

falstaff / wein / APFELWEIN

COMEBACK DES APFELWEINS



Zwischen Bodensee und Nordseeküste ist in den letzten Jahren eine lebhaftere Apfelweinszene entstanden, die dem »Wein des kleinen Mannes« einen völlig neuen Stellenwert verschafft hat. Da kommen neue und gebrauchte Barrique-Fässer zum Einsatz, werden fast vergessene Obstsorten neu entdeckt und geben Gewürze wie Zitronengras, Ingwer oder Espressobohnen zusätzlichen Pep. Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne gehört ebenso zu den Rennern wie der »Eisapfel«, ein Dessertwein mit Bratapfelaroma.

TEXT ALBRECHT HEINZ

Dem gemeinen Supermarkteinkäufer sagen Bittenfelder Sämling, Gewürzluke oder Ananasrenette, Zuccalmaglio, Großer Katzenkopf oder Öhringer Blutstreifling wahrscheinlich nichts. Er kennt lediglich gängige Regalware wie Boskop, Elstar, Braeburn, Granny Smith, Golden Delicious und Jonagold. Für gute Obstweine sind diese Tafelobstsorten uninteressant: zu wenig Säure, zu wenig Gerbstoffe, zu wenig Aromendichte.

Einer der Engagiertesten der neuen deutschen Obstwein-Bewegung ist Jörg Geiger aus Schlatt unweit von Göppingen. Am Rand der Schwäbischen Alb wird einem die Beschäfti-

gung mit Äpfeln und Birnen in die Wiege gelegt, in dieser Gegend gehört es zur Tradition, dass man für die langen Winterabende ein »Fässle Mooscht« im Keller bunkert.

Was Jörg Geiger aber hinter der Fachwerkfassade des elterlichen Gasthofs »Lamm« geschaffen hat, spielt in einer anderen Liga. Der gelernte Koch erzeugt seit Mitte der 90er-Jahre hochwertige sortenreine Obst(schaum)weine, hat nicht nur in den Ausbau des Gasthofs, sondern auch in Kelterei und Brennerei viel Geld investiert. Ein feiner Maischeduft liegt über der Halle mit der großen Presse und den Edelstahltanks, in denen aus Apfelsaft allmählich Wein wird. Ein Computer überwacht die kalte Gärung, bei der Weine und Sekte von beeindruckender Raffinesse entstehen.

Sein Vorzeigeprodukt ist der vielfach prämierte Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne. Diese Sorte hatte schon Ende des

18. Jahrhunderts einen erstklassigen Ruf als »Weinbirne«. Hart, voller Gerbstoffe und Säure sind die Früchte, wenn sie reif vom Baum kommen, zum Essen also ungeeignet. In Kisten verpackt müssen sie noch einige Wochen »schwitzen«, bis sie Geigers Ansprüchen genügen. Nach dem Pressen wird ihr Saft drei Monate vergoren, bis nach dem Abstich und der Filtration drei Cuvées (halbtrocken, trocken und brut) kreierte werden, die schließlich – für die zweite Gärung mit Champagnerhefe versetzt – neun Monate nach traditioneller Champagnermethode in der Flasche verbringen. Zwischendurch wird immer wieder gerüttelt und am Ende der Hefepfropf entfernt. Das Resultat rechtfertigt den Aufwand allemal: Geigers Brut mit nur acht Gramm Restzucker zeigt reife Birnenaromen und einen Hauch von blühender Sommerwiese, überzeugt mit vollem, sauberem Geschmack und stabiler Säure – und das bei gerade einmal 8,5 Prozent Alkohol. Zu Austern, Jakobsmuscheln oder anderen Meeresfrüchten ein Gedicht.

Während die Bäume mit Äpfeln und Birnen für den Massenmarkt in Reihen gesetzt sind, zwischen denen Maschinen bequem >



Basis für gute Obstweine: seltene, fast vergessene Apfel- und Birnensorten



> hindurchfahren können, wachsen jene für hochwertige Apfel- oder Birnenweine auf ökologisch wertvollen Streuobstwiesen, für deren Vernichtung noch in den 80er-Jahren stattliche Prämien gezahlt wurden.

»Ein großer Birnbaum«, sagt Jörg Geiger, »verdunstet am Tag 600 Liter Wasser. Also müssen sich bei älteren Bäumen, wir reden von 100 bis 300 Jahren, die Wurzeln bis zu zehn Meter tief in den Boden graben.« Mehr als 200 Obstbauern aus der Umgebung liefern inzwischen ihre Äpfel und Birnen in Geigers kleiner, nach Slowfood-Richtlinien betriebener Hightech-Kellerei ab – und bekommen dafür einen Preis gezahlt, der deutlich über dem Markttarif liegt. Das hilft nicht nur, die sonst wenig rentablen Streuobstwiesen zu erhalten, sondern stärkt auch die bäuerliche Landwirtschaft. Und weil der angenehm unaufgeregte Schwabe Geiger ungern etwas verkommen lässt, produziert er neben Weinen und Sekten auch ausgezeichnete sortenreine Obstbrände. Und seinen »Eisapfel«: Die rotgelben Bittenfelder Sämlinge müssen mehrere strenge Frostnächte am Baum verbringen, bis sie die konzentrierte Basis für einen nach vollreifem Obst und Karamell duftenden, fast schon ölig



Jörg Geiger kombiniert Hightech-Produktion mit Slowfood-Qualität

Wer mehr als den Marktpreis für Äpfel und Birnen zahlt, erhält die Streuobstwiesen und stärkt die bäuerliche Landwirtschaft.

über die Zunge rinnenden Dessertwein mit feinem Bratapfelaroma ergeben.

Fast überall zwischen Bodensee und Nordseeküste ist in den letzten Jahren eine lebhaftere Apfelweinszene entstanden, die dem »Wein des kleinen Mannes« einen völlig neuen Stellen-



Apfelweincocktail
mit Kirschsafft

»Kirschmund«



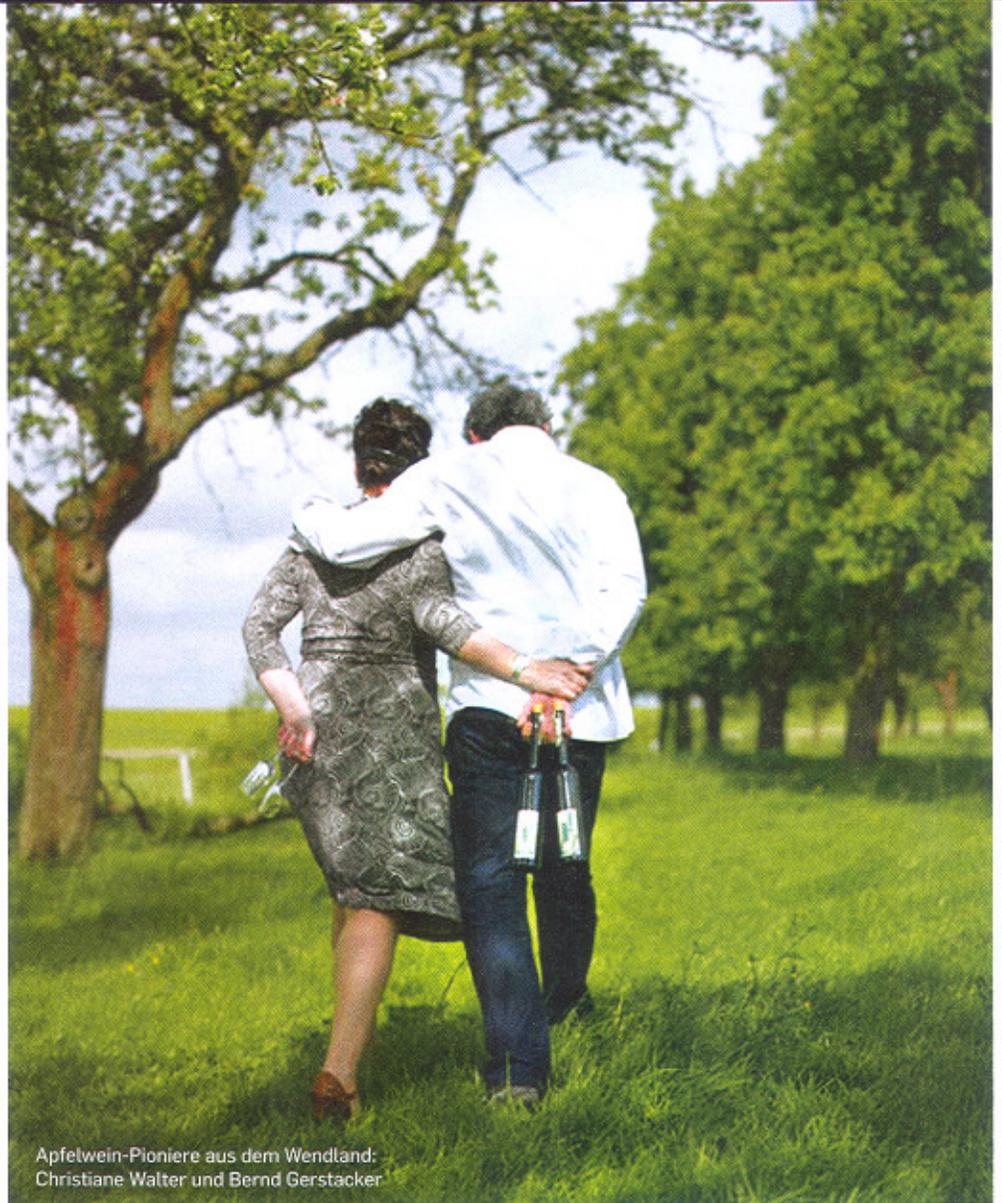
Manufaktur Jörg Geiger
Schwabinggen

wert verschafft hat. Denn nachdem in den 60er- und 70er-Jahren Heinz Schenk und Bembel-Wirtin Lia Wöhr schwingend das TV-Publikum in ihren volkstümelnden »Blauen Bock« eingeladen hatten, rollte so ziemlich jeder beim Stichwort »Ebbelwoi« entnervt mit den Augen.

Die junge und spannende Szene rings um den Apfelwein, die sich in den letzten Jahren in Deutschland entwickelt hat, verbindet mit diesem Muff nichts mehr. Da kommen neue und gebrauchte Barrique-Fässer zum Einsatz, werden fast vergessene Obstsorten wiederentdeckt und bringen Gewürze wie Zitronengras, Ingwer oder Espressobohnen zusätzlichen Pep.

Christiane Walter und Bernd Gerstacker sind zwei Vertreter der neuen Apfelweinszene und bekennende Weinfans, die sich bei einem Ausflug ins Elbtal »infiziert« haben: Überall standen Bäume voller Äpfel, die kein Mensch ernten wollte. »Uns hat zuerst die Möglichkeit gereizt, das Entstehen eines eigenen Produkts vom Anfang bis zum Ende zu begleiten. Also legten wir uns einen Schredder und eine kleine Presse zu und stellten unseren ersten Apfelwein her, den wir an Freunde verschenkten«, erinnert sich der damalige Werber, der seinen Agenturjob vor zwei Jahren an den Nagel gehängt hat und sich nun komplett dem Unternehmen »most of apples« widmet.

Norddeutschland und Apfelwein – das passt traditionell so gut zusammen wie Smørrebrød und Niederbayern oder Grünkohl und der Schwarzwald. »Wir sind hier oben eine Missionsstation in Sachen Apfelwein«, amüsiert sich der gebürtige Stuttgarter Gerstacker, der in Frankfurt aufgewachsen ist. Weil also im hohen Norden niemand auf die vergessene Idee kommt, einfach mal auf gut Glück ein paar Flaschen zu kaufen, haben die beiden Mostler in Dahlem bei Hamburg die »appleslounge« eröffnet, in der es zu ihren flüssigen Kreationen originelle Gerichte wie »northern« Handkäs, Apfel-Chili-Maultaschen oder beschwipstes Apfeltiramisu gibt. Und weil sich die beiden die Lust am Experiment erhalten haben, erzeugen sie nicht nur ihren geradlinigen »most of apples«, sondern etwa auch den »coffee cider of apples«, der durch das Hinzufügen von Espressobohnen bei der Vergärung dezent nach Kaffee schmeckt und zu vielen Desserts passt. Beim Projekt »the art of cider« gewannen sie namhafte Künstler fürs Design der Etiketten – zu diesen streng limitierten Editionen erhalten die Käufer auch handgedruckte, signierte und nummerierte Serigrafien des Etikettmotivs und einen Apfelwein, bei dem der Künstler



Apfelwein-Pioniere aus dem Wendland:
Christiane Walter und Bernd Gerstacker

auch entscheidend bei der geschmacklichen Ausrichtung mitgeredet hat – mal geben fruchtige Quittentöne den letzten Schliff, mal wird der Wein mit Johannisbeeren und Lavendelblüten vermählt.

Andreas Schneider, der sich in seinem großen Obsthof am Rande Frankfurts seit 1997 dem Apfelwein widmet, begreift sich als »Gralshüter der alten Apfelsorten«. Zwischen Mitte Oktober und Weihnachten verarbeitet er bis zu 55 verschiedene Sorten zu Jahrgangsweinen oder sorgfältig komponierten Cuvées. Nur vollreife Äpfel, von allein vom Baum gefallen und frei von faulen Stellen, genügen seinen Ansprüchen. Das Schütteln der Bäume ist bei ihm ebenso tabu wie die Verwendung unreifer Früchte – die wandern allenfalls in den etwas ruppigen, preiswerten Hausschoppen. Der Rest aber bietet die Basis für Weine, die der sanft

hessisch bammelnde Aficionado mit dem Pferdeschwanz so weit wie möglich ihrer Eigendynamik überlässt. »60 Prozent der Qualitätssicherung passieren auf der Obstwiese. Ich versuche, möglichst wenig am Wein zu machen – außer beim Schaumwein verzichte ich auf die Zugabe von Hefe und warte in aller Ruhe auf eine spontane Vergärung. Man muss dem Wein einfach Ruhe und Zeit geben und der eigenen Arbeit vertrauen.« Schneiders 13 Hektar großer Obsthof, auf dem man die Weine und Sekte im Rahmen von sogenannten Öko-Brotzeiten direkt im Garten verkosten kann, wird biologisch bewirtschaftet: Die Bäume werden nicht gespritzt, Unkraut wird mechanisch zu Leibe gerückt, und der Trester wandert, versetzt mit Pferdeäpfeln, als Dünger wieder in den Garten – so schließt sich der Kreislauf. Nicht nur die Hessen beherrschen im Übrigen die Kunst, aus >



Obsthof Andreas Schneider: Apfelwein und Öko-Brotzeiten auf den Streuobstwiesen



In der »Landsteiner Mühle« in Weilrod serviert Michael Stöckl ausgewählte Apfelweine

> Äpfeln, Birnen und anderen Früchten vielschichtige Weine zu erzeugen. In England ist Cider als billiges Kneipengetränk, aber auch als hochwertiger Kultwein beliebt. In Frankreich – vor allem in der Normandie – haben Qualitätsfanatiker wie Eric Bordelet mit seinem brillanten Birnen-Cidre den Obstweinen längst den Weg in die Sternegastronomie geebnet. In Spanien gibt es sehr guten Sidra, in Österreich und der Schweiz werden ebenfalls erstklassige Weine aus Apfel- und Birnensaft vergoren, Most genannt. In Japan entstehen Apfelweine, die nicht zuletzt wegen ihres vergleichsweise hohen Alkoholgehalts an Sake erinnern. Und in Kanada wird ein Ice-Cider gekeltert, bei dessen Herstellung die Äpfel rund zehn Tage bei mindestens zwölf Grad unter dem Gefrierpunkt verbringen müssen, bevor sie in die Presse wandern.

In Michael Stöckl hat Schneider einen engagierten Mitstreiter in Sachen weltweiter Apfelweinkultur gefunden. Stöckl, Sohn eines Tiroler Obstbauern und einer hessischen Apfelweinsommelier Deutschlands. In Weilrod nördlich von Frankfurt betreibt er das »ApfelWeinBistorant Landsteiner Mühle«, auf dessen Karte er zu jedem Gang nicht nur einen Wein aus Trauben, sondern auch

In Frankreich haben Qualitätsfanatiker wie Eric Bordelet den Obstweinen längst den Weg in die Sternegastronomie geebnet. In Spanien gibt es sehr guten Sidra, in Österreich und der Schweiz werden ebenfalls erstklassige Weine aus Apfel- und Birnensaft vergoren.

ein Gewächs aus Äpfeln oder Birnen empfiehlt: Zum Lachstatar Bohnapfel mit Jonagold von der Kelterei Nöll in Frankfurt, zu den Schlutzkrapfen Jonagold vom Erzeuger Pankrazhofer in Oberösterreich, zum geschnetzten Reh Dollenseppelkirsch mit Metzger Bratbirne von Jörg Geiger. Über 40 Positionen umfasst inzwischen die Obstweinkarte, seit 2005 arbeitet er an eigenen Kreationen wie dem mit Mispeln verfeinerten Wein aus Glockenapfel. »Mir macht es einfach Spaß, verkrustete Konventionen aufzubrechen«, sagt er. »Und das Schöne ist: Die Gäste lassen sich gern darauf ein. Also gibt es Quittenwein zur Gans, und auch zum gebratenen Zander passen manche Apfelweine ausgezeichnet. Die verschiedenen sortenreinen Weine weisen eine unheimlich große geschmackliche Bandbreite auf.«

Gemeinsam mit Andreas Schneider unternimmt Michael Stöckl immer wieder Exkursionen in exotische Apfelweinregionen, und seit 2009 kommt die Welt des vergorenen Apfel- und Birnensafts alljährlich nach Frankfurt: Bei der Veranstaltung »Apfelwein im Römer« treffen sich rund 40 Erzeuger aus Deutschland, Europa und dem Rest der Welt zum Fachsimpeln und Verkosten der aktuellen Jahrgänge – in den letzten Jahren fanden immerhin jeweils rund 1000 interessierte Besucher den Weg ins Rathaus. Um festzustellen, dass die Apfelweine der neuen Generation herzlich wenig mit dem sauren Kneipengetränk zu tun haben, das man im nahen Stadtteil Sachsenhausen den Touristen noch immer im Bembel serviert. Denn das muss man Heinz Schenk lassen: Sein Einfluss wirkt noch immer nach ...

DIE BESTEN APFELWEINE

Trink Apfelwein täglich, und keine Krankheit quält dich«, so heißt es im Hessischen. Der »Ebbelwoi« erlebt eine Renaissance; es gibt eine ganze Reihe von Winzern, die inzwischen außerordentlich gute Weine produzieren. Hier finden Sie eine Auswahl, die Falstaff-Autor Albrecht Heinz verkostet hat.

BIRNENSCHAUMWEIN AUS DER OBSTSORTE CHAMPAGNER-BRATBIRNE, BRUT

Duft nach reifen Birnen, Gras und Sommerwiese. Voller Geschmack, stabiles, harmonisches Säurerüst. Passt zu Krustentieren, Muscheln und Austern. 0,75 l für € 16,90

HOLZAPFEL

Sortenreiner Apfelwein aus dem Sämling Bittensfelder, im Barrique-Fass gelagert. Feiner Duft nach vollreifen Äpfeln, Orangenzesten und etwas Holz. Am Gaumen würzig und herb mit feinen Karamelltönen. Prima zu dunklem Geflügel und hellem gegrilltem Fleisch. 0,75 l für € 10,50
Manufaktur Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlatt
T: +49/(0)7161/999 02 40
www.manufaktur-joerg-geiger.de

ZUCCALMAGLIO 2010

Feine Nase mit exotischen Früchten und einem Hauch Waldmeister. Am Gaumen vollfruchtig und mit deutlicher Restsüße. 0,75 l für € 15,-
Obsthof am Steinberg
Andreas Schneider
Am Steinberg 24, 60437 Frankfurt am Main
T: +49/(0)6101/415 22
www.obsthof-am-steinberg.de

DIETER WALZ GLOCKENAPFEL MIT MISPELN 2011

Herb-fruchtiger Apfelwein mit lebendigen Quittenaromen. 0,75 l für € 13,90
Michael Stöckl
Landstein 1, 61276 Weilrod
T: +49/(0)6083/346, www.landsteiner-muehle.de



Konstantin Kalveram vom Frankfurter Apfelweinkontor

MOST OF APPLES

Frischer, leichter Apfelwein aus verschiedenen Apfelsorten. Gut zu Zwiebelkuchen, aber auch zu kräftigem Fisch und Meeresfrüchten. 0,75 l für € 4,30

MOST OF HAGEBUTTE

Dessertwein aus wilden Hagebutten aus dem Elbtal, reich an Vitamin C und mit einem leichten Sherry-Ton. 0,5 l für € 16,90
Christiane Walter und Bernd Gerstacker
Wiesenweg 7, 21368 Dahlem
T: +49/(0)5851/944 52 33
www.mostofapples.de

ASSULZER MOST APFELWEIN MIT BIRNE UND QUITTE

Süffige Mischung mit kräftigem Apfelaroma und leichten Tönen von Birne und Quitte. Prima zu unkomplizierten Brotzeiten. 5 l für € 6,-
Assulzerhof Germann Henrich
Assulzerhof 5, 74842 Billigheim-Ahlfeld
T: +49/(0)6265/211, www.assulzerhof.de

APFEL-EISMOST

Halbtrockener, mit zehn Prozent Alkohol recht kräftiger Dessertwein mit kraftvoller Apfelnote und angenehmer Restsüße. Gut gekühlt trinken!
1 l ab € 11,50
Seemost-Kellerei
Hohenreuth 2, 88074 Meckenbeuren
T: +49/(0)7542/47 45
www.seemost.de

WEIN AUS ÄPFELN STREUOBST TROCKEN 2011

Würzig-fruchtige Apfelaromen und frisches Säurespiel – angenehmer Begleiter zum Beispiel zu Gerichten mit hellem Geflügel. 0,75 l für € 5,50
Apfelweinkontor Frankfurt
Wallstraße 13, 60594 Frankfurt/Main
T: +49/(0)69/90 75 61 00, www.apfelweinkontor.de

BIRNENMOST WINAWITZBIRNE 2010 (oder 2011)

Schönes zartes Birnenaroma und leichte Restsüße. Angenehm zu trinken. Leider ausverkauft, aber der nächste Jahrgang kommt bestimmt.
Pankrazhofer, Eva und Norbert Eder
Lugendorf 7, A-4284 Tragwein
T: +43/(0)7263/882 95, www.pankrazhofer.at

RESTAURANT LANDSTEINER MÜHLE

Zu jedem Gericht kredenzt der erste Apfelweinsommelier Deutschlands die perfekte Weinbegleitung – aus Trauben, Äpfeln oder Birnen.
Michael Stöckl
Landstein 1, 61276 Weilrod
T: +49/(0)6083/346
www.landsteiner-muehle.de

Qualität beginnt in der Frucht – genau wie beim Wein aus Trauben

