



OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
NIEDERHÖCHSTADT E.V.

Hobby-Kelterer-Porträt

Fred & Ursula Friedman

Unser Motto: Wenn Dir der Herr Äpfel gibt, dann mach Apfelwein.

Wir sind ein deutsch-amerikanisches Ehepaar und eine Keltergemeinschaft.

Als Fred sich 1995 in Mammolshain niedergelassen hat, integrierte er sich schnell in das Edelkastaniendorf, indem er dem Obst- und Gartenbauverein beitrug - der bekanntesten Organisation hier vor Ort. Kurz darauf hatte er Gelegenheit, von der Stadt Königstein ein Obstgrundstück zu pachten. Hiermit begann seine Freude am Wirken in den Streuobstwiesen des Vordertaunus.

Freds Leitspruch, um als Amerikaner aus West-Virginia hier im Ort Wurzeln zu schlagen, lautet: "Man soll sich an örtliche Gepflogenheiten halten" („When in Rome do as the Romans“).

Apfelwein ist in Mammolshain wichtig. Fred erhielt viele nützliche Ratschläge von lokalen Experten („Apfelwein muss sauer sein“ oder „das höchste Gebot ist Sauberkeit“). Er begann mit Apfelsaft zu experimentieren. Glasballons, die er geschenkt bekommen hatten, war die Grundausrüstung. Nachdem der erste Apfelweinjahrgang ein Reifall war, lernte er schnell die Grundlagen und experimentierte mit natürlichen Zusätzen wie Quitten, Speierling und Kaltgärungshefe.

Heutzutage verarbeiten wir rund 2 Tonnen Äpfel pro Jahr. Jeden Herbst kelnern wir ungefähr 1.000l Saft. Der Löwenanteil wird für Apfelwein angesetzt und der Rest wird bei uns als Apfelsaft getrunken oder verschenkt. Viele hundert Kilo Apfelmaische verwandeln wir zu „Taurus White Lighting“, unserem bei Freunden sehr geschätzten Apfelschnaps.

Um diese vielen Äpfel überhaupt ernten zu können, halten wir uns an die Weisheit von Tom Sawyer, einer literarischen Figur von Mark Twain: Wir haben es geschafft, unsere Freunde und sogar unsere Kinder davon zu überzeugen und zu begeistern, dass die Erntearbeit tatsächlich viel Spaß macht. Sie kommen jährlich immer wieder und wir verbringen miteinander die schönsten gemeinsamen Erntestunden.

Das Geheimnis des für uns besten Apfelweins liegt in der richtigen Mischung verschiedener Äpfel. In unserem Obstgarten haben wir u.a. den Rheinischen Bohnapfel, natürlich Boskoop, Landsberger Renette, Roten Trierer, Jakob Lebel, Oldenburg, Berlepsch & Brettacher. Wir dekantieren den Wein im Winter nach der Erstgärung an sehr kalten Tagen. Wenn alles gut geht, genießen wir bereits im Frühling einen klaren, erfrischenden Äpfel.

Natürlich stellt uns jedes Jahr aufgrund unterschiedlicher Witterungsverhältnisse und damit unterschiedlicher Mengen an herangereiften Äpfeln vor neue



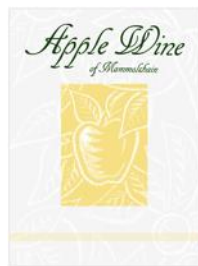
OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
NIEDERH" data-bbox="190 58 357 99"/>

Hobby-Kelterer-Porträt

Herausforderungen. Wir lieben das: wir probieren gerne aus und verfolgen hin und wieder neue Ideen. So haben wir bereits Erfahrung mit sortenreinem Apfelwein aus reinem Roten Trierer oder nur aus Bohnapfel oder nur aus der guten Goldparmäne. Apfelwein aus Glasballons ist meist der beste.

Fred wurde bereits zweimal mit der Apfelweinkrone von Mammolshain anlässlich des Apfelblütenfests am 1. Mai, seinem Geburtstag, sowie dreimal mit dem dritten Platz belohnt und 2018 mit Ursula sogar als Ritter im OGV Niederh" data-bbox="113 233 876 298"/>

Zeit in der Obstwiese zu verbringen, ist wie am Sonntag in die Kirche zu gehen. Wir sind am glücklichsten, wenn wir der Natur nahe sind und unseren Garten pflegen, neben den Obstbäumen auch unseren Rosengarten.



Kontakt: F.Friedman@outlook.com

Mob: 0171-694-6439