

Mit allen Stöfche gewaschen

Von Jan Küveler 8. März 2010, 04:00 Uhr

"Apfelwein im Römer" begleitet das hessische Nationalgetränk in eine neue Ära

"Verschämte Lyriker brauchen stärkende Getränke, zartbitter im Abgang". Diesen Satz von Harry Oberländer - Chef des Hessischen Literaturforums - könnte man jederzeit in Stein meißein. Bis dahin steht er im schönen Band "Beim Apfelwein - Geschichten aus Frankfurter Wirtschaften", erschienen im B3-Verlag. Satz und Band sind vor allem so wunderbar, weil sie sich die Mythisierung des Schoppens auf die Fahne geschrieben haben. Mythisieren heißt natürlich genauso gut ver- wie erklären; es geht ums dreidimensionale, ums wohlunterrichtete Trinken.

Harry Oberländer war gestern bei "Apfelwein im Römer", der zweiten "einmaligen Jahrgangverkostung", nicht zu sehen. Dafür aber sein Verlag - was schon zeigt, dass die Verkostung sich nicht aufs Verkosten beschränkt, sondern der bescheidene Name einer Veranstaltung ist, die durchaus als kleine Messe durchgehen kann. Edel und wertig aufgemachte Stände flankieren die Römerhallen, Apfelbrände und -schaumweine annoncierend. Gleich am Eingang gibt es "Süß-sauer-Gespritzes" und "Edelstreusel": Speiseeis der Frankfurter Manufaktur "The Cooking Ape". Die steinernen Treppenstufen hinauf und einen Raum weiter schneidet eine Dame von Denningers Mühlenbäckerei duftendes Roggenbaguette auf.

Dazwischen und hauptsächlich: Herrlichkeiten vom Apfel, gekeltert und gebrannt. Zum Beispiel am Stand von Nöll, Alt-Griesheim. Alexander Nöll keltert in dritter Generation, und so sieht er auch aus: mit allen Stöfche gewaschen. Seit ein paar Jahren baut er "sortenreine" Apfelweine aus. Schüttelt also nicht auf Streuobstwiesen Kraut- und Rüben-Apfelbäume, sondern hadert einzig mit Braeburn oder Cox Orange. Das Problem: "Je weniger sauer die Sorte, desto schwieriger ist es, sie bei der Gärung stabil zu halten." Der Braeburn-Wein macht seinem Namen alle Ehre; er hat 9,8 Prozent. Das Aroma ähnelt entfernt einem Riesling; auf einem Bett milder Säure räkelt sich feine Süße. Einfachen Schoppenwein macht Nöll auch, aber seine Begeisterung gehört den ungleich nuancierteren Sortenreinen. Interessenten melden sich am besten direkt bei der Kelterei.

Lokale Nuancen sind ein paar Meter weiter die Sache von "Bembel with care" nicht. Geschäftsführer Kjetil Dahlhaus denkt global; er füllt das Erzeugnis der Kelterei Krämer aus Reichelsheim in Dosen und verschickt sie in alle Welt: "Wir verstehen uns als Nachschubtrupp für Exilhessen." Verschämte Lyriker würden ihn womöglich zu einem Messias des Most verklären, aber wie gesagt: Harry Oberländer ist nicht da. Gäbe es eine Ebbelwei-Kirche (irgendwo gibt es sie bestimmt), sie müsste Dahlmann heilig sprechen: Letztens nahm er sich gar eines Odenwälders an, der in Nigeria auf dem Trockenen saß. Die Halb-Liter-Dose kostet circa einen Euro, die Versandkosten für 48 Stück liegen bei acht Euro; da verzeiht man den "Bembel with care"-Jungs gar, dass sie - einer grausamen Odenwälder Sitte folgend - eine ihrer drei Sorten mit Cola mischen. Wenn es dem Siegeszug des Äppler dient, in Bembels Namen, denkt sich der Frankfurter und zieht weiter. Zu "Weidmann & Groh", wo Norman Groh, 27, jedem Cola-Geschädigten mit seinen Edelobstbränden die Geschmacksnerven freibläst. Die Dinger sind allein eine Messe wert; hier steht er aber wegen seiner sortenreinen Jahrgangs-Apfelweine: "Cydonia", 6,5 Prozent, beeindruckt neben dem Namen auch durch seine Quittennote. Die riecht so schön wie die Zukunft, die dem Kulturgut Apfelwein ganz offenbar blüht.
