

Obst- und Gartenbauverein
Erbach e.V.



Quetschebudche

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

Das war 2025



Eines der Highlights 2025:

Solaranlage
auf dem Dach

Grußwort des ersten Vorsitzenden



Liebe Mitglieder,
das Jahr 2025 war für uns
ein Jahr der Investitionen,
und zwar Investitionen in
die Zukunft. Allem voran
nenne ich die Solaranlage,
die uns eine deutliche
Entlastung für die stetig

steigenden Stromkosten verschaffen soll.
Die hohen Anschaffungskosten werden sich
schnell amortisieren. Kühlschränke, Saftpres-
se, Abfüllanlage und die vielen Akkugeräte
laufen jetzt erfreulicherweise ausschließlich
mit eigenem Strom.

Das Erntejahr war eher durchschnittlich.
Steinobst war rar. Quitten und Äpfel gab es
dagegen im Überfluss. So hatte der Verein
alle Hände voll zu tun, um zumindest einen
Großteil des vorhandenen Obstes in Saft oder
Maische zu verwandeln. Um auch Steinobst-
brände anbieten zu können, hat der Verein

Maische zugekauft.

Der Besuch in unserem Vereinslokal und
im Biergarten war erfreulich gut. Ich danke
einmal mehr den treuen Gästen, die mit ih-
rem Umsatz unsere Vereinsarbeit wesentlich
unterstützen.

Damit dies alles funktioniert, benötigen
wir zahlreiche Helferinnen und Helfer. Ich
danke allen, die sich Woche für Woche für
den Verein engagieren und ich freue mich auf
jeden, der bereit ist, bei uns mitzumachen.

Da unsere Mannschaft auch nicht jünger
wird, wäre es schön, wenn 2026 neue Helfer
hinzukämen.

In dieser Ausgabe lassen wir das vergangene
Jahr Revue passieren. Ich denke, sie ist ein
Zeugnis einer guten Vereinsarbeit. Für das
Jahr 2026 wünsche ich Ihnen alles Gute.

Ihr
Edgar Emser



**Heizungsbau
Klima - Lüftung
Gas- und
Sanitärinstallation
Solaranlagen**

**Kaiserslauterer Straße 104
66424 Homburg
Telefon: 06841 - 7 83 44
Telefax: 06841 - 7 84 49
E-Mail: leinergmbh@t-online.de**

27. Februar

Vortrag „Bodengare im Klimawandel durch fruchtbare Böden“ von Kurt Kuhn



Kurt Kuhn referierte am Fetten Donnerstag im Vereinsheim zum Thema „Bodengare im Klimawandel durch fruchtbare Böden“.

Er zeigte auf, wie man durch die Verbesserung der Bodengare dem Klimawandel trotzen



kann. Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurden umfangreiche Informationen geliefert, zum Beispiel zu den Fragen:

- Welche Vorteile hat Kompost-Dünger gegenüber industriell hergestelltem Dünger?
- Was kommt in den Kompost?
- Wie bringe ich den Kompost auf?
- Was bewirkt die Mulchschicht?
- Wie wertvoll sind Mikroorganismen?
- Wie erhalte ich sie?
- Wie funktioniert der ökologische Kreislauf? und vieles mehr.

5. März

Heringessen



Wie lange die Tradition des Heringessens beim OGV bereits existiert, weiß wohl keiner mehr. Aber es ist immer wieder ein gelunge-



nes Ereignis.

Auch 2025 fanden sich wieder sehr viele Gäste ein, die sich den Brauch nicht entgehen lassen wollten. Wie immer wurden die Matjes mit Pellkartoffeln von unserer eingespielten Mannschaft in hervorragender Qualität an die Gäste gebracht. Wer keinen Fisch mag, konnte alternativ auf eine Portion Würstchen ausweichen. Nicht nur das

nach Hausfrauenart servierte Essen fand großen Anklang, auch die gemütliche Atmosphäre wurde einmal mehr geschätzt.

3. und 4. April

Unser Frühjahrsschnittkurs wird immer beliebter

Der von Baumwart Kurt Kuhn angebotene Frühjahrsschnittkurs für Obstgehölze war wieder einmal sehr gut besucht. Sowohl beim theoretischen Teil als auch beim praktischen Teil fanden sich mehr als zwei Dutzend Gäste an zwei aufeinander folgenden Tagen ein, um zu erfahren, wie der Fachmann

Obstgehölze schneidet. Kurt Kuhn hatte dazu wie immer zahlreiche Tipps und Tricks parat. Der praktische Teil an den Gehölzen in unserem Lehrgarten hinter der St.-Andreas-Kirche verdeutlichte dabei das in der Theorie Gelernte anhand praktischer Vorführungen.



Dostert

G
M
B
H

Estriche
Bodenbeläge
Laminatböden
Farben, Tapeten
Fließestrich

Fußbodenbau - Meisterbetrieb

Tel.: 0 68 41 / 7 84 73 • Fax: 0 68 41 / 75 67 98

info@dostert-fussbodenbau.de

0176-96369596

An der Sandrennbahn 14 – 66424 Homburg

4. Juli

Schwenken mit Esra Limbacher

Auch in diesem Jahr wurde unser Verein für das Schwenken mit dem Bundestagsabgeordneten Esra Limbacher ausgewählt. Ist das ein Zufall? Wohl kaum. Dass es sich beim OGV gut feiern lässt, ist im weiten Umkreis bekannt. Und so waren es auch diesmal



wieder über 100 Gäste, die den Weg zu uns fanden. Da der Bundestagsabgeordnete das Essen sponserte, waren die Preise äußerst human. Dank des großen Einsatzes der Helfer genossen die Besucher einen schönen Abend bei bester Laune.

6. Juli

Sommerschnittkurs

Wegen der hohen Temperaturen waren diesmal etwas weniger Teilnehmer am Schnittkurs zu verzeichnen. Diese allerdings konnten wieder einmal von einer Menge wissenswerter Informationen und Praxisbeispielen profitieren. Nicht nur der Schnitt stand diesmal im Vordergrund, sondern auch

das Beleuchten von Schadbildern an der Frucht, am Blatt und am Stamm.

Zum Schluss war noch Zeit zur Beantwortung von Fragen der Teilnehmer zu ihren privaten Problemen mit den Obstbäumen.





Neu:
Ein Geschenk
fürs Leben.

Damit die Zukunft Ihrer Kinder und Enkel der Renner wird.

Investieren Sie in die Zukunft Ihrer Liebsten: jetzt mit den ERGO Kidspolice ein attraktives Startkapital fürs Leben aufbauen.

Geschäftsstelle

Steffen Forster



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

ERGO

1. August

Lewwerknepp zum Kerweauftakt

Zum Auftakt der Erbacher Kerb am Freitag kredenzte der OGV seinen zahlreichen Gästen traditionell Lewwerknepp und Sauerkraut.

Mehr als 70 Portionen gingen über den Tresen. Fast alle Sitzplätze waren belegt, auch auf der Terrasse, wo sich der frühe Abend von seiner sonnigen Seite zeigte. Am Tresen fanden sich ständig wechselnde Gäste ein, unter ihnen der Ortsvorsteher Markus Uhl und sein Stellvertreter Joachim Fernes. Nicht nur sie waren begeistert von dem guten Besuch und der angenehmen



Atmosphäre. Zu dieser trug wie immer an der Kerb unser Vereinsmitglied Harald Keller mit seinem beliebten Musikrepertoire bei.

3. August

Kerwesonntag - heiter bis wolkgig



haltsam. Harald Keller sorgte wieder einmal für Kerwemusik und die von Peter Gluding selbst gemachte Curry-Schaschliksoße an der Currywurst war ein Gedicht.



So wie das Wetter war, könnte man auch den Besuch beschreiben. Am Sonntag begann der Betrieb nämlich erst nach Mittag so richtig. Eng ging es nie her, aber dafür sehr gemütlich und unter-



4. August

Starker Kerwemontag



Tradition setzt sich durch. Was einst der Haupt-Kerwetag war, ist es noch immer. Nachdem der OGV zwischenzeitlich den Kerwemontag wegen Personalmangels zurückgefahren hatte, hat er aufgrund unseres sehr gut befreundeten Vereins, der SG Erbach, ein wahres Revival erfahren.



Die Bude war voll, die Stimmung super. Eine Kerb wie man sie kennt. Einfach nur toll.

Die SG Erbach kommt gerne zu uns. Der OGV bietet deshalb am Kerwemontag wieder ein Programm an, etwas abgespeckt, aber mit Musik. Das kommt gut an.

Und so ist der Kerwemontag wieder

schwer in Mode. Der SG Erbach sei Dank! Die Arbeitsteilung ist perfekt: ab 14 Uhr feiern beim OGV, abends bei der SG. Dank SG und OGV lebt die Erbacher Kerb weiter.





Eingang zum Friedhof für den OGV



lich nicht auf die Friedhofsgebühren auswirken. Und deshalb müssen wir dafür bezahlen. Wir gehen davon aus, dass sich der Verbrauch in Grenzen halten wird. Vielleicht lässt sich ja der Verbrauch mit unseren Wasserkosten, die uns jährlich für das Bewässern der Bäume im Pestalozzigarten entstehen, verrechnen.

(v.l.n.r.: Klaus Dejon, Roland Stenger, Dieter Krauß und Werner Schäfer)

Unsere neue Streuobstwiese liegt weit vom Vereinsgelände entfernt. Das macht die Bewässerung der jungen Bäume bei Trockenheit sehr schwierig. Die Stadt hat uns daher erlaubt, auf dem benachbarten Friedhof Wasser zu holen. Der OGV hat deshalb auf eigene Kosten an geeigneter Stelle ein Eingangstor montiert. An der nahe gelegenen Zapfstation auf dem Friedhof werden wir einen Wasserzähler anbringen, um den Verbrauch zu messen. Unser Verbrauch darf sich näm-



Gemütliche Räumlichkeiten
für Ihre kleinen und großen Feste

Saison orientierte internationale Küche

Pilsstube „Alte Schmiede“

täglich Stammessen

Schöne Berliner Baldachinterrasse

20 Hotelzimmer mit Dusche & WC, Telefon
TV-Kabelanschluss, Internet - Frühstücksbuffet

Hotel
Restaurant

Ruble



Dürerstraße 164, 66424 Homburg | Telefon 06841 97050 | eMail info@hotel-ruble.de

August

Eine Solaranlage soll unsere Betriebskosten eindämmen

Der Verein verfügt seit August über eine Solaranlage.

Da diese wie üblich auf dem Dach montiert wurde, hat es bisher kaum jemand bemerkt. Sie ist auch nur so groß angelegt, dass sie unseren Strombedarf größtenteils abdecken kann. Lediglich in Spitzenzeiten (z. B. wenn alle Kühlschränke, der Herd, Apfelsaftpresse und Pasteurisieranlage gleichzeitig in Betrieb sind) kann sie den Bedarf nicht komplett abdecken.

Im Jahr 2025 hat sie seit Inbetriebnahme 2.049 Kilowatt Strom erzeugt, wobei 1.210 kW für den eigenen Verbrauch genutzt und 839 kW ins Stromnetz eingespeist wurden.



Wir bedanken uns beim Ortsrat Erbach und den Stadtwerken Homburg für Ihre Zuschüsse dafür. Über 90 % der Kosten trug der Verein jedoch selbst, Kosten, die sich der Verein im Jubiläumsjahr (130 Jahre) dank guter Bewirtschaftung in der Mosterei, der Brennerei und der Gastwirtschaft leisten durfte.

14. August

C4 Gastro & Genuss

SAARPALZ-KREIS

Saarbrücker Zeitung
DOI.FR. 14/15. AUGUST 2025

Erbacher Gin holt Bronze in der Schweiz

Hans-Peter Gluding ist Edelbranntmeister und früherer Bergmann. Mit seinem Gin „Miser Charles“ hat er jetzt Bronze beim Swiss Spirits Review gewonnen – ein Erfolg, der ihn auf die internationale Bühne bringt.

VON SAMIRA ZAHEDI-ROBIN

ERBACH Der Duft von Wacholder, Limette und frisch gemahlenem Pfeffer sagt in die Nase, sobald der Verschluss gelöst wird. In der schlichten Glasflasche steht der „Miser Charles“ – ein Gin, dessen Etikett mit Bergmännchen an die Zeit seines Schöpfers unter Tage erinnert. Hans-Peter Gluding, 60 Jahre alt, hat als Bergmann in der Grube Lonsenthal gearbeitet. Heute ist er Brennereichef im Obst- und Gartenbauverein (OGV) Erbach und angestellter Edelbranntmeister. Mit seinem Gin hat er jetzt international für Aufsehen gesorgt: Beim Swiss Spirits Review 2025 wurde er mit Bronze ausgezeichnet.

„Ich habe schon mein Leben lang Schnapsen gemischt“, sagt Gluding. In der Grube waren Saubereim – also kleine Metallstücke – um gemauerte Schuppen zu bauen. Da war aber immer „Viel- und“ drin“, sagt Gluding. Das ist der



Hier, in der Mosterei des Obst- und Gartenbauvereins in Erbach, hat Hans-Peter Gluding den Gin vergoustet, der jetzt prämiert ist.

erste Teil des Destillats, der nicht ganz rein sein sollte, weil er auch ein bisschen Alkohol und damit giftig war. Das ist die Kunst, das rauszufiltern“, sagt Gluding. Der Garsch versetzt, aber nicht im Vakuum, sondern mit Wasser, chemisch, um-

gehen. Damals habe jedoch die Gärung geherrscht. Heute ist das anders. Seine eigene Leidenschaft für das Destillieren hat ihn zu Gluding gemacht. 2010 ist er in den OGV Erbach. Dort brachten ihn auch Verbindungen zu Freunden bei. Heute gibt es im Verein mehrere kleine Destillateure.

Während der Corona-Zeit hatte er sich in Wein verfallen und meldete sich für einen Lehrgang zum Wein- und Spirituosenverkoster an. Die Teilnehmer lernten dort nicht nur, wie man Brände und Lektoren feststellt, sondern auch, wie man Verkostungen organisiert. Praktische gelernt und sicher vor Publikum auftritt. „Zunächst ist die Lernphase. Danach geht es in die Produktion“, sagt Gluding.

Er erklärt den Prozess: Je Gin geschneidert, indem man Alkohol mit verschiedenen Aromen mischt. Kirschen und Gewürze – das sogenannte „Botanicals“ – werden zugesetzt und anschließend destilliert. Das Destillat wird dann in einem Behälter für etwa 24 Stunden in den Alkohol eingetaucht und dann abgetrennt. Danach wird die Mischung in einen kleineren Behälter gegeben und destilliert. Dabei verdampfen alle

Aromastoffe gemeinsam mit dem Alkohol – und genau diese duftgebende Mischung ist es, die den Gin ausmacht. So entsteht der Gin. Das Destillat hat zunächst rund 60 Prozent Alkohol und wird anschließend mit gefiltertem Wasser auf 40 Prozent verdünnt.

2023 entdeckte Gluding seinen „Miser Charles“. Die Rezeptur enthält keinen Pfeffer, sondern Limettenöl, Wacholder und Zitronengras von den Kirschen. Zutaten, die er toll von seinen Mitarbeitern – über 30 Leute – bekommen hat. Die Idee ist ihm, dass alle Inhaltsstoffe aus der Region kommen. Der Name des Gins, das Etikett und die Auswahl der Botanicals sind eine Hommage an seine Zeit in Erbach.

Für den Swiss Spirits Review reichte Gluding den „Miser Charles“ ein. Dieser internationalen Verkostung

und Bewertung von Spirituosen findet in der Schweiz statt. Herausgeber aus aller Welt – vom Whiskyproduzenten aus dem schottischen Lowlands – lassen ihre Produkte dort von einer Fachjury beurteilen. Gluding Gin erhielt mit 85 von möglichen 100 Punkten Bronze. Das ist für einen Kleinbrenner wie ihn etwas ganz Besonderes.

Im November wird Gluding deshalb zur Gastwirtschaft nach Basel reisen. Dort findet nicht nur die jährliche Verkostung der Liköre statt, sondern auch die Präsentation der prämierten Produkte vor Fachpublikum und interessierten Besuchern. Für Gluding ist das eine besondere Ehre. Denn sein „Miser Charles“ wird nicht nur in seiner Mosterei, sondern auch in einer kleinen Brennerei in Erbach vertrieben.

Im Obst- und Gartenbauverein in Erbach hat Hans-Peter Gluding 2016 die Brennerei eröffnet.



Der „Miser Charles“ sagt auf seinem Etikett die Grube Lonsenthal. In der hat Hans-Peter Gluding als Bergmann gearbeitet.

Foto: Samira Zahedi-Robin

← Das war eine schöne Werbung für unseren Verein. Die Saarbrücker Zeitung berichtete in der Ausgabe (14./15.08.2025) über unser Vereinsmitglied und Brennereileiter Peter Gluding. Sein bei uns gebrannter Gin holte Bronze in der Schweiz. (Nachzulesen über unsere Webseite)

Impressum

Herausgeber:
Obst- und Gartenbauverein Erbach e.V.
Steinbachstraße 64, 66424 Homburg
www.ogv-erbach.de
Text, Satz, Layout, Druck und Fotos:
(wenn nicht gesondert benannt)
Thomas Simon
02/2026

Apfelsaftsaison

Die angelieferte Menge an Äpfeln an den Annahmetagen reichte auch in diesem Jahr nicht aus, um unsere Presse auszulasten. Deshalb deckten wir unseren Bedarf wieder aus eigener Ernte auf dem Golfplatz Websweilerhof. Für die dortigen Bäume besteht ein Nießbrauchrecht. Im Gegenzug kümmert sich der Verein um den Baumschnitt. Vor der Ernte wurde zunächst die komplette Vegetation unter den Obstbäumen entfernt. Zu den Erntehelfern 2025 gehörten neben Edgar Emser und Frau Monika mit den Enkeln Jakob und Johannes, Karlheinz Delarber, Martina und Klaus Dejon, Dieter und Marie-Luise Krauß, Werner Schäfer mit den Enkelkindern Anna, Nele und Maya, Roland Stenger, Kurt Kuhn, Peter Simon, Thomas Simon, Peter und Michael Merscher sowie weitere Bekannte von Helfern.

Diesmal war der Behang der Bäume so reichlich, dass bei weitem nicht alles geerntet werden konnte.

Dies führte zu folgendem guten Ergebnis:



Äpfel: Golfplatz 8.038 kg, Apfelannahme 10.235 kg, damit insgesamt 18.273 kg. Daraus wurden 9.051 Liter Apfelsaft gepresst. Auch im Pfarrgarten wurden Äpfel geerntet, die überwiegend als Maische angesetzt wurden.

Außerdem wurden aus Äpfeln und Quitten mehr als 1.000 Liter Apfel-Quitten-Saft gepresst.

Weitere Helfer bei Apfelannahme, Säubern

der Quitten, Pressen und Abfüllen:

Hans Stephan, Manfred Klein, Hans Haas, Peter Gluding, Alois Zöllner und Edgar Bonaventura.

Je mehr Helfer es sind, umso leichter ist es für den einzelnen.

Alle legten sich schwer ins Zeug und freuten sich danach über einen typisch saarländisch belegten Weck und ein isotonisches Getränk.





Impressionen aus der Apfelsaftsaison



Der Einsatz:
- Kraft
- Geschick
- Ausdauer
- gute Laune



Der Lohn:
- jede Menge Spaß
- ein typisch saarländisch
belegter Weck
- isotonische Getränke und
- Anerkennung

Erntedank und Ehrung langjähriger Mitglieder



2025 war für den Verein ein segensreiches Erntejahr. Schon bis Ende September wurden über 9.000 Liter Apfelsaft gemacht und Maische für 15 Schnapsbrände angesetzt. Aber da war die Saison noch lange nicht zu Ende, denn der Verein wollte auch noch Quitten ernten und diese nicht nur als Schnaps, sondern auch als Apfel-Quitten-Saft verwerten. Der Verein hatte also allen Grund, mit Stolz auf das Erreichte zurückzublicken und für die reiche Ernte zu danken. Beim gemütlichen Erntedankfest mit Kaffee und selbstgebackenem Kuchen im herbstlich geschmückten Vereinsheim wurde nicht nur für die Ernte gedankt. Der Dank galt auch 16 langjährigen Mitgliedern, die seit 25 oder gar 40 Jahren dem Verein die Treue halten. 6 Mitglieder nahmen an der Ehrung teil und bekamen vom ersten Vorsitzenden Edgar Emser

nebst einer Urkunde und einer Ehrennadel in Silber auch eine Kiste Wein überreicht. Da Edgar Emser sich für seine 25-jährige Mitgliedschaft die Urkunde selbst überreichen konnte, übernahm Kassensführer Michael Glutting diese Ehrung. (Foto: v.l.n.r.: Peter Schuck, Klaus Ecker, Peter Simon, Alice Ecker, Edgar Emser, Michael Glutting und Michael Bubel)



Rechtsanwaltskanzlei

Christoph Emser

Seit mehr als 20 Jahren kompetente und vertrauensvolle anwaltliche Tätigkeit.
Rechtsrat und engagierte Vertretung in allen gängigen Rechtsgebieten.

E-Mail: ra@rechtsanwalt-emser.de
Dürerstraße 131
66424 Homburg

☎ (0 68 41) 971 40
☎ (0 68 41) 971 413

14. Oktober bis 5. November

Obstbaum-Sammelbestellung



Vom 14. Oktober bis 4. November führte unser Verein wieder eine Aktion zur Sammelbestellung für Obstbäume durch. Hierbei wurden 40 Obstbäume und 25 Sträucher bestellt und an Mitglieder weitergegeben.

Die Bäume konnten am 26. November am Vereinsheim abgeholt werden. Bei der Abholung konnte man zudem auf die Hilfe unseres Baumwartes zurückgreifen, der seine Beratung anbot und auf Wunsch den Pflanzen einen Pflanzschnitt verpasste.

Wer die Bedeutung von Obstbäumen für das Ökosystem kennt (Klimaschutz,

Wasserhaushalt, CO₂-Speicher, Bestäubung/Nützlinge, Landschaftsbild, Erholung, Selbstversorgung usw.) erahnt, welch ein großer Beitrag für die Natur damit geleistet wird.



21. November

Bockbierfest

- Esra Limbacher sticht das Fass an

Unser Bundestagsmitglied Esra Limbacher hat das neue Bockbier angezapft. Dass er geübt darin ist, hat er eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Der zweite Schlag war eigentlich nur noch pro forma. Ursprünglich sollte Bruno Leiner den Fassanstich vornehmen. Dieser war jedoch kurzfristig ausgefallen. Und so sprang



Esra ein, der sowieso hier war. Denn wie er sagte, gefällt es ihm bei uns immer gut, weshalb er auch gerne Mitglied geworden ist. Er wünschte dem Verein weiterhin eine erfolgreiche Zukunft und einen schönen Abend. Diesen hatten wir auch. Das Bockbier schmeckte wie immer gut. Und die Weißwürste mundeten hervorragend.

Unsere saisonbedingten Aufgaben

- Feste: Aufbau, Durchführung und Abbau
- Apfelsaftsaison
 - Aufbau, Einrichtung der Anlage
 - Ernten der Streuobstwiesen
 - Apfelannahme von Anlieferern
 - Pressen und Abfüllen
 - Teilhabe von Kindergärten und Schulen
 - Apfelsaft ausgeben
 - Pfandflaschen entgegennehmen, reinigen lassen und lagern
 - Abbau und Reinigung der Anlage
- Brennsaison
 - Aufbau, Einrichtung der Anlage
 - Einmaischen
 - Brennen
 - Abfüllen



Unsere ständigen Aufgaben

- Pflege von Streuobstwiesen und Rosenanlage
- Rasenmähen im Pfarrgarten
- Pflege und Weiterentwicklung der Vereinsanlage
- Wartung der Maschinen und Geräte
- Bewirtschaftung des Vereinsheims
 - jeden Sonntag Frühschoppen
 - jeden 1. und 3. Freitag Lokalöffnung mit Essensangebot
- Reinigung
- Einkaufen
- Auffüllen der Kühlschränke
- Vermietung

Diese Vielzahl an Arbeiten kann nur mit vielen freiwilligen Helfern geleistet werden. Damit das komplette Angebot erhalten werden kann, brauchen wir in den nächsten Jahren neue Helfer. Sei dabei!



Brennsaison

Im Jahr 2025 wurden 12.115 Liter Maische von den Brennern Peter Gluding, Dieter Krauß, Siegfried Heib, Klaus Dejon, und Roland Stenger zu 1.182 Liter 40%igem trinkfertigen Alkohol gebrannt. Gebrannt wurden die Sorten Apfel, Birne, Mirabelle, Quitte, Zwetsche und Kirsche, bzw. Kombinationen aus diesen Sorten. Daneben wurden auch sogenannte Geiste gebrannt. Dabei handelt es sich i. d. R. um Apfelmaische, der beim Brennen unvergorenes Obst, wie z. B. Himbeeren, zugesetzt wird.

Ein älterer Herr wird spät abends von der Polizei in der Steinbachstraße angehalten und gefragt, wo er denn um diese Zeit in der Nacht noch hinfahre. Der Mann antwortet: „Ich bin auf dem Weg zu einem Vortrag über Alkoholmissbrauch, die Auswirkungen auf den menschlichen Körper sowie die Einflüsse durch Rauchen und spätes nach Hause kommen.“
Der Polizist fragt: „Wirklich? Wer hält denn um diese Zeit noch einen solchen Vortrag?“
Der Mann antwortet: „meine Frau.“

Wichtige Änderung ab 2027 für das Anmelden von Maische zum Schnapsbrennen!

Seit vielen Jahrzehnten brennen wir nicht nur unsere vereinseigenen Maischen, sondern auch die Maische von Mitgliedern und anderen sogenannten Stoffbesitzern. Sie alle haben es geschätzt, dass der OGV das Ausfüllen der nicht gerade trivialen Formulare des Zolls für die Anmeldung der Alkoholherstellung, beziehungsweise die Beratung dazu übernommen hat. Ab dem **01.01.2027** wird der Zoll keine Anmeldungen von Obstmaische zum Schnapsbrennen (sog. Abfindungsanmeldungen) über ein Papierformular mehr zulassen. Ab dann werden Anmeldungen **nur noch elektronisch** über das Zoll-Portal möglich sein.

Das heißt: Jeder sogenannte Stoffbesitzer muss die Anmeldung in Zukunft selbst vornehmen!

Um die Dienstleistung „Abfindungsanmeldung für Stoffbesitzer“ (Formular 1221) im Zoll-Portal nutzen zu können, muss man sich

registrieren. Dazu benötigt man entweder ein **ELSTER-Zertifikat** oder einen sogenannten **neuen Personalausweis mit online-Ausweisfunktion**.

Die Zollverwaltung stellt die Abfindungsanmeldung über das Zoll-Portal als „Dienstleistung“ zur Verfügung. Immerhin gibt es dazu ein entsprechendes Merkblatt.

Denkt daran, vorher mit uns einen Brenntermin zu vereinbaren!

Anschließend wird die ausgefüllte Anmeldung elektronisch dem Hauptzollamt Stuttgart - Sachgebiet B, Arbeitsgebiet Abfindungsbrennen - übermittelt.

Aus jetziger Sicht kann der OGV die Stoffbesitzer ab dem 1. Januar 2027 nur noch für die Anmeldung beraten.

Der OGV bedauert das Vorgehen des Zolls außerordentlich und sucht daher nach Möglichkeiten, wie er beim Online-Verfahren dennoch behilflich sein kann.

Überraschender Besuch vom Nikolaus



Am Vorabend zum 6. Dezember bekam der OGV Besuch vom heiligen St. Nikolaus. Alle

Besucher konnten sich über ein kleines Geschenk aus dem Sack von Knecht Ruprecht freuen.

Doch zuvor nahm der zweite Vorsitzende Thomas Simon noch eine spezielle Ehrung vor: Die erste Verleihung eines Sterns an unsere Gastronomie!

Nun gut, es ist kein Michelin-Stern, aber immerhin ein Stern des ehrenwerten Gastronomierates des OGV Erbach. Ihm gehören unter anderen auch der erste Vorsitzende und der Heimwart des OGV an. Geehrt wurde Manfred Klein für seinen herausragenden Einsatz in der OGV-Küche. Im Jahr 2025 hat er an fast allen Freitags-Vesper-Abenden für jeweils 40 sehr zufriedene Gäste gekocht. Der Verein überreichte ihm dazu eine Urkunde.

Noch ein kurzer Gartenwitz:

Mami, Mami, ich hab' Papi gefunden. Susi, ich habe dir doch gesagt, du sollst nicht im Garten buddeln.

**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!**

WWW.KREIS-CHORVERBAND-HOMBURG.DE

KREIS-CHORVERBAND
HOMBURG E.V.

Unser Verein - Daten und Fakten

Gesamtvorstand:
(Stand: 24.03.2024)

1. Vorsitzender	Edgar Emser
2. Vorsitzender	Thomas Simon
1. Kassenführer	Michael Glutting
2. Kassenführer	Emil Wagner
1. Schriftführer	Peter Merscher
2. Schriftführer	Thomas Simon
Baumwart	Kurt Kuhn
Rosenwart	Karlheinz Delarber
Heimleiter	Siegfried Heib
Maschinenwart	Peter Gluding
Gerätewart	Hans Stephan
Brennereileiter	Peter Gluding
Elektrowart	Klaus Dejon

Beisitzer

Dieter Krauß
Klaus Magold
Werner Schäfer
Michael Schatzmann
Peter Simon
Roland Stenger
Klaus Wentz
Kassenprüfer:
Karl Schindler und
Michael Merscher

Mitglieder:

359

(Stand: 31.12.2025)

(inkl. Familienmitglieder)

Mitgliedsbeitrag seit 2023:

Einzelperson

18 € pro Jahr

Familie

26 € pro Jahr

Veranstaltungen 2026



Heringssessen	Aschermittwoch, 18. Februar, 18 Uhr
Frühjahrsschnittkurs (Theorie)	Donnerstag, 26. März, 18 Uhr
Frühjahrsschnittkurs (Praxis)	Freitag, 27. März, 17.00 Uhr
Mitgliederversammlung	Sonntag, 29. März, 15 Uhr
Sommerschnittkurs	Donnerstag, 25. Juni, 18.00 Uhr
Kerwesonntag	2. August, 10 Uhr bis 18 Uhr (verlängerter Frühschoppen mit Rostwurst, Currywurst, Saumagen, Saumagen-Burger und Pommes)
Kerwemontag	3. August, 14 Uhr bis 18 Uhr (mit Rostwurst)
Erntedankfest	Sonntag, 4. Oktober, 15 Uhr
Bockbierfest	Freitag, 20. November, 18 Uhr

A close-up photograph of two hands shaking, symbolizing agreement or partnership. The hands are positioned in the center of the frame. In the background, a multi-story building with a red sign on top is visible, though slightly out of focus. The overall tone is professional and trustworthy.

Meine Heimat. Meine Sparkasse.

**Vertrauen, Nähe und Engagement.
Seit Generationen an der Seite der
Menschen in unserer Region.**

Ob in der individuellen Beratung,
im persönlichen Service, bei bedeutenden
Projekten oder als zuverlässiger Arbeitgeber.

Wir stehen für Heimat, denn diese ist mehr als
ein Ort. Sie ist das sichere Gefühl, gut
aufgehoben zu sein.

Weil's um mehr als Geld geht.



Kreissparkasse
Saarpfalz