

# „Apfelwein kann ganz verschieden schmecken“

Verkostung des Obst- und Gartenbauvereins Eckartshausen – Florian Emmerich heißt der neue Apfelkönig

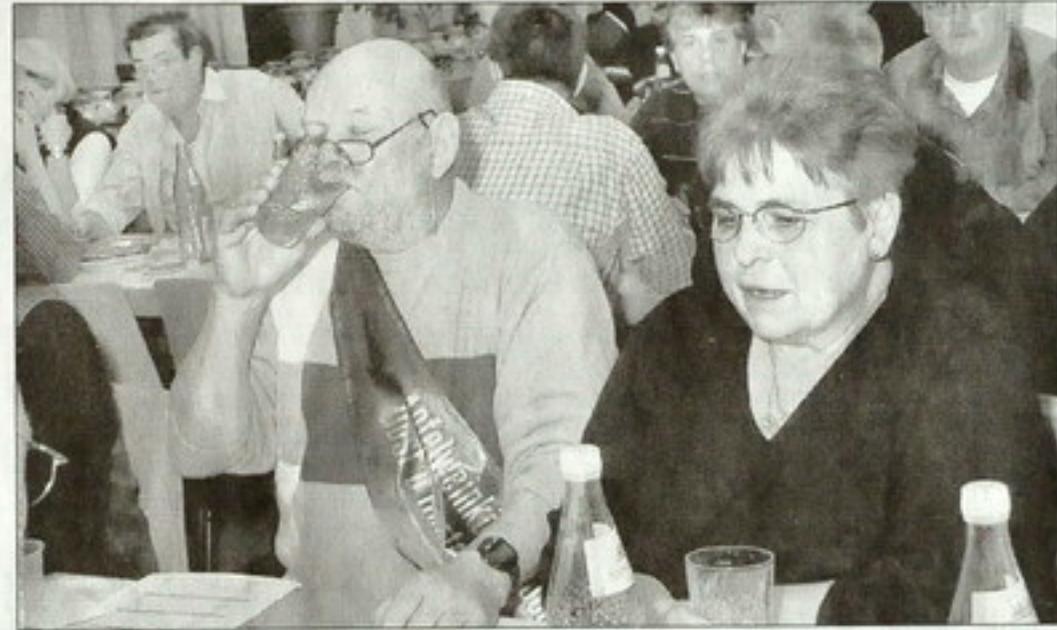
ECKARTSHAUSEN (jm). Apfelwein ist noch lange nicht gleich Apfelwein. Es gibt dunklen und hellen, süßlich schmeckenden und sauren, klaren und naturtrüben, aus einer Apfelsorte hergestellten und gemischten oder mit anderem Obst verfeinerten. „Den meisten Leuten ist gar nicht klar, wie verschieden Apfelwein schmecken kann“, erläutert Götz Emmerich, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Eckartshausen.

Die zahlreichen Besucher der Apfelweinverkostung des Vereins im Dorfgemeinschaftshaus merkten allerdings sehr schnell, wie vielfältig das typisch hessische Getränk sein kann. 21 Sorten Apfelwein, alle von Vereinsmitgliedern hergestellt, konnten probiert und mit Punkten von eins bis sechs bewertet werden. Am Ende stand die Kür des Apfelkönigs 2004.

Zu den Klängen von Drehorgelspieler Günter Benner, der mit „Julchen von

Bohnhob“ eigens aus dem Westerwald angereist war, begutachteten die Gäste kritisch die Apfelweinproben. Da wurden die Gläser ins Licht gehalten, daran gerochen, der Wein schlückchenweise verkostet - wie bei einer Weinprobe. Und wie bei Traubenwein entschieden auch beim Apfelwein die gleichen Parameter Geschmack, Geruch, Farbe und Nachgeschmack. „Von der Sicht her muss der Apfelwein klar sein. Dann ist er ausgegoren“, hielt der Vorjahressieger Eberhard Kuppe ein Glas hoch. Und gab auch gleich das Geheimnis für die Herstellung eines guten Apfelweins preis: „Das A und O ist die Sauberkeit. Die Äpfel müssen nach der Ernte gewaschen werden, es dürfen keine faulen dabei sein und auch die Gefäße müssen sehr sauber sein.“ Das früher übliche Schwefeln der Holzfässer entfällt heutzutage, da fast ausschließlich Plastikfässer verwendet werden. Auch auf die Temperatur muss geachtet werden. 15 bis 20 Grad beim Gären und etwa sechs Grad bei der Lagerung hält Kuppe für optimal. Nach dem Gären sammelt sich die Hefe oben an. Um den Apfelwein „von der Hefe herunterzunehmen“, wird er mit einem Schlauch angesaugt, die Hefe keineswegs abgeschöpft, wie naiverweise ein Laie vermuten könnte.

Mit den besten Resultaten bei der Apfelweinverkostung schnitt an diesem Abend Probe 15 ab, ein aus gemischten Äpfeln hergestellter Apfelwein. Florian Emmerich heißt damit der neue Apfelkönig



Der letztjährige Apfelkönig Eberhard Kuppe beim Probieren und Bewerten einer der insgesamt 21 Proben.



Vorsitzender Götz Emmerich beim Ausschütten der Apfelweinproben. Bilder: Martini

von Eckartshausen.

Für Götz Emmerich ist Ziel der Aktion vor allem der Erhalt der Streuobstwiesen. „Wir wollen so eine Nachfrage nach Apfelwein generieren. Dann werden hoffentlich noch mehr Bäume gepflanzt.“ Der Apfelwein stehe ganz am Ende der Wertschöpfungskette. Zuerst käme das Pflanzen, dann die Pflege der Bäume, schließlich die Ernte und das Keltern, ehe dann ein hoffentlich köstlicher Apfelwein entstehe. „Unser Apfelwein ist ein in jeder Hinsicht ökologisches Getränk“, hebt Emmerich hervor. Alle Äpfel stammten aus der Gemarkung, lange Anfahrtswege fielen weg.

Das vergangene Jahr bescherte den Mitgliedern wegen des trockenen Wetters eine eher mäßige Ernte, aber mit hoher Öchsle-Zahl. Etwa 3 000 Liter Apfelwein wurde von den Vereinsmitgliedern auf der vereinseigenen Kelteranlage hergestellt. Auch für Emmerich hat Sauberkeit oberste Priorität. Apfelwein sei viel empfindlicher

als Traubenwein. Wegen der geringeren Säure kippe Apfelwein schneller um als das Traubenpendant. Früher wurden deshalb meist saure Sorten wie Speierling, aber auch Quitten beigemischt. Heute würden Früchte hauptsächlich wegen des Geschmacks zugegeben beispielsweise Birnen.

Neben der Apfelweinverkostung und der Teilnahme am Vereinsleben des Stadtteils bietet der Obst- und Gartenbauverein auch für Nichtmitglieder Schnittlehrgänge und Kurse zur Veredelung von Obstgehölzen an.

Da auch in dieser Materie das Wissen rasch veraltet, haben Vereinsmitglieder die Möglichkeit, sich an der Hessischen Gartenakademie weiterzubilden. Beim monatlichen Stammtisch im eigenen Vereinsheim werden die neuesten Erkenntnisse ausgetauscht. Weitere Informationen über die Aktivitäten des Obst- und Gartenbauvereins sind im Internet unter [www.Eckartshausen.de](http://www.Eckartshausen.de) zu finden.

22. März 2004