



Sulzbacher Knackiger – Peter Hickl

Wir ernten die Äpfel von den 3 Obstwiesen des OGV Kronberg in einer Keltergemeinschaft, wobei jeder Helfer beim Ernten seinen Anteil von dem Süßen nach dem Pressen bekommt. Gekeltert werden ca. 2000 Liter bei der Kelterei Herberth in Niederhöchstadt mit der Bandpresse. Wir wählen den Keltertermin für die Äpfel unser Hochstämme sehr spät, um die letzten Sonnenstrahlen einzufangen. Ausgebaut wird der Apfelwein in den Kellern der jeweiligen Helfer.

Mein „Sulzbacher Knackiger“ wird in 50 und 25 L Glasballons im meinem Keller ausgebaut. Ich bevorzuge die „in sich Gärung“ bei $\frac{3}{4}$ gefüllten Glasflaschen und fülle dann später von anderen Glasflaschen auf. Geimpft wird mit Steinberghefe. Dafür wird ca. 1 Woche vorher eine kleine Menge Süßer zur Gärung mit der Hefe angesetzt und in den frischen Süßen auf die Ballons verteilt. Als Zusatz gebe ich nach 8 Tagen max. 1% Speierlingsaft in die Ballons, den wir mit unserer kleinen Hydropresse selbst pressen. Andere Zusätze wie Quitte, Mispel und Schlehe sind aus Erfahrung nicht mein Fall. Eine neue Variante ist die Zugabe aus dem pürierten rohen Mus der Aroniabeere. Es darf aber nicht zu viel sein, sonst schmeckt man den Apfel nicht mehr durch.

Es bleibt ein Geheimnis der Natur! Warum schmeckt das Stöffsche aus jedem Glasballon anders, obwohl es der gleiche Süße, der gleiche Zusatz, der gleiche Keller und die gleiche Pflege war?



Kontakt: Hickl01@t-online.de