

Gold Rausch

Was sollen wir trinken?

Das Beste von der größten

Apfelweinmesse der Welt

Die größte Apfelweinmesse der Welt ist wieder vorbeigerauscht. Was wird bleiben? Die Vielfalt wird immer größer, die Qualität partiell besser, wie beim Traubenwein muss man jedoch sehr auf die einzelnen Erzeuger achten. Ein Trend, der mit Skepsis zu beobachten ist: Manche Kelterer sehen sich als Winzer und rücken auch geschmacklich sehr nahe an deren Produkte. Bei einem Apfelwein sollte aber bei aller Vielschichtigkeit der Aromen stets die ihm zugrunde liegende Frucht erkennbar sein. Auch die enorme Höhe des Alkoholgehalts einiger Apfelweine/schaumweine können die dem Schoppen innewohnende Süffigkeit und Leichtigkeit konterkarieren. Vielen probierten Apfelweinen fehlte die knackige Säure, einige Flaschen hatten noch zu viel Hefe oder einen störenden Essigton und hätten besser nicht präsentiert werden sollen. Grundsätzlich gab es bei der vierten Apfelweinmesse im Frankfurter Rathaus für die 1000 Besucher indes wieder gute Ware zu probieren.

Unter den 200 verschiedenen Erzeugnissen zeigten die Apfelschaumweine von Jacques Perritaz und seiner Cidrerie du Vulcain aus der frankophonen Schweiz besonderen Biss. Ob trocken oder leicht fruchtig, die feinen nuancierten Fruchtaromen sättigten nicht und machten immer noch Lust auf den nächsten Schluck, zumal auch die dezente Perlage nicht unnötig füllte. Sensorisch glichen die Weine einem beschwingten Spaziergang über saftige und duftige Wiesen. Die

Flaschen mit dem heiteren Etikett sind als Gute-Laune-Geschöpfe jedenfalls die besten Begleiter für Frühling und Sommer.



Überrascht hat Rory Souter von der britischen Cotswold Cider Company, die erstmals auf der Messe vertreten war. Der Coleshill House Cider wird nach der traditionellen Flaschenvergärung erzeugt und überzeugt mit elegantem Mousseux und trockenwürzigem Extrakt. Mit 9 % Alcohol by Volume schon im Moselbereich, wobei die verhältnismäßig starke Ausstattung dem Wein keinen dicken Kopf, sondern breite Schultern macht.

Eric Bordelet hatte wieder seine cremigen und dichtstoffigen Apfel- und Birnenschaumweine aus Frankreich mitgebracht. Mitinitiator der Messe, Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg, tendiert gerne zu einer Süße, die die Zunge schnell ermüdet und kaum auf mehr als ein Glas Lust macht. Beim Schaumwein Wildlinge auf Löss gelingt ihm jedoch eine schöne Balance zwischen reifer Frucht, eigenständigem Geschmack und trockener Würze. Dieter Walz, wie immer der am originellsten gekleidete Aussteller, präsentierte nicht allein seinen perlenden schwungvollen Apfel-Walzer. Wenn man diesen mit seinem Bitter-Likör aus Aronia-Beeren mischt, entsteht der Hessenspritz, der weit besser und intensiver als der obligate Aperol schmeckt und zudem aus reinen Früchten hergestellt wird und nicht bloßer Farbstoff ist. Die Aronia-Beere gilt übrigens als Heilmittel gegen Bluthochdruck und Gastritis – beides Leiden, die man mit manchen Erzeugnissen auf der Messe in Verbindung hätte bringen können.



Robert Theobald von
der Buchscheer

Gut sind oft die weniger experimentellen Hausschoppen einiger Kelterer, mithin die Gutsweine und damit die Basis. So bei Robert Theobald von der Apfelweingaststätte Buchscheer in Frankfurt Sachsenhausen. Die Apfelweine von Herberth und Nöll sind solide Alltagsschoppen, wobei Nöll noch fünf sortenreine Apfelweine aus Bohnapfel, Jonagold und anderen anbietet. Einen guten Start hat das Apfelweinkontor mit seinem trockenen Streuobst- Apfelwein hinbekommen. Ein Stoff, der klar, gefällig und ohne Ecken und Kanten daherkommt und vielleicht gerade deshalb viele Freunde gewinnen wird. Die Apfelweine von Armin Treusch aus Reichelsheim (Restaurant Schwanen) sind dagegen eher etwas für Fortgeschrittene. Goldparmäne und Bohnapfel sind eigenwillige, gehaltvolle Sorten-Schoppen mit rauem Charme – keine einfachern Zechlinge und gut zum Essen einzusetzen. Die Graue Herbstrenette von Treusch ist einer unserer Favoriten. Er besitzt viel Charakter, Würze und eine vielschichtige Aromatik vom Apfel bis zur Aprikose. Seine stattlichen 8,3 % Umdrehungen (bei 65 Grad Oechsle und 0,1 Gramm Restzucker) merkt man ihm nicht an.

Wenn man Carola und Peter Merkel aus dem Odenwald erlebt, dann möchte man, ähnlich wie bei Harry & Sally, genau das bestellen, was sie gerade im Glas haben. Ihre Apfelweine sind

von unbekümmertem Frohsinn, allen voran der saftige Bohnapfel. Die Goldrenette fällt dagegen wenig und animalisch aus. Die Merckels betreiben in Annelsbach mit ihrem Dornröschen ein sympathisches Gasthaus (mit Betten).

Sehr speziell und einfach wunderbar mutig: Der Rosenapfel mit weißem Pfeffer von Walz und der Sherry aus dem Whiskyfass von Krenzer. Auf der Apfelweinmesse zeigen auch Produzenten und Gastronomen etwas von ihrem Können. Die Frankfurter Grüne Soße von Jörg Ludwig (Gerbermühle, Roomers) war oberprima und ist in dieser Qualität mehr als selten zu bekommen. Ahle Wurst, Feldkieker oder Stracke, getrocknet wie vor hundert Jahren in alten Lehmkammern, gab es in erstklassiger Art von der Landfleischerei Koch aus dem nordhessischen Calden.



Die Apfelweinmesse ist eine sehr lockere und kommunikative Veranstaltung für die sechs (Fachbesucher) beziehungsweise vier Stunden (Gäste) kaum reichen. Es gibt so viel zu probieren und zu diskutieren, dass man sich zwei Tage wünschen würde. Die Apfelweinkelterer zeigten sich wieder mit viel Engagement als gutgelaunte Botschafter ihrer Produkte. Einige sehr gute Vertreter ihrer Zunft waren leider nicht vertreten. Pionier Jörg Stier

fehle ebenso wie Fruchtspezialist Arno Dirker, auch die baskische Domaine Bordatto und ihre wunderbar rauchigen Apfelschaumweine vermissten wir. Doch: Nach der Apfelweinmesse ist vor der Apfelweinmesse. Und die pflanzt sich auch im nächsten Jahr wieder fort.

Ludwig Fienhold

Bild ganz oben rechts: Jacques Perritaz

[slideshow]