Apfelbote

Herbst/Winter 2018

Informationsmedium für die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute

Inhalt:

Aus allen Regionen:

Weltapfelweintag 2
Apfelweinkönigin 2018..... 3
Goldener Apfel 2018..... 4
Apfelweinfest Ronneburg ... 5
Goldmedaille für Secco..... 5
Main-Kinzig blüht..... 6
Keltersaison OGV 6
Streuobst und Naturschutz 7
Bergwinkelgrün..... 7
Nachruf H. Klosterbecker .. 8
OGV Eichen 9
„Herbstfrüchte“ 9
Landschaftsobstbauer..... 10
„Ein Leben ohne Esel ...“ .. 10
Tag der Regionen 12
Workshop..... 12

Ankündigungen und Termine

Gießen 13
Main-Kinzig 13
Main-Taunus..... 14
Stadt / Kreis Offenbach 17
Wetterau..... 18

Der nächste Apfelbote:
Frühling 2019 (April)

Wir danken allen Autoren und Einsendern für ihre Beiträge, die Mitarbeit und die Geduld, die sie aufgebracht haben. Besonderer Dank geht an die Inserenten, die mit ihrer Anzeige die Erscheinung des Apfelbote sicherstellen und ermöglicht haben.

P.S.: Gerne veröffentlichen wir auch Ihren „Bericht“ über ein besonderes Ereignis auf der Route oder nützliche Informationen für die Streuobstwiesenfreunde. Einsendeschluss für redaktionelle Beiträge: Ende März 2018. Senden Sie uns am besten Ihren Textbeitrag und Ihre Bilder (am liebsten unbearbeitet und NICHT in Textdokumente eingebettet) in einer E-Mail an: route@gutes-aus-hessen.de

Der Apfelbote im Internet:
www.hessische-apfelweinroute.de

Im Internet aktuell mit allen Terminen:
www.apfelbote.de

Besuchen Sie uns auch bei Facebook „facebook.com/apfelbote“

Es wurde weltweit gefeiert am 3. Juni Welt-Apfelwein-Tag 2018

Apfelwein-Profis und Fans aus Hessen, Deutschland und der Welt haben zum internationalen Stöffche-Festtag aufgerufen. Veranstaltungen und Aktionen rund um das Kult- und Traditionsgetränk / Feste, Führungen & Verkostungen / auch Australien und China haben mitgefeiert.

Mit einer Vielzahl an Veranstaltungen und speziellen Angeboten haben Stöffche-Liebhaber am 3. Juni 2018 rund um die Welt das spritzige Erfrischungsgetränk gefeiert. Informations- und Kommunikationsmittelpunkt für die „Feierlichkeiten“ ist die Website www.weltapfelweintag.de bzw. www.worldciderday.com. Hier sind alle Aktionen gelistet. „Der Welt-Apfelwein-Tag markiert länderübergreifend den Beginn der Apfelweinsaison. Mit dem Programm möchten Keltereien, Gastwirte, Cider-Produzenten, Streuobstwiesenbesitzer, aber auch private Stöffche-Fans Apfelweintrinker zusammenbringen“, sagt Martin Heil, Vorsitzender des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V. Der Verband hat den internationalen Festtag im Jahr 2013 ins Leben gerufen. Angefangen hat es damals mit kleineren Aktionen in Hessen, jetzt feiert die ganze Welt.

Apfelwein-Aktionen in Hessen:

Am 1. und 2. Juni ging es in Lich-Bettenhausen los, „KAES Apfelwein“ feierte mit Handkäs, Worscht und Musik. Am 2. Juni lud die Odenwälder Kelterei Krämer zu ihrem 90-jährigen Geburtstag nach Reichelsheim zur Kelterei-Führung. Die Kelterei Heil aus Laubuseschbach bot auf ihrer Cooper´s Facebook-Seite eine Sonder-Verkaufsaktion bis zum 3. Juni: 48 Dosen Cooper´s sowie den kleinen Cooper Ziegenbock als Spielfigur. Und wer sich bei der Kelterei Heil am 3. Juni zum Apfellauf anmeldete, erhielt noch einen Schoppen extra in die Lauftasche.

Am 3. Juni gab es gleich eine Vielzahl an Veranstaltungen: Das „Fleißige Liezchen“ in Karben feierte mit „Rapp's“ und bot zahlreiche Gerichte rund um das Thema Apfelwein. Dazu gab es Apfelwein-Caipi mit „Rapp´s“ Apfelwein und alkoholfreiem Stöffche.

In der Hofheimer Altstadt lud Apfelwein-Wirt Gerardo zum Frühschoppen. Ins Lorsbacher Thal nach Frankfurt bat Frank Winkler zur moderierten Internationalen Apfelweinprobe. Am Kelkheimer Hof Gimbach ging es historisch zu, bei einer Führung mit der Kunsthistorikerin Monika Öchsner. Die Ebbelwei-Schänke im historischen Rathaus Maintal lud ebenfalls zu hessischen Gerichten und es gab bei zwei Essen einen sortenreinen Apfelwein-Schoppen „Der alte Hochstädter“ Boskoop oder Jonagold dazu. In Wehrheim stand ab 14 Uhr die Wahl der Apfelweinkönigin 2018 an. Am Dörnweg in Eschborn lud Familie Wachinger erneut zur Bottleparty mit Grillabend auf die Streuobstwiese.

Lustig war es am Apfelweinhof Dieburg bei Hessischer Comedy, süß, sauer & gespritzt. In Liederbach gab es im Gasthaus Rudolph eine spezielle Tageskarte rund um

Apfelbote

Impressum

Informationsmedium für die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute

Herausgeber:
MGH Gutes aus Hessen GmbH,
Homburger Strasse 9, 61169 Friedberg
Tel. 0 60 31 / 7 32 35, Fax: 0 60 31 / 73 23 79
E-Mail: route@gutes-aus-hessen.de,
www.hessische-apfelweinroute.de
Anzeigen und Redaktion:
MGH Gutes aus Hessen GmbH

Illustrationen: Julia Beltz, Auringen,
Titelbild: MGH, Sybille Schäfer
Druck: Ploch-Strube, Druckerei, Felsberg
Erscheinung: September 2018
Auflage: 20.000 Exemplare
Anzeigenliste Nr. 2018 ist gültig. Für den Inhalt der Mitteilungen, der Terminkalender und sonstigen Redaktionsbeiträge sind die Verfasser (Regionalschleifen) verantwortlich. Deren Meinung deckt sich nicht unbedingt mit der Auffassung des Herausgebers und der Redaktion.

Copyright 2018 MGH Gutes aus Hessen GmbH

den Apfel und Apfelwein. In Höchst feierte die Alte Zollwache mit „Der alte Hochstädter“ Apfelwein zum guten Preis und einem Aperitif „Hessen Hugo“. Eine besondere Spezialität lockte auch in den Höchster Bären: Hier gab es „Rapp's“ Apfelwein Caipi alkoholfrei zum günstigen Probierpreis. Im Hofladen des Obsthofes am Steinberg in Frankfurt gab es sortenreine Bio-Apfelweine zum Probierpreis. Und last but not least begrüßte das Apfelweinlokal Friedberger Warte jeden Gast am 3. Juni mit einem Gratis-Aperitif der sortenreinen Apfelweine „Der alte Hochstädter“ Jonagold oder Boskoop.

Ein Blick über die hessischen Grenzen:

Im bayerischen Odenwald luden die Kellerfreunde Schneeberg am 8. und 9. Juni zur „Moschthäcke“, einem traditionellem Dorffest mit Apfelwein, Musik und Verkostung. Auf dem Ammerbucher Streuobstgut stieg vom 1. bis. 3. Juni das 4. Tübinger Mostfest mit Apfel- und Birnenmost, Säften, Destillaten und vielem mehr.

Und im badischen Karlsbad-Spielberg wurde am 2. Juni das „Gocklerbrunnefest“ gefeiert. Leckere Getränke und Speisen kredenzte der zertifizierte Apfelweinwirt Rüdiger Höfel von Höfel's Mostkultur.

Internationale Aktionen:

In Luxemburg feierten die Cider-Produzenten „Ramborn“ mit Hofführungen, Obstwiesen-Wanderungen und kostenlosen „Cider-Tastings“. In der französischen Champagne, im „La Ferme d'Hotte“ wurde nicht nur der „Journeé mondiale du cidre“ gefeiert, der Apfelhof beherbergt auch ein veritables „Musée du Cidre“. „Fermenthings“ in Brüssel lud am international Cider Day zu einer großen Verkostungsaktion ein. Aus Belgien, Frankreich, Luxemburg, Schottland, Irland, Canada und sogar Litauen stammen die 27 Cider-Sorten, die hier verkostet werden konnten und können. Unsere tschechischen Nachbarn feierten in Prag das „Slavnost Cideru“, einem großen Open-Air-Fest am Flussufer, mit unzähligen Ständen, über 100 Apfelweinsorten und einem Unterhaltungsprogramm für die ganze Familie.

Die Zapfler Craft Brewery im Shanghai Creativity feierte vom 1. bis 3. Juni ein Cider-Craft-Festival. In Moskau wurde am 2. und 3. Juni im White Eagles PUB der Welt-Apfelwein-Tag gefeiert. Das Core Cider House in Pickering Brook, Australien, bot zum World Cider Day zu einem langen Wochenende vom 2. bis 4. Juni. Gefeiert wurde auf dem 5. Kontinent auch im Red Brick Road Ciderhouse in Launceston und in der Daylesford Cider Company in Musk. Details zu allen Veranstaltungen in aller Welt sind auf der Facebookseite „Welt-Apfelwein-Tag“, www.weltapfelweintag.de und www.worldciderday.com zu finden. (sls)

Neue Frankfurter Apfelweinkönigin: Larissa I.

Hoch lebe die Königin: Bei einer feierlichen Krönungszeremonie ist auf dem Frankfurter Apfelweinfestival die neue Frankfurter Apfelweinkönigin inthronisiert worden. Larissa I. wird in den kommenden zwei Jahren dem hessischen Nationalgetränk ein königliches Gesicht geben. Sie hat sich bei einem Online-Voting in der finalen Wahlrunde gegen drei Mitbewerberinnen durchgesetzt und bekam von ihrer Vorgängerin, Bianca I., die Krone aufgesetzt. „Ich kann es immer noch kaum fassen, dass ich ab jetzt dieses ehrenvolle Amt ausüben darf und freue mich sehr darauf, zwei Jahre lang die Apfelweinkultur zu repräsentieren“, sagte Larissa I. bei der Krönungsfeier. 3.650 Personen haben an der Wahl der Frankfurter Apfelweinkönigin teilgenommen, 1.530 Stimmen konnte die Wiesbadenerin Larissa Vogl für sich gewinnen. „Ja, ich lebe in Wiesbaden, aber da als Königin eine Hessin gesucht wurde, habe ich mich getraut, mich zu bewerben – denn ich bin als gebürtige Wiesbadenerin eine waschechte Hessin“, erzählt Larissa. „Ich habe mit meiner Oma immer hessisch gebabbelt und bin mit hessischen Traditionen und hessischer Kultur aufgewachsen. Ich bin leidenschaftliche Ebbelwoi-Trinkerin und in meinem Freundeskreis wissen alle, dass ich am liebsten das gude Stöffche trinke. Als Frankfurter Apfelweinkönigin geht für mich ein langgehegter Traum in Erfüllung.“ Die studierte 28-Jährige ist Online-Marketing- und Social-Media-Managerin. Auf sie kommen während ihrer Amtszeit rund 40 repräsentative Termine in und außerhalb Hessens zu: Messen und Festivals, Aktionen in Apfelweinlokalen, Veranstaltungen in Keltereien, das Grüne Soße Festival, aber auch die Grüne Woche in Berlin und eine Veranstaltung in der Hessischen Landesvertretung in Brüssel.

Goldener Apfel 2018

„Speierling-Papst“ als Hessens bester Streuobstwiesenschützer geehrt

Heiko Fischer aus Kronberg ist der diesjährige Preisträger des Goldenen Apfels für Verdienste rund um die hessischen Streuobstwiesen:

Trotz der Vielzahl überzeugender Bewerbungen war der Jury schnell klar: Der Goldene Apfel 2018 geht an Heiko Fischer aus Kronberg. Nachpflanzung, Sammlung und Erhalt alter Obstsorten, Anlegen und Betreuen öffentlicher Streuobstwiesen, Kinder- und Jugendförderung – die Liste seiner Verdienste um den Schutz und die Pflege der hessischen Streuobstwiesen ist lang. Für sein Engagement überreichte ihm jetzt Stadträtin Rosemarie Heilig auf dem diesjährigen Frankfurter Apfelweinfestival den Goldenen Apfel und ein Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro. Verliehen wird der Goldene Apfel seit 2007 von der Naturschutz-Akademie Hessen, der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH sowie dem Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V.

„Es sind Menschen wie Heiko Fischer, die mich nachhaltig beeindrucken und die eine Auszeichnung wie den Goldenen Apfel mehr als verdienen“, stellte Rosemarie Heilig bei der Preisverleihung fest. „Ich treffe selten Menschen, die sich mit derartig viel Herzblut für unsere hessische Kulturlandschaft engagieren und die so vielfältige Aktionen voranbringen wie Heiko Fischer“, sagt auch Martin Heil, Vorsitzender des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V. und Mitglied der sechsköpfigen Jury aus Vertretern der Initiatoren des Goldenen Apfels. „Selten waren wir uns in der Jury so schnell über den Gewinner einig wie in diesem Jahr.“

Heiko Fischer ist seit dem Jahr 2000 Vorsitzender des traditionsreichen Obst- und Gartenbauvereins Kronberg e. V., dessen rund 300 Mitglieder Streuobstwiesen und Obstgärten bewirtschaften. Unter anderem hat Fischer die Erlebnisobstwiese, die Pfarrer-Christ-Wiese und die Jubiläumsobstwiese in Kronberg an der Apfelwein- und Obstwiesenroute und an der Regionalparkroute Nidda-Opel-Zoo angelegt, mit dem Bau von Insektenhotels und Führungen auf der Kronberger Erlebnisobstwiese engagiert er sich in der Kinder- und Jugendförderung , seit mehr als zwanzig Jahren bietet er Baumschnittkurse an, er unterstützt Streuobstwiesenbesitzer bei Veredelungsmaßnahmen zum Erhalt und zur Pflege von Streuobstwiesen, er organisiert Sortenausstellungen mit bis zu 120 verschiedenen Apfelsorten und deren Verkostung und legt ein besonderes Augenmerk auf den Erhalt alter Obstsorten. Seine Leidenschaft gilt dem

Speierlingsbaum; als „Speierling-Papst“ hat er alle ihm bekannten Bäume katalogisiert und ist als Experte national wie international bekannt.

Beeindruckt hat die Jury auch die politische Arbeit Heiko Fischers. So machte er der Politik auch klar, dass und wie die Kulturlandschaft weiter geschützt werden muss. Er konnte den Apfelmarkt in Kronberg mit Unterstützung weiterer Apfelmarktteilnehmer erhalten und formuliert politische Definition für den Erhalt der Kulturlandschaft.

Auszeichnung immer begehrter

Der Goldene Apfel hat sich als eine begehrte Auszeichnung etabliert und generiert immer mehr Bewerbungen. Mehr als 20 Empfehlungen für die Preisvergabe, von Privatpersonen und Streuobstwiesenbesitzern ebenso wie von Schulklassen, Vereinigungen, Gemeinden und Tierschutzorganisationen gehen jährlich ein. „Streuobstwiesenschutz nimmt in der Wahrnehmung der Hessen einen immer größeren Stellenwert ein“, erklärte Albert Langsdorf vom NZH „Das ist auch enorm wichtig, denn unsere Streuobstwiesen bieten Lebensraum für mehr als 5.000 Tier- und Pflanzenarten und sind damit wertvolle Biotope.“ Auch Stadträtin Heilig betonte in ihrer Laudatio die große Bedeutung der Streuobstwiesen: „Die Streuobstwiesen verdienen als wertvolle Biotope Hessens besonderen Schutz. Die Wiesen prägen weite Teile unseres hiesigen Landschaftsbildes. Sie können aber nur langfristig erhalten werden, wenn eine sinnvolle Nutzung des Obstes gewährleistet wird und ein Bewusstsein und Akzeptanz in der Bevölkerung für die heimischen Obstwiesen geschaffen wird.“

Trotz der gesteigerten öffentlichen Aufmerksamkeit bleiben jedes Jahr wertvolle Naturalien auf hessischen Streuobstwiesen ungenutzt. „Unter dem Motto ‚Äpfel gehören ins Glas!‘ rufen wir Streuobstwiesenbesitzer dazu auf, mitzuhelfen, möglichst alle heimischen Streuobstwiesenäpfel zu Apfelwein und Apfelsaft zu verarbeiten. Wer seine Äpfel zum richtigen Zeitpunkt erntet und zur Kelterei bringt, leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiese“, erläuterte Martin Heil. (bc)

Gut besuchtes Apfelweinfest mit Verkostung in Ronneburg

Das 16. Apfelweinfest mit Verkostung des Obst- und Gartenbauverein Ronneburgs lockte auch in diesem Jahr, am 17. März 2018, wieder zahlreiche Besucher in das Dorfgemeinschaftshaus „Türmchen“ im Ortsteil Altwiedermus. Im gut besetzten Veranstaltungsort fachsimpelten die Apfelweinfreunde rund ums „Stöffche“ und tauschten wie immer einige „bestgehütete“ Geheimnisse zur Apfelweinherstellung aus. Um den Besuchern die Wartezeit bis zur Prämierung des besten Apfelweins zu verkürzen, führte der in den Jahren 2015, 2016 und 2017 zum hessischen Apfelweinkönig gekürte Peter Mankel durch das Rahmenprogramm. So erhielten die Anwesenden sehr interessante Einblicke in die schon fast wissenschaftlichen Aufzeichnungen des Rodenbacher Weinherstellers. Sehr beliebt waren auch die dargebotenen Speisen und der vereinseigene Apfelwein, der auch dieses Jahr wieder zum Ausschank kam. Trotz der regional schlechten Apfelernte durch den späten Frost, der die Blüten an vielen Obstbäumen erfrieren ließ, konnte der OGV durch die Überlassung der Äpfel von geschützt stehenden Bäumen das Stöffche für alle diesjährigen Veranstaltungen sichern. Die Jury hatte diesmal 20 abgegebene Apfelweinproben zu bewerten. Zu den wichtigsten Kriterien des hessischen Nationalgetränks bei der Entscheidung gehören dabei neben Aussehen und Farbe, auch Aroma und natürlich der Geschmack. Die Prüfer legen dabei besonderen Wert auf den typischen Geschmack und Charakter der Apfelweine („...Apfelwein muss auch nach Apfelwein schmecken!“) und werteten als Sieger den Apfelwein von Willi Scholl aus Hammersbach, die Plätze zwei und drei belegten Detlev Gumbel aus Ronneburg und Peter Mankel aus Rodenbach; alle konnten ihre Siegerurkunden und Gewinnerbembel aus den Händen der Veranstalter entgegen nehmen. Weiter Infos auch unter www.ogv-ronneburg.de

foto: ogv

Die Prämierten (von links nach rechts): Peter Mankel (3. Platz), Willi Scholl (1. Platz), Detlev Gumbel (2. Platz) und Harald Brüll (2. Vorsitzender Obst- und Gartenbauverein), Foto: OGV

Goldmedaille für Secco aus der Wetterau

Beim ersten CiderWorld Award in Frankfurt am Main kam es zu einem überraschenden Ergebnis für einige Teilnehmer aus der Wetterau.

Die in Karben und Bad Vilbel ansässige Kelterei „POMOLO-Obstweine“ gewann die „CIDERWORLD MEDAL 2018“.

Der CiderWorld Award wird von der Messegesellschaft „Apfelwein International“ veranstaltet. Eine internationale Fachjury beurteilte die von 55 Betrieben eingereichten ca. 160 Produkte nach einem Kriterienkatalog bei dem man 120 Punkte erreichen konnte.

POMOLO-Obstweine wurde mit der höchsten erreichten Punktzahl von 114 Punkten für den „Apfel-Mispel-Secco“ die begehrte „CiderWorld Medal 2018“ zuerkannt. Darüber hinaus gewann POMOLO-Obstweine für den Apfel-Quitte-Secco eine Goldmedaille und für den Apfel-Speierling-Secco eine Silbermedaille.

Foto:Armin Ritter

SCHAUFENSTER
Spessart
Einblicke & Ausblicke
Infos zu Landschaft und Natur sowie kulinarischer Genuss
im „Schafhof“
Jossgrund-Burgjoß
Wandern und Radeln
Kneippanlagen
Mehrgenerationenpark
Premiumwanderwege:
Spessartbogen und Spessartfährten
Europäischer Kulturweg:
Perlen der Jossa
Viertälerrunde:
Spessart - Nordost - Passage
Hess. Apfelwein- und Obstwiesenroute
www.jossgrund.de
www.mernes.de
www.spessartbiken.de
www.naturpark-hessischer-spessart.de

Main-Kinzig blüht

Kooperation Land Hessen, Main-Kinzig-Kreis und Landschaftspflegeverband

Das Projekt hat zum Ziel, die Biodiversität im besiedelten Bereich zu erhöhen und eine größere Vielfalt an einheimischen Pflanzen und wildlebenden Insekten auf öffentlichem und privaten Grünflächen zu erwirken. Dies soll über Fortbildung der zuständigen Mitarbeiter aus Kommunen, ihren Bau- bzw. Betriebshöfen und Gewerbebetrieben erreicht werden. Es werden exemplarisch Flächen beplant und die Planung gemeinsam umgesetzt, danach wird die Pflege der umgewandelten Flächen über ein bis zwei Jahr gemeinsam mit den Bearbeitern vor Ort begleitet.

Ziel ist es, durch die exemplarischen Maßnahmen alle zuständigen Bearbeiter in die Lage zu versetzen, selbstständig mit weiteren Flächen in ähnlicher Art in die Umwandlung zu gehen und die anschließende Pflege fachgerecht ohne weitere externe Anleitung weiter zu führen.

Die Aktion wird jeder der 28 Kommunen im Main-Kinzig-Kreis angeboten. Das Projekt beginnt 2018 und endet Ende 2019.

Das Projekt wird im Rahmen des Programms zur hessischen Biodiversitätsstrategie durchgeführt, Projektträger ist der Main-Kinzig-Kreis, Kooperationspartner ist der Landschaftspflegeverband MKK e.V., der die Koordination des Projektes übernimmt.

Es wird ein begleitendes Gremium mit Haupt- und Ehrenamtlichen, Fachleuten und Engagierten gegründet, dem regelmäßig über den Stand der Arbeiten Bericht erstattet wird. Naturschutzverbände und Imker beteiligen sich intensiv auf Kreisebene und vor Ort in den einzelnen Kommunen.

Keltersaison beim Obst- und Gartenbauverein Großkrotzenburg

Es ist wieder soweit. Am 01.09.2018 beginnt die Keltersaison des Obst- und Gartenbauvereins Auf die Haingärten in Großkrotzenburg. Zwischen 9:00 Uhr und 12:00 Uhr kann an der vereinseigenen Kelteranlage wieder eigenes Obst verarbeitet werden. Dazu eignen sich vor allem Äpfel und Birnen, sowie Quitten. Jeder bekommt den Saft seines eigenen Obstes. Auch Kleinmengen ab ca. 30kg werden verarbeitet. Bei größeren Mengen ist es ratsam, sich einen Termin geben zu lassen. Die Presse lässt keinen Tropfen Saft im Obst. Dafür muss man nicht viel tun. Lediglich das Obst in die Waschbütte schütten, den Saft in Kanister abfüllen und die Maischetücher leeren. Für die Saftabfüllung sollte der Kunde noch einen Helfer mitbringen. Für Kinder ist es ein Erlebnis, wie schnell doch aus einem Apfel leckerer Saft entsteht und das man geschredderte Äpfel nicht einmal kauen muss. In der Kelter kann der Kunde sich das Obst auch nur „Maischen" lassen. Dies ist für die Hersteller von Obstbränden interessant. Weintrauben können in der Kelter nicht gepresst werden. Dies können wir aber nach Rücksprache mit einer Wasserpresse durchführen. Dafür ist eine Terminabsprache notwendig. Ab Freitag den 14.09.2018 wird auch wieder freitags mit Anmeldung gekeltert. Termine können mit Holger Bechinger unter der Nummer 06186/2609 ab 16:00 Uhr vereinbart werden. Auch können die meisten Fragen zum Thema „Keltern" hier beantwortet werden. An allen Samstagen kann ohne Anmeldung der Reihenfolge nach gekeltert werden. Wer bis 13:00 Uhr an der Kelter ist, bekommt sein Obst gepresst. Außer an den beiden ersten Samstagen (01.09.2018 und 08.09.2018) und am letzten Keltertag (27.10.2018). Hier ist um 12:00 Uhr Annahmeschluss.

Besuchen Sie die über hundertjährige Tradition Großkrotzenburgs und lassen Sie sich Ihr Obst in der Kelter in Saft oder später auch Wein veredeln.

Streuobst und Naturschutz

Das MainÄppelHaus führt mit 15 Streuobstpächtern über einen Zeitraum von drei Jahren, ein Projekt zur ökologischen Bewirtschaftung von Streuobstflächen durch. Ziel ist es herauszufinden, wie Obstproduktion und Biodiversität gleichzeitig gefördert werden können. Das Projekt richtet sich an interessierte Anfänger, denen eine Streuobstfläche vermittelt werden kann und auch an erfahrene Streuobstwiesenbesitzer oder –pächter.

Gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) und der Stiftung Flughafen Frankfurt/Main wird die Studie fachlich begleitet vom MainÄppelHaus, das den Teilnehmern die naturschonende Bewirtschaftung von Streuobstflächen näher bringt.

Ziel des Projektes ist, die Erarbeitung und Einführung eines ökologischen Managements auf ausgesuchten Flächen im Frankfurter Streuobstgürtel. Die Ergebnisse des Modellprojekts werden in einem Handbuch veröffentlicht, das weiteren Interessenten praktische Tipps gibt, wie eine Streuobstwiese nach Kriterien des biologischen Anbaus und im Sinne des Naturschutzes bewirtschaftet werden sollte. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Gewinnung und langfristigen Bindung von neuen Ehrenamtlichen für die Streuobstwiesenpflege. Das Institut für Biodidaktik der Uni Frankfurt führt dazu eine Erhebung durch. Die Ergebnisse werden auch im Handbuch veröffentlicht.

Während der Projektlaufzeit erhalten die Teilnehmer eine umfassende Schulung zur Bewirtschaftung von Streuobstwiesen. Im gegenseitigen Erfahrungsaustausch werden notwendige Maßnahmen zum Management der Streuobstwiesen über die Jahreszeiten hinweg erarbeitet. Es werden verschiedene Bewirtschaftungsarten vorgestellt und ausprobiert. Schwerpunkt der Schulungen ist der Erhalt von Lebensräumen und die Förderung der Biodiversität. Naturschutzexperten stellen deshalb außerdem Pflanzen und Tierarten der Streuobstwiese vor und erklären den Schutz bedrohter Arten und ihres Lebensraums.

Eine Einführung in die Pomologie, eine umfassende Beratung zu Sortenwahl und Verarbeitung sowie der optimale Einsatz von Maschinen und ihre Handhabung sind ebenso Gegenstand der Schulungen, die innerhalb der Projektlaufzeit geplant sind.

Die Ansprechpartner für das Projekt sind Gerhard Weinrich und Maja Becker . (E-Mail: Gerhard.Weinrich@MainAeppelHausLohrberg.de, Maja.Becker@MainAeppelHausLohrberg.de).

Hessens Umweltministerin Priska Hinz besucht Beweidungsprojekt „Bergwinkelgrün“

Der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis ist Träger des Beweidungsprojektes „Bergwinkelgrün“. Hessens Umweltministerin Priska Hinz (Bündnis 90/Grüne) machte sich im Rahmen ihrer diesjährigen Sommertour ein Bild von diesem Projekt.

Foto: Umweltministerin Priska Hinz mit den Projektpartnern

Im Bergwinkel zwischen Spessart, Vogelsberg und Rhön finden sich viele besondere Grünflächen, die teilweise seit Jahrhunderten beweidet wurden.Auf manchen von ihnen wachsen sogar besondere Pflanzenarten wie die Küchenschelle sowie Orchideenarten und Enziane. Schäfer Wilfried Lenz leitet einen der Schäfereibetriebe im Beweidungsprojekt im östlichen Main-Kinzig-Kreis, der viele Flächen bewirtschaftet. Zum Beispiel sorgt er unterhalb der Burg Brandenstein mit seiner Herde aus 850 Schafen und mehr als 20 Ziegen für den Erhalt der Artenvielfalt. „Der Bergwinkel ist als Mittelgebirgslandschaft geprägt von landwirtschaftlicher Nutzung, die eine große Vielfalt schützenswerten Grünlandes mit seltenen Tier- und Pflanzenarten hervorbrachte. Um diese Lebensräume langfristig zu sichern, sind die Schäfereibetriebe seit geraumer Zeit wichtige Partner des Naturschutzes“, verdeutlichte Barbara Fiselius, Geschäftsführerin des Landschaftspflegeverbands, als sie der Ministerin das Projekt vorstellte.

Um die schützenswerten

Lebensräume zu erhalten, werden im Rahmen des Projektes „Bergwinkelgrün" Bewirtschaftungshindernisse beseitigt, zum Beispiel durch die Sicherung von Tränken und Entbuschungen von Flächen. Finanziert wird das Projekt bis zum Jahr 2022 aus dem Hessischen Programm für Agrarumwelt- und Landschaftspflegemaßnahmen (HALM).

„Wir sind froh um jeden Schäfer, den wir haben. Wir brauchen diese Art von Landwirtschaft und Landschaftspflege", betonte die Ministerin. „Viele Schäfer haben zunehmend Existenzprobleme. Wir stärken mit dem Bergwinkelgrün-Projekt den Berufszweig und leisten einen weiteren Beitrag für den Naturschutz". Schäfer und Landwirt Marcus Nürnberger wies darauf hin, dass dabei auch die Wirtschaftlichkeit gewährleistet sein müsse. Sowohl Nürnberger, der einen Biobetrieb mit Koppelhaltung leitet als auch Lenz als Wanderschäfer forderten die Wiedereinführung einer Weidetierprämie für Schafe und Ziegen. Die Schäfer müssten immer mehr ums Überleben kämpfen. Es gehöre schon viel Idealismus dazu, den Beruf in der heutigen Zeit noch auszuüben.

Die Liebe zur Natur in Worte gefasst

Helmut Klosterbecker aus Niedermittlau im Alter von 73 Jahren gestorben

Natur- und Vogelschützer, Förderer des Erhalts der Laurentiuskirche und Triebfeder der gelungenen Dorferneuerung – der jahrzehntelange Einsatz von Helmut Klosterbecker für Hasselroth und insbesondere Niedermittlau hat tiefe Spuren hinterlassen. Sein umfangreiches ehrenamtliches Engagement und seine großen Verdienste um die Heimat sind bereits im Jahr 1992 mit dem Landesehrenbrief gewürdigt worden. Als gute Seele war Klosterbecker, der seine Freude am Schreiben und Fotografieren gerne einbrachte, ein Segen für die lokale Vereinslandschaft. Wie erst gestern bekannt wurde, ist er am vergangenen Donnerstag im Alter von 73 Jahren in Folge einer kurzen, schweren psychischen Erkrankung gestorben.

Die Liebe zur Natur wird in Helmut Klosterbecker bereits in der Kindheit geweckt. Einen Großteil der Freizeit verbringt er in den Feldern rund um Windecken bei der Beobachtung von Tieren. Als der gebürtige Bruchköbeler Ende der 60er Jahre nach Niedermittlau zieht, tritt er unverzüglich der örtlichen Vogelschutzgruppe bei. Nach Hasselroth verschlägt es Klosterbecker der Liebe wegen.

Im Oktober 1965 begegnet er seiner späteren Ehefrau Margit beim Tanz im Saal des Landgasthofs „Zur grünen Au". Nach der Verlobung zieht das Paar Ende 1966 in deren Elternhaus in Niedermittlau unter ein Dach. In dem „Mehr-Generationen-Haus" im Niedermittlauer Altdorf feierten die Eheleute im vergangenen Februar auch das Fest der goldenen Hochzeit (die GNZ_berichtete).

Mitte der 90er Jahre kämpft sich Helmut Klosterbecker nach einer Wirbelsäulenversteifung und langer Rehabilitation wieder in seinen Beruf als Exportkaufmann bei der Degussa in Hanau zurück. 30 Jahre ist der gelernte Großhandelskaufmann bis zu seinem Ruhestand im Jahr 2003 insgesamt für das Traditionsunternehmen im Bereich der Metalllegierungen tätig. Im Büro lernt er auch seinen Schreibstil für die deutschland- und weltweite Korrespondenz – von Europa über den Iran bis Australien – zu verfeinern.

Mehr als 30 Jahre Schriftführer der Vogelschutzgruppe

Somit ist es kein Zufall, als Helmut Klosterbecker 1972 als Schriftführer in den Vorstand der damaligen Vogelschutzgruppe Niedermittlau aufrückt – und es mit einer Unterbrechung von 1995 bis 2001 mehr als 30 Jahre bleibt. Neue Akzente setzt er

in dem Verein, indem er 1977 eine Umweltschutzabteilung gründet und Altpapiersammlungen initiiert. Ein weiteres Beispiel: Sämtliche Obstbäume in Hasselroth kartiert er im Laufe von drei Jahren Mitte der 80er Jahre und begleitet die Aktion „Rettet die Streuobstwiesen". Bei seinen aktuellen Artikeln über die Vereinsarbeit im Umwelt- und Naturschutz kann er auf einen großen Fundus an Fachwissen aus vier Jahrzehnten bauen.

Der aktive Vogelschutz ist Helmut Klosterbecker über alle Jahre ein großer Herzenswunsch, egal ob bei der Betreuung der Schleiereulen in Kirchtürmen der Umgebung oder als Vogelschutzbeauftragter der Vogelschutzwarte Frankfurt für die Gemeinde Hasselroth (1984 bis 1995). Ein zentrales Projekt ist die Übernahme der alten Kläranlage in Niedermittlau aus den Händen der Kommune zum Bau eines Vereinsheims an der Bahnhofsiedlung Niedermittlau. Die Errichtung der Vogelschutzanlage – an der Seite des 2016 gestorbenen Initiators Raimer Thienhaus und mit vielen anderen Mitstreitern – verschlingt in den Jahren 1979 bis 1982 viele freie Stunden.

Dorferneuerer, Förderer des Kirchenerhalts und Imker

Einen weiteren Beitrag zum Naturschutz leistet Helmut Klosterbecker einige Jahre als Imker im Bienenzuchtverein Freigericht-Hasselroth, ehe er seinen Garten aus Altersgründen abgeben muss. Über einen Zeitraum von

schätzungsweise 15 Jahren wirkt er ferner im Kernteam des Arbeitskreises Dorferneuerung Niedermittlau – zusammen mit Alfred Dorninger, Ernst Hruby und Harald Kling – tatkräftig mit, etwa bei der Gestaltung öffentlicher Projekte wie der Begegnungsstätte „Alte Schule" mit neuem Dorfplatz und des Hebbrunnenplatzes.

Eine Herzensangelegenheit ist für Klosterbecker zudem der Erhalt der Laurentiuskirche in Niedermittlau. Als Schriftführer des dazugehörigen Fördervereins bringt er sich mit viel Engagement ein, ebenso als Verantwortlicher für die Pressearbeit der Evangelischen Männerrunde. Die große Lücke, die der Mensch Helmut Klosterbecker in Niedermittlau hinterlässt, sie wird nicht leicht zu schließen sein.

Von Michael Staudenmaier (Gelnhäuser Neue Zeitung)

OGV Eichen informiert sich über ökologischen Gartenbau

Es war ein schöner Samstagvormittag, als die Mitglieder und Freunde des Obst- und Gartenbauvereines Eichen den Dottenfelder Hof bei Bad Vilbel besuchten. Der Grund für die Fahrt war der Wunsch, sich über biologisch-dynamischen Gemüseanbau zu informieren.

Auf dem Hof herrschte schon reger Kundenverkehr. Kinder nutzen den Spielplatz, während die Eltern im Hofladen und in der Bäckerei, den Wocheneinkauf erledigten.

Unter der blühenden Linde im Hof begrüßte Herr Denneler, Gartenbaumeister, die Gruppe des OGV Eichen. Die nächsten eineinhalb Stunden verlangten vollste Aufmerksamkeit und waren gefüllt mit jeder Menge Informationen. Es war nicht zu übersehen, mit wieviel Freude und Engagement sich Herr Denneler dem biologisch-dynamischen Landbau verschrieben hat. Viehwirtschaft, Ackerbau und Obst- und Gemüseanbau sind eingebunden in einen großen Kreislauf.

Der Hof mit über hundert Mitarbeitern ist seit 1968 eine Betriebsgemeinschaft und ein anerkannter Ausbildungs- und Forschungsort. In vielen Seminaren, Führungen, Back- und Käsereikursen wird wertvolles Wissen weitervermittelt.

Als der Kopf voll und die Beine müde waren, traf man sich im hofeigenen Café, um sich zu stärken und anschließend im Brot- und Käseladen leckere, gesunde Lebensmittel zu erstehen.

Es war sicher nicht der letzte Besuch im Dottenfelder Hof.

Albrecht Denneler (Dottenfelder Hof) informiert die Mitglieder des OGV Eichen

Sammellust und Gaumenfreude

Schön wild und unwiderstehlich lecker: Sigrid Schimetzky stellt in ihrem Buch »Herbstfrüchte«, erschienen im pala-verlag, 120 vegetarische und vegane Rezepte mit Holunder, Hagebutte, Schlehe und Esskastanie vor. In der goldenen Jahreszeit in Feld und Flur auf Entdeckungstour zu gehen, um dann das Sammelgut als Vorrat ins Haus zu holen, ist ein Erlebnis für alle Sinne. In der Küche punktet das heimische Superfood durch leuchtende Farben, unverfälschte Aromen und viele wertvolle Inhaltsstoffe. Das Wildobst steckt voller Vitamine und gesundheitsfördernder innerer Werte. Esskastanien liefern reichlich Energie und sind dabei frei von Gluten.

Mit den erprobten Rezepten der Hauswirtschaftsmeisterin und leidenschaftlichen Köchin gelingt es leicht, die Ernte zu pikanten und süßen Köstlichkeiten zu verarbeiten. Die Herbstfrüchte geben Suppen, Salaten und Saucen eine besondere Note. In Desserts, Torten und Gebäck schmecken sie erfrischend fruchtig. Die Vorratskammer füllt sich nach und nach mit Marmeladen, Ketchup oder Chutneys. Von der Teemischung bis zu Sirup, Saft oder Likör entstehen noch mehr hausgemachte Spezialitäten zum Genießen und Verschenken. Nur vollwertige Zutaten kommen dabei in den Kochtopf und die Backschüssel. So schmeckt es natürlich lecker und unverfälscht. Das Buch ist eine Schatzkiste voller Anregungen für Feinschmecker und Selbstversorger. Naturerlebnisse, Küchenspaß und Gaumenfreuden werden garantiert.

Sigrid Schimetzky
Herbstfrüchte
Holunder, Hagebutte, Schlehe und Esskastanie
120 vegetarische Rezepte
pala-verlag, Darmstadt, 2018
176 Seiten, Hardcover, 19,90 Euro
ISBN: 978-3-89566-378-9
Neuerscheinung Juli 2018

Einjährige Ausbildung zum „zertifizierten Landschaftsobstbauer“

Neuer Kurs beginnt im Dezember

Auch 2018/2019 bietet der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis wieder die beliebte Ausbildung zum/zur zertifizierten Landschaftsobstbauer/in an. Im Rahmen dieser Ausbildung finden insgesamt sieben Module statt, die die Teilnehmer zum „zertifizierten Landschaftsobstbauer“ machen.An zehn Unterrichtstagen mit anschließender Praxisprüfung wird umfangreiches Wissen, vor allem aber ein gutes Gespür für Streuobstgehölze vermittelt.

Die 14. Staffel findet im Haus des Gastes, Burgring 14, 63619 Bad Orb statt. Start ist am Samstag, 8. Dezember 2018. Träger der Maßnahme ist der Landschaftspflegeverband des Main-Kinzig-Kreises, der sich mit diesem Angebot auch an die ehrenamtlich Tätigen – sowohl Privatleute, wie auch Menschen, die sich in Naturschutzverbänden engagieren – richtet. Die inhaltliche und praktische Ausrichtung der Ausbildung zum Landschaftsobstbauern gilt vorrangig der Herstellung eines individuellen Gleichgewichts zwischen Baumwachstum, Verjüngungswachstum und Fruchtertrag. Kriterien aus der Ökologie kommen hinzu, wenn es um den Erhalt des Lebensraums Streuobst geht. So ist das hohe Lebensalter eines Baumes ein durchaus wünschenswertes Ziel, ebenso das Zulassen von Höhlen und etwas Totholz sowie eine Baumgesundheit, die ohne den Einsatz chemischer Hilfsmittel auskommt.

Kurstermine:

Grundkurs:	*8./9.12.2018*
Fortgeschrittenenkurs:	*16./17.02.2019*
Beeren/Veredelung:	*30./31.03.2019*
Sommerkurs: 1	*0./11.08.2019*

Landschaftspflegeverband Main-Kinzig-Kreis e.V., Georg-Hartmann-Str. 5-7, 63637 Jossgrund, entgegen genommen, Tel. 06059/906 688, Fax 06059/906 689, E-Mail info@lpv-mkk.de . Die Flyer zu den Kursen können hochgeladen werden auf der Homepage des LPV unter www.lpv-mkk.de.

„Ein Leben ohne Esel ist möglich, aber nicht sinnvoll“

Seit nunmehr 25 Jahren führt Thomas Metzmacher (50) eine der ältesten und größten Apfelweinwirtschaften Frankfurts, „Zum Lahmen Esel“ im beschaulichen Stadtteil Niederursel.

„Als ich 1990 hier anfing zu arbeiten, hatte ich neun Arbeitskollegen“, so der heutige Chef. Drei Jahre später übernahm er die Gaststätte und beschäftigt mittlerweile dreißig Mitarbeiter.

„Wir sind gewachsen, in jeder Hinsicht. Die Gäste sind uns ans Herz gewachsen, ich an meinen Aufgaben, wir alle zu einem tollen Team und der Lahme Esel um weitere Räumlichkeiten“, meint Thomas Metzmacher, fragt man ihn nach seinem Erfolgsrezept. Und dass es ihm schon immer am wichtigsten gewesen sei, Bewährtes zu erhalten und Raum zu schaffen für Neues. So kam es zum Beispiel 1995 zum Anbau des

Kollegs, einem separaten Gastraum mit Platz für bis zu 65 Gästen und einer zweiten Thekenanlage.

„Die Anfragen für private Feiern und Firmenveranstaltungen vermehrten sich und die Gesellschaften wurden größer und ich wollte keinesfalls, dass unser Tagesgeschäft leidet, Stammgäste keinen Platz mehr finden und der Lahme Esel seinen Charm als traditionelles Apfelweinlokal verliert“, so der Wirt, „außer-

dem erfreute sich die daran angrenzende überdachte Terrasse und der Sommergarten mit dem uralten Baumbestand und dem Kinderspielplatz immer größerer Beliebtheit. Eine zufriedenstellende Bewirtung mit nur einer Theke wäre irgendwann nicht mehr möglich gewesen."

Im Lahmen Esel schlagen, laut Metzmacher, zwei Herzen. Er bezeichnet sein Lokal liebevoll als „gastronomischen Hybrid". „Hier können Sie sowohl an blank geputzten Holztischen im urgemütlichen Stil zum Schobbe trinken beieinander sitzen, als auch an weiß gedeckten Tischen mit Blumen und Kerzen und einem ausgesuchten Vier-Gang-Menü mit Apfelsecco-Empfang Ihre Gäste willkommen heißen."

Eine äußerst umfangreiche Speisekarte mit typischen Apfelweinlokal-Klassikern sowie regionalen Gerichten (seit neuestem auch Mitgliedsbetrieb von Hessen à la carte) und einer separaten saisonalen Extrakarte (z.B. mit frischem Spargel, Pfifferlingen oder Gänsekeulen) gibt ihr Übriges dazu.

Das alles, so der junggebliebene Wirt, funktioniere nur mit dauerhaft zuverlässigem und freundlichem Personal und meint: „Da, wo die junge Mutter fragt, ob zur Taufe ihres Sprösslings wieder die nette Mitarbeiterin bedienen könne, die schon damals an Ihrer Kommunionfeier bedient hat, da ist man daheim. Denn wo, wenn nicht hier, einem traditionellen Frankfurter Apfelweinlokal, will ich als Gast das Gefühl haben: Hier bin ich gern, hier fühl ich mich wohl!"

Deshalb setzt Thomas Metzmacher bei seinem Team besonders auf Tradition. Mehr als die Hälfte der Belegschaft ist schon seit mindestens zehn Jahren und manche sogar schon seit über dreißig Jahren in Küche und Service des Lahmen Esels tätig. Er selbst engagiert sich nebenbei ehrenamtlich in der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute, in der Vereinigung der Frankfurter Apfelweinwirte und wurde über den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband zum ehrenamtlichen Richter am Frankfurter Arbeitsgericht ernannt.

In Folge dessen, weiß man den Lahmen Esel auch über die Grenzen von Niederursel hinaus zu schätzen. Ebenso gibt es andernorts positive Reaktionen auf sein einfaches, aber stimmiges und langfristig angelegtes Konzept. So gewann der Lahme Esel im Jahre 2008 den hessischen Gastronomiepreis als bestes Apfelweinlokal, war zweiter Sieger beim diesjährigen Grüne Soße Festival und wurde aktuell von den Lesern des Magazins „Frankfurt geht aus" auf Platz eins in der Kategorie „Gemütlich essen gehen" gewählt. Ob die Almhütte zur Weihnachtszeit im Garten, die hauseigenen Schnäpse wie Eselsblut und Eselstropfen (Vorsicht, 56%!) oder die hauseigene Währung, der „Eseltaler" (eine Alternative zum herkömmlichen Gutschein), Thomas Metzmacher ist im Gegensatz zum Namen des Lokals, auch nach 25 Jahren noch lange nicht „lahm" und bringt immer wieder passende Ideen in ein traditionelles Lokal. Dies mit viel Freude daran und augenzwinkernd seiner Erkenntnis folgend: „Ein Leben ohne Esel ist möglich, aber nicht sinnvoll!" :-)

Zum Lahmen Esel
Krautgartenweg 1
60439 Frankfurt
069-573974
lahmer-esel.de

Zum Lahmen Esel

Zum Lahmen Esel
JUBILÄUM
25 JAHRE

Krautgartenweg 1
60439 Frankfurt - Niederursel
Telefon 069 / 57 39 74
Direkt an der U3 / U8 / U9
lahmer-esel.de

„Weil Heimat lebendig ist“

Unter diesem Motto steht die Veranstaltung zum „Tag der Regionen im Gießener Land“ 2018.

Sie findet am 24. Oktober in Verbindung mit den Apfeltagen bei den Baumschulen in der Heuchelheimer Straße in Gießen statt. Die beiden Baumschulen Engelhardt und Rinn waren vor 20 Jahren Gründungsmitglieder der Obstwiesenroute im Landkreis Gießen. Beide pflegen aktiv das alte Handwerk des Gärtnerns und produzieren Pflanzen in der Region.

Der „Tag der Regionen“ entstand ebenfalls vor 20 Jahren, in kleinen Anfängen, aus einer bundesweiten, privaten Initiative, die sich das Fördern des regionalen Wirtschaftens zum Ziel gesetzt hatte. Die Gedanken waren denen ähnlich, die zeitgleich in Hessen gemacht wurden.

Beide Initiativen entwickelten sich zunächst parallel, auf unterschiedlichen Ebenen und von unterschiedlichen Gruppen getragen.

Zu beachten ist, dass der „Tag der Regionen“ gemäß der Definition seiner Gründer, kein feststehender einzelner Kalendertag ist, sondern ein Zeitrahmen, innerhalb dessen einzelne Aktionen stattfinden, die sich in ihrer Gesamtheit ergänzen.

So kommt es, dass manchmal in kurzen Zeitabständen im Herbst mehrere „Tage der Regionen“ angeboten werden. Näheres dazu findet man im Internet unter www.tag-der-regionen.de

Im Landkreis Gießen wurde 2014 die Federführung für eine Veranstaltung zum Tag der Regionen auf der Landesgartenschau dem Verein GießenerLand e.V. übertragen. Zusammen mit der Obstwiesenroute und anderen Gruppen aus den Bereichen Naturschutz, gesunde Ernährung und Selbstvermarktung, fand dann unter der Federführung des Vereins „Region GießenerLand“, eine gemeinsame, öffentlichkeitswirksame Veranstaltung im Rahmen der Landesgartenschau 2014 statt. Diese hatte so großen Erfolg, dass die Beteiligten noch am Abend des Abbaus beschlossen, nach Möglichkeit das Ganze im gehabten Rahmen zu jährlich wiederholen.

Streuobst-Workshop in Kelkheim

im Gartensaal des Rathauses
mit der versierten Obstbauberaterin Gisela Sartorius

Freitag, 5.10.2018,18 bis 20 Uhr:
Alle Schädlinge lieben Obstbäume:
Ökologischer Pflanzenschutz für vitale Obstbäume

Samstag, 6.10.2018, 9 bis13 Uhr
Alles hängt vom Standort ab: Boden ist wichtig!

MAIN-TAUNUS Naturlandschaft und Streuobst e.V.
LANDSCHAFTSPFLEGEVERBAND IM MTK

Regionalschleife Landkreis Gießen

Termine

Kontakt:

Ansprechpartner:
Wolfgang Zeibig
Baumschule Rinn KG
Heuchelheimer Str. 129,
35398 Gießen
Tel.: 0641 / 6 28 50
Fax: 0641 / 6 74 72
www.rinnbaumschule.de
www.obstwiesenroute-giessen

September

08.09.2018, Lich-Bettenhausen

„Drive in Kelter" in Lich-Bettenhausen, Samstag, , 15 Uhr, www.apfelwein-kaes.de

09.09.2018, Grünberg
Obstsortentag auf dem Warthof bei Grünberg, Sonntag, ab 10 Uhr, www.warthof-obst.de

22.-23.09.2018, Gießen
Herbstfest in der Baumschule Engelhardt, Samstag, www.baumschule-engelhardt.de

23.09.2018, Gießen
Tag des Apfels – Streuobst-Arbeitskreis Gießen & OGV Wieseck, www.ogv-wieseck.de

Oktober

13.-14.10.2018, Gießen
Apfeltage der Gießener Baumschulen www.rinnbaumschule.de & www.baumschule-engelhardt.de

November

3. November 2018, Gießen
Landfrauen, Obst- und Gartenbauvereine (KOGL) und Obstwiesenroute präsentieren sich in Gießen, Galerie Neustädter Tor, www.kogl-giessen.de

Regionalschleife Main-Kinzig

Termine

Regionalschleife Main-Kinzig-Kreis

Kontakt:

Frau Barbara Fiselius
Landschaftspflegeverband MKK e.V., Georg-Hartmann-Str. 5-7, 63637 Jossgrund-Burgjoss, E-Mail: info@lpv-mkk.de

ganzjährig:

www: apfelwein.tv
www: hessische-apfelweinroute.de

Erlebnispark Steinau
Osthessens größter Freizeitpark bis Oktober 2018, täglich 9 – 18 Uhr Tel. 06663-6889 oder: www.erlebnispark-steinau.de

MainÄppelHaus
Lohrberg Streuobstzentrum e.V. Ausführliches Jahresprogramm für Erwachsene, Kinder und Familien www.mainaeppelhauslohrberg.de Tel. 06109-35413

Offene Kirche
Donnerstags 15 – 17 Uhr Evangelische Stiftskirche Windecken Für Gruppen auf der Hess. Apfelwein- und Obstwiesenroute nach Vereinbarung Gemeindebüro, Tel. 06187-22627

Spessart-Wochenmarkt
in Steinau a.d.Str. dienstags von 14 – 18 Uhr auf dem Marktplatz „Am Kumpen" Ordnungsamt Steinau, 06663-97337

September

01.09.2018,Großkrotzenburg
Am 01.09.2018 beginnt die Keltersaison des Obst-und Gartenbauvereins, Auf die Haingärten in Großkrotzenburg. Zwischen 9:00 Uhr und 12:00 Uhr kann an der vereinseigenen Kelteranlage wieder eigenes Obst verarbeitet werden. Dazu eignen sich vor allem Äpfel und Birnen, sowie Quitten. Jeder bekommt den Saft seines eigenen Obstes. Auch Kleinmengen ab ca.30kg werden verarbeitet. Bei größeren Mengen ist es ratsam, sich einen Termin geben zu lassen. Die Presse lässt keinen Tropfen Saft im Obst. Dafür muss man nicht viel tun. Lediglich das Obst in die Waschbütte schütten, den Saft in Kanister abfüllen und die Maischetücher leeren. Für die Saftabfüllung sollte der Kunde noch einen Helfer mitbringen. Für Kinder ist es ein Erlebnis, wie schnell doch aus einem Apfel leckerer Saft entsteht und das man geschredderte Äpfel nicht einmal kauen muss. In der Kelter kann der Kunde sich das Obst auch nur „Maischen" lassen. Dies ist für die Hersteller von Obstbränden interessant. Weintrauben können in der Kelter nicht gepresst werden. Dies können wir aber nach Rücksprache mit einer Wasserpresse durchführen. Dafür ist eine Terminabsprache notwendig.Ab Freitag den 14.09.2018 wird auch wieder freitags mit Anmeldung gekeltert. Termine können mit Holger Bechinger unter der Nummer 06186/2609 ab 16:00 Uhr vereinbart werden.Auch können die meisten Fragen zum Thema „Keltern" hier beantwortet werden. An allen Samstagen kann ohne Anmeldung der Reihenfolge nach gekeltert werden. Wer bis 13:00 Uhr an der Kelter ist, bekommt sein Obst gepresst. Außer an den beiden ersten Samstagen (01.09.2018 und 08.09.2018) und am letzten Keltertag (27.10.2018). Hier ist um 12:00 Uhr Annahmeschluss.

09.09.2018, Schöneck Kilianstädten
Kelterfest des OGV Kilianstädeten im Lehrgarten, 11-17.00 Uhr

09.09.2018, Maintal-Hochstadt
Der Arbeitskreis Streuobst Maintal lädt zum Streuobstwiesenfest am Schützenhäuschen in Hochstadt ein.

09.09.2018, Schöneck-Kilianstädten
Kelterfest im Lehrgarten, 11 - 17 Uhr, im Lehrgarten des OGV Schöneck, in der Feldstrasse in 61137 Schöneck-Kilianstädten. Infos: E-Mail. info@ogv-schoeneck.de.

16.09.2018, Bruchköbel - Roßdorf
Kelterfest des OGV Roßdorf 1910 ev, Apfelsortenbestimmung und Schaukeltern, ab 11.00 – 17.00 Uhr, Lehrgarten an der Pfingstweide,

16.09.2018, Sinntal-Schwarzenfels
Bergwinkelmarkt auf Burg Schwarzenfels in Sinntal-Schwarzenfels. Regionale Betriebe im land-wirtschaftlichen und handwerklichen Bereich, Natur- und Vogelschutzvereine, Kindergärten, Traditionsvereine, Gärtnereibetriebe und touristische Verbände präsentie-

WÖRNER APFELWEIN
Telefon: 06101 / 32621
E-Mail: kelterei-woerner@arcor.de

ren ein buntes Ange-bot und ein unterhaltsames Programm.

16.09.2018, Biebergemünd-Lanzingen

Geführte Pilzwanderung mit Frau Heeg, 14 Uhr, am Parkplatz B276 zwischen Lanzingen und Kas-sel. Infos: OGV Lanzingen, Dieter Kilgenstein, Tel. 06050-1314, E-Mail: dieter.kilgenstein@t-online.de.

16.09.2018, Bruchköbel-Roßdorf

Kelterfest mit Apfelsortenbestimmung und Schaukeltern, 11 - 17 Uhr, im Lehrgarten des OGV an der Pfingstweide in 63486 Bruchköbel-Roßdorf. Infos: Vorsitzender Jörg Lind, Tel.: 06181-74699, www.ogv-rossdorf.de, E-Mail: atuklana@t-online.de.

20.09.2018, Gelnhausen/Hailer-Meerholz

Erntedankfest der Landfrauen Hailer-Meerholz, ab 11 Uhr, am Läuthäuschen in 63571 Gelnhausen-Hailer. Infos: Sigrid Grotemeyer, Tel.: 06051/68034.

22. - 23.09.2018, Hasselroth-Niedermittlau

Obst- und Gartenbauausstellung des Kreisverbandes Gelnhausen, Samstag von 14 – 18 Uhr und Sonntag von 10 – 18 Uhr, in der Hofackerhalle in 63594 Hasselroth-Niedermittlau. Infos: Armin Mohn, Tel.: 0170-8060947.

29.09.2018, Niederdorfelden

Kürbisfest des OGV Niederdorfelden mit der Verabschiedung von der amtierenden Kürbiskönigin Victoria I. und der Inthronisation der neuen Kürbiskönigin. Beginn 19:30 Uhr. Kommt vorbei und seid dabei! Bürgerhaus, Burgstr. 5,

30.09.2018, Gelnhausen-Hailer

Erntedankfest der Landfrauen Hailer-Meerholz ab 11.00 Uhr, Gelnhausen Hailer am Läuthäuschen, Info Sigrid Grotemeyer 06051 68034

30.09.2018, Sinntal-Sannerz

Spaziergang über die Streuobstwiese mit Verköstigung alter Apfelsorten, Gruppe Vogelschutz Sannerz und Naturschutzgruppe Elm, 14 Uhr, Weihküppelhütte, in 36391 Sinntal-Sannerz, Infos: Klaus Düdder, Tel.: 06664-402590.

30.09.2019, Niederdorfelden

110-jähriges Vereinsjubiläum des OGV Niederdorfelden Bürgerhaus, Burgstr. 5. Um 10 Uhr geht es los mit einem Erntedankgottesdiest. Gemeinsam mit dem OGV Oberdorfelden präsentieren wir eine Erntedankausstellung ab 11 Uhr. Im Anschluss geht es beim Frühschoppen mit den Neuberger Buam feusch fröhlich weiten. Für das Mittagessen ist das Bürgerhaus-Team zuständig. Die beliebte Kuchentheke werden wir ab 14 Uhr erföffnen. Der Eintritt ist frei.

Oktober

03.10.2018, Niederrodenbach

Umweltfest der Gemeinde Rodenbach von 11.00 bis 17.00 Uhr in und um die Rodenbachhalle

November

17.11.2018, Bruchköbel - Roßdorf

Lehrgarten Winterfest machen, Stauden und Gehölzschnitt in der Praxis, ab 9.00 – 12.00 Uhr, Lehrgarten an der Pfingstweide,

Regionalschleife zwischen Main und Taunus

Termine

Regionalschleife zwischen Main und Taunus

Kontakt:

Klaus Christof Kauker
Am Krummorgen 3a
65779 Kelkheim/Ts - Hornau
Tel.: 06195 677040
Fax.: 06195 677044
E-Mail:
apfelweinroute@t-online.de,
www.apfelweinroute-mtk.de

September

1.-23.09.2018, Kelkheim-Hornau

Frischer Süßer direkt von der Kelter Ab 1. September bis 23. September frischer Süßer direkt von der Kelter und unsere Küche bietet „die tollen Knollen“ bis zum 23. September Leckereien rund um die Kartoffel, Sellerie und Kürbis im Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

06.09.2018, Kelkheim-Hornau

Kelterfest in Hornau Köstlich deftiges Buffet ab 18:00 Uhr zum Kelterfest im Gasthaus zum Taunus, Kelkheim-Hornau Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

15.09.2018, Schmitten

Reizvariationen auf der Höhe: Heilklima-Wanderung mit Heilklima-Wanderführerin Carmen Brandes. Das Portal Rotes Kreuz liegt in den höheren Regionen des Heilklima-Parks. Der Rundweg, mit 4,1 km von mittlerer Länge, wartet mit mäßigen Steigungen und geringen Höhenunterschieden auf. Auf der offenen, am Waldrand gelegenen Wegstrecke, kann die Reizintensität hoch sein, während sie im Schutz des Waldes eher gedämpft ist. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus. Treffpunkt: Portal am Waldparkplatz Rotes Kreuz, Hochtaunusstraße (Ecke L 3024/3025), 61389 Schmitten (Taunus), Treffpunkt: 14:00 Uhr Portal am Waldparkplatz Rotes Kreuz, Hochtaunusstraße (Ecke L 3024/3025), 61389 Schmitten (Taunus)

22.9.2018, Königstein

Warum haben Fledermäuse so große Ohren? Erlebnisführung mit den Spurensuchern für die ganze Familie, Samstag, 22.09.2018, 18:30 Uhr, Treffpunkt: Kur- und Stadtinformation, Hauptstraße 13a, 61462 Königstein im Taunus. Das Fledertier ist ein merkwürdiges Wesen: Es hat große Ohren, manche sogar riesige. Es fliegt gern im Dunkeln, sieht nur schwarz-weiß, und orientiert sich wie ein U-Boot. Wie macht es das? Es hat lustige Namen wie: Hufeisennase, Großblattnase oder Stummeldaumen. Die Fledermaus ist ein wahrlich spannendes Tier, das sich zu erforschen lohnt. Zusammen mit den Spurensuchern der Naturerlebnisschule Taunus e.V. geht es auf Fledertier-Safari in den Burghain und auf die Burg, um die Sache aus der Nähe zu betrachten. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus, Auskünfte zu dieser und anderen Wanderungen und Führungen der Kur- und Stadtinformation erhalten Sie unter: (0 61 74) 202 251 oder an: info@koenigstein.de

23.09.2018, Main-Taunus

16. KELTER-TOUR 2018 der HESSISCHEN APFELWEIN- UND OBSTWIESEROUTE zwischen Main und Taunus, 11.00 bis 18.00 Uhr, es gibt eine Aktionsbroschüre, aus der das Veranstaltungsprogramm der einzelnen Stationen zu entnehmen ist / siehe auch unter www.apfelweinroute-mtk.de, Erscheinungsdatum: Anfang September 2018. An fast allen Stationen wird gekeltert und gezeigt wie der Apfel in die Flasche kommt. Alle Apfelfreunde und die es werden wollen sind herzlich willkommen. Telefon: 06195 677040

23.09.2018, Kelkheim-Hornau

16. Keltertour, Am 23.9.2018 startet die 16. Keltertour mit Mampfi, auf der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute - Regionalschleife zwischen Main und Taunus. Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um Anmeldung: Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

23.09.2018, Bad Homburg

Bad Homburger Apfeltag, Am Platzenberg, (Bitte zu Fuß, mit dem Fahrrad oder Bus kommen, da keine Parkplätze vor Ort), 11:00 – 17:00 Uhr, Ausschank von frischem Süßen sowie Apfelwein und –secco, Obstbrände, Speis und Trank, Aktionen für Kinder wie Saftpressen, Malen und anderes mehr, Verkostung und Verkauf von Apfelprodukten, Tipps zur Obstbaumpflege, Informationen zur städtischen Streuobstförderung, Führungen über den Platzenberg

und durch die Streuobstwiesen, Imker, Sortenbestimmung

29.-30.09.2018, Bad Homburg

Sa. 11.00 – 18.00 Uhr, So. 11.00 – 17.00 Uhr, Interessengemeinschaft Kirdorfer Feld mit Keltervorführung und frischgepresstem Süßen. Nachmittags Kaffee und Kuchen, Sonntag 12 Uhr Erbseneintopf aus der historischen Feldküche der Freiwilligen Feuerwehr Bad Homburg Stadt, Nachmittags Kaffee und Kuchen, Sonntag 12 Uhr Erbseneintopf aus der historischen Feldküche der Freiwilligen Feuerwehr Bad Homburg Stadt, „Uff de Bach" (Ecke: Bachstraße / Am Schwesternhaus), Bad Homburg-Kirdorf, Veranstalter: IKF e.V., Infos: www.kirdorfer-feld.de, E-Mail: ikf@kirdorfer-feld.de

27.09.2018, Kelkheim-Hornau

Traditionelles Schlachtfest in Hornau, Köstlich-deftiges Buffet ab 18:00 Uhr, Anmeldung erbeten, Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

28.09.2018, Kelkheim-Hornau

Start in die Wildsaison „Wild auf Wild"? Leckeres vom Wild, Maronencremesuppe, Feldsalat, Widlschweinsülze, Braten von Hirsch und Wildschein und viele andere Leckereien. Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

30.09.2018, Königstein-Falkenstein

Apfel- und Cidrefest, ganztägig, Bürgerhaus Falkenstein, Scharderhohlweg 1, 61462 Königstein im Taunus. Das Partnerschaftskomitee Falkenstein-Le Mêle lädt zum traditionellen Apfel- und Cidrefest ein. Gemeinsam wird französischer Cidre, hessischer Apfelwein sowie Falkensteiner Gegrilltes und Gebackenes genossen. Boule gespielt wird selbstverständlich auch ... Weitere Informationen unter: http://www.falkenstein-lemele.de

30.09.2018, Königstein-Mammolshain

Edelkastanien-Wanderung zur Erntezeit, Themenführung mit Johannes Schiesser, Sonntag, 30.09.2018, Uhrzeit: 14:00, Treffpunkt: Kelterhalle am Wiesenhof, am Ende der Schwalbacher Straße, 661462 Königstein im Taunus/ Mammolshain Während der traditionellen Führung durch die Fruchtsortenanlage erfährt man Interessantes nicht nur über die Mammolshainer Keste. Hinweis: Es handelt sich um eine Themenführung – nicht um eine organisierte Kastanienlese. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Veranstalter: Arbeitsgemeinschaft Edelkastanie Mammolshain in Zusammenarbeit mit der Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus

Oktober

5.10.2018, Kelkheim

18-20:00 Uhr, Gartensaal des Rathauses mit der versierten Obstbauberaterin Gisela Sartorius. Alle Schädlinge lieben Obstbäume: Ökologischer Pflanzenschutz für vitale Obstbäume. Dieses Jahr hatten viele Bäume Probleme mit der Apfelbaumgespinnstmotte. Auch Blattläuse und Pilzkrankheiten waren überall zugegen. Dann kam noch eine ausgeprägte Frühsommertrockenheit und hat die durch Krankheiten und Schädlinge vorgeschädigten Bäume zusätzlich gestresst. Die versierte Obstbau-Beraterin Gisela Sartorius will uns heute informieren, was wir im nächsten Jahr vorbeugend besser machen können. Teilnahmegebühr: 5,- € für einen Tag, 7,50 € für beide Tage Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich! Anmeldung unter: barbara.helling@mtk.org Tel. (06192) 2011946 oder (0162) 1365732

6.10.2018, Kelkheim

9-13:00 Uhr, 9–11 Uhr: Theorie: Wie funktioniert der Boden? 11–13 Uhr: Praxis: Boden in die Hand nehmen und kennen lernen, Bodenprofile aufgraben und Bodenhorizonte erkennen. Wir denken bei den Obstbäumen oft nur an die Dinge die wir offensichtlich sehen können, das, was wir nicht auf Anhieb sehen, ist leider oft nicht in unserem Bewusstsein. Zum Beispiel der Wurzelraum unserer Bäume im Boden: Was für eine Bodenqualität haben die Standorte meiner Bäume? Wie kann ich verbessern und die Bodenlebewesen unterstützen? Jeder kann im Workshop den PH-Wert des mitgebrachten Bodens messen. Teilnahmegebühr: 5,- € für einen Tag, 7,50 € für beide Tage. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich! Anmeldung unter: barbara.helling@mtk.org Tel. (06192) 2011946 oder (0162) 1365732

5.-7.10., Königstein-Mammolshain

Freitag ab 18.00 Uhr Die Mammolshainer Kerb wird mit dem Anstich des bayrischen Festbiers offiziell eröffnet. Den Auftakt des anschließenden Oktoberfests bildet ein Sägewettbewerb vor der Kerbehalle bei Getränke Elzenheimer. Bis tief in die Nacht wird gefeiert. Samstag ab 18.00 Uhr Der Kerbebaum wird von den Kerbeburschen gestellt. Dieses Jahr zum ersten Mal auf dem Bornplatz in der Ortsmitte. Rahmenprogram mit Livemusik und Anstich des Äpplerfasses.durch Bürgermeister Leonhard Helm. Im Anschluss gemeinsamer Zug zur Kerbehalle zur großen Kerbeparty mit Liveband. Sonntag ab 09.30 Uhr Zum Jahrestag der Weihe der Kirche St. Michael findet der Kirchweihgottesdienst statt. Nach dem Gottesdienst sammelt sich die Gemeinde vor der Feuerwehr und zieht unter Führung der Kerbeburschen durch den Ort zur Kerbehalle in der Schwalbacher Straße wo mit der Ankunft des Zuges der Frühschoppen eröffnet wird.

6.10.2018, Königstein

Erntedankfest des Kleingärtnervereins Königstein e.V. Termin: Samstag, 6.10.2018, Uhrzeit: 15:00 - 22:00 Uhr, Veranstaltungsort: Kleingartenanlage „Im stillen Hain", Seilerbahnweg (Ende), 61462 Königstein im Taunus. Wortgottesdienst, Kaffee und Kuchen, Speis und Trank, Live Musik im Festzelt, Gäste herzlich willkommen. Veranstalter: Kleingärtnerverein Königstein

7.10.2018, Königstein

Die Heilkraft der Bäume, Baumführung mit Phytherapeutin Christiane Onneken, 7.10.2018, 15:00 Uhr, Treffpunkt: Parkplatz Freibad, am Ende des Forellenweges, 61462 Königstein im Taunus. Pflanzenheilkundlerin Christiane Onneken schildert auf der Wanderung die vielfältigen Wirkungsweisen heimischer Bäume. Die Verbundenheit zu den Bäumen ist uralt: Sie dienen als Naturapotheke, Nahrung, Brenn- und Bauholz, sind Teil unserer Feste und Bräuche, spenden Schatten, filtern die Luft und produzieren den Sauerstoff, den wir atmen. Bäume sind für den Menschen überlebenswichtig. Bei der Begegnung mit ihnen gibt es viel Wissenswertes und Nachdenkliches über die besondere Nachbarschaft von Baum und Mensch zu erfahren. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus

13.10.2018, Königstein-Mammolshain

Apfel- und Kastanienmarkt, Samstag, 13.10.2018, 11:00 Uhr. Zum Ausklang der Erntesaison lädt der Obst- und Gartenbauverein herzlich zum Apfel- und Kastanien-

HOF GIMBACH

Umgeben von einer wunderschönen Natur genießen Sie unseren selbstgekelterten Apfelwein und gepflegte Speisen.

Unsere Gasträume bieten für Wander- und Radfahrgruppen ebenso ausreichend Platz wie für Familienfeste bis 70 Personen.

Hof Gimbach· 65779 Kelkheim/Taunus· Telefon 0 61 95 - 32 41· Fax 0 61 95 - 7 22 13
Internet: www.hof-gimbach.de· Email: hof-gimbach@hof-gimbach.de

engelhardt
Nicht nur in Obst- und Beerenobst sind wir stark!
Für Sie in großer Vielfalt: Die schönsten Pflanzen für drinnen und draußen.
Treffpunkt für Gartenfreunde
www.baumschule-engelhardt.de
Heuchelheimer Str. 132 • 35398 Gießen • Tel.: (06 41) 9 62 80 11

markt ein. Die traditionelle Veranstaltung findet wie immer in der Wiesenhof-Scheune und rund um die neue Vereinshalle statt. Frischer Süßer wird handbetriebenen gekeltert und kann sofort verzehrt werden, Äpfel werden zum Verkauf angeboten, ebenso Winterkartoffeln, Gemüse, Honig und Hausmacher Wurstwaren. Korbmacher reparieren die Körbe der Besucher und verkaufen ihre handgemachten Produkte. Die AG Edelkastanie stellt ihre Aktivitäten im Edelkastaniendorf Mammolshain vor. Eine Ausstellung von Traktoren, vom Oldtimer bis zum modernen Ackerschlepper, rundet das Programm ab. Für die musikalische Begleitung ist ab Mittag gesorgt. Speis und Trank rund um den Apfel, sowie die Kuchentheke sorgen für das leibliche Wohl. Der Obst- und Gartenbauverein Mammolshain freut sich auf viele Gäste.

14.10.2018, Bad Homburg

Erntedankmarkt mit verkaufsoffenen Sonntag in Bad Homburg, Fußgängerzone, Ausschank der Interessengemeinschaft Kirdorfer Feld auf dem Waisenhausplatz mit Vorführungen an der kleinen historischen Kelter von 11 Uhr bis 18 Uhr, Siehe https://www.bad-homburg.de/kur-und-tourismus/maerkte-feste/Erntedankmarkt.php, oder www.kirdorfer-feld.de, (Angaben ohne Gewähr)

18.10.2018, Kelkheim-Hornau

Frischer Süßer direkt von der Kelter, mit Schlachtfest, Es gibt noch frischen Süßen direkt von der Kelter.Am 18. Oktober feiern wir mit Ihnen unser traditionelles Schlachtfest mit unserem köstlich-deftigen Büffet ab 18:00 Uhr. Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

20.10.2018, Königstein

Über den Bürgel, Themenwanderung mit Hermann Groß, Samstag, 2010.2018, 14:30 Uhr, Treffpunkt: Parkplatz am Friedhof Falkenstein, Ecke Am Bergschlag/Sudetenstraße,61462 Königstein im Taunus/Falkenstein, Die Rundwanderung auf den Bürgel (446 m) startet auf dem gut ausgebauten Arbeiterweg und macht dann einen Abstecher auf naturnähere Wege in den Wald, der mit üppiger Natur erfreut. Hier befinden sich der alte jüdische Friedhof von Kronberg, die Antonius-Kapelle (1339), eine Einsiedelei bzw. deren Fundamentreste und die zum Teil nahezu 400 Millionen Jahre alte Felsformation, genannt Bürgel. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus

November

02.11.2018, Kelkheim-Hornau

Wildsaison im Gasthaus zum Taunus, „Wild auf Wild"? Leckeres vom Wild, Maronencremesuppe, Feldsalat ,Widlschweinsülze, Braten von Hirsch und Wildschein und viele andere Leckereien, Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

08., 29.11.2018, Kelkheim-Hornau

Köstlich-deftiges Buffet ab 18:00 Uhr, Anmeldung erbeten, Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

Dezember

1.-23.12.2018, Kelkheim-Hornau

Weihnachtsfeier/-essen, auch mit Feuerzangenbowle) Vorweihnachtsabend mit Historikerin Christa Wittekind als Charlotte von Gagern im historischen Gewand, Begleitung durch den Abend mit Erzählungen vom Leben auf dem Hornauer Hofgut (Auf Vorbestellung möglich), Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

8.12.2018, Bad Homburg

10-14 Uhr im Vereinsheim der IKF, Kirdorfer Str. 38, Glück's Stuben im Hinterhof, Bad Homburg v.d.H., Verkauf der IKF-Produkte für Nichtmitglieder und Mitglieder. Infos: www.kirdorfer-feld.de

11.12.2018, Kelkheim

Weihnachtliche Lesung um 15 Uhr. Es wird die Geschichte vom Gimbacher Christkind vorgetragen - genießen Sie Kaffee & Kuchen und lauschen Sie der Geschichte aus früheren Zeiten. Familie Schiela Landgaststätte Hof Gimbach 65779 Kelkheim Telefon 06195-3241, www.hof-gimbach.de

16.12.2018, Königstein

Adventswanderung im Heilklimapark, Heilklima-Wanderung mit Heilklima-Therapeutin Kathrin Schäfer, Sonntag, 16.12.2018, 10:00 Uhr, Treffpunkt: Portal am Waldparkplatz Schardtwald am Ende des Scharderhohlwegs, 61462 Königstein im Taunus/Falkenstein, Möglicherweise liegt der Taunus unter einer schönen Schneedecke und unterstreicht so die vorweihnachtliche Atmosphäre, die es auf dieser Rundwanderung zu genießen gilt. Um den vorweihnachtlichen Stress mal außen vorzulassen und tief durchzuatmen, ist eine Wanderung im Heilklima-Park genau das Richtige. Während der dichte Wald abmildernd auf die Klimaverhältnisse wirkt, kann ein in Schneisen und auf breiteren Wegen aufkommender böiger Wind den Organismus ordentlich anregen. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus

Januar 2019

Jan 19, Kelkheim-Hornau

Köstlich-deftiges Buffet ab 18:00 Uhr, Anmeldung erbeten, Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

1.1.2019, Königstein

Neujahrswanderung im Heilklimapark, Heilklima-Wanderung mit Heilklima-Therapeutin Andrea Jung, Dienstag, 1.1.2019, 14:00 Uhr, Treffpunkt: Kurbad Königstein, Le-Cannet-Rocheville-Straße 1, 61462 Königstein im Taunus. Nach der ausgelassenen Silvesterfeier ist es möglicherweise Zeit für ein paar besinnliche Stunden auf einer schönen Wanderung durch den winterlichen Taunus. Andrea Jung lädt zur ersten Wanderung im neuen Jahr in den winterlichen Heilklima-Park ein. Der etwa 10 Kilometer lange Rundweg führt über den Falkensteiner Hain in die Höhenlagen des Taunus und wieder zurück. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus

10.01.2019, Kelkheim-Hornau

Wild auf Wild, vom 10.1. - 28.2. im Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65579 Kelkheim, www.zumtaunus.de

19.1.2019, Königstein

Auf den Spuren von Wildkatze und Luchs, Themenwanderung mit Naturparkführer Wolfgang Baumann, Der Taunus ist Lebensraum unzähliger Pflanzen und Tiere. Dazu zählen seit neuestem auch wieder die Wildkatze und der Luchs. Warum die beiden wieder ansässig wurden, welche Spuren und Zeichen sie hinterlassen und wie ihre Anwesenheit zu bewerten ist, erläutert Wolfgang Baumann auf der etwa dreistündigen Rundwanderung. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne vorherige Anmeldung möglich. Festes Schuhwerk und strapazierfähige Kleidung sind von Vorteil. Veranstalter: Kur- und Stadtinformation der Stadt Königstein im Taunus. Treffpunkt: 14:00 Uhr, Waldparkplatz Fuchstanzweg, am Ende der Feldbergstraße, 61462 Königstein im Taunus/Falkenstein

Februar 2019

15.02.2019, Kelkheim-Hornau

Vom 15.2.-6.3.2019 Rheinische Wochen mit Sauerbraten und rheinischen Spezialitäten.nder, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

März 2019

14.03.2019, Kelkheim-Hornau

Köstlich-deftiges Buffet ab 18:00 Uhr, Anmeldung erbeten, Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

22.03.2019, Kelkheim-Hornau

Vom 22.3. bis 17.4. Oma Annas Kräuterküche mit frischem Grün, Kräutern und jungem Gemüse zum Frühlingsbeginn, Mutter Goethes Grüne-Soße-Topf. Bärlauchsuppe, Kräuterpesto u.v.m. Gasthaus zum Taunus, Gebr. Bender, Hornauer Str. 146, 65779 Kelkheim, www.zumtaunus.de

Regionalschleife Stadt und Kreis Offenbach

Termine

Regionalschleife Stadt und Kreis Offenbach

Kontakt:

Regionalschleife Stadt Offenbach
KAG Fremdenverkehr,
Stadt Offenbach
Fabian El Cheikh; Michèle Latzke
Berliner Strasse 60
63065 Offenbach
Tel.: 069 80652846
Fax.: 069 / 80653197
E-Mail: info@offenbach.de
www.offenbach.de

Regionalschleife Kreis Offenbach
Wirtschaftsförderung
Ralf Hügel; Mareike Schröder
Werner-Hilpert-Str.1
63128 Dietzenbach
Tel.:06074 8180-3424
Fax.:06074 8180-3945
E-Mail: info@kreis-offenbach.de
www.kreis-offenbach.de

September

03.09.-31.10. 2018, Neu-Isenburg
Apfelworkshops für Schulklassen – September bis Oktober. Beim Apfelworkshop im Stadtmuseum „Haus zum Löwen“ wird die Klasse aufgeteilt, eine Gruppe keltert frischen Apfelsaft in der alten Mostpresse, die andere Gruppe bedruckt in der historischen Druckerei Getränkeuntersetzer mit Äpfeln. Danach wird getauscht, sodass alle Teilnehmenden beide Aktionen mitmachen können. Dauer ca. 1h (1,5h wenn im Anschluss noch das Raumfahrt Riesenmemory gespielt wird) Kosten: 25,- € (für Neu-Isenburger Schulen kostenfrei) Besonders geeignet für die 1. und 2. Klasse. Nur im September und Oktober buchbar (Apfelernte) Mo. - Fr. ab 09:00 Uhr. Anmeldungen unter christian.kunz@stadt-neu-isenburg.de Tel. 06102-5609194, www.haus-zum-loewen.de

16.09.2018, Rodgau Jügesheim
13:00 - 18:00 Uhr KinderFeste der Stadt Rodgau an der Waldfreizeitanlage Jügesheim. Bei den Schafen im Rodgau können Sie Filzbälle machen und die Schafe vor Ort bewundern. www.schafer-im-rodgau.de

03.10.2018, Rodgau Rollwald
ApfelkelterFest des NABU Rodgau, ab 14 Uhr, am Vereinsheim Vogelhütte, KelterFeste mit frisch gepressten Süßen aus biologischen Anbau, Brotzeit sowie Kaffee und Kuchen, www.nabu-rodgau.de

07.10.2018, Heusenstamm
17. KelterFest des Gesangvereins Konkordia 1849 e.V. Ab 10:00 Uhr. Der Süße vom Schaukeltern wird direkt in Fässer gepumpt und vor Ort ausgeschenkt. Unser Apfelwein vom Vorjahr kann ebenfalls verkostet werden. Es gibt eine Hausmacher Wurstplatte mit Pellkartoffeln sowie eigenen Handkäse mit Musik oder Sahne. Für die Schleckermäulchen werden Äppelschläppscher gebacken und zur Kaffeezeit gibt es ein „apfellastiges“ Kuchenbuffet. Der Verkauf von Schafswollprodukten rundet das musikalisch untermalte Programm ab. Im Herrengarten 1, Festplatz am Bannturm (hinter Rathaus/Schloss), www.konkordia-1849.de

09.10.2018, Rodgau Rollwald
Bildervortrag Libellen mit Günter Farka, 19:30 Uhr, Faszination Natur: „Libellen“, im Schützenclub Gamsbock gegenüber NABU-Hütte, www.nabu-rodgau.de

21.10.2018, Seligenstadt
Seligenstädter HochzeitsFestetag, Der Shoppingtag rund ums Heiraten und Feiern. www.unser-seligenstadt.de

13.11.2018, Rodgau-Rollwald
Mecklenburg, Bildervortrag mit Hans Schwarting , 19:30 Uhr, Faszination Natur: „Eine Reise durch Mecklenburg“, im Schützenclub Gamsbock gegenüber NABU-Hütte, www.nabu-rodgau.de

17.11.2018, Rodgau
Kreativmarkt Kita alter Weg „Burg Schlotterstein“, Wir sind mit unseren Schafen, dem Patenschaf Lissi und unseren Schafprodukten mit dabei, www.schafe-im-rodgau.de

29.11.-16.12.2018, Seligenstadt
Seligenstädter Adventsmarkt in der historischen Altstadt von Seligenstadt findet vom 29.11. bis 16.12.2018 der beliebte Adventsmarkt zu Füßen Festlich geschmückter Fachwerkhäuser statt. Rund 70 Stände sind an drei Adventssamstagen von 10:00 bis 20:00 Uhr, an den Sonntagen von 12:00 bis 20:00 Uhr und unter der Woche von 15:00 bis 20:00 Uhr für Sie geöffnet. www.unser-seligenstadt.de

08.-09.12.2018, Dreieich-Dreieichenhain
Hayner Weihnachtsmarkt in der Fahrgasse vom Obertor bis zum Untertor, Spitalgasse & Vieuxtempsplatz, im Burggelände vor der Kirche, vor dem Museum, im Runden Turm und im Palais. Öffnungszeiten: 2. Advent 08. und 09.12.2018; 3. Advent 15. und 16.12.2018, samstags von 15:00 - 20:30 Uhr, sonntags von 14:00 - 20:00 Uhr

08..-09.12.2018, Seligenstadt
Seligenstädter Waldweihnacht - Budenzauber unter Bäumen mitten im Seligenstädter Stadtwald rund um Brehms Hütte. Schmackhafte Leckerbissen, Selbstgemachtes für Jung und Alt, Kutschfahrten, Musikalische Darbietungen, Nikolausbesuch. www.seligenstadt.de

08.-09.12.2018, Rodgau
Weihnachtsmarkt Nieder-Roden. Wir sind mit unseren Schafprodukten vor Ort. www.schafe-im-rodgau.de

11.12.2018, Rodgau Rollwald
Bildervortrag Französischer Jura mit Martin Schroth , 19:30 Uhr, Faszination Natur: „Eine Reise durch den Französischen Jura“, im Schützenclub Gamsbock gegenüber NABU-Hütte, www.nabu-rodgau.de

15.-16.12.2018 Dreieich - Dreieichenhain
In der Fahrgasse vom Obertor bis zum Untertor, Spitalgasse & Vieuxtempsplatz, im Burggelände vor der Kirche, vor dem Museum, im Runden Turm und im Palais. Öffnungszeiten: 2. Advent 08. und 09.12.2018; 3. Advent 15. und 16.12.2018, samstags von 15:00 - 20:30 Uhr, sonntags von 14:00 - 20:00 Uhr

16.12.2018 Dreieich-Götzenhain
Waldweihnacht / Gottesdienst im Ringwäldchen von Götzenhain auch mit unseren Schafen und vielen anderen Tieren aus der Weihnachtsgeschichte. 17:00 - 18:00 Uhr, www.schafe-im-rodgau.de

17.-23.12.2018 Seligenstadt
Kleiner Budenzauber vom 17.12. bis 23.12.2018 erwartet Sie außerdem von 15:00 bis 20:00 Uhr ein kleiner, aber reizvoller Budenzauber auf dem Freihofplatz. www.unser-seligenstadt.de

22.-23.12.2018 Dreieich - Offenthal
Offenthaler Weihnachtsmarkt Findet rund um die Kirche, der Kirch-

gasse und der Straße „Am Alten Rathaus“ statt. Öffnungszeiten: Samstag, 22.12.2018 von 16:00 - 22:00 Uhr, Sonntag, 23.12 2018 von 14:00 - 20:00 Uhr, Rodgau.de unter: Über uns-Vogelhütte mit anschließenden gemütlichen Zusammensein bei Suppe, heißen Apfelwein und Kaffee und Kuchen

Regionalschleife Wetterau

Termine

Regionalschleife Wetterau

Kontakt:

Ansprechpartnerin: Birgit Ungar
Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute im Wetteraukreis e.V.
c/o Agrarberatung Ungar
Kontakt: Frau Birgit Ungar
Tel.: 06004 / 694513
E-Mail:
info@apfelweinroute-wetterau.de
kontakt@agrarberatung-ungar.de
www.apfelweinroute-wetterau.de

September

Sept. - Okt. 2018, Friedberg-Ockstadt
Kelterevents im „Gerippte“. Kelterevents bitte telefonisch vereinbaren oder nachfragen: 06031-3009 oder www.Zum-Gerippte.de,

8.09., Frankfurt 22.09., 6.10., 20.10.2018
Apfelwanderung Dauer 1,5 Stunden inkl. Begrüßung, Verkostung und Moderation (historischer Rundgang) Mail: info@obsthof-www.obsthof-am-steinberg.de am-steinberg.de

09.09.2018, Karben
Kelterfest, JuKuz Brunnenstraße. Zum 25. mal feiern der BUND, Nabu und die Stadt Karben ihr Kelterfest. Dem Jubiläum angemessen werden nicht nur viele Aktionen und Attraktionen rund um den Apfel angeboten, sondern auch Live-Musik, Speisen und Getränke vom Biohof. Kinder und Erwachsene können Einblick gewinnen in die Welt der Bienen, eine Führung durch den Naturgarten machen, Nistkästen bauen, Apfelsaft selber Keltern und Vieles mehr. BUND-Karben.de

09.09.18 Bad Nauheim
Streuobst-Wanderung „Lebensraum Streuobstwiese im Herbst “Naturkundliche Wanderung des NABU Bad Nauheim. Anmeldung: m.franz@NABU-Bad-Nauheim.de www.NABU-Bad-Nauheim.de/termine

09.09.2018, Karben
25. Karbener Kelterfest. 14:00-18:00 Uhr Jugendkulturzentrum, Brunnenstraße Gemeinsame Veranstaltung von NABU, BUND und Stadt Karben, Info www.nabu-karben.de

15.09.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Auf den Spuren der Hagebutte. Im Rosenlädchen 13 bis 15 Uhr. Auf unseren Feldern und im Garten strahlen die Rosen jetzt mit ihrem Herbstschmuck. Über die erstaunliche Vielfalt der Rosenfrüchte, ihren Geschmack und gesundheitlichen Wert wird Sie Werner Ruf aufklären. Auch ihr Nutzen für die Tiere wird Thema sein. Und hinterher wissen Sie warum das Männlein eben nicht im Walde steht. Zum Abschluss gibt es einen Kaffee und ein Stück Hagebuttenkuchen. Bitte kommen Sie in wetterfester Kleidung und festem Schuhwerk, da die Veranstaltung größtenteils im Freien stattfindet. Kursleitung Werner Ruf. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/auf-den-spuren-der-hagebutte

16.09.2018, Butzbach-Ostheim
Süßerfest (Tag der offenen Tür) der Kelterei Müller GmbH & Co.KG, www.kelterei-mueller.de

16.09.2018 Münzenberg-Gambach,
Apfelweinfest, Mitmachgarten-Wanderung durch die Gambacher Feldflur, Apfelweincontest mit Prämierung, ab 11:00 Uhr www.wetterauer-fruechtchen.de Altstädter Feld

21.09. - 25.11.2018 Butzbach-Ostheim
Straußwirtschaft in Müllers Altem Saal, Rathausstr. 47, jeweils freitags u. sonntags

Fr. ab 19.00 Uhr; So. ab 18.00 Uhr; Reservierung erforderlich unter info@muellers-alter-saal.de, www.muellers-alter-saal.de

23.09.2018, Bad Vilbel
Kelterfest der Naturfreunde im Hexenloch

23.09.2018 Bad Nauheim
Streuobstfest des NABU Bad Nauheim mit gemeinsamer Apfelernte, Apfelsortenausstellung, Beratung zu Obstarten und -sorten sowie Obstbaumpflanzung, -schnitt und -pflege. Kaffee und Kuchen www.NABU-Bad-Nauheim.de/termine.

27.09.2018, Karben
Klimaproblematik. Vortrag: Prof. Dr. Roland Prinzinger: Klimaproblematik: Fakten, Fragen, Folgerungen. Die immer schnellere Erderwärmung ist ein gravierendes Problem und wird in zahlreichen globalen Konferenzen behandelt. Wie sehen die Grundlagen und Perspektiven dieser Gefahr aus? Was können wir tun und sind wir noch zu retten? Diese Themen werden behandelt. 19:30 Uhr Rathausplatz 1, Bürgerzentrum Karben, Clubraum ,1 www.nabu-karben.de

28.09.18, Butzbach
Apfelfest mit Schaukeltern, Apfelprodukte, Schmalzbrot, Kaffee & Obstkuchen und Infos rund um die Streuobstwiese. Info: bund- http://wetteraukreis.bund.net/ueber_uns/ortsverbaende/ov_butzbach/ butzbach@web.de

28.09.18 Hoch-Weisel
Apfelernte auf der Streuobstwiese in Hoch-Weisel, Info: bund-butzbach@web.de, http://wetteraukreis.bund.net/ueber_uns/ortsverbaende/ov_butzbach/

29.09. und 30.09.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Des Sommers letzte Rose, jeweils 15 Uhr, Im Rosenlädchen. Jubiläumsveranstaltung „150 Jahre Rosenanbau in Steinfurth“. Spazieren Sie mit „Opa Michel“ durch den spätsommerlichen Garten. Er erklärt den Arbeitsalltag eines Rosenbauern kurz vor der Rosenernte und lädt Sie ein, rosige Leckereien zu probieren. Kursleitung Werner Ruf. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/des-sommers-letzte-rose

Oktober

Jeden ersten Freitag im Monat: 05.10.2018,

02.11.2018, 07.12.2018
Bad Nauheim-Steinfurth, Die Rosentafel. Im Rosenlädchen. Jeden ersten Freitag im Monat laden wir Sie an unsere Rosentafel ein. Es erwartet Sie ein kultureller oder kulinarischer Leckerbissen zum Thema Rose. Lassen Sie sich überraschen. 45,00 € pro Person, zzgl. Getränke. Bei Absagen oder Umbuchungen 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn fallen 10,-- € Kosten pro Person an, da die Zutaten dann bereits bestellt sind. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/die-rosentafel

01.10.2018
Nidda - Bad Salzhausen

Försterwanderung. Unter fachkundiger Führung eines versierten Försters. Start: Historischer Bahnhof 14:030 - 16:00 Uhr. Für die ganze Familie. Anmeldung bis 11 Uhr, Tel. 06043 / 9633 0, www.bad-salzhausen.de

02.10.2018, Nidda - Bad Salzhausen
Botanische Führung durch den Kurpark. Die Vielfalt und Besonderheiten des Kurparks lassen sich erfahren bei der Informations- und Entdeckungstour unter der fachkundigen Führungs des Gärtners Martin Nagorr. www.bad-salzhausen.de

06.10.2018, Nidda - Bad Salzhausen
Historische Führung durch Bad Salzhausen. Informativ, historisch interessant und mit überlieferten Geschichten angereicht - so führen Waltraud Gewahl und Katja & Ingo Heller in ihrem Exkurs zu den geschichtsträchtigen Schauplätzen des idyllischen Kurortes. Eine informationsreiche Tour durch die Jahrzehnte eines Kurbades. Anmeldung bis 11 Uhr Tel. 06043 / 9633 0 Kur- und Touristik-Info, Kosten: 5 €, 14:30 - 16:00 Uhr, www.bad-salzhausen.de

07.10.2018, Nidda - Bad Salzhausen
Bauernmarkt. Regionale Selbstvermarkter bieten entlang der Kurallee unterschiedliche Produkte und Spezialitäten an. 10:00 - 17:00 Uhr, www.bad-salzhausen.de

07.10.2018, Nidda - Bad Salzhausen
3. Gesundheitstag in Bad Salzhausen. Am 10. Oktober finden in Nidda das Heilbad Bad Salzhausen der 3. Gesundheitstag statt. Ein vielfältiges Programm aus Vorträgen, Führungen, Ausstellungsständen, Mitmach-Angeboten und Sportaktivitäten. Kursaal, Trinkkurhalle, Klinik Rabenstein, Justus-von-Liebig-Therme, www.bad-salzhausen.de

28.10.2018, Nidda - Bad Salzhausen
Bauernmarkt. Zum letzten Mal vor der Winterpause präsentieren zahlreiche heimische Selbstvermarkter entlang der wunderbaren Kurallee allerlei regionale Spezialitäten: Pflanzen, Brot, Käse, Wurst, Gemüse und vieles mehr. 10:00 - 17:00 Uhr, www.bad-salzhausen.de

01.10.18 Butzbach
Herbst: Sammelbestellung Obstbäume - Interessenten können sich schon jetzt melden bund-butzbach@web.de oder 06033-7488965 (Anrufbeantworter)

03.10.2018, Ober-Mörlen
Obstsortenausstellung zum Mostfest, Mostfest und große Obstsortenausstellung mit fachlicher Beratung, Veranstalter: Gesangverein „Liederkranz“ mit Arbeitskreis Naturschutz Langenhain-Ziegenberg https://www.arbeitskreis-naturschutz.org/projekte/mostfest/ Dorfgemeinschaftshaus Langenhain-Ziegenberg (Hauptstraße 12)

04.10.2018 Karben
Wanderung durch das Pilzjahr, Vortrag, 19:30 Uhr: Wolfgang Schößler: Ein Männlein steht im Walde ... Wanderung durch das Pilzjahr. Diavortrag durch das Pilzjahr unter dem Motto: Pilze gibt es immer, auch im Winter. Ein Schwerpunkt liegt auf Pilzen, die essbar sind und ihren giftigen Doppelgängern. Es wird aber auch interessante Einblicke in die Formen-, Farben- und Artenvielfalt des Pilzreiches geben. Der Diavortrag ist eine gute Vorbereitung auf die Pilzführung am 6.10.2018. www.nabu-karben.de Rathausplatz 1, Bürgerzentrum Karben, Clubraum 1

06.10.2018, Karben,
Pilzwanderung 14:00 Uhr Parkplatz am Hessenring, Groß-Karben, Exkursion: Wolfgang Schößler: Pilzwanderung. Biologie und Vorkommen von Pilzen, Pilzbestimmung, essbare, nicht essbare Arten,

20. und 21.10.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Im Rosenlädchen, ab 10.30 bis 17 Uhr. Hagebuttenfest. Nicht nur die Blüte der Rose bezaubert uns, auch die Früchte sind attraktiv und vielfältig. Erfahren Sie mehr über die Hagebutten und ihre Verwendung: Hagebuttenrosen und Hagebutten in Garten und Küche. Probieren Sie unsere Hagebuttenspezialitäten in Bioqualität im Glashauscafé. Besuchen Sie unsere herrliche Weihnachtsausstellung, die an diesem Wochenende beginnt. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, die Teilnahme ist kostenlos. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/hage Pilzgifte. Keine Pilzsammlung. www.nabu-karben.de

26.10.2018, Karben
Sterne, Sonne, Mond. Vortrag: Dr. Hans Hansen: Sterne, Sonne, Mond – Das „Inventar“ des Himmels, 2. Teil. 19:00 Uhr Rathausplatz 1, Bürgerzentrum Karben, Clubraum 1. Nachdem 2017 das Sonnensystem und die Milchstraße behandelt wurden, geht es diesmal weit in das Weltall hinaus. Es werden verschiedene Galaxien und die Folge von Galaxie-Zusammenstößen beschrieben. Auch einige „exotische“ Himmelskörper werden vorgestellt. Gemeinsame Veranstaltung mit dem Karbener Geschichtsverein. www.nabu-karben.de

November

03.11.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Winterpflegekurs, Im Rosenlädchen 10 bis 14 Uhr, In diesem Kurs geht es nicht nur um den Winterschutz. Angefangen von vorbeugenden Handgriffen gegen kommende Pilzinfektionen, über den Winterschnitt, bis hin zur Düngung und Neupflanzung erklärt Ihnen Werner Ruf alles was nötig ist, damit Ihre Rosen im neuen Jahr wieder in voller Pracht erblühen. Bitte kommen Sie in wetterfester Kleidung und festem Schuhwerk, da der Kurs größtenteils im Freien stattfindet. Inkl. Mittagsimbiss. Kursleitung Werner Ruf https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/winterpflegekurs

3.11. Hoch-Weisel
Baumpflanzung, Pflanzung von hochstämmigen Obstbäumen auf der vom BUND OV Butzbach betreuten Obstwiese in Butzbach-Hoch-Weise,l Info: bund-butzbach@web.de. http://wetterau-kreis.bund.net/ueber_uns/ortsverbaende/ov_butzbach/

3. - 5.11.2018, Nidda
Martinimarkt, Krammarkt und Vergnügungspark am Bürgerhaus, verkaufsoffener Sonntag. www.nidda.de

11.11.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Rosige Weihnachtsbäckerei. Im Rosenlädchen, 10 bis ca. 15 Uhr. In unserer Weihnachtsbäckerei stellen wir gemeinsam zauberhaftes Weihnachtsgebäck her und kombinieren weihnachtliche Geschmacksnoten mit einem Hauch von Rose. Die Konditorin Nanetta Ruf ermöglicht Ihnen Einblicke in die Tricks und Kniffe der professionellen Gebäckherstellung. Zum Abschluss werden wir die Leckereien bei Kaffee und Tee gemeinsam verkosten. Neben neuen Rezepten können Sie auch Ihre selbst gebackenen Schätze mit nach Hause nehmen. Bitte Schürze, Arbeits-Shirt und Keksdose, ggf. Mittagsimbiss mitbringen. Kursleitung: Nanetta Ruf. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/rosige-weihnachtsbaeckerei

30.11. 2018, Friedberg-Ockstadt
Advent, Advent des Kränzi brennt schon widder“, www.Zum-Gerippte.de

Dezember

01.12.2018 Bad Nauheim-Steinfurth
Beginn des Bio-Weihnachtsbaumverkaufs, Im Rosenlädchen

01.12.2018, Nidda
Weihnachtsmarkt. Rund um den Marktplatz und Niddaer Altstadt duftet es verführerisch nach Weihnachten und die Straßen erstrahlen in adventlichem Glanz. 14:00 - 22:00 Uhr, www.nidda.de

08.12.2018, Nidda - Bad Salzhausen
Weihnachtsmarkt. Weihnachtliche Angebote, Glühpunsch, Schmaus und eine gemütliche Atmosphäre. Unterer Kurpark 11:00 - 19:00 Uhr, www.bad-salzhausen.de

14.12.2018, Bad Nauheim-Steinfurth
Adventskaffe mit Opa Michel, 15 bis 17 Uhr Im Rosenlädchen. Der Rosenanbau früher und heute. Beim gemütlichen Kaffeekränzchen mit Werner Ruf erfahren Sie nette Anekdoten aus der Familie Michel und Ruf. Inkl. Kaffee und Kuchen. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/adventskaffee-mit-opa-michel

14.12.-16.12.2018, Bad Vilbel
Weihnachtsmarkt in der Wasserburg. Das traumhafte Ambiente in unserer historischen Wasserburg bietet den idealen Rahmen für unseren Weihnachtsmarkt. www.bad-vilbel.de

21.12.18, Bad Nauheim-Steinfurth
Wintersonnenwendfeier Im Rosenlädchen. Zum gemütlichen Jahresabschluss mit Glühwein, Tee und Rosenpunsch, sowie kleinen Leckereien, laden wir Sie herzlich ein. In gemütlicher Runde können Sie die letzten Weihnachtseinkäufe bei uns machen, danach bleibt unser Verkauf bis Ende Februar 2019 geschlossen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, die Teilnahme ist kostenlos. Eine Reservierung von Sitzplätzen ist nicht möglich. https://www.rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/seminare-und-events/product/wintersonnwendfeier

Appetit auf Region!

REGIONAL · GARANTIERT · KONTROLLIERT

Der „Appetit auf Region" wächst ständig. Immer mehr Menschen schätzen und entscheiden sich für sichere und leckere Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Gemeinsam arbeiten dafür in Hessen täglich Hunderte Landwirte, Bäcker, Metzger, Keltereien und viele weitere Betriebe des Nahrungsmittelhandwerks.

Diese regionalen Produkte erkennen Sie an der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN".

Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte:

MGH

MGH GUTES AUS HESSEN GmbH
Homburger Str. 9, 61169 Friedberg
Telefon: 06031 73235
www.qualitaetsmarke-hessen.de

Offizielles Qualitätszeichen des Landes Hessen
Geprüfte QUALITÄT
HESSEN

Das Zeichen für regionale Lebensmittel