



# Obstbauverein 1910 Wattweiler

mit Naturschutzabteilung



## Die Obstpresse

- Vereinszeitung -

---

**Liebe Mitglieder,  
die Vorstandschaft bedankt sich bei euch für den guten Besuch  
der Veranstaltungen 2011, ein besonderer Dank an die Helfer.  
Euch allen wünschen wir schöne Feiertage und ein gutes neues Jahr.**

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**Frau Annette Körner ist das 600. Mitglied im Obstbauverein,  
Auch ihr Ehemann Thorsten und die beiden Töchter Paula und Hannah wurden  
Mitglieder. Mit kleinen Präsenten hat sich der Verein bei den Neuen bedankt.**



## Fahrt zur BUGA

**Bundesgartenschau 2011  
Koblenz verwandelt**

Busfahrten kommen beim Obstbauverein einfach nicht so richtig an, diese Erfahrung haben wir in den letzten Jahren oft gemacht. Warum das so ist, keine Ahnung! Hatten wir falsche Ziele oder nicht den richtigen Zeitpunkt erwischt, wenn jemand weiß, woran es hängt, – bitte Bescheid sagen.



Auf jeden Fall haben wir's 2011 wieder versucht, mit einer Fahrt nach Koblenz zur Bundesgartenschau. Und siehe da, es hat geklappt. Zwar wurde der Bus nicht voll, aber 38 Blumenfreunde waren immerhin dabei. Einer hat verschlafen, der hat uns dann aber die beiden restlichen Eintrittskarten

für die BUGA abgekauft, sodass wir fast nichts drauflegen mussten.

Um es kurz zu machen, die Fahrt und die BUGA kamen gut an, das Wetter hat mitgespielt, nur während der Fahrt und bei der Abschlusseinkehr regnete es, aber da saßen wir ja im Trockenen. An jenem 19. Juni waren außer uns noch viele Andere da, jedoch wir waren von mehr Blumen als Menschen umgeben, und wer ist schon mal mit einer alpinen Bergbahn mitten in Deutschland über den Rhein gefahren – einfach toll.



2012 werden wir es mit den Busfahrten wieder probieren, vielleicht bieten wir eine Fahrt in die Wilhelma nach Stuttgart an.

Für weitere Vorschläge von unseren Mitgliedern sind wir sehr dankbar und aufnahmebereit.

**Wir gratulieren den Vereinsmitgliedern, die im Januar, Februar und März 50, 60, 70 Jahre oder älter werden ganz herzlich und wünschen ihnen alles erdenklich Gute.**

### Januar

8. Heinz Sutter	75
12. Kurt Maier	76
15. Rainer Schanne	70
18. Günther Marschall	78
19. Rudolf Marschall	80
20. Bernd Müller	71
20. Thomas Klein	50
27. Reinhold Gölzer	81
28. Margarete Beck	60

### Februar

2. Herbert Schaumburger	72
2. Helga Gölzer	76
5. Heidi Guckel	50
8. Erwin Schmidt	83
8. Siegfried Neumann	82
13. Elke Stenberg	60
16. Lore Maier	79
20. Günther Meyer	76
23. Liesel Reitnauer	92
24. Raymond Barnhart	75
26. Gerlinde Fess	73

### März

3. Rudolf Fess	84
3. Gertrude Fess	78
7. Ludwig Brünisholz	87
13. Alwin Schaumburger	78
14. Richard Thome	50
16. Lore Maier	79
17. Hans Müller	72
19. Irmgard Singer	73
21. Harald Fuhrmann	74
24. Hedwig Marschall	75

## Apfelsaft aus den eigenen Äpfeln...

... und man kann sogar darauf warten!!

**Wo gibt es so was noch? Nirgends! Nur bei uns in Wattweiler**



Es spricht sich herum: Beim Obstbauverein Wattweiler bekommen die Mitglieder den Saft aus ihren eigenen Äpfeln ausgedrückt und fix und fertig abgefüllt. Besonders auf das „fix“ legen wir großen Wert.

In den letzten Jahren und auch noch 2011 haben wir so in die Anlage investiert, dass unsere Kunden schnell bedient werden und keine langen Wartezeiten erdulden müssen.

Unsere Kelter ist inzwischen so eingerichtet, dass wir pro Stunde mindestens 240 Liter Apfelsaft abfüllen können. Je nach Sorte und Reife ergibt ein Zentner Äpfel zwischen 28 und 35 Liter Saft, durchschnittlich rechnen wir mit 30 Liter pro Zentner, das sind nach Adam Riese: 8 Zentner oder 400 kg die wir in einer Stunde verarbeiten können.

### So kommen unsere Mitglieder zu ihrem Apfelsaft:

- Termin mit Hans Conrad vereinbaren (Telefon: 06332-17634) und dabei das geschätzte Gewicht der zu kelternden Äpfel angeben,
- die Kelter steht mitten in Wattweiler, Bliestalstraße 34,
- zu dem vereinbarten Termin mit sauberen Äpfeln kommen,
- mithilfe die Äpfel in das



- Wasserbad zu schütten,
- sodann wird das Obst hoch gefördert und in der Rätzmühle zerkleinert,
- die Maische packen wir zum Auspressen in Tücher,

- der rohe Saft wird in einen hoch stehenden Behälter gepumpt,
- aus dem Behälter läuft er durch den Röhrenwärmetauscher,
- bei 78 – 80 °C wird der Saft pasteurisiert,



- den warmen Saft füllen wir in 5 oder 10 Liter Gebinde,
- jetzt den Apfelsaft ins Auto
- und schon kommt der nächste Kunde.

Apropos Kunden, bei euch bedankt sich das Kelterteam für das Verständnis, wenn die Wartezeit mal etwas länger war. Bei der diesjährigen Obstschwemme brachten einige bedeutend mehr Äpfel als sie angemeldet hatten. Das ist verständlich und wurde von den Nachfolgenden auch großzügig toleriert.

Ein herzliches Dankeschön an Bernhard Fess, der zweimal täglich den Trester abholte. Sowie an unsere Kunden, die bei den 420 Terminen, die wir dieses Jahr hatten, immer sehr pünktlich waren und auch tatkräftig mitgeholfen haben.

In der Saison vom 25. August bis 11. November wurden 55 000 Liter Apfelsaft gekeltert, pasteurisiert und abgefüllt.

Noch kurz zu einer Frage, die oft gestellt wurde: Der Saft ist ungeöffnet bis zu 3 Jahre haltbar, aus dem angebrochenen Behälter kann 3 bis 4 Monate lang abgezapft werden.

## Apfelwein / Viez

Die Kelter unseres Vereins lief vom 25. August bis 11. November auf Hochtouren, denn dieses Jahr ist ein außergewöhnlich gutes Erntejahr. Dass man bei uns den besten eigenen Apfelsaft in der Region bekommen kann, hat sich längst herumgesprochen und wird am Andrang vor dem Milchhäuschen deutlich.



Gerade in einem Jahr mit reicher Ernte sollte der Ein oder Andere, der's noch nicht getan hat, mal ein paar Liter Saft für Viez abzweigen – warum? Ein paar gute Gründe sprechen dafür:

Mit unserer Kelter und den bewährten Spezialbehältern ist die Apfelsaftherstellung ein Klax. Apfelwein geht noch schneller und einfacher: Den in der Kelter gewonnenen Saft nicht erhitzen, sondern direkt in einen geeigneten Gärbehälter füllen und fertig, das ist im Prinzip alles.

Als Gärbehälter eignen sich Gärfässer aus lebensmittelechtem Kunststoff, sie sind leicht und einfach zu reinigen. Wichtig ist, dass die Behälter sehr sauber sind vor der Befüllung und dass sie mit einem Gärröhrchen während des gesamten Gärungsprozesses, der 3 – 4 Monate dauert, luftdicht verschlossen sind. Die Gärung beginnt ohne weiteres Zutun. Verantwortlich dafür sind Hefe-Pilze, die in der Umgebung sowieso vorhanden sind. Sie wandeln Fruchtzucker in Kohlensäure und Alkohol um. Die Kohlensäure entweicht über das Gärröhrchen,

[www.obstbauverein.de](http://www.obstbauverein.de)

der Alkohol bleibt im Viez und bringt diesen auf ca. 6 %. In der Anfangsphase kann die Gärung recht heftig sein, deshalb die Behälter nur zu 2/3 bis 3/4 füllen.

Sehr entscheidend für die Qualität des Weines ist das Abziehen. Nach etwa 5-6 Wochen wird der Apfelwein vom Bodensatz abgezogen bzw. über den Hahn abgelassen und nach der Behälterreinigung wieder eingefüllt. Wenn der Wein nicht mehr gärt, kann nochmals abgezogen werden.

Wer sich mit dem Thema intensiver befassen möchte, findet im Internet oder in der Literatur noch viele Möglichkeiten und Rezepte, z .B.

[www.gartenbauvereine.org/text/e/merkinfo/m\\_apfelwein.html](http://www.gartenbauvereine.org/text/e/merkinfo/m_apfelwein.html)

Da in der einfachsten Variante für Viez der Saft ohne Erhitzen oder Sonstiges einfach abgefüllt wird, behaupten einige „Experten“, dass er das Natürlichste und somit Gesundeste ist, was man aus Äpfeln machen kann.

Das ist ein Stück weit richtig, – mehr Bio geht kaum –, aber vermutlich ist es doch eher eine Argumentationshilfe für ein weiteres Schöppchen.

Für den Viez sollten Äpfel mit hohem Säuregehalt verwendet werden, denn die Säure hat eine klärende Wirkung während der Gärung. Das ist wieder ein Vorteil, denn so hat man eine perfekte Verwendung für saure Sorten oder

verkümmerte Früchte, während die süßen Früchte gegessen werden oder per Erhitzung zu Apfelsaft verarbeitet werden.

Den trockenen Trester bekommen die Rindviecher vom Bernhard als Kraftfutter und machen daraus saftige Wattweiler Calvados Steaks. Zum Start der nächsten Grillsaison ist der Apfelwein gut durchgegoren und kann als Alternative zum Bier mal eingestreut werden.

Aber auch noch während der Gärung sollte mal das ein oder andere Pröbchen gezogen werden, dann bitzelt der Viez wie Federweißer. Später schmeckt er recht sauer, weshalb sich viele Mischvarianten entwickelt haben, z.B. mit Apfelsaft, Limo, Cola, Honig (davon gibt's ja auch guten in Wattweiler) oder Zimt und Zucker (so vor Weihnachten vielleicht).

Dann bleibt nur noch der Tipp, genügend Toilettenpapier zu bevorraten, denn Viez kann auch eine durchschlagende Wirkung aufs Verdauungssystem haben.

Na denn, Prost!

## Mal was Neues probieren – Andenbeere

Die meisten von uns kennen die Andenbeeren vermutlich aus einem Lokal, wo sie oft als Verzierung am Tellerrand rumliegen. Eingepackt in dünne braune Blättchen, geben die etwa kirschgroßen, orangenen



Früchte ein gutes Bild ab. Wer diese bisher nach dem Motto „kenn isch net, ess isch net“ zurückgehen ließ, hat was verpasst. Die exotischen Dinger schmecken richtig gut, haben viele Vitamine und wenig Kalorien. Wie bei (fast) allen Früchten gilt: Frisch geerntet schmeckt `s am besten; Andenbeeren können auch getrocknet und wie Rosinen gegessen werden. Wer `s mag, kann diese dann auch noch in Schokolade tunken, soll auch gut sein und gleicht nachhaltig den geringen Kalorienanteil wieder aus.

Um in den Genuss erntefrischer Andenbeeren zu kommen, benötigt ihr folgendes: Einen sonnigen und warmen Platz im Garten, denn wie die Tomaten, stammen die Andenbeeren aus dem warmen Südamerika. Wer also schon Tomaten hat, stellt einfach einen Topf mit einer Andenbeere dazu. Wie die Tomate wird auch die Andenbeere etwa einen Meter hoch, allerdings etwas buschiger und breiter. Ansonsten ist nichts Besonderes zu beachten;

normale Gartenerde und feucht halten reicht aus.

Am besten kauft ihr euch mal einen Setzling. Wächst der heran und trägt Früchte, kann die Andenbeere leicht vermehrt und selbst gezogen werden. Das funktioniert auf zweierlei Art:

Die in der Frucht enthaltenen Samenkörner trocknen (mit dem Fruchtfleisch auf ein Küchenpapier streichen, trocknen lassen und die Samen rauspicken) und im Februar/März in Anzuchterde vorziehen. Nicht düngen, sonst



entstehen zu viele Geiztriebe.

Natürlich kann man den Samen der Andenbeere auch kaufen im Kiebitz-Markt für 1,89 € und ihr bekommt als Mitglied des Obstbauvereins noch 10 % Rabatt.

**Immer an die Mitgliedskarten denken, dann gibt's bei Samen-Martin und Kiebitz-Markt Rabatt.**

Die zweite Methode sind Stecklinge. Man nehme einen 10 – 12 cm langen Seitentrieb, entferne die unteren Blätter und pflanze ihn in Erde (ca. 1/3 tief). Jetzt regelmäßig gießen und

nach ein paar Wochen sollte der Steckling wurzeln und austreiben.



Die Andenbeere ist mehrjährig, aber nicht winterhart! Wir haben sie bisher immer in den Garten gepflanzt. Das funktioniert, birgt aber ein Risiko. In einem Jahr konnten wir bis in den November hinein regelmäßig Früchte ernten, bevor Frost Pflanze und Früchte dahinraffte. In einem anderen Jahr gab es einen Totalausfall, da früher Frost kurz vor der Reife gnadenlos zuschlug (ok, wir waren mit dem Pflanzen auch spät dran).

Daher ist die Topfvariante wohl die bessere Lösung. Kurz vor den ersten Frösten die Pflanze ins Haus holen rettet die Ernte und die Pflanze kann für die nächste Saison überwintert



werden. Einfach neben die Geranien Stellen, bei 5 bis 10°C und nur mäßig gießen.

**Rückblick: Maiwanderung auf den Gollenacker****Maiwanderung „all inklusive“ mit Verwöhn-Programm**

Nach wochenlanger Trockenheit gab es am 22. Mai um ca. 11:00 Uhr einen satten Regenschauer – just als die Maiwanderer vom Obstbauverein auf der Höhe zwischen Mölschbacher- und Ketttersberger Hof entlang marschierten. Auf dem Gollenacker angekommen, saßen alle zunächst wie die begossenen Pudel im Schutze der Doppelgarage.

Aber, erstens bringt das einen

Dass unsere alljährliche Maiwanderung zum Gollenacker führt, hat schon eine gewisse Tradition. Üblicherweise geht es nach einer kleinen Stärkung von dort weiter in unseren Vereinsgarten, wo die berühmte Erbsensuppe mit Spannung erwartet und meist auch verzehrt wird.

Dieses Jahr war das anders, denn zum 250-jährigen Bestehen des

Ketttersberger Hofes übernahmen die Einwohner die gesamte Verpflegung. Schmalzbrote, Freibier vom Fass, Erbsensuppe, Kaffee und eine riesen Auswahl an Kuchen, dazu Bedienung – wirklich super, was die Ketttersberger da für uns auf die Beine gestellt haben...im Namen aller Wanderer und des Obstbauvereins, vielen Dank dafür!!!

Auch einen herzlichen Dank an



richtigen Wanderer sowieso nicht aus der Fassung, zweitens riss der Himmel kurz danach wieder auf und die Klamotten konnten luftgetrocknet werden, drittens hatten die Einwohner vom Ketttersberger Hof sich bestens vorbereitet. Und gerade zu „drittens“ sind noch ein paar lobende Worte mehr als angebracht:



unser Mitglied Willi Berghöfer, der mit dezenten Hintergrund-Melodien unterhielt. Schade, dass Heinz Marschall nicht mehr dabei sein konnte. Auf seinem Grundstück, direkt am „Karlsberg Eck“ haben wir immer Rast gemacht. Leider ist er – für viele von uns unerwartet – an Weihnachten verstorben.

## Rückblick: Erster Sommerschnittkurs

Für viele von uns ist die Zeit zwischen Ende Januar und April die (einzig) richtige Zeit für den Schnitt der Obstbäume. Erstens, weil's halt immer so war, zweitens, weil die Äste ohne Blätter besser erkennbar sind und drittens, weil sonst noch nicht so viel zu tun ist. Ok, stimmt soweit – und doch hat der Sommerschnitt als Alternative oder Ergänzung seine Vorzüge: Statt bei nasskaltem Wetter mit steifgefrorenen Fingern auf rutschigen Ästen rumzuturnen, können wir uns einen angenehmen Sommertag aussuchen. Weitere nicht zu unterschätzende Vorteile sind verminderter Austrieb nach dem Schnitt und schnellere Wundheilung.

In seiner ca. 30-minütigen theoretischen Einleitung ging Elmar Meier auf diese Vorzüge ein. So erlaubt die schnelle Wundheilung ein Ausreißen



statt Schneiden von jungen Trieben. Dabei werden auch die sog. schlafenden Augen am Ansatz herausgerissen und die Austriebe aus diesen vermieden. Die großen Wunden heilen innerhalb weniger Tage zu – im Winter kann der Heilungsprozess mehrere Wochen dauern. Besonders bei stark wachsenden Apfelsorten, wie Boskop, verursacht Rückschnitt im Frühjahr einen sehr starken Austrieb, der im nächsten Frühjahr wieder



kräftig zurückgenommen werden muss und so weiter. Diesen Teufelskreis kann man mit Sommerschnitten beenden und statt Ästen mehr Äpfel ernten.

Im praktischen Teil wurden zunächst die Ergebnisse der im Frühjahr durchgeführten Pflanzschnitte begutachtet – eine lehrreiche Sache für alle, die im Frühjahr dabei waren. Dann hat Elmar das Spalierobst von Jacob gnadenlos ausgedünnt – weniger Blätter und Früchte für bessere Qualität und Gesundheit, denn in einem lichten Baum bekommen die Früchte mehr Sonne und Pilzsporen haben weniger

Für Süßkirschen und Walnüsse ist der Sommer die einzig richtige Zeit zum Schnitt. Um die Erntezeit werden Süßkirschen zurückgeschnitten, während laut Elmar der August und frühe September die beste Zeit zum Schnitt von Walnüssen ist, da dann der Baum in einer Ruhephase ist und nicht, wie sonst, zum Ausbluten neigt.

Natürlich waren auch wieder der Grill und die Zapfanlage im Einsatz, was die ohnehin gute Stimmung noch unterstützte und den Schnittkurs wieder zu einer gelungenen Veranstaltung aufwertete.



Chancen sich auszubreiten.

## Der Waldkauz



Im Bereich der Reben- und der unteren Bliestalstraße umrundet ein Waldkauz seit Herbstbeginn heulend sein Revier.

Mit seinem „Hu, huhhh“, das er die ganze Nacht ertönen lässt, hält er Rivalen fern und uns vom Schlaf ab. Nach der Literatur soll er bald aufhören, um dann im Februar mit seinem Balzruf zu beginnen. Da er über kein großes Repertoire verfügt, werden wir dann wieder mit seinem Gruselruf beglückt. Aber nur solange, bis seine Angebote mit einem genauso unheimlich-schönen „Ku-witt, Ku-witt“ seine Liebeswerbung erhört.

### Er bleibt im Revier

Im Internet steht: *„Er bleibt sein Leben lang im Revier und das können bis zu 15 Jahre sein“*. Wir müssen uns an ihn gewöhnen und Verständnis für ihn haben, denn er singt ja nur für seine Geliebte, der schaurige Troubadour.



### Maus als Hochzeitsgeschenk

Im März erreicht die Balz ihren Höhepunkt, die Rufe enden, wenn sich das Paar gefunden hat.

Als romantischen Liebesbeweis bringt er ihr eine Maus als Geschenk, die von ihr auch gleich verschlungen wird. Danach sitzen sie eng beisammen, kraulen einander das Kopf- und Halsgefieder und trillern leise und sanft miteinander „uwip – kjuwick“.

### Aussehen

Der Waldkauz ist nach dem Uhu die größte Eulenart bei uns. Seine Körperlänge beträgt etwa 40 Zentimeter, die Flügelspannweite 1 Meter. Es gibt zwei Farbvarianten, grau und braun. Das Gefieder ist gesprenkelt und ähnelt in der Musterung einer Baumrinde. Wenn er tagsüber auf einem Ast direkt am Stamm ruht, ist er gut getarnt.



Sein Kopf ist groß, rund mit einem ausgeprägten Gesichtsschleier. Mit den großen, schwarzen Augen kann er auch bei schwachem Licht scharf sehen. Allerdings ist sein Gehör noch besser. Die Ohröffnungen sind unsymmetrisch gebaut und von Federkränzen umgeben, so vernimmt er das feinste Geräusch einer Maus und kann sie punktgenau anpeilen.

### Ernährung

Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Mäusen, Wühlmäusen, Ratten. Er kann seine Nahrung im Flug orten, jedoch schlägt er lieber von einem Ansitz. Deshalb sollten wir ihm im Garten aus Dachlatten eine Sitzmöglichkeit bauen. Zum Dank fängt er uns die Wühlmaus und auch den Maulwurf, der ja durch das Bundesnaturschutzgesetz ge-

schützt ist. Aber das weiß der hungrige Kauz ja nicht. Seine Beute verschlingt er ganz, die unverdaulichen Reste, wie Knochen und Haare, werden im Magen zu einem Ballen gepresst und als Gewölle ausgespuckt.

### Nistplatz und Nachwuchs

Der Waldkauz ist ein Höhlenbrüter, er brütet aber auch auf Dachböden und in Kirchtürmen. Bei meinem Nachbar Hartmut hat er zusammen mit dem Turmfalken in einem großen Nistkasten gebrütet und seine Jungen aufgezogen. Die Anzahl des Nachwuchses schwankt zwischen 2 und 6. Ganz lieb sehen seine



Kinder im Daunenkleid aus.

### Sein Image

Früher bei den Griechen und unseren Altvorderen war er das Symbol der Weisheit. Eulen nach Athen tragen, ist eine Redensart, die heute nicht mehr gilt, jetzt tragen wir Euros dorthin.

Sein Gruselimage hat der Kauz von den Fernsehkrimis. Keine Szene in dunkler Nacht wirkt ohne seinen Ruf im Hintergrund wirklich schaurig.







# Rätsel-Garten

Überträgt man die Buchstaben auf die entsprechenden Kugeln auf den Paketen, so erhält man ein Wort.



5

Bei welchem Gefäß ist ein Fehler im Schatten?



3  4



Wenn ihr mit einem der vier Buchstaben in den Ecken beginnt und immer den richtigen Anschlussbuchstaben findet, erhaltet ihr die Namen von vier Wörtern, die mit A beginnen. Welches Wort passt in die Weihnachtszeit?

2     6



Ordne die Buchstaben auf den Paketen in der richtigen Reihenfolge.

1

## Preisrätsel

Trage die gekennzeichneten Buchstaben aus allen Rätseln in diese Lösungskästchen ein!

1  2  3  4  5  6

Schreibe die Lösung auf einen Zettel und gib ihn bei Hans

Rätsel und Zeichnungen: Eugène Clugne