

Der Apfelwein greift an

Ein schwieriges Getränk sucht seine Chance **VON VOLKER SCHMIDT**

Apfelwein? Das war mal ein saures Gesöff, das alten Hessen die Schlappmaulmuskulatur lähmte, bis sie wortkarg ins Gerippte starteten (für Nicht-hessen: das rautenförmig gemusterte Glas, aus dem der Apfelwein getrunken wird). Aber die Zeiten könnten vorbei sein: Junge Produzenten wollen dem »Stöffche« neue Märkte erschließen – edel, öko und/oder cool.

Der klassische »Ebbelwei«, wie ihn der Frankfurter nennt, ist gewöhnungsbedürftig. Nicht mal am Main trank man ihn anfangs freiwillig: Bis ins 19. Jahrhundert gab es auch hier Wein aus Trauben – dann kamen ein Klimawandel, man kennt das ja, und aus Amerika die Reblaus. Der Hesse musste sich an Wein aus Äpfeln gewöhnen.

Das ginge noch, hätte er sich der Entwicklung ordentlicher Wein-Äpfel so hingebungsvoll gewidmet wie sein Rheingauer Nachbar den Trauben. Aber nein, wahllos wandern Äpfel in die Pressen, unreif, überreif, matschig, Fallobst. Einst von Familien auf Streuobstwiesen aufgelesen, was immerhin dem Landschaftsschutz hilft, und für ein paar Groschen beim Kelterer abgeliefert, heute auch im Ausland zusammengekauft. Das Resultat schmeckt muffig, dumpf und passt zwar zu Handkäs mit Musik (eingelegtem Harzer Roller), einer Vinothek darf es sich aber nicht mal gegen den Wind nähern.

Den Apfelwein in die Vinotheken bringen: Davon träumt Michael Stöckl. Der Wirt des ApfelweinBistorants Landsteiner Mühle in Weilrod im Hochtaunus legt Gästen schon seit den Neunzigern zur Wein- auch eine Apfelweinkarte. 2002 mischte er sich unter die Kelterer beim alljährlichen Apfelweintag im Odenwald. Entgeistert hörte der gelernte Sommelier zu, wie die großen Produzenten über sinkende Absätze lamentierten, die kleinen auf die großen schimpften.

Als Stöckl vorschlug, Apfelwein aus schicken Flaschen in edle Gläser zu füllen, auf dass er in feinen Restaurants Platz finde, lachte man ihn aus. Die Presse verpasste ihm den Namen »erster Apfelwein-Sommelier Deutschlands«. Vielleicht liegt's an den Genen: Die Familie des Vaters entstammt der Weinbauregion Südtirol, die Mutter einer alten Apfelweinwirte-Dynastie aus Kronberg im Taunus. Seit 2005 keltert Stöckl auch selbst.

Andreas Schneider ist ähnlich vorbelastet: Seine Eltern gründeten 1965 im Frankfurter Stadtrand-Stadtteil Nieder-Erlenbach einen Obsthof, den er 1994 auf Bio umstellte. Schneider keltert die Apfelweine, von denen Stöckl immer geträumt hat. Er kultiviert fast vergessene Apfelsorten mit Namen wie Verszeilen: Bohnapfel und Gewürzluike, Weiße

Winterkalvill, Rote Stern- und Ananas-Renette. Er veredelt seine Erzeugnisse nicht nur mit dem traditionellen Speierling, der gerbstoffreichen Frucht des gleichnamigen Baumes aus der Familie der Rosengewächse, sondern auch mit dessen Verwandter, der Mispel, experimentiert mit Quitte, Birne und Akazienhonig. Er steht mit dem Refraktometer am Edelstahltank und misst die Öchsle-Grade.

Seine jährlich rund 50 Apfelweine benennt und beschreibt Schneider wie ein Winzer: Heuchelheimer Schneeapfel, 5,5 Volumenprozent, halbtrocken, duftig zart und fruchtig leicht. Goldparmäne »Alte Bäume«, 6,5 Prozent, fast trocken, nussig und mild. Der Flaschenpreis kann zweistellig werden.

Schneider und Stöckl sind nicht mehr die Einzigen, die den Apfelwein ernst nehmen. Am ersten Märzwochenende luden sie zu »Ap-

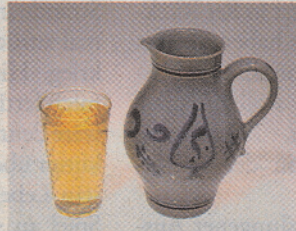
felwein im Römer« ins Frankfurter Rathaus ein, einer Art Minimesse zum Stöffche. Da gab's niederrheinischen Demeter-Apfelperlwein, mit Rosenwasser versetzten Apfelschaumwein, Quittenwein aus in Unterfranken rekultivierten alten Sorten, Schaumwein aus dem Saft der Champagner Bratbirne von der Schwäbischen Alb, eichenholzfassgereiften Apfelbrand, Apfel-Desertwein aus dem Odenwald,

Apfel-Secco, edlen Cidre und Calvados aus der Normandie, Apfel-Eisweine aus Quebec ...

Der moderne Ebbelwei hat seine Freunde. Die Frankfurter Apfel-Compagnie verleiht seit 2008 jährlich den Pomme d'Or in den Kategorien Marken-Apfelwein, Manufaktur-Apfelwein und »Alles, was schäumt«, dazu einen Publikumspreis nach einer öffentlichen Verkostung – ordentlich reglementiert, mit Degustationsbögen und vorgeschriebener Abfolge.

Es geht auch cooler. Der Verlag B3 von Norbert Rojan in Frankfurt hat Standardwerke wie *Hessens Apfelweine* und ein Quartett mit 32 Apfelweinwirtschaften im Programm, zudem Kalender mit verfremdeten Bembeln (so heißen die blaugrau lasierten Steingutkrüge, in denen das Getränk bei größeren Bestellungen an den Tisch kommt). Für B3 tragen die Bembel Lack und Leder oder gehen als Globus verkleidet – die ganze Welt ein Apfelweinkrug.

Die Firma Bembel with care treibt die Coolness auf die Spitze und lässt Apfelwein in Dosen abfüllen, in drei Geschmacksrichtungen: pur, saurespritzt (also mit Mineralwasser) – und mit Cola. Wären die Erfinder dieser sogenannten Apfelweinkultur 2.0, Kjetil Dahlhaus und Benedikt Kuhn, Frankfurter, ihnen würde für dieses Verbrechen gegen die Menschlichkeit das Bürgerrecht entzogen. Aber sie sind Diplom-Designer und kommen aus Mannheim. Was will man da machen.



EBBELWEI im Gerippten, Bembel: Selbst Hessen mochten das erst nicht