

# Obst- und Gartenbauverein Erbach



## Quetschebudche

Das Informationsblatt des Obst- und Gartenbauvereins Erbach e.V.

# Das war 2019

Das Highlight 2019:

Aus den Händen von Roland Krämer, Staatssekretär beim Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, erhielt der erste Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Erbach, Edgar Emser, einen Scheck über 6.157,20 €.



6. März 2019

## Aschermittwochs-Heringessen am Valentinstag



Monika Emser, Gisela Roth und Uschi Delarber sorgten für das wichtigste des Abends: Die eingelegten Heringe. Allseits nur positive Kommentare zeigten, dass ihnen dies gelungen war. Auch diejenigen, die von Heringen nicht so begeistert sind, brauchten nicht leer auszugehen: Ihnen konnte mit einem Paar Würstchen geholfen werden. Zufriedene Gäste bedeutete auch angenehme Stimmung und so war das Heringessen einmal mehr ein gelungener Auftakt in die neue OGV-Saison.



*Die „Grummeer-Schäler-Bande“ zog Würstchen den Heringen vor oder konnten sie keine Grummeere mehr sehen? Böse zungen behaupten: Das war das nur die Vorspeise!*



*Zahlreiche Gäste zog es wieder in unser Vereinsheim, um von den beliebten „traditionellen Aschermittwochs-Sushi“, den Matjes in Apfel-Karotten-Sahne-Soße, zu kosten.*



4. und 6. April 2019

## Frühjahrsschnittkurs für Obstbäume mit Kurt Kuhn

Zu Beginn der Obstsaison hat der OGV Erbach wieder für alle Obstbauinteressierten einen kostenlosen Frühjahrsschnitt für Obstgehölze angeboten.

Unser Baumwart und Buchautor Kurt Kuhn erläuterte im theoretischen Teil am Donnerstagabend die Wuchsgesetze und die Schnittmethoden. Am darauffolgenden Samstagmorgen demonstrierte er diese im praktischen Teil direkt an unseren Bäumen im Lehrgarten. Keine der vielen Fragen der zahlreichen Besucher blieben ohne fachmännische Antwort.



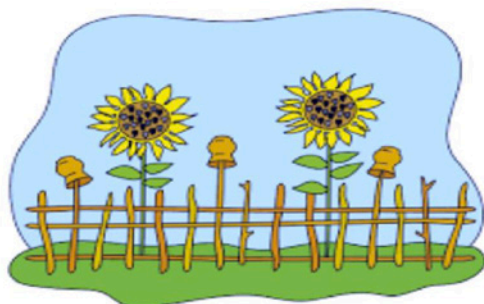
Anfang April 2019

## Gold und Silber für den OGV

Bei der Obstbrandprämierung 2019 verlieh der Landesverband der Gartenbauvereine Rheinland-Pfalz/Saarland für den Kirschbrand und den Apfelbrand „Boskoop“ jeweils eine Goldmedaille.

Für den Mirabellenbrand gab es Silber. Brennereileiter Dieter Krauß (rechts) nahm in Fremersdorf die Urkunden entgegen. Zweimal Gold und einmal Silber für drei eingereichte Obstbrände, das kann sich sehen lassen und beweist die Fähigkeiten unserer Brennerei

Darüber hinaus hat unser Brenner Peter Gluding (links) privat einen Zwetschenbrand eingereicht: Gold - was sonst?



*Sie arbeiten gerne im Garten und möchten vor Freude über Ihre prächtigen Pflanzen ein Loblied anstimmen..?*

*Dann zögern Sie nicht, und melden Sie sich bei einem unserer Chöre!*

**Homepage: [www.kreis-chorverband-homburg.de](http://www.kreis-chorverband-homburg.de)**

**KREIS-CHORVERBAND**



**HOMBURG E.V.**

7. April 2019

## Mitgliederversammlung

32 Mitglieder fanden den Weg zum Vereinsheim zur diesjährigen Mitgliederversammlung. Der erste Vorsitzende Edgar Emser konnte mit dem Mitgliederstand von 372 am 31.12.2018 einen neuen Höchststand der Mitgliederzahl bekanntgeben. In seinem Geschäfts- und Tätigkeitsbericht ging er neben der Finanzsituation, den Mosterei- und Brennereiergebnissen auch auf die Neanschaffungen und Reparaturen ein. Nach den Berichten der einzelnen Spartenleiter wurde Esra Limbacher zum Versammlungsleiter für die Entlastung der Vorstandschaft gewählt. Er dankte

dem Vorstand für die geleistete Arbeit und wünschte dem Verein eine weiterhin gedeihliche Entwicklung. Anschließend wurde die Entlastung einstimmig mit eigener Enthaltung der Vorstandsmitglieder erteilt.

Im Rahmen von Ergänzungswahlen wurde Michael Glutting zum neuen 1. Kassenführer in den geschäftsführenden Vorstand gewählt.

Die Niederschrift ist für Vereinsmitglieder im Mitgliederbereich unserer Homepage nach vorheriger Registrierung nachzulesen.

Anzeige



## Durchblick!

Bei allen Versicherungs- und Finanzfragen

**Geschäftsstelle**  
**Steffen Forster**

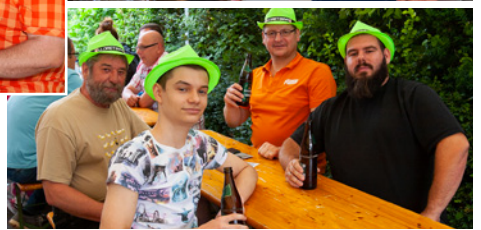
La Baule Platz 7  
66424 Homburg  
Tel 06841 150077  
steffen.forster@ergo.de

**ERGO**

16. Juni 2019

# Quetschbudchefest - Ein schönes Fest für Erbach

Das Quetschbudchefest erfreut sich von Jahr zu Jahr einer wachsenden Beliebtheit. Gutes Essen und angenehme Unterhaltung bei Musik von Harald Keller sind offenbar der Grund dafür. Der OGV freut sich jedenfalls, dass es unseren Gästen bei uns gefällt. Dann lohnt sich auch die Arbeit und das Gemeinschaftsleben profitiert davon.



3. Juli 2019

## Den Kräutern auf der Spur - Renate Schütz führte durch die Welt der Kräuter



Die Kräuterwanderungen mit Renate Schütz sind stets ein Erlebnis. Auch wenn man schon viele Male dabei war, lernt man doch immer wieder etwas Neues hinzu, z.B. woran man den Unterschied zwischen einer weiblichen und einer männlichen Brennesselpflanze erkennt. Woran wollen Sie wissen? Tja, Pech gehabt, wenn Sie nicht dabei waren. Auch Wikipedia erklärt das nicht so eingehend wie Renate Schütz. Beim nächsten Mal können Sie ja fragen. Renate

Schütz kennt nicht nur die Kräuter, sie weiß auch, welche Kräuter in unterschiedlichster Weise für die Gesundheit nützlich sind und welche nicht.

Bei Renate Schütz kann man im Anschluss an die Wanderungen auch Kräuter-Gerichte probieren. Dass Kräuter sich gut im Essen machen, weiß jeder. Die von Renate hergestellten Mahlzeiten sind jedoch mit heutzutage eher wenig verwendeten Kräutern versehen und schmecken toll.



5. Juli 2019

## Reißen statt reisen - Kurt Kuhn beim Sommer- riss über die Schulter geschaut



Im Sommer kann man reisen und auch reißen. Der Obstbauer sollte im Sommer immer auch reißen, und zwar die vielen kleinen neuen Zweige an den Obstbäumen, die in die falsche Richtung wachsen oder den Baum zu dicht machen. Bäume wachsen nicht immer so, wie es der Gartenbauer will. Daher hilft der Gartenbauer meistens etwas nach. Im Frühjahr mit einem Schnitt, der dem Baum die grundlegende Wuchsform verpassen soll, und im Sommer mit einem Riss, der kleinere Korrekturen vornimmt. Viel sollte man im Sommer aber nicht reißen oder schneiden, da sich der Baum noch im Wachstum befindet. Wer größere Korrekturen vornehmen will,

sollte noch warten bis in den Herbst. Man kann auch schon früher anfangen, wenn man erkennen kann, dass der Baum diese Phase beendet hat. Woran man dies erkennt, hat unser Baumwart Kurt Kuhn beim Sommer-  
risskurs 2019 neben vielen anderen interessanten Dingen über die Pflege von Obstbäumen wunderbar erklärt. Den Gästen hat es offensichtlich sehr gut gefallen, denn viele von Ihnen nutzten nach dem 90-minütigen offiziellen Kursteil die Gelegenheit, den Baumwart weitere 90 Minuten auf seiner Schnitt- und Reißtour durch unsere Lehrgärten zu begleiten und ihm bei der Arbeit über die Schulter zu schauen.



5. Juli 2019

## OGV erhält Zuschuss vom Umweltministerium



*(von links: Karlheinz Delarber, zweiter Vorsitzender, Ortsvertrauensfrau Anni Schindler, Bürgermeister Michael Forster, Frank John, erster Vorsitzender des Kreisverbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Saarpfalz-Kreis, Staatssekretär Roland Krämer, Clemens Lindemann, Präsident des Landesverbandes der Obst- und Gartenbauvereine Rheinland/Pfalz und Saarland und Edgar Emser, erster Vorsitzender)*

Aus den Händen von Roland Krämer, Staatssekretär beim Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, erhielt der erste Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Erbach, Edgar Emser, einen Scheck über 6.157,20 €.

Das Land bezuschusst damit die Anschaffung einer neuen Pasteurisieranlage zur Herstellung von Apfelsaft. In seiner Ansprache hob der Staatssekretär die Bedeutung des Erhalts und der Pflege der Streuobstwiesen hervor. Der OGV leiste dazu mit der

gleichzeitigen Verwertung des Obstes einen beachtlichen Beitrag.

Bürgermeister Michael Forster lobte neben den Leistungen des OGV für die Umwelt das große Engagement des Vereins für das Gemeinschaftsleben im Ortsteil Erbach. Edgar Emser bedankte sich für die Förderung, mit der künftig eine noch bessere Apfelsaftqualität erreicht werden könne. Mit der Investition in eine neue Anlage werde eine alte reparaturanfällige Anlage ersetzt. Im Anschluss führte er die Anwesenden durch die Mosterei und Brennerei des OGV.

5. August 2019

## Erbacher Kerb - noch mal Glück gehabt



### *Noch mal Glück gehabt...mit dem Wetter.*

Es war Regen gemeldet, aber es hat nur kurz vor der Veranstaltung geregnet. Danach war herrliches Feierwetter.

Gut, auf der Zeltplane stand nach dem Regen etwas Wasser. Nach einem Windstoß, der die Zeltplane etwas anhob, wurden zwei Gäste dadurch leider heftig geduscht. Bei 30° C vielleicht nicht ganz so schlimm. Die Gäste nahmen es gelassen, aber trotzdem bitten wir vielmals um Entschuldigung.



### *Noch einmal Glück gehabt... mit der Musik.*

Harald Keller hat uns in alt bewährter Weise wieder hervorragend unterhalten. Zu seiner Musik wurde auch gerne getanzt. Die Gesangseinlage seiner Tochter löste wahre Begeisterungstürme bei den Gästen aus.

Nur schade, dass unser Fotograf kein Bild davon hat.

### *Noch mal Glück gehabt...mit dem neuen Bonssystem.*



Nach dem Quetschebudchefest wurde auch bei der Kerb erstmals das neue Bonssystem ausprobiert. Resultat: Die Gäste waren zufrieden, die Kasse hatte weniger Arbeit und die Bedienung war happy. Es gibt noch Verbesserungspotential, aber die Richtung stimmt.



### *Noch mal Glück gehabt... mit dem Service.*

Das Essen war wieder einmal super. Rollbraten und Grillwürste waren ausverkauft. Nur ein paar Leberknödel blieben übrig. Das ist aber nicht schlimm. Die aßen wir nach dem nächsten Arbeitseinsatz einfach selbst. So viele Essen innerhalb kürzester



*Noch einmal Glück gehabt...mit der Besucherzahl.*

Die Erbacher Korb ist immer noch ein traditionelles Volksfest, das zahlreiche Besucher anlockt. Wir danken auch



Zeit an die Frau beziehungsweise an den Mann zu bringen, das nötigt schon ein großes Lob für unser Team ab.



der SG Erbach, mit der wir uns dabei hervorragend ergänzen und gegenseitig unterstützen.



*Nicht einfach nur Glück gehabt...*

Die Vereine sind die tragenden Säulen der Kerb. Ohne das aufopfernde ehrenamtliche Engagement zahlreicher Helfer wäre die Kerb nicht zu stemmen. Wir können auch in Zukunft nur darauf hoffen, dass sich stets genügend Helfer finden, sonst haben wir alle richtig Pech.



Herzlichen Dank für eine schöne Kerb. Wir freuen uns schon auf die Kerb im nächsten Jahr!



15. September 2019

## Offene Tür beim OGV

Unter dem Motto „Besuche deinen Saftladen“ öffnete der OGV auch in diesem Jahr wieder seine Türen für alle, die sich für die Safterstellung von naturreinem Apfelsaft und den natürlichen fachmännisch begleiteten Anbau von Obst interessieren.

Baumwart Kurt Kuhn führte die Besucher durch den Lehrgarten und zeigte ihnen, worauf es beim gesunden Obstanbau ankommt. In der Mosterei konnten die Gäste eine Saftpressung live miterleben und zum Teil sogar mithelfen, was gerade für die Kinder ein besonderes Erlebnis war. Der Imkerverein war ebenfalls mit einem Stand vertreten. Für das leibliche Wohl war wie immer bestens gesorgt. Mittags gab es Erbsenintopf aus der Gulaschkanone, danach ein Kuchenbüffet. Später wurde auch Zwiebelkuchen und Federweißer angeboten. Neben Fassbier und den typischen OGV-Spezialitäten konnten die Besucher auch den frisch gepressten Rohsaft probieren.

Ein rundum gelungenes Angebot also. Schade, dass in diesem Jahr weitaus weniger Gäste kamen als im Jahr davor. Dabei erhofften wir uns aus dem aktuellen Interesse für nachhaltige Bewirtschaftung („Fridays for future“ u.a.) ein höheres Interesse. Nun ja, es war halt nur ein Sonntag.



*Im Beisein des Sportbeigeordneten Dr. Eric Gouverneur wurden die Mitglieder Klaus Wetzels, Wolfgang Jehles und Helmut Maurers durch den ersten und zweiten Vorsitzenden für 40-jährige Mitgliedschaft geehrt.*

16. November 2019

## Eröffnung der Bockbiersaison

Mit den traditionellen Worten „o‘zapft is“ eröffnete Markus Uhl die Bockbiersaison 2019 beim OGV. Unter der strengen Aufsicht des Bürgermeisters Michael Forster benötigte unser Bundestagsabgeordneter nur drei beherzte Schläge auf den Zapfhahn und das Bier konnte ohne Spritzverluste in die Gläser fließen. Beide CDU-Politiker waren sich einig, dass ihnen das Anzapfen von schwarzem Bier noch mehr Spaß macht als von hellem.

Vor dem Anstich lobte Markus Uhl die Arbeit des Vereins und stellte fest, dass unsere Produkte in Berlin sehr gute Botschafter für Homburg und seinen Stadtteil Erbach sind. Sein Vorrat an OGV-Getränken sei in der Hauptstadt so gut angekommen, dass er bereits aufgebraucht sei. Das freute auch die zahlreichen Gäste, die anschließend bei Weiß-

wurst und Brezel wieder einen schönen Abend verlebten.



7./8. Dezember 2019

## Erbacher Weihnachtsmarkt

Leckerer „Saumagenburger“, Apfelpunsch mit und ohne „Schuss“, diverse Schnäpse, Liköre, das beliebte Schneegestöber und der Quittenzauber lockten

trotz des schlechten Wetters viele Gäste des Weihnachtsmarktes an den Stand des OGV.

---

## Wanderungen

Dreimal im Jahr treffen sich Mitglieder zu einer gemeinsamen Wanderung in die Umgebung. Der Weg führte an Ostern durch den Erbacher Wald zur SG Erbach, im Sommer zum Hundeverein Altstadt und im Herbst zur Kehrberghütte, jeweils mit diversen „Boxenstopps“ zur Nachbetankung. An den Zielorten wurden die Wanderer mit herzhaften Mahlzeiten verwöhnt.



---

## Arbeitseinsatz

Jeden Dienstag von 15 bis 18 Uhr treffen sich ca. 15 Helfer zur Pflege der Obstbäume und der Vereinsanlage. Vom Instandsetzen der Geräte über den Aufbau der Zeltüberdachung bis hin zu Erweiterungsmaßnahmen erstrecken sich ihre Tätigkeiten. Außerdem muss der Bestand im Vereinslokal ständig aufgefüllt werden.

Jährlich fallen hierbei mehr als 2.300 Stunden an. Hierfür danken wir allen

Beteiligten sehr herzlich.

Insbesondere bei der Obstbaumpflege könnten wir noch mehr Helfer gebrauchen. Wer also Interesse am Gartenbau hat und gerne an der frischen Luft im Dienste der Umwelt arbeitet, kann bei uns gerne mithelfen. Wir würden uns freuen.

Im Anschluss an die Arbeit treffen sich die Helfer im Vereinsheim, um über den Stand der Arbeiten zu beraten.

# Wöchentlich im Programm: Betrieb der Gaststätte

Viele Helfer sind auch beim Wirtedienst gefragt. Freitagsabends sind regelmäßig 6 Personen im Einsatz. Sie leisten insgesamt mehr als 1.100 Stunden im Jahr. Jeweils zwei Personen werden sonntags benötigt. Das macht auch noch einmal mehr als 400 Stunden. Ein besonderes Dankeschön gehört daher Siegfried Heib und Klaus Magold, welche die Hauptlast des Wirtedienstes getragen haben. Sie und das gesamte Team haben den Freitagabend beim OGV auch 2019 wieder zu einem attraktiven Gemeinschaftserlebnis werden lassen und uns gemütliche sonntägliche Frührschoppen beschert.

Einige der Helfer sind hier abgebildet.





## Mosterei

In der Mosterei wurden in der Apfelsaftsaison 836 kg Äpfel angenommen. Zusätzlich wurden 1906 kg Äpfel auf dem Golfplatz und 49 kg aus den eigenen Gärten geerntet. Von den Äpfeln des Golfplatzes sind zusätzlich 427 Kilo Äpfel gemaischt worden. Insgesamt wurden 1.412 Liter Saft und 50 Liter Rohsaft gepresst. Die Apfelsaftsaison ging vom 7. September bis 21. September 2019.

Während der Apfelsaftsaison waren wieder mehrere Schulen und Kindergärten zu Gast, die sich für den Herstellungsprozess von naturreinem Saft interessierten. Sie wurden dabei von Monika Emser (die „First Lady“ unseres Vereins) mit Häppchen und Apfelsaft hervorragend betreut.

Helfer der Apfelsaferstellung: Klaus Dejon, Karlheinz Delarber, Jakob Didion, Karlheinz Ecker, Edgar Emser, Siggie Heib,



Dieter Krauß, Manfred Klein, Kurt Schwarz, Roland Stenger, Hans Stephan, Emil Wagner und Peter Gluding.

Bei der Ernte auf dem Golfplatz waren außerdem mit dabei: Martina Dejon, Monika Emser, Gudrun Keller und Malu Krauß. Sie wurden unterstützt von Jakob, Johannes, Melanie und Markus Emser.

## Brennerei

Unter der Leitung von Dieter Krauß wurden in diesem Jahr 11.754 Liter Maische zu 1.101 Liter 40%igem Branntwein gebrannt. Unsere Branntweine erlangen bei Branntweinprämierungen regelmäßig sehr gute Platzierungen bei der Prämierung des Verbandes:

2009 Gold für Mirabellenbrand

2012 Gold für Quittenbrand und Silber für Apfelbrand

2016 Silber für Apfelbrand und Bronze für Quitte

2019 jeweils Gold für Kirsche und Boskoop sowie Silber für Mirabelle.

Unsere Brenner:

Dieter Krauß, Siefried Heib, Peter Gluding,



Roland Stenger (Brenner in spe) und Klaus Dejon (auf dem separaten Bild).



Preise gültig ab 5.2.2019

	1,0 ltr	0,5 ltr
diverse Schnäpse	17,-	11,-
diverse Geiste	17,-	11,-
diverse Liköre		11,-

# Unser Verein - Daten und Fakten

**Stand: 01.01.2020**

**Mitglieder:** 355 (incl. Familienmitglieder)

**Mitgliedsbeitrag:**  
Einzelperson 15 € pro Jahr  
Familie 22,50 € pro Jahr

## **Gesamtvorstand:**

1. Vorsitzender	Edgar Emser
2. Vorsitzender	Karlheinz Delarber
1. Kassenführer	Michael Glutting
2. Kassenführer	Emil Wagner
1. Schriftführer	Thomas Simon
2. Schriftführer	Lothar Malz
Baumwart	Kurt Kuhn
Rosenwart	Karlheinz Delarber
Heimleiter	Siegfried Heib
Maschinenwart	Peter Gluding
Gerätewart	Karl Roth
Brennereileiter	Dieter Krauß
Elektrowart	Klaus Dejon
Beisitzer	Erich Alt
	Jakob Didion
	Dieter Ecker
	Holger Ecker
	Christoph Heintz
	Karl-Heinz Laenger
	Klaus Magold
	Markus Schwarz
	Peter Simon
	Hans Stephan
	Klaus Wentz
Kassenprüfer	Karl Schindler
	Michael Merscher

## **Öffnungszeiten des Vereinsheims:**

Sonntags: 10 bis 13 Uhr  
und jeden ersten Freitag im Monat:  
18 bis 23 Uhr  
in den Sommermonaten jeden Freitag  
ab 17 Uhr

Besuchen Sie auch  
unsere  
Internetseiten auf  
[www.ogv-erbach.de](http://www.ogv-erbach.de)  
oder auf **Facebook**  
([www.facebook.com/ogv.erbach](http://www.facebook.com/ogv.erbach))

## **Impressum**

Herausgeber:  
Obst- und Gartenbauverein Erbach e.V.  
Steinbachstraße 64, 66424 Homburg  
Telefon: (06841)756213

Text, Satz, Layout, Druck und Fotos:  
(wenn nicht gesondert benannt)  
Thomas Simon  
01/2020

# Veranstaltungen 2020

Obst- und Gartenbauverein  
Erbach



Heringsessen	26. Feb.	18 Uhr
Frühjahrsschnittkurs Theorie (Harry Lavall)	27. Feb.	19.30 Uhr
Frühjahrsschnittkurs Praxis (Harry Lavall)	29. Feb.	9 Uhr
Mitgliederversammlung	29. Mrz.	15 Uhr
Vortrag „Fruchtbare Böden im Obst- u. Gartenbau“	17. Apr.	19 Uhr
Biergarteneröffnung	8. Mai	17 Uhr
Quetschebudchefest	14. Juni	10 Uhr
Kräuterwanderung	1. Juli	17 Uhr
Sommerschnittkurs Praxis (Kurt Kuhn)	24. Juli	17 Uhr
Erbacher Kerwe	3. Aug.	10 Uhr
Beginn der Apfelsaftsaison	5. oder 12. Sep.	9.30 Uhr
Oktoberfest	16. Okt.	17 Uhr
Bockbierfest	21. Nov.	18 Uhr
Weihnachtsmarkt	5./6. Dez.	14 Uhr



# Entscheiden ist einfach.



[ksk-saarpfalz.de](http://ksk-saarpfalz.de)

Weil die Sparkasse  
verantwortungsvoll mit  
einem Kredit helfen kann.

Sparkassen-Privatkredit.

Wenn's um Geld geht



Kreissparkasse  
Saarpfalz