

Mit Rhön-Anleihen das Jahr gerettet

Stöffchemacher haben acht Tonnen Äpfel verarbeitet

16.10.17 - 03:01



Gut gelaunt mit Sack und Pack und Anhänger sind die Stöffchemacher in der Rhön auf „Beutezug“ gegangen. © p

Langen - Die Stöffchemacher haben ereignisreiche Monate hinter sich. Mit dem Keltern der letzten Säcke voller Äpfel beschließt der Verein, der sich nicht nur die Produktion von Süffigem, sondern ebenso die Pflege der Tradition und hessischen Apfelweinkultur auf die Fahnen geschrieben hat, die diesjährige Saison. Von Holger Borchard

„Leicht war es nicht“, leitet Vorsitzender Joachim Knapp seinen Saisonrückblick ein. „Schließlich hat der Frost mitten in die Apfelblüte hinein deutschlandweit erhebliche Ernteverluste verursacht.“ Gerade im Rhein-Main-Gebiet habe der Temperatursturz im April dazu geführt, dass viele Apfelbäume, von denen in den Vorjahren reichlich geerntet wurde, gänzlich leer geblieben seien. „Glücklicherweise besitzt unser Verein beste Kontakte in die Rhön und konnte sich dort einige öffentliche und private Streuobstwiesen sichern“, erzählt Knapp. So fuhren die Vereinsmitglieder mit mehreren Anhängern an zwei Wochenenden in die Rhön und füllten ihre Säcke mit Äpfeln der unterschiedlichsten Sorten. Die Langener erwischten gute Tage mit trockenem Wetter und fuhren so eine reiche Ernte ein. Ergänzt durch Äpfel aus Langen und Egelsbach ergab sich die stattliche Erntemenge von annähernd acht Tonnen.



0



FACEBOOK



E-MAIL



TWITTER



GOOGLE+



AUTOR



MERKLISTE

Anschließend ging es ans Keltern – dies in neuer Umgebung,



Leckere Äpfel in Hülle und Fülle: So muss ein Baum aussehen, dann klappt der Rest wie von selbst. „Die Saison war nicht leicht“, resümiert Ober-Stöffchemacher Joachim Knapp (Zweiter von rechts). © p

sind die Stöffchemacher zwischenzeitlich doch mit ihrer restaurierten historischen Kelter vom alten Standort im Loh auf die Juki-Farm im Langener Nordend umgezogen. Dort haben die Hobbykelterer ein Fundament gegossen, Strom und Wasser verlegt und eine Überdachung für ihre Presse gezimmert. Im neuen Domizil wurde die gewaltige Apfelmenge bei drei Pressterminen zu rund 5000 Litern leckerem Süßen verarbeitet und in die Tanks der Vereinsmitglieder gepumpt.

Weitere Interessierte nahmen ebenso dankbar das Angebot an, ihre geernteten Äpfel pressen zu lassen. Jugendliche aus dem evangelischen Petrusbezirk halfen ebenfalls fleißig beim Kelttern mit, um aus dem Süßen später den allseits bekannten „Petrusschoppen“ zu gewinnen.

Jetzt blubbert es fleißig aus den Gärröhrchen der Fässer in den Kellern der Vereinsmitglieder. Und natürlich sind diese schon äußerst gespannt, wie der neue Jahrgang denn schmecken wird – schließlich schmeckt jeder Fassinhalt immer wieder unterschiedlich. Genug Gelegenheiten wird es für alle Ebbelwoipetzer auch 2018 wieder geben, den Ebbelwoi aus dem Gerippten zu kosten und zu genießen. Schließlich wird der Verein wieder beim Langener Markt und Egelsbacher Kerbmontag seinen Ebbelwoi ausschenken. „Und dank der guten Ernte ist die Grundlage gelegt, auch zum Langener Ebbelwoifest 2018 wieder am Wettbewerb um den besten Ebbelwoi teilzunehmen“, fügt Knapp hinzu.



0



FACEBOOK



E-MAIL



TWITTER



GOOGLE+



AUTOR



MERKLISTE

Zehn Dinge, die jeder Hesse kennen sollte



Ob's dann auch wieder eine so erfolgreiche Krönungszeremonie der Ebbelwoi-Majestäten geben wird wie in diesem Jahr? Matthias Breidenbach, Volker Trippel und Trude Knapp wurden zum König, zum Prinzen und zur

Prinzessin gekürt. Das war natürlich eine ganz besondere Ehre für die Apfelweinkelterer. Auch bei der Jubiläumsauflage des Langener Markts Anfang September durften die Stöffchemacher nicht fehlen; den Marktbesuchern tischten sie selbstgekelterten Standard-, Himbeer- und Krönungs-Apfelwein auf.



0



FACEBOOK



E-MAIL



TWITTER



GOOGLE+

Fast sechs Jahre ist es her, dass der Verein aus der Taufe gehoben wurde. Anfang 2012 hatte sich ein Stammtisch mit einem harten Kern von zehn Langener Hobbykelterern zusammengetan. Konkreter Anlass dazu war, dass man die Apfelsaftpresse des Traditionslokals „Zur Wilhelmsruh“ retten wollte. Das gelang – sehr zur Freude auch der ehemaligen Wirtin der Wilhelmsruh. Deren Wunsch war es, dass die Presse in Langen bleiben solle und nicht ins Ausland – also nach Egelsbach oder Neu-Isenburg – gehen dürfe. Bis Mitte September stand die Presse in den Privaträumen des Schreiners Thomas Haase im Loh, dann erfolgte der Umzug vom äußersten Süden der Stadt ins Nordend. Der Kreis der Stöffchemacher ist derweil auf rund 30 Leute gewachsen.



AUTOR

WÄHNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



MERKLISTE

ntare

▼ [Kommentar verfassen](#)

[Kontakt](#) [AGB](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Nutzungsbasierte Online-Werbung](#) [Mediadaten](#) [Newsletter](#)

[Unternehmen](#) [Karriere](#)