



## Feste feiern auf dem Obsthof

CHRISTINE SCHONSCHKEK, BAD EMS

Der vor über 50 Jahren gegründete Bio-Obsthof am Steinberg von Andreas Schneider (Bild) ist im Rhein-Main-Gebiet ein beliebtes Ausflugsziel. In malerischer Kulisse finden dort zahlreiche Veranstaltungen statt.

**A**lmählich trudeln die Gäste ein, die sich zur wildromantischen Fackelwanderung mit vorgelagertem Apfel-Raclette angemeldet hatten. Die in normalen Zeiten bis zu 100 Gäste können sich zunächst mit einem würzigen Apfel-Raclette stärken. Dazu bietet die Schoppenwirtschaft genügend Platz und auch den passenden Rahmen dafür. Nach diesem kulinarischen Genuss geht es dann voller Elan auf in den uralten Apfelhain. Trotz klirrender Kälte herrscht eine fröhliche, heimelige Stimmung, denn jeder Teilnehmer – ob groß oder klein – hat eine Fackel in der Hand. So wird der Obsthain in einen warmen Feuerschein getaucht. Auf dieser romantischen Tour führt Andreas Schneider seine Gäste an den Ort, wo die historischen Apfelsorten wachsen. Er berichtet über die Geschichte des Obsthofes und seinen eigenen Werdegang ebenso wie über seinen kontrolliert biologischen Obstbau und die historischen Apfelsorten, aus denen er zum Teil sortenreine Apfelweine und -Säfte keltert oder Brände destillieren lässt.

Aber nicht nur interessante Neuigkeiten rund um Äpfel erfahren die Teilnehmer, sie können sie auch schmecken. Denn jeder Gast kann zwei sortenreine Apfelweine probieren, für Kinder und Autofahrer gibt es zwei Fruchtsäfte zum Verkosten. Alle, die nach dem Apfel-Raclette schon wieder Appetit haben, können am Lagerfeuer mit echter Obstholzglut ein Stück Stockbrot auf einem Haselnusszweig rösten. Wer danach noch Durst hat oder den eindrucksvollen Abend noch ausklingen lassen möchte, hat dazu in der Schoppenwirtschaft Gelegenheit.

### WIE ES DAZU KAM

„Die Kunden kamen auf uns zu und fragten, ob sie bei uns ihre Familienfeiern wie Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Ehejubiläum etc. begehen könnten“, blickt Betriebsinhaber Andreas Schneider auf die Anfänge der Veranstaltungen



**1**  
Das Team des Bio-Obsthofes Schneider

**2**  
Bei Betriebs-Führungen zu Corona-Zeiten müssen Masken getragen werden

**3**  
In der Schoppenwirtschaft werden eigene Apfelweine aus-  
geschenkt

FOTOS: OBSTHOF AM STEINBERGFRANKFURT (1), SCHÖNSCHEK (2, 3)

zurück. Das war Anfang der 2000er Jahre. Doch schon vorher ging es auf dem Obsthof heiß her. Denn eine der Top-Veranstaltungen, die dort gefeiert wurde, war das legendäre Apfelblütenfest am 1. Mai. Von 1994 bis 2000 fand es im ganz großen Rahmen statt: Bis zu 40 Künstler kamen zu einer Art „Little Woodstock“ nach Frankfurt/Nieder-Erlenbach. Die Musiker saßen in und zwischen den blühenden Obstbäumen und verzauberten die Gäste mit ihrer Kunst. Dieses Festival war bekannt in der Kunst & Kultur-Szene im Rhein-Main-Gebiet. „Heute, wegen Corona, ginge das gar nicht mehr“, erklärt Schneider. Denn in jener Zeit kamen 2000 bis 3000 Gäste. Deshalb wurde es dem Familienbetrieb dann auch zu groß. Zwar findet bis heute (Ausnahme 2020) immer noch am Mai-feiertag ein Apfelblütenfest statt, das allerdings wesentlich kleiner ist.

### JEDE JAHRESZEIT HAT IHREN REIZ

„Eine ebenfalls schöne Veranstaltung ist unsere Erdbeerwanderung“, gerät der gelernte Obstbauer ins Schwärmen. Bis zu 14 Sorten konnten die Teilnehmer auf einer dieser Wanderungen probieren. Bei der ersten Wanderung 2020 nach der Coronapause war die Teilnehmerzahl mit 16 Personen noch eher verhalten.

Die Stimmung jedoch war unge-  
trübt, auch wenn die Gäste einen Mund-Nasen-Schutz tragen mussten. Immerhin 8 von 14 Sorten konnten die Teilnehmer diesmal probieren, u. a. die frühreifenden ‘Gariguette’ (Delikatesse-Erdbeere aus Frankreich), ‘Clery’ und ‘Limalexia’, eine noch relativ neue Erwerbserdbeersorte. Sie trägt große, gleichmäßig geformte, wohlschmeckende, hellrote bis rote Früchte und soll eine Verbesserung gegenüber ‘Elsanta’ sein. „‘Yamaska’ ist eine eher helle Spätsorte, die geschmacklich mild, aber sehr gut haltbar ist“, findet Andreas Schneider. ‘Florence’ beschreibt er als würzig-aromatisch mit dunkelrotem Fleisch – ideal für Marmelade. ‘Vima® Zanta’ stammt aus einer

»Unsere Kunden schätzen unser rustikales Ambiente und kommen immer wieder gerne zu uns.«

ANDREAS SCHNEIDER

Kreuzung von 'Elsanta' und 'Korona', ist aber leider nicht so regenfest. Die remontierende 'Mara de Bois' erinnert vom Geschmack an Walderdbeeren, ebenso wie die Sorte 'Manille'.

Wie bei der Apfelwanderung geht es Andreas Schneider um Wissensvermittlung. So fragt er etwa die Teilnehmer, woher denn die Gartenerdbeere stamme, erzählt, dass sie aus Chile kommt, und lässt die Gäste erst probieren, bevor er die Sorten erklärt. Ebenfalls hervorheben möchte er das Champagner Erdbeer Tasting: „Dabei konnten unsere 25 erlesenen Gäste sowohl den edlen Schaumwein als auch aromatische Bio-Erdbeersorten probieren.“

Am 3. Oktober findet auf dem Obsthof am Steinberg alljährlich das Apfelfest statt. Im Mittelpunkt stehen auch dabei neben der Sortenvielfalt vor allem die historischen Apfelsorten. Für das leibliche Wohl ist vor Ort bestens gesorgt mit sortenreinen Apfelwein-Spezialitäten und würzig-deftiger Bio-Vesper. Hausgemachte Waffeln und vegetarische Suppe runden das kulinarische Angebot ab. Zum Shoppen laden befreundete Kunsthandwerker und Bio-Kollegen ein. Und Live-Gruppen sorgen für musikalische Untermalung.



1965 gründeten Albert und Waltraud Schneider den Obsthof. Sohn Andreas führt seit 1993 den Betrieb, der seit 1994 zertifiziert kontrolliert biologisch bewirtschaftet wird. Die Töchter Mira (20) und Florentina (22) werden den Betrieb voraussichtlich übernehmen. Auf dem 16 Hektar großen Hof werden 120 Apfel-, 40 Birnen-, 35 Süßkirschen-, 14 Erdbeersorten sowie Strauchbeeren und Wildfrüchte angebaut. Ein Viertel der 8500 Obstbäume stehen auf Streuobstwiesen. Der Familienbetrieb beschäftigt 17 Mitarbeiter, dazu 2 Saisonarbeitskräfte. Neu ist die Apfelbaum-Patenschaft: Dafür werden im Herbst 2020 auf dem Bio-Obsthof 136 Bäume der neuen Apfelsorte 'Joachim Gauck' angepflanzt.

CHRISTINE SCHÖNSCHEK

FOTO: HEIKE LYDING

GUTE RESONANZ

Die Möglichkeit für Familienfeiern und andere Veranstaltungen kommen bei den Kunden sehr gut an. So kann der Familienbetrieb auch immer wieder neue Kunden oder Gäste willkommen heißen. Apfelwein-Profi Schneider weiß, dass nicht immer alles wie am Schnürchen läuft: „Da wir ja kein Restaurantbetrieb im klassischen Sinne sind, mussten wir auch viel dazulernen. Doch unsere Kunden schätzen unser rustikales Ambiente und kommen immer wieder gerne zu uns. Und es spricht sich herum, dass eine bestimmte Feier oder Veranstaltung bei uns gut war.“ Der 51-Jährige erklärt, was er als Direktvermarkter am meisten an den Events schätzt: „Sie geben uns Planungssicherheit, weil wir normalerweise im Voraus mit 75 % Kapazität rechnen können.“ Doch während der Corona-Krise musste der Obsthof Umsatzeinbußen von 80 % verbuchen. Denn es konnten lange Zeit weder Events stattfinden, noch durfte die Schoppenwirtschaft öffnen.

Zum Glück konnte wenigstens der Hofladen geöffnet bleiben. Dort werden vorwiegend die eigenen Erzeugnisse angeboten: verschiedene sortenreine Apfelweine und Cidre, Äpfel, die je nach Jahreszeit zugekauft sind oder aus eigenem Bio-Anbau stammen, Erdbeeren, Honig, Apfelessig, Wildbienenhotels sowie selbst genähte Mund-Nasenschutz-Masken. „Mitte April 2020 war unser Hausschoppen-Apfelwein der Renner“, blickt

Andreas Schneider auf die schwierige Zeit zurück. Als Grund dafür sieht er das warme Wetter während der Ausgangsbeschränkungen.

ZUSAMMENARBEIT MIT CATERING-UNTERNEHMEN

Um die Gäste kulinarisch zu verwöhnen, arbeitet der Obsthof mit 2 bis 3 Catering-Unternehmen zusammen. „Der eine liefert Bio, der andere kocht eher schick“, erklärt Shelby Mews, Andreas Schneiders Assistentin. 85 % der Verpflegung macht der Betrieb selbst über die eigene Schoppenwirtschaft. Dort können sich die Gäste mit allerlei hessischen Spezialitäten verwöhnen lassen, also mit Klassikern wie Handkäs' mit Musik oder Grüner Soße. Aber auch verschiedene Bio-Bratwürste, Apfel-Raclette oder vegane Gerichte umfasst die Speisekarte. Durchschnittlich finden pro Jahr rund 200 Firmen- bzw. Familienfeiern sowie 50 Veranstaltungen statt, die über die Website buchbar sind. Zählt man die Gäste eines Jahres zusammen, können es schon mal bis zu 25 000 werden – abgesehen natürlich vom Ausnahmejahr 2020.



FOTO: OBSTHOF AM STEINBERG/FRANKFURT