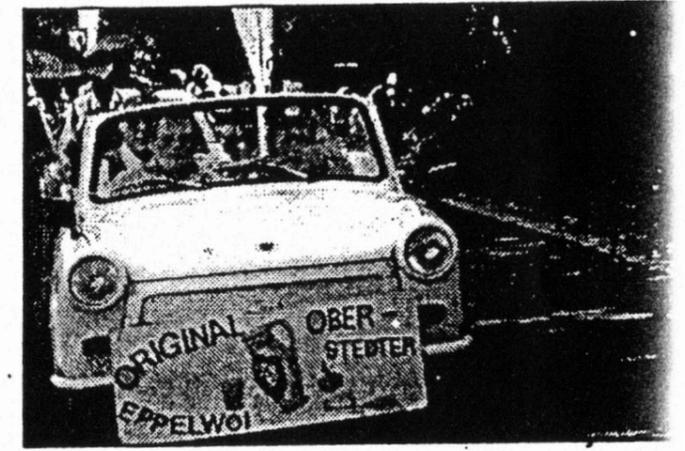




# wir hier

## in Oberstedten (VII)



### Vom „Stöffche“ unn annerem (Teil 2)

Für klare Farbe und einen volleren Geschmack sorgt der Saft des Speierlings, ein Prozent beigemischt, macht er den Apfelwein auch haltbarer. Zwei über 100 Jahre alte Speierlinge stehen in unserer Gemarkung. Einer auf dem Anwesen Klauer beim alten Friedhof. Horst Klauer sen. weiß vom Hörensagen, dass sein 1840 geborener Urgroßvater Christian Herzberger, Teilnehmer am Feldzug 1870/71, den Spross als Andenken aus Frankreich mitgebracht hat. Und so steht dieser Veteran unweit der Sedanswiese, deren Name auch auf den damaligen Deutsch-Französischen Krieg zurückzuführen ist. Im Jahre 1994 haben Fachkundler der Forstlichen Versuchsanstalt Hannoversch-Münden von diesem Baum 21 Kilo seiner Früchte gesichert und ausgesät, dann ein Jahr später Pfropfreiser entnommen, mit denen auch die Erhaltungssamenplantage in Hofheim beliefert wurde.

Der andere Speierling steht am Ende der Dornholzhäuser Straße. Jahrzehntlang haben die Besitzer des Gasthauses „Zum Taunus“, Wagner, den Saft dieser Früchte ihrem Apfelwein beigemischt.

„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.

Deswegen und wegen des selber gebackenen Brotes samt Rippchen mit Sauerkraut kamen schon vor dem Kriege die Gäste mit Autos und Bussen in Massen zur „Tante Anna“.

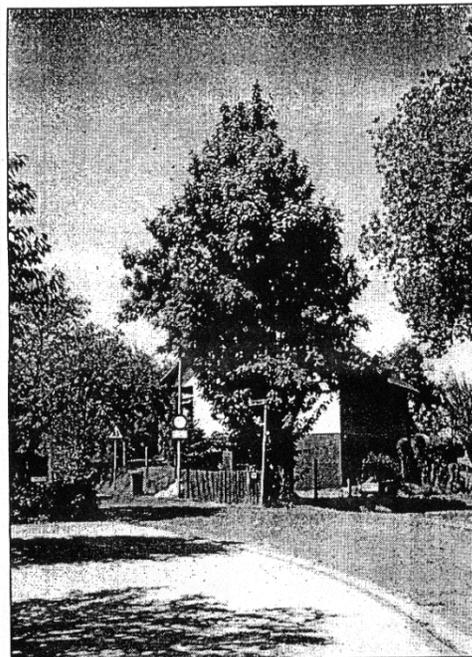
Welche Bedeutung dem Speierling beigemessen wird, beweist die Wahl zum „Baum des Jahres“ im Jahr 1993. Und auch heute noch kostet der Saft des Speierlings das Mehrfache von dem der Apfel. Zur Jahrhundertwende waren für das 0,4 Liter-Glas Apfelwein 12, 1939 15 Pfennige zu zahlen, im und nach dem Kriege war es „Stöffche“ eine Rarität. Die „Aale Kerbursche“, die am diesjährigen Festzug teilnahmen, wissen noch, wie es damals war: Kerbursche ohne Ebbelwoi war undenkbar. Aber solchen gab es nur nach Abgabe von Äpfeln. Woher nehmen? Man war sich bald einig: Während einige sich in der Gaststätte mit dem Wirt unterhielten, füllten andere im Schutze der Dunkelheit einige Säcke mit den vor der Presse lagernden Äpfeln und lieferten dieselben am nächsten Tag dortselbst wieder ab. Die Kerb konnte beginnen. Im übrigen hat der Saft, aus dem das „Stöffche“ wird, in jedem Stadium seinen besonderen „Reiz“: der Süße sorgt

für die „Verdauung“, der Rauscher wirkt „durchschlagend“ und der Tresterschnaps ist „umwerfend“. Solchen hatte ein hiesiger Wirt vor der Währungsreform auserwählten Stammkunden zu vorgerückter Stunde spendiert. Wirkung wie vorstehend.

Überhaupt war das Verhältnis der Wirte zu ihren Schoppepetzer meist ein recht gutes. So meldete der „Taunusbote“ am 18. Juli 1904: „Ein Frankfurter Wirt hat bei der Kirchweihe seine Wirtenschaft zugemacht mit der Begründung: Dene Fremde geb' ic mein gute Äppelwoi net, der is für mei Stammgäst.“

Auch bei uns ging es an den Stammtischen recht gesellig zu und insbesondere die „Originale“ wie Afrikaner, Baame Russ, Dürr Ast, Eier-Henne, Gaase-Martin, Kees-Heine (auch Konus Hanjer (auch Opa Grün), Schlappe Philipp und andere waren immer zu Späßen aufgelegt. Von vielen Anekdoten eine zum Schluss: als der Brunner Friede eines Sonntagmorgens verspätet zum Stammtisch kam, sagte er mit ernster Miene: „Ich kom grad' aus der Kirch. De Parrer hat sogar mein Name genant Friede sei mit Euch!“

Unsere Fotos zeigen im Titelkopf links den runden Tisch bei uns mit „Tante Anna“ vor rund 50 Jahren (Bild: F. Wagner), und rechts ein Bild von S. Peis von der diesjährigen Kerb.



Speierling, ca. 130 Jahre alt (siehe auch Text).