



## „Unser Lieblingsbier ist der Ebbelwoi“

Ende des Jahres 2013 kamen die Freunde **Nils Rothert und André Engel** auf die Idee sich als Keltergemeinschaft zusammen zu schließen, um jährlich Ihre 250-300 Liter Ebbelwoi in Eigenregie herzustellen. Auf die Idee kam man als man bei der jährlichen Apfellese und dem mehrmaligen Keltern im Hof von André Engels Vater mithalf. Das Ziel war klar: Das eigene Stöffchen herstellen!



Mittlerweile fungieren wir als Keltergemeinschaft im 7. Jahr. Aber wir sind nicht nur im Herbst aktiv, wenn es um den „Schoppen“ geht. Wir beide engagieren uns aktiv im Vorstand des Streuobstkreises Wiesbaden e.V. und beteiligen uns an den Pflege und Pflanzung von Apfelbäumen auf der vereinseigenen Streuobstwiese in WI-Medenbach. Doch das war Nils Rothert nicht genug und so mußte er sich zusätzlich eine eigene Streuobstwiese zulegen.



Unseren Apfelwein keltern wir hauptsächlich in der ersten Oktoberwoche. Aufgrund der Trockenheit der letzten Jahren wurde dies aber schon auf die letzte bzw. vorletzte Spتمبرwoche vorgezogen.

Bei der Herstellung verwenden wie Apfelsorten wie z.B. Kaiser Wilhelm, gestreifter Matapfel, rheinischer Bohnapfel, roter Trierer, Schafsnase, Winterrambour oder Gewürzluiken. Gerne geben wir ca. 1% Speierlingsanteil hinzu, um einen kernige Geschmack zu erhalten, der unseren Apfelwein ausmacht. Dadurch klärt der Apfelwein sehr zeitnah und wir erhalten kurz nach Silvester unseren fast fertigen Schoppen. Wir selber stellen unseren Apfelwein mit einer Reinzuchthefer her, um eine kontrollierte Gärung zu erzeugen. Der durchschnittliche Säuregehalt beträgt ca. 8 g/l.



Nachdem wir unseren Apfelwein Ende Januar/Anfang Februar von der Hefe geholt haben und ihn anschließend ca. 2-3 Wochen ruhen zu lassen, füllen wir die ganze Menge in 1-Literglasflaschen ab. Das stellt zwar einen Menge Arbeit dar, doch so ist er für uns am besten lagerbar und es geht kaum Qualität verloren.



Wenn uns mal wieder die Langeweile übermannt hat, durchstreifen wir auch gerne die alten Apfelweinkneipen in Frankfurt und dem Main-Taunus-Kreis. Hier hat es uns besonders das urige und urtümliche Ambiente angetan. Außerdem trifft man dort andere „Apfelweinkloppte, die genau so doll` sinn wie mir“!

