

Eingefangene Sonne und viele Vitamine im Gerippte

Apfelwein aus eigener Herstellung hat im Ort Tradition – Vorbereitungen der Blindverkostung des Obst- und Gartenbauvereins laufen auf Hochtouren

Von Monika Eichenauer

ECKARTSHAUSEN. Goldgelb lacht das „Stöffche“ im „Gerippte“ die Verkoster im kühlen Gewölbekeller an. Helmut Lehr, der Eckartshäuser Äpfelwoikönig 2007, und Götz Emmrich, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins, probieren den goldfarbenen Apfelwein – eingefangene Sonne und Vitamine des vergangenen Spätsommers.

„Der Äpfelwoi aus den unterschiedlichen Fässern hat immer eine andere Farbe und schmeckt auch anders. Es kommt darauf an, ob es frühe oder späte Sorten sind und natürlich auf die Mischung. Denn für'n guude Äpfelwoi kommen natürlich mehrere Sorten zusammen“, macht Helmut Lehr deutlich. Und tatsächlich: Drei Fässer, drei Farben, drei Geschmäcker – und alle prima und schön fruchtig.

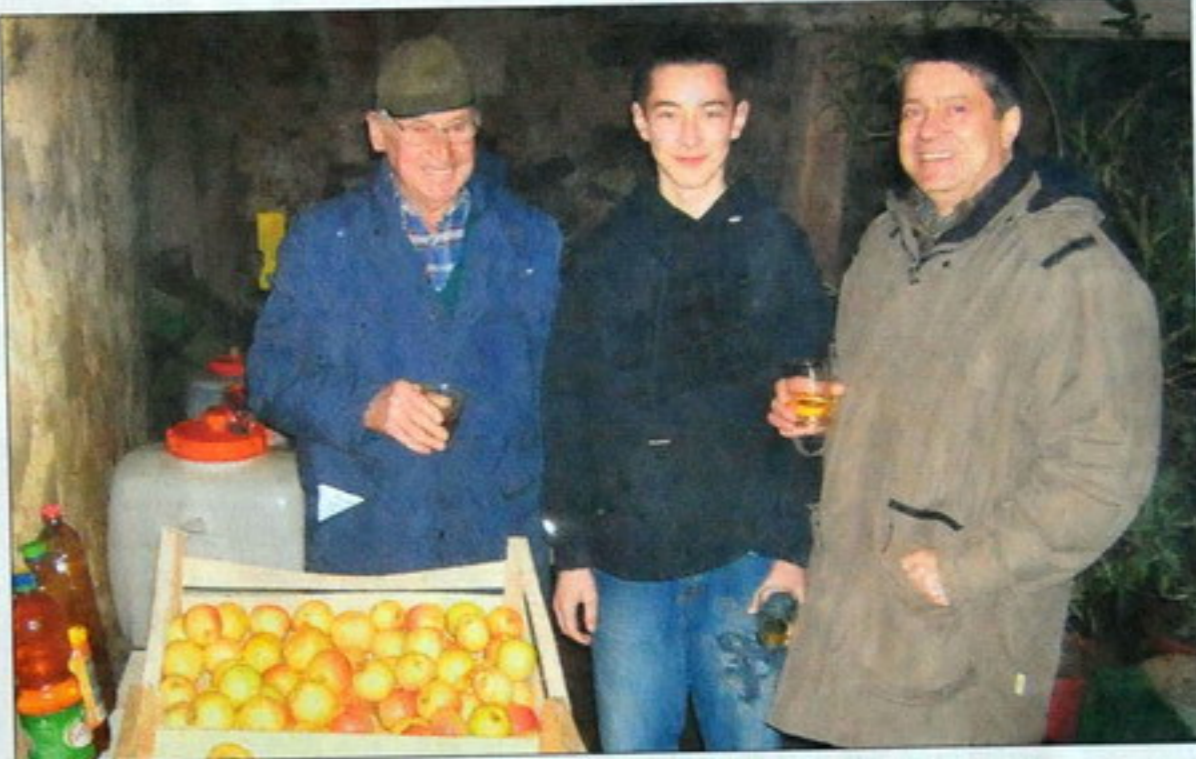
So wie etliche Eckartshäuser macht auch der 83-Jährige schon seit Jahrzehnten seinen Apfelwein selbst. „Und alle machen's halt ein bisschen anders. Jeder hat da seine eigene Methode“, schmunzelt der Eckartshäuser. Unterstützt wird Lehr von seinem 15-jährigen Enkel Daniel Bogojewic, der bereits in viele Feinheiten der Apfelweinherstellung eingeweiht ist. Im Büdinger Stadtteil im Ronneburger Hügelland stellen auch jüngere Männer ihr Stöffchen selbst her. So wie Eric Thoenes,

der erst vor zehn Jahren ins Dorf kam und mit Begeisterung und Leidenschaft dieses Naturgebräu in seinem Erdkeller gären lässt. Der Äpfelwoi hat eben Tradition in dem Dorf inmitten von Streuobstwiesen, und aus dieser Tradition heraus wird seit sieben Jahren immer im Frühjahr ein Äpfelweinkönig gewählt – stets nach ausgiebigen Verkostungen kleinster Mengen auf einer öffentlichen Veranstaltung des Obst- und Gartenbauvereins. Dieses Jahr steht die Wahl des siebten Äpfelweinkönigs am kommenden Freitag, 4. April, an.

Bis es soweit ist, wird ein langer Weg auf sich genommen. Nach dem Pflücken im Spätsommer und Frühherbst werden die Äpfel in der vereinseigenen Kelter gekeltert. Dann kommt der Saft in die Fässer zum Gären. Da kommt es auf die Temperatur an. Der amtierende Äpfelweinkönig lässt den Saft erst einmal im

Hauskeller gären, und wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, bringt er die Fässer über den Hof in den 120 Jahre alten Erdkeller mit gemauertem Gewölbe. Dort, wo früher Dickwurz überwinterten und noch immer Kartoffeln und Karotten gelagert werden, stehen nun auch die Äpfelweinfässer und ein Traubenweinfass. Dort herrschen sechs bis zehn Grad Celsius, auch im Sommer steigt das Thermometer nicht höher. Helmut Lehr ist, wie fast alle Eckartshäuser, auf Plastikfässer umgestiegen. Einige lassen ihren Apfelwein noch in Glasballons reifen. „Der Pflegeaufwand für die Holzfässer ist wesentlich höher. Sie mussten jedes Jahr aufgemacht, gebürstet, geschwefelt und wieder zusammengesetzt werden. Es gibt ja auch keinen Küfer mehr. Die Plastikfässer sind besser sauber zu halten. Hygiene spielt bei der Apfelweinbereitung eine herausragende Rolle“, erklärt der erfahrene Landwirt. Mit einem Schmunzeln erzählt er, dass etwa Mitte Dezember schon mal der erste „Nikolausschoppen“ probiert wird. Im Januar nimmt er dann den Apfelwein von der Hefe. Mit einem Schlauch wird der goldgelbe Wein vorsichtig und ganz ruhig umgefüllt, damit ja kein Satz mehr aufgewirbelt wird und ohne mit Luft in Berührung zu kommen. „Es ist jedes Jahr spannend, was dabei rauskommt, trotz der vielen Jahre, die ich das schon mache“, bekennt Lehr mit einem verschmitzten Lächeln.

Eric Thoenes ist erst vor einigen Jahren in die Produktion eingestiegen. Der Rechner des Obst- und Gartenbauvereins zog



Äpfelweinkönig Helmut Lehr, sein Enkel Daniel Bogojewic und Götz Emmrich, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins, in Lehrs Keller. Bilder: Eichenauer



Eric Thoenes nimmt eine Geruchsprobe am Gärröhrchen.

vor zehn Jahren nach Eckartshausen und fand sofort Gefallen an dieser traditionsreichen Tätigkeit, bei der als Endergebnis im Glas ein absolutes Bioprodukt fruchtig duftet und schmeckt. Er schwört auf Glasballons und hat zwei davon zu je 50 Liter, eingepackt in Stroh, in seinem acht Grad warmen Erdkeller stehen. Er schwört außerdem auf Kaltvergären. Das heißt, von Anfang an steht der Saft in diesem Keller. „Man muss nur sehen, dass die Gärung nach fünf Tagen angefangen hat, dann ist es in Ordnung“, macht der Laborant deutlich. Er lässt seinen Apfelwein

länger auf der Hefe stehen als Lehr. „Bis zur Apfelblüte soll er auf jeden Fall abgezogen sein, das ist eine alte Äpfelweinkellermeister-Weisheit“, sagt er und schnuppert genüsslich am Gärungsröhrchen seines Ballons. Eine kleine Probe reicht er allerdings auch herum – auch die schmeckt schon vielversprechend und rund. Man darf gespannt sein: Am 4. April beginnt um 19 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus die Blindverkostung von in Eckartshausen hergestellter Apfelweine mit anschließender Prämierung des neuen Äpfelweinkönigs.