



Für stimmungsvolle Musik bei der Kür des neuen Apfelweinkönigs sorgte in Eckartshausen das Odeon Orchestrion mit seinen flotten Weisen.



Hubert Lott schenkt Limeshains Bürgermeister Adolf Ludwig das Stöffche ein.

Gemeinsam für Zukunft des Dorfes aktiv

Mike Oberhoffner neuer Apfelweinkönig in Eckartshausen – „Einmalige Kür, die Region und Generationen verbindet“

ECKARTSHAUSEN (co). Der letzte wurde zum ersten: Mike Oberhoffners Apfelwein war mit der Nummer 18 der letzte, der zur Blindverkostung anstand und wurde als Bester erkoren. So steht mit Oberhoffner seit Freitagabend der siebte Eckartshäuser Apfelweinkönig fest.



Apfelweinkönig Mike Oberhoffner mit seinem „Stellvertreter“ Werner Ruppert (rechts), dem dritten des Wettbewerbs, Hubert Lott, und den beiden charmanten Majestäten.

ebenfalls an der Verkostung teilnahm, lobte: „Man spürt dabei, mit welcher Liebe zum eigenen Dorf und seinen Menschen und mit wieviel Engagement hier gearbeitet wird. Der Schlußschluss ist da, die Eckartshäuser wollen gemeinsam etwas bewegen für die Zukunft ihres Dorfes“. Und zur Veranstaltung selbst betonte er: „Die Kür des Apfelweinkönigs ist einmalig, sie verbindet die Region und die Generationen“. Erster Stadtrat Manfred Hix, der mit Ehefrau Karin gekommen war, rühmte wie alle Gäste die vorzügliche Organisation durch den Verein und unterstrich: „Dieser Abend ist ein Highlight für Büdingen und sehr beliebt in der ganzen Region“. Alles in allem 175 Gäste, darunter auch Landtagsabgeordnete Lisa Gnadl, der Limeshainer Bürgermeister Ludwig, das Bundesäbelwoikönigspaar 2007/2007 Monika I. und Reiner III. aus Steinheim und Liebhaber des Stöffchens aus der Wetterau, aus Vogelsberg und

Spessart hatten die 18 Apfelweinproben in einer reinen Blindverkostung bewertet. Ein bis sechs Punkte waren jeweils zu vergeben. Alle Apfelweine kamen von Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins und standen in insgesamt 90 Zweiliterbembeln auf der Bühne. Zum Probieren wurden immer nur kleine Mengen ausgeschenkt. „Drei Merkmale sind bedeutend: Geruch, Geschmack und Farbe“, macht einer deutlich, der es wissen muss: Ralf Walther von der Kelterei Walther in Bruchköbel. Dorthin bringen die meisten Eckartshäuser ihre Äpfel, die sie nicht selbst verwerten. Er testet mit, und wie er schnuppert alle 175 Verkoster an dem goldgelben Apfelwein im „Gerippten“, prüfen die Farbe des hessischen Nationalgetränks, rollen es auf der Zunge, bewegen es im Mund hin und her, kauen das Traditionsgebräu, prüfen Geschmack und „Abgang“. Die Verkostung ist eine Wissenschaft für sich. Wieder und wieder

werden die Gläser ins Licht gehalten, wird genippt. Trüb, klar, sauber, hell, dunkler, goldgelb, golden, spritzig, leicht, kräftig, ein bisschen gerbig, herb, weich, süffig, sauer, mild, vollmundig – die Äbelwoi-Verkoster palavern und fachsimpeln miteinander und notieren ihre Eindrücke und Benotungen. Die Bäckchen der Gäste werden immer rosiger, die Unterhaltung immer angeregter, Stimmung und Heiterkeit steigen ständig. Zum Neutralisieren zwischen den Proben reichen Vereinsdamen kräftiges Bauernbrot, Schwartemagen, Blutwurst, Käsehäppchen und Schmalzbrote. Willi Schierhorn moderierte die Verkostung mit netten Versen zum „Stöffche“, das „Odeon Orchestrion“ mit Monika Maurer, Reinhold Melzer und Werner Vetterer lieferte die passende Musik, bis die Leute mitsangen und schunkelten. Und außerdem kamen nach einem Spendenauftrag noch 633,50 Euro für die Büdinger Tafel zusammen.