

# Tradition trifft auf Moderne

Hunderte Besucher kommen zur zweiten Auflage der Messe „Apfelwein im Römer“

**Von Apfelwein mit Rosenextrakten bis zu edlen Bränden: Die Frankfurter probierten auf der zweiten „Apfelwein im Römer“ die Vielfalt des Apfels.**

Frankfurt. Für das hessische Nationalgetränk war's gestern in den Römerhallen ein Feiertag. Hunderte Besucher erfreuten sich zur zweiten Messe „Apfelwein im Römer“ an ihrem Stöffche und 150 Spezialitäten der insgesamt 36 Aussteller. Darunter waren auch Exoten wie Eisweine, Sherrys oder Ports, die zuvor nur wenige Kenner und Gastronomen je gekostet haben dürften. Ebenso gab es Geschenkartikel wie Apfelwein-Senf, Seife aus Apfelwein oder Handtaschenhalter mit Apfel-Motiven zu bewundern.

„Da öffnen sich selbst dem Frankfurter die Augen, was mit

dem Apfel alles möglich ist“, sagte Stadtkämmerer Uwe Becker (CDU). „Frankfurt ist heute die europäische Hauptstadt des Apfelweins.“

Wie es sich für eine echte Messe gehört, war sie auch Schauplatz für Experimentierfreudige. So dürfte

mancher Apfelwein-Traditionalist doch eher die Nase rümpfen bei Apfelwein mit Cola aus der Dose, Bio-Apfelwein mit Rosenextrakt oder Apfelperlwein mit Holundersaft. „Wir müssen jüngere und neue Schichten ansprechen“, erläutert Kelterer Stefan Herbert aus Kronberg. Sein Berufsgenosse Norbert Eder aus Oberösterreich weiß: „Der Spielraum zum Experimentieren wird gerade neu entdeckt.“

Wie weit sollte man beim Mischen gehen? Selbst Apfelwein-Königin

Nina I. will sich da nicht zu weit aus dem Fenster lehnen und spricht daher nur für sich: „Das meiste davon ist mir zu süß.“

Während die einen nach neuen Wegen der Vermarktung suchen, mühen sich andere, Kontakte zu Gastronomen zu knüpfen. Cidre-Produzenten wie Eric Bordelet aus der Normandie oder Jacques Perritaz aus der Schweiz wollen ihnen verdeutlichen, dass sie mehr als einen Apfelwein auf ihrer Karte brauchen. Hersteller von hochpreisigen Eisweinen oder Bränden hatten auch die Spitzengastronomie im Visier. Die Messe-Initiatoren Michael Stöckel und Andreas Schneider brauchten nicht mehr überzeugt werden: „Apfelwein ist eine Bewegung. Er gehört auch auf die Karten der Restaurants und Vinotheken“, forderte Stöckel.



Messe-Organisator Andreas Schneider (l.) lädt zur Verkostung seines „Rohstoffes“ ein. Fotos: ruf



Der Odenwälder Kjetil Dahlhaus zeigt seine „Dosenobst“-Kollektion.