

KELTEREIEN IM LANDKREIS MAIN-SPESSART

Einen entscheidenden Beitrag zum Erhalt unserer Streuobstkultur leisten unsere Keltereien. Die ganze Vielfalt unserer Apfelsorten wird hier zu hochwertigem Most oder Apfelsaft verarbeitet.

Arnstein-Büchold: Rüth Helmut⁺

☎ 09350-409

Bischbrunn-Oberndorf: Gasthaus Rose*

☎ 09394-2259

Erlenbach: Schneider Roland*

☎ 09391- 6359

Gemünden-Adelsberg: Michler Theo⁺

☎ 09351-1242 oder 0151-53186007

Gemünden-Massenbuch: Riedmann Arthur & Sieglinde* 09351-3539 info@fewo-riedmann.de

Gräfendorf- Schonderfeld: ab 9/16: Kelterei Meder

☎ 0170/8980031 info@kelterei-meder.de

Hasloch: Scheurich Helmut*

☎ 09342-84303

Holzkirchhausen: Dengel Waldemar⁺

☎ 09397-301 www.getranke-dengel.de

Kreuzwertheim-Röttbach: Markt Kreuzwertheim/Huth Edwin* ☎ 09342-84397

Kreuzwertheim-Unterrittbach: Franz Manfred⁺

☎ 09342-84210 info@manfred-linus-franz.de

Langenprozelten: Betz Klaus*

☎ 09351-3486 gasthaus-betz@t-online.de

Lohr-Halsbach: Keltergemeinschaft Halsbach Klaus Mergler* ☎ 09359-1033

Lohr-Rodenbach: Kübert Wolfgang & Annette⁺

☎ 09352-3649 g.kuebert@gmx.de

Lohr-Wombach: Scherg Peter*

☎ 09352-4709

Mittelsinn: Fleisner Silke⁺

☎ 09356-66091 mostpresse@web.de

Partenstein: Stroka Heike*

☎ 09355-7277 wilfried.stroka@t-online.de

Rieneck: Hach Gerhard*

☎ 09354 - 1235

Rothenfels: Oestel & Scherg⁺

☎ 09393-997807

Steinfeld: Seufert Werner*

☎ 09359-8185

Wernfeld: Huter Roland*

☎ 09351 – 8563

Zellingen: Adam Bauermees⁺

☎ 09364-9907 info@bauermees-fruchtsaeft.de

*nur Most (ohne Sterilisation)

⁺ Verkauf von Apfelsaft

Mobile Kelterei

Mömbris – Königshofen: Dieter + Monika Wissel

☎ 06029/6728, 01758084514 www.wissels-mobile-kelterei.de

Ankaufstellen für Äpfel

Burgsinn: Das Lagerhaus Michael Mitzkat

☎ 09356-933408

Gemünden + Heßdorf: Karl Weimann Nachf. GmbH

☎ 09351-3413 + 09358-380

Karlstadt: Baywa AG

☎ 09353-978749

Stadelhofen: Öchsner Agrarhandel

☎ 09396-444

Wiesefeld: Peter Werthmann Transporte

☎ 09359-238

Weitere Informationen rund ums Streuobst

- Sie wollen Streuobstgrundstücke kaufen, verkaufen, pachten oder verpachten?
- Sie suchen Unterstützung bei der Pflege oder Ernte Ihrer Streuobstbestände?

Anfragen und Angebote können im Marktplatz auf der Homepage von Streuobst Mainfranken veröffentlicht werden:

www.streuobst-mainfranken.de

Das Streuobstwiesenprojekt

Mit ihrem Projekt will die Kreisgruppe Main-Spessart im BUND Naturschutz werben für die heimischen Streuobstwiesen und ihre Produkte, um zu deren Erhaltung beizutragen. Deshalb wurden

- vorhandene Bestände kartiert und Bereiche mit Handlungsbedarf herausgearbeitet
- Pflanzaktion in Kindergärten durchgeführt
- Vermarktungsmöglichkeiten untersucht
- Vernetzungsmöglichkeiten aufgezeigt

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Kreisgruppe Main-Spessart

Südring 2

97828 Marktheidenfeld

09391-8892

bn-msp@t-online.de

Impressum: BUND Naturschutz Main-Spessart

Fotos: BUND Naturschutz Archiv, M.Gläßel



STREUOBST IM LKR. MAIN-SPESSART

Zustand, Erhaltung, Entwicklung,
Vermarktung, Verwendung

Ein Projekt der BN Kreisgruppe Main-Spessart, gefördert vom Bayr. Naturschutzfonds mit Mitteln aus der Glücksspirale

UNSERE STREUOBST- WIESEN

Streuobstwiesen prägen seit Hunderten von Jahren die Landschaft um die Dörfer und Städte unseres Landkreises. Doch ein stark verändertes Verbraucherverhalten, der Niedergang kleinbäuerlicher Strukturen, Flächenverbrauch etc. führen seit Jahrzehnten zum Rückgang der Bestände sowie der Keltereien und damit zum Verlust eines bedeutenden Stücks Heimat.



Wendehals



Gartenrotschwanz

IHRE BEDEUTUNG

Streuobstwiesen bieten einer Vielzahl von zum Teil hochgradig bedrohten Pflanzen- und Tierarten Lebensraum. Mit etwa 5.000 bis 6.000 vorkommenden Arten zählen sie zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas.



Aber sie haben auch eine vielfältige Bedeutung für den Menschen:

- Streuobstwiesen gestalten das Landschaftsbild, prägen die heimische Kulturlandschaft und unterstreichen regionale Besonderheiten.
- Streuobstwiesen bieten durch ihre Vielfalt und Attraktivität Erholungsraum mit einzigartigem Naturerlebnis und fördern so das Wohlbefinden.
- Streuobstwiesen dienen dem Klimaschutz, denn sie bieten Windschutz, produzieren Frischluft, spenden Schatten, mildern Wetterextreme.
- Streuobstwiesen tragen zum Grundwasser- und Bodenschutz bei, denn mit ihrem Wurzelwerk festigen sie den Boden, der Unterwuchs verhindert Erosion und eine Auswaschung von Nährstoffen.
- Streuobstwiesen mit ihren teils alten und regionaltypischen Sorten sind ein großes Arten- und Genreservoir.
- Streuobstwiesen liefern Obst von hoher Qualität für unterschiedliche hochwertige gesunde regionale Pro-

STREUOBSTSAFT AUS MAIN-SPESSART

dukte.

Die Streuobstinitiative Main-Spessart e.V. wurde 1998 mit dem Ziel der Erhaltung, Pflege und Förderung der Streuobstwiesen ins Leben gerufen. Sie ist ein Zusammenschluss von Streuobsterzeugern aus dem Bereich Main-Spessart. Die einzelnen Mitglieder verpflichten sich, auf ihren Streuobstflächen auf mineralische Düngung und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Ein fairer Marktpreis soll die Bewirtschaftung der Streuobstflächen attraktiver machen.



Eine Vielzahl von verschiedenen alten fränkischen Apfelsorten sorgt für beste Qualität des Streuobstwiesensaftes Main-Spessart. Durch kurze Wege vom Obstbaum bis zur Kelterei und die sofortige Verarbeitung des Obstes gibt es keine Transport- und Lagerschäden. Die Äpfel werden separat gekeltert und zu naturtrübem und klarem Apfelsaft verarbeitet. Der Saft wird in Pfandflaschen abgefüllt und in 18 Verkaufsstellen der Region angeboten.

<http://agenda.mainspessart.de/Projekte/Streuobst.aspx>

<http://main-spessart.bund-naturschutz.de>

REGIONALES OBST

Viele Verwendungsmöglichkeiten stehen uns in unserem Landkreis offen:

- Viele kleine und größere Keltereien nehmen Obst entgegen. Meist kann der Most aus den eigenen Äpfeln wieder mitgenommen werden. Apfelsaft wird entweder im Bag-in-Box-System (10 ltr.-Kunststoffbehälter) oder Glasflaschen angeboten → weitere Infos umseitig
- Annahmestellen für Obst ermöglichen das Abgeben von Äpfeln gegen den aktuellen Marktpreis
- In vielen Haushalten ist die Veredlung des eigenen Obstes wieder modern geworden: die Produktpalette reicht von Wein, Likör über Trockenobst bis zu Gelees und Marmeladen und Kuchen.

Fränkisches Apfel-Quark-Tiramisu

Zutaten:

3 Äpfel, geschält in Würfeln und in etwas Apfelsaft gedünstet.

½ l Apfelsaft, 1 P. Vanillepuddingpulver, 4 EL Zucker
1 Becher Sahne, 500 g Quark (mind. 20 %), 4 EL Zucker
250 g Biskuitbrösel oder zerkleinerte Kekse, 1/8 l Apfelsaft (die Flüssigkeit kann nach Belieben auch alkoholisch sein)

Apfelwürfel dünsten. Aus Apfelsaft einen Pudding kochen. Abkühlen lassen. Sahne schlagen, Quark und Zucker unterrühren.

Brösel/ Keksstücke in Auflaufform geben, mit Saft beträufeln. Abgekühlten Apfelpudding darauf verteilen, darüber die Quarkcreme geben. Einige Stunden kühl durchziehen lassen und nach Belieben verzieren.