

Frankfurt geht aus!



Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – und dann ins Glas!

Das Paradies im Römer

Diese Veranstaltung passt nach Frankfurt. Na gut, der Satz ist nachvollziehbar. Aber blickt man auf die Entstehungsgeschichte von „Apfelwein im Römer“ und seiner fast explosiven Entwicklung, so wird schnell klar, dass diese Messe nicht nur durch ihren kulinarischen und folkloristischen Aspekt, sondern auch in wirtschaftlicher Hinsicht interessant für unsere Stadt ist. Was Petra Roth schon in ihrer Rede zur Eröffnung der Premierenveranstaltung im vergangenen Jahr betonte und damit dem anwesenden Herrenchor sowie den Festgästen ob solch drastischer Ernsthaftigkeit die Sprache verschlug. Recht hat sie. Mit „AiR“ bekommt Frankfurt ein weiteres Alleinstellungsmerkmal, das Wellen bis ins ferne Russland schlägt, von wo aus in diesem Jahr ein Händler mit seinen Produkten anreisen wird.

Ob Eric Bordelet, einer der führenden Cidre-Erzeuger Frankreichs, das Duttenhofer'sche Apfelweingut oder die Domaine Leduc-Piedimonte aus Québec – die Macher dieser charmanten Messe kennen sie alle persönlich und riefen sie 2009 zur ersten Apfelweinmesse in die Mainmetropole. Dabei haben Andreas Schneider und Michael Stöckl eigentlich schon genug Arbeit an der Backe, aber das ist es

Adam, Eva und alle anderen können am 7. März probieren, was die besten Keltereien aus der himmlischen Frucht zu zaubern verstehen.

eben, was unsere winzige europäische Stadt so einzigartig macht: Aus kleinen Ideen kann hier schnell etwas ganz Großes werden, wenn zwei „Macher“ ihr Umfeld anstecken, Mitstreiter motivieren, Trends erkennen und diese schnell und gekonnt umsetzen. Das spricht sich aufgrund der zentralen Lage Frankfurts, einem weltweiten kulinarischen Netzwerk und nicht zuletzt einer gesunden Portion Lokalpatriotismus der Protagonisten schnell herum. Annähernd doppelt so viele Aussteller wie im letzten Jahr werden 2010 kommen, die Räume des Ratskellers müssen in aller Eile hinzugemietet werden, denn mit einem derartigen Andrang hat niemand gerechnet.

Apropos: Im letzten Jahr fühlte man sich schon ein wenig an ein Rockkonzert erinnert, während man sich geduldig von Stand zu Stand schob, um – das Glas fest in der Hand und den Schoppen im Blick – die unterschiedlichen Weine zu verkosten. Da passen Stuart Pigott und Ursula Heinzelmann gut ins Bild, beide seit Jahren Fürsprecher in Sachen Apfelwein und auch diesmal dabei, um Bücher zu signieren oder Fragen zu beantworten.





Apfelwein liegt im Trend, mobilisiert in Frankfurt mittlerweile fast mehr Menschen als zu „konventionellen“ Weinproben oder -messen und erobert jetzt Schritt für Schritt auch die Getränkekarten der Spitzengastronomie. So wird im Rahmen der Veranstaltung im Wiesbadener Restaurant Ente am 6. März ab 18.30 Uhr das erste internationale Apfelweinmenü zelebriert. Küchenchef Michael Kammermeier kreiert sechs Gänge, begleitet von den besten Apfelweinen aus aller Welt – noch nie dagewesen, aber mit Sicherheit keine Eintagsfliege. Vom rustikalen Charme eines „Drei-Männer-Weines“ (einen muss trinken, zwei halten ihn fest) sind die heute produzierten Apfelweine weit entfernt und gerade beim Schaumweinbereich dürfte so mancher Champagner-Liebhaber erstaunt sein – sowohl in Sachen Qualität als auch bezüglich der Lagerfähigkeit solcher Produkte. Trockene Theorie, probieren geht ... Den kennen Sie auch schon. Die „Apfelwein im Römer“ wurde erschaffen, um die Barriere zwischen Erzeuger und Genießer einzureißen, Vorurteile zu widerlegen sowie um das Produkt aus der volkstümlichen Ecke herauszuholen. Was keinesfalls bedeutet, dass der Apfelwein (und seine Erzeuger) an Bodenhaftung verlieren wird. Aber an einem muss man sich gewöhnen: Apfelwein im Weinglas. Und nicht im Gerippten. Doch das kann zum Glück ja jeder selbst entscheiden.

Bastian Fiebig

Fotos: Dieter Popp, Jürgen Dauwel

APFELWEIN IM RÖMER

7. März 2010, Verkostung für Fachbesucher 12–14 Uhr,

Verkostung für Endverbraucher 14–18 Uhr,

Eintritt: 20 € p. P., www.apfelwein-im-roemer.de