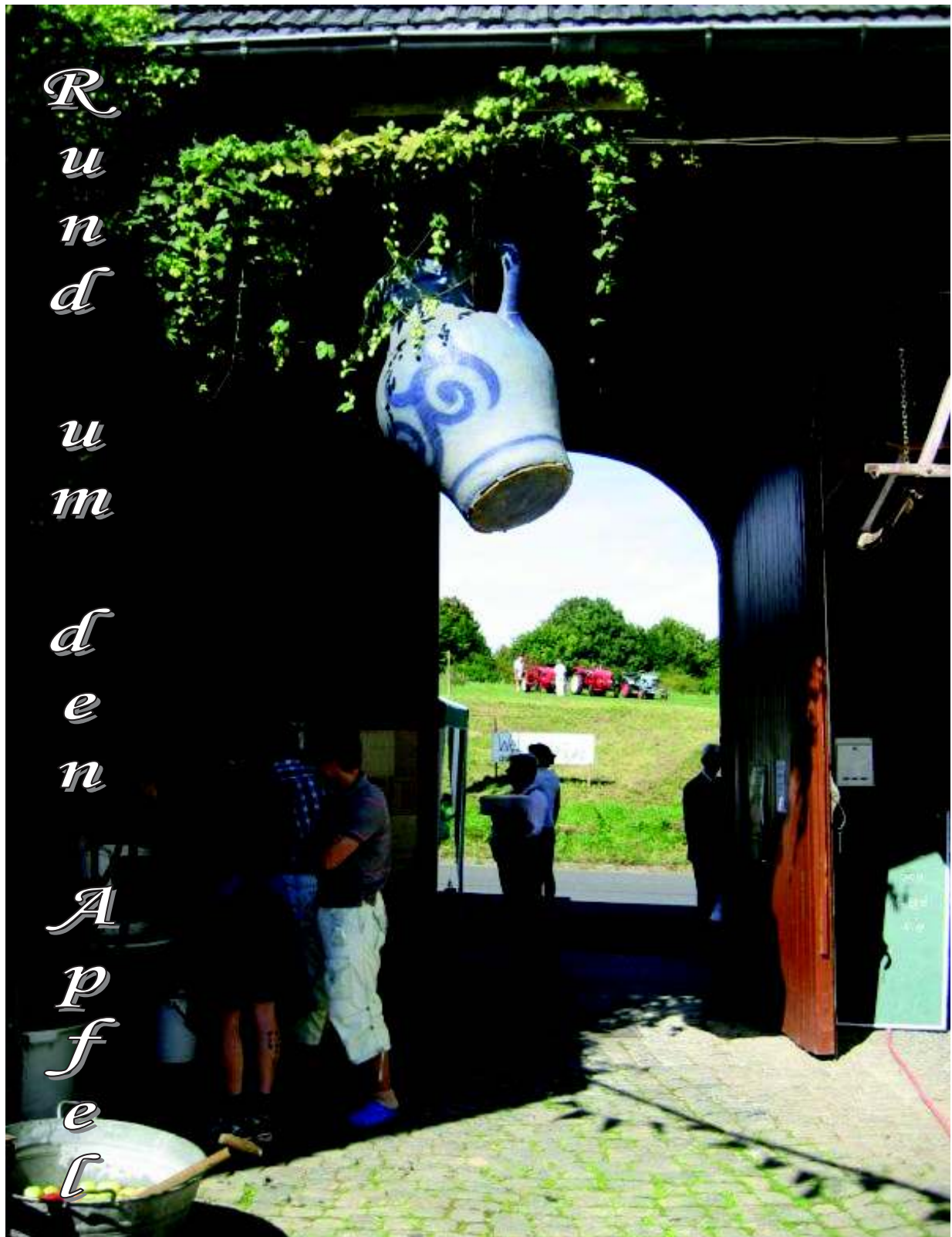


Heimat- und Geschichtsverein Medenbach



*Geschichten von Apfelbäumen und Apfelwein
Gedichte und Rezepte*

Ein Lob dem Apfel

*Eines musst du dir gut merken,
Wenn du schwach bist, Äpfel stärken.
Äpfel sind die beste Speise,
Für zu Hause, für die Reise,
Für die Alten, für die Kinder,
Für den Sommer, für den Winter,
Für den Morgen, für den Abend,
Apfelessen ist stets labend.
Äpfel glätten deine Stirn,
Bringen Phosphor ins Gehirn,
Äpfel geben Kraft und Mut
Und erneuern dir das Blut.
Darum, mein Freund, so lass dir raten,
Esse frisch, gekocht, gebraten,
Täglich ihrer fünf bis zehn,
Wirst nicht dick, doch jung und schön
Und kriegst Nerven wie ein Strick,
Mensch, im Apfel liegt dein Glück.*



Apfelbäume in Medenbachs Gemarkung – so weit das Auge reicht



Davon kann ja nun heute wirklich keine Rede mehr sein. Sicher, es gibt sie noch vereinzelt (nach Igstadt zu, seitlich der Autobahn Richtung Wildsachsen), die Blütezeit des landwirtschaftlichen Apfelanbaues endete aber bald nach 1960. In diesem Jahr war die Flurbereinigung abgeschlossen und die Grundstücke bekamen teilweise neue Eigentümer. Viele Landwirte störten die Bäume bei der Bewirtschaftung ihrer Flächen mit größeren Maschinen und sie wurden gerodet. Einige Streuobstwiesen mit ihren Hochstammäpfelbäumen ersetzte man durch leichter zu bewirtschaftende Obstanlagen mit Halbstämmen – wie z.B. heute noch an der Straße nach Nordenstadt.

Auch die Erschließung der Neubaugebiete im ehemaligen „Apfelgürtel“ (heute: Im Brückfeld, Kirschenbergstraße, Sportplatz, Am Berggarten, Oberbergsraße, Kohlhaag, Am Wald usw.) führte zu schneller Veränderung.

Da kamen die „Empfehlungen für den Markttobstbau in Hessen-Nassau“ von 1962 für Medenbach schon zu spät: Goldparmäne, Oldenburg, Cox Orange, Boskoop, Kaiser Wilhelm und Rheinischen Bohnapfel sowie Hauszwetschen sollte man anpflanzen.

Zur Förderung der Wirtschaftskraft der Bevölkerung - so ist schon in Unterlagen der „Herrschaft Eppstein“ aus dem Jahre 1697 nachzulesen - waren damals 238 neue Obstbäume innerhalb von 5 Jahren gepflanzt worden.

Im Jahre 1825 ordnete die Landesregierung die Anpflanzung von Obstbäumen, insbesondere entlang der Straßen, an.

Aus dem Jahre 1900 findet sich in der amtlichen Obstbaumzählung die stolze Zahl von 3243 Apfelbäumen und 843 Birnbäumen. Daneben Zwetschen und Kirschen. Die Lagen hießen Brückfeld (Neubaugebiet ab 1960), Am Oberberg und Aspen (hinter der Autobahn nach Wildsachsen zu), Wingert (gegenüber dem Sortengarten zur ehemaligen Kläranlage hin), Die Lung (beidseitig der Straße nach Igstadt).



Beim Tafelobst fand man die Sorten Pariser Rambour, viele Sorten der Renette, Wintergoldparmäne, Gelber Edelapfel, Schöner von Boskoop sowie als Wirtschaftssorten den Großen Bohnapfel, Matapfel und Schafsnase. Einige Jahrzehnte später auch noch den Trierer Weinapfel (die Speierlingbäume am Grillplatz wurden erst im letzten Jahrzehnt vom Heimatverein gepflanzt und regelmäßig gepflegt), den Anhalter und Jakob Lebel (auch Eisenbahnerapfel genannt), Goldparmäne, Cox und Berlepsch.

„Wer Äpfel hot, hot aach Geld“, so hieß es im Ort noch bis in die Fünfziger Jahre des letzten Jahrhunderts.

Obst wurde früher gut bezahlt.

Zwischen den beiden Kriegen wurde es am Bahnhof in Güterwagen verladen. Einige Landwirte brachten ihre Mostäpfel auf Pferdefuhrwerken mit eisenbeschlagenen Rädern nach Frankfurt. Andere fuhren sie nach Hochheim zum Verkauf an die Firma Boller, die Apfelsekt herstellte.

Die Obstannahmestelle der Gartenbauzentrale Wiesbaden, die bis 1945 von August Jakob Noll und ab 1947 noch einige Zeit von Georg Engel betrieben wurde, nutzte man gerne.

Alle Landwirte aber hatten handbetriebene Obstmühlen und Keltern und stellten ihren eigenen Apfelwein her. Dem Fortschritt folgend gab es dann im 1956 eingeweihten Dorfgemeinschaftshaus eine elektrische Mosterei. Heute gibt es in Medenbach keine Streuobstwiesen mehr „soweit das Auge reicht“. Zu finden sind sie aber noch, über ihre Bedeutung weiter hinten mehr.



Die Streuobstwiese als Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen

Die Streuobstwiesen mit ihren einzigartigen Lebensmöglichkeiten für 5000 verschiedenen Tier- und Pflanzenarten sind die artenreichsten naturbelassenen Biotope in Mitteleuropa. Die extensive Bewirtschaftungsform – relativ geringe Eingriffe des Menschen in den Naturraum – schafft unterschiedliche Kleinglebensräume.

Tiere und Pflanzen finden ein ganz unterschiedliches Nahrungs- und Lichtangebot vor. Während unmittelbar auf dem Boden unter der Baumkrone Pflanzen mit niedrigem Licht- und höherem Mineralstoffbedarf wachsen, zum Beispiel Nelkenwurz, Brennnessel und Schwarzer Holunder, finden sich in den sonnigen Lücken zwischen den Obstbäumen u.a. Hahnenfuß, Wiesensalbei, Wiesenknopf, Klee, Wicken, Heidenelke, Glockenblumen, Flockenblumen, Klappertopf und Sauerampfer. Baumstämme mit Flechten und Moosen, Baumhöhlen im Totholz, die Blätter und Baumkronen – ideale Lebensbedingungen für über 2000 verschiedene Tierarten, 90% davon Käfer und Insekten.

Der Apfelbaum bietet stockwerkartige Lebensstätten. An der Wurzel leben Spitz- und Feldmäuse und der Igel. Am Stamm bohren Holzkäfer und Holzwespen, wohnen Spechte, Wendehals, Wiedehopf und die Baumfledermaus. Baumläufer finden ihre Nahrung. Der Steinkauz nistet in großen Astlöchern. Algen und Baumflechten werden von Schnecken und Moosmilben abgeweidet.

Die Blätter sind Nahrung und Wohnort für viele Insekten. Die Vögel werden von den Früchten und Insekten angelockt. An den Blüten finden wir Bienen, Hummeln und Schmetterlinge, die für die Bestäubung unentbehrlich sind.

Im Geäst bauen Vögel ihre Nester: Buchfink, Kohlmeise, Feldsperling, Star, Gartenrotschwänzchen, Wacholderdrossel, Buch- und Distelfink, Elster und Rabenkrähe.

Am Boden brüten: Rotkehlchen, Nachtigall, Zilpzalp, Fasan, Goldammer und Baumpieper.

Es gibt charakteristische Tier- und Pflanzenarten, die fast ausschließlich in Obstwiesen vorkommen und durch den Rückgang der Streuobstwiesen stark gefährdet sind. So finden sich schon auf den roten Listen gefährdeter Tierarten: Siebenschläfer, Haselmaus, Fledermäuse, Grünspecht, Steinkauz, Wiedehopf, Wendehals, Gartenrotschwanz und zahlreiche Schmetterlingsarten. Ob das Wohnungsangebot auf dem Telegrafmast von Medenbacher Turmfalken wohl angenommen wird?



Auch als Erholungsraum hat die Streuobstwiese Attraktivität in sonst immer eintöniger werdenden Landschaften. Positiv ist ihr Einfluss auf das lokale Klima: Bäume produzieren mehr Sauerstoff als sie verbrauchen, verarbeiten Kohlendioxyd und filtern die Luft. Bodenerosion und Schadstoffeintrag ins Grundwasser sind sehr gering. Die noch vorhandenen Streuobstwiesen sind nicht nur eine Augenweide für jeden Spaziergänger, besonders auch in der Blüte oder nahe der Erntezeit, sie bilden in unserer ökologisch gefährdeten und verarmten Landschaft Inseln für die große Artenvielfalt der Schöpfung.



Das „Bienenhotel“ für die Wildbienen verhilft den Bäumen zu einer frühen Bestäubung. Die Steinkauzröhre soll den Käuzen die Ansiedlung als „Mäusejäger“ (Wurzelschäden an den Bäumen!) erleichtern.





Einkehr

*Bei einem Wirte, wundermild,
Da war ich jüngst zu Gaste;
Ein goldner Apfel war sein Schild
An einem langen Aste.*

*Es war der gute Apfelbaum,
Bei dem ich eingekehret,
Mit süßer Kost und frischem Schaum
Hat er mich wohl genähret.*

*Es kamen in sein grünes Haus
Viel leicht beschwingte Gäste;
Sie sprangen frei und hielten Schmaus
Und sangen auf das beste.*

*Nun fragt ich nach der Schuldigkeit,
Da schüttelt er den Wipfel.
Gesegnet sei er allezeit
Von der Wurzel bis zum Gipfel.*

Ludwig Uhland

Sortengarten von Dieter Engel

Den Spaziergängern rund um Medenbach ist er bekannt, der Sortengarten von Dieter Engel, Teil der Streuobstroute „Nassauer Land“ und ein Schmuckstück für die Natur am Rande Medenbachs, Richtung Wildsachsen.

Neben einigen vorhandenen Hochstämmen wurden bereits 1999 alte Sorten neu gepflanzt und mit einer Beschilderung versehen. 51 Bäume kamen so zusammen: beste Voraussetzungen für einen vorzüglichen Apfelwein.



1938 zählte man 8,5 Millionen Hoch- und Halbstämme in Hessens Fluren, 1965 noch 4,3 Millionen und heute weniger als eine Million.

Um die Streuobstbestände – wertvolle Biotope und Genreservoir für viele Pflanzen und Tiere (siehe vorn) – und Produktionsstätten naturbelassener Äpfel zu erhalten, unterstützt die Stadt Wiesbaden Pflege, Neupflanzung und Nisthilfen. Da die bisherige Obstwiese noch freie Flächen zur Verfügung hatte, beteiligt sich Dieter Engel – Vorsitzender des Heimat- und Geschichtsvereins - am Programm.

Zu den bisher 51 Bäumen - 20 bis 60 Jahre alt - knapp die Hälfte verschiedene, zum Teil nur regional vorkommende alte Apfelsorten, wurde die Wiese im Herbst 2008 um weitere 69 Bäume, darunter 11 Birnbäume, je eine Zwetschge, Mirabelle Walnuss und Edelkastanie erweitert.

Nicht einfach ist es, so viele verschiedene Hochstammäpfelbäumchen von Baumschulen zu erwerben oder aus eigener

Nachzucht heranzuziehen. Einmalige alte Sorten wurden gefunden und gepflanzt: Roter Herbstkalvill, Purpurroter Cousinot, Prinz Albrecht von Preußen. Bei geeigneter Unterlage konnten passenden Reisern Augen eingesetzt werden für den „Schönen aus Schierstein“. Aus der Reihe fällt „Peasgoods-Sondergleichen“, eine Schaufrucht mit Äpfeln über ein Pfund schwer, und eine neue Sorte, das „Mostwunder Hilde“.

Eindrucksvoll war der Start zur neuen Pflanzung: Umweltdezernentin Rita Thies, Ulrich Kaiser vom Streuobstkreis Wiesbaden und Dieter Engel setzten fachmännisch die ersten Bäumchen.



Umfangreich sind die Arbeiten auf einer Streuobstwiese, leicht verwildern die Bäume, tragen schlecht, brechen, wenn sie nicht regelmäßig geschnitten werden. Die Unterpflege, also die Baumscheiben frei halten, die Wiese mähen usw. darf ebenfalls nicht vernachlässigt werden. Und auch die Ernte der hohen Bäume – für die Apfelwein- und Safftherstellung wird geschüttelt – ist mühsam.



Uns allen viel Freude beim Vorübergehen und Dieter Engel und seinen Helfern viel Erfolg bei weiteren Neuanpflanzungen (weitere 30 alte Sorten sollen 2009 und 2010 folgen)!

Ein Apfelbaum wächst nicht in 3 Tagen.

*Nach süßen Äpfeln muss man hoch steigen,
saure hängen unten.*

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.

*Wenn der Fürst einen Apfel braucht,
nehmen seine Diener den ganzen Baum.*



Der Apfelgarten

*Komm gleich nach dem Sonnenuntergange,
sieh das Abendgrün des Rasengrunds;
ist es nicht, als hätten wir es lange
angesammelt und erspart in uns,*

*um es jetzt aus Fühlen und Erinnern,
neuer Hoffnung, halb vergessnem Freun,
noch vermischt mit Dunkel aus dem Innern,
in Gedanken vor uns hinzustreun*

*unter Bäume wie von Dürer die
das Gewicht von hundert Arbeitstagen
in den überfüllten Früchten tragen,
dienend, voll Geduld, versuchend, wie*

*das, was alle Maße übersteigt,
noch zu heben ist und hinzugeben,
wenn man willig, durch ein langes Leben
nur das Eine will und wächst und schweigt.*

Rainer Maria Rilke

Geschichte des Apfels

Den Apfel gab es schon seit ewigen Zeiten. Davon zeugen Funde von versteinerten Apfelkernen in verschiedenen Teilen der Welt. Die älteste bekannte Apfelfrucht in der Jungsteinzeit (also vor etwa 4500 Jahren) war ein winziger, fast bitter schmeckender Wildapfel mit einem Durchmesser von etwa 1 ½ cm. Diesen fand man z.B. in Deutschland in Pfahlbauten am Bodensee. Die Pfahlbauern hatten die Äpfelchen gesammelt und auch gedörft, um im Winter versorgt zu sein.

Der Apfel stammt wohl aus dem Kaukasus, in der Gegend um das Schwarze und das Kaspische Meer. Hier gab es Wildäpfel wahrscheinlich schon siebentausend Jahre vor Christus. Die langjährige Hauptstadt von Kasachstan und bedeutende Stadt Almaty (Alma Ata; Alma - Apfel, Ata - Stadt/Vater), die Stadt der Äpfel, geht vom Ursprung des Apfelbaumes in dieser Region aus. Dort findet man auch noch einige kernige Bäumchen mit kleinen, grünen und sehr harten Äpfeln. Die erste schriftliche Erwähnung von Äpfeln findet sich auf Tontäfelchen aus Mesopotamien, etwa 2370 v. Chr.

Vermutlich über Persien kam der Apfel in den Mittelmeerraum und von da ins nördlichere Europa.



In der Römerzeit soll es sieben Apfelsorten gegeben haben. Auch in den Gärten Ludwigs XIII. in Orleans (also über 1500 Jahre später) wurden lediglich sieben Apfelsorten angebaut. Durch immer neue Kreuzungen wuchs die Zahl der Apfelsorten im 19. Jahrhundert auf mehr als 7000, heute sind es noch um 2500.

Im Apfel steckt Gesundheit – im Apfelwein auch

Im Zusammenhang mit der heute als immer wichtiger erachteten gesunden Ernährung steht der Apfel als biologische Medizin ganz vorn in der Hitparade der Fit- und Gesundheitsmacher.

Äpfel stecken voller Vitamine: A (Carotin), B1, B2, B6 und natürlich Vitamin C. Sie machen leistungs- und widerstandsfähig, regulieren die Verwertung von Eiweiß, Fetten und Kohlehydraten im Körper und Carotin fördert die Sehkraft.

Äpfel enthalten wenig Kalorien: nur 55 auf 100 g. Sie sättigen als Bestandteil der Hauptmahlzeit (Kompott, Beilagen) oder roh als Zwischenmahlzeit.

Da die Vitamine und die Mineral- und Nährstoffe dicht unter der Schale und weniger im Fruchtfleisch sitzen, sollten die Äpfel mit Schale gegessen werden.

„Über Rosen lässt sich dichten, in die Äpfel muss man beißen“.
Johann Wolfgang von Goethe, Faust II

Kalium und Natrium beeinflussen den Wasserhaushalt des menschlichen Körpers und die Muskel- und Nervenzellen positiv. Phosphor ist ein wichtiger Bestandteil für Knochen und Zähne, Magnesium schützt vor Muskelkrämpfen.

Kohlehydrate kommen als leicht löslicher Frucht- und Traubenzucker vor und liefern Energie. Die Fruchtsäuren regen die Magen- und Darmtätigkeit an und fördern eine gesunde Darmflora.

Und auch der Apfelwein ist gesund? Natürlich, aber in Maßen genossen! Er macht nicht müde, hat wenig Kalorien und Alkohol, regt Kreislauf und Nerven an. Die Wirkung der Apfelbestandteile ist ähnlich wie oben beschrieben, es kommen (nachgesagte und mögliche) positive Wirkungen hinzu. Manche Menschen empfinden Besserung bei Nervosität und vegetativen Störungen, bei depressiven Neigungen und Kontaktarmut. Man nimmt eine Steigerung der Hindurchblutung an.

Aber: Apfelweintrinker sind auch eine eigene Spezies Mensch mit einer bestimmten Lebensart – und das Zusammensitzen und „Babbeln“ – natürlich mindert auch dies die Kontaktarmut und Geist und Körper finden zu einem positiven Rhythmus.

Der Apfelwein

„ Der Obstbau ist ein hart Problem
beim Schütteln, Lesen unbequem.
Jedoch beim Trunk, das muss ich sagen,
lässt sich das Fachgebiet ertragen.“

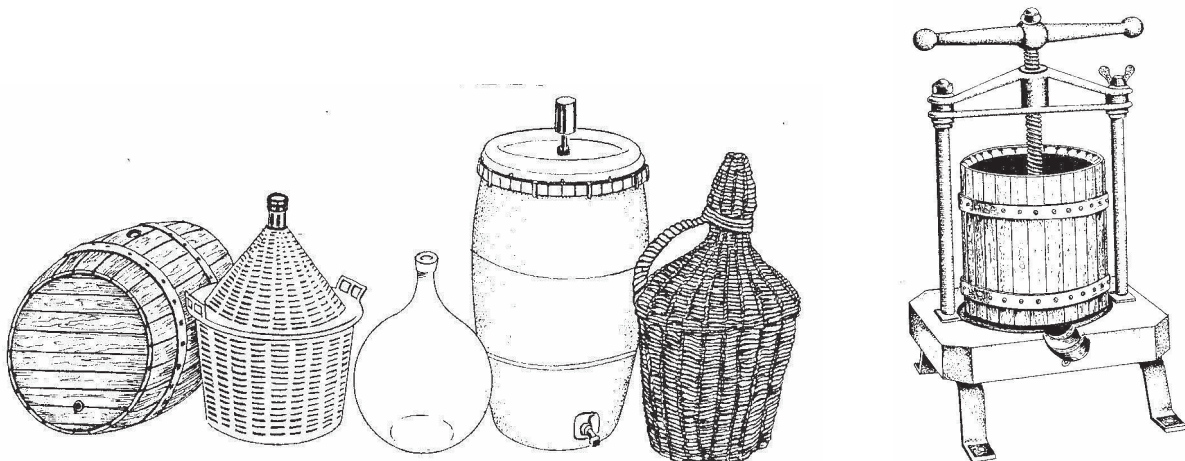
Im Herbst stand bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts in vielen Medenbacher Familien die Apfelernte an.

Ab August wurden die Bäume regelmäßig auf den richtigen Erntezeitpunkt hin angesehen, den Frühapfelbaum konnte man bald ernten, die späten, für den Apfelwein geeigneten Sorten auf den Hochstämmen, die ließ man am besten bis Anfang, Mitte Oktober am Baum. Dann ging es mit dem Pferdewagen und der ganzen Familie zum Ernteeinsatz. Das Tafelobst wurde gepflückt, hohe Leitern waren anzustellen – manchmal nicht ungefährlich für den Pflücker, die Pflückerin, wenn noch der letzte, wunderschön gefärbte Apfel aus den Baumspitzen herausgepflückt werden sollte.

Das Apfelweinobst wurde geschüttelt, in Körbe und Säcke gelesen, dann auf den Wagen geladen und heimgefahren. Über den Obstverkauf nach Frankfurt, Hochheim, an die Obstsammelstelle oder am Bahnhof wurde schon berichtet. Viele Obstwiesen hatte man von den Vorfahren übernommen, pflegte die Bäume und ersetzte von Zeit zu Zeit einen überalterten Baum. Bei guter Baumpflege war das oft erst nach 80 bis 100 Jahren nötig. Die Sortenvielfalt ergab einen guten Apfelwein.

Holzfass und weitere Gärgefäße

Korbkelter



Schon vor der Ernte hatte man die Holzfässer auseinander genommen, gereinigt und gebrüht und unmittelbar vor dem Einfüllen geschwefelt oder die Glasballonflaschen nochmals ausgespült, die Obstmühle gereinigt und die Korbkelter bereitgestellt, Eimer und Trichter geholt. Abends nach der Feldarbeit wurden die Äpfel gewaschen, gemahlen und danach in die Kelter gebracht. Von Zeit zu Zeit wurde nachgedrückt. Der Trester wurde mit Hand aufgelockert, und noch mal gedrückt, es sollte kein Tropfen Saft verloren gehen.



Der Saft blieb 2-3 Monate im Holzfass, dann war er zu Apfelwein vergoren und konnte umgefüllt werden. Chemische Zusätze wurden nicht benötigt.

Apfelwein war das Hausgetränk schlechthin, anregend und durstlöschend. Man trank ihn zu allen Gelegenheiten, nur bei großen Festen wurde Wein gekauft. In vielen Gehöften wurden jährlich 500 bis 1000 Liter hergestellt.

Nicht uninteressant ist ein Blick auf die Apfelweinherstellung im Zweiten Weltkrieg. Als allgemeine Versorgungsschwierigkeiten auftraten, kam dem unvergorenen Obst wieder eine besondere Bedeutung als Vitaminquelle zu. 1942 wurde aufgefordert, „die gärlöse Früchteverwertung zu fördern und damit zur Gesundheit und Ernährung des deutschen Volkes beizutragen.“ Keltern von Obst zur Herstellung von Obstwein galt als „Friedensluxus, den es auszuschalten galt“. Das Brennen von Obst wurde verboten und die gewerbliche Herstellung von Apfelwein war stark

eingeschränkt, die Rohware Äpfel sollte zu Gunsten der „Ernährung und Volksgesundheit umgelenkt werden.“ Aus diesen Gründen, sicher auch wegen des Kriegsdienstes der männlichen erwachsenen Bevölkerung, dürfte auch in Medenbach die Apfelweinherstellung damals zurückgegangen sein – bei vermutlich hoher Nachfrage.

Verordnung der Freien Reichsstadt Esslingen aus dem Jahre 1649

„Das Obstkeltern ist ein Missbrauch, den man mit dem von dem lieben Gott zu gedeihlicher Speise, nicht aber zu mutwilligem Vertrinken geordnetem Obste treibt und steht damit unter Strafe“.

In der Nachkriegszeit wurde natürlich auch in Medenbach wieder verstärkt gekeltert, die Obstwiesen bestanden noch. Als 1956 die elektrische Kelter im neuen Dorfgemeinschaftshaus zur Verfügung stand, sah man vielleicht noch nicht die Veränderungen in der Landwirtschaft und Neubautätigkeit ab.

Bald gab es weniger Bäume, privat wurde noch mit einigen Korbkeltern Apfelwein hergestellt. So ist es bis heute. In Engels Hofreite steht seit einiger Zeit eine Apfelmühle mit hydraulischer Packpresse der Firma Amos, Heilbronn. Mit der Anlage können größere Mengen Äpfel gewaschen, gereinigt, in die Mühle gefördert und gemahlen werden. Auf einem Tisch mit 7 Lagen wird das Mahlgut in Nylontücher verpackt, ein Rost aufgesetzt und gepresst – wenn diese ältere Kelteranlage es denn tut (meistens!). In Nachbarorten gibt es noch weitere ähnliche elektrische Mühlen und Pressen, deren Eigentümer auf Lohnbasis jeweils im Oktober 3 Wochen Urlaub nehmen und nebenberuflich die Streuobstäpfel von Privatleuten mit kleineren Obstwiesen keltern. Ausgebaut wird gerne in Korbflaschen, bei größeren Menge im Kunststoff - oder Stahltank.

*Auch wenn der Apfel schrumpelig wird,
verliert er nicht seinen guten Duft.
Frankreich*

*Ein Apfel, der runzelt, fault nicht bald.
Deutsches Sprichwort*



Dresch- und Kelterfest in Engels Hofreite – August 1998



Schmeckt immer

*Isses warm, so dass mer schwitzt,
Trinkt mer'n Ebbelwoi gespritzt.
Isses kühl in aaner Tour,
schläucht mer's Stöffche lieber pur.
Un im Winter, wie mer waas
Trinkt mern Äbbelwoi gern haaß.
Ob die Sonn lacht, ob es schneit,
Äbbelwoi schmeckt jederzeit,
Schmeckt aam übber's ganze Jahr.
Saacht, is des net wunderbar?*

Karl-Ludwig Bickerle

Apfelweinwirtschaften

In einer Apfelweinwirtschaft – nicht in Medenbach, aber in der Nähe – soll sich zwischen den Kriegen nachfolgende Geschichte zugetragen haben: Die Apfelweinfässer gehen zur Neige. Der Wirtsraum ist noch voller Gäste, es wird reichlich gegessen und getrunken. Der Wirt möchte einerseits die Stimmung nicht verderben, denkt aber auch ans Geschäft. Er gibt dem Knecht, der den Äppelwoi im Keller in großen Krügen heraufholt, den bösen Auftrag, das Stöffche mit Wasser zu verdünnen. Es geht auch einige Zeit gut. Dann ist aus der Wirtsstube im Keller ein Schrei zu vernehmen: „Philipp, hör uff, sie merke’s!“

Der Zugezogene mag es nicht für möglich halten, in Medenbach gab es noch nach dem Zweiten Weltkrieg vier traditionsreiche Apfelweinwirtschaften: Schützenhof und Schwanenwirt (bei beiden kelterte man das „Stöffche“ selbst) sowie Taunus und Grüner Wald.

Man zog Gäste aus Wiesbaden an, traf aber auch viele Medenbacher bei Hausmacher Wurst, Speck und Eiern sowie Handkäs und Äppelwoi je nach Gusto, pur oder gespritzt. Eindrucksvoll war die Persönlichkeit von Heinrich Pfeifer I.

- dem Wirt des Schützenhofes: behäbig und bestimmend mit der blitzsauberen weißen Schürze, dem charakteristischen „Schnurres“, der oft kalten Zigarre im Mundwinkel. Im Volksmund wurde er gerne „Stalin“ genannt.

Gasthaus „Zum Schützenhof“ und
Gastwirt Heinrich Pfeifer I.



Im Schützehof zu Märebach

*do gibt's en gure Troppe.
Beim Heinerich in Märebach
Brauch' kaaner aazekloppe.
Do geht mer in die Stubb enei'
Un setzt sich an de Disch,
do kimmt aach schunn der Eppelwei' –
glei is mer widder frisch!*

*Die Bertha brozzelt in de Kich'
Die scheenste Speck un Aier;
Die Brotworscht riecht so knusperig
Wie uff're Huchzetfeier!
Guck, ewe leert sie groad die Pann!
Glei kimmt se mit em Deller,
wünscht „Gure Appedit“ aam dann,
kaa Wertin mecht des schneller.*

*Die Ister un Wildsächser Leut
Die komme gern erüwer.
So waar's zur „Schwarze Kathrin“-Zeit,
ich glaab, so bleibt's aach immer....*

*Un hunn se erst e poor geschluckt...
Wie wer'n se dann lewendig!
S'wird kritisiert un uffgemuckt...*

*Doch Lädchesleut, die duhn sich nix.
Se schelle nor in Friede.
Gleich stimme se e Liedache aa
Un führn's aam zu Gemüte...*

*O, Märebaach, im Wissedahl,
wie oft gedenk ich dein!
Hab Haamweh nooch em „Schützehof“
Un nooch seim Ebbelwei!*

„Gruß an Medenbach aus Berlin (1952)“: Ein in den Kriegs- und Nachkriegsjahren ins Ländchen verschlagener Berliner hat den Schützehof besungen.



Hilde Anhalt, spätere Erbin des „Schützenhofes“ und Männerrunde beim „Äppelwoi“ (1958)





Gastwirtschaft
„Zum Taunus“ in der
Obergasse 1914.
Besitzer war Heinrich
Dern. Heute: Fritz-
Erlers-
Straße gegenüber dem
Dorfgemeinschaftshaus.

Frohe Runde im
„Taunus“ um 1950 mit
dem Wirt Eugen Pfeifer.



Gasthaus „Zum grünen Wald“ 1939

Der Bembel und das gerippte Glas

Der Apfelweinkrug, ein dickbauchiges Keramikgefäß, allgemein „Bembel“ genannt, gehört zum Apfelwein wie das gerippte Glas. „Erfunden“ wurde er vor etwa 150 Jahren, den Apfelwein hingegen kannte man da schon über 1000 Jahre, spätestens aus der Zeit von Kaiser Karl dem Großen. Er ist ein ideales Gefäß, bei dem sich Form, Material und Funktion hervorragend ergänzen. Das Steingut hält das Getränk kühl und schützt es vor Licht, der dicke Bauch ergibt ein großes Fassungsvermögen, was den dauernden Gang in den Keller erspart.

Ob der Name nun von der „kleinen Bombe“ kommt oder von „Bambeln“, dem Hin- und Herschwingen, vielleicht, wenn der Bembel unter dem Pferdewagen des Bauern festgebunden war, wir wissen es nicht.

Das Rippenglas ist wahrscheinlich in unserem Raum als zweckmäßiges Glas mit angemessenem Fassungsvermögen entstanden. Die plastische Riffelung macht es griffiger und gibt ihm einen Glitzereffekt. Das Rippenglas veränderte früher den oft trüben Apfelwein im Aussehen vorteilhaft.

Alte Schoppengläser fielen sehr unterschiedlich aus, Glas und Rauten waren mal stärker oder schwächer ausgeprägt. Der Schoppen maß einst 0,45 Liter, heute noch 0,3, oft auch nur 0,25 Liter.



In manchen Gegenden wird ein gedrechselter Holzdeckel genutzt. Dieser schirmt das Glas gegen das Eindringen fremder Partikel oder Insekten ab und dient der Hygiene. - Man spricht gerne auch vom „Magischen Dreieck“. Zu Glas und Deckel zählt hier noch der Bembel“. - Der Deckel soll das Aroma besser halten. Aber: so empfindlich ist der Äppelwoi auch wieder nicht – und wird zügig weggetrunken.



Apfelsaft, Apfelgelee, getrocknete Äpfel

Die Vorratshaltung war in früherer Zeit stark ausgeprägt, kannte man doch keine Kühl- und Gefrierschränke. Der Zukauf von frischem Obst und Gemüse aus dem Ausland im Winter war unüblich und auch zu teuer.

Tafeläpfel lagerten sich gut in den weit verbreiteten Gewölbekellern mit Lehmböden. So hatte man bis Februar, März frische Äpfel. Sonntags gab es oft Apfelkuchen, im Winter Apfelkompott zum Mittagessen. Apfelbrei wurde auch in Gläsern eingekocht.

Im Herbst, wenn die Äpfel noch saftig waren, kochten die Frauen Apfelgelee.

Von dem frisch gepressten Apfelsaft hatte man sich eine kleinere Menge aufgehoben, die in den nächsten Tagen als frischer Saft oder dann als „Rauscher“ getrunken wurde. Manchmal kelterte man einige Zeit nach der Ernte auch nochmals. Später gewann man kleinere Mengen Saft durch Dampfentsaften.



Viele Hausfrauen kochten den Apfelsaft mit dem „Rexapparat“ in Flaschen ein, es dauerte ungefähr 20 Minuten bei etwa 70 ° Hitze, dann war der Saft konserviert. Kinder und Kranke tranken davon im Winter.

Man stellte auch getrocknete Apfelschnitzen oder Apfelringe her, aufgereiht über dem Herd, oder im Backofen gedörrt. Später nutzte man die elektrische Darre.

Unser Vorratsschrank ist im Heimatmuseum aufgenommen.

Apfelkantate

*Der Apfel ist nicht gleich am Baum,
der war erst lauter Blüte.*

*Da war erst lauter Blütenschaum,
da war erst lauter Frühlingstraum
und lauter Lieb und Güte.*

*Dann waren Blätter, grün an grün,
und grün an grün nur Blätter.*

*Die Amsel nach des Tages Mühn,
die sang ihr Abendlied gar kühn
und auch bei Regenwetter.*

*Der Herbst, der macht die Blätter steif,
der Sommer muss sich packen.*

*Hei, dass ich auf dem Finger pfeif':
Da sind die ersten Äpfel reif
und haben rote Backen.*



*Und haben Backen, rund und rot
und hängen da und nicken
und sind das lichte Himmelsbrot.
Wir haben unsre liebe Not,
dass wir sie alle pflücken.*

*Und was bei Sonn und Himmel war,
erquickt nun Mund und Magen
und macht die Augen hell und klar.
So rundet sich das Apfeljahr,
und mehr ist nicht zu sagen.*

Hermann Claudius

Apfelsuppe aus Urgroßmutter's Kochbuch

Zutaten: 126 g Äpfel, ¼ l Wasser, 1 EL Zucker, ½ TL Arrak, ½ Ei

Die kleingeschnittenen Äpfel mit dem Wasser gar kochen und durch ein Sieb streichen. Zucker und Arrak hinzufügen, dann Suppe mit Eigelb abziehen.

Das Eiweiß kann man mit einem TL Zucker zu Schnee schlagen und als Klößchen auf die Suppe setzen. Wer die Suppe sämiger liebt, kann noch einen TL Gustin hinzufügen.

Apfelwein-Cremesuppe

Zutaten: 1 gehackte Zwiebel, Würfel aus 2 Kartoffeln, 1 TL Butter, 400 g Gemüsebrühe, 200 g Apfelwein, 250 g Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Schnittlauchröllchen

Die gehackten Zwiebeln glasig dünsten, die Kartoffelwürfel hinzugeben, ein wenig anziehen lassen, mit Apfelwein und Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Creme fraiche unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken; mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Waldorfsalat

Zutaten: 500 g Äpfel, 200 g Sellerie, 100 g frische Walnüsse, Mayonnaise

Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien; den (rohen) Sellerie schälen. Alles in feine Streifen schneiden.

Die Häutchen der Nusskerne entfernen, die Nüsse fein hacken. Alle Zutaten mischen; Mayonnaise unterheben und gut durchziehen lassen.

Apfel-Blutwurst in Blätterteig

Zutaten: 4 Platten Blätterteig (Fertigpackung), 2 große Äpfel, Salz, Pfeffer, Majoran, 2 frische Blutwürste, 1 Eigelb, 2 EL Milch

Den Blätterteig auf der bemehlten Tischplatte ausrollen, die Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, in dünne Scheiben schneiden. Blutwürste längs halbieren. Auf jede Platte Blätterteig zunächst einen Apfeling legen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Darauf kommt eine Blutwursthälfte und ein weiterer Apfeling. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, den Teig darüber schlagen und die Ränder ringsum festdrücken. Eigelb und Milch verquirlen, den Teig damit bepinseln und bei 220 °m vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Guten Appetit!

Leckerer Wurstsalat

Zutaten: 600 g Presskopf, 3 große Äpfel, 5 bis 6 Gewürzgurken, 2 Tomaten, ½ Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Zucker, etwas Knoblauch und Senf für die Marinade

Wurst, Äpfel, Gurken und Tomaten in feine Streifen schneiden, Zwiebel klein hacken, alles vermischen;

Marinade anrühren und unter den Wurstsalat heben.

Guten Appetit!

Handkäs' mit Musik

gehört zum Äpfelwoi

Zutaten:

4 Handkäs', Apfelwein und 1 EL Öl zum Weichen; Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer für die Musik

Den Handkäs' in Apfelwein und Öl über Nacht weichen lassen. Essig, Öl, Salz, Pfeffer und gehackte Zwiebeln mischen, damit den Handkäs' bedecken.

Apfel-Frikadellen

Zutaten: 500 g gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 Ei, 2 EL Paniermehl, Pfeffer, Salz, Muskat

Zwiebel enthäuten und klein hacken, Apfel schälen, in sehr feine Würfel schneiden. Zutaten und Gewürze verkneten, aus Teig kleine Bälle formen und in heißem Olivenöl ausbacken.

Mit Brot und Feldsalat servieren.

Altdeutscher Apfeleintopf



Zutaten:

500 g magere Schweineschulter, 2 EL Öl, 200 g frischer Schweinebauch ohne Schwarte, 125 magerer Räucherspeck, etwas Butter, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Majoran, 5 Kartoffeln, 5 säuerliche Äpfel, 1/8 l Apfelwein

Schweinefleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel aufschneiden; zusammen mit dem Fleisch in Öl scharf anbraten. Schweinebauch und Speck in Scheiben schneiden, in Butter andünsten. Alles zusammen in einen feuerfesten Topf schichten. Apfelwein zugießen und Gewürze zugeben. In den Backofen schieben und bei 200° etwa 90 Minuten garen. Gelegentlich Wasser nachgießen. Nach 2/3 der Garzeit gewürfelte Kartoffeln und Äpfel unterheben. Dazu Bauernbrot reichen.

Himmel und Erd'



Zutaten:

500 g Blutwurst, 2 Äpfel, 100 g Apfelwein, 50 g Zucker, 2 kg Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ l Milch, 100 g Butter, Salz, Muskat, 5 große Zwiebeln

Blutwurst in Scheiben schneiden und braten; 2 säuerliche Äpfel schälen, in Spalten schneiden. Apfelwein aufkochen, Zucker hinzufügen, die Apfelscheiben hineingeben, kurz ziehen lassen, dann die Spalten vorsichtig herausheben und in Butter leicht anbraten.

Kartoffeln mit Milch, Butter, Salz und Muskat zu Püree verarbeiten. Die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Butter andünsten.

Gebackene Blutwurst, glasierte Apfelspalten und Kartoffelbrei auf einem Teller anrichten; Röstzwiebeln über das Püree geben; ggf. mit Majoran garnieren.

Wildschweinbraten

Zutaten:

1 bis 1 $\frac{1}{2}$ kg Wildschweinkeule

Beize: $\frac{1}{2}$ l Apfelwein, $\frac{1}{4}$ l Öl, 1 Schnapsglas Calvados, 1 knapper EL Essigessenz, 3-4 Wacholderbeeren

Zubereitung mit: 100 g Butter, 3 EL Öl, $\frac{1}{4}$ l Beize, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l süße Sahne, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl

Die Wildschweinkeule 1-2 Tage in die Apfelweinbeize einlegen.

Das Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben, in Öl und Butter scharf anbraten, nacheinander Beize und Wasser zugießen und in der geschlossenen Bratpfanne 1½ Stunden schmoren lassen. Zuletzt Mehl mit Sahne verrühren und die Soße damit eindicken. Abschmecken.

Beilagen: Gedünstete Birnen, Rosenkohl, Kartoffeln (alternativ Maisplätzchen)

Koteletts an Apfelweinessoße



Zutaten:

4 Schweinekoteletts, 12 bis 16 Trockenpflaumen, 1 Glas (0,25 l) Apfelwein, 2 große, ausgestochene und in Scheiben geschnittene Äpfel, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter, 1 EL Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Mehl, 1 Messerspitze Cayennepfeffer

Die Pflaumen mit Apfelwein übergießen und über Nacht weichen lassen.

Die Koteletts taschenartig aufschneiden und mit je 3 bis 4 Pflaumen füllen; mit Zahnstochern verschließen.

In Olivenöl gut anbraten, bei mittlerer Hitze weiter braten.

Wenn die Koteletts fast gut sind, Butter und Zucker hinzugeben, den Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Apfelwein ablöschen; ein wenig köcheln lassen.

Apfelscheiben in die Soße legen und kurz mitkochen, dann die Koteletts mit den Apfelingen belegen.

Die Soße mit Cayennepfeffer abschmecken und an den Koteletts servieren.

Beilage: Reis oder Kartoffelgratin



Schlabberjux

Zutaten:

750 g Rind-, Schweine- und geräuchertes Bauchfleisch zu gleichen Teilen, 2 Zwiebeln, 1 bis 2 Knoblauchzehen, ein mittlerer Weißkohlkopf, 750 g Kartoffeln, 2 große Äpfel, Salz, Pfeffer, 1 ½ EL Schmalz, ½ l Fleischbrühe, ½ l Apfelwein, Kümmel, grobe Mettwurst zum Garnieren (in Scheiben geschnitten)

Rind- und Schweinefleisch in kleine, Bauchfleisch in grobe Stücke schneiden (Metzger). Bauchfleisch in 1 EL heißem Schmalz anbraten, zerkleinerte Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten. Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und kurz mit anbraten. Die Hälfte der Fleischbrühe und des Apfelweins dazugeben. Etwa eine Stunde lang köcheln lassen.

Inzwischen das Kraut hobeln, in Schmalz andünsten, Kartoffeln und Äpfel in Würfel schneiden, zum Gemüse hinzufügen, mit restlicher Fleischbrühe und Apfelwein auffüllen und ½ Stunde kochen.

Danach den Inhalt des Gemüsetopfes zum Fleisch geben und alles nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Mit den Mettwurstscheiben garnieren und servieren.



zu Fondue oder kaltem
Fleisch

6 EL mittelscharfen Senf und
6 EL Apfelmus gut mischen



Eingelegte Äpfel

Zutaten:

2 kg Äpfel, ½ l Essig, 1 ½ kg Zucker, 200 g Rosinen, 6 bis 8 Nelken, 1 Zimtstange, 1 TL Zimtpulver

Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in kochendem Wasser blanchieren. Essig mit Zucker, Nelken, Zimt und Rosinen kochen und über Äpfel gießen. Einen Tag stehen lassen, danach den Sirup wieder aufkochen, erneut über die Früchte gießen. Erkalten lassen und den Vorgang wiederholen.

In Steintopf füllen, mit in Alkohol getränktem Papier verschließen, Topf mit Folie oder Holzbrett abdecken.

Passt gut zu Tafelspitz.

Kammsteaks in der Folie



Mmm, lecker!

Mmm, lecker!

Zutaten:

4 Kammsteaks, 4 säuerliche Äpfel, 1 Zwiebel, 7-8 Champignons, 1 Hand voll Rosinen, Salz, Pfeffer, scharfer und süßer Paprika. - Alufolie

Steaks leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, mit Zwiebelringen, Champignons, Apfelscheiben und Rosinen belegen. Das Ganze auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen, das an den Rändern hochgebogen wird. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° etwa 45 Minuten garen. Den Bratensaft mit Kartoffelmehl eindicken und abschmecken.



Rezept aus Frankreich:

Felchenfilet au Cidre

Zutaten: 4 Felchenfilets (ohne Haut), Salz, Pfeffer, 2 Äpfel, ½l Apfelwein, 125 g saure Sahne, 2 Eigelb

Den Apfelwein zum Kochen bringen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in mitteldicke Spalten schneiden, diese kurz in den Apfelwein eintauchen. Wenn sie fast weich sind, heraus nehmen und warm stellen.

Jetzt die Felchenfilets für sieben Minuten im heißen Apfelwein ziehen lassen, herausnehmen, warm stellen.

Den Apfelwein auf gut die Hälfte einkochen, Sahne einrühren, noch etwas köcheln lassen. Die Eigelbe in einer Tasse mit 2-3 EL Soße anrühren und unter kräftigem Rühren langsam in die Soße hinein gleiten lassen. Weiter rühren, bis die Masse sämig ist. Die Felchenfilets mit den Apfelspalten anrichten und mit der Soße übergießen! Guten Appetit!

Gemüse von Apfelspalten

*Fein!
Fein!*

Zutaten:

4 festkochende mittelgroße Äpfel, 2 Händchen voll Sultaninen, 300 ml Apfelsaft, 100 ml Riesling, etwas Calvados, Saft einer halben Zitrone, 2 EL Zucker, 3 Gewürznelken, 2 EL Butter, Stärkemehl zum Binden

Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft und Calvados beträufeln; Sultaninen in Butter andünsten, Zucker zugeben, etwas schmelzen lassen und Sultaninen darin wenden, alles mit Apfelsaft und Riesling ablöschen, Nelken zugeben und etwas köcheln lassen, Apfelschnitzen in die Brühe legen und bei sehr schwacher Hitze etwa 5 Minuten mitkochen, dann vorsichtig herausnehmen und warm stellen. Die Soße mit Stärkemehl binden. Äpfel auf Tellern anrichten und mit Soße begießen.

Passt zu allen Fleisch- und Fischgerichten. Dazu Brot, Reis oder Kartoffelbrei.

Schweinefilet mit Sellerie und Apfelingen

Rezept vom Landfrauenverein Medenbach



Zutaten:

2 Schweinefilets, 200 g Sellerie, 2 Äpfel, 4 EL Butter, 1 EL Öl, 2 EL Zucker, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, ¼ l Apfelwein, Creme fraiche

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und dem Senf einreiben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwas Butter in der Pfanne schwenken, warm stellen. Den Sellerie in feine Streifen schneiden, in Salzwasser legen, später ebenfalls in Butter glasig dünsten. Das Fleisch in Butter von allen Seiten gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Apfelwein ablöschen und mit der Creme fraiche binden. Das Fleisch mit den Selleriestreifen zurück in die Soße legen und darin noch ein wenig ziehen lassen. Dann das Fleisch mit der Soße anrichten und den Apfelscheiben belegen.

Dazu: Geschwenkte Butterkartoffeln und Rosenkohl.

Schweinebraten, glaciertes Gemüse, Backpflaumen und Äpfel



Zutaten: 2 kg Schweinebraten aus dem Rücken, gut ½ Liter Apfelwein, 500 g zarte Möhren, 500 g kleine Rüben, 750 g kleine Zwiebeln (blanchiert) 6 große, feste, säuerliche Äpfel, 500 g Backpflaumen, 1 bis 2 Zitronenscheiben, 2 EL gehackte Salbeiblätter, Pfeffer, Salz, Zucker, Senf, Creme fraiche

Den Backofen 10 Minuten auf 175 °C vorheizen.

Die Backpflaumen und Zitronenscheiben mit kochendem Wasser übergießen und zur Seite stellen.

*Jetzt den Braten mit Salz, Pfeffer und den gehackten Salbeiblättern einreiben und auf den Rost der Saftpfanne im Backofen legen. Etwa die Hälfte des Apfelweins in die Saftpfanne geben und den Braten zunächst **eine Stunde** garen lassen, ihn ab und zu mit dem Bratensaft begießen.*

Inzwischen die Rüben und Karotten in feine Stifte schneiden, die Zwiebeln schälen und blanchieren.

Das Gemüse in Bratensaft wenden, mit wenig Zucker bestreuen, es danach so in den Bratensaft legen, dass es bedeckt ist.

Vom Apfelwein eine Tasse abfüllen und beiseite stellen, den Rest zum Bratensaft hinzufügen.

*Nach **30 Minuten** Äpfel schälen, in je 6 Stücke schneiden, Kerngehäuse entfernen und zu den Gemüsen legen. **Eine weitere Stunde** garen.*

Äpfel und Gemüse ab und zu wenden, mit Saft beträufeln und auch den Braten immer wieder einmal begießen.

Die Pflaumen aus dem Saft heben, entkernen.

Den Braten und die Gemüse aus dem Backofen nehmen und warm stellen. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen, danach aufschneiden; warm stellen.

Mittlerweile den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen, den noch anhängenden Sud in der Saftpfanne mit dem Pflaumenwasser und der Tasse Apfelwein ablösen und zu dem Bratensaft geben. Die Soße auf 2/3 der Menge einkochen, dabei

rühren, bis sie sämig wird. Die Pflaumen dazu geben. Die Creme fraiche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und ganz kurz noch einmal ziehen lassen.

Bratenscheiben, Gemüse, Apfelspalten und Pflaumen schön auf Tellern anrichten, mit Soße übergießen und mit Brot servieren.

Dampfnudeln mit Apfelweinsauce

Zutaten:

Dampfnudeln: 750 g Mehl, 3/8 l Milch, 60 g Hefe, 250 g Butter oder Margarine, 3 Eier, Salz

Apfelweinsauce: 400 ml Apfelwein, 2 Eigelb, 1 Puddingpulver (Vanille), 150 g Zucker, 2 Eischnee

Dampfnudeln:

Aus den Zutaten einen glatten Hefeteig kneten und mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen. Danach etwa faustgroße Kugeln formen, diese in Mehl wenden und nochmals zehn Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Butter schmelzen und in einen großen, flachen Kochtopf gießen; den Topf bis auf 2 cm Randhöhe mit Wasser auffüllen und ein wenig Salz zugeben. Jetzt die Hefeklöße dicht nebeneinander in das Salzwasser setzen, ein feuchtes Tuch über den Topf spannen und mit dem Deckel abdecken; diesen mit einem schweren Gegenstand beschweren.

Apfelweinsauce:

Puddingpulver und Zucker mit Apfelwein und Eigelb verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelb zu steifem Schnee schlagen, so dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Die Sauce in eine Schüssel füllen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Dampfnudeln mit Apfelweinsauce warm servieren!
Guten Appetit!



Bratapfel

Zutaten: 4 große Boskop, dazu eine Hand voll Rosinen, etwas Rum, 75 g gehackte Mandeln, Vanillezucker und Zimt für die Füllung

Die Rosinen in Rum einweichen und ½ Stunde ziehen lassen, dann die Mandeln und den Zimt-Zucker untermischen.

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und mit dem Mandelgemisch füllen. Zuletzt ein paar Butterflöckchen auf die Äpfel setzen und diese bei 150° etwa 25 – 30 Minuten braten.

Gut schmecken die Bratäpfel mit Vanillesoße oder Eierlikör.

Apfelreis

Fein!

Zutaten:

200 g Reis, ½ TL Salz, 20 g Butter, 500 g Äpfel, ¾ l Wasser, 1 Stange Zimt, Zimt-Zucker zum Bestreuen, 40 g Zucker

Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Reis waschen und in das kochende, gesalzene Wasser geben. Äpfel und Gewürze hinzufügen und gut aufquellen lassen. Mit Zimt-Zucker bestreuen.

Apfelweincreme

Zutaten:

½ l Apfelwein, 4 Eier, 50 g Zucker, etwas Mondamin zum Binden
Eigelb, Zucker und Apfelwein verrühren, Bindemittel zugeben und aufkochen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die leicht erkaltete Apfelweinmasse rühren. Dann in eine Form geben und erkalten lassen.

Apfel-Auflauf

Zutaten:

500 g Äpfel, 4 Eier, 250 g Zucker, ½ Zitrone 250 g Mehl,
½ Päckchen Backpulver

Die Äpfel in Scheiben schneiden und auf dem Boden einer gut gefetteten Springform verteilen. Eier und Zucker schaumig rühren, Zitrone hinzufügen, das mit Backin gemischte Mehl unterheben. Diesen Teig über die Äpfel gießen (die Hitze des Ofens verteilt ihn von selbst). Bei geringer Hitze 1½ bis 2 Stunden backen.

Kann als Nachtisch warm oder kalt gegessen werden.

Äppelferz



Zutaten: 5 große Äpfel, Zitronensaft,
500 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe (entspricht 40 g Frischhefe),
70 g Margarine, 1 Tasse warme Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz, 70 g
Zucker, Zimt

Geschälte und zerkleinerte Äpfel mit etwas Zitronensaft und Zucker weich kochen und durch ein Sieb streichen; aus Mehl, Trockenhefe, Zucker-, Milch, Margarine und etwas Salz einen geschmeidigen „Hefeteig“ herstellen, diesen an einem warmen Platz gehen lassen. Später den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu je 25 cm langen Rollen formen. Die Rollen zu Knoten verschlingen und nochmals gehen lassen. Die Teigknoten in heißem Fett in der Friteuse ausbacken, auf ein Krepppapier legen und mit dem Apfelmus füllen. Danach in Zimt-Zuckergemisch wälzen.

Erika Schaaf's Apfeltorte



Zutaten:

*Boden: 3 Eier, 6 EL Zucker, 6 EL Öl, 6 EL Mehl,
½ Päckchen Backpulver*

*Belag: 6 mittelgroße Äpfel, geschält und grob gerieben,
2 Tassen Wasser, Saft v. 1 ½ Zitronen, 1 Tasse Zucker, 2 Eier,
3 Päckchen Soßenpulver Vanille*

Rezept des Landfrauenvereins Medenbach

Die Zutaten für den Boden vermengen und in eine Springform geben. Den Tortenboden bei 160 ° etwa 20 Minuten backen. Die Äpfel schälen und grob reiben. Wasser, Zucker und Eier verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann eine Weile abkühlen lassen und auf den Boden streichen. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne bedecken.

Apfelkuchen auf dem Blech

Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 75 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, eine Prise Salz, 50 g zerlassene Butter oder Margarine, ¼ l lauwarme Milch

Belag: 6 bis 8 säuerliche Äpfel, 100 g geraspelte Mandeln, Zucker und Zimt zum Bestreuen

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit den in Spalten geschnittenen Äpfeln belegen. Darauf die Mandeln verteilen und den Kuchen mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 200 - 220 ° 20 bis 30 Minuten backen.

Baiser-Apfeltorte



Zutaten:

Mürbeteig: 200 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 75 g Butter, 1 Ei, 75 g Zucker, 1 Vanillezucker

Belag: 500 g Apfelmus, Saft einer halben Zitrone, etwa 1½ EL Zucker, 80 g geraspelte Bitterschokolade, 50 g Walnüsse

Baiser: 2 Eiweiß, 80 g Zucker

Zutaten zum Mürbeteig verkneten und Tortenform damit auslegen. Bei 200 g 15 – 20 Minuten backen.

Apfelmus mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, Tortenboden damit bestreichen. Darauf die grob gehackten Nüsse und die Schokolade streuen.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer auf die Torte streichen. Nochmals 8 bis 10 Minuten bei höchster Hitze backen. Die Torte warm servieren!

Apfel-Flan mit Pfeffer-Brombeeren

Zutaten: *750g Äpfel, das halbe Mark einer Vanilleschote, 5 EL Zucker, 4 kleine, gut verquirlte Eier, ein Schuss Wasser, eine Handvoll frische Brombeeren, schwarzer Pfeffer aus der Mühle – 6 Auflaufförmchen*

Die Äpfel entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden; mit Zucker, Vanille und einem Schuss Wasser schnell weich kochen, mit dem Schneebesens pürieren, rasch die gut verquirlten Eier gründlich einarbeiten. Die Masse in 6 gut gebutterte Auflaufförmchen streichen, mit Alufolie verschließen und im Wasserbad 30 Minuten bei 140 °C pochieren. Einen Teil der Brombeeren kurz mit wenig Zucker aufkochen, mit Pfeffer abschmecken. Das Püree über den gestürzten Flan gießen und mit frischen Brombeeren servieren.

Maibowle

4-8 Bündel junger Waldmeister (sollte noch nicht blühen!) unmittelbar vor Gebrauch waschen, in Bowle mit 3 l Apfelwein übergießen. 20 Minuten ziehen lassen, dann Waldmeister herausnehmen, ggf. Bowle abseihen. 200 g Zucker hinzufügen und Mineralwasser hinzu gießen. Zur Dekoration ein paar Blätter Waldmeister oder Apfelsinenscheiben hinein werfen.



Apfelschalentee

Zutaten:

20 g getrocknete Apfelschalen, 1 l Wasser

Die Schalen mit kaltem Wasser übergießen und zum Kochen bringen. Dann abseihen und mit braunem Zucker oder Bienenhonig würzen.



Glühwein

Zu 1 l Apfelwein ein kleines Stück Zimt, zwei Nelken und Zucker nach Belieben hinzufügen, aufkochen und heiß servieren.

Apfelweinpunsch

stellt man her, indem man dem Glühwein ein Weinglas voll Arrak oder Weinbrand hinzufügt.





Krumme Bäume tragen so viel Obst als die geraden.

Deutsches Sprichwort



Wie heißt „Apfel in anderen Sprachen Europas?

<i>altirisch</i>	- <i>ubull</i>
<i>englisch</i>	- <i>apple</i>
<i>dänisch</i>	- <i>aeble</i>
<i>niederländisch</i>	- <i>appel</i>
<i>norwegisch</i>	- <i>eple</i>
<i>schwedisch</i>	- <i>äpple</i>
<i>schweizerdeutsch</i>	- <i>Öpfel</i>
<i>litauisch</i>	- <i>obulas</i>
<i>französisch</i>	- <i>pomme</i>
<i>esperanto</i>	- <i>pomo</i>
<i>albanisch</i>	- <i>molle</i>
<i>altgriechisch</i>	- <i>melon</i>
<i>italienisch</i>	- <i>mela</i>
<i>portugiesisch</i>	- <i>maca</i>
<i>spanisch</i>	- <i>manzana</i>
<i>russisch</i>	- <i>jabloko</i>
<i>tschechisch</i>	- <i>jablko</i>
<i>türkisch</i>	- <i>elma</i>

Der Heimat- und Geschichtsverein Medenbach lädt jeweils am ersten Sonntag im Monat von 15.00 bis 17.00 Uhr in sein Heimatmuseum, im Dachgeschoss des Gebäudes Medenbach, Neufeldstraße 9 (der ehemaligen Volksschule, heute Nassauische Sparkasse) herzlich ein.

Gruppenführungen im Museum sind bei rechtzeitiger Terminvereinbarung möglich.

Neben Ausstellungsflächen mit Objekten aus der bäuerlichen Vergangenheit des Ortes können Funde aus der keltischen und römischen Zeit, viele alte Fotos aus dem vorigen Jahrhundert und weitere interessante Gegenstände angesehen werden.

Beliebt sind die Originalwerkstätten: Wagner, Schuster, Schmied.



Auskünfte erteilt:

Heimat- und Geschichtsverein Medenbach 1993 e.V.:

Dieter Engel, 1.Vorsitzender, In der Hofreite 21a,
65207 Wiesbaden-Medenbach, Telefon: 06122-12427

Ernst Dambmann, Ehrenvorsitzender, Telefon: 06122-12703

Der Heimatverein Medenbach wurde auf Initiative von Ernst Dambmann, langjährig Vorsitzender und heute Ehrenvorsitzender, am 19.3.1993 gegründet. Er verfolgt gemeinnützige Zwecke, fördert die Heimatpflege und will die Kenntnis über die engere Heimat vertiefen.

Im Jahresverlauf lädt der Verein zu verschiedenen Veranstaltungen ein. Sehr beliebt ist das Dresch- und Kelterfest, Ende August; gespannt warten Theaterfreunde auf die Aufführung eines heiteren Theaterstückes, meist im November. Der Busausflug findet Interesse, Gemarkungswanderungen, Vorträge und mehr.



Besuchen Sie den Heimat- und Geschichtsverein 1993 e.V.
auch im Internet: www.heimatvereinmedenbach.de

Diese Broschüre wurde zusammengestellt von
Dieter und Helga Hofmann, Telefon: 06122-12478

Mit Unterstützung durch das Kulturamt Wiesbaden