Heinzelmanns Winzerporträt

Apfelwein in ungeahnten Qualitäten

Ebbelwei hat im Hessischen viele Namen, auf jeden Fall mehr als Geschmacksnuancen. Doch **Andreas Schneider** vom Obsthof am Steinberg in Nieder-Erlenbach arbeitet seit vielen Jahren daran, das zu verändern. **Ursula Heinzelmann** hat den Obstwinzer besucht, der mit seinen sortenreinen Abfüllungen den Apfelwein salon- und sommelierfähig macht.

Äpfel gleichen vielen anderen Symbolen: Eine ganze Reihe von Kulturen nehmen sie als Emblem für sich in Anspruch. Wir wissen, dass ihr Ursprung nicht an Rhein, Mosel oder Donau liegt, sondern in den Tiefen des Kaukasus. Und doch: Mit Äpfeln und Apfelsaft bin ich aufgewachsen, sie sind für mich Heimat. Der ich allerdings als erwachsener Mensch lange nachtrauerte, wehmütig in die fade, oberflächliche Süßsäuerlichkeit der glattgezüchteten Moderne biss und mir das Safttrinken abgewöhnte – bis ich Andreas Schneider und seinen Obsthof am Steinberg kennenlernte und nicht nur meine Apfelheimat wiederfand, sondern auch begriff, dass Äpfel noch viel mehr sein können, nämlich Wein, guter Wein.

Wie so oft bei bedeutsamen Begegnungen fand auch diese durch eine Reihe von Zufällen statt, war beinahe ein Nebeneffekt, sein Päckchen mit Äpfeln im Herbst 2001 lediglich als nette Geste gemeint. Doch da lagen sie: Ananasrenette, Goldparmäne, London Pepping und rote Sternrenette, sorgfältig auf Holzwolle gebettet. Die Früchte sahen nicht nur sehr fein und edel aus, sondern schmeckten auch so besonders, dass ich neue Apfel-Hoffnung schöpfte.

Sie führte mich zuerst in die Bibliothek, zur Pomologie des Kasseler Gärtners Johann Hermann Knoop. Der große ledergebundene Band, 1760 in deutscher Sprache veröffentlicht, gehört zu den ersten obstbaukundlichen Sammelwerken, die sich im 18. und 19. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreuten und eine

Fotos: Valeriya Chaldranyan, Paavo Blofield

Selbst im dichten Blattwerk gut zu sehen sind die Äpfel der Sorte Rote Sternrenette, die neben vielen anderen auf dem Hof wachsen.

unglaubliche Vielfalt an Sorten in Wort und Bild umfassten. Zur Ananasrenette etwa schrieb Knoop: »Pomme d'Ananas, oder roth gesprengter Schlotter-Apfel. [...] Sonstig wird dieser Apfel etwas länger und schmäler, ist von ungemein sanftem weißem Fleisch, und manchmal röthlichten Adern, genugsamen Saft, und vortrefflichem Geschmack, süß und säuerlich meliert, die äußerliche schöne Qualität stimmt vollkommen mit der innerlichen überein, und verdienet die Frucht allerdings hochgeachtet zu werden, es siehet unvergleichlich, wenn sie unter den grünen Blättern am Baum hänget.«

Schon auf dem elterlichen Betrieb herrschte Vielfalt

Dann nahm ich Kontakt zu Andreas Schneider auf und fuhr im Herbst des folgenden Jahres erstmals nach Nieder-Erlenbach auf den Steinberg, der nicht nur Apfelvielfalt, sondern auch einen beeindruckenden Panoramablick über die Frankfurter Skyline bietet. Als Schneiders Eltern den Hof 1965 gründeten, bauten sie vor allem frische Kräuter an, die sie auf den Großmarkt der Stadt und an Spitzenköche wie Johann Lafer lieferten. Gleichzeitig war es für sie damals eine Selbstverständlichkeit, Apfel- und Birnbäume zu pflanzen, darunter zuerst Gemüse zu ziehen und dann Schafe grasen zu lassen: Biodiversität und Agroforstwirtschaft mögen neue Begriffe sein, verweisen aber doch auf alte, einst selbstverständliche Konzepte.

Andreas Schneider übernahm den Betrieb 1993, mit langen Haaren und den wilden Ideen eines 23jährigen. Lange, dunkle Haare hat er heute nach wie vor, Ideen auch, doch scheinen sie nicht mehr ganz so wild, weil sich die Welt um ihn verändert hat – oder vielmehr er sie verändert hat. Denn seit den ersten damaligen Kelterversuchen als Autodidakt arbeitet er an einer neuen Frankfurter Apfelweinkultur, verfolgt beharrlich seine Vision, Ebbelwei, Äppler und Stöffche in ungeahnten Qualitäten neu zu erfinden.

Die Umstellung des Betriebs auf konsequent kontrolliert biologischen Anbau war 1994 ein erster Schritt in diese Richtung, genauso wie der drei Jahre später angelegte Garten mit über zwanzig alten Apfelsorten, von denen er manche nur aus väterlichen Erzählungen kannte. Ich werde nie vergessen, wie wir bei meinem ersten Besuch an diesen Bäumen entlang liefen, er hier erklärte, dort pflückte, immer wieder Schnitze zum Probieren schnitt. Ich kam mir vor wie auf einer Zeitreise, nicht nur in meine Kindheit, sondern viel weiter zurück zu den kolorierten Stichen und Beschreibungen von Gärtner Knoop. Die zitronengelben Ananasrenetten leuchteten durch die grünen Blätter, ein saftiger Kaiser Wilhelm krachte zwischen den Zähnen. Ich schmeckte die Eleganz Grauer Renetten und die cremige Aromatik von Zuccalmaglio-Renetten, während ich die Geschichten ihrer Herkunft hörte. Ebenso wichtig aber war der Moment, als Schneider in die Erde unter den Bäumen griff, mich daran riechen ließ und verkündete: »So wie die duftet, soll mein Wein schmecken, und natürlich nach der Apfelsorte, der Lage Steinberg und dem Jahrgang!« Das war im damaligen Kontext eine ziemlich erstaunliche Aussage, denn Äpfel in flüssiger, alkoholischer Form waren gleichbedeutend mit Sachsenhausener Schoppepetzer im gerippten Viertelliterglas.

Der Ausbau braucht Zeit und Aufmerksamkeit

Den gibt es heute nach wie vor, daneben jedoch hat Andreas Schneider mit seinen sorten- und häufig auch lagenreinen Abfüllungen maßgeblich dazu beigetragen, Weine aus anderen Früchten als Trauben salon- und sommelierfähig zu machen. Als ich ihn jetzt wieder einmal besuche, sitzen wir nach einem Rundgang durch den Apfelgarten (mit grasenden Schafen!) in der Küche, probieren uns durch eine Reihe von Flaschen und erinnern uns. »1996 habe ich die Moselwinzer Rita und Rudolf Trossen kennengelernt«, erzählt er, und seine Augen leuchten, als sei es gestern gewesen, »und sie haben mir die wunderbare Welt des Rieslings aufgezeigt!« Seitdem fährt er mindestens einmal im Jahr an die Mosel und bezeichnet sie als Mentoren. Als die beiden ihren ohnehin schon biodynamischen An- und Ausbaustil immer naturnaher gestalteten, auf Schwefel und Filtration zunehmend verzichteten, wurden die Parallelen zum Apfelwein immer offensichtlicher. Der Apfelwinzer musste allerdings bis zu einem gewissen Grad den umgekehrten Weg gehen: Während die

Durch die sorten- und mitunter auch lagenreinen Abfüllungen entsteht nicht nur eine optische, sondern vor allem eine geschmackliche Vielfalt, die nur wenige dem Apfelwein zutrauen.

Trossens ihre Weine aus dem häufig starren Korsett konventioneller Methoden befreiten, schenkte er seinen Abfüllungen immer mehr Zeit und Aufmerksamkeit – traditioneller »Ebbelwei« schmeckt oft oxidiert und derb, weil er (abgesehen von der schlechten Qualität der Äpfel) im Keller wenig gepflegt wird.

Heute werden die Früchte auf dem Obsthof vor dem Keltern grundsätzlich handsortiert, selbst für den »Schneider Schoppen«. Der Most vergärt »spontan«, also mit den eigenen Hefen, und bekommt die Zeit, um sich durch Absetzen zu klären statt mit Schönungsmittel traktiert zu werden. »Ich habe so viel gelernt«, sagt er, »und ich lerne immer noch«. Frost, Dürre, Krankheiten wie der Feuerbrand, Wühlmäuse: Jedes Jahr gilt es neue Herausforderungen zu meistern, um die mittlerweile rund 8 500 Bäume auf 16 Hektar Land zu hegen und pflegen, Hecken zu pflanzen, Apfeltrester zu verkompostieren.

»Ein Teil unserer Weine stammt von Streuobstwiesen«, sagt er, »und dabei geht es um viel mehr als Biodiversität. Sie sind ursprünglich ein multifunktionales System, in dem alles seinen Sinn hatte – Gemüse angebaut, Honig und Feuerholz gewonnen wurde. Obst ist nur ein kleiner Teil der Streuobstwiesen.« Früher zog sich ein Gürtel dieser Wiesen rund um die Stadt, nur hier in Nieder-Erlenbach hat er sich erhalten. Statt mit Gemüseanbau experimentiert Schneider mit neuen Methoden des Wenig- oder auch Garnicht-Mähens und freut sich über die Rehe, die dort ungestört ihre Kitze aufziehen können.

Welche Sorten sind für die Zukunft geeignet?

2018 und 2019 waren beides extrem trockene Jahre, was den Bestand dezimiert hat, sodass ihm jetzt Bäume im besten Ertragsalter fehlen. Welche Sorten neu pflanzen? Alte und bis dato hoch angesehene Äpfel wie etwa die nussige, feinmürbe Goldparmäne mögen es kühl und feucht – macht das in diesen Zeiten noch Sinn? Was bei den Weintrauben die Piwis, also pilzwiderstandsfähige Sorten, sind bei den Äpfeln die resistenten Sorten. Schneider gibt mir einen rotleuchtenden Schnitz zum Kosten: »Das ist ein Joachim Gauck, vom Züchtungsinstitut in Dresden-Pillnitz, das ist schon sehr vielversprechend.« Daneben experimentiert er mit Sämlingen, also nicht veredelten, direkt aus den Kernen gezogenen Bäumen (was bei Weinreben als wurzelecht bezeichnet wird): »Sie scheinen etwas widerstandsfähiger zu sein gegenüber Mehltau und Schorf.« Der mit Kohlensäure versetzte Cidre namens Pomona aus diesen Früchten spielt mit Frische und Würze, wirkt leichtfüßig und hat doch Tiefe. Der Diebweg-Cidre ist nach einem alten Hohlweg benannt, aus sechs verschiedenen Sorten, darunter

weiter auf Seite 30 →

Fotos: Valeriya Chaldranyan, Paavo Blofield

Im Frühjahr die Bäume blühen zu sehen, ist fast so schön wie im Herbst die Früchte zu ernten.

vier Sämlingen. Hier tritt der Gerbstoff deutlicher hervor, sodass der Gesamteindruck angenehm herb ist.

Der Abend zieht sich ebenso beschwingt wie tiefgängig durch eine lange Reihe von Weinen. Besonders einer ist mir noch am nächsten Morgen ganz präsent: 2018 Muskarenette Barrique. Wie die rauchige Luft eines kühlen Herbsttages, die Farben der Blätter noch leuchtend und warm. Rainer Maria Rilke kommt mir in den Sinn: »Wagt zu sagen, was ihr Apfel nennt./Diese Süße, die sich erst verdichtet,/um, im Schmecken leise aufgerichtet,/klar zu werden, wach und transparent,/doppeldeutig, sonnig, erdig, hiesig -:/O Erfahrung, Fühlung, Freude -, riesig!« ●

Fotos: Valeriya Chaldranyan

Obsthof am Steinberg
Am Steinberg 24,
60437 Frankfurt/Nieder-Erlenbach,
Tel (Hofladen) 06101. 415 22.
Andreas Schneider bietet auch Blüten- oder Streuobstwanderungen sowie Verkostungen an. Die Angebote sind auf der Webseite unter dem Link »Veranstaltungen« zu finden.
www.obsthof-am-steinberg.de

Mitten im Markt Messe Stuttgart

ZUKUNFTSFÄHIGE, NACHHALTIGE MODE. INSPIRATION FÜ DEINEN BEWUSSTEN KLEIDERKONSUM.

Auf der Fair Handeln, Deutschlands größter Messe rund Fair Trade und global verantwortungsvolles Handeln, dr sich im Bereich Future Fashion alles rund um moderne tilien und Accessoires mit dem Schwerpunkt Slow Fashio Im Forum erwarten euch spannende Vorträge, u.a. rund Lederalternativen, Kleidertauschpartys, nachhaltige Wäs pflege und Mietmode. Freut euch außerdem auf Upcycli Workshops und auf den Sonderbereich „Future Fashion Greenstyle" mit zahlreichen nachhaltigen Labels.

Future Fashion – Entdeckt den Mode-Lifestyle von mo

In Kooperation: GREENSTYLE home of sustainable fashion

Partner: Baden-Württem