



Geschicktes Warten!

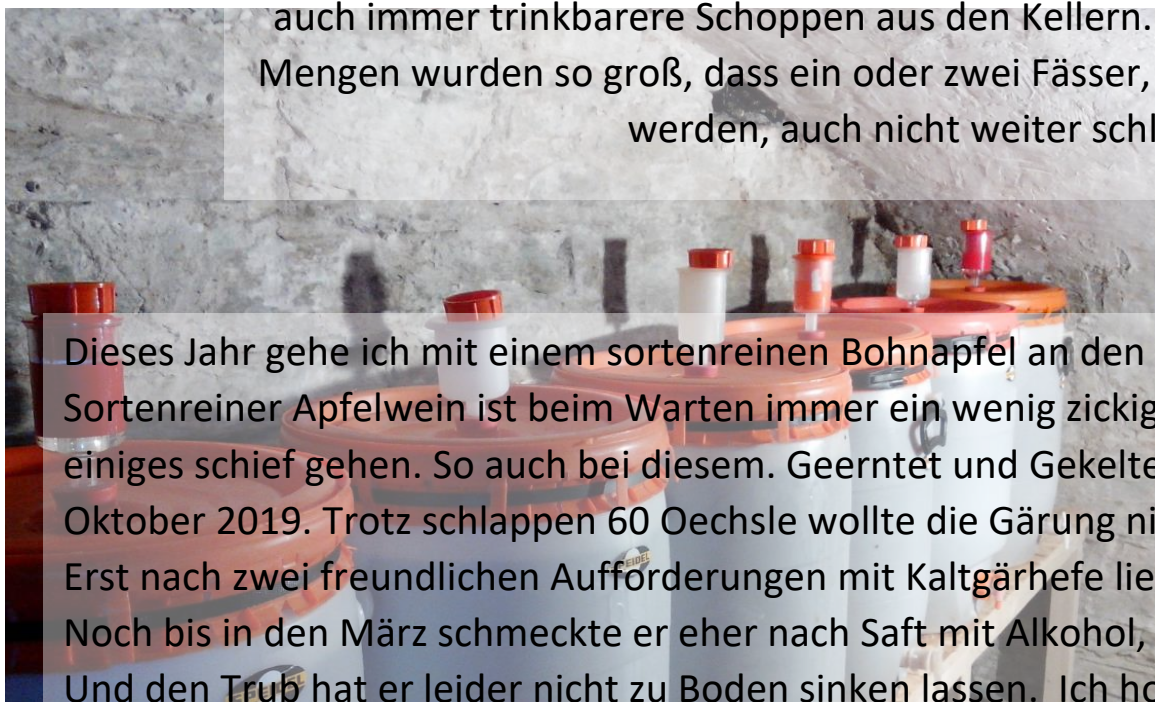
Wenn man es recht überlegt, ist Apfelwein-Machen ja in der Hauptsache nichts als geschicktes Warten. Meinetwegen gekonntes Warten.

Ich mache das jetzt mit Unterbrechungen 13 oder 14 Jahre. Die ersten Warteversuche waren zum Teil eher Warten auf Godot. Irgendwelche Äpfel irgendwo zermüllert und in irgendwelche Fässer in den Keller des Mehrfamilienhauses gestellt. Das brachte wegen der Geruchsentwicklung bei der Gärung nicht nur Ärger mit den Nachbarn, sondern auch eine ungenießbare Plörre ein, die ich trotzdem tapfer trank.



Erst mit der Geburtsstunde der Keltergemeinschaft Heckstedter Krönchen, zunehmend besserem Equipment, einem eigenen Natursteinkeller, den eigenen Wiesen (und allem was an Arbeiten darauf dazugehört – macht tierisch Laune) und vertieftem Warte- Wissen, kamen Jahr für Jahr

auch immer trinkbarere Schoppen aus den Kellern. Oder: Die Mengen wurden so groß, dass ein oder zwei Fässer, die nichts werden, auch nicht weiter schlimm sind.



Dieses Jahr gehe ich mit einem sortenreinen Bohnapfel an den Start. Sortenreiner Apfelwein ist beim Warten immer ein wenig zickig und es kann einiges schief gehen. So auch bei diesem. Geerntet und Gekeltert Ende Oktober 2019. Trotz schlappen 60 Oechsle wollte die Gärung nicht anspringen. Erst nach zwei freundlichen Aufforderungen mit Kaltgärhefe ließ er sich bitten. Noch bis in den März schmeckte er eher nach Saft mit Alkohol, als nach Wein. Und den Trub hat er leider nicht zu Boden sinken lassen. Ich hoffe, er bringt mich ans oder gar aufs Treppchen! Prost!

