



Der Apfelwein und seine Geschichte - vom „Hausschoppe“ zum Lebensgefühl

„Es is e wahrer Göttertroppe so Reweblut von Aepelbääm“ (Stoltze)

Äppelwoi ist keine hessische Erfindung – die ganze Welt trinkt Apfelwein

Apfelwein ist keine Errungenschaft des Hessenlandes. Wir kennen den französischen „Cidre“, den spanischen „Sidra“ und den englischen „Cider“. Die Schwaben trinken ihren „Most“ und an der Mosel und im Saarland treffen wir die Liebhaber des „Viez“. Europaweit stellen die Briten den meisten Apfelwein her.

Die Entwicklung des Apfelweins in Deutschland

Der erste große Deutsche, der mit Apfelwein in Verbindung gebracht wurde, war der Frankenkönig und römischer Kaiser Karl der Große. Er bemühte sich um 800 um eine sachgemäße Herstellung des Apfelweins.

*Den Reichsappel in der Hand,
floh Kaiser Karl zum Mainesstrand.
Un hat, da er sehr abgehetzt,
sich uff den Appel da gesetzt.
Nadierlich aanzig aus Verseh,
denn so e Sitz ist grad net schee.
Uff aamal awwer spiert er was
Un greift danach un ist ganz nass
Un lutscht dann draa: Uij! Schmeckt des fei
Un kreischt dann: „Des ist Äppelwei!
Gottlob, jetzt hat der Dorscht e End,
gleich morje nemm ich e Padent!“
(Stoltze)*

Die Bedeutung des Apfels erkannten der Adel und die Klosterherren im Ostfränkischen Reich sehr bald.

Es ist vor allem den Klöstern (Benediktiner) zu verdanken, dass sie die römische Obstbaumzucht in Erinnerung behielten, kultivierten und an die



heimischen Bauern weiter gaben. In den Klostergärten wurde gepflanzt, gepropft und geerntet. Das Wort „Viez“ kommt von „Vinum Vizum“ und der süddeutsche Most von „Vinum mostum“. Trotzdem blieb der Traubenwein die Nr.1. Vorallem aus wirtschaftlichen Gründen. Der Adel und die Klöster waren die Besitzer der Weinberge.

Im Voralpengebiet wurde der Apfelwein schneller heimisch, die klimatischen Verhältnisse förderten die Obstbaumzucht.

Bereits seit ca. 1460 galt die Apfelweinherstellung am nördlichen Bodensee und im Thurgau als Alltagsgetränk.

Die Umkehr vom Wein zum Apfelwein brachte im Rhein-Main-Gebiet das Jahr 1501. Die Reblaus brachte Missernten, die klimatischen Verhältnisse wurden schlechter und wegen des weiteren Schädlingsbefalls verbot die Stadt Frankfurt die Neuanlagen von Weinbergen. So setzte sich – durchaus regional unterschiedlich – auch bei uns im Vordertaunus und in der Mainregion die Pflanzung von Obstbäumen durch.

Aus Weinberge wurden Ackerland, Weideland und Obstäcker. 1534 gab es die ersten urkundlich belegten Ausschankgenehmigungen in Frankfurt und 1641 wurde zum ersten Mal das Heraushängen eines Fichtenkranzes mit einem Apfel in der Mitte als Zeichen des Ausschanks angeordnet. Es durfte nur selbstgekelterter Schoppen ausgeschänkt werden. Etwa 1733 wurde von der Stadt Frankfurt eine Zapfgebühr verlangt. Die Bierbrauer hatten sich massiv über die Bauernwirte (Heckenwirte) beschwert. Zur Kontrolle setzte die Stadt 2 „Kellervisiere“ ein. In Frankfurt schwappte die Apfelweinbegeisterung auch auf andere Stadtteile über – zum Beispiel nach Bornheim.

Die Entwicklung verlief aber sehr unterschiedlich. Mancherorts wurden sogar neue Rebflächen bepflanzt. 1670 (nach dem 30-jährigen Krieg) beginnt ein wirtschaftlicher Aufschwung. Östlich von Frankfurt (Berger Hang, Maintal) gilt die Zeit von 1700-1720 sogar als „Blüte des Weinbaus“.

Die Wiege des Apfelweins

Für die Saffherstellung in großen Mengen war eine gute Presse notwendig. Erst die Technik der Olivenpresse und deren Verwendung ermöglichte eine große Produktion von Apfelsaft und Apfelwein. Die Basken in



Nordspanien erkannten wohl zuerst, das die Presse der Mauren (Südspanien) Kraft genug zum Apfelkellern ausübte. Von hier aus gelangte die Technik des Apfelkellerns in die Normandie und in die Bretagne (Nordwestfrankreich). Das Baskenland ist wohl die Keimzelle des Apfelweins. Das baskische Wort für Apfelwein lautet „Sagardoa“. In diesem Wort steckt „sagar“ (Apfel) und „ardo“ (Wein). Man beachte: Nur im Baskenland und in Hessen heißt der Wein aus Äpfeln bis heute Apfelwein.

Das Baskenland ist ein traditionelles Apfelland. Der heute noch im Baskenland hergestellte „Sidra“ bleibt lange auf der Hefe. Urwüchsige Holzapfelsorten tragen zu einem relativ hohen Gehalt an flüchtigen Säuren bei. Teilweise werden die gemahlene Früchte vor dem Pressen lagenweise mit Stroh oder Leinentüchern über Nacht eingeweicht. Nach dem Gären reift der Sidra bis Mai. Es gibt dann weitere Formen des Ausbaus.

Besondere Äpfel für unser „Stöffche“

Apfel ist nicht Apfel. Und nicht jeder Apfel ist für die Herstellung von Apfelwein gleich gut geeignet. Apfelwein wird aus säurereichen, festen Äpfeln mit hohem Fruchtzuckeranteil hergestellt. Es sind die spätreifenden Hochstammsorten, wie Boskoop, der saure Trierer Weinapfel, der Rheinische Bohnapfel, Brettacher und die Schafsnase. Diese Äpfel reifen auf unseren Obstäckern. Die Äpfel werden Ende September/Oktobre geerntet.

In mühsamer Arbeit werden die Bäume geschüttelt und das Obst von Hand gelesen und in Säcken gefüllt oder direkt auf den Anhänger geschüttet und in die Kelterei gefahren. Die Äpfel werden sortiert, gewaschen und in einer Mühle zu einem groben Brei (Maische) zermahlen. Dieser Brei kommt dann in eine Presse. Der naturtrübe Saft – der aus der Presse fließt – wird „Süsser“ genannt. Im Dialekt heißt er „Sießer“. Er enthält noch keinen Alkohol.

Daraus kann auch Apfelsaft gemacht werden.

Der Saft kommt nun in Fässer (Plastik, Holz, Edelstahl) und die stürmische Gärung kann beginnen. Der Fruchtzucker wird in Alkohol und Kohlensäure aufgespalten. Ein Teil der Kohlensäure wird im Apfelwein gebunden. Nach



etwa 2 Wochen erhält man den „Rauscher“, den halbvergorenen Apfelwein. Er ist strohig gelb, entspricht dem Federweißen beim Wein. Er hat jetzt etwa 3 Prozent Alkohol. Nach weiterer Gärung wird der Rauscher allmählich prickelnd, man nennt ihn nun „Bizzler“.

Nach rund 8 – 10 Wochen ist die Hauptgärung beendet. Dann kann der Abstich erfolgen. Der Apfelwein hat etwa 6 – 6,5 Prozent Alkohol. Man nennt ihn nun „Neuer Heller“. Der Apfelwein ist noch leichttrüb. Wird von Tag zu Tag klarer. Er wird jetzt „von der Hefe gezogen“.

So richtig reif und fertig wird der Apfelwein im Laufe des Frühjahres. Man kann dem Apfelwein auch weitere „Saure Früchte“ dazugeben bzw. mitkeltern:

- Der Speierling (Familie der Eberesche) – geben dem Apfelwein den trockenen Beigeschmack
- Die Mispel (Familie der Rosengewächse) – die herzhafte Frucht gibt dem Apfelwein ein feinwürziges Aroma und ein ausfüllen-kompakten Nachgeschmack
- Die Quitte – gibt eine schöne Farbe und gibt dem Apfelwein einen milden Quittengeschmack.

Unsere Apfelweinkultur : Bembel, Glas und Deckel

Der Bembel hat sich aus 2 Gefäßformen entwickelt. Zum einen die Frankfurter Kanne. Ihre Form war elegant, leicht ausgebaucht, mit einem längeren Hals und Ausguss. Sie war mit einem dicken Henkel versehen.

Hergestellt wurde sie im Westerwald, dem „Kannenbäckerland“, aus salzglasiertem Steinzeug.

Die zweite Gefäßform war der Krug. Er hatte einen kurzen, engen Hals ohne Ausguss, war stark ausgebaucht, mit einem kleinen Henkel. Sein Dekor bestand aus Blaumalerei.

Der Bembel – eine Symbiose

Der Krug lieferte dem Bembel die bauchige Form und die einfache Dekoration. Ausguss, Halsform und Henkel stammen von der Kanne.

Der Ausguss ist gerade so bemessen, das möglichst wenig von den Aromastoffen entweichen können. Der kräftige Henkel erlaubt einen guten Durchgriff und der Bembel kann beim Tragen gut ausbalanciert werden.



Das Westerwälder Steinzeug hält seinen Inhalt kühl und schützt ihn vor Licht. Warum der Bembel – „Bembel“ heißt - ist bis heute nicht geklärt. Es gibt 3 Theorien.

Das gerippte Glas

ist wohl im Frankfurter Raum als ein handliches Gebrauchsgeschirr der einfachen Leute entstanden. Grundform war wohl ein Becher. Das „Rippeglas“ mit seiner gradlinigen Form steht fest auf dem Tisch und verfügt über ein angemessenes Fassungsvermögen. Einziger Zierta sind die etwa ein Viertel unter dem Rand beginnenden „Rippen“ mit ihrem gleichmäßigen umlaufenden Rautenmuster. Durch die plastische Riffelung entsteht ein gewisser Glitzereffekt. Das Hell und Dunkel des gebrochenen Lichtes verleiht dem eher trüben Wein ein gewisses Funkeln. Apfelwein in einem glatten Glas wirkt weniger anziehend.

Der Deckel

- hält das Aroma. Er schließt ab, um zu verhindern, dass all die feinen Aromastoffe im Stöffche verduften.
- dient der Hygiene
- schirmt das Glas gegen das Eindringen fremder Partikel oder Lebewesen ab.

Der Deckel ist aus Holz. Er hat die Form eines flachen Pilzes. Der Stumpf des Pilzes ragt etwa 3 mm ins Glas hinein, damit bleibt er stabil auf dem **Glas. Der Deckel wird erst bedeutend durch den im Hut eingelegten** Schmuck.

Genießen wir die neue Vielfalt

Unsere Keltereien produzieren heute eine große Vielfalt von Apfelweinprodukten. Vom klassischen „Stöffche“ über sortenreine Apfelweine (Bohnapfel, Jonagold, Goldparmäne, usw.) oder einen Rosé. Von vielfältigen Mixgetränken bis zu Cider und Secco. Vom Apfelbrand bis zum Apfelschaumwein.

Genießen Sie, was all aus dem „Rohstoff Apfel“ durch unsere Kellermeister und die Keltereien geschaffen wird. Vergessen wir aber nicht, was für Mühe, Arbeit, Zeit und Fachwissen nötig ist, bis aus dem Apfel ein flüssiges Apfelprodukt wird.



Ein neues Netzwerk ist entstanden

Gerade bei uns hat sich eine neue Apfelweinkultur entwickelt. Das zeigen die Wettbewerbe „Apfelweinkönig“ der Hobby – Kelterer, meist organisiert durch die Obst- und Gartenbauvereine. Nicht nur in Niederhöchstadt, sondern auch in Mammolshain, Kronberg, Hofheim und Langenhain gibt es u.a. solche Wettbewerbe. Die Hessische Meisterschaft findet in Oberursel statt. Es ist ein ganzes „Apfelwein – Netzwerk“ entstanden. Man kennt sich, besucht sich und tauscht sich aus.

Vor 25 Jahren wurde die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute gegründet. Hier arbeiten die Obstbauern, Kelterer, Gastronomen und die Touristik zusammen. So hat der Apfel und der Apfelwein eine neue Unterstützung erhalten. Damit erhalten wir unsere Kulturlandschaft und viele Menschen sind motiviert, diesen Prozess und dieses Anliegen zu fördern.

Reinhard Birkert