



Überall, wo Äpfel wachsen, kommt er auf den Tisch: Apfelwein

DIE SACHE MIT DEM APFELWEIN

Der vergorene Apfelsaft gilt hierzulande als hessisches Traditionsgetränk. Was viele nicht wissen: Diese Tradition müssen sich die Hessen mit einer ganzen Reihe anderer Länder teilen

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

In keiner anderen Stadt Deutschlands wird er zelebriert wie in Frankfurt: Der Apfelwein, der *Äppelwoi*, des *Stöffsche* oder schlicht der *Schobbe*. Wie im Rheinland, in Franken oder in Bayern huldigt man ihm hier in eigenen *Brauhäusern*. Doch er ist nicht nur gastronomische Attraktion, sondern einmal im Jahr auch Hauptdarsteller der weltweit größten Apfelweinformesse. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt: Eine internationale Messe für Äpfel? Ist das jetzt eine neue Mode, Bembel around the world? Die Antwort muss lauten: ja und nein.

Die Verarbeitung überschüssiger Früchte oder von Früchten, die nicht als Tafelobst gegessen werden können, hat eine lange Tradition. Apfelbäume stehen eben einfach so herum und biegen sich im Herbst vor Früchten. Dazu haben sie eine hohe Saftausbeute, die auf Grund ihres hohen natürlichen Zuckers spontan auf fünf bis sieben Prozent Alkohol zu gären beginnt. Apfelwein war stets neben Wein aus Trauben und dem unter erheblichem Mehraufwand herzustellenden Bier eine sichere Flüssigkeits- und Kalorienquelle.

Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg ist der Motor der deutschen Apfelweinszene. 2009 gründete er zusammen mit Michael Stöckl die Apfelwein Weltweit GbR zur Förderung der Apfelweinkultur. Schneider ist enger Freund von Cidre-Koryphäe Eric Bordelet aus der Normandie und brannte an beiden Enden, als es um die Umsetzung der Idee einer globalen Apfelweinformesse ging. Mittlerweile ist diese nicht nur fest etabliert in der Szene, sondern tatsächlich der Welt wichtigste Messe für Apfelweine. Über einhundert Aussteller aus sechzehn Nationen stellten dieses Jahr mehr als vierhundert Produkte zur Verkostung an. Sie vereint alle Trends und Traditionen, die auf dem Planeten Apfel derweil existieren.

Frankfurt hat sich bis heute als Epizentrum des Apfelweins in Deutschland gehalten, doch auch in Unterfranken oder Süddeutschland hat Apfelwein, dort *Most* genannt, eine lange Geschichte. An der

Mosel wurde Apfelwein lange Zeit parallel neben Wein getrunken, und das flussaufwärts bis nach Luxemburg. *Viez* wird er dort genannt und in stiller Koexistenz neben dem Wein gebechert. Bei Bier und Korn sagt ja auch keiner was. In England sind *Cider* und Bier im Pub am Zapfhahn heute noch gleichberechtigt, und in der Normandie darf der *Cidre* sogar aus Birnen hergestellt werden (dann *Poiré* genannt). Die Birnenschaumweine aus dem Mostviertel sind das österreichische Pendant dazu. Polen ist zwar eher für Schnaps bekannt, aber man muss ja schließlich auch vorm Abendbrot was trinken: *Cydr jableczny* oder einfach *jablecznik* löscht seit jeher den Durst. In Estland ist es traditionell üblich, einen Gärballon in der Küche zu haben. »Hauptsächlich süß und stark wird er gerne getrunken«, so der Chef der Kellerei Jaanihanõ aus Pärnumaa, Estland. Die geht mit ihren Cidres

In Estland ist es traditionell üblich, einen Gärballon in der Küche zu haben

den modernen Weg: Spontan vergoren, doch trocken ausgebaut mit eher reduziertem Aroma ist er eine Abkehr vom süßen Homebrew, dem er mit seinem Dry Hopped Cider in 0,331 Bierflaschen zusätzliche Hörner aufsetzt.

Die alte europäische Tradition, Äpfel zu vergären, wurde von den Kanadiern perfektioniert: Sie sind die ungefochtenen Meister des Eisapfels oder *Icecidres*. Die weltweite Palette der Erzeugnisse ist breit gefächert, vom einfachen Apfelwein über Schaumweine und Liköre bis hin zum Branntwein ist alles dabei, was man mit Äpfeln so anstellen kann. Eine besondere Spezialität ist der *Pommeau*, bei dem analog zum Pineau des Charentes der natürlich konzentrierte Saft der Äpfel mit Alkohol aufgespritzt wird.

Bei vielen der anwesenden Produzenten aus traditionellen Apfelweinregionen spürt man ein neues Bewusstsein bei der Erzeugung: Reinsortige Weine


oder Cuvées aus alten heimischen Sorten, perfekte Reife, kein Fallobst, spontane Vergärung, keine Karbonisierung sowie eine verbesserte Kellertechnik statt Mengenlehre charakterisiert ihre Weine. Dazu kommen Produkte, die in Gebieten ohne jegliche Historie hergestellt werden. Zum Beispiel in Japan, dieses Jahr Gastland auf der Messe. Japan hat keine eigene Apfelweintradition, zeigte sich vor einigen Jahren aber derart beeindruckt vom europäischen Apfelwein, dass man begann, dort Apfelwein zu produzieren und die Society for the Promotion of Apple Wine gründete. Auch die dänische Cold Hand Winery, 2010 von Jens Skovgaard gegründet, ist so ein Novum. »Bei uns gibt es keine Apfelwein-Tradition«, sagt Jens. »Dänemark wird überschwemmt mit Bio-Äpfeln aus Südtirol, da bekommst du als Obstbauer nichts mehr für deine Äpfel, und das, obwohl wir weniger Chemie verwenden dürfen als die Südtiroler.« Wo es keine Geschichte gibt, wird eben eine geschrieben: Statt das Obst unter Wert zu verramschen, schafft Skovgaard eine neue Wertigkeit mit seinen Produkten. Als vor wenigen Jahren ein gefrorener Kanister mit Apfelsaft platze, probierte Jens den heraustropfenden Sirup. »Das war die Essenz des Apfels!«, der dänische Eisapfel war geboren. Reglementierungen zur Herstellung gibt es nicht, daher darf Jens seinen Most auch künstlich einfrieren, Cryoextraktion wird dies genannt. »Bei uns wird es nicht so kalt wie in Kanada«, sagt er, und wir probieren die Palette seiner Produkte, die neben Apfelwein auch Vergorenes aus Pflaumen und Kirschen bietet. Dazu kommen ein superber Schaumwein aus Rhabarber sowie ein Apfelbrandy. Der Initiator des dänischen Fruchtweinfestivals hat seinen Job als Internatsleiter mittlerweile an den Nagel gehängt und macht jetzt nur noch in Äpfeln. »Apfelsaft für Erwachsene«, sagt er und schenkt lachend nach.

Skovgaard ist nur ein Beispiel für eine Reihe neuer, innovativer Produzenten insbesondere aus Skandinavien, die von der New-Nordic-Welle profitieren und

dem Wein aus Äpfeln eine neue Wertigkeit verleihen und das Thema so auf eine neue Ebene heben – vom Wirtshaus in die gehobene und Sternegastronomie.

Im Vergleich mit den ausländischen Marktbegleitern weisen die Deutschen Apfelweinprodukte ein ziemlich einheitliches Geschmacksbild auf.

Zweifellos gibt es formidable Produzenten deutschen Apfelweins, doch während die Produkte aus Skandinavien pures Fruchtroma bringen, Spanien und Polen Finesse und Trinkzug, wirken viele der deutschen Produkte, insbesondere der großen Produzenten um Frankfurt, sehr auf Nummer sicher gemacht. Die Impulse Richtung Handwerkskunst, Produktstärke und Nachhaltigkeit gehen eindeutig vom Ausland aus, während in Deutschland die Konzentration auffällig auf Marketing und Verpackung liegt.

Es bleibt spannend zu beobachten, was auf diesem Gebiet passiert, die nächste Messe im April 2017 ist eine unbedingte Bereicherung, welche die Aufmerksamkeit des interessierten Trinkers auch jenseits des hessischen Apfelweins auf sich lenken wird. 

EMPFEHLENSWERTE PRODUZENTEN

- *Obsthof am Steinberg, Deutschland*
obsthof-am-steinberg.de
- *Michel Jodoin, Québec/Kanada*
handcrafted-spirits.de
- *Egge Gård, Norwegen*, eggegaard.no
- *Cold Hand Winery, Dänemark*
bossamundo.com
- *Brännland Iscider, Schweden*
brannlandcider.se
- *Smiling Dog Cider, Tschechien*
sidratrabanco.com
- *Cydr Smykan, Slow Flow Group, Polen*
slowflowgroup.pl
- *Kystin, Bretagne/Frankreich*, kystin.net
- *Cidre 2 Table, Normandie/Frankreich*
cidre2table.com
- *Astarbe, Baskenland/Spanien*
astarbesagardotegia.com