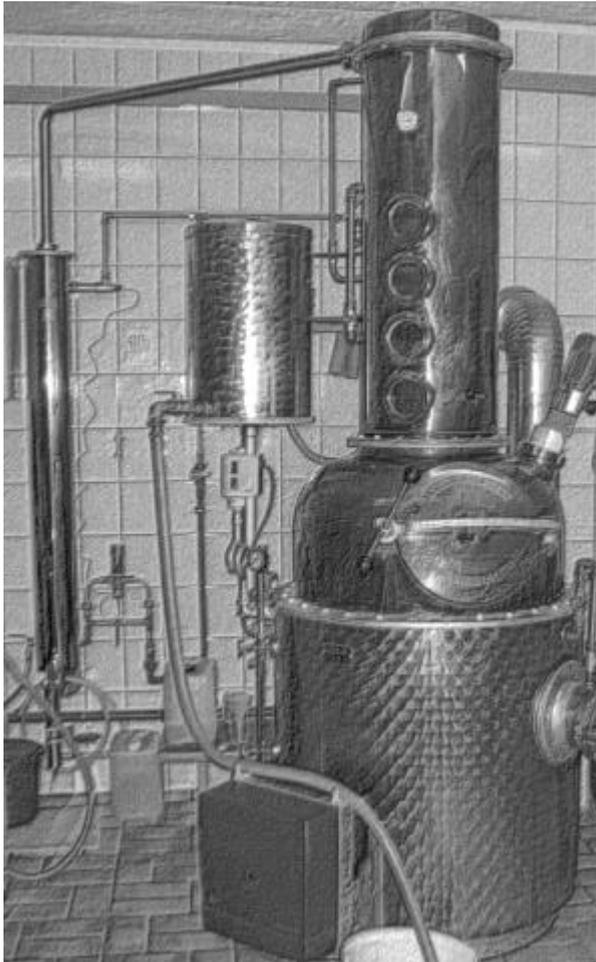


# 100 Jahre OGV Bexbach



**Festschrift zur Jubiläumsfeier am 8. Mai 2010**

## **Impressum**

Herausgeber: Obst- und Gartenbauverein Bexbach e.V.

Redaktion und Gestaltung: Eveline Krämer

Bilder und Texte: Vereinsmitglieder

Druck: Druckerei Blattlaus, Saarbrücken

**Wir danken allen Firmen, die durch Spenden und Anzeigen diese Festschrift ermöglicht haben.**



## **Grußwort des Vorsitzenden des Verbandes der Gartenbauvereine Saarland-Pfalz e.V.**



Der Obst- und Gartenbauverein Bexbach feiert sein 100jähriges Bestehen. Zu diesem Jubiläum möchte ich allen aktiven und passiven Mitgliedern des Vereins gratulieren und sie in ihrem Engagement für den Verein bestärken.

Als Vorsitzender des Verbandes der Gartenbauvereine Saar-Pfalz freut es mich ganz besonders, dass ein Verein aus unserer Region auf eine solch lange Tradition zurückblicken kann. Der Obst- und Gartenbauverein Bexbach gehört zweifelsohne zu den Vereinen, die sich für den Erhalt der Natur einsetzen. Das Motto des Verbandes „Den Garten gestalten - die Natur erhalten“ wird von den engagierten Mitgliedern in der Höcherberg-Gemeinde gelebt.

Gerade ein Verband wie der unsrige, der fast 50.000 Mitglieder zählt, kann nur dann erfolgreich und effektiv arbeiten, wenn engagierte Gruppen vor Ort die gemeinsamen Ziele anpacken, Projekte mit Leben erfüllen, Ideen in die Tat umsetzen. Deshalb geht mein ganz persönlicher Dank an all diejenigen aktiven Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Bexbach, die in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten viele Stunden ihrer Freizeit in das gemeinsame Hobby investiert haben.

Dass wir mit unserer Arbeit im Grünen im Trend liegen, beweist die Tatsache, dass immer mehr Menschen den Garten als Stätte der Erholung und Entspannung für sich wiederentdecken. Wir

brauchen die Zufluchtstätten vor dem, was wir Tag für Tag in unseren oftmals zubetonierten und zugepflasterten Städten erleben.

Der Obst- und Gartenbauverein Bexbach bietet diesen Ausgleich seit 100 Jahren. Er gehört damit zu den ältesten Vereinen im Ort und ist durch seine rege Tätigkeit mit zahlreichen Kursen und geselligen Veranstaltungen nicht mehr aus dem Gemeinwesen wegzudenken.

Ich wünsche dem Obst- und Gartenbauverein Bexbach für die kommenden Jahre alles Gute und den Feierlichkeiten zum 100 jährigen Bestehen einen erfolgreichen und publikumswirksamen Verlauf.

Clemens Lindemann

Vorsitzender des Verbandes der Gartenbauvereine Saar-Pfalz

## **Grußwort des Kreisverbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Saarpfalz-Kreis e.V.**



Zum 100-jährigen Gründungsjubiläum des Obst- und Gartenbauvereins Bexbach darf ich, aber auch im Namen des Kreisverbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Saarpfalz-Kreis e. V., die herzlichsten Grüße und Glückwünsche übermitteln.

Die bessere Versorgung mit heimischem Obst durch neue, in unserem Klima geeignete Sorten, war die ursprüngliche Veranlassung für 34 männliche Bürger aus Bexbach, am 6. März 1910 einen Obst- und Gartenbauverein zu gründen. Mit einem fachmännischen Baumschnitt nebst Krankheits- und Schädlingsbekämpfung mit Gemeinschaftsgeräten, wollte man eine Qualitätssteigerung im Obstbau erreichen.

Während der beiden Weltkriege wurde die Vereinstätigkeit aufrechterhalten. Nach dem Vereinsverbot durch die Besatzungsmacht konnte erstmals 1946 die Vereinstätigkeit wieder aufgenommen werden.

Unter Leitung tüchtiger und weit blickender Vorstände hat sich aus dem einstmals zarten Pflänzchen ein mächtiger Baum entwickelt. Die von den umfassenden Aktivitäten des Vereins ausgehende Unterstützung im gartenfachlichen, gesellschaftlichen und kulturellen Bereich kommt allen Bürgern zugute. Durch die Bemühungen um artenreiche und fruchtende Gärten sowie um prächtige Baumbestände wird einer altbewährten Tradition entsprochen.

Aus dem Gefühl heraus, Verantwortung auch für andere zu tragen, entwickelte sich in Bexbach eine überaus engagierte Gemeinschaft, die über den Gartenzaun hinaus wirkt.

Wenn auch im Laufe der Generationen in der Aufgabenstellung Änderungen durch neue Interessenschwerpunkte eingetreten sind, so ist die Förderung der Gartenkultur und der Landespflege stets aktuell geblieben.

Unsere Zeit mit ihren vielfachen Gefährdungen braucht ein waches Umweltbewusstsein. Stets war es das Ziel des Vereins für Obst- und Gartenbau in Bexbach, die Mitglieder für das Schöne und Gute zu begeistern, sie zur Achtung von Tradition und Bodenständigkeit zu ermuntern und den Gemeinschaftsgeist zu aktivieren. In der vereinseigenen Kelterei und Brennerei wurden die geernteten Früchte zu Apfelsaft und Branntwein verarbeitet. Wichtigste Aufgabe bleibt auch weiterhin das Bemühen, allen Menschen die Idee des Obst- und Gartenbaues zu vermitteln. Neben Schnittkursen, Fortbildungsmaßnahmen, Vereinsfahrten und Festen macht sich der Verein wirkungsvoll seinem Umfeld bekannt.

Das 100-jährige Vereinsjubiläum gibt uns Anlass, der Vereinsleitung und den Mitgliedern für die bisher geleistete Arbeit zu danken. Ich wünsche dem Verein weiterhin ein segensreiches Wirken und der Festveranstaltung einen harmonischen Verlauf.

Siggi Schmidt

Kreisverbandsvorsitzender

## **Grußwort zum 100-jähriges Bestehen Obst- und Gartenbauverein Bexbach e. V.**



Ein frisch geernteter Salatkopf, ein direkt vom Baum gepflückter Apfel – sie stehen heute wieder hoch im Kurs. Denn Obst, Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten schmecken nicht nur am besten, sie sind oft auch am gesündesten. Genau deshalb haben vor 100 Jahren einige Bexbacher einen Obst- und Gartenbauverein gegründet. Heute feiern Sie, meine Damen und Herren, Ihr Jubiläum, und dazu möchte ich Ihnen vielmals gratulieren. Seit nunmehr 100 Jahren ist es Ziel Ihres Vereins, die hiesige Obst- und Gartenbaukultur zu pflegen und zu fördern. Und damit sind Sie in Bexbach zu einer wichtigen Anlaufstelle geworden.

Denn der eigene Garten, der früher eine Selbstverständlichkeit war, ist heute wieder ganz aktuell. Viele Menschen suchen wieder ihr Glück im Obst- und Gemüseanbau oder in der Anlage von Blumenbeeten, viele Menschen zieht es wieder ins Grüne. Doch damit das Gartenglück auch wirklich perfekt wird, sind Erfahrung und Kenntnisse vonnöten. Kenntnisse, die heute nicht mehr so selbstverständlich wie früher vorausgesetzt werden können. Wer Erfolg haben möchte, ist also gut beraten, sich erst einmal zu informieren und zu orientieren.

Und wo könnte er das besser als bei Ihnen. Beratung und Information sind deshalb ein ganz wichtiger Posten in Ihren Vereinsaktivitäten. Sie bieten regelmäßig interessante Kurse und Vorträge an. Immer auf dem Laufenden zu sein und umfassend zu informieren ist Ihr Ehrgeiz, und auch der Austausch über die jeweils eigenen praktischen Erfahrungen kommt nicht zu kurz.

In der heutigen Zeit bietet die Gartenarbeit einen willkommenen Ausgleich zur Büro- oder sonstiger Tätigkeit und dient zudem der Gesundheit. Bewegung an der frischen Luft hält fit, der Aufenthalt im Freien entspannt. Das eigene Fleckchen Erde ist nicht bloß eine Nutzfläche, sondern auch ein Erholungsraum.

Hier kommen die Menschen zur Ruhe und finden einen Ausgleich zu oft überhand nehmenden Anforderungen und zur Hektik unserer Zeit. Sich dem Obst- und Gartenbau zu verschreiben, das ist wahrlich kein Relikt vergangener Zeiten, sondern Ausdruck eines zeitgemäßen Lebensstils. Eines Lebensstils, in dem Gesundheitsbewusstsein und Naturverbundenheit eine Rolle spielen.

Dass diese Werte wieder hochgehalten werden, das haben wir auch Vereinen wie dem Ihren zu verdanken. Und dass Sie das zu leisten vermochten, das haben Sie den vielen tatkräftigen Mitgliedern in Ihren Reihen zu verdanken. Viel Engagement ist vonnöten, um ein so umfangreiches Programm wie das Ihre zu planen und durchzuziehen. Dass sich immer Mitglieder finden, die ihre Zeit und Energie für die allgemeinen Belange aufwenden, ist heute keineswegs selbstverständlich und kostet viel harte Arbeit. Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Erfolg und neue Mitglieder sowie alles Gute und bis zum nächsten Jubiläum.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Heinz Müller', written in a cursive style.

Heinz Müller  
Bürgermeister

## Grußwort des ersten Vorsitzenden des OGV Bexbach e.V.



*Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, pflanzte ich doch noch heute einen Baum.*

*Martin Luther (1483-1546)*

Sehr verehrte Gäste, liebe Freunde des O.G.V. Bexbach,

100 Jahre Obst- und Gartenbauverein Bexbach, anlässlich dieses Jubiläums heiße ich Sie alle recht herzlich willkommen. 100 Jahre heißt, all diese lange Zeit durch Höhen und Tiefen den Menschen und der Natur gedient zu haben.

Unsere Gründerväter haben erkannt, im Einklang mit der Natur zu leben und für ihre Familien eine Grundlage für die Ernährung zu schaffen. Die Pflege von Streuobstwiesen, Neupflanzungen von Obstbäumen, die Bewirtschaftung der Hausgärten, dies alles trug zum Wohle der Familie bei.

In der heutigen Zeit ist dieser Grundgedanke fast verloren gegangen. Hausgärten werden in Rasen und Betonflächen umgewandelt, die Streuobstwiesen fristen ein trauriges Dasein. Beim Discounter gibt es für wenig Geld fast alles zu kaufen.

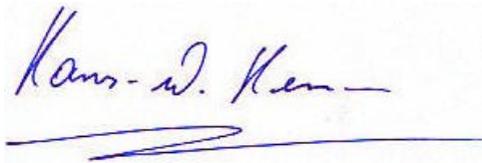
Kehren wir um, pflegen die Gärten und die Streuobstwiesen, pflanzen wir neu und erhalten das Alte. Die Natur wird uns danken. Vergessen wir nicht: **WIR sind ein Teil von ihr.**

***Packen wir es an!***

Ich danke allen, die in den vergangenen Jahren Verantwortung übernommen haben und den Verein durch ihren Idealismus und Einsatz unterstützt haben.

An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich bei allen Mitgliedern, Helfern und Firmen, die zum Gelingen unseres Festes beigetragen haben.

Ich wünsche allen Besuchern frohe und gemütliche Stunden im Kreis der Obst- und Gartenfreunde. Unserem Verein wünsche ich weiterhin eine harmonische Zusammenarbeit und viele helfende Hände.



*Hans-Willi Herrmann*  
*1. Vorsitzender*

## Protokoll vom 16. März 1910

Laut Beschluss der geschäftlichen Versammlung bei Wirt Prentler, wurde unter einstimmiger Zustimmung von 34 Anwesenden, der Obst und Gartenbauverein gegründet. Es wurde unter anderem folgende beschlossene.

1.) Die Statuten Regalung wurde einstimmig angenommen wurde

2.) Am 16. März Kaufmännig 2. Uhr bei Wirt Prentler geschlossen zu werden und einen Kundengemeinschaft in die Gärten der Höcker und Jänker Weg anzubringen zu einer geschäftlichen Besprechung beauftragt. Es wurde, der am folgenden Sonntag folgende

3.) Der Aufsicht-Luitweg ist auf 1000 Mark festgesetzt worden und kann jeder innerhalb dieser Zeit beizubringen bezustimmen wir es will.

Beizitzer Schriftführer Vorstand  
Geiger Präses

## Protokoll vom 06. März 1910

Laut Beschluß der profisorischen Versammlung

bei Wirt Ranker, wurde unter Einstimmigkeit

von 34 Interessenten, der Obst und Gartenbau Verein  
gegründet.

Es wurde unter anderem folgendes beschlossen.

- 1.) Die Statuten Regelung welche einstimmig ange=  
nommen wurde.
- 2.) Am 16. März Nachmittags 2 Uhr bei Wirt  
Ranker zusammen zu kommen und einen  
Rundgang in der Gärtnerei Köhler und  
Junkersberg anzutreten zu einer praktischen  
Belehrung betreffs Schneiden, der verschiedenen  
Baumschädlinge
- 3.) Der Jahres-Beitrag ist auf 1 Mark festgesetzt  
worden und kann jeder innerhalb dieser Zeit  
bequem bezahlen wie er will.

Beisitzer      Schriftführer      Vorstand

                    Geiger              Rischar

## **Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Bexbach seit seiner Gründung am 6. März 1910**

### **Die erste Vorstandschaft setzte sich wie folgt zusammen:**

1. Vorsitzender:	Johann Rischar
2. Vorsitzender:	Ludwig Zentz
Schriftführer:	Georg Köhler
Kassierer:	Nikolaus Burckhardt
Vereinsdiener:	Karl Johann II.

### **Danach hatte der OGV Bexbach folgende Vorsitzende:**

1910-1913	Rischar, Johann
1913-1915	Johann, Peter
1915-1919	Wagner, Nikolaus
1919-1937	Stolz, Andreas
1937-1939	Sutter, Karl
1939-1945	Wallich, Johann
1945-1946	waren Vereinstätigkeiten verboten
1946-1950	Link, Karl
1950-1955	Kaiser, Johann
1955-1957	Schulz, Jakob
1957-1975	Johann, Albert
1975-2008	Staudermann, Erwin
2008-heute	Herrmann, Hans-Willi

### **Ehrevorsitzender:**

Staudermann, Erwin

## Der Vorstand im Jubiläumsjahr 2010



Das Bild zeigt von links nach rechts:

Karl Trautmann; Werner Hary; Frank Hollinger; Erwin Staudermann; Hans-Willi Herrmann; Hans Jürgen Sutter; Nicole Herrmann; Günther Mayer; Dieter Kauf

# Kosmetik am Rathaus

Inh. Barbara Hiller  
Rathausstraße 71  
66450 Bexbach  
Telefon (06826) 3707



**Rosella**  
EINLADENDE FLORISTIK  
PARTNER FÜR HOCHZEITEN,  
GEBURTSTAGE, TRAUBERANLÄSSE

ILONA SLOT-REIHER  
BEXBACH - RATHHAUSSTR. 29 - TEL. 0 68 26 / 50 990  
NEUNKIRCHEN - STUMMPLATZ 4 - TEL. 0 68 31 / 95 17 066  
HOMBURG - UNTERGASSE 11 - TEL. 0 68 41 / 77 77 075

Das Brillenabo 24 Raten . Null Zinsen . Passt 100%

OPTIK  
**Wittling**

Rathausstraße 13 . 66450 Bexbach . tel. 0682650580



**TRAVEL** Star

Reise Stolz GmbH  
Poststraße 1 -im real,-  
66450 Bexbach  
Telefon 06826 / 92 29 - 0  
Telefax 06826 / 92 29 22  
E-Mail [info@reisestolz.de](mailto:info@reisestolz.de)  
[www.reisestolz.de](http://www.reisestolz.de)



- BERATUNG
- BEDACHUNG
- FASSADENBAU
- ZIMMEREI

Vor dem Bahnhof 1 66450 Bexbach  
Tel. (0 68 26) 5 07 58 Fax (0 68 26) 5 09 54

## Günter Schriefl

66450 Bexbach

*Café - Bistro - Restaurant*

*im Bexbacher*

*Blumengarten*

*mit Freiterrasse*

*Biergarten und Pilsstube*



Wir empfehlen uns für  
Familienfeiern aller Art.

Um Tischreservierung  
wird gebeten:  
Tel. und Fax 20 32



Wellesweilerstraße 51d • 66450 Bexbach/Saar  
Tel. 06826 / 93 40-0 • Fax 06826 / 93 40-20  
eMail: [info@aulenbacher.de](mailto:info@aulenbacher.de) • Internet: [www.aulenbacher.de](http://www.aulenbacher.de)

**AULENBACHER GMBH**  
Der Textil-Partner für Ihren Verein

## **Chronologie des Obst- und Gartenbauvereins Bexbach e.V.**

Nach noch vorhandenen Aufzeichnungen wurde der Verein am 06. März 1910 von 34 Männern gegründet. Sie hatten damals schon die volkswirtschaftliche Bedeutung des Obst- und Gartenbaus gesehen.

Schon 1911 war die Mitgliederzahl laut Mitgliedsbuch, auf 116 angestiegen. Auch wurde im gleichen Jahr die erste vereinseigene Baumspritze angeschafft. Ein Beweis, dass auch damals schon Schädlingsbekämpfung nötig war. 1912 war Peter Johann der erste ausgebildete Baumwart des Vereins.

Der Verein kam weitgehend unbeschadet durch die beiden Kriege, bis nach 1945 die Bestatzungsmacht jegliche Vereinstätigkeit verboten hat. Gleich nach der Aufhebung des Verbotes 1946 war es Karl Link, unter dessen Leitung die Vereinstätigkeit wieder aufgenommen wurde. Die Umstände der Nachkriegszeit führten zu einem tollen Aufschwung in den Obst- und Gartenbauvereinen. Allein im Jahr 1950 wurden im Verein fast 800 Obstbäume angepflanzt. Im gleichen Jahr wurde unter der Leitung von Johann Kaiser die eigene Kelter und erste Brennanlage angeschafft.

Durch die Arbeit der Obstverwertung, die in den Jahren 1951-1952 unter Mitarbeit vieler Mitglieder erbaut wurde, hat sich die Mitgliederzahl in den 50er Jahren auf über 300 erhöht. Auch waren zu dieser Zeit die Obst- und Gemüseausstellungen bei der Bevölkerung sehr beliebt. Das gleiche gilt für die Vereinsausflüge, die jährlich stattfanden.

Mit der Verbesserung der technischen Einrichtung in der Obstverwertung wurde die Safftherstellung bis auf 38.000 Liter Saft in der Saison 1976 gesteigert. In der Brennerei wurden in

den damaligen Jahren durch den sehr regen Brennmeister Hans Klos sehr gute Erfolge erzielt.

Nach der Anschaffung eines neuen Brenngeräts 1973 konnten noch bedeutend bessere Ergebnisse erzielt werden. So konnte in den Jahren 1973 bis 1978 im Durchschnitt 35.000-55.000 Liter Maische abgebrannt werden. Die bisher größte Menge wurde im Brennjahr 1979/80, wegen einer sehr großen Obstschwemme mit rund 85.000 Litern Maische erreicht.

Leider hat in den letzten 20 Jahren des vergangenen Jahrhunderts das Interesse am Obst- und Gartenbau stark nachgelassen. Durch Neubaugebiete, sowie die Ansiedlung verschiedener Gewerbe sind die Streuobstwiesen um den Ortskern fast völlig verschwunden, und die jüngere Generation geht meist anderen Interessen nach. Trotzdem kann der Verein noch immer mit sehr guten Ergebnissen in der Brennerei aufwarten, was die 21 Auszeichnungen die den letzten vier Prämierungen beweisen. Auch betreute der Verein von 1999 bis 2005 den vereinseigenen Kräutergarten im Blumengarten Bexbach. Der Kräutergarten wurde aus Anlass der Gartenbaumesse unter Beteiligung des Landesverbands und der AWO mit Beihilfe der EU angelegt. Die Pflege des Gartens musste jedoch aus Kostengründen mittlerweile eingestellt werden.

Wie bei vielen Vereinen hatte sich in der Vergangenheit auch im OGV Bexbach die Überalterung der Mitglieder in der Mitgliederzahl bemerkbar gemacht. Nachdem bis 2002 der Mitgliederstand auf 64 Mitglieder zurückgegangen war, wurde der Verein mittlerweile durch eine ganze Reihe erfolgreicher Maßnahmen wieder belebt.

2003 wurde neben dem Brennmeister Erwin Staudermann mit Werner Hary ein zweiter Brenner ausgebildet, so dass die

**hagebau**  
**centrum**

GEORG

**PIRRUNG**

*Der Markt für  
Haus - Hof  
Garten*



**BAUSTOFF - FACHGROSSHANDEL**  
**BRENNSTOFFE - HEIZÖL - BAUEISEN**  
**BAUSATZHÄUSER - KELLERBAUSÄTZE**



**hagebaumarkt**  
**gartencenter**

Werkzeuge - Maschinen - Elektro - Sanitär  
Fliesen - Holz - Leisten - Farben/Lacke - Tapeten  
Lampen - Gartengeräte - chem. Baustoffe

**Am Kraftwerk 1 - 66450 Bexbach**  
**Telefon (06826) 9325-0 - Telefax (06826) 9325-50**

R E S T A U R A N T

**Alt Backstubb**

Inhaber: Margit und Bernd Schneider

**Genießen Sie im stilvollem Ambiente  
die Spezialitäten unseres Hauses.**

Bitte immer rechtzeitig reservieren.

Bitte beachten Sie unseren Partyservice außer Haus

Öffnungszeiten: täglich von 17.<sup>00</sup> bis 01.<sup>00</sup> Uhr,  
an Sonn- und Feiertagen von 10.<sup>00</sup> bis 14.<sup>00</sup> Uhr und 17.<sup>00</sup> bis 01.<sup>00</sup> Uhr, Montag: Ruhetag

Am Glockenturm 2a · 66450 Niederbexbach  
Telefon 06826-9331868

Erfahrung weitergegeben und die Brenntradition in Zukunft aufrechterhalten werden kann. 2005 wurde, nachdem die Reparatur des alten Gerätes zu kostspielig geworden wäre, ein neues Brenngerät angeschafft, welches viele Vorteile bei der Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte bietet.

Mittlerweile ist die Mitgliederzahl wieder auf mehr als 70 gestiegen, so dass der Fortbestand des Vereins gesichert ist. Diese erfreuliche Trendwende ist vor allem durch den Beitritt neuer junger Mitglieder eingetreten, die jetzt gemeinsam mit den langjährigen Mitgliedern das Vereinsleben aktiv mit gestalten. Im letzten Jahr wurde das Brennhaus renoviert und zu einem rege genutzten Vereinsheim ausgebaut. Durch das sehr gut besuchte Brennereifest im Sommer 2009 sowie das erste Herbstfest im letzten Jahr wurde die Attraktivität des OGV Bexbach für die Allgemeinheit deutlich gesteigert, so dass eine weiterhin positive Entwicklung zu erwarten ist.



Elektroarbeiten aller Art

**Elektro-Doktor.de**  
Meisterbetrieb

Tel: 06826 / 188768    Wir sind auch am Wochenende und nach Feierabend für Sie da.    Mobil: 0176 62210500

## Kinder der KITA Obexbach pressen Apfelsaft

Am Donnerstag, den 08. Oktober 2008 kamen ca. 15 Kinder mit ihren Erzieher/innen von der KITA Oberbexbach nach einer kurzen Wanderung durch die grüne Lunge wohlbehalten in der Brennerei des OGV Bexbach an. Sie wollten einmal sehen, wie Apfelsaft von Hand hergestellt wird und es auch selbst ausprobieren. Nachdem die Kinder im Vorfeld schon fleißig Äpfel geerntet hatten, erklärte ihnen Karl Trautmann, was für die Apfelsaftherstellung wichtig und zu beachten ist. Man darf nur gesundes, reifes und sauberes Obst verwenden.



*Die Gruppe*

Bevor es mit der eigentlichen Herstellung los ging, musste das mitgebrachte Obst aussortiert und gewaschen werden. Weil zwei kleine Kinderhände noch nicht die Kraft haben, die Äpfel im ganzen Zustand zu pressen, wurden diese zuerst mit dem Muser des Vereins zerkleinert. Nach dem Einfüllen des Apfelmuses in die Kelter drehten alle kräftig an der Spindel. Die kleinen Augen

wurden immer größer, als der Apfelsaft zu fließen begann. Zur Stärkung gab es in der Pause Muffins und natürlich den selbst hergestellten Apfelsaft. Nach getaner Arbeit wurde der restliche Apfelsaft gerecht unter den Kindern verteilt und voller Stolz ging es wieder zurück in den Kindergarten.



*Die Herstellung mit der traditionellen Handpresse*

	<p>Wellesweilerstr. 51 e 66450 Bexbach Tel. 06826/5204-10, Fax 06826/5204-40 <a href="http://www.alchimea.de">www.alchimea.de</a> <a href="mailto:info@alchimea.de">info@alchimea.de</a></p>	<p><u>Geschäftszeiten:</u> Montag-Freitag: 8.30-12.30 Uhr 13.30 -17.30 Uhr freitags bis 18.30 Uhr Samstag: nach Vereinbarung</p>
<p>Naturfarben Bodenbeläge (Linoleum, Kork, Wollteppiche, Sisalböden) Massivholzdielen Fertigparkette Baupapiere Lehmbaustoffe</p>	<p><b>Alchimea lana®</b> Schafschurwolldämmstoff andere ökol. Dämmstoffe Zäune aus Kastanienholz Wandgestaltung Maschinenverleih Vollspektrumlampen</p>	

## **Brennhaus im neuen Glanz**

Im Jahr 2004 haben einige Mitglieder spontan beschlossen, das Brennhaus zu renovieren.

Zuerst wurde die alte Apfelsaftpresse demontiert und verschrottet. Danach hat man den Boden mit Estrich geebnet und Fliesen verlegt. Ein Teil der Wände wurde ebenfalls gefliest, der Rest neu gestrichen. Die Elektro- und Wasserinstallation wurde komplett erneuert.

Dann bauten die Mitglieder ein neues Isolierfenster ein und ersetzten das alte Eisentor durch ein modernes Alu-Rolltor. Als Decke hat man provisorisch Segeltuch gespannt. Hier sind die Arbeiten noch nicht abgeschlossen. Eine Isolierung ist vorgesehen. Eine Anrichte mit Spüle und Warmwasserspeicher, eine Spülmaschine und Kühlschränke komplettieren den Raum.

Im Nebenzimmer wurde die Apfelrutsche abgebaut, ein Fenster zugemauert und das andere durch ein Isolierfenster ersetzt. Auch hier erneuerten die Mitglieder die Elektro- und Wasserinstallation. Nach dem Anschluss des Abwasserschachts an das Kanalnetz legten sie hier ebenfalls Fliesen. Die Wände wurden neu gestrichen und zum Teil mit Profilholz verkleidet. Nach der Isolierung der Decke bekam diese eine Holzverkleidung. Beheizt wird der Raum mit einem leistungsstarken 6,5 KW Kaminofen. Eine Küchenzeile, ein großer Vollholztisch und 2 Vorratsschränke komplettieren den Raum.

Im Anbau hat man die Toilettenanlage untergebracht. Hierzu waren umfangreiche Baumaßnahmen nötig: Herstellung eines Abwasserkanals, Boden mit Estrich ebenen und fliesen, Trennwände mauern und fliesen, Türen einbauen, Sanitäranschlüsse verlegen, Elektro- und Wasserinstallation erneuern, Decke mit Holz verkleiden, Wände streichen.

Zur besseren Isolierung wurde noch eine Alu- Haustür eingebaut.

Außen hatte das Gebäude einen neuen Anstrich nötig. Hier ist geplant, es rechtzeitig zum 6. Brennereifest im Juni 2010 noch

einmal zu streichen. Die Dachrinne musste auch erneuert werden. Durch die neu angelegte Terrasse verfügt der Verein über weitere Möglichkeiten für Veranstaltungen. Im alten Brennhaus wurde kräftig aufgeräumt. Dadurch entstanden genügend Vorrats- und Lagerräume. Das Dach wurde komplett neu eingedeckt, nicht mehr benötigte Fenster zugemauert und der Außenputz saniert. Hier fehlt noch der Neuanstrich. Durch all diese Renovier- und Baumaßnahmen verfügt der Verein jetzt über ein schönes Vereinsgebäude, in dem man große und kleine Feste feiern kann.



*Fleißige Vereinsmitglieder bei der Arbeit*

*"Guten Appetit" Ihre Metzgerei*

**Marc Becker**

Rathaus Straße 38

66450 Bexbach

Tel. 0 68 26 - 46 62



WEINE UND  
GESCHENKE

**Bodega**

Öffnungszeiten

Mo-Sa 9.00-12.30 Uhr

Mo-Fr 14.30-18.00 Uhr

Peter Leibrock

Rathausstraße 13

66450 Bexbach

Tel. 0 68 26/93 37 74

## Das erste Herbstfest

Ermutigt durch die erfolgreichen Brennereifeste hat sich der OGV entschlossen, als weitere Atraktion für die Mitglieder und die Bevölkerung ein Herbstfest zu veranstalten.

Das 1. Herbstfest fand am Sonntag, den 11. Oktober 2009 statt.

Die Eröffnung übernahm um 11 Uhr der 1. Vorsitzende Hans-Willi Herrmann mit dem Fassbieranstich.

Seit kurzem verfügt der Verein über einen eigenen Räucherofen und was lag da näher, als zum Mittagessen geräucherte Forellen mit Salzkartoffeln anzubieten. Für die Nicht -Fischesser hatte man gegrillten Lyoner (Saarländern auch als Bergmannsforelle bekannt ) vorbereitet.

Am Nachmittag gab es wieder zahlreiche selbst gebackene Kuchen und Kaffee. Selbstverständlich fehlte es auch an diesem Fest nicht an diversen Edelbränden, hergestellt von Mitgliedern des Vereins.



*Forellen frisch aus dem Räucherofen*

Foto: Groß

## **Brennereifeste**

Der OGV Bexbach beteiligt sich seit einigen Jahren mit seinem Brennereifest in der grünen Lunge am Ortsgeschehen von Bexbach.

Beim ersten Fest am 17. Juli 2005 wurde die neue Brennanlage offiziell in Betrieb genommen. Im Laufe der Jahre konnte der Verein die Besucherzahlen ständig steigern, nachdem wir das Mittagessen von Bratwürsten auf Spieß- und Schwenkbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat umgestellt hatten. Die Kuchentheke musste ebenfalls jedes Jahr erweitert werden, weil die Nachfrage für die selbstgebackenen Kuchen immer mehr stieg. Diese Angebote haben mittlerweile Tradition. Die Gäste konnten sich außerdem immer bei jeweils zwei Schaubränden unter dem Motto „Vom Obst zum Destillat“ bzw. „Vom Schnaps zum Edelbrand“ informieren.

Die Besucherzahlen stiegen vom ersten bis zum fünften Fest von ca. 75 auf mehr als 250, wobei das fünfte bei strahlendem Sonnenschein mit einem Fassbieranstich durch den Beigeordneten der Stadt Bexbach, Wolfgang Imbsweiler eröffnet wurde.

Mittlerweile ist das Brennereifest zu einem festen Bestandteil der Bexbacher Veranstaltungen geworden und aus dem Vereinsleben nicht mehr weg zu denken. Dies liegt unter Anderem an dem reichhaltigen Speisen- und Getränkeangebot, die Edelbrände nicht zu vergessen und der schönen Atmosphäre in der grünen Lunge.

**Zum sechsten Brennereifest laden wir wieder am Sonntag, den 06. Juni 2010 ein!**



*Der Fassbieranstich*



*Ein gelungenes Fest*

**ad AUTO DIENST**

**DIE MARKEN-  
WERKSTATT**



**Leibrock  
Stefan**  
KFZ-Meisterbetrieb

Bliestalstraße 49 · 66450 Bexbach  
Telefon (0 68 26) 53 00 04 / 53 00 05 · Fax (0 68 26) 53 00 06



**0 68 26**

**15 15**

**Taxi + Omnibusbetrieb**



**Moreau**

66450 Bexbach · Bahnhofstraße 24  
Busse + PKW von 4-52 Sitzplätzen

LEISTUNGSSTARK FÜR BODEN, WAND UND FENSTER

Über 50 JAHRE

IHR RAUM AUSSTATTER

GARDINEN

**Albrecht**

66450 BEXBACH - BAHNHOFSTRASSE 5  
TELEFON + FAX (0 68 26) 45 06

WEIL wir Ihnen wirklich Außergewöhnliches bieten können!

Ich bin **INKU**  
FACHBERATER

Gasthaus

**Ratskeller**

Inh. Renate Baschab

66450 Bexbach - Telefon (0 68 26) 46 85



*Schauen wo's blüht – kaufen wo's wächst!*

- Pflanzen für Haus und Garten
- Dekorationen zu allen Anlässen
- Gartengestaltung
- Grabanlage und Grabpflege
- Hydrokultur und Innenraumbegrünung
- Fleurop-Dienst

Ihr Gärtner  
am Höcherberg



seit 1904

**Koehler**

Qualitätspflanzen aus  
Meisterhand und  
eigener Anzucht

Floristik und Dekoration  
Gärtnerei und Baumschule



Rathausstraße 16 a, Telefon (0 68 26) 47 24  
Bexbach  
Zur Gärtnerei 4 (gegenüber Höcherberg-Halle)  
Telefon (0 68 26) 47 04, Bexbach  
[www.gartenbau-koehler.de](http://www.gartenbau-koehler.de)



*größte und traditionsreichste Gärtnerei der Region*

# Exklusiv für alle ab 60.

Die Allianz Unfall 60 Aktiv. Von Putzen bis Einkaufen wird vieles für Sie erledigt, was Sie nach einem Unfall nicht mehr können. Und das bis zu sechs Monate lang und schon ab 10 Euro im Monat.

Gerne informiere ich Sie ausführlich.

Vermittlung durch:

**Theo Pirron und Dirk Ballof**, Generalvertretung der Allianz

Höcherbergstr. 157 a, D-66450 Bexbach

Tel. 0 68 26.9 62 77

Allianz 

**Hoffentlich Allianz.**

**P. SCHAPPÉ** maler ■ **stuckateur**  
Fachbetrieb für Ausbau und Fassade

**Malerarbeiten | Boden-Wandbeläge-Fliesen**  
**Innen - Außenputz | Trockenbau**  
**Wärmedämmsysteme\* | Fassadensanierung**

Bauen - Renovieren - Sanieren zu fairen Preisen  
Profitieren Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung

Maler- und Stuckateurbetrieb Peter Schappé | Schwalbengasse 4 | 66450 Bexbach  
Fon 06826 / 3852 | Fax 06826 510850

## Vereinsaktivitäten 2010

Mittlerweile hat sich beim OGV Bexbach auch ein Stammtisch etabliert, der im gemütlichen Destillestübchen stattfindet und immer gut besucht ist. Hierzu sind alle Mitglieder jeden ersten Donnerstag im Monat ab 19.00 Uhr ins Brennhaus eingeladen. Oft steuert jemand etwas zu Essen bei, was die angeregten Unerhaltungen und Fachsimpeleien unterstützt. Meistens „muss“ dann am Ende noch ein Edelbrand begutachtet werden.



Der OGV plant in diesem Jahr wieder sein Brennerei- und Herbstfest. Außerdem soll nach Möglichkeit wieder ein Jahresausflug stattfinden. Alle Vereinsmitglieder sind dazu herzlich eingeladen.

Den Kindertagesstätten oder Schulen in der Umgebung bieten wir im Herbst erneut die Herstellung von handgepresstem Apfelsaft an.

Außerdem wird uns die Stadt Bexbach zum Jahresende ein Grundstück zur Verfügung stellen, welches wir als Streuobstwiese anlegen werden.

# Maler SCHNÖLL

Malermeister

Bexbach, Telefon (0 68 26) 5 03 71



- BERATUNG
- MALERARBEITEN
- TAPEZIERARBEITEN
- LACKIERARBEITEN

Telefax  
(0 68 26) 5 03 95

- FASSADENANSTRICH
- BODENVERLEGUNG
- VOLLWÄRMESCHUTZ
- TROCKENBAU

Schreinerei

**Burkhardt** & Co. GmbH

Meisterbetrieb

für Möbel & Bau

Am Streitweg 1  
66450 Bexbach

Tel.: 06826 - 4081  
Fax: 06826/ 91188

[www.schreinerei-burkhardt.de](http://www.schreinerei-burkhardt.de)  
Mail: [info@schreinerei-burkhardt.de](mailto:info@schreinerei-burkhardt.de)

**ROT  
PUNKT  
KÜCHEN**

[www.rotpunktkuechen.de](http://www.rotpunktkuechen.de)

## Vereinsausflug

Im Juli 2009 besichtigte der OGV auf seinem Ausflug zuerst das Orchidarium mit einem dazugehörigen Alpengarten in Daleiden/Eifel. Bei einer Führung erfuhren die Mitglieder viel Neues über die Arten und Pflege der Orchideen und die verschiedenen Alpenpflanzen. Nach dem Besuch des gemütlichen Tropencafés nutzten viele die Möglichkeit, Pflanzen zu erwerben.

Dann ging es mit dem Bus weiter in den Hochwald zum Forellenhof Trauntal, wo auf einem Gelände von 28 ha mehr als 40 Weiher und Zuchtbecken betrieben werden. Bei einer Führung erklärte uns ein Mitarbeiter die Aufzucht von Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen.



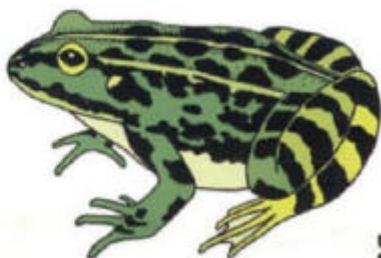
### *Der Forellenhof Trauntal*

Das Abendessen mit Fischspezialitäten rundete das Programm ab. Die Mitglieder nutzten eifrig das Angebot, frische und geräucherte Forellen mit nach Hause zu nehmen.

Ein Edelbrand auf der Heimfahrt im Bus durfte allerdings auch nicht fehlen.

**Der Handwerker** • Hausmeisterservice  
rund ums Haus • Dachrinnenreinigung  
**Frank Hollinger** • Gartenpflege  
**Oberbexbacher Str. 64 • 66450 Bexbach** • Landschaftspflege  
Telefon & Fax: 0 68 26 / 93 02 08 • Baumfällungen  
Mobil: 01 77 / 2 33 63 40 • Entrümpelung  
Email: Frank-Hollinger@online.de

# FREILANDFORSCHUNGEN CHRISTOPH BERND



Waldstraße 4  
66450 Bexbach  
Tel.: 0170 8041647  
christoph.bernd@gmx.de

Zoologie

Archäologie

Geologie

Umweltbildung

Planung naturnaher Gärten

Aquarien- & Terrariengestaltung

## Der Obstgehölzschnitt

Dank der Mitglieder, die ihre Streuobstwiesen und Gärten zur Verfügung stellen, kann der Verein wieder Schnittkurse für Obstgehölze anbieten. Die Kurse sind unterteilt in einen theoretischen und einen praktischen Teil. Als Referenten für die Schnittkurse konnte der Verein den Fachberater für Obst- und Gartenbau beim Saarpfalz-Kreis für sich gewinnen.

Obstgehölze sind Pflanzen, die eine Eigendynamik entwickeln welche nicht immer im Sinne des Baumbesitzers verläuft. Der regelmäßige Schnitt verfolgt 3 Hauptziele: 1. Formierung einer tragfähigen Krone, 2. Kontrolle der Entwicklung dieser Krone und Erziehung gleichstarker Leitäste die sich gleichmäßig entwickeln, 3. die Krone so licht zu gestalten dass sich an allen Kronenteilen ausreichend besonnte Früchte entwickeln können.

Der Schnitt wird in 4 Schritten vollzogen: 1. Beurteilung des Baumes und Erkennen von Fehlbildungen, 2. Festlegung der Kronenform, 3. Festlegung der entsprechenden Schnitt- und Formierungsarbeiten, 4. die praktische Ausführung.

Wer Obstgehölze schneidet, sollte deren Entwicklungsphasen kennen. Beginnend mit der Jugendphase durchläuft der Baum eine Phase des ansteigenden Ertrages, die Vollertragsphase, eine Phase des abnehmenden Ertrages und letztendlich die Abgangsphase. In der Jugendphase hat der Baum eine eher stürmische Entwicklung, jetzt werden überwiegend Holz- und Blätter gebildet, die entstehenden Äste neigen zu starkem, steilem Wachstum.

Der Pflanzschnitt steht in dieser Entwicklungsphase am Beginn der Kronenerziehung. Dabei wird das durch das Roden in der Baumschule entstandene Ungleichgewicht zwischen Wurzel und Krone korrigiert und der Grundstein für die gewünschte Kronenform gelegt. Zu steilstehende Äste werden mit Hilfe von Formierhilfen in eine zweckmäßige, der gewünschten Kronenform angepasste Stellung abgespreizt oder hochgebunden.

Mit fortschreitender Entwicklung wird das vegetative Wachstum des Baumes schwächer, die generative Entwicklung mit der Bildung von Blütenknospen und Früchten setzt mehr und mehr ein, die Äste senken sich unter der Last der entstandenen Äste und Früchte ab.

In dieser Phase wird die Krone mit Hilfe des Erziehungsschnittes weiter formiert und korrigiert, um die gewünschte Kronenform weiter zu entwickeln und ein zu starkes Absenken der Gerüstäste zu verhindern. Der Baum geht nun langsam in seine Vollertragsphase über, in der die bis hierher erzogene Krone lediglich von Zeit zu Zeit mit dem Erhaltungs- oder Überwachungsschnitt korrigiert wird. Dabei werden abgetragene, zu stark hängende und kranke Äste und Zweige entfernt. Ebenfalls entfernt werden alle Kronenteile die das Kroneninnere verschatten. In dieser Phase ihrer Entwicklung liefern die Bäume Höchstserträge.

Gegen Ende der Vollertragsphase überwiegt das Fruchtholz. Die Früchte werden zwar immer zahlreicher aber auch immer kleiner und verlieren deutlich an äußerer und innerer Qualität. Das vegetative Wachstum der Bäume nimmt stetig ab. Die Bäume haben ihre Altersphase erreicht. Allerdings kann mancher Baum mit einem Verjüngungsschnitt noch einmal zu neuem Leben erweckt werden, vorausgesetzt er ist noch ausreichend vital. Schließlich geht der Baum in die Abgangsphase über. Mangelnde Vitalität, Astbruch und das Absterben ganzer Kronenteile sind Anzeichen und Folge dieser Entwicklungsphase. Der Streuobstwiesenbesitzer steht nun vor der Entscheidung den Baum stehenzulassen oder zu fällen. Dann sollte aber auf jeden Fall ein Obstbaum nachgepflanzt werden, um auch folgenden Generationen intakte Streuobstwiesen zu hinterlassen.

## Historisches



SEIN 50JÄHRIGES BESTEHEN beging am Wochenende der Obst- und Gartenbauverein Bexbach. Aus Anlaß des Jubiläums hatte der Verein im Saal Betz eine große Obst- und Gemüseausstellung aufgebaut, die am Samstagabend nach der Prämierung der ausgestellten Gartenerzeugnisse eröffnet wurde und in den ersten Stunden bereits einen lebhaften Besuch verzeichnen konnte. Nach dem Urteil des Preisrichterkollegiums, dem der Ehrenvorsitzende des Landesverbandes der Obst- und Gartenbauvereine, H. Burger, vorstand, habe der Obst- und Gartenbauverein Bexbach mit dieser Ausstellung einen eindrucksvollen Beweis seiner Leistungsfähigkeit erbracht. Der einzige für Obst vergebene Ehrenpreis ist dem Vorsitzenden des Jubiläumsvereins, Albert Johann, zuerkannt worden. In einer Festversammlung gestern nachmittag sind vier Mitglieder des Jubiläumsvereins zu Ehrenmitgliedern ernannt worden, 17 wurden in Anerkennung ihrer Verdienste um den Obst- und Gartenbau mit der Ehrennadel des Kreisverbandes ausgezeichnet, während fünf Mitgliedern Ehrenurkunden des Landesverbandes überreicht wurden. An die Jubiläumfeier gestern nachmittag schloß sich die Jahrestagung des Kreisverbandes Homburg der Obst- und Gartenbauvereine an, die anläßlich des Jubiläums in Bexbach abgehalten wurde.

Foto: MSL/Gr

1960. 2. Okt. 1960



Die **Bexbacher Schnapsküche** Theo Pietsch (links) und Erwin Stankemann sind beim Obst- und Gartenbauverein in Bexbach-Mitte für die hochprozentigen Destillate aus heimischen Früch-

ten zuständig. Die beiden Brennmeister machen das schon gemeinsam seit Jahren. Theo Pietsch, 88 Jahre, wurde jetzt erneut dafür geehrt. Er schaut die goldene Verrechnungstafel. FOTO: REINERT

## Ein feines Tröpfchen

Theo Pietsch ist beim Obst- und Gartenbauverein für das Schnapsbrennen zuständig

**Jetzt reifen die Frühkirnsche, und in mancher Ernte steckt ein guter Tropfen. Für das Brennen von Obstschnäpsen ist in Bexbach-Mitte Theo Pietsch verantwortlich.**

**Bexbach (rrt).** Jedes Jahr, wenn die Bexbacher Korb im September vorbei ist, beginnt für Theo Pietsch, 69 Jahre alt, die Arbeit. Das Kirchweihfest ist beim Bexbacher Obst- und Gartenbauverein Sonntag für den Saft in die Brennstation. Von da an los ins reichlich Frühljahr stehen Pietsch und sein Brennmeisterkollege Erwin Stankemann am Destillierofen. Sie locken die Maische und entlocken ihr Tröpfchen aus Doppeln fettem Obstbrandwein. Seit solchen Jahren geht das schon so. Für diese Dauerleistung trägt Pietsch die silberne Rose des Kreisverbandes und seit kurzen auch die goldene Vereinsmedaille am Revers.

Er legt den Zeigefinger auf die Ausschnitzungen und sagt nicht ohne Stolz: „Da steckt so manche Stunde Arbeit drin.“ Es war im Jahre 1994. Da haben sie noch mitten in meinem Wahlkreislauf für den Verein gesprochen, sagt Pietsch. Er hatte sich kurzzeitig ausgesprochen. Er war Schlosser im Neustreber Holzwerk, einer der sich vor allem mit Pore-

pen auskannte, und genau eines solchen Handwerker wählten die Obstbauern aus Bexbach für ihre Verarbeitungsstelle mit Brennfen und Scharfinge. Vom ersten Tag an durfte sich Pietsch mit dem Titel „Vereins-Maschinenwart“ schmücken. „Als ich anfing, war die Brennstufe noch hinter Schieberberch Wirtschaft, dort wo heute die Pulvermühle zu Hause ist.“ Der Obst- und Gartenbauverein zog später in die Große Lunge um. Dort nahm Pietsch im Jahr 1995 mit Eintritt in die Rente auch noch die Aufgabe des Brennmeisters an.

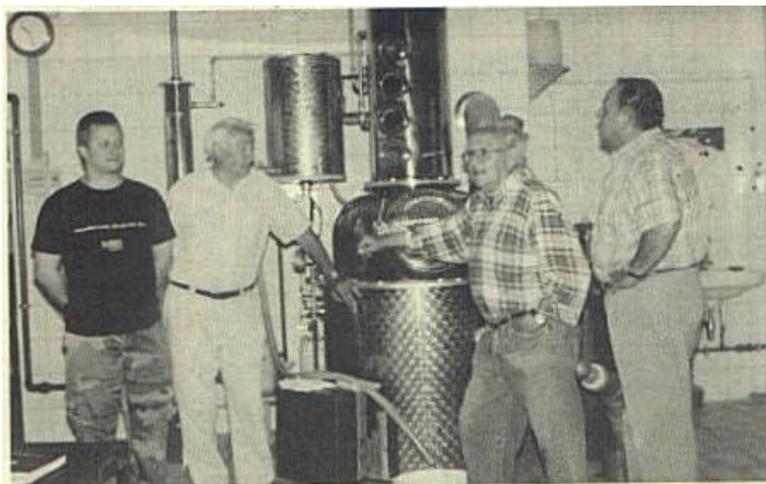
Unzählige Liter Obstschälens sind seitdem durch seine Hände gegangen. „Ich habe immer schon leistung in dieser Arbeit, nicht nur für mich, sondern vor allem als Beitrag für die Allgemeinheit“, sagt er. Selbst als Rostmeister, der er heute ist, besucht er noch regelmäßig Lehrgänge und Fortbildungsveranstaltungen. „Wir wollen doch für die Leute das Bestmögliche machen.“ Er weiß, daß jede Maische beim Brennen eine andere Behandlung verdient, soll der Schnaps später sein Aroma optimal entfalten. „Langsam muß er kochen“, erklärt er. Der Destilliervorgang müsse behutsam und mit Geduld durchgeführt werden. Wenn die Ausbeute an Hochprozentigen in Qualität und Menge nicht wie erwartet ist, liegt dies meist an der Maische. „Saure Stoffe in der Frucht lassen Schnaps verwässern“, sagt Pietsch. Die Luft bringt Pilze und Bakterien in die Maische. Deshalb sein Tip: Maischefässer sollten bis auf die Glasober-

fläch verschlossen sein. Man sollte auch nicht zu Neugierde ständig die Fässer öffnen oder anderswo umhören. „Sobald die silberne Gärung einsetzt, fängt was“ Wichtig sei auch ein gleichmäßiger Glareverlauf. Maische wird besser bei relativ konstanter Temperatur im Keller, als bei Hitzeschwankungen in der Sonne.“ Sobald die Maische fertig ist, sollte man sie rasch ansiedeln und kochen lassen.

Vorantwortung trägt Pietsch nicht nur gegenüber dem Keller der Obst- und Gartenbauverein, sondern auch und vor allem gegenüber dem Gesetz. Für die Bestimmung der Maische sind die Selbstbehörden zuständig, die kontrollieren ob und unterteilt. Genau wie Pietsch hat auch der Zellbesitzer einen Generalschlüssel zur Verbergungstelle. An seinen Büchern erkennt Pietsch, wann die Kontrollen waren. Der Zöllner trägt die Zeit der Prüfung und die Nummern der kontrollierten Maischefässer an. Nicht selten kommen die Zöllner nachts. Sie schauen, ob die Maische ordnungsgemäß deklarieren ist, denn die Obstarten werden unterschiedlich versteuert. Außerdem macht es einen Unterschied, ob die Früchte vor dem Einmalchen erkränkt wurden oder nicht. Auch darf kein Gesetz nicht jedes Obst zu Schnaps gebrannt werden. „Einhinisch“ und zum Brennen zugelassen muß es sein. Kunden mit Rhubarber (mit als Gemüsek) oder mit Erdbeermaische müßte Pietsch bereits absaugen.



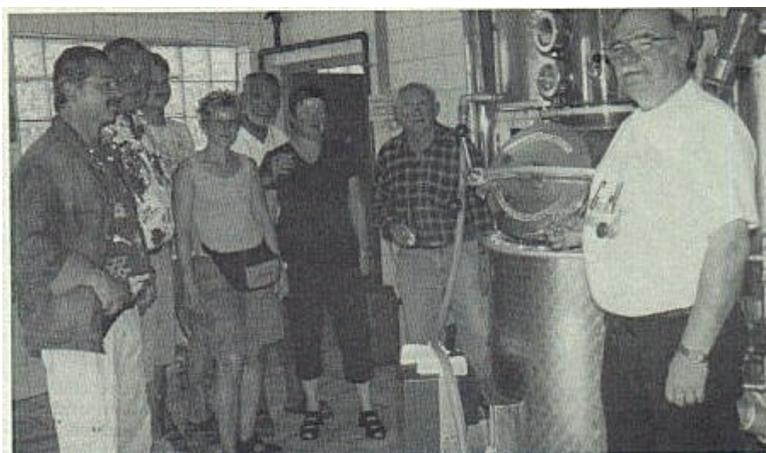
*Das alte Brenngerät*



**Brenneinister Erwin Staudermann (2. von rechts) stellte beim Brenneinereifest am Brennhaus den Brand eines Apfelschnapses vor.**

HÖCHERBERG-NACHRICHTEN 24/2006

*Brenneinereifest 2006*



**Beim Schnapsbrennen zusehen konnten die Besucher am Brenneinereifest des Bexbacher Obst- und Gartenbauvereins. Brenneinister Erwin Staudermann erklärte die Arbeit des Brennens.**

Foto: Groß

HÖCHERBERG-NACHRICHTEN 24/2007

*Brenneinereifest 2007*



**Zebra und Art Design GmbH**  
**Lounge Möbel nach Maß**



**Robert-Koch-Str. 2**  
**66450 Bexbach**  
**Tel. 06826 – 188 664**  
**Mail: [info@zebra-und-art-design.de](mailto:info@zebra-und-art-design.de)**  
**Web: [www.zebra-und-art-design.de](http://www.zebra-und-art-design.de)**



Fragen Sie jetzt nach den  
aktuellen Angeboten.  
Es lohnt sich.

Lässt Wünsche schneller wahr werden:  
Der Sparkassen-Autokredit.

Günstige Zinsen. Flexible Laufzeiten. Faire Beratung.

Nähere Informationen unter 06841-1000.



Kreissparkasse  
Saarpfalz

Siekt 135 Jahren für Sie da. Gut.