

MÜLLERS POST

30 Jahre voller Geschmack:
der Müller-Getränkeshop
>> Seite 2

Für Sandkastenrocker:
Born-In-The-Wetterau Apfel-
schorle natur >> Seite 3

Apfelannahmestellen von
Müller nicht nur in Ostheim
>> Seite 4

Beim Jubiläum fehlt es garantiert an nichts

KELTEREI MÜLLER FEIERT
20. SÜSSERFEST

1997, 21. September, 13 Uhr: Die Suppen sind ausgelöffelt, die Kuchenbleche leer, die Würstchen ausverkauft. Beim allerersten Süßerfest der Kelterei Müller in Ostheim war der Ansturm der Besucher unerwartet groß. „Der Erfolg hat uns total überrascht“, erinnert sich Juniorchefin Tanja Müller-Diehl. Bei leckerem Süßen und Live-Musik feierten die Gäste damals auch ohne Essensnachschub bis zum Abend. Seitdem sind Müllers fürs jährliche Süßerfest bestens gewappnet.

Damit es auch beim Jubiläums-Fest am Sonntag, 18. September, ab 11 Uhr an nichts fehlt, packen die ganze Familie, Mitarbeiter und Freunde mit

an. Und dann gibt es wieder Flammkuchen und Hessenpizza, Hamburger, Würstchen und Blechkuchen, Festmusik im Zelt, die Lounge für die Jüngeren, Clown Ichmael und Hams-ter Hermann für die Kleinen. Neugierige lassen sich zeigen, wie der Süße gemacht wird und füllen ihn an Ort und Stelle für daheim ab, während

Fußballfans am Tischkicker kurzerhand den EM-Titel nachholen.

Zum Jubiläum gibt es beim Süßerfest-Gewinnspiel zudem einen ganz besonderen Gewinn: Eine Woche Urlaub auf Usedom in der Ferienwohnung für 4 Personen. Der Ansturm aufs Gewinnspiel könnte unerwartet groß werden. ■



Müller begrüßt



Liebe Leserin, lieber Leser,

dieses Jahr ist für uns ein Jahr schöner Jubiläen: Unsere Kelterei ist 111 Jahre alt, das Süßerfest findet

zum 20. Mal statt und unser Getränke-Shop wird 30! Das nennen wir Beständigkeit. Eine feine Sache, denn sie gibt uns Sicherheit. Es ist schön, wenn man sich auf etwas verlassen kann, gerade wenn sich um einen herum dauernd alles ändert, so dass man gar nicht mehr hinterherkommt.

Über den beständigen Erfolg unserer Kelterei freuen wir uns riesig und über die Menschen, die ihn ermöglichen: die Mitarbeiter und Freunde, die uns über so viele Jahre begleiten und Sie, unsere Kunden, die uns so

lange die Treue halten. Wir bedanken uns dafür, indem wir alle in der Kelterei beständig weiter daran arbeiten, dass unsere Getränke zuverlässig von höchster Qualität sind und stets bestens schmecken.

Wir freuen uns, Sie auf dem Jubiläums-Süßerfest wiederzusehen.

Herzliche Grüße

Doris und Klaus Müller

Müller Tipp

■ LANDAUSFLUG IN DIE STADT

Mehr als 70 Apfelsorten wachsen im Naturerlebnispark vom „Main-ÄppelHaus“ auf dem Frankfurter Lohrberg. Welche eignen sich für

Kuchen, welche für Kompott? Wie pflanze ich einen Apfelbaum? Wo kann ich eine Streuobstwiese pachten? Die Info- und Beratungsstätte beantwortet diese und andere Fragen rund um Streuobst und Gartenbau.

Auf dem rund zwei Hektar großen Gelände mit Hofladen, Äppel-Bistro, Naturschutzprojekten, Führungen und Festen wird das Biotop Streuobstwiese zum Erlebnis. www.mainaepelhauslohrberg.de.



Dreißig Jahre voller Geschmack

GETRÄNKE-, GESCHENKE- UND DEKOSHOP

Dieser Getränkemarkt darf sich mit Recht geschmackvoll nennen, der Getränkeshop der Kelterei Müller in Ostheim. Nicht nur wegen des guten Geschmacks der Getränke, die hier sauber aufgestapelt in den orangefarbenen Kisten stehen, sondern auch wegen der vielen kleinen Geschenkideen, geschmackvoll präsentiert in rustikalen Regalen. Seit 30 Jahren gibt es den Getränkeshop. Seitdem hat sich der Müllershop zu einem Geheimtipp für alle gemauert, die auf der Suche nach einem passenden Präsent mit heimatlichem Flair sind oder schöne Deko-Ideen für daheim suchen.

Leckere Apfelweinspezialitäten und hübsche Präsentkörbe, feine Brände und spritziger Pom Secco, Bembel, Gerippte und die Müller- oder Born-In-The-Wetterau-Fanartikel gehören zum Repertoire. Und passend zu den Jahreszeiten überrascht der Getränkeshop seine Kunden immer mit schönen Dekorationen. Mal sind es Kerzenständer und Kürbisse, mal bunte Servietten und Windlichter für den Abend im Freien. So mancher hat hier beim Einkaufen von Müller-Getränken oder Bier aus der Region zufällig das richtige Geschenk für den nächsten Geburtstag gefunden. Geöffnet: wochentags von 9 bis 18 Uhr, samstags bis 13 Uhr. Mittwochs geschlossen – außer in der Kelterseason bis Ende Oktober. ■

Berühmte Äpfel Luthers Apfelbäumchen

„Auch wenn ich wüsste, dass morgen die Welt zugrunde geht, würde ich heute noch einen Apfelbaum pflanzen.“ Der trotzig-hoffnungsfrohe Satz passt gut zum unbeugsamen Reformator Martin Luther. Er war berühmt für starke Sprüche und liebte Gärten. Aber stammt der Apfelbaum-Satz tatsächlich von ihm?

Offenbar nicht, denn er taucht erst 1944 das erste Mal auf, in einem Rundbrief von Karl Lotz an Freunde der „Bekennenden Kirche“. Die Bewegung stellte sich gegen die nationalsozialistische Ideologie Adolf Hitlers. Lotz rief in dem Brief dazu auf, sich nach dem „Lutherwort“ zu richten. Weshalb der hessische Pfarrer den Satz Luther in den Mund legte, ist unklar. In keiner früheren schriftlichen Quelle ist er zu finden. Ob nun von Luther oder nicht: Der Spruch versinnbildlicht Zuversicht und Optimismus – und ausge-rechnet mit einem Apfelbaum! ■

Gesellige Abende in der Straußwirtschaft

„Müllers Alter Saal“ öffnet ab 23. September wieder seine Türen. Bei einem guten „Stöffchen“, Handkäs' und anderen urhessischen Gerichten lassen sich gesellige Wochenend-Abende verbrin-

gen. Geöffnet ist bis einschließlich 20. November freitags ab 19 Uhr und sonntags ab 18 Uhr. Da der Alte Saal immer gut besucht ist, empfehlen Müllers zu reservieren: Telefon 06033/974027. ■

Müller Lebensart

■ MIT APFEL-BOWLE DEN HERBST BEGRÜSSEN

Mit der Apfelernte sagen wir dem Sommer langsam „Tschüss“ und begrüßen den fruchtereichen Herbst.

Ein leckerer Willkommensgruß ist diese spritzig-prickelnde Apfelbowle: 3 in Spalten geschnittene und mit Zitronensaft beträufelte Äpfel mit 1 L Müller Apfelsaft und 750 ml Müller Gold milder Apfelwein in ein

Bowle-Gefäß füllen. Je 2 Bio-Zitronen und Limetten in dünne Scheiben schneiden und dazugeben, 750 ml Ginger Ale auffüllen und vorm Anstoßen gut kühlen.



Mensch Müller

Kein Weg ist ihm zu weit

OLIVER KNOBL MEISTERT GROSSE DISTANZEN

Er lief 200 Kilometer in zwei Tagen durch die Sahara – mit Gepäck! Das ist schon lange her, aber auch heute noch überwindet Oliver Knobl große Distanzen. Als einer von zwei Außendienstmitarbeitern der Kelterei Müller fährt er rund 50.000 Kilometer im Jahr. „Nur der Weg zu meiner Familie darf nicht so weit sein“, erklärt der Vater zweier kleiner Kinder. „Als unser Erstgeborener vor zwei Jahren unterwegs war, habe ich einen Job gesucht, in dem ich als Außendienstmitarbeiter abends wieder zuhause sein kann.“ Er fand ihn bei Müller.

Seither sorgt der Oberurseler dafür, dass zwischen Kassel und Frankfurt Getränke von Müller in rund 400 Super- und Getränkemärkten stehen, die Ware attraktiv platziert ist und auch Neues von Müller in die Regale kommt.

„Unsere Kunden arbeiten viel und hart, da muss man zuverlässig sein, Fingerspitzengefühl haben und gute Laune. So kommt erst gar keine Distanz auf.“ Der 41-Jährige ist optimistisch, offen für Neues und ehrgeizig: „Wenn ich was mache, dann richtig.“ Auch seinen Sahara-Lauf seinerzeit als Sportstudent hatte er ein Jahr lang akribisch vorbereitet und dafür 50- und 100-Kilometer-Trainingsläufe absolviert.

Abenteuer sind das eine – aber ohne guten Grund macht Oliver Knobl nichts. Das Sahara-Projekt war ein Spendenlauf und als Gründungsmitglieder der Kenia Kinder Hilfe in Oberursel unterstützt er ein Waisenhaus. „Wir suchen derzeit wieder Paten dafür.“ (keniakinderhilfe.de) Seine sportlichen Ambitionen sind familientauglicher geworden: dreimal die Woche ein Stündchen Joggen und einmal zu Standard und Latein das Tanzbein schwingen. ■

Für „werreraarer“ Sandkastenrocker

„BORN-IN-THE-WETTERAU APFELSCHORLE NATUR“

Vor zwei Jahren taten sich die Kelterei Müller und Kjetil Dahlhaus zusammen und brachten „Born-In-The-Wetterau“ das „Local Stöffche“ auf den Markt. Kommunikationsdesigner Dahlhaus gab dem Stöffche



seinen Namen, Müllers keltern es. Seitdem hat „Born In The Wetterau“ seinen Siegeszug in der Region angetreten. „Schade nur, dass nicht auch unser Nachwuchs Born-In-The-Wetterau trinken darf“, dachten sich Dahlhaus und Stephan Müller. Die Väter je dreier Kinder befanden, es müsse ein „Born-In-The-Wetterau“ ohne Alkohol geben. Die Idee zur „Born-In-The-Wetterau Apfel Schorle“ war geboren. Vegan, naturtrüb und aus heimischen Früchten schmeckt Born-In-The-Wetterau jetzt auch waschechten „werreraarer“ Sandkastenrockern. ■

Müller rät

■ DIE KIPP-PROBE

Der Herbst steht vor der Tür und damit die Apfelernte. So erkennen Sie, dass ein Apfel reif ist: Kippen

Sie die Frucht leicht nach oben und drehen Sie sie dabei. Wenn sie sich problemlos löst, ist sie erntereif. Der Apfel sollte dabei seinen Stiel behalten. So ist er länger halbar. Aber

Achtung: Nicht jeder Apfel, der reif ist, schmeckt sofort nach dem Pflücken. Manche Sorte muss erst noch etwas lagern.

Der kluge Müller

■ OBSTKLAU IST NICHT ERLAUBT

Wer beim Spaziergang am Wegesrand spontan einen Apfel pflückt, sieht sich selbst nicht gleich als Dieb, ist aber vielleicht doch einer. Streuobstwiesen-Besitzer und Bauern verlieren dadurch die Früchte ihrer Arbeit. Wenn jeder Spaziergänger Obst mitgehen ließe, wäre der Scha-

den groß. Steht ein Zaun um die Bäume ist ohnehin klar: Ohne Erlaubnis des Besitzers ist jegliche Ernte tabu. Nicht eingezäunte Privatgrundstücke dürfen zwar betreten werden, alle Pflanzen und Früchte gehören aber dem Besitzer und dürfen nicht mitgenommen werden. Auch nicht, wenn das Obst schon am Boden liegt. Der Diebstahl von Objekten mit geringem

Wert wird auf Antrag verfolgt. Das heißt, die unerlaubte Ernte kann angezeigt werden. Nur bei Sträuchern und Bäumen des Allgemeinguts oder mit Zustimmung des Besitzers darf Streuobst „gemopst“ werden. Womöglich lohnt es sich, beim Besitzer einfach nachzufragen, wenn man nicht geerntetes Obst entdeckt. ■

Müller am Werk

Einfach nah dran

APFELANNAHMESTELLEN VON MÜLLER NICHT NUR IN OSTHEIM

Es gibt sie in Hungen, Florstadt und Laubach – die Apfelannahmestellen der Kelterei Müller. Wer viele Äpfel hat, die Früchte aber selbst nicht verwerten kann, kann sie bei einer

Apfelannahmestelle in seiner Nähe abliefern. „In der Wetterau und drumherum haben wir insgesamt zehn Annahmestellen, bei denen man das Obst gegen Apfelsaft, -wein und andere Getränke eintauschen kann“, erklärt Tanja Müller-Diehl, Juniorchefin der Kelterei. „Im sogenannten

Lohnmostverfahren bekommen die Kunden für das angelieferte Obst eine Gutschrift auf ihr Kundenkonto. Dafür erhalten sie bei der Stelle, die das Obst annahm, Müller-Getränke ihrer Wahl,“ so die Juniorchefin. Die Apfelannahme bei der Kelterei Müller in Ostheim startet am 12. September. ■

WEITERE APFELANNAHMESTELLEN VON MÜLLER:

Ort	Bei wem	Straße	Telefon	Annahme ab
Hungen-Bellersheim	Klaus und Jutta Launspach	Ostendstraße 1	06402/7432	12.09.2016
Hungen-Villingen	Getränke Leidner	Horstraße 6	06402/6885	19.09.2016
Borken	Getränke Mach GmbH	Gombether Straße 9	05682/2426	12.09.2016
Steffenberg-Quotshausen	Mühle Klein	Mühlenstraße 1	06465/4273	19.09.2016
Laubach-Altenheim	Getränke Gleske	Förstergasse 5	06044/3163	16.09.2016
Staufenberg	Getränke Wack	Am Schiffenweg 15	06406/3836	12.09.2016
Aßlar-Werdorf	Marianne Schmidt	Schafhof	06443/1884	12.09.2016
Schöffengrund-Oberwetz	Rausch Getränke	Am Grund 8	06445/922847	22.09.2016
Bad Berleburg-Beddelhausen	Getränke Schneider	Auf der Zäune 2	02755/8347	10.09.2016
Florstadt	Getränke Umsonst	Wickstädter Straße	06035/5081	19.09.2016

Impressum

HERAUSGEBER:
Kelterei Müller KG
Rathausstraße 45-47
D-35510 Butzbach-Ostheim
Telefon: 0 60 33/9 74 00
Telefax: 0 60 33/9 74 15
E-Mail: info@kelterei-mueller.de

REDAKTION UND TEXT:
memo public relations
www.memo-pr.de

LAYOUT UND GESTALTUNG:
Reichel Kommunikation,
www.reichel-online.de

Fotos: Kelterei Müller
DRUCKAUFLAGE: 35.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSWEISE:
Müllers Post erscheint zweimal jährlich.
Unter www.kelterei-mueller.de steht das
Kundenjournal zum Download bereit.