

## Pressemitteilung:

### Apfelsortenausstellung und Sortenbestimmung auf dem Apfelmarkt

Der Obst- und Gartenbauverein Kronberg e.V. (OGV Kronberg) beteiligt sich auf dem diesjährigen Kronberger Apfelmarkt am **Sonntag, den 11.10.2015** von 10.00 – 18.00 Uhr mit einer umfangreichen Apfelsortenausstellung in der Zehntscheune.

Auch in diesem Jahr ist je nach Obststart und Region mit einer sehr unterschiedlichen Ernte zu rechnen. Grund dafür war die hohe Schädlings- Population des Frostspanners und des Apfelblütenstechers.

Der Befall durch die Apfelwickler war wie im vergangenen Jahr mit 3 Generationen sehr stark.

Der OGV Kronberg wird etwa 120 verschiedene Apfelsorten in der Zehntscheune präsentieren. Neben den allgemein bekannten Sorten sind auch viele alte Apfelsorten wie zum Beispiel: Berner Rosenapfel, Champagner-Renette, Rote Sternrenette, Finkenwerder Prinzenapfel, Gelber Bellefleur, Minister Hammerstein Purpurroter Cousinot oder Rheinischer Krummstiel zu bewundern.

Die verschiedenen Äpfel werden, bis auf einige wenige Ausnahmen, in Kronberg und Mammolshain geerntet. Weitere 80 Sorten existieren noch in Kronberg. Auf der Pfarrer-Christ-Obstwiese, der Erlebnisobstwiese und der Jubiläumsobstwiese sind viele Bäume allerdings noch nicht im Ertragsalter.

Bei der Ausstellung in der Zehntscheune werden auch einige Hessische Lokalsorten wie Heuchelheimer Schneeapfel, Gacksapfel, Dorheimer Streifling, Dietzels Rosenapfel und Gestreifter Matapfel zu sehen sein.

**Von 14.00 – 17.00 Uhr** ist ein fachkundiger Pomologe vor Ort, um den Besuchern unbekannt Apfelsorten zu bestimmen. Zur Erleichterung der Bestimmung sollten **pro Sorte 3 - 5 Äpfel** mitgebracht werden. Die Sortenbestimmung wird vom Vorstandsmitglied des Pomologenvereins der Landesgruppe Hessen, Steffen Kahl aus Wehrdorf bei Wetzlar vorgenommen

Außer der Apfelsortenausstellung und Obstbauberatung beteiligt sich der OGV Kronberg auf dem Apfelmarkt wieder mit einem Verkaufsstand gegenüber der Zehntscheune. Angeboten werden dort: eingelegerter Handkäse, Kräuterquark, frisch gebackene Brezeln, hausgemachter Apfelwein, frischer Süßer, Kronberger Mirabellenwasser und der seltene Speierlingsbrand.

Außerdem wird erstmals eine absolute Neuheit in der Apfelweinherstellung angeboten, und zwar die „**Kronberger Apfel- Aronia- Perle**“. Dieser Apfelschaumwein wurde durch geringe Zugabe von Apfelbeeren (Aronia) handwerklich gekeltert und durch handgerüttelte Flaschengärung auf 400 Flaschen veredelt.

Die Apfelweinprämierung zum „Kronberger Äpfelwoimaster 2014“ wird gemeinsam vom Aktionskreis Lebenswerte Altstadt und dem OGV Kronberg um 15.00 Uhr vor der Zehntscheune durchgeführt.