

"Bei uns hat jeder seine eigene Streuobstwiese"

Obst- und Gartenbauverein feiert zum zwölften Mal Kelterfest in Strinz-Margarethä mit Most, Apfelsaft und "Äbbelwoi"

Vom 26.09.2006

Von

Svenja Feth

HOHENSTEIN Bereits zum zwölften Mal in Folge feierte der Obst- und Gartenbauverein am vergangenen Wochenende mit Most, Apfelsaft und "Äbbelwoi" das Kelterfest in Strinz-Margarethä. Auch in diesem Jahr hatten Vereinsmitglieder und Gästen Glück mit dem Wetter: Die regionalen Spezialitäten konnten bei strahlendem Sonnenschein genossen werden.

Der Verein, der 1993 gegründet wurde, feierte bereits zwei Jahre nach der Gründung das erste Kelterfest. "1995 haben wir eine fast 100 Jahre alte Kelter gekauft, die wir renovieren wollten. Dafür benötigten wir natürlich etwas Geld", schwelgt Christian Rzeznik, der erste Vorsitzende, in Erinnerungen. Seitdem sei das Fest zu einer Institution im Vereinsleben geworden und werde mit rund 800 Besuchern auch von den Bürgern sehr gut angenommen. Die Akzeptanz für den Verein im Allgemeinen sei ebenfalls erfreulich groß: "Mit 340 Mitgliedern sind wir ein sehr starker Verein, der sich um viele verschiedene Dinge kümmern kann", so Rzeznik.



Hier zerkleinert Jürgen Schrank die Äpfel von heimischen Streuobstwiesen und bereitet sie so für die Kelter.
Foto: wita/Fromme

Pflanzenschutz, Naturschutz, die Geschichte der Umgebung und Siedlungsentwicklung sind so genauso Themen, mit denen sich der Verein auseinandersetzt, wie Baumpflege und allgemeine Hilfestellungen beim Apfelanbau. Der Verein selbst besitzt allerdings keine eigenen Plantagen: "Bei uns hat jeder seine eigene Streuobstwiese und jeder ist für die Pflege seiner Bäume und das Keltern der Früchte zunächst einmal selbst verantwortlich. Jeder Apfelwein schmeckt somit anders - quasi einmal quer durch den Garten", so der Vorsitzende. Dennoch sei aber klar, dass man immer für einander da sei, um Hilfestellung zu leisten.

Seit Gründung des Vereins seien in Strinz und Umgebung schon über 2000 neue Obstbäume gepflanzt worden, berichtet der zweite Vorsitzende des Vereins, Bernd Scheliga. Dies zeige, dass der Verein mit seiner Arbeit nicht nur für "das Ausquetschen der Äpfel" zuständig sei, sondern auch zum Naturschutz und der Landschaftserhaltung in der Umgebung beitrage.

Gekeltert wird der Saft, Most und Wein im vereinseigenen Kelterhaus, in dem Chemiemeister Scheliga insbesondere für die technischen Grundlagen zuständig ist. Der neueste Stolz des Vereins ist in dieser Hinsicht eine Pasteurisierungsmaschine, die durch ein bestimmtes Erhitzungsverfahren Apfelsaft haltbar macht. Bei Höchstleistung können bis zu 40 000 Liter Apfeltrunk pro Saison behandelt werden. Im nächsten Jahr soll eine neue, automatische Kelter angeschafft werden, die sowohl die Vereinsmitglieder körperlich entlastet, als auch der inzwischen über 100-jährigen Kelter die Arbeit abnimmt.

Dennoch wird Tradition und Heimatverbundenheit beim Verein ganz groß geschrieben und alle Mitglieder sind mit Begeisterung im Vereinsleben engagiert. So auch Familie Brand, die sowohl Vereinsmitglieder als auch begeisterte Imker sind. Mit 14 Bienenvölkern, die jeweils aus etwa 50 000 Bienen bestehen, stellen sie mit viel Liebe Honig, Bienenwachskerzen und vieles mehr her, und bieten ihre Produktion auf dem Kelterfest zum Verkauf an. Pensionär Arno Brand, der schon zu seiner Zeit als Lehrer seinen Schülern beibrachte, wie man Met herstellt, hat gemeinsam mit seiner Frau sogar ein "Bienenmuseum" eingerichtet, in dem Schülergruppen und andere Interessierte etwas über die Geschichte der flinken Helfer und die Herstellung von Honig lernen können.

Auch Familie Woticky aus Wiesbaden ist in jedem Jahr mit ihren Kakteen und Pflanzen, die sie komplett selbst und mit viel Freude züchten, auf dem Fest anzutreffen. Ein besonderer Höhepunkt war

der Besuch der Autorin Helga Faber. Die 70-jährige Frankfurterin, die wie sie selbst berichtet "quasi mit Äbbelwoi getauft wurde", hat im April dieses Jahres ihr erstes Buch "Die Welt des Apfelweins" herausgebracht, in dem sie sowohl historische und sprachliche Grundlagen als auch die Entstehungsgeschichte des Apfelgetränks beschreibt. Acht Jahre lang arbeitete die Rentnerin an ihrem Buch und reiste durch die ganze Welt: Spanien, England, Frankreich, Irland und sogar Amerika waren hier ihre Ziele, aus denen sie neue Erkenntnisse über die internationalen Apfelwein-Pendants Cidre, Cider, Most, Sidra und Viez mitnahm und diese in ihrem Buch zusammenfasste.

Den zahlreichen Besuchern des Kelterfestes wurde so die Gelegenheit gegeben, einmal über den "Tellerrand der Strinzer Plantagen" hinaus zu schauen und Einblicke in die weltweite Bedeutung ihres Lieblingsgetränkes zu gelangen, während ihre Kinder sich in der Hüpfburg und dem Ballonbett verausgaben oder an Basteltischen ihrer künstlerischen Kreativität freien Lauf lassen konnten.