



KCN-Männerballett - Uwe Siegemund

Eigentlich wollten wir „nur mal so zum Spaß“ 30 Liter Apfelwein für unseren Umkleideraum bei den Sitzungen machen. Aus Sicherheitsgründen wurden es dann 60 Liter. Das war 2015. Und da dieser sehr gut angenommen wurde, haben wir unsere Produktion jedes Jahr gesteigert. Seit 2016 nehmen wir auch jedes Jahr am Apfelweinwettbewerb teil.

Bei der Apfelernte ist immer die ganze Gruppe dabei. Neben der Arbeit steht nach wie vor immer noch der Spaß und die Freude am Stöfche im Vordergrund. Daher wird nach der Ernte auch immer schön gefeiert.

Die von uns verwendeten Äpfel stammen alle von Bäumen aus Niederhöchstadt, Kronberg und Mammolshain. Darunter die Sorten Scharfnase, Trierer, Boskoop und vieles mehr. Dem Most werden keinerlei Zusätze wie Hefe oder Schwefel zugegeben. Da unsere Gebinde-Größen 30-100l direkt aus der Presse abgefüllt werden, gleicht nicht ein Fass dem anderen und so ist es immer wieder spannend was aus den einzelnen Mischungen geworden ist.

