



Heckstedter Krönchen – Thilo Heinzl

Wir machen seit 2006 Apfelwein, ursprünglich mit dem einzigen Ziel, die Apfelweinkönigskrone beim Wettbewerb in Niederhöchstadt zu ergattern – daher der Name der Keltergemeinschaft „Heckstedter Krönchen“. Nach einigen Versuchen ist das 2015 auch geglückt.

Da wir ausschließlich mit spontaner Gärung arbeiten, also keine Hefen zusetzen, achten wir bei der Verarbeitung penibel auf Sauberkeit. Auch die Äpfel (wörtlich: jeder einzelne Apfel) werden begutachtet, und Faulstellen ggf. vorher entfernt.

Unsere Schoppen sind ein bunter Mix verschiedener Sorten, mit großen Anteilen Boskoop und Rheinischen Bohnapfel. Roter Trierer darf auch nicht fehlen. Zum Abrunden kommt „ein Schuss“ Quitte (ca. 2%) oder Speierling (1-2%) hinzu.

Wichtig ist uns, dass das Apfelwein-Hobby Spaß macht. Daher ist die Ernte und das Keltern immer mit einem großen Fest „zum Mithelfen für Groß und Klein“ verbunden.

