



OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
NIEDERHÖCHSTADT E.V.

Der Vorstand

Obst- und Gartenbauverein Niederhöchstadt:

Apfelweinanstich mit Rekordbeteiligung

Am Donnerstag, 21. April haben sich auf Einladung des OGV Niederhöchstadt fast 40 Apfelwein-Interessierte im Bürgerzentrum Niederhöchstadt eingefunden, um sich über die handwerkliche Herstellung des Apfelweins auszutauschen. Im Mittelpunkt standen dabei natürlich die Hobby-Kelterer/ Kelterinnen, die eine Kostprobe ihres Schaffens zur Verfügung stellten. 16 Apfelweine standen zur Verkostung an – ein wunderbarer Einblick in die Vielfalt des Apfelweins, und so viele wie noch nie. Der Ruf der OGV Veranstaltung reicht mittlerweile über die Ortsgrenze hinweg, so konnten auch Schoppe aus Steinbach, Hofheim, Mammolshain, Weilbach und Heddernheim verkostet werden.

Ziel der jährlichen Veranstaltung ist einerseits der Erfahrungsaustausch zwischen den Kelterer/-Kelterinnen, aber auch, das seit dem Frühjahr zum Immateriellen Weltkulturerbe geadelte Handwerk für andere erfahrbar zu machen. Vor diesem Hintergrund ging es weniger um eine Bewertung in „gut oder schlecht“, als vielmehr um das „wie und warum“. Welche Apfelsorten wurden verwendet (Most- vs. Tafeläpfel)? Wurden andere Früchte hinzugefügt (Speierling, Quitte, Mispel, Schlehe)? Wie wurde vergoren (ober- oder untergärig, spontan oder mit Hefezusatz)? Welche Behälter sind im Einsatz (Plastik, Glas, Edelstahl, Holz)? Wie waren Zucker- und Säuregehalt? Wann wurde – wenn überhaupt – von der Hefe gezogen? Usw usw – es gab sehr viel zu besprechen, und anhand der mitgebrachten Apfelweine konnte auch der Laie die Unterschiede „erschmecken“.

Zur Gruppe der Laien zählte sich auch Bürgermeister Adnan Shaikh, der, ebenso wie Erste Stadträtin Bärbel Grade, die Veranstaltung würdigte, und in seinem Grußwort darauf verwies, dass es genau solche Veranstaltungen und das Engagement der Hobby-Kelterer/ Kelterinnen seien, die den abstrakten Begriff des Immateriellen Weltkulturerbes mit Leben füllen.



OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
NIEDERHÖCHSTADT E.V.

Der Vorstand

Bei aller Vielfalt hatten die mitgebrachten Apfelweine eines gemein: eine hohe Qualität und, verglichen mit den beiden Vorjahren, einen ordentlichen Säuregehalt. Letzteres ist gut für den Geschmack aber auch für die Lagerung im „Hobby-Keller“. So fielen dann auch die Kommentare, die Reinhard Birkert in seiner Rolle als Juror des OGV-Apfelweinwettbewerbs beisteuerte, eher positiv aus. „Alles gut trinkbar“ lautete das Fazit des Abends, was im Rückblick auf vergangene Jahre nicht selbstverständlich ist. Das lässt auf einen spannenden OGV-Apfelweinwettbewerb hoffen, der im Juni ausgetragen wird.

