

## Wo können Sie den „Siebenschläfer“ bekommen?

In folgenden Gaststätten, die auch alle Mitglieder der Hessischen Obst- und Apfelweinroute sind, wird der „Siebenschläfer“ ausgeschrieben:

**Gaststätte „Zum Treppchen“**  
Bachgasse 15 in Langen

**Restaurant „Zum Haferkasten“**  
Wilhelm Leuschner Platz 13 in Langen

**Wirtshaus „Zum Gugelhupf“**  
Darmstädter Landstr. 65 in Egelsbach

Aber auch auf den traditionellen Langener und Egelsbacher Festen sowie bei lokalen Vereinsfeierlichkeiten können Sie den Siebenschläfer-Ebbelwoi in Zukunft genießen.

In Flaschen erhältlich ist der Siebenschläfer zudem in den Rathäusern von Langen und Egelsbach sowie in folgenden Lokalitäten:

Restaurant „Zum Haferkasten“ und Gaststätte „Zum Treppchen“ in Langen (Adresse siehe oben) sowie

**Landwirtschaft Birkenhof**  
Im Büchen 6 in Egelsbach

**Hofladen Alexander Werner**  
Sofienstr. 1 in Egelsbach

**Langener Blumen-Stubb**  
Wassergasse 2 in Langen

Machen Sie den „Siebenschläfer“ auch zu einem exquisiten Geschenk. Nicht zuletzt die Natur wird es Ihnen danken.

## Weitere Informationen unter:



**Stadt Langen**  
Umweltreferat  
Südliche Ringstr. 80  
63225 Langen  
☎ 06103 - 203 392 / -391



**Gemeinde Egelsbach**  
Umweltberater  
Freiherr-von-Stein-Str.  
63329 Egelsbach  
☎ 06103 - 405 144



**Hessischen Apfelwein- und  
Obstwiesenroute**

**Gestaltung:**  
Bausch & Partner, 63633 Birstein  
welcome@bausch-partner.de



Zum Wohl: Ihnen und unserer Natur



## Regionalen Apfelwein trinken = Lokale Streuobstwiesen schützen

Streuobstwiesen gehören in Hessen traditionell zur Kulturlandschaft. Die baumbestandenen Wiesen, eine Mischung aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Kirschen, bunt über die Wiesen „gestreut“ umgaben früher ringförmig die Ortschaften.



In Langen und Egelsbach prägen sie noch heute das Landschaftsbild. Die starkwüchsigen, hochstämmigen Obstbäume mit ihren ausladenden Kronen und das als Wiese oder Weide genutzte Grünland sind ein wertvoller Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten. Vor allem Vögel, Käfer, Schmetterlinge und Kleinsäuger profitieren von dem reichhaltigen Angebot an Höhlen, Blüten und herabfallenden Früchten.

Die traditionellen Obstsorten, die dem Klima und den Böden der jeweiligen Region angepasst sind, stellen ein kostbares Kulturgut dar, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt.

## „Siebenschläfer“ hält die Streuobstwiesen in Schwung

Zum Erhalt der Streuobstwiesen ist die regelmäßige Pflege wie Entbuschung, Obstbaumschnitt und Wiesenmähd notwendig. Dieser Aufwand kostet jedoch Geld. Deshalb wurde von den Mitgliedern der Hessischen Apfelwein- und Obstwieseneroute Langen/ Egelsbach die Idee entwickelt, die Pflege durch die Vermarktung der Äpfel langfristig zu finanzieren.

Das Ergebnis ist dabei der „Siebenschläfer“, ein Apfelwein gekeltert von den Streuobstwiesen in Langen und Egelsbach. Getauft wurde er auf den Namen eines der typischsten, mittlerweile aber leider selten gewordenen Bewohners der Streuobstwiesen. Mit dem Verkauf dieses exklusiven Tröpfchens kann der Lebensraum des possierlichen Tieres erhalten werden.

Damit nach Abzug der Kosten bei der Weinherstellung noch etwas für den Streuobstwiesenerhalt übrig bleibt, wird der Siebenschläfer zu einem etwas erhöhten Preis angeboten. Der Gewinn geht aber direkt und ausschließlich an die Natur. Die über 3.000 Tierarten, die auf Streuobstwiesen heimisch sind, werden es Ihnen danken.



## Von der Wiese in Bembel oder Flasche

Viele fleißige Hände von Mitgliedern der Hessischen Apfelwein- und Obstwieseneroute haben bei der Ernte mitgeholfen. Wer Interesse an dem Projekt und Spaß an einem schönen Tag in den Streuobstwiesen hat, ist zur nächsten Ernte im Herbst herzlich eingeladen.

Die geernteten Äpfel werden von zwei bekannten Keltereien weiterverarbeitet.



Für die Herstellung des Apfelweins in Fässern und damit dem direkten Ausschank in Gaststätten ist der Keltermeister des Langener Restaurants „Zum Haferkasten“ verantwortlich. Der „Haferkasten“ befüllt schon seit Jahren auf dem traditionellen Langener „Ebbelwoifest“ den Verröhrenbrunnen am Wilhelm-Leuschner-Platz mit selbstgekeltertem Apfelwein, mit dem der Brunnenwirt alljährlich im Juni die „Ebbelwoidaaf“ vornimmt.

Die Kelterung der Äpfel für die Abfüllung in Flaschen übernahm die Kelterei Stier in Maintal/ Bischofsheim. Mit Jörg Stier konnte damit ein Profi und Wegbereiter für die erstaunlich vielfältigen Nutzungsarten von Streuobstprodukten gewonnen werden.

