

22.03.2020

Der Obst- und Gartenbauverein Niederhöchstadt informiert:

Apfelwein ist Wellness-Getränk!

Am 28. Februar, als das an eine Biermarke erinnernde Virus noch nicht das öffentliche Leben lahm gelegt hatte, traf sich auf Einladung des OGV Niederhöchstadt eine bunte Runde aus Hobby-Kelterern und Apfelwein-Interessierten zum alljährlichen Äpfelwoianstich.

Seit fast 20 Jahren organisiert der OGV das Forum der Hobby-Kelterer, um die Ergebnisse wochenlanger Kellararbeit zu „besprechen“. Ein Erfahrungsaustausch der für alle Apfelwein-Aficionados, selbst kelternd oder nur selbst trinkend, nicht nur lehrreich, sondern vor allem sehr unterhaltsam ist.

Den dieses Jahr verkosteten Apfelweinen merkte man die jahrelang erarbeitete Erfahrung ihrer Hersteller deutlich an. Reinhard Birkert, in seiner Funktion als jahrzehntelanges Mitglied der Apfelweinwettbewerbs-Jury aufgefordert jedes Stöfische zu kommentieren, hatte nicht viel zu beanstanden. Weder Fehlgeruch noch Fehlgeschmack trübte die Auswahl. Lediglich mangelnde Säure sorgte für kritische Bemerkungen. Zu wenig Säure sorgt erstens für eine geringere Haltbarkeit, was bei Lagervorräten von 100 oder mehr Litern schonmal zu einem ganz konkreten Verbrauchsproblem werden kann. Zweitens sorgt mangelnde Säure dafür, dass „hinne im Abgang nix passiert“. Die großen Geschmacksversprechen auf der Zunge können nach dem Schlucken nicht gehalten werden. Also dieses Jahr aufgepasst, und bei der Apfelmischung auf ausreichend saure Kelteräpfel achten!

Auch auf die gesundheitlichen Aspekte des Apfels und des Apfelweins wurde eingegangen – verantwortungsvoll genossen kann der Apfelwein ein paar seiner Vorteile ausspielen: im Vergleich zu anderen Getränken wie Weißwein oder Bier ist der Apfelwein kalorienarm und enthält auf Grund der schonenden Verarbeitung der Äpfel mehr Mineralstoffe und andere, wertvolle, natürliche Inhaltsstoffe. Insbesondere die in den Äpfeln enthaltenen Polyphenole wirken wie andere Antioxidantien unter anderem entzündungshemmend und krebsvorbeugend. Dabei ist festzuhalten, dass der Polyphenolgehalt alter Apfelsorten im Allgemeinen höher ist als bei neu „designten“ Supermarktäpfeln. Nicht umsonst gelten alte Apfelsorten von Allergikern als gut verträglich.

Hier schließt sich der Kreis: auf unseren heimischen, oft von der Elterngeneration angelegten Streuobstwiesen wachsen mehrheitlich alte Apfelsorten. Der OGV Niederhöchstadt setzt sich für den Erhalt und Ausbau dieser Streuobstwiesen ein. Durch das Abliefern der Äpfel bei den lokalen Keltereien, oder eben durch das



OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
NIEDERHÖCHSTADT E.V.

Der Vorstand

Herstellen des eigenen Apfelweins wird dafür Sorge getragen, dass die Streuobstwiesen genutzt, gepflegt und die alten Sorten erhalten bleiben. In diesem Sinne ging es beim jährlichen Äpfelwoi-Anstich um etwas mehr als nur um's „Schoppe petze“. Es schadet aber auch nicht, dass der Äpfelwoi-Anstich wieder als gesellige, generationenübergreifende Gesprächsrunde beendet wurde.

In der aktuellen häuslichen Isolation schadet es wiederum ganz bestimmt nicht, den ein oder anderen Liter Wellness-Getränk im Keller zu haben :-)

Daher freuen wir uns ganz besonders, dass der „OGV Jubiläumsschoppen“ schon viele begeisterte Abnehmer gefunden hat, u.a. beim Faschingsumzug. Wir versuchen auch unter verschärften Bedingungen, und unter Beachtung aller aktuellen Regeln des Zusammenlebens möglichst viel davon „unter die Leute zu bringen“. Mehr Information dazu, sowie zu allen anderen Aktivitäten des OGV finden sich stets unter www.ogv-ndh.de. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Thilo Heinzl

2. Vorsitzende/ Apfelweinbeauftragter
