

HEIMAT UND HEFE

TEXT *Juliane E. Reichert*

Obstweine sind heimatverbunden. Ständig erzählen sie von ihrer Herkunft, von dem langen und beschwerlichen Weg, und sie laden zum Mitschwelgen ein. Auf einen Cidre in den norwegischen Fjorden und den heimatlichen Streuobstwiesen: Cidre ist überall lokal.



OBC CLASSIC

Herrlich frischer Apfelschle mit leichter Rauchnote. Das Beste: In beinahe jedem »Späti« zu haben und die beste Alternative zur Apfelsaftschorle nach 18 Uhr.

— obc-cidre.com



Es ist Spätsommer, wir haben bereits 40-Grad-Tage hinter uns, und da muss man genug trinken. Fürwahr ist es da etwas tragisch, dass Trinken nicht gleich Trinken ist. Bei Temperaturen wie den gehabt geht es aber nun einmal nicht, dass man sich im Feierabend-

modus noch vor Einbruch der Dunkelheit den dritten Negroni hinter die Binde kippt. Das wird schlichtweg schiefgehen. Man kann diese Situation ja mithilfe von Weißweinschorle umgehen. Das ist Wasser mit Geschmack, ja, im Regelfall mit einem ziemlich guten obendrein, und ein bisschen Alkohol ist auch noch drin. Mehr sollte man sich zum Feierabend in diesen Gefilden realistischerweise nicht wünschen.

Apfelschorle *with benefits*

Dann gibt es aber ja noch Cidre. Und wer in den letzten zwei Jahren zwischen Juni und September nach 19 Uhr einmal mit der Autorin dieser Zeilen von A nach B gelaufen ist, weiß, dass es Entitäten gibt, die Situationen unweigerlich besser machen, ganz gleich, wie gut sie vorher gewesen sein mögen. Und zwar der »OBC Strong«, hergestellt aus lokaler Apfelproduktion und mit überraschenden Rauchnoten in der Mitte des Schlucks. In welcher Variante auch immer, Cidre löscht den Durst und schmeckt fruchtig, meist nach Apfel, immer wieder auch nach Birne; man muss deutlich mehr Liter von ihm trinken, als der Körper zu fassen vermag, um ihm ein Sodbrennen zu entlocken. Und so richtig betrunken wird man von ihm auch nicht – wenn man's denn nicht darauf anlegt. Ich sag's, wie's ist: Cidre ist das perfekte Getränk für heiße Tage und zu frühe Stunden, er ist, wollen wir im zeitgemäßen Sprech bleiben, die Apfelschorle *with benefits*.

Cidre hat sich in den letzten Jahren ein wenig wie der Berliner Wedding verhalten – nur dass er eben kam. In Berlin war da seit etwa 2009 zunächst der »Original Berlin Cidre«, seit 2014 dann auch »Ostmost«; »Somersby« war immer da und der Edeka-Cidre aus der Normandie für unter zwei Euro sowieso. Trinkbar – aber ... Richtig furchtbaren Cidre herzustellen, ist allerdings eine Herausforderung. Natürlich sind die meisten gezuckert, es gibt gefühlt tausendfache Unterschiede im Säure-, Hefe- und Süßegehalt, aber Cidre, der wirklich so gar nicht trinkbar ist, das schaffen ausschließlich Großhersteller. Und von denen ist gerade so gar nicht die Rede. Wir sprechen von den kleinen Produzenten; von denen, die als Nächstes dran sind, wenn die Cidre-Welle erst einmal ans Festland gespült wird. Wo man derweil noch artisanale Biere oder eben Weißweinschorle trinkt.



LA CIDRAIE HERB

Wie so oft beim französischen Cidre auch in lieblicher Version erhältlich, ist dieser hier mit unschlagbaren 1,49 Euro an Preis-Leistungs-Verhältnis nur schwerlich zu schlagen. Das wissen leider recht viele, daher steht dieser Teil der Edeka-Regale nur allzu oft leer.

— edeka24.de



ULVIKFRUKT HAKASTAD SIDER 100% GRAVEN- STEINER

Aus der altertümlichen Apfelsorte keltert Asbjørn Børsheim einen mit 7,5 % Vol. geradezu superstarken Cider. Komplex, feinperlzig, würzig und mineralisch!

— hakastadsider.no

BIS HEUTE IST DER APFEL DAS ZENTRUM DER FRUCHTWEINWELT

Weniger Gesetz, mehr Cidre

Abgesehen von Frankfurt und dessen bundesweit umstrittenem »Äppelwoi« kann man von Deutschland nicht gerade als einer Cidre-Region sprechen. Klassischerweise wäre das die Normandie, das wäre Großbritannien und auch Kanada. Natürlich wird auch in tausend anderen Regionen Cidre, der wohl bekannteste aller Fruchtweine hergestellt, aber dafür gibt es Wikipedia. In besagten Regionen jedenfalls ist ein Cidre auf dem mittäglichen Cafétisch weniger verwunderlich als in anderen. Norwegen beispielsweise.

Dass der Norweger an sich nicht den ganzen Tag Aquavit trinkt, hat man sich beinahe denken können. Dass es inmitten der westlichen Fjordlandschaft des Landes allerdings eine geschützte Region für Cidre gibt, wie es auch das D.O.C.-Siegel für die *Denominazione di origine controllata* beansprucht und wie auch der Cognac einen felsenfesten Hinweis auf seine Herkunft gibt, ist nicht Teil des bisherigen Allgemeinwissens. Zumindest südlich von, sagen wir, Oslo. Ist aber so, die Region heißt *Hardanger* und der Cidre dann *Sider*. Damit der Apfelwein diese Bezeichnung tragen darf, müssen die Äpfel entlang der Hänge des dramatisch umwölkten Hardangerfjords angebaut werden, die Produktion muss in einem zumeist sanierten, aber seit Generationen tradierten Unternehmen hergestellt und abgefüllt sein. Ein bisschen verhält sich das wie mit japanischem Whisky: Gab es schon immer, musste Mitteleuropa aber erst einmal drauf kommen. Und das, obwohl die Hardanger-Produzenten sich apfeltechnisch mitnichten bedeckt halten. ASBJØRN BØRSHEIM von der ULVIK FRUKT & CIDERI beispielsweise hat auf der letztjährigen CiderWorld in Frankfurt die Silbermedaille abgegriffen, und das unter 500 Teilnehmern aus 25 Ländern. Als Vorsitzender der Hardanger Vereinigung für Cidre-Produzenten hat er den lokalen Boom hautnah verfolgt: »Gab es im Jahr 2013 gerade einmal zwei oder drei Produzenten von 30.000 bis 40.000 Litern im Jahr, waren es letztes Jahr 215.000 verkaufte Liter von 15 Produzenten«, so Børsheim. Diese Entwicklung liegt nicht zuletzt an der gesetzlichen Lockerung des staatlichen Wein- und Spirituosen-Monopols *Vinmonopolet*, das im Jahr 2016 entschieden hat, dass auch Cidre mit über 4,7% Vol. außerhalb der Monopolkette verkauft werden darf – zum Beispiel auf dem Hof selbst oder auf Märkten.



Auf einen Single Gravensteiner

Gemeinsam mit seinem Freund und Nachbarn NILS LEKVE, dem Inhaber von der HARDANGER SAFT- & CIDERFABRIKK, hat er schon 2003 die Normandie bereist, um zu sehen, was sie da produzieren wollen. »Und vor allem was nicht«, ergänzt er spitzbübisch. Eine gewisse Abfälligkeit gegenüber den normannischen Cidres ist kaum zu leugnen. »Die nehmen für ihren Cidre unter anderem Äpfel, die man aufgrund ihrer Bitterkeit nicht essen könnte«, erzählt GJERMUND ÅKRE von der EDEL SIDERI. »So wird Cidre in ganz Europa hergestellt. Im Grunde aus Resten des Markts für Tafelobst.« Wie beispielsweise der Apfelsorte Alice. Ob der Eindruck von der europäischen Cidre-Produktion wirklich stimmt, sei einmal dahingestellt, am Hardangerfjord jedenfalls wird er aus Tafelobst produziert. Mehr noch: So manch ein Produzent vergrößert seinen Anbau um mehr als das Doppelte. So beispielsweise JOAR AGA von der AGA SIDERI, die er vor einigen Jahren von seinem Vater übernommen hat. Im einstigen Hühnerstall steht mittlerweile eine Saftpresse, mit der 2.000 Liter pro Stunde gepresst werden, und die 3.600 neuen Bäume, die er vor Kurzem gepflanzt hat, werden in Kürze um 4.000 weitere ergänzt. Schließlich will man den einen oder anderen Apfel auch mal essen.

Mittlerweile zieht eine Cidre-Tour das Touristenangebot der Region, die erste Fahrt von keinem Geringeren geführt als vom Bürgermeister höchstselbst. In Odda, der heimlichen Hauptstadt der Region, hat einen Tag vor jener ersten Tour ein Testlauf des ersten Cidre-Festivals Norwegens stattgefunden. Wird im kommenden Jahr größer, mit Wettbewerben und einem abermals stattlichen Foodpairing wiederholt.



POSSMANN FRANKFURTER APFELWEIN

Wer einen »Äbbelwoiq« klassischer Natur sucht, ist bei ihm an der richtigen Stelle. Dazu noch »grie Soß'« mit hartgekochten Eiern – und die Frankfurter Besenwirtschaft ist eröffnet.

— possmann.de



PATRIMOINE GOURMAND POIRE

Mit erfrischenden 3 % Vol. Alkohol zeigt dieser Birnencidre, dass Wiederverschließbarkeit überbewertet ist. Auch ein Blick ins restliche Sortiment lohnt!

— cora.fr



SCHULTZ'ENS RHABARBERWEIN (VIA GLINA WHISKY)

Eigentlich bekannt für ihren Whisky, beweist Glna mit diesem Rhabarberwein, dass Selbermachen manchmal doch überbewertet ist. Die Rhabarbersorte heißt »Holsteiner Blut«, und so schmeckt sie auch.

— glina-whisky.de

BIRNE UND APFEL BEKOMMEN GESELLSCHAFT VON DER HIPPEN SCHWESTER QUITTE



Für gewöhnlich besteht Cidre, in Norwegen wie im Rest der Welt, aus verschiedenen Apfelsorten; er ist, wenn man so will, ein »Blend«. Das liegt in erster Linie daran, dass durch die unterschiedliche Aromatik der einzelnen Sorten auch bei unstetem Klima die Qualität konstant gehalten werden kann. Die Variationsmöglichkeiten erhöhen sich, und davon einmal abgesehen sind viele Sorten, singular konsumiert, sensorisch äußerst anspruchsvoll bis ungenießbar. Wenn die meisten Cidre-Produzenten auch verschiedene Sorten anbauen, bei Børsheim sind das rund 20 – darunter auch einige sehr alte Sorten –, so bedeutet das nicht, dass es die verschiedenen Sorten nicht auch in Reinform gibt. In seiner Ulvik Fukt & Cideri gibt es beispielsweise den »Single Gravenstein«, der ausschließlich aus dieser Sorte besteht und obendrein ein Jahrgangs-Cidre aus dem Jahr 2017 ist.

Spätestens hier muss deutlich werden, dass die Kategorie Cidre in recht trittsicherem Schritt auf dem Weg gen Weißwein ist. Das ist spürbar am geschmacklichen Anspruch und an dem daraus resultierenden Potenzial zur Essensbegleitung. Die oftmals durch Spontanvergärung erzeugte Hefenote im Aroma bringt zumindest den Hardanger-Cidre dezidiert weg von einem sommerlichen Wegdrink mit Weinschorlenruf. Derzeit ist die Hardanger Cidre Vereinigung dabei, mit einem slowenischen Forschungsinstitut nach der optimalen Cidre-Hefe zu forschen, und von der werden wir gewiss noch hören.

Äpfel mit Birnen ...

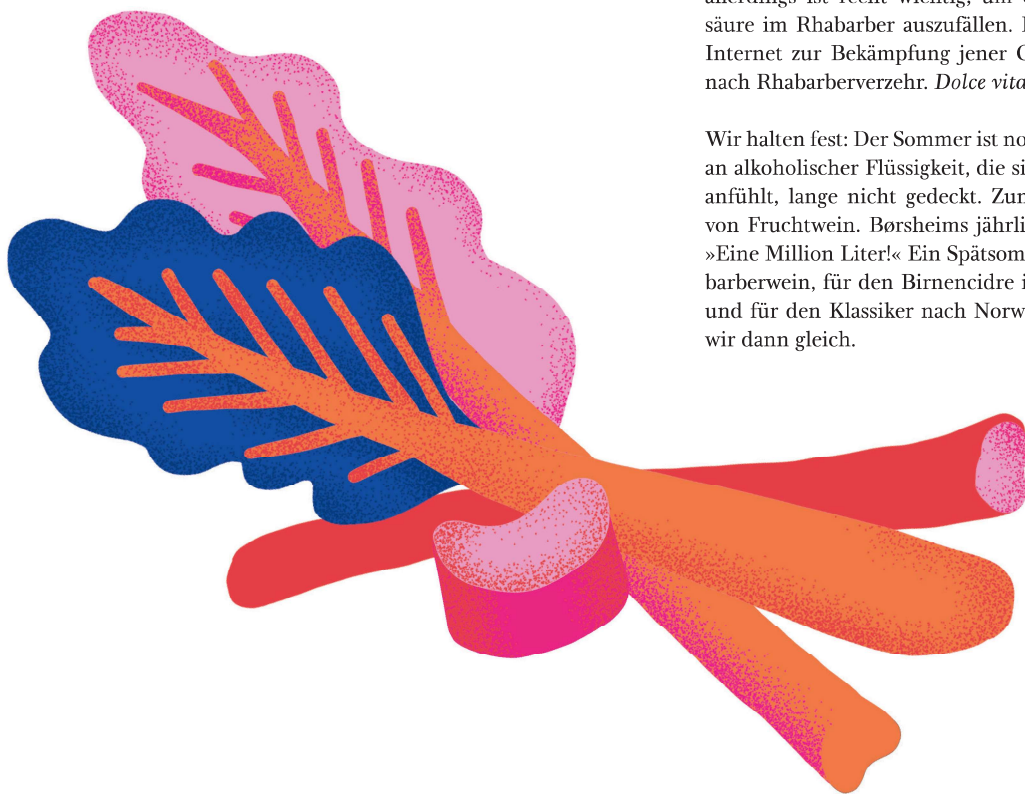
Auch wenn beinahe jeder der norwegischen Cidre-Produzenten diverse Saftsorten keltert, beim Obstwein liegt der klare Fokus auf dem Apfel. In den mediterraneren Gegenden Europas, also in Frankreich und Schwaben, verhält sich das ein wenig anders, vor allem wenn wir von Birnen sprechen. Obwohl schon Plinius der Ältere im 1. Jahrhundert von Obstwein als Wein »aus Birnen und allen Sorten von Äpfeln« schreibt, hat sich die Birne in der internationalen Verwursten zu Wein nicht so recht durchgesetzt. Gerade in der Normandie allerdings ist der »Cidre Poiré« ein gängiger Begriff, und auch im Südwesten des Landes endet so manche Birne von den auf Saftflaschen liebevoll-nostalgisch deklarierten »heimatlichen Streuobstwiesen« im Glas. In der Regel beinhaltet dieses deutlich weniger Umdrehungen als der Apfelicidre. Bekommt man im hessischen Äpfelwoi noch gattungsreinen Apfelwein serviert, nimmt der Birnenanteil gen Süden stets zu; in Schwaben liegen wir nicht selten bei einem Drittel Birne, in Österreich und der Schweiz wiederum besteht der Cidre dann, entsprechend dem Cidre Poiré aus der Normandie, komplett aus Birnen. Und das ist der – wenn auch späte – Zeitpunkt für eine Begriffserklärung. Aber in Norwegen war hierfür keine Zeit, der schönen Landschaft wegen. Im Grunde ist das, was in Süddeutschland unter »Most« geläufig ist, nichts anderes als eine Mischung aus vergorenen Birnen und Äpfeln, selten auch Quitten, heimatliches Streuobst eben. Ein Unterschied besteht lediglich im Umgang mit Kohlensäure: Während man beim Most in der Regel die Kohlensäure entweichen lässt, wird beim Cidre das beim Gären entstandene Kohlendioxyd im Wein gebunden, und man erhält ein perlendes Getränk. Oder wird Großproduzent und versetzt hinterher mit Kohlensäure,

ganz wie gewollt. Obacht allerdings: Je südlicher, desto eher ist »Most« nichtalkoholisch und bedeutet schlichtweg unvergorener Apfel- beziehungsweise Birnensaft. Es ist in so vielerlei Hinsicht sprachlich schwierig da unten, immer wieder.

Rhabarberwein: regionaler unmöglich

Je mehr eine Kategorie ankommt, desto mehr Variationen gibt es, ausgezeichnet sichtbar an Somersbys Brombeer-Cidre oder dem Johannisbeer-Rosé aus dem Hause OBC. Rhabarber war da, wenn er auch in der Saftschorle über die letzten Jahre eine unterhaltssame Renaissance erfahren hat, noch nicht so recht mit dabei. Dafür allerdings in der viralen DIY-Szene recht populär. Weil Rhabarber eine kurze, dafür aber ertragreiche Erntezeit aufweist, schreit er nach schneller Verarbeitung oder eben Konservierung. Sprich Rhabarberkuchen, Kompott, Konfitüre oder eben Wein. Hier also das Rezept für einen Rhabarberkuchen: Scherz. Klassischerweise benötigt man für die recht einfache Herstellung von Rhabarberwein lediglich Rhabarber, Zucker, Wasser, kohlen-saures Kalk und gängigerweise Portweinhefe. Außerdem kann man je nach Grad der Fortgeschrittenheit mit Antigel, Milchsäure und Kaliumpyrosulfit aufmotzen, aber eine solide Basis wäre für den Anfang damit geschaffen, und je nach verfügbarem Küchenutensil, Geduld und Anspruch kann ein jeder Mensch ein umsetzbares Rezept finden. Im Internet. Das kohlen-saure Kalk allerdings ist recht wichtig, um die wenig bekömmliche Oxal-säure im Rhabarber auszufällen. Lieblingshinweis aus besagtem Internet zur Bekämpfung jener Oxalsäure: ein Stückchen Käse nach Rhabarberverzehr. *Dolce vita* kann so einfach sein.

Wir halten fest: Der Sommer ist noch nicht vorbei und der Bedarf an alkoholischer Flüssigkeit, die sich zudem ein bisschen gesund anfühlt, lange nicht gedeckt. Zum Glück derzeitiger Hersteller von Fruchtwein. Borsheims jährliches Produktionsziel bis 2025? »Eine Million Liter!« Ein Spätsommer mit der Küche voller Rhabarberwein, für den Birnencidre in die schwäbische Normandie und für den Klassiker nach Norwegen. Tourismusbüro gründen wir dann gleich.



MIXOLOGY

IM DIREKTVERKAUF



500 ml Flüssiges oder alle 2 Monate
500 g geballtes Wissen über die Welt
der Bars, Cocktails und Sprituosen.

MIXOLOGY, das Magazin für Barkultur, nimmt Sie, Ihre Gäste und Kunden mit auf die Reise in die faszinierende Welt des flüssigen Genusses. Immer am Puls der Zeit, geschrieben für Barflys, Cocktailliebhaber und Barprofis, mit edlem, zeitgemäßem Layout und tiefem Blick in die Szene. MIXOLOGY bietet alle 2 Monate 100 % Bar!

Bestellen Sie jetzt eines der exklusiven Pakete für Wiederverkäufer, um Ihren Gästen, Kunden und Besuchern Barkultur für den Lesegenuss anzubieten.

PAKETE FÜR WIEDERVERKÄUFER

**25 %
RABATT***

RETAIL MINI
5 × MIXOLOGY

Für kleinere Bars
& Concept Stores

**40 %
RABATT***

RETAIL STANDARD
10 × MIXOLOGY

Für Bars, Spirituosenhändler
& Einzelhandel

**50 %
RABATT***

RETAIL PREMIUM
20 × MIXOLOGY

Für Hotels, Premium-
Zeitschriftenhändler, Airlines

Jetzt bestellen unter mixology.eu/wholesale

Noch nicht das richtige Paket dabei? Schreiben Sie uns an direktverkauf@mixology.eu

* auf den Brutto-Einzelverkaufspreis von 9,50 € [D] / 10,50 € [A/LUX] / 11 CHF [CH] × bestellter Exemplare
innerhalb Deutschlands versandkostenfrei – A/CH/LUX bis 5 Ausgaben 5 € Versandkosten, ab 5 Ausgaben 10 € Versandkosten



MIXOLOGY
MAGAZIN FÜR BARKULTUR