

Natur erleben und genießen beim Kühkopf-Kelterfest

von René Granacher



© Robert Heiler

Beim Kelterfest in Stockstadt locken frisch geräucherte Forellen, handgemachte Köstlichkeiten und regionale Spezialitäten die Besucher trotz wechselhafter Wetterlage an.

Stockstadt. Frisch geräucherte Forellen: ausverkauft. Die reichhaltige Kuchentheke: abgeräumt. Es war klar zu erkennen, dass der Andrang beim Kelterfest auf dem Hofgut Guntershausen in Stockstadt wieder groß war. Und das, obwohl die Wetteraussichten nicht optimal waren: Mittags zogen Wolken auf, später kamen Nieselregen und Schauer. Aber das hatten die Gäste einkalkuliert – mit Blick auf die Prognosen kamen sie früher auf den Kühkopf als in anderen Jahren.

„Ab halb eins war es schon voll“, berichtet Jörg Hartung vom Förderverein des Hofguts. „Und das blieb es auch, bis die ersten Tropfen kamen.“ Danach gab es an den Tischen im Hof freie Plätze, mehr Besucher schauten in die Ausstellungen im Verwalterhaus des Hofguts und im Umweltbildungszentrum „Schatzinsel Kühkopf“. Auch die Stände wurden weiter frequentiert mit ihren Informationen sowie essbaren und nützlichen Dingen zum Erwerb.

Ringewerfen auf Hirschgeweih

Begrüßt wurden die Gäste am Eingang von einem Stand des Kreisjägervereins: Ausgestopfte Tiere, Schädel und Felle heimischer Tierarten waren zu besichtigen, Kinder konnten Ringe auf die Enden eines Hirschgeweihs werfen. Gegenüber hatte der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald seinen Platz und bot eine Fülle von Infobroschüren zum Mitnehmen an. Gerne versorgten sich die Besucher mit Material zu Landschaft und Geologie, Tier- und Pflanzenwelt, ebenso zu Ausflugszielen in der Region.

Wer sich für essbare und gesunde Wildpflanzen interessiert, war dagegen beim Stand der Kräuterfrauen richtig. Hier fand man Beispiele und Hintergrundwissen zu vielem, was wächst und oft einfach übersehen wird. Beispiele gab es vor Ort, geführte Spaziergänge zum Thema konnte man buchen. Die Ausbildung in Kräuterkunde findet regelmäßig auch im Hofgut statt.

Verschiedene Sorten Honig aus dem Naturschutzgebiet

Nicht in jedem Jahr hat das Fest auch Besuch von gekrönten Häuption, diesmal schon: Die Hessische Honigkönigin Lea I. (Lea Schell aus dem Odenwald) besuchte das Hofgut und speziell den Stand des Landesverbandes Hessischer Imker. Selbst aktive Imkerin, kennt sie sich bestens aus mit Bienenvölkern, ihrer Pflege und den Produkten, die sich so gewinnen lassen. Im Hofgut gab es etwa verschiedene Sorten Honig aus dem Naturschutzgebiet. An einem großen Modell ließ sich außerdem der Aufbau einer Honigbiene studieren.

Leckereien warteten auch gleich gegenüber, denn der Integrationsbeirat der Gemeinde bot Frühlingsrollen an, frisch vor Ort zubereitet. Ebenfalls wichtig für die Integration geflüchteter Menschen ist die Nähwerkstatt der Aktion „Stockstadt hilft“, die bei jedem Hofgutfest ein beliebter Anlaufpunkt ist. Neben Genähtem war diesmal auch Gestricktes und Gehäkelttes zu finden. Duftende Erinnerungen an den vergehenden Sommer waren Lavendel- und Rosmarinkissen. Für die Arbeit im Garten gab es handgefertigte Kniekissen – für das anschließende Ausgehen modische Clutches, kleine Handtaschen für unter den Arm.

Saft kommt nicht nur aus der Tüte

Nicht fehlen darf beim Kelterfest der frisch gekelterte Most, der vor Ort genossen werden kann. Waren die Äpfel auch zugekauft, da die sommerliche Dürre den Ertrag auf dem Kühkopf schrumpfen ließ, so handelte es sich doch um traditionelle Sorten, die eine ganz andere Aromenvielfalt an den Gaumen brachten als die Einheitssorten aus dem Supermarkt. Das Schreddern und Keltern der Äpfel zeigte auch den interessierten Kindern, dass Saft eben nicht nur aus der Tüte kommt.

René Granacher