



Veranstaltungen im Odenwälder Apfelherbst



23.9. Keltereiführung mit Apfelwein-Cocktail

Die Kelterei Krämer in Beerfurth lädt am 23. September zu einer Führung durch den Betrieb mit nachfolgender Verkostung ein. In der Saison kann der Produktionsablauf der Apfelverwertung vom Pressen bis zum Einlagern am besten beobachtet werden. Der frische Duft aus dem Kelterhaus wirkt auf den Besucher verlockend, den gepressten Saft direkt zu probieren. Genießen Sie diesen und lassen Sie die Führung bei einem Apfelwein-Cocktail und einem kleinen Snack in unserer Lounge-Ecke gemütlich ausklingen. Treffpunkt ist Crumbacherstr. 26, um Anmeldung wird gebeten.

Kontakt: Kelterei Krämer, Crumbacherstr. 6, 64385 Reichelsheim-Beerfurth, Tel. 06164-642080 www.kelterei-krämer.de

23.+24.9. Apfelsiges auf dem Hottenbacher Hof

Frischer Apfel-Hefekuchen und Apfelwein wird im Rahmen der vielfältigen Angebote für Jung und Alt „Fischbachtal aktiv“ auf dem idyllischen Hof von Familie Simmermacher serviert.

Kontakt: Hottenbacher Hof, Jürgen Simmermacher, 64397 Modautal, Tel. 06167-445 www.hottenbacher-hof.de

24.9. Sortenausstellung beim Koziol Apfelfest

Der Odenwald ist berühmt für seine Streuobstwiesen. Nach dem fulminanten Start im vergangenen Jahr feiert Koziol wieder sein Apfelfest und zelebriert hierbei die beliebteste Frucht unserer Region mit seinen Kooperationspartnern. Neben der Sortenausstellung der Streuobstwiesenretter gibt es einen zünftigen Frühschoppen, Baum-Patenschaften, mobile Kelterei - Saft selbst gemacht, Apfelköstlichkeiten und Kinderprogramm. Ein Fest für die ganze Familie in der Glücksfabrik in Erbach von 10 - 18 Uhr.

Kontakt: Naturschutzverein Einhausen e.V., Florian Schumacher, Tel. 0179-4660128 und Martin Schaarschmidt, Bangertsgasse 12, 64686 Lautertal, Tel. 0170-8664890 www.streuobstwiesenretter.de

30.9. Streckers mobile Kelterei in Heppenheim

mit Schau- und Lohnkeltern unter dem Motto „Dein Obst - Dein Saft“ von 10-17 Uhr beim Volkswagen Herbstfest beim Autohaus Goss in Heppenheim und Sortenausstellung der Streuobstwiesenretter.

Kontakt: Albin Strecker, Steinbühl 19, 64668 Rimbach-Zotzenbach Tel. 06253-9899960 www.streckers-mobile-kelterei.de

3.10. Streuobsternte erleben im Fischbachtal

die NABU-Ortsgruppe Fischbachtal lädt gemeinsam mit Ullrich Krost und dem Horndreher Hof zum Workshop „Streuobsternte erleben“ ein um 14 Uhr am Sportheim am Nonroder Hang in Fischbachtal.

3.10. Literarischer Apfelspaziergang im Felsenmeer

Die Odenwälder Gästeführerin Marieta Hiller nimmt Interessierte am 3. Oktober um 15 Uhr mit zu einem literarischen Spaziergang mit echten Koboldäpfeln ins Felsenmeer. Erzähltes und Vorgelesenes aus richtig altmodischen Büchern, für Kinder ab 6 Jahren und Erwachsene, Anmeldung erforderlich bis 1. Oktober!

Kontakt: Felsenmeerdrachen, Waldstrasse 2, 64686 Lautertal, Tel. 06254-9403010, www.felsenmeerdrachen.de

6.-8.10. Erbach: sortenreine Apfelbrände aus Beerfurth

Auf dem Odenwälder Bauernmarkt in Erbach bietet Volker Ester aus Beerfurth sortenreine Apfelbrände zu Verkostung und Verkauf: „Odenwälder Weinapfel“ im Akazienholzfass und „Rheinischer Winterrambur“ im Eichenholzfass. Der diesjährige Ehrenpreisträger der Pfälzer Kleinbrenner, hält unter anderem erstmalig diese sortenreinen Brände, speziell im Akazien- bzw. Eichenholzfass gereift, zur Verkostung und zum Verkauf bereit - solange der Vorrat reicht!

Kontakt: Beerfurter Edelobstbrennerei V. Ester, Marktpl. 11, 64385 Reichelsheim-Beerfurth, Tel. 06164-913464 www.edelobstbrennerei-beerfurth.de

6.10.-22.10. Rustikale Apfel-Gerichte in Reichenbach

Das Gasthaus Zur Traube in Reichenbach bietet Ihnen leckere, rustikale Gerichte mit und um den Apfel. Lassen Sie sich nach einem Felsenmeerbesuch oder einer Nibelungensteig-Wanderung überraschen, was man aus Odenwälder Äpfeln machen kann.

Kontakt: Gasthaus Zur Traube, W. Mink, Nibelungenstr. 265, 64686 Lautertal-Reichenb., Tel. 06254-943355, www.zurtraube-lautertal.de

7.10. Kellerführung im Dornröschen in Annelsbach

Peter Merkel erklärt die Herstellung seiner Apfelweine und Sie dürfen natürlich probieren! Einblick ins Kelterhaus und der technischen Ausstattung mit Einzelheiten zum Kelterhandwerk. Geschichtliches, Heiteres und Informatives zur Historie vom Dornröschen und unserer Apfelweintradition. Kellerprobe mit "Schobbebeschwätz" - wissenswert & unterhaltsam - und dazu gibt es 5 Apfelweinspezialitäten und kleine Häppchen! 17 Uhr, ca 1 Stunde, 12 €, Anmeldung erforderlich.

Kontakt: Dornröschen Odenwald-Gasthaus & Land-gut-Hotel, Annelsbacher Tal 43, 64739 Höchst-Annelsbach, Tel. 06163-2484 www.dornroeschen-annelsbach.de



Bohnapfel

7.10. Die Geheimnisse der Essigherstellung

Am 7. Oktober ab 15 Uhr erfahren Sie von Jürgen Katzenmeier, Inhaber der Essigmanufaktur und des Gasthauses Zur Freiheit in Laudenau, viel Wissenswertes rund um die Essigherstellung. Dabei verkosten Sie eine Auswahl der prämierten Aperitif-, Balsam- und Fruchtesigge sowie feinste Senfsorten. Dauer ca. 100 Minuten, 8 Euro, Reservierung erf.

Kontakt: Essigmanufaktur und Gasthaus zur Freiheit, Freiheitsstraße 20, 64385 Reichelsheim-Laudenau, Tel. 06164/1032 www.zurfreiheit.de

8.10. Treuschs ApfelweinVerführung

Acht Treuschs Apfelweine können Sie am Sonntag 8. Oktober um 18 Uhr verkosten. Sie erfahren dazu die Historie, die Herstellung, die verschiedenen Apfelsorten, die Sensorik der Apfelweine und die spezielle Apfelwein-Philosophie von Armin und Elke Treusch. Dazu gibt es Odenwälder Leckereien, fein, deftig, süß - und natürlich mit Fleisch, Fisch und Vegetarischem in gewohnt regionaler Qualität. Anmeldung erforderlich.

Kontakt: Treuschs Johannisstuben, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim, Tel. 06164-2226 www.treuschs-schwanen.com

08.-15.10. Apfelménütage in Nonrod

Im Gasthaus Zum Rodenstein werden während der Apfelménütage Leckereien serviert: Apfelweincremesuppe, Apfelrollbraten vom Schweinekamm, Hausmacher Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Apfelmosparfait. Dazu passt ein Apfelmost oder Apfelwein aus eigener Kelterei, und natürlich gibt es zur Kaffeezeit verschiedene Apfelkuchen.

Kontakt: Gasthaus Zum Rodenstein, Rodensteiner Str. 18, 64405 Fischbachtal-Nonrod, Tel. 06166-278, www.zum-rodenstein.de

14.10. Viergänge-Menü im Zeichen des Apfels

Am 14. Oktober lädt der Landgasthof Brunnenwirt zu einem romantischen Viergängemenü bei Kerzenschein im Zeichen des Apfels ein.

Kontakt: Landgasthof Brunnenwirt, Darmstädter Straße 49, 64405 Fischbachtal-Niedernhausen, Tel. 06166-412, www.brunnenwirt.de

15.10. Kelterfest mit Apfelsausstellung

Zum 15. Kelterfest in Schaaheim lädt der Obst- und Gartenbauverein Schaaheim am 15. Oktober ein. Mit historischen und modernen Geräten wird aus Äpfeln von heimischen Streuobstwiesen köstlicher Most! Kinder können unter großem Spaß mit dem handbetriebenen Muser die Äpfel zerkleinern und mit der Spindelkorbpresse auspressen. Natürlich darf der frisch gepresste Most auch gleich probiert werden, und erwerben kann man ihn ebenfalls. Termin: 15. Oktober 10.30-17.30 Uhr an der Kulturhalle in Schaaheim, mit Mittagstisch, Kaffee & Kuchen.

Kontakt: Obst- u. Gartenbauverein 1896 Schaaheim, Vors. Holger Dieter, im Herrngarten 29, 64850 Schaafl., ogv.schaaheim@googlemail.com

15.10. Streuobstwiesenwanderung in Bensheim

mit den Streuobstwiesenrettern rund um den Wambolder Sand in Bensheim, 11-13 Uhr: Entdecken Sie gemeinsam den Lebensraum Streuobstwiese in einer Zeit, in der die Streuobstwiese einen besonderen Reiz ausübt. Es ist die Zeit der Ernte. Bei einem Spaziergang mit köstlichen Geschmacksproben frisch gepflückter Äpfel vom Baum erfahren Sie ganz nebenbei auch noch eine Menge über die Bedeutung und den Erhalt einer Streuobstwiese. Ein erholsamer und informativer Spaziergang, der am Ende mit einer kleinen Brotzeit ausklingen kann.

Kontakt: Naturschutzverein Einhausen e.V., Florian Schumacher, Tel. 0179-4660128 und Martin Schaarschmidt, Bangertsgasse 12, 64686 Lautertal, Tel. 0170-8664890 www.streuobstwiesenretter.de

15.10. Apfelfest mit Literatur auf der Tromm

Um 16 Uhr lädt das Hof-Theater Tromm zum Apfelfest im alten Stall ein: ein Geschenk der Götter - der Apfel in Märchen, Gedichten und Geschichten! Ein Streifzug durch die vielfältige Literatur über den Apfel, von der Bibel bis zur Frau Holle, von Wilhelm Tell bis zu Heinz Erhardt. In unserer Lesung mit Musik ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Außerdem gibt es kleine Köstlichkeiten vom Apfel in allen Variationen. Lassen Sie sich verwöhnen, und genießen Sie kulturell-kulinarisch! Übrigens: Dieses Programm kann von der Gastronomie gebucht werden, Termine in Absprache! **Kontakt:** Hof-Theater-Tromm, Auf der Tromm 13, 64689 Grasellenb.-Tromm, Tel. 06207-3323 www.hof-theater-tromm.de

17.10. Odenwälder Feine Brände kocht Marmelade

Das Hessenfernsehen zeigt um 20.15 Uhr auf Hr3, wie Familie Gehrig Marmelade kocht und Liköre herstellt.

Kontakt: Odw. Feine Brände, Scharbacher Str. 7, 64689 Grasellenbach-Litzelbach, Tel. 06253-938158, www.odw-feine-braende.de

21.10. Obstwiesenrundgang für Interessierte

Bei diesem ca. vierstündigen Rundgang am 21. Oktober um 9.30 Uhr erfahren Sie aus berufenem Munde von Hans Helmut Börner Wissenswertes zu den Themen Baumkrankheiten, Baumschnitt und Schädlinge. Es werden Tipps für einen langen und ertragreichen Baumerhalt vermittelt, und natürlich darf auch ein kleiner Umtrunk mit Apfelwein und Saft von der Kelterei Krämer mit Snack nicht fehlen. Treff 9.30 Uhr an der Apfelannahmestelle der Kelterei Krämer, Crumbacher Str. 26 in Beerfurth.

Kontakt + Anmeldung: Hans Helmut Börner, Kreisverband Odenwald-Dieburg für OGL, Langlosenweg 3, 64385 Reichelsheim, Tel. 06164-4021, hanshelmut.boerner@web.de



Bismarck

21.10. Kellerführung im Dornröschen in Annelsbach

Peter Merkel erklärt die Herstellung seiner Apfelweine und Sie dürfen natürlich probieren! Einblick ins Kelterhaus und der technischen Ausstattung mit Einzelheiten zum Kelterhandwerk. Geschichtliches, Heiteres und Informatives zur Historie vom Dornröschen und unserer Apfelweintradition. Kellerprobe mit "Schobbebeschwätz" - wissenswert & unterhaltsam - und dazu gibt es 5 Apfelweinspezialitäten und kleine Häppchen! 17 Uhr, ca 1 Stunde, 12 Euro, Anmeldung erforderlich

Kontakt: Dornröschen Odenwald-Gasthaus & Land-gut-Hotel Annelsbacher Tal 43, 64739 Höchst-Annelsbach, Tel. 06163-2484 www.dornroeschen-annelsbach.de

22.10. Aktionstag in Großostheim: Rund um den Apfel

Zur Großostheimer Kirchweih bietet die Kelterei Petermann frisch gepressten Streuobstwiesen-Apfelmilch, Federweißer und frische Apfelpfannkuchen, verschiedene Obstsaft, Apfelwein heiß & kalt, Cocktails mit Apfelsangria, Apfelcaipi (auch alkoholfrei) und Bachgauer Apfelsecco. Der Petermann-Stand ist von 11-17 Uhr geöffnet!

Kontakt: Kelterei Petermann e.K., Bachgasse 9, 63762 Großostheim, Tel. 06026-1457

23.10. Unser Apfel - das Projekt mit Stiell

Wertschätzung heimischer Produkte - vom Apfel zum Apfelsaft: die Jugend- und Schulsozialarbeit Erbach möchte mit Keltern und Apfelsaftproduktion beim Aktionstag auf dem Schulhof der Schule am Sportpark in Erbach mit Streckers mobiler Kelterei die Wertschätzung unserer heimischen Produkte fördern. Apfelbaumbesitzer, deren Apfel nicht geerntet und verwertet werden, haben die Möglichkeit, aus ihren Äpfeln haltbaren Apfelsaft herzustellen. Mit dieser Aktion soll in der Öffentlichkeit das Bewusstsein zum Odenwälder Apfel als Kulturgut geschärft werden.

Kontakt: 1. Alexander Carrasco Torres, Jugend- und Schulsozialarbeit Schule am Sportpark, Am Drachenfeld 2, 64711 Erbach, Tel. 0173-6731040 2. Streckers mobile Kelterei: siehe unten!

24.10. In der Oberzent wird gekeltert

Auch im dritten Jahr planen Jugendpfleger René Tunn und Gemeindefreizeitbeauftragter Ulrich Meyer wieder einen Tag, an dem sich alles rund um den Apfel dreht. Unter dem Motto: „In der Oberzent wird gekeltert“, werden auch in diesem Jahr mit dem Kooperationspartner Albin Strecker und seiner mobilen Kelterei viele Äpfel in leckeren Apfelsaft verwandelt. Im Vordergrund steht die Wertschätzung und Verarbeitung eines heimischen gesunden Lebensmittels. Die Äpfel werden gemeinsam mit Jugendlichen gesammelt. Am Tag des Kelterns selbst, werden die Jugendlichen die beiden Pädagogen um Albin Strecker tatkräftig unterstützen.

Kontakt: Albin Strecker, Steinbühl 19, 64668 Rimbach-Zotzenbach Tel. 06253-9899960 www.streckers-mobile-kelterei.de



www.odenwaelder-apfel.de



Goldparmäne, Foto: A. Treusch

Odenwälder Apfelherbst


9. September bis 22. Oktober 2017

Wer sind wir?

Der Förderverein Odenwälder Apfel e.V. - das sind etwa 100 Akteure im Odenwald: Kelterer, Brenner, Gastronomen, Handwerksbetriebe, Landwirte, Direktvermarkter, Imker, Gemeinden und Städte sowie Organisationen, die sich für den Erhalt des regionalen Streuobstes einsetzen. Der Erhalt der Odenwälder Kulturlandschaft, insbesondere der Streuobstwiesen, hat für uns oberste Priorität.

 Erhalt und Verbreitung alter, regionaler Odenwälder Apfelsorten

 Förderung der Vermarktung von Odenwälder Obstsorten und ihrer Produkte: Apfelsaft, Apfelwein, Apfelbrände, und vieles mehr

 Vermittlung von Wissen über Ernährung und regionale Produkte, Bündelung von Einzelwissen durch Vernetzung von Experten
Besonderes Angebot: Fachwartkurs für Obstbaumpflege und Einrichtung einer Apfelsortenbank Odenwald

 www.odenwaelder-apfel.de

Warum laden wir Sie zum Odenwälder Apfelherbst ein?

Wir möchten Sie als Freund unserer herrlichen Odenwaldlandschaft und ihrer wundervollen Produkte gewinnen.

Genießen Sie und lassen Sie den Blick schweifen: Was Sie bei uns sehen, kann nur Bestand haben durch viele Freunde. Streuobstwiesen prägen unsere Landschaft, aber sie benötigen liebevolle Pflege.

Wir möchten Ihnen bei einem Glas Apfelwein oder einem Stück Apfelkuchen zeigen, dass wir diese traditionsreiche Landschaft nur gemeinsam erhalten können: Wir erhalten und pflegen die Bestände, bringen viele alte Obstbaumwiesen wieder in Ordnung. Sie genießen unsere Produkte und zeigen uns, dass Sie unser heimisches Obst so wertschätzen wie wir.



Sie möchten Obstbäume erwerben? Unsere Spezialisten beraten Sie umfassend!

Auch in diesem Jahr bietet die Abteilung Raumentwicklung, Landwirtschaft und Denkmalschutz des Kreises Bergstraße wieder die Möglichkeit der günstigen Sammelbestellung für hochstämmige Obstbäume an. Die Obstbäume mit einer Mindest-Stammhöhe von 1,80 m sind für Streuobstwiesen und größere Gärten geeignet. Eine Sortenliste sowie Preise und weitere Details für die Bestellung sind ab Anfang September bis zum 5. Oktober 2017 im Internet unter: www.kreis-bergstrasse.de, Bürgerservice, Formulare „O“ wie Obstbaum abrufbar oder können telefonisch beim Kreis Bergstraße unter Tel. 06252-15-5006 (Frau Banaschik) angefordert werden. Nach dem 05.10.2016 ist eine Bestellung nicht mehr möglich. Die Ausgabe erfolgt voraussichtlich am 10. November 2017 von 13 bis 16 Uhr beim Gewässerverband Bergstraße in Lorsch. Für den Transport ist ein größeres Fahrzeug, Dachgepäckträger oder Anhänger erforderlich.

Veranstaltungen im Odenwälder Apfelherbst

Auftakt am 9. & 10. September: Bauernmarkt Groß-Umstadt

Gemeinsam mit der Lokalen Agenda Ökolandbau Groß-Umstadt freuen wir uns auf Ihren Besuch. Probieren Sie ein Stück unverfälschten Odenwald! Es erwartet Sie eine lustige Apfelwein-Blindverkostung mit dem Odenwälder Kabarettist Mischel Lang als Moderator, eine Apfelsortenbestimmung, viele leckere Apfel-Proben: Edelbrände, Liköre, Trüffel, Saft, Most und Wein, Geschichten, Aktionen, Projekte ... Lassen Sie sich überraschen! Wir sind am 9.9. ab 11 Uhr am Stand, der Bauernmarkt hat am 9. und 10. September 2017 von 9-18 Uhr geöffnet.



9.+10.9. So schmeckt Odenwälder Apfelwein!

Probieren Sie bei unserer Apfelwein-Blindverkostung, was der Odenwald zu bieten hat: Proben aus regionalem Streuobst von 7-8 Keltereien müssen gekostet und beurteilt werden. Das ist eine fröhliche Angelegenheit, und so erwarten wir vom Apfelverein einen lustigen Kommentar zu den Proben von Ihnen.
Die teilnehmenden Keltereien aus unserer Mitgliedschaft sind:
Bembel with care, Kelterei Krämer, Kelterei Pfeiffer, Kelterei Petermann, Falter Fruchtsaft GmbH und Kelterei Bitsch

9.+10.9. Groß-Umstadt: Odenwälder Feine Brände

viel ausgefallenes Flüssiges aus Äpfeln, nicht nur das: auch Festes, wie Marmeladen und Chutneys stellen Monica Gehrig-Himmel und Johannes Gehrig in Odenwälder Tracht am Stand des Fördervereins Odenwälder Apfel e.V. vor.
Kontakt: Odenwälder Feine Brände, Johannes K. W. Gehrig, Scharbacher Str. 7, 64689 Grasellenbach OT Litzelbach, Tel. 06253/938158, www.odw-feine-braende.de

9.+10.9. Groß-Umstadt: Apfelbrandtrüffel & Co.

können am Förderverein-Stand auf dem Groß-Umstädter Bauernmarkt probiert werden aus der Manufaktur von Erich Schmunk. Mit fünf weiteren Kreationen ist auch der regionale Apfelbrandtrüffel im Herbst 2016 entstanden. Mitwirkende waren die gute Sahne und Butter der Hüttenthaler Molkerei sowie die Schokolade von Fa. Eberhardt in Beerfurth, die Äpfel aus eigenem Garten, eingemaischt und destilliert bei Thomas Göbel in Reinheim. Apfelbrandtrüffel, Apfelbrand und Apfelwein sowie Apfelselttrüffel sind in Groß-Umstadt präsent.
Kontakt: Trüffel Schmunk GmbH, Marktstrasse 20, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162-942990 www.trueffel-schmunk.de

9.+10.9. Groß-Umstadt: die Felsenmeer-Schatzkiste

Kobold Kieselbart ist samstags bis 12.30 Uhr und sonntags ganztags auf dem Bauernmarkt am Stand des Fördervereins und hat seine Felsenmeer-Schatzkiste mitgebracht! Alle Kinder, die zum Stand kommen, dürfen sich etwas herausfischen - und wer weiß: Vielleicht zieht ihr den Hauptgewinn! Einen Kindergeburtstag im Felsenmeer nach Wunschtermin im Jahr 2018.
Kontakt: Felsenmeerdrachen, Waldst. 2, 64686 Lautertal, Tel. 06254-9403010, www.felsenmeerdrachen.de

10.9. Groß-Umstadt: Apfelsortenbestimmung

Sortenausstellung durch die Streuobstwiesenretter und Sortenbestimmung mit dem Pomologen Steffen Kahl von 13 - 16 Uhr: im Rahmen des Umstädter Bauernmarktes wird der Pomologe Steffen Kahl vom Pomologen Verein e.V. zur öffentlichen Sortenbestimmung gegen Spende zugegen sein. Bei einer Bestimmung von Äpfeln und Birnen ist es wichtig, dass Sie 3 bis 5 gesunde Früchte pro Sorte mitbringen. Neben der öffentlichen Sortenbestimmung wird es auch eine von den Streuobstwiesenrettern organisierte Sortenausstellung geben.
Kontakt: Naturschutzverein Einhausen e.V., Florian Schumacher, Tel. 0179-4660128 und Martin Schaarschmidt, Bangertsgasse 12, 64686 Lautertal, Tel. 0170-8664890 www.streuobstwiesenretter.de

9.9.-22.10. Leckere Gerichte mit Apfel in Brandau

Im Haus am Mühlberg in Modautal-Brandau bringt Martina Horn und Team im Odenwälder Apfelherbst Gutes mit Apfel auf den Teller. Zu einem Kurzurlaub - oder natürlich länger! - laden moderne helle Ferienwohnungen ein. So können Sie den hausgemachten Apfelwein von Familie Horn mit gutem Gewissen genießen...
Kontakt: Haus am Mühlberg, Am Mühlberg 4, 64397 Modautal, Tel. 06254-7391 www.haus-am-muehlberg.de

9.9.-22.10. Köstliches vom Apfel in Niedernhausen

Apfel, Kartoffel, Kürbis & Konsorten werden im Landgasthof Brunnenwirt in Fischbachtal-Niedernhausen zu einem schmackhaften Erlebnis: in den Aktionswochen zum Odenwälder Apfelherbst und den Odenwälder Kartoffelwochen vom 16. September bis 8. Oktober wird hier eine erweiterte Speisekarte mit Leckereien für Fleischliebhaber und für Vegetarier geboten, Highlight ist das Viergängemenü bei Kerzenschein im Zeichen des Apfels am 14. Oktober.
Kontakt: Landgasthof Brunnenwirt, Darmstädter Str. 49, 64405 Fischbachtal-Niedernhausen, Tel. 06166-412, www.brunnenwirt.de



9.9.-22.10. Apfelige Genüsse in Nieder-Kainsbach

Das Landgasthaus Reeg verwöhnt seine Gäste mit leckeren regionalen Gerichten. Dazu gibt's natürlich das Kultgetränk des Odenwaldes, herbfuchtiger Apfelwein frisch vom Fass. Süßmäuler kommen während des Odenwälder Apfelherbstes auf ihre Kosten. Es gibt süßen „Ourewäller“ Flammkuchen mit Apfel und Zimt.
Kontakt: Landgasthaus Reeg, Darmstädter Landstr. 2, 64395 Brensbach-Nieder-Kainsbach 06161-522 www.landgasthaus-reeg.de

9.9.-7.10. Lautertaler Apfelwochen bei Hornungs

Köstliches mit Apfel: Apfelgeschnetzeltes, Apfel Cordon bleu, Apfelbratwurst gebrüht und Apfelweinknacker zum Rohessen
Kontakt: Landmetzgerei Hornung, Nibelungenstr. 243, 64686 Lautertal-Reichenbach, Tel. 06254-1241, www.landmetzgerei-hornung.de

15.9. Gemeinsame Apfelernte bei den Streuobstwiesenrettern in Bensheim

Die Apfelsaison nimmt langsam Fahrt auf, d.h. die ersten Äpfel sind reif und warten nur darauf geerntet zu werden. Zur gemeinsamen Apfelernte auf den Projektflächen am Wambolder Sand in Bensheim ab 14 Uhr freuen sich die Streuobstwiesenretter über jede Unterstützung.
Kontakt: Naturschutzverein Einhausen e.V., Florian Schumacher, Tel. 0179-4660128 und Martin Schaarschmidt, Bangertsgasse 12, 64686 Lautertal, Tel. 0170-8664890 www.streuobstwiesenretter.de

23.9. Keltereiführung in Heddesbach

Die Falter Fruchtsaft GmbH im südlichen Odenwald lädt am 23. September herzlich zu einer öffentlichen Führung ein. In der Zeit von 12 bis 16 Uhr finden stündlich Führungen statt, und natürlich können Sie die Fruchtsäfte auch verkosten und erwerben.
Kontakt: Falter Fruchtsaft GmbH, Harfenburgweg 17, 69434 Heddesbach, Tel. 06272-92120, www.falter-fruchtsaft.de



Genuss mit
Odenwälder Apfel!

Infos: www.odenwaelder-apfel.de

Fotos: Armin Treusch, Paavo Bläfield (Hessen Agentur GmbH), Ernst Wrba
Layout: Marieta Hiller, www.felsenmeerdrachen.de
Druck: ES-Verlag <http://www.printservice-odenwald.de/>

