

WIESBADEN

Mittwoch, 02.09.2026



Beim Medenbacher Dresch- und Kelterfest werden schon die Kleinsten an die Landwirtschaft herangeführt, wie hier der Zweijährige auf dem Traktor.

Foto: Daniela Klotz

Letztes Fest auf dem Christianshof

Ein letztes Mal fand das Medenbacher Dresch- und Kelterfest in der Hofreite von Dieter und Edeltraud Engel statt. Das Paar will aus Altersgründen kürzertreten.

Von Daniela Klotz

WIESBADEN-MEDENBACH.

Vor dem Tor der Hofreite von Dieter Engel, dem ehemaligen Christianshof, steht Randolph Müller mit seinen Haflingern Santino und Seppl. Das Gespann ist mit seiner historischen Kutsche aus Diedenbergen gekommen. Im Ländche hilft und feiert man zusammen.

Diesmal ist es ein besonderes Dresch- und Kelterfest. Es wird das letzte in der Hofreite sein. Während Pfarrer Thomas Tschöpel in seinem Festgottesdienst auf die Tradition des vom Heimat- und Geschichtsverein Medenbach 1993 ausgerichteten Fests verweist, lässt Engel in seiner Festansprache keinen Zweifel daran, dass nach 32 Festen ein neuer Festplatz gefunden werden muss. Er und seine ebenfalls im Verein sehr aktive Frau Edeltraud müssten aus Altersgründen kürzertreten.

Das Beste zum Fest sind frischer Most und Apfelwein

Das Fest ist in der Tat eine Herausforderung für alle Aktiven des Vereins, dessen Vorsitzender Engel seit rund drei Jahrzehnten ist. 15 Frauen schnippeln am Vortag für den Kartoffelsalat. Was geht – die Musik für den Handkäs, der Quark für die Pellkartoffeln – ist selbstgemacht. Die Grillspezialitäten kommen vom örtlichen Metzger, Kuchen von Vereinsfrauen und engagierten Ortsansässigen. Von Engel, der nie Landwirt war, aber aus Passion Apfelwein keltert, kommt das Beste zum Feste: frischer Most und eben Apfelwein. Letzterer kommt aus einer modernen Kelteranlage. Ersterer wird in einer in dem schönen Hof installierten Kombination aus einer alten Apfelmühle und Kelter „live“ hergestellt. In einer Bütt davor schwimmen Äpfel, die die kleinsten Besucher greifen dürfen, um sich dann mit Begeisterung von Armin Arndt hochheben zu lassen und sie in die Mühle zu geben. Ein großes Schwungrad zerkleinert die Früchte, damit sie in der von Thomas Noll betriebenen Kelter zu Most gepresst werden können. Das Ergebnis ist einfach nur ehrlich herrlich, also ziemlich lecker.

Genau um diese Erlebnisse geht es den meisten Besuchern. Klar werden die alten Traktoren, die Mitglieder des Historischen Landmaschinenvereins Diedenbergen auf der Anhöhe vor dem Gehöft platziert haben, bestaunt. Die Buben der Familie Meyer und Meffert haben nicht nur die Mühle gefüttert, einer ist auch auf einen ganz großen Traktor geklettert. Wichtiger sind aber das Essen und das Miteinander. Das halbe Ländche trifft sich. Früher, berichtet Engel, wurde dem Namen des Festes entsprechend auch gedroschen und es gab sogar eine nachgebaute Kuh, um den Kindern zu zeigen, woher die Milch wirklich kommt.

Das halbe Ländche trifft sich

Engel hat ein Faible für Geschichte und Tradition. Seine historische Küche, die man an diesem Festtag neben dem Hoftor im Oberstock besichtigen kann, war der Anlass, den Heimat- und Geschichtsverein Medenbach zu gründen. Heute ist das Stockwerk in der alten Schule einen Besuch mindestens genauso wert wie das Fest. Bei beiden gibt es viel zu entdecken. Im Museum (geöffnet jeden 1. Sonntag im Monat) die rekonstruierten Räume von Küche bis Postamt und Gaststube samt Frühschoppen und Kaffeekränzchen. In der Hofreite den Birnbaum mit den verschiedenen aufgepfropften Sorten – und eben das Miteinander einer aktiven Vereinsgemeinschaft. Von den Vorbereitungen abgesehen sind am Festtag gut 30 Aktive im Schichtdienst um das Wohl der Gäste bemüht, die aus Breckenheim, Erbenheim, Nordenstadt oder Bierstadt kommen, um eine besondere Festtradition zu erleben, die hoffentlich noch lange erhalten bleibt.