



Der Obst- und Gartenbauverein Niederhöchstadt feiert Weltkulturerbe:
OGV Apfelweinanstich: Naturschutz macht glücklich!

Am Freitag, 24. Februar 2023, war es wieder soweit: die (nicht nur) lokale Hobby-Kelterer-Szene traf sich auf Einladung des OGV Niederhöchstadt, um zu begutachten, was sich seit der Ernte des vergangenen Herbstes im Keller entwickelt hat. 15 Apfelweinproben standen am Abend zur Verkostung bereit – aus Eschborn/ Niederhöchstadt, Steinbach, Mammolshain, Bad Soden, Heddernheim, Weilbach und Florstadt.

Ziel der Veranstaltung war es die Vielfalt der heimischen Apfelweinproduktion sichtbar/ greifbar/ trinkbar zu machen, sowie den Austausch zwischen den Hobbyisten zu fördern. Die Apfelweinkultur ist seit März 2022 Bestandteil der UNESCO Liste Immaterieller Kulturgüter Deutschlands, und so banal es klingt: diese Kultur muss aktiv weitergetragen werden. Wer Apfelwein trinken möchte, braucht Äpfel. Die dafür benötigten Sorten wachsen nicht in fernen Gewächshäusern, sondern vor der Haustür auf den Streuobstwiesen. Für den sonntäglichen Spaziergänger mag der Anblick weitläufig angelegter Baumreihen eine Selbstverständlichkeit sein („die gibt’s schon immer“), ist es aber nicht. Die Pflege und Neuanlage von Streuobstwiesen ist schweißtreibende Arbeit, der Erhalt und die Vermehrung sog. „alter Apfelsorten“ ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität. Die Ernte und Verarbeitung der Äpfel im Familienkreis, im Verein oder in Keltergemeinschaften stärkt das Gemeinschaftsgefühl und fördert den sozialen Zusammenhalt. All das steckt in einem Glas Apfelwein, so dass die Hobby-Kelter:innen zu Recht stolz auf ihren Schoppen sein können.

Die Begeisterung für das Hobby spiegelt sich auch im Geschmack wieder. Der OGV veranstaltet den Apfelweinanstich seit bald 20 Jahren, und die Zeiten, in denen man einen Fensterplatz brauchte, um die eine oder andere Probe zu entsorgen, sind zum Glück vorbei. Alle Apfelweine waren von guter Qualität, persönliche Vorlieben hinsichtlich Säuregehalt, Restzucker, zusätzlicher Früchte wie Speierling, Quitte oder Schlehe sind im wahrsten Sinne Geschmackssache. Alle klagten über den Wetterverlauf des letzten Jahres: Obwohl man die für den Apfelwein relevanten Sorten wie Boskoop, Bohnapfel, Roter Trierer (und viele mehr) möglichst spät ernten möchte, haben die Bäume wetterbedingt bereits im September angefangen die Äpfel abzuwerfen. Dementsprechend wurde meist früher als gewohnt gekeltert. Obwohl die Früchte dank vieler Sonnentage einen hohen Zuckergehalt aufweisen konnten, fehlte es ihnen an Säure. Für das heimische Apfelweindepot, das meist nicht auf ein Kühlhaus zurückgreifen kann, bedeutet das vor allem eine schlechtere Lagerfähigkeit des Schoppens: „Zügig verbrauchen“ ist angesagt, am besten in der Runde derer, die bei der Streuobstpflge und dem Keltern geholfen haben –da schließt sich der Kreis.