

Liebe Apfelweinfreunde,

ich soll etwas über mich und meinen Apfelwein schreiben. Also gut!

Aber da beginnt schon das Problem: Wie ihr keltere ich meinen eigenen Apfelwein, aber wie bezeichne ich mich?

- Bin ich Apfelweinschneider? Das klingt sehr profan.
- Apfelweinproduzent möchte ich mich auch nicht nennen, weil das nach Industrie klingt.
- Apfelweinhersteller hat einen emotionslosen, geschäftlichen Klang.

Auch wenn ich das Wort Apfelwein ersetze durch das heimische Äpfelwoi, wird das nicht viel besser. - Aber jetzt komme ich der Sache doch näher: Ich habe – wenigstens für mich - ein neues Wort erfunden: Äpfelwoier in Anklang an andere Tätigkeiten wie Metzger, Beamter, Bürgermeister usw. Oder - damit es einfacher auszusprechen ist - ich schiebe ein **n** vor das -er wie bei Eisenbahner, Schreiner, Kellerer usw. Damit werde ich zum Äpfelwoiner.

Nachdem dieses Problem also geklärt ist, zur Sache:

Äpfelwoiner sind wir seit Generationen sowohl väterlicher- als auch mütterlicherseits. In meiner Kindheit fuhr die gesamte Verwandtschaft mit Pferdegespann, später mit Traktor und Anhänger zum Äpfelernten und einige Tage später mit zig Zentnern Äpfeln zum Gasthaus „Zur Rose“ in Weilbach, wo der Schäfer Hans unsere Äpfel auspresste. Als dieser dann aus Altersgründen seine Kelter nach Eddersheim verkaufte und mein Onkel seinen Bauernhof aufgegeben hatte, transportierte ich jedes Jahr meine etwa 15 Zentner Äpfel und das Leergut mit meinem VW-Variant nach Eddersheim und von dort die meist 30-50-Liter- Ballons, gefüllt mit Most, wieder nach Weilbach zurück. Das war alles Schwerstarbeit.

Da es im Laufe der Zeit immer weniger Äpfelwoiner gab, wurden die angebotenen Keltertermine rarer und oft passten sie mir nicht, denn schließlich war ich ja noch berufstätig. Deshalb beschloss ich, mich selbstständig zu machen: Ich kaufte mir einen Muser (Obstschredder) und eine Presse, die in der Mitte aus einer Gummimembran und außen aus einem runden, löchrigen Metallzylinder besteht, der vor jeder Pressung mit einem Leinensack ausgekleidet wird.

Der Ablauf meines Keltervorgangs sieht dann folgendermaßen aus:

- Am oberen Ende unserer Kelleraußentreppe steht die gesamte „Kelteranlage“.



- Rechts steht eine alte Zinkwanne, in der jeweils etwa 1,5 Zentner Äpfel durch Hin- und

Herbewegen mit einem Kartoffelschöpfer gründlich gewaschen werden. Faule Äpfel werden dabei sofort entfernt. (Die Zinkwanne stammt noch aus meiner Kindheit. Damals wurde die Wanne samstags auf zwei Stühle in der großen Küche gestellt und wir wurden darin gebadet, denn Bad oder Dusche gab es nicht).

- Mit dem Kartoffelschöpfer (um den zu bekommen, bin ich seinerzeit bis in die Limburger Gegend gefahren) werden die Äpfel dann in den Muser geworfen.
- Die entstehende Maische fällt in eine mittelgroße Plastikwanne und wird dann in die Presse gefüllt.



- Die Presse ist an eine Wasserleitung angeschlossen. Nun wird das Wasser ganz leicht aufgedreht. Die Membran dehnt sich aus, drückt die Maische gegen den löchrigen Metallzylinder und der Saft beginnt zu fließen.
- Der Most fließt zunächst in eine mit einem Hahn versehene Plastikwanne, von wo er durch einen Schlauch in einen Ballon geleitet wird, der am unteren Treppende auf einer Sackkarre steht.



- Ist der Ballon voll, transportiere ich ihn in unseren Weinkeller, wo er auf seinem Platz stehen bleibt, bis er zum Trinken in Flaschen abgefüllt wird. Dort findet auch der Gärprozess statt.
- Wenn eine Pressung abgeschlossen ist, wird das Wasser aus der Membran abgelassen in die Zinkwanne zum Waschen der nächsten Äpfel. Das Schmutzwasser der Äpfel aus der vorherigen Pressung wird zum Gießen im Garten verwendet. So wird das gleiche Wasser dreimal verwendet: zum Pressen, zum Waschen und zum Gießen.
- Der Trester wird aus der Presse genommen, in Büten gesammelt und später in die Kompostierungsanlage gebracht, die etwa 1,5,km von unserem Haus entfernt ist.
- Ohne irgendetwas hinzuzufügen, lasse ich von den insgesamt circa 450 Litern Most 320 Liter zu Apfelwein vergären, 80 Liter kochen wir in 3/4-Liter-Flaschen ein zu Apfelsaft, der Rest wird frisch getrunken und an Verwandte und Freunde verteilt.
- All das dauert einschließlich der Apfelernte etwa drei Tage.

Ich hoffe, ich habe euch mit meinem Bericht nicht gelangweilt, weil ihr es alle so oder ähnlich macht.

Warum ich bei dem Apfelweinwettbewerb mitmache, wollt ihr noch wissen?

Weil ich gerne wissen möchte, wie andere Apfelweinkenner meinen Äppelwoi beurteilen, ob wir da gleicher Meinung sind und wie ihrer schmeckt.

So, das war's. Jetzt gehe ich erst einmal in den Keller und trinke ein Glas Äppelwoi.

Werner Siebel

