



Sorgfältige Handarbeit bei der Herstellung kommt später der Qualität zugute.



Blickt Andreas Schneider aus seinem Fenster, sieht er zunächst einmal sehr viele Obstbäume.

Über 8.000 Stück gehören zu dem Anwesen, das er 1993 von seinen Eltern übernommen hat. Auf 15 Hektar Land gedeihen hier über 250 Sorten: Birnen, Quitten, Kirschen – der Obsthof am Steinberg in Frankfurt Nieder-Erlenbach ist ein Füllhorn fruchtiger Genüsse. Eine besondere Rolle spielen für Andreas Schneider die 120 Apfelsorten, die er auf biologische Weise anbaut. Seltene Gewächse wie Champagnerrette, Goldparmäne oder Geheimrat Dr. Ollenburg sind darunter. Sie bilden die Grundlage für seine feinen Apfelweine.

Der Ebbelwoi, wie er in Frankfurt genannt wird, hat vielleicht keine steile, aber doch eine beständige Karriere hingelegt. „Vor 200 Jahren war Apfelwein noch ein Arme-Leute-Getränk“, erklärt Schneider. „Man ging über die Brücke nach Sachsenhausen, wo die Kaschemmen selbst gekelterten Ebbelwoi verkauften“, erklärt er. Ab dem 19. Jahrhundert fand der Ebbelwoi auch beim bürgerlichen Publikum wachsenden Zuspruch. Der Bembel wurde zum Symbol schichtenübergreifender Geselligkeit. Bis heute gehören Sachsenhäuser Traditionshäuser wie Apfelwein Wagner oder die Gaststätte Zum Gemalten Haus zum Pflichtprogramm des Frankfurt-Besuchers.

Im Norden, hinter seinen Wiesen und Feldern, kann Andreas Schneider

APFELWEIN

Nicht weit vom Stamm

Er ist regional und wer ihn trinkt, tut sogar etwas für die Umwelt. Nicht nur deswegen ist Apfelwein das perfekte Sommergetränk.

Von Franziska Seng



Schoppen und Bembel – aus Frankfurt nicht wegzudenken.



die Frankfurter Skyline erkennen. Der Biohof und die internationale Metropole, das ist kein Widerspruch. Die beiden passen gut zusammen. Zwar ist der Apfelwein einerseits ein regional stark verwurzelt Produkt (70 Prozent der deutschen Produktion werden in Hessen verköstigt), zugleich ist er aber auch in aller Welt zu Hause. Zur internationalen Apfelweinformesse, die im April zum achten Mal im Frankfurter Palmengarten stattfand, kamen Hersteller aus 15 Ländern, von Japan über Dänemark bis hin zum kanadischen Nova Scotia. Außerdem hat die Qualität der Weine von Herstellern wie Schneider dazu geführt, dass auch die Spitzengastronomie auf den Geschmack kommt. Vor allem im Sommer führen Frankfurter Institutionen wie Palmengarten, Seven Swans oder das



Andreas Schneider bei der Apfelernte.

Kronenschlösschen in Eltville am Rhein das süß-säuerliche Getränk. Nicht nur zu Grüner Soße oder Handkäs mit Musik passt Apfelwein vorzüglich. Auch beim Food-Pairing zeigt er seine Weltläufigkeit. „Es geht eigentlich alles, egal ob Spargel, Sushi oder kantonesisches Schweinekinn“, sagt Schneider. Was zur wachsenden Beliebtheit des Getränks beiträgt, ist wohl auch die Tatsache, dass es gut zum Zeitgeist passt. Apfelwein kommt selten aus industrieller Herstellung. Kleine Manufakturen keltern den Most oft noch wie anno dazumal, Regionalität und Leidenschaft für das Produkt werden großgeschrieben.

Mit reiner Nostalgie erzielt man freilich noch keine Spitzenprodukte. Andreas Schneider hat sich von Beginn an höchstmöglicher Brillanz und Authentizität verschrieben. Das Ergebnis soll so schmecken wie der Apfel, wenn er vom Baum kommt. Das bedeutet dann zum Beispiel handverlesenes Abernten von ausschließlich vollreifen Früchten. Das bedeutet kein Anreichern mit Zucker und sortenreine Abfüllungen. Das bedeutet auch das Risiko der Spontanvergärung ohne hinzugefügte Enzyme und Zuckerhefen. Außerdem gilt es, einen langen Atem zu haben. Bis Schneider zum Beispiel seine Ananasette – eine kleine, saftig-aromatische Sorte – erstmals keltern konnte, dauerte es 15 Jahre.

Gründe, warum Apfelwein das perfekte Getränk sei, kennt Andreas Schneider zuhauf. „Er hat kaum Alkohol und weniger Kalorien als Bier, Wein oder Sekt“, erklärt er. „Das bedeutet viel Geschmack und wenig Reue.“ Ein weiteres Argument: „Wer Apfelwein trinkt, erhält alte Sorten und den Frankfurter Streuobstwiesengürtel!“ Nachhaltiger Genuss ohne Reue – auch das liegt gerade voll im Trend. Sollte die Nachfrage weiter steigen, ist vorgesorgt. Im vergangenen Jahr, zum 50. Hofjubiläum, hat Andreas Schneider 936 junge Apfelbäume gepflanzt – ab 2025 rechnet er mit dem ersten Ertrag.

Infos zu Veranstaltungen und Baumpatenschaften:
obsthof-am-steinberg.de

EMPFEHLUNGEN

Beste Ernte

Hersteller, die auf Qualität setzen.



WEIDMANN & GROH

Der sortenreine, elegante und milde Apfelwein Kaiser Wilhelm aus der Edelobstbrennerei Weidmann und Groh ist der ideale Sommerschoppen.
weidmann-groh.de



A. SCHNEIDER

Sie ist die Königin unter den Äpfeln: Die vollfruchtige Goldparmäne Alte Bäume in der sortenreinen Abfüllung von Andreas Schneider.
obsthof-am-steinberg.de



DIETER WALZ

Aus dem Odenwald kommt der trockene Jahrgangs-Apfelschaumwein, der wie Champagner in Handarbeit nach traditioneller Flaschengärung entsteht.
apfelwalzer.de