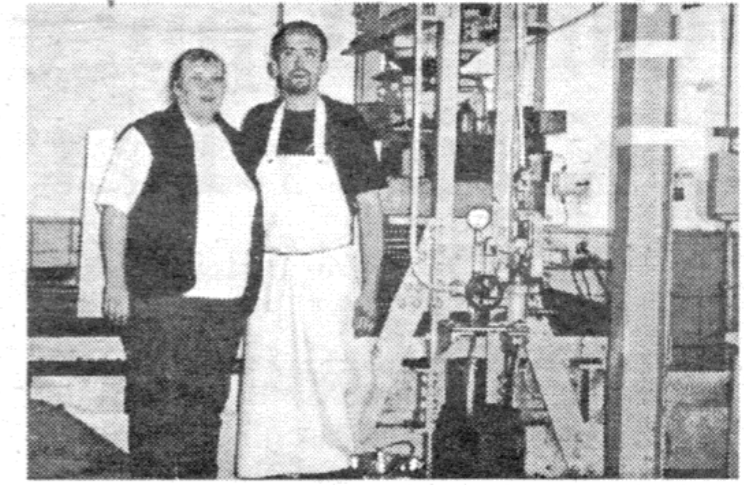




wir hier in Oberstedten (VI)



Vom „Stöffche“ unn annerem (Teil 1)

Wie´s schmeckt is klar, wie´s geschriwwe wird net: „Abbelwoi, Äbbelwoi, Ebbelwoi, Eppelwoi, oder statt „...woi“ jeweils „wei“?

Vor 50 Jahren wurden in der Gemarkung über 19000 Obstbäume gezählt, darunter rund 8000 Apfelbäume. Der Pflege wurde große Bedeutung beigegeben, nicht zu vergleichen mit heute. So machte der Landrat am 22. April 1900 im Kreisblatt darauf aufmerksam, dass „abgestorbene Obstbäume und dürre Äste zu entfernen sind“. Zur Bekämpfung von Schädlingen war lange Zeit das Anlegen von „Leimringen“ im Herbst Pflicht. Die angeordneten Maßnahmen wurden behördlicherseits überwacht. Das Ausschneiden und Pfropfen wurde Interessenten beigebracht und so trug der einst größte Birnbaum (in der „Languhr“), jetzt vom Alter gezeichnet, sieben Sorten dieser Frucht.

Man unterschied zwischen Tafelobst und Kelteräpfeln und die Hausfrauen wußten, welche Sorten sich zum „Kuche backe“ besonders eigneten. Schließlich waren sie es, die mit dem Backblech unterm Arm oder im

Handwagen samstags zu den Bäckern eilten. Dort lag dann, auch in den Höfen, Kuchenblech an Kuchenblech und oft wimmelte es von Wespen. Sicher gab es in Stedten Apfelsorten, die anderswo nicht bekannt waren. Das ist darauf zurückzuführen, dass Spaßvögel am Stammtisch einem selbst ernannten „Experten“ wiederholt den gleichen Apfel mit der Bitte um Beurteilung vorlegten. Hieß der zuerst „Schöner von...“, später dann „Graf...“.

Der Apfelwein wurde in Holzfässern gelagert, solche aus Kastanienholz, sollen sich besonders geeignet haben. Die Küfer reinigten und schwefelten sie jährlich. Die kleineren Fässer wurden geöffnet, etwa ab einem Fassungsvermögen von 1200 Litern (Stückfaß) kroch man durch eine Öffnung und säuberte von innen. Die größten Fässer fassten 3000 Liter. Der gleiche Saft schmeckte aus jedem Faß anders. Zeitzeugen zufolge kann davon ausgegangen werden, dass in den hiesigen Gaststätten um die 150000 Liter gelagert werden konnten. Dafür reichten die Stedter Äpfel natürlich nicht aus, zumal erst der Eigenbedarf gedeckt wurde. Deshalb kaufte man noch andere hinzu, sei es aus der Umgebung, aus

dem Alten Land, Frankreich, Italien, Österreich oder der Schweiz. Von einer Besonderheit kann Friedel Brüggemann berichten: Die Äpfel für den „Westerwälder Hof“ holte der Unternehmer „Friedrich Eich, Schnellverkehr“, vom Bahnhof Oberursel mit einer Zugmaschine der Firma Fahrzeugbau MIAG, Hannover, ab. Später fuhr er einen umgebauten amerikanischen LKW der Marke Studebaker. Und das Besondere war, dass beide Maschinen mit einem Holzvergaser ausgestattet waren. Mit fünf- bis sechs Zentimetern langen Holzstücken wurde der Vergaser „gefüttert“, am besten mit Buchenholz, denn es sollte nicht brennen, sondern „koksen“, und so den Motor antreiben. Eine Fahrt zum Weidigbergfest auf dem Schrenzer bei Butzbach mit diesem Lkw sollte für die Stedter Turner zu einem unvergesslichen Erlebnis werden: Auf der Heimfahrt streikte schon bald der Motor und so machten sie sich notgedrungen per pedes auf den Heimweg, immer im Gänsemarsch auf der Autobahn entlang. Umso größer war die Freude, als nach einigen Kilometern Fußmarsch doch noch der Wagen nachkam und die Turner wohlbehalten nach Stedten brachte. (Wird fortgesetzt)



Ernte der Kelteräpfel 1994.

Unsere Fotos im Titelkopf zeigen links Friedrich (Friede) Brunner beim Keltern um 1950 und rechts Armin Lepper und Frau in der Kelterei vor ihrer Presse 1999. Bild: Herzberger

„wir hier - in Oberstedten“ ist eine regelmäßig erscheinende Serie, die in Zusammenarbeit von Erwin Herzberger (Manuskript), dem Zeitzeugen Karl Fischer, den auf dieser Seite mit Anzeigen vertretenen Unternehmen und der Oberurseler Woche entsteht.