr														
So.	20.11.22	11.00 – 17.00 Uhr														

Wassergasse 2 · 63225 Langen · Tel: 06103-201707 · langener-blumen-stubb.de

QUALITÄT ♦ FRISCHE ♦ NÄHE



Eine Initiative der
Vereinigung der Hessischen
Direktvermarkter e.V.



www.hessische-direktvermarkter.de

Besser direkt vom Bauern,

denn landwirtschaftliche Direktvermarktung hat eine lange Tradition. Sie steht für die Verbindung von landwirtschaftlicher Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln in voller Verantwortung der bäuerlichen Familie. Auf dieser Grundlage vermarkten ca. 150 hessische LANDMARKT-Höfe ihre Produkte.

- ♦ frisch durch kurze Wege
- ♦ in großer Vielfalt
- ♦ neutral kontrolliert
- ♦ mit Sorgfalt hergestellt
- ♦ in bester Qualität für Genießer
- ♦ nachhaltig

Alle LANDMARKT-Bauernhöfe und Produkte finden Sie unter:

www.landmarkt.hessische-direktvermarkter.de





Ein neuartiges Problem: Immer häufiger erleiden Früchte Sonnenbrand.

KLIMAWANDEL

Unter Anpassungsdruck

Welche Folgen haben die Veränderungen des Klimas für den Obstbau? Fragen an den Agrarmeteorologen Andreas Brömser.

Ende August hat Ihr Arbeitgeber, der Deutsche Wetterdienst in Offenbach, Bilanz gezogen: Es war der sonnigste und einer der heißesten und trockensten Sommer überhaupt seit Beginn der Aufzeichnungen. Sind wir und der Obstbau endgültig in der klimaveränderten Zukunft angekommen?

So lässt es sich sagen. Gleichzeitig ist die Situation nicht überall gleich und man kann nicht von einem Jahr auf eine allgemeine Entwicklung schließen. In diesem Jahr waren die Temperaturen hoch, mit Ausnahme des Augusts aber nicht extrem. Und die Niederschläge sind erst seit Mai deutlich unterdurchschnittlich. Im Vorjahr hingegen hat es überdurchschnittlich viel geregnet.

Um langfristige Veränderungen festzustellen, arbeiten Sie mit der Phänologie. Was verbirgt sich dahinter?

In der Phänologie geht es darum, wann im Jahr bestimmte Pflanzenentwicklungen stattfinden. Hierfür haben wir ein Beobachternetzwerk aufgebaut. Über tausend Melderinnen und Melder im ganzen Land informieren uns über ein breites Spektrum an Pflanzenentwicklungen bei ihnen in Garten oder auf Feld und Wiese: Wann blüht im Vorfrühling die Hasel, ist im Spätsommer der Frühapfel reif oder fallen im Winter die Blätter der Stieleiche? Solche Daten sammeln wir beim Deutschen Wetterdienst seit 1951, und es entstehen aussagekräftige Zeitreihen.

Zum Beispiel?

Grundsätzlich zeigen unsere Reihen, dass die Pflanzenentwicklungen im Mittel 1991 bis 2020 durch die gestiegenen Temperaturen deutlich früher einsetzen als noch 1960 bis 1990. So hat sich der Beginn der Apfelblüte und damit des sogenannten Vollfrühlings in Deutschland 16 Tage nach vorne geschoben: vom 10. Mai auf den 24. April. Damit nimmt die Gefahr von Spätfrösten und damit von Ernteeinbußen zu.

Eigentlich werden Spätfröste durch die Erwärmung ja seltener.

Das stimmt. Da aber die Pflanzenentwicklung früher einsetzt, wächst die Gefahr, dass Blüten Nächten mit Minusgraden ausgesetzt werden. Ein Beispiel: Von 1960 bis 1990 war der Blühbeginn der Süßkirsche im Mittel am 26. April. Die Wahrscheinlichkeit von Frost unter -2 Grad Celsius lag ab diesem Datum bei 19 Prozent. Im Zeitraum 1991 bis 2020 ist sie wegen der Erwärmung unter 10 Prozent gerutscht. Allerdings hat sich der mittlere Blühbeginn auf den 17. April verfrüht – und ab diesem Tag liegt die

Frostwahrscheinlichkeit bei 27 Prozent. Das Risiko hat sich also erhöht.

Zur Trockenheit: Wie dramatisch ist der Rückgang der Niederschlagsmenge?

Der Eindruck einiger extrem trockener Sommer täuscht ein wenig: Bei der Jahresniederschlagsmenge sind die Veränderungen gar nicht so deutlich. Es regnet insgesamt kaum weniger. Aber es regnet anders. So haben Starkniederschläge zugenommen. Und das hat Folgen für die Pflanzenwelt und speziell den Obstbau.

Inwiefern?

Bei einem heftigen Gewitterregen kann der Boden nur wenig Wasser aufnehmen, das meiste fließt ab und reißt noch Erde mit. Letztlich haben die Pflanzen von den Wassermengen wenig Nutzen. Hinzu kommt: Sie benötigen vor allem in der Vegetationsperiode Wasser, jüngst blieb aber in eben diesen Monaten von April bis Juli der Regen aus. Und es gibt noch ein Problem: Durch die höheren Temperaturen nimmt die Verdunstung zu. Die gleiche Pflanze am gleichen Standort bräuchte dadurch heute mehr Wasser als früher.

Ist die Streuobstwiese in dieser Hinsicht im Vorteil gegenüber offenen Böden?

Ja, bedeckte Böden nehmen Wasser besser auf, auf einer Wiese ist die Verdunstung geringer und Wasser fließt weniger leicht ab. Allerdings benötigt die Wiese selbst natürlich auch Wasser. Der andere

Punkt: Ältere hochstämmige Bäume sind mit ihrem tiefer reichenden Wurzelwerk besser aufgestellt als Plantagenbäume.

Es gibt ein relativ neues Problem im Obstbau: Sonnenbrand.

An sehr sonnigen, heißen und windstillen Tagen kann das Fruchtfleisch so heiß werden, dass es verbräunt – bei Äpfeln, aber auch bei Zwetschgen, Brombeeren oder Heidelbeeren. Verhindern kann man es durch Beschattung. Auf natürliche Weise geht das, indem man beim Schnitt Triebe belässt, die für Schatten auf den Früchten sorgen. Außerdem sollte man im Sommer erst dann schneiden, wenn die heiße Zeit vorbei ist.

Was heißt das nun alles für die Landwirtschaft und den Obstbau?

Die Pflanzen müssen mit höheren Temperaturen, stärkerer Hitze, längerer Trockenheit und mit vermehrten Spätfrösten im Frühling zurechtkommen. Das sorgt in der Landwirtschaft für ein Comeback alter Sorten wie Emmer und Dinkel. Als Energiepflanze könnte Soja den Mais ablösen. Es wird künftig auch mehr Flächen geben, auf denen Kulturen wie Feigen und Oliven zurechtkommen. Übrigens hat sich die Walnuss als sehr trockenresistent erwiesen. Und ich kann auch beruhigen: Unsere klassischen mitteleuropäischen Früchte, wie wir sie auf den Streuobstwiesen haben, werden nicht verschwinden. Auch hier geht es darum, auf robuste und gesunde Sorten zu setzen. 🍷



Andreas Brömser ist Agrarmeteorologe beim Deutschen Wetterdienst in Offenbach. Dort ist er auch dafür zuständig, der Landwirtschaft Prognosen zu Themen wie Bodenfeuchte, Trockenheit, Waldbrandgefahr oder Witterung zu liefern.

Wer Interesse hat, an der phänologischen Pflanzenbeobachtung mitzuwirken: Der Deutsche Wetterdienst sucht ehrenamtliche Jahres- und Sofortmelderinnen und -melder. Mehr Infos unter www.dwd.de/pflanzenbeobachtung

1A Qualität, Beratung und Service rund um Ihren Garten!

- ▶ Großes Baumschulensortiment inkl. Stauden & Saisonpflanzen
- ▶ Kompetenter Beratungsservice (auch in Ihrem Garten)
- ▶ Fachgerechte Pflanzung und Baumschnittservice
- ▶ Geschenkgutscheine ▶ Lieferservice

Besuchen Sie uns jetzt und lassen Sie sich inspirieren.

35398 Gießen
Heuchelheimer Straße 132

Tel: 06 41 / 9 62 80 11
www.baumschule-engelhardt.de

engelhardt
Treffpunkt für Gartenfreunde



ENGAGEMENT

Ausgezeichnet aktiv

Die Gewinner des diesjährigen regionalen Wettbewerbs „Streuobstkommune des Jahres“ stehen fest: Bad Homburg, Ranstadt und Rosbach.

Bei der zweiten Auflage des vom Regionalverband FrankfurtRheinMain ausgelobten Wettbewerbs sind die Würfel gefallen. Die Jury mit Rouven Kötter, Erster Beigeordneter des Regionalverbands, dem Regionalen Streuobstbeauftragten Bastian Sauer, Gerhard Weinrich vom MainÄppelHaus Lohrberg sowie Apfelbote-Redakteur Christian Sälzer hat die Bewerbungen eingehend gesichtet. „Es ist toll zu sehen, wie viele Kommunen sich in unserer Region mit Herz und Verstand für den Erhalt ihrer einzigartigen Kulturlandschaft engagieren“, so Kötter. Gekürt werden konnten aber auch diesmal nur drei Kommunen. Diese der Reihe nach.

Bad Homburg fördert schon seit den 1990er-Jahren über zwei spezielle Richtlinien den Schutz seiner weitläufigen Streuobstwiesen. Hierüber unterstützt die Kreisstadt des Hochtaunus-

kreises neben Eigentümern und Pächtern auch Gemeinschaften: etwa seit über 30 Jahren die Hegegemeinschaft Ober-Erlenbach und seit 2006 die IG Kirdorfer Feld. Sichtbar werden die vielfältigen Streuobst-Aktivitäten beim traditionellen „Bad Homburger Apfeltag“. Bemerkenswert: 2019 wurden die von der Stadt in Auftrag gegebene Sortenerfassungen von 7.000 Obstbäumen abgeschlossen und die Pflanzung seltener Sorten initiiert.

Die zweite Kommune des Jahres ist Ranstadt. Die kleine Gemeinde im Wetteraukreis hat zahlreiche gut gepflegte Streuobstwiesen und -alleen. Über Apfelversteigerungen werden die Früchte gemeindlicher Bäume allgemein verfügbar gemacht. Momentan lässt Ranstadt drei Beschäftigte des Bauhofs zu zertifizierten Landschaftsobstbauer ausbilden. Aktuell sollen private Streuobstle-

rinnen und -obstler ermuntert und finanziell gefördert werden, alte Obstsorten neu zu pflanzen.

Die dritte ausgezeichnete Gemeinde ist Rosbach v.d.Höhe, die die Jury vor allem durch ihre im Februar 2022 vorgelegte Streuobststrategie begeistert hat. So hat sie im Schulterschluss mit vielen örtlichen Streuobstaktiven ein Schutzkonzept erstellt und sogleich in die Umsetzung gebracht. Den drei Schwerpunkten Unterstützung und Förderung, Sensibilisierung sowie Administrative Maßnahmen sind 18 Handlungsfelder zugeordnet – von der Schaffung kommunaler Ansprechpartner bis zur Einbindung von Schulen und Kindergärten. Vorbildlich!

Das Engagement der Kommunen wird öffentlich gewürdigt: Bei einer Bürgerversammlung in Ranstadt, dem Apfeltag in Bad Homburg und dem Apfelfest in Rosbach wird Rouven Kötter Urkunden überreichen. Zudem erhalten sie Besuch von der mobilen Kelterei des MainÄppelHauses und einen Gutschein für eine kostenlose Fortbildung beim Streuobstexperten Josef Weimer. Und alle können sich das Label „Streuobstkommune des Jahres“ auf die Fahnen schreiben. 🍏

BAUMPFLEGE

Verehrt, verflucht

Die symbolträchtige Mistel richtet auf Obstwiesen massive Schäden an. Wie man die Halbschmarotzer eindämmen kann.

Den Germanen war sie heilig, den Kelten galt sie als Heilpflanze, heute wird sie in der Krebstherapie eingesetzt und mancherorts an Weihnachten als Glücksbringer über Hauseingängen gehängt: Die immergrüne Mistel fasziniert die Menschen seit jeher. In hiesigen Gefilden treibt das Gewächs vielen Streuobstaktiven allerdings von Jahr zu Jahr tiefere Sorgenfalten in die Stirn. Die Laubholz-Mistel, auch Weißbeerige Mistel genannt, breitet sich aus und besiedelt neben Pappeln und Weiden immer mehr Apfel- und Birnbäume. Als Halbschmarotzer entzieht sie ihren Wirtsbäumen Wasser und Mineralstoffe. Je stärker der Befall, umso schwächer wird der Baum. Je schwächer der Baum, umso stärker der Befall – ein Teufelskreis, an dessen Ende beide sterben.

Befördert wird die Verbreitung der Mistel durch Klimaveränderungen und den schlechten Zustand von Wiesen und Bäumen. „Umgesetzt“ wird sie von Vö-

geln: Sie fressen die Beeren der weiblichen Pflanzen und tragen mittels des klebrigen Beerensafts den Samen von Ast zu Ast, von Baum zu Baum und von Grundstück zu Grundstück. Der Befall auch von Obstbaumbeständen ist in Hessen so vorangeschritten, dass Kommunen und Landschaftspflegeverbände, Obstbauvereine und Naturschutzinitiativen Alarm schlagen. Die Wetterau-Gemeinde Nidda vertreibt das Faltblatt „Misteln gefährden Obstbäume“, im Main-Kinzig-Kreis versucht der Landschaftspflegeverband mit Sanierungsarbeiten das Ärgste zu verhindern, auch Streuobstinitiativen rücken wider die Misteln mit Astschere und Ketten-säge aus.

Geeignet für solche Maßnahmen ist die laublose Zeit. Um den Befall einzuschätzen, ist dann neben den großen Mistel-„Kugeln“ auf junge Austriebe zu achten. Da die Wurzeln unterhalb der Baumrinde wachsen und sich weit aus-



breiten können, müssen befallene Stellen großzügig ausgeschnitten bzw. ausgesägt werden. Ob man mutig genug war, kann man an der Schnittstelle überprüfen: Lassen sich noch grüne Wurzelpunkte erkennen, ging der Schnitt nicht weit genug. Doch nicht immer kann geschnitten werden. Sind etwa Stamm oder Leitäste betroffen oder wären erforderliche Schnitte größer als 10 Zentimeter, würde eine Sanierung den Baum gefährden. Dann kann Plan B greifen: Durch wiederholtes Herausbrechen, Abschaben bzw. -schlagen der Austriebe wird die Pflanze geschwächt, vor allem aber am Fruchten und damit an der weiteren Verbreitung gehindert.

Neben solch tatkräftiger Arbeit braucht es Sensibilisierung. So ist weiterhin die irri-ge Annahme verbreitet, Misteln stünden unter Naturschutz. Das ist sie nicht, genehmigungspflichtig ist lediglich ihre gewerbsmäßige Entnahme. Und es braucht die Erkenntnis, dass eigenes Nichtstun die Bäume anderer gefährdet, ebenso wie das eigene Tun begrenzt bleibt, wenn die Nachbarin oder der Nachbar auf der Wiese nebenan nicht ebenso tätig werden. Insofern verlangt die Eindämmung der Mistel auf den Obstwiesen vor allem eines: gute und überzeugende Kommunikation. 🍷



Wer den Anfängen wehren will, sollte solche Austriebe frühzeitig entfernen und die Stelle regelmäßig kontrollieren.

APFELWEIN

Der Krug der Krüge

In der als Immaterielles Kulturgut ausgezeichneten hessischen Apfelweinkultur ist er so etwas wie die Königsfigur: Wissenswertes über den Bembel.

Optimal ausgestattet

Der Bembel leistet, was der Apfelwein braucht und dem Apfelweintrinker gefällt: Das Material schützt vor Licht und sorgt zusammen mit dem starken Fuß und dem dicken Bauch für die gewünschte Kühle des Getränks. Der sanfte Übergang von Bauch zu Hals verhindert ein unschönes „Nachschwappen“ beim Ausschanken. Und die Größe des Ausgusses ist so bemessen, dass sich das Gefäß gut säubern lässt und jenes Maß an Sauerstoffaustausch stattfindet, das der Entfaltung der Aromen gut tut. Symbolisch spricht das Offene des Krugs auch eine Einladung aus: „Nimm Platz und lass dir einschenken.“

Vom Westerwald nach Frankfurt

Es begann im Westerwald. Seit dem späten 16. Jahrhundert stellen Töpfereien im dortigen Kannenbäckerland salzglasierte Keramiken her. Rasch wurde das typisch grau-blaue Westerwälder Steinzeug in den Haushalten der nahegelegenen Handelsstadt Frankfurt populär. Im Laufe der Zeit vereinten sich hier zwei Gefäße – der dickbauchige Krug und die traditionelle Frankfurter Kanne – zum Bembel. Erstmals schriftlich erwähnt wird dieser 1893, Karriere zum Kultkrug macht er aber erst ab den 1920er-Jahren.

Steingut?

Besser: Steinzeug

Grundlage jedes Bembels ist besonders reiner Ton. Dieser macht ihm zum hochwertigen Steinzeug, bei dem im Gegensatz zum Steingut das Material beim Brennen so dicht „versintert“, dass es auch ohne Glasur wasserundurchlässig ist. Auf dem Weg zum Bembel wird der getrocknete und bemalte Ton bei Temperaturen zwischen 1.200 und 1.300 Grad Celsius gebrannt. Die äußerst robuste und widerstandsfähige Glasur entsteht hierbei durch eigens erzeugten Salznebel.

Seit Jahren
„am Werk“: der Bembel
der Hessischen Apfelwein-
und Obstwiesenroute.



Liter, Gläser und Faulenzer

Bembel gibt es vielen Größen und damit passgenau für Durst und Trinkfestigkeit jeder Art. Traditionell wird das Volumen an der Zahl der füllbaren Gläser bestimmt, sei es ein „4er“, „8er“ oder „24er“. Doch aufgepasst: Da es neben dem klassischen 0,3-Gerippten auch 0,25-Liter-Gläser gibt, kann etwa ein 4er-Bembel je nach Gaststätte 1 oder 1,2 Liter Apfelwein enthalten. Besonders große Bembel sind in einen „Faulenzer“ eingespannt. Dank der mechanischen Kippvorrichtung dieser schmiedeeisernen oder hölzernen Gestelle lassen sich selbst schwerste Krüge mühelos ausschenken.

Wahrheiten aller Art

Kommt er vom lateinischen Ausdruck „pampinus“, mit dem Studenten im 17. Jahrhundert Weingefäße bezeichnet haben sollen? Oder vom „Gebambel“ der in Gaststuben einst von der Decke hängenden Krüge? Oder doch von der Form, die an eine kleine Bombe und damit im Hessischen an ein „Bombelsche“ erinnert? Erstaunlicherweise ist die Herkunft des Begriffs Bembel nicht geklärt. Ohne Zweifel aber zieren stilisierte Apfelzweige oder Kränzen den klassischen Krug, oft ergänzt um den Namenszug von Keltereien oder Lokal. Heute kann man sich Individuelles auf sein Exemplar malen lassen oder aus gebrannten Wahrheiten vieler Art wählen. Zum Beispiel: „Ein Leben ohne Äbbelwoi ist möglich, aber sinnlos.“

Eine große Auswahl historischer Bembel kann man im Raum für Apfelweinkultur „Geripptes Museum“ in der Hanauer Innenstadt erleben. Hier findet sich auch der größte Bembel der Welt samt größtem Faulenzer. www.geripptes-museum.de

Herbstzeit ist Pflanzzeit!

Jetzt ist beste Pflanzzeit – und wir haben das „Zeug“ dazu!

Bei uns bekommen Sie frische Gehölze und Pflanzen in großer Auswahl, zumeist aus regionaler Produktion und immer in solider Baumschul-Qualität. Fachkundige Beratung gibt´s natürlich mit dazu!

Baumschule
Rinn

Mehr unter
www.rinnbaumschule.de

Heuchelheimer Str. 129, 35398 Gießen, Tel.: 0641 62850, www.rinnbaumschule.de

Walther
Naturtrüber Apfelwein

Walther
Naturtrüber Apfelsaft

Walther
Geprüfte QUALITÄT
MESSER

Die Familienkellerei aus Bruchköbel



Wie schützen andere ihre Streuobstwiesen? Ein Blick über die Region hinaus.

Bekanntlich lohnt es sich, den Blick bisweilen schweifen zu lassen und einmal über den Tellerrand zu lunzen. Das gilt auch für mich als Regionalen Streuobstbeauftragten, der naturgemäß räumlich etwas festgelegt ist. Aber selbstverständlich engagiert man sich nicht nur hier bei uns für Streuobstwiesen, sondern auch an anderen Orten, beispielsweise in unseren nachbarlichen Bundesländern. Die spannende Frage dabei ist: Was machen andere anders, gar besser? Und können wir vielleicht noch etwas von ihnen lernen?

Fangen wir mit Bayern an. Längst haben dort alle Akteurinnen und Akteure erkannt, dass man nicht neben- und schon gar nicht gegeneinander arbeiten darf, wenn man die Streuobstwiesen schützen und erhalten möchte. Das geht nur mit einem partnerschaftlichen Miteinander! Vor einem Jahr wurde deshalb in Bayern ganz offiziell der sogenannte Streuobstpakt geschlossen. Dessen Ziele sind überaus ambitioniert: So sollen unter anderem eine Million zusätzliche Bäume gepflanzt werden. Und dass die dortige Landesregierung es ernst meint, zeigen allein die Mittel, die dafür zu Verfügung gestellt werden: So wird die Umsetzung des Bayerischen Streuobstpaktes bis 2035 mit insgesamt über 600 Millionen Euro unterstützt. Unter anderem werden davon 26 Streuobstmanager eingestellt,

die sich in Bezirksregierungen und Landratsämtern um alle Belange des Streuobstwiesenschutzes kümmern sollen.

Ähnlich engagiert ist Baden-Württemberg. Die dortige Landesregierung hat bereits 2020 ein Fachgutachten beauftragt, das kürzlich der Öffentlichkeit präsentiert wurde. Mit dieser fundierten und unter Beteiligung aller relevanten Akteurinnen und Akteure erstellten Bestandsanalyse wurde der Grundstock gelegt, um eine Streuobststrategie mit

*Kein neben- oder
gar gegeneinander.
Miteinander!*

Hand und Fuß vorzulegen. Klar ist schon jetzt, dass Baden-Württemberg ganz im Sinne des Leitmotivs „Schützen durch Nützen“ den Fokus darauf legt, die Bewirtschaftung und Pflege der Streuobstbäume zu honorieren und die Wertschöpfungskette zu optimieren. Das ist klug. Denn nur, wenn sich das „Business“ für alle – vom Pächter über den Kelterer bis zum Händler und Gastronom – lohnt, wird die Streuobstwiese eine Zukunft haben.

Wäre da nicht der Klimawandel! Erst allmählich scheinen wir zu begreifen, dass wir nicht nur von ein paar Dürresommern reden, die ein „Problemchen“ für unsere Bäume sind. Denn wenn das so weitergeht (und das heißt leider: schlimmer wird!), stellt sich generell die Frage nach der Zukunft unserer Streuobstwiesen.

Hier sind dringend neue Ideen gefragt. Eine solche gibt es in Rheinland-Pfalz, dem dritten Bundesland, das ich mir genauer angeschaut habe. Die Landesregierung unterstützt ein Fraunhofer-Forschungsprojekt, in dem die Anpassung an den Klimawandel im Obstbau im Fokus steht. Konkret wird erforscht, wie sogenannte Agri-Photovoltaik-Dächer den Bäumen Schutz vor Extremwetter-Ereignissen bieten und sie bestenfalls sogar gezielter bewässert werden können. Darüber hinaus wird noch Energie erzeugt, womit wir wieder bei der Optimierung der Wertschöpfungskette wären.

Auch, wenn wir nicht alles 1:1 übernehmen können oder wollen: Ich finde, hier und da sollten wir uns ruhig ein Scheibchen abschneiden! 🍷

Bastian Sauer ist beim Regionalverband FrankfurtRheinMain als Regionaler Streuobstbeauftragter tätig. Ihre Meinung zum Thema? Schreiben Sie an sauer@region-frankfurt.de



REZEPT

Ein herbstliches Pesto mit Walnüssen

Von Apfel bis Wildobst: Die Arbeitsloseninitiative Gießen hat über 100 Streuobstrezepte probiert und als Kochbuch veröffentlicht.

Als sich vor sechs Jahren die Streuobst-Arbeitsgruppe Gießen gründete, war das Ziel klar: Die Streuobstwiesen im Stadtgebiet sollten erhalten und bewirtschaftet werden. Von der Pflege der Wiesen und Bäume über die Ernte der Früchte und die Vermarktung des Obstes bis zur Öffentlichkeitsarbeit – all das ist vorbildlich gelungen. Ein sehr aktiver Teil der Gruppe ist dabei die Arbeitsloseninitiative Gießen. Sie betreut selbst eine Streuobstwiese und bietet damit Erwerbslosen ein abwechslungsreiches Teilnehmungs- und Beschäftigungsprojekt. Die Früchte werden von den Aktiven weiterverarbeitet und oft auch gemeinsam gekocht und gegessen. So fing es an. Im Laufe der Jahre probierten die Beteiligten dann über Klassiker wie Apfelpfannkuchen hinaus immer neue Rezepte mit Früchten, die auf

den Wiesen der Region wachsen: Äpfel mit Curry oder Hähnchen, Birnen auf einem Flammkuchen oder im Wirsingauflauf, Pflaumen in der Kartoffelpfanne, Käsekuchen mit Quitten, Hagebuttenkonfitüre oder Holundersaft. Aus all dem hat die Initiative „Das Streuobstkochbuch“ erstellt – mit 102 bunten Rezepten samt Informationen rund um Ernte, Lagerung und Verarbeitung. Das kulinarische Spektrum ist enorm breit, von einfach bis aufwendig und herzhaft bis süß. So umfasst allein das Kapitel zur Walnuss Rezepte für Brot und Pralinen, Quiche und Salat, Aufstrich und eben für ein leckeres Pesto.

Das geht so: Zunächst die Walnüsse grob zerteilen und ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Danach werden sie im Mixer zusammen mit dem Thymian, dem geriebenen Parmesan, den gepressten Knoblauchzehen, Salz sowie dem Oliven- bzw. Walnussöl püriert. Dabei nur so viel Öl verwenden, dass die Sauce eine „breiige“ Konsistenz hat. Das Pesto in Schraubgläser füllen und mit etwas Olivenöl abdecken. So hält es sich im Kühlschrank bis zu zwei Wochen. Man kann das Pesto einfach so auf Brot essen – oder aber als kalte Nudelsauce mit Spaghetti. Dann zum Servieren noch etwas geriebenen Parmesan und geröstete Walnüsse „obendrauf“ geben. 🍷



Das „Streuobstkochbuch“ gibt es im Buchhandel für 16,98 Euro.

ZUTATEN

für 2 kleine Schraubgläser

140 g Walnüsse (ohne Schale)

1 TL Thymian

80 bis 100 g Parmesan

1,5 bis 2 Knoblauchzehen

Salz

120 bis 150 ml Oliven- oder Walnussöl (oder gemischt)

HERBST UND WINTER

Buntes Programm in den Schleifen

Von Erntetagen über Kelterfeste und Apfelmärkte bis zu Exkursionen, Tastings und Vorträge: Die Mitglieder der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute haben wieder viele Veranstaltungen und Aktionen für die nächsten Monate geplant.

••• Main/Taunus

Familien-Erntetage

Verschiedene Termine und Orte

Alle sind eingeladen, auf Obstwiesen Äpfel, Birnen und Quitten für den Eigenbedarf zu ernten. Bitte Kisten und Eimer mitbringen. Schüttelstangen, Leitern usw. werden gestellt. Kleine Erntehelfer können direkt vor Ort mit einer Mini-Kelter frischen Apfelsaft pressen. Das Obst kostet 50 Cent pro Kilo, mit den Einnahmen

werden die Bäume gepflegt. *Alle Termine der Saison unter: www.streuobst-mtk.de. Der Ort sowie die Uhrzeit werden bei der Anmeldung mitgeteilt: info@streuobst-mtk.de oder T 0162 1365732*

Tag der Regionen

9. September, 12 bis 20 Uhr (Auftaktveranstaltung)

Kurze Wege sind unerlässlich für den Bezug von regionalen Lebensmitteln und der damit



Apfeltage im Hessenpark

22. und 23. Oktober, 11 bis 17 Uhr

Während der Apfeltage wird frischer Most aus Possmann-Äpfeln gepresst – zum gleich Trinken oder zum Mitnehmen. Um 15 Uhr gibt es jeweils eine Führung rund ums Pflanzen, Schneiden und Pflegen von Obstbäumen. Außerdem: eine Schau alter Apfelsorten und eine spannende Obstrallye. Wer will, kann einem Pomologen Früchte (mindestens fünf Stück) zur Sortenbestimmung vorlegen.

Neu-Anspach, Freilichtmuseum Hessenpark, Laubweg 5

verbundenen Wertschöpfung vor Ort. Deshalb heißt auch das Motto des Tags der Regionen am 2. Oktober „Kurze Wege – Große Wirkung“. Bei der Auftaktveranstaltung auf dem Birkenhof ist nicht nur die Hessische Apfelweinkönigin dabei, sondern auch der Hof Stranz aus Münzenberg – samt Apfelsorten-Ausstellung mit regionaltypischen Sorten. Auch im Rahmen des Bühnenprogramms gibt es Vorträge rund um das Thema Apfel. Mehr zu den Veranstaltungen im Aktionszeitraum September/Oktober unter www.tag-der-regionen.de. *Butzbach-Fauerbach v. d. H., Birkenhof, Birkenhof 5*

Keltern mit Kindern

17. September, 11 bis 13 Uhr (weiterer Termin: 15. Oktober)

Kinder sammeln Äpfel und stellen eigenen Apfelsaft her. Mit Kostprobe für zu Hause (bitte ein Gefäß mitbringen, max. 0,5l), 15 bzw. 12 Euro. Weitere umweltpädagogische Veranstaltungen für Kinder und die ganze Familie unter www.mainaepfelhauslohrberg.de. *Frankfurt, MainApfelhaus Lohrberg, Klingenberg 90*

Marthas Mobile Mosterei

17. September

Die rollende Kelterei macht Station am Regionalparkportal Weilbacher Kiesgruben. Es wird gepresst, erhitzt, sterilisiert und in „Bag in Box“ abgefüllt. Ab einer Menge von 50 kg erhält man Saft aus den eigenen Äpfeln. Anmeldung erforderlich, unter T 0162 1365732 oder per E-Mail an

Da es in diesen weiterhin ungewissen Zeiten kurzfristig zu Änderungen kommen kann, im Zweifel beim Veranstalter nachfragen!

info@streuobst-mtk.de. Weitere Termine unter www.marthas-mobile-mosterei.de

Bad Homburger Apfeltag

18. September, 11 bis 17 Uhr

Großes Fest mit Ausschank von frischem Süßen sowie Apfelwein und -secco, Verkostung und Verkauf von Apfelprodukten, Aktionen für Kinder wie Saftpressen und Malen, Tipps zur Obstbaumpflege, Sorten-Ausstellung, Infos zur städtischen Streuobstförderung u. v. m. *Bad Homburg/Ober-Erlenbach, An der Erlenbachhalle, Josef-Baumann-Straße 15*

Spaziergang: Speierlings Allee

18. September, 11 bis 13:30 Uhr

Auf einem Spaziergang durch die Speierlings-Allee zwischen Hattersheim und Flörsheim-Weilbach stellt Streuobstexpertin und Forstwirtin Maja Becker diese typisch hessische Baumart vor. Ziel der knapp 3 Kilometer langen Tour ist der Apfelmart am Regionalpark-Portal. Infos und Anmeldung unter T 0162 1365732 *Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben.*

Apfelmart am Regionalpark-Portal

18. September, 13 bis 17 Uhr

Information, Beratung und Mitmachangebote für Groß und Klein rund um den Tag der Regionen, Streuobstwiesen, Lebensmittel und der Fairen Wochen stehen im Mittelpunkt des Veranstaltungskonzepts *Flörsheim-Weilbach, Frankfurter Str. 74, Naturschutzhaus*

Apfelsortenbestimmung**23. September, 14 bis 17 Uhr**

Apfelsortenbestimmung durch den Landschaftspflegeverband Main-Taunus Naturlandschaft und Streuobst e. V. und den Pomologen Steffen Kahl. Terminvereinbarung erforderlich! Infos und Anmeldung unter T 0162 1365732 oder per E-Mail an info@streuobst-mtk.de.
Flörshheim-Weilbach, Frankfurter Str. 74, Naturschutzhaus

Kronberger Apfelmarkt**25. September, 10 bis 18 Uhr**

Der Kronberger Apfelmarkt bietet Informationen und kulinarische Angebote rund um den Apfel, Streuobstwiesen und vieles mehr. Besondere Attraktionen des Marktes, der vom Umweltreferat der Stadt mit dem Obst- und Gartenbauverein veranstaltet wird, sind das Schaukeltern und die Präsentation von fast 100, zum Teil seltenen historischen Apfelsorten.
Kronberg im Taunus, Altstadt, Tanzhausstraße

Apfelbaumversteigerung zum Selbst-Ernten**24. September, 10 Uhr**

Wer keine eigenen Bäume hat oder seine Ernte noch aufstocken will, kann bei der Versteigerung des Obst- und Gartenbauverein Mammolshain für wenig Geld zentnerweise Äpfel ersteigern.
Mammolshain, Treffpunkt am Friedhof

Kelterbeginn in Mammolshain**27. September**

Die eigene Apfelernte (gerne auch kleine Mengen) kann beim Obst- und Gartenbauverein gekeltert und pasteurisiert werden. Mehr Infos und Terminvereinbarungen bei Werner Plescher (T 0175 5285853, E-Mail: info@ogv-mammolshain.de).
Mammolshain, OGV-Halle, Schwalbacher Straße

Mobile Kelterei am MainÄppelhaus**10. Oktober, 9 bis 17 Uhr**

Die mobile Kelterei keltert mitgebrachte Äpfel, Quitten oder Birnen. Gerne mit Voranmeldung per E-Mail an Kelterei@MainAepfelHausLoehrberg.de oder unter T 0179 3400251. Termine an anderen Orten: siehe Anzeige unten
Frankfurt, MainÄppelhaus Lohrberg, Klingenweg 90

Herbstliches Hoffest**12. Oktober**

Familie Schulte-Schuch öffnet seine Türen zu einem herbstliches Hoffest mit frischem Süßen, Schwebdenfeuer, Musik, selbstgekeltertem Apfelwein und einer Grillstation.
Frankfurt, Schuch's Restaurant, Alt-Praunheim 11

Apfel- und Kastanienmarkt des OGV Mammolshain**15. Oktober, 11 bis 18 Uhr**

Für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt und frischer Süßer wird

gekeltert. Die Interessengemeinschaft Edelkastanie berichtet von ihren Aktivitäten und stellt allerlei rund um die Mammolshainer Keeste aus. Traktoren, vom Oldtimer bis zum modernen Ackerschlepper sind zu besichtigen.
Mammolshain, OGV-Halle, Schwalbacher Straße

Feuerabend-Keltern**12. November, 16.30 bis 20 Uhr**

Stimmungsvoller Abschluss der Keltersaison mit Verköstigung. Mehr Infos, auch zu weiteren Veranstaltungen unter www.mainaepfelhausloehrberg.de
Frankfurt, MainÄppelhaus Lohrberg, Klingenweg 90

Spurenlesen auf der Streuobstwiese**13. November, 10 bis 17 Uhr**

Exkursion am Berger Hang zum Thema Wildtiere auf der Streuobstwiese (20 Euro).
Frankfurt, MainÄppelhaus Lohrberg, Klingenweg 90

 **Wetterau****Entdecker-Tour durch die Streuobstwiesen****7. September, 17 bis 19 Uhr**

Die Führung mit Tanja Tahmassebi-Hack vom Streuobstzentrum Kirschberghütte bietet Einblicke in das Ökosystem und die Bewirtschaftung. Der Abend wird bei einem Gläschen Apfelsaft oder Äpfel

ausklingen. Festes Schuhwerk erforderlich.

Bad Vilbel, Streuobstwiesen Kirschberghütte, Graubergweg/ Lindenweg

Kelterfest im Hexenloch**11. September, 11 bis 17 Uhr**

Kelterfest der Naturfreunde Bad Vilbel mit Schaukeltern und Speis und Trank auf dem Gelände der Naturfreunde Bad Vilbel im Hexenloch.
Bad Vilbel, Am Hexenberg

Kelterfest am Steinberg**17. September, 11 bis 20 Uhr**

Traditionelles Kelterfest für Jung und Alt beim Obsthof Schneider.
Frankfurt/Nieder-Erlenbach, Am Steinberg

Exkursion mit dem NABU**18. September, 10 Uhr**

Der NABU Bad Nauheim lädt zu einer naturkundlichen Exkursion zum Thema „Die Streuobstwiese im Herbst“ ein. Anmeldung per E-Mail an m.franz@NABU-Bad-Nauheim.de
Bad Nauheim, Streuobstwiese „Am Steinweg“

Kreis-Erntedankfest**18. September, 10 bis 18 Uhr**

Regionaler Bauernmarkt des Regionalbauernverbands Wetterau-Frankfurt
Ilbenstadt

**MOBILE KELTEREI
KELTERTAGE 2022****Bringen Sie uns ihr Obst – wir pressen es zu Ihrem Saft!**

SEPTEMBER: 1. **Frankfurt** MainÄppelHaus 5. + 6. **Frankfurt** MainÄppelHaus 8. **Nidderau-Eichen** Hof Jost 14. **Dietzenbach** Dehner 15. **Rodenbach** Rodenbachhalle 16. **Hammersbach-Marköbel** Rathaus 18. **Seligenstadt** Weinmarkt 21. **Hanau** Dehner 25. **Maintal-Hochstadt** Dr. Höhl's 30. **Frankfurt** MainÄppelHaus
OKTOBER: 2. + 3. **Hanau** Bauernmarkt 7. **Mörfelden-Walldorf** Goldener Apfel 9. **Frankfurt** Kautenhof 12. **Frankfurt** MainÄppelHaus 14. **Nidderau**-Erbstadt Pfaffenhof 15. **Frankfurt** Charlottenhof 16. **Bad Vilbel** Festplatz 20. **Frankfurt** MainÄppelHaus 21. **Reichelsheim** Rathausplatz 22. + 23. **Neu-Anspach** Hessenpark 26. **Frankfurt** MainÄppelHaus

Weitere Termine und info unter: www.mainaepfelhausloehrberg.de > Streuobst erleben > Mobile Kelterei
Bitte persönlichen Keltertermin reservieren unter: kelterei@mainaepfelhausloehrberg.de oder 0179-3 40 02 51

Dein Obst
ist Dein Saft





Kinder pressen Äpfel und Bio-Apfelweinabend

17. September

Im Rahmen der BioWoche in Wetterau (16. bis 24. September) bietet die Rote Pumpe in Nieder-Mörlen am 17. September gleich zwei Aktionen: Von 10 bis 13 Uhr können Kinder (und ihre Eltern) Wetterauer Bio-Äpfel pressen und geschmackliche Unterschiede erkunden. Wer will, darf auch Saft mit nach Hause nehmen. Von 16 bis 20 Uhr findet dann ein besonderer Bio-Apfelweinabend statt, bei dem edle Apfelweine im Stielglas verköstigt werden. Dazu gibt es Bio-Fleisch, -Wurst sowie -Käse (pro Person 18 Euro). Für beide Veranstaltungen ist eine Anmeldung per E-Mail an info@rote-pumpe.de erforderlich.

Nieder-Mörlener Straße 6, Bad Nauheim, Rote-Pumpe Straußwirtschaft

Live-Musik unterm Apfelbaum

18. September, 15 bis 17 Uhr

Bei dieser Musikreihe des Obsthof Schneiders sitzt man weitläufig an Apfelwein-Garnituren und lauscht den Klängen unter den Bäumen. Diesmal: Irish Folk von Shebeen Connection. Weitere Termine auf der Website. Anmeldung unter www.obsthof-am-steinberg.de Frankfurt/Nieder-Erlenbach, Am Steinberg

Rauscherfest mit Apfelweinkönig

24. September, 14 Uhr

Alljährliches Rauscherfest des Obst- und Gartenbauvereins Ober-Widdersheim – mit Apfelwein, Leckereien und der Wahl des lokalen Apfelweinkönigs. Ober-Widdersheim, Vereinsheim, Wiesenstraße 1a

NABU-Streuobstfest

25. September, 10 Uhr

Ernten, Feiern und Informationen rund ums Streuobst: Jedes Jahr

Ende September veranstaltet der NABU Bad Nauheim sein traditionelles Streuobstfest mit gemeinsamer Apfelernte auf der Streuobstwiese am Steinweg am Vormittag, ab ca. 14 Uhr Picknick und ganztägig Apfelsortenausstellung, Beratung zu Obstarten- und -sorten, Obstbaumpflanzung, -schnitt und -pflege.

Bad Nauheim, Streuobstwiese „Am Steinweg“

Streuobstwiesen-Rundgang

29. September, 17.30 bis 19 Uhr

Gemeinsamer Rundgang über die Streuobstwiesen am Glauberg mit dem Naturschutzfonds Wetterau und dem Biologen Gerd Bauschmann. Neben der Bedeutung für den Naturschutz geht es um die wirtschaftliche Nutzung sowie richtige Pflege von Bäumen und Wiesen. Anmeldung über die Volkshochschule Wetterau (www.vhs-wetterau.de). Kontakt: T 06031 834308 oder Stefanie.

Friederich@wetteraukreis.de
Glauburg, Am Glauberg 1 (Treffpunkt: Parkplatz am Museum)

Apfelfest am Steinberg

3. Oktober, 11 bis 20 Uhr

Das traditionelle Apfelfest beim Obsthof Scheider – mit vielen historischen Apfelsorten, Bio-Vesper, frischem Süßen, fruchtigem Rauscher, Live-Musik unplugged und ausgesuchten Künstlern/Akteuren der Region. Aufgrund der Corona-Pandemie ist wohl wieder eine Anmeldung erforderlich, unter www.obsthof-am-steinberg.de. Frankfurt/Nieder-Erlenbach, Am Steinberg

Stadt und Kreis Offenbach

Kelterfest im Vereinsgarten

11. September, 11 Uhr

Der Obst- und Gartenbauverein Dietzenbach veranstaltet das Kelterfest im Vereinsgarten. Weitere Informationen unter www.ogv-dietzenbach.de Dietzenbach, Am Stadtpark, Vereinsgarten

Saisonabschluss im Lehr- und Kräutergarten

18. September, 11 Uhr

Der Lehr- und Kräutergarten beendet seine Saison mit einem bunten Rahmenprogramm. Dreieich-Sprendlingen, Baierhansenswiesen, Lehr- und Kräutergarten, www.kraeutergarten-dreieich.de

Kelterfest im Grünen

17. September

Beim Kelterfest der Kelterei Lühn gibt es frisch gepressten Süßen, Ebbelwoi und weitere Köstlichkeiten. Offenbach, Hanauer Straße 59, www.kelterei-luehn.de

21. Kelterfest der Konkordia

2. Oktober, 11 bis 17 Uhr

Am 2. Oktober lädt die Konkordia (natürlich mit Hygienekonzept) zum beliebten Kelterfest an den

Bannturn. Im Mittelpunkt steht das Schaukeltern, der Most wird ausgeschenkt oder in 2,5-Liter-Kanister abgefüllt.

Heusenstamm, Im Herrengarten 1, Bannturn

Apfelkelterfest des NABU

3. Oktober 2022, 11 Uhr

Apfelkelterfest mit frischem Süßen von der Kelter und deftigen Speisen. Rodgau-Rollwald, Vereinsheim NABU Hütte, www.nabu-rodgau.de

Apfelweinmenü mit Jörg Stier

26. Oktober, 18.30 Uhr

Bei einem 5-Gänge-Menü inkl. korrespondierenden Apfelweinen führt Keltermeister a.D. Jörg Stier mit lustigen Anekdoten durch den Abend – samt erstmaliger Verköstigung des neuen Stier-„Winterschoppens“. Pro Person 70 Euro. Infos und Anmeldung unter www.markthaus.eu Offenbach, Bieberer Straße 9b, Markthaus am Wilhelmsplatz

Offenbacher Wochenmarkt

Ein Besuch des Wochenmarkts auf dem Wilhelmsplatz, selbst Mitglied der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute, mit einem breiten Angebot regionaler Produkte, gehört quasi zum Offenbacher Pflichtprogramm.

Der Markt ist dienstags, freitags und samstags geöffnet von 8 bis 14 Uhr, Feiertage ausgenommen

Main-Kinzig

Ausstellung des Kreisverbandes

17. bis 18. September, 14 bis 18 Uhr, am 19. September für Schulen bis 13 Uhr

Die Ausstellung des Kreisverbandes zur Förderung des Obstbaus, der Garten- und der Landschaftspflege im Main-Kinzig-Kreis wird vom OGV Niedermittlau ausgerichtet. Obst- und Gartenbauvereine präsentieren ihre Ernten, die Besucher erhalten fachliche Bera-

FOTO: STEFAN COP

REGIONAL PARK RHEINMAIN



REGIONAL
PARK
TOUREN
GUIDE

FREIRAUM ZUM LOSLASSEN UND LOSLEGEN

Planen Sie ihren nächsten Ausflug auf 550 km
Regionalpark Routen mit unserem Tourenguide,
unserer Homepage www.regionalpark-rheinmain.de
und den kostenlosen Freizeitkarten.

Jeder Ort hat etwas Besonderes – erleben Sie es selbst!



HOF GIMBACH

Umgeben von einer
wunderschönen Natur
genießen Sie unseren
selbstgekelterten Apfel-
wein und gepflegte Speisen.



Unsere Gasträume
bieten für Wander- und
Radfahrgruppen ebenso
ausreichend Platz wie für
Familienfeste bis 70 Personen.

Hof Gimbach · 65779 Kelkheim/Taunus · Telefon 0 61 95 - 32 41 · Fax 0 61 95 - 7 22 13
Internet: www.hof-gimbach.de · Email: hof-gimbach@hof-gimbach.de



seit  1774

**GASTHAUS
zum
Taunus**
Schäfer Jakob

www.zumtaunus.de



STREUOBST IST KEIN BIOMÜLL!

AUFSAMMELN STATT
HERUMGAMMELN!
MIT DER NEUEN OBST-
RAUPE **SILVER FOX 04**
JETZT AUCH IM STREU-
OBSTERTE-SET!




WWW.ORGANIC-TOOLS.COM

tung und Informationen. Der Eintritt ist frei.

Hasselroth, Taurusstraße 2, Friedrich-Hofacker Halle

Pilzwanderung in Lanzingen

25. September, 14 Uhr

Der OGV Lanzingen 1946 lädt alle Interessierten zu einer geführten Pilzwanderung mit Frau Heer ein. *Biebergemünd-Lanzingen, am Parkplatz B276 zwischen Lanzingen und Kassel*

Pflanzentausch in Lanzingen

22. Oktober, 10 bis 11 Uhr

Bei der Pflanzentausch- und -verschenkborse des OGV Lanzingen 1946 gilt: Wer Pflanzen braucht, wird fündig. Wer Pflanzen zum Abgeben hat, findet Abnehmer. *Biebergemünd-Lanzingen, im Hof der Schreinerei Schick, Mühlgraben 1*

Naturschonend Bewirtschaften

23. September, 9.30 bis 17 Uhr

Nach Corona-bedingter Pause findet endlich wieder der Naturschutz- & Kulturlandschaftspflege-tag (NKP-Tag) statt. Auf der Messe unter freiem Himmel können alle Interessierten Geräte ausprobieren, daneben finden sie bei Ständen (u. a. vom Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis) Infos und Beratung zu naturschonender Kulturlandschaftspflege.

Mehr Infos unter www.nkp-tag.eu *Sinntal-Weichersbach*

Obstgarten Spessart – Apfelwochen

24. September bis 25. Oktober

Neben tiefen Wäldern finden sich im Spessart auch viele Freiflächen mit Streuobstwiesen. Im Rahmen der diesjährigen Aktionswoche lassen sich wieder viele kulinarische Apfelköstlichkeiten bei örtlichen Gastronomiebetrieben, in Hofläden oder Keltereien und bei zahlreichen Veranstaltungen (neu) entdecken.

Mehr Infos unter www.spessart-tourismus.de/apfelwochen

Praxis-Workshop Baumgesundheit

14. Oktober

Besser früher investieren als später reparieren: Der Blauhaus-Kurs für Einsteiger:innen und Interessierte zu Präventionsmaßnahmen zur Baumgesundheit vermittelt Wissenswertes zur Pflanzung, zum Baumanstrich, zur Anlage der Baumscheibe und zu anderen Maßnahmen. Anmeldung unter T 06051 9218 4918 oder per E-Mail an bildungskoordination@bwmk.org, Infos und weitere Veranstaltungen des Blauhaus unter www.hofgut-marjoss.de *Steinau-Marjoß, Barackenhöfe, Hofgut Marjoss*

Hoftag in Marjoß

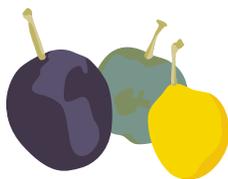
18. September, 11 bis 18 Uhr

Das jährliche Familienfest des vom Behinderten-Werk Main-Kinzig e.V. betriebenen, am Rande des Steinauer Stadtteils Marjoß gelegenen Bio-Betriebs Hofgut Marjoß hat sich zu einem Besuchermagneten entwickelt. In diesem Jahr lockt der Hoftag wieder mit Genussmarkt, Kutsch- und Traktorfahrten, Führungen und einem bunten Kinderprogramm. *Steinau-Marjoß, Barackenhöfe*

Obstbaum-Bestellaktion

Auch in diesem Herbst organisiert der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis eine Bestellaktion für Obstbäume. Neben hochstämmigen Apfel-, Birnen- und Steinobstsorten wird verstärkt Wildobst angeboten.

Mehr Infos unter www.lpv-mkk.de



WEITERE TERMINE?

Unter www.streuobst-frm.de gibt es einen Aktionskalender – zum Nachschauen, aber auch zum Eintragen von Terminen. Und wenn Sie Termine im nächsten Apfelboten veröffentlichen wollen, schicken Sie eine E-Mail mit allen Infos an apfelbote@agentur-schwarzburg.de.

Gießen

Obstsorten erleben im Grünberg

11. September, 10 Uhr

Beim Obstsortentag können die Anlage des Obsthofes, der Hofladen und eine Sortenausstellung erkundet werden. *Grünberg, Warthof*

Gießener Apfeltag

18. September, 12 bis 18 Uhr

Der OGV Wieseck veranstaltet in Kooperation mit der Streuobst AG der Stadt Gießen und der IJB Gießen auch dieses Jahr wieder einen Apfeltag in den Hardtgärten. Die Besucher erwarten ein vielfältiges Programm, u. a. eine große Sortenausstellung, Sortenbestimmung und Führungen über das Gelände und durch die Gärten. Dazu präsentieren sich eine Vielzahl von Vereinen und Organisationen rund um das Thema Streuobst. *Gießen, Ludwig-Schneider-Weg, Hardtgärten*

Baumschulen starten in den Herbst

18. September, 11 bis 17 Uhr

Zum Auftakt zur Herbst-Pflanzzeit öffnen die benachbarten Baumschulen Rinn und Engelhardt jeweils ihre Türen zu einem verkaufsoffenen Sonntag. *Gießen, Heuchelheimer Str. 129 und 132*

Apfeltage in der Baumschule

15. und 16. Oktober

Traditionelles Apfefest der Baumschule Rinn, am Samstag von 9 bis 16 Uhr, am verkaufsoffenen Sonntag von 11 bis 17 Uhr. Infos unter www.rinnbaumschule.de *Gießen, Heuchelheimer Str. 129*

Kontakte in die Schleifen

Main-Kinzig

Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute Mainz-Kinzig e.V., c/o Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis e.V. Matthias Metzger Georg-Hartmann-Str. 5–7 63637 Jossgrund T 06059 906688 M info@lpv-mkk.de

Zwischen Main und Taunus

Dieter Krieger, Obsthof Krieger GbR Geiersbergweg 1, 61476 Kronberg T 0176 37646645 M dieter.krieger1964@gmail.com www.apfelweinroute-mtk.de

Gießen

Wolfgang Zeibig, c/o Baumschule Rinn, Heuchelheimer Straße 129 35398 Gießen T 0641 65428 M rinnbaumschule@t-online.de www.obstwiesenroute-giessen.de

Stadt und Kreis Offenbach

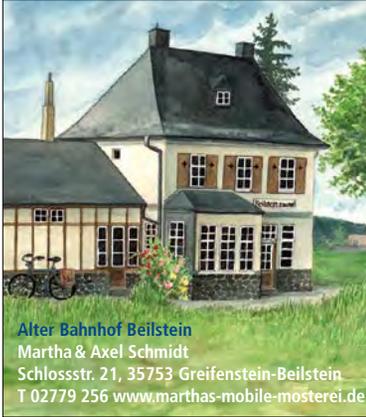
Stadt: Amt für Öffentlichkeitsarbeit, Michèle Latzke, Berliner Straße 100, 63065 Offenbach a. M. T 069 8065-2746 M info@offenbach.de www.offenbach.de/apfelweinroute

Kreis: Mareike Schröder

Wirtschaftsförderung Werner-Hilpert-Str.1 63128 Dietzenbach T 06074 8180-3424 M wirtschaft@kreis-offenbach.de www.kreis-offenbach.de/apfelweinroute

Wetterau

Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute im Wetteraukreis e.V. Annette Kreiling T 06101 9561843 M kontakt@awor.de www.apfelwein-obstwiesenroute-wetterau.de



ÖFFNUNGSZEITEN „GLEIS 1“

Freitags: 14.30 bis 20.30 Uhr,
Lädchen und Cafébetrieb,
ab 17 Uhr Flammkuchen und
kleine Speisen

Samstags: 9 bis 13 Uhr Lädchen

Sonntags: 14 bis 17.30 Uhr
Cafébetrieb (im Winter
geänderte Zeiten)

Immer: „Kleines Bahnhofshotel“
(Gästezimmer) und E-Bike-
Ladestation

Alter Bahnhof Beilstein
Martha & Axel Schmidt
Schlossstr. 21, 35753 Greifenstein-Beilstein
T 02779 256 www.marthas-mobile-mosterei.de



Pomolo Obst-Secco

*ein fein fruchtiger Perlwein aus den Früchten unserer Region.
Aromatisch, spritzig, voller Geschmack!*

- Apfel-Secco
- Birnen-Secco
- Kirsch-Secco
- Johannisbeer-Secco
- Apfel-Quitte-Secco
- Apfel-Mispel-Secco



*Pomolo Obstweine, Wolfgang Lazzar - Gronauer Weg 23, 61184 Karben-Reinold
info@pomolo.de, www.pomolo.de*



Telefon: 061 01 326 21
E-Mail: kelterei-woerner@arcor.de

**HIER KÖNNTE
IHRE ANZEIGE
STEHEN!**

Mediadaten unter apfelbote@agentur-schwarzburg.de
oder T 069 59 67 43 - 36/37



Apfel+Wein
OBERJOSBACH GbR

**Wir lieben den
ausgewählten Geschmack**

Apfelsecco- Vino- Cider,
Perl- und Schaumweine

www.apfelundwein.de
Tel: 06127 - 967466



**Apfelweinkultur
hautnah erleben!**

Das Gerippte Museum ist die Heimat des Stoffche. Und das Stoffche ist Kulturerbe!
Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Hessischen Nationalgetränks und besuchen Sie den „Raum für Apfelweinkultur“ in der Hanauer Innenstadt!

Infos, Termine und Öffnungszeiten: www.geripptes-museum.de



**Ihre Baumschule in Hessen
mit über 60 Apfelsorten, Elsbeere,
Speierling, Mispel u.v.m.!**

Köhler Pflanzen GmbH
Hammersbacher Str. 56
63486 Bruchköbel
061 81 716 03
www.baumschule-koehler.de
info@baumschule-koehler.de



Neues aus den Regionalschleifen

Fachkraft für das Routennetz

Rad- und Wanderwege. Der Regionale Streuobstbeauftragte Bastian Sauer und die Hessische Apfelwein- und Obstwieseneroute (HAWOR) bekommen die ersehnte Unterstützung: Sabine Benneter wird ab Mitte September beim Regionalverband FrankfurtRheinMain dafür zuständig sein, das in die Jahre gekommene Routennetz zu überarbeiten. Benneter ist seit über 25 Jahren beim Regionalverband beschäftigt, zuletzt im Bereich Geoinformation. Damit ist sie die Idealbesetzung für diese Stelle, müssen doch die Rad- und Wanderwege nicht nur neu markiert, sondern zunächst digital erfasst und aufbereitet werden. Dafür müssen alle Wege abgefahren und bewertet werden, von Bodenbeschaffenheit und Höhenprofil über Sitzgelegenheiten bis zu Aussichtspunkten. „Darauf freue mich am meisten,“ verrät die 52-Jährige, denn sie liebe es, mit ihren beiden Hunden durch die Natur zu streifen und so auch mal vom Computerarbeitsplatz wegzukommen. Dabei hofft sie, bei der einen oder anderen Tour von Ehrenamtlichen aus den Regionalschleifen begleitet zu werden. Denn nicht nur das Routennetz, auch das Netzwerken gehöre zu ihren Aufgaben, so Benneter.
Kontakt: benneter@region-frankfurt.de



Sabine Benneter soll das Wegenetz der HAWOR wieder flott machen.

Ein Garten alter Sorten

Main-Kinzig. Für Werner Nussbaum, Pomologe und Vorsitzender des Vereins Streuobstfreunde Schöneck, hat sich am „Internationalen Tag der Artenvielfalt“ am 22. Mai ein Wunsch erfüllt, als er in Schöneck einen erlesenen Obstsortengarten einweihte. Der Weg dahin: 2019 hatte Nussbaums seine private Sortensammlung mit knapp 100 Bäumen auf einem Privatgrundstück in Büdesheim aufgeben müssen. Nach langer Suche gelang es, ein Grundstück von der Hessischen Landgesellschaft (HLG) zu erwerben. Unter tatkräftiger Mithilfe der Vereinskollegen wurden binnen drei Tagen die Bäume ausgegraben und auf dem neuen

Grundstück gesetzt. Damit hat Nussbaum sie auch offiziell dem Verein übereignet. Inzwischen ist die Sammlung noch einmal gewachsen, sodass sie nun 130 vorwiegend alte Apfel- und Birnensorten umfasst. Zwischen Verein und Gemeinde wurde am Tag der Einweihung des Gartens ein Pflegevertrag unterzeichnet.

Landschaften für Wildbienen

Main-Kinzig. Das Projekt „WibiNA-Wildbienen Netzwerk Agrarlandschaft“, das der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis (LPV) mit dem Amt für Umwelt, Naturschutz und ländlichen Raum umsetzt, will zum Erhalt der Wildbienen beitragen. Hierzu wurde 2021 eine Bestandaufnahme in der Gemarkung Kilianstädten durchgeführt. Auf sechs Ackerstandorten wurden 64 Wildbienenarten gefunden, von denen zehn als gefährdet gelten. Anhand der Kartierung ist eine Blümmischung eigens für die hier lebenden Wildbienenarten konzipiert worden. Diese wird seit dem Frühjahr auf den Äckern des Landwirtes Erhard Schmidt getestet und soll bei Erfolg in ganz Hessen eingesetzt werden. Außerdem sollen Blühflächen durch wildbienenfreundliche „Trittsteine“ miteinander verbunden werden, indem in privaten Gärten, Wiesen oder auf kommunalen Flächen Blühstreifen oder Nisthügel angelegt werden. Johanna Hepp, LPV-Mitarbeiterin und Projektleiterin des mit Mitteln des Hessischen Agrarumwelt- und Landschaftspflegeprogrammes HALM geförderten Projektes: „Jedes noch so kleine Stück Land kann ein Wildbienen-Zuhause und somit Teil des Netzwerks werden.“

Neue Routen braucht das Land

Main-Kinzig-Kreis. Auf der Jahreshauptversammlung des Vereins Hessische Apfelwein- und Obstwieseneroute – Regionalschleife Main-Kinzig-Kreis berichteten der 1. Vorsitzende Michael Göllner und Matthias Metzger, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes des Kreises, über die geplante Neukonzeption der Routen. Die rund 25 Jahre alten, mit einem roten Apfel ausgeschilderten Wander- und Radfahrtrouten, auf denen sich Ausflugsziele, Gaststätten und andere Betriebe zum Thema Streuobst und „Stöffche“ erkunden lassen, sollen generalüberholt werden. Hierfür hat die Ökomodellregion Main-Kinzig-Kreis eine Machbarkeitsstudie in Auftrag gegeben. In einem ersten Schritt sollen vom Büro „Landkonzept“ einige Pilotrouten überprüft und Vorschläge zur Einbeziehung weiterer Partnerbetriebe gemacht werden. All das geschieht in enger Abstimmung mit dem Regionalverband FrankfurtRheinMain (siehe die Meldung links).

Wiesensanierung in Hammersbach

Main-Kinzig-Kreis. In Hammersbach gibt es ausgedehnte Streuobstbereiche. Trotz Bemühungen der Gemeinde um den Erhalt dieser wertvollen Biotope sind die Bestände überaltert, mangelt es an (sachgerechter) Unterwuchspflege, hinzu kommen Belastungen durch Mistelbefall und Übernutzung. Aus diesem Grund widmet sich der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis im Rahmen einer Förde-



Baum für Baum: Barbara Fiselius vom LPV kartiert in Hammersbach.

rung durch das Land Hessen verstärkt um den Schutz dieser Wiesen. In diesem Jahr sind die Flächen kartiert und der Zustand erfasst worden. Auf dieser Basis sollen in Abstimmung mit den Eigentümern konkrete Maßnahmen zur Sanierung sowie Nachpflanzungen durchgeführt werden.

Ausbildung zum Landschaftsobstbauer

Main-Kinzig-Kreis. Der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis bietet auch im neuen Jahr die beliebte Ausbildung zum zertifizierten Landschaftsobstbauer an. Die fünf zweitägigen Module samt Abschlussprüfung finden von Dezember 2022 bis November 2023 in Bad Orb statt.

Mehr Infos unter www.lpv-mkk.de

Handbuch für artenreiche Streuobstwiesen

Main-Taunus. Ziel des vom MainÄppelHaus in den vergangenen drei Jahren durchgeführten Projekts „Biotopmanager*innen“ war, die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen mit dem Artenschutz zu verbinden. Die gewonnenen Erkenntnisse wurden nun in einem Handbuch zusammengestellt. Dieses bietet einen guten ersten Überblick über alle Themen im Zusammenhang mit der Pflege und Bewirtschaftung einer artenreichen Streuobstwiese. Das Handbuch steht als Download in einer ersten Fassung zu Verfügung, eine kontinuierliche Aktualisierung und Ergänzung ist vorgesehen.

Mehr Infos unter www.mainaepfelhauslohrberg.de

Endlich wieder Apfelweinwettbewerb

Gießen. Nach Corona-bedingter Pause konnte Ende Mai 2022 endlich der 12. Apfelweinwettbewerb für Selbstkelterer im Landkreis Gießen stattfinden. Gastgeber des vom Verein Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute (HAWOR) im Landkreis Gießen veranstalteten Events war diesmal der Obst- und Gartenbauverein Londorf. 24 Vereine oder Privatpersonen traten in der Überzeugung oder zumindest Hoffnung an, dass ihr Apfelwein der wohlduftendste und -schmeckendste im Landkreis sei. Erstmals in der Wettbewerbsgeschichte gab es zwei erste Plätze: Die Apfelweine des OGV Londorf und von Florian Klingelmeier, Rechner des Vereins, erreich-

ten beide 379 Punkte. Landrätin Anita Schneider übergab die Siegerbembel, Wolfgang Zeibig, Vorsitzender der HAWOR im Landkreis Gießen, die Urkunden.

Apfel-Unterricht vor Ort

Gießen. Der Obst- und Gartenbauverein Treis und sein Vorsitzender Roland Ehmig sind immer bestrebt, die Faszination des Obstbaus zu vermitteln. In diesem Sinn fand Ende Mai „Apfel-Unterricht“ vom Feinsten statt: Im Zuge einer Kooperation zwischen dem Verein und der Clemens-Brentano-Europaschule in Lollar besuchten 40 Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufe elf das Gelände des OGV Treis. Ehmig führte in die Kultivierung, die Veredelung und die Sortenvielfalt des Apfels ein.

Strategie als Diskussionsgrundlage

Wetterau. Der Wetteraukreis hat gemeinsam mit den Kreisverbänden von NABU und Naturschutzfonds sowie mit Unterstützung von ausgewählten Fachleuten und einem externen Büro den ersten Entwurf einer regionalen Streuobststrategie erarbeitet. In einem Workshop wurden am Internationalen Tag des Streuobstes die Ergebnisse und das Leitbild Vision Streuobst 2040 vorgestellt. Auf der Website des Wetteraukreises (wetteraukreis.de) kann die Strategie eingesehen und auf einer Digitalen Beteiligungspattform diskutiert werden. Auch die Mitglieder der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute sind aufgerufen, sich zu beteiligen.

Vorzeigeprojekt in Dreieich

Offenbach. 50.000 Euro Lottomittel gingen 2021 an 95 bienenfreundliche Projekte von Vereinen in Hessen. Eines davon ist der Lehr- und Kräutergarten Dreieich, aktives Mitglied der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute im Kreis Offenbach. Ein Naturlehrpfad, viele Beete mit Heil- und Wildkräutern, ein Gemüsegarten sowie eine kleine Streuobstwiese konnten angelegt werden. Sie geben Wildbienen, Honigbienen und weiteren Insekten Nahrung und ein Zuhause. Beim Besuch dieses Vorzeigeprojekts brachte Hessens Umweltministerin Priska Hinz im Juni 2022 noch einmal 500 Euro Förderung für den Verein mit, der sich auch stark in der Bildungsarbeit engagiert. „Das ist uns ein großes Anliegen, denn es ist das eigene Erleben, das die Begeisterung für die Natur weckt“, erklärte der Erste Vorsitzende des Vereins, Klaus Rehwald.

Das Klima und die Obstwiese

Offenbach. Am 18. Mai lud die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute – Regionalschleife Stadt und Kreis Offenbach zusammen mit mehreren Partnern zu einem Vortrag ins Kreishaus nach Dietzenbach: Nach einer Begrüßung durch die Erste Kreisbeigeordnete und Umweltdezernentin Claudia Jäger sprach Andreas Brömser, Agrarmeteorologe des Deutschen Wetterdienstes, über die Auswirkungen des Klimawandels auf das Ökosystem Obstwiese.

Siehe das Interview auf Seite 14.

Erntezeit auf der Wiese



Seinen ersten Fotoapparat bekam Andreas Pulwey im Alter von neun Jahren geschenkt, eine kleine Agfa mit Würfelblitz und Filmkassetten. Heute, bald ein halbes Jahrhundert später, ist der erste Vorsitzende des NABU-Rodgau immer noch begeistert mit der Kamera unterwegs. Am liebsten natürlich in der Natur.



Ihr Streuobstwiesenbild im Apfelboten! Sind Sie auch ein begnadeter Hobbyfotograf oder haben Sie einen tollen Schnappschuss gemacht, den Sie den Leserinnen und Lesern des Apfelboten nicht vorenthalten wollen? Dann schicken Sie Ihr Bild an apfelbote@agentur-schwarzburg.de.



Mehr über die Streuobstwiesen-Aktivitäten des Regionalverbands FrankfurtRheinMain unter www.streuobst-frm.de und auf den Social-Media-Kanälen des Verbandes.

Der nächste Apfelbote erscheint im April 2023.

IMPRESSUM

Herausgeber Regionalverband FrankfurtRheinMain, Der Regionalvorstand, Poststraße 16, 60329 Frankfurt am Main, www.region-frankfurt.de **Kontakt** Bastian Sauer (v.i.S.d.P.), Regionaler Streuobstbeauftragter, Telefon: 069 25 77-15 78, E-Mail: sauer@region-frankfurt.de **Umsetzung** Christian Sälzer, Martin Schmitz-Kuhl und Andrea Ruhland (Grafik und Illustration), Agentur Schwarzburg, Frankfurt am Main, www.agentur-schwarzburg.de **Anzeigen** Telefon: 069 59 67 43-36/37, E-Mail: anzeigen@agentur-schwarzburg.de **Druck** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Mörfelden-Walldorf, www.wvd-online.de
Der Apfelbote ist klimaneutral auf Recyclingpapier gedruckt.



Mach's wie Clara, Anja, Leon und Stefan aus Frankfurt

Erlebe Dich durch Deine Region.
Und spare z. B. 41€ pro Tag.



Meine Kraft vor Ort

11:00 UHR: WALDSEILGARTEN KELKHEIM 20€
14:00 UHR: DAS TOLLHAUS BAD VILBEL 4€
18:00 UHR: GÄSTSTATTE ZUR EICHE 17€
GESPART: 41€

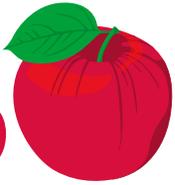
Süwag
Gutschein+

Jetzt lossparen unter
suewag.de/apfelbote



Für Dich vor Ort: Dein Süwag-ServiceCenter Frankfurt-Höchst
Schützenbleiche 9-11, 65929 Frankfurt-Höchst, suewag.de/servicecenter

2.000
APFEL-
SORTEN



5.000
TIER- UND
PFLANZEN-
ARTEN



UNZÄHLIGE
STOFFCHE



Vielfalt erhalten! Gemeinsam setzen wir uns für
den Schutz der heimischen Streuobstwiesen ein.
Mehr Informationen unter www.streuobst-frm.de