

Über die Wechselwirkungen von Ort und Geschmack hat sich wohl jeder schon einmal Gedanken gemacht, der aus den Ferien etwas mitgebracht hat, das zu Hause deutlich weniger Charme entfaltet, als es im Urlaub hatte – mit portugiesischem Vinho Verde zum Beispiel kann es einem leicht so gehen. Dass er nicht mehr als ein Getränk sein könne, das am Ort seiner Herstellung munde, hieß es jahrzehntlang vom Apfelwein („hessisches Nationalgetränk“, „schmeckt erst nach dem dritten Glas“). Dass gleichzeitig die großen Keltereien alles dafür taten, gefällige, auch außerhalb der Landesgrenzen zu vermarktende Produkte herzustellen, wurde dabei genauso gerne übersehen, wie es die Anstrengungen kleiner, handwerklich arbeitender Hersteller wurden, die echte Premiumware bieten.

Winzer, gefangen im Körper von Kelterern, hat ein Kollege einmal diese engagierten Apfelwein-Produzenten genannt. Zu den bekanntesten unter ihnen gehört der Frankfurter Andreas Schneider. Seine Flaschen sind inzwischen auch bei etlichen Wein-Vertrieben gelistet. Das ist ein schöner Erfolg in einem Genre, das, man muss es sagen, viele Top-Gastronomen und Sommeliers, aber auch Feinschmecker nicht richtig ernst nehmen.

## GESCHMACKSACHE



## Neues vom Obst

VON JACQUELINE VOGT

Wer grundsätzlich keinen Obstwein mag, wird sich unter Umständen nicht bekehren lassen. Alle anderen können es ja einmal versuchen, denn inzwischen ist es in diesem Segment wie bei Wein aus Trauben: Es gibt guten und weniger guten, und Ende.

Viele gute waren am vergangenen Wochenende in Frankfurt zu verkosten, bei der zweiten Messe „Apfelwein im Römer“, die Schneider und der Sommelier Michael Stöckl aus der Landsteiner Mühle in Weilrod ausrichteten. Gleichsam als Stargast war wieder der Franzose Eric Borgelet dabei. Und wieder können wir nur raten, dessen Birnen-Schaumwein zu probieren, hergestellt aus Früchten, die an Hunderte Jahre alten Bäumen wuchsen

(Vertrieb über „WeinArt“ in Geisenheim, 0 67 22/7 10 80; [www.wein-art.de](http://www.wein-art.de)). Empfehlenswert auch, was der junge Schweizer Jacques Perri-taz aus Bergwiesen-Streuobst macht. Manche seiner Weine sind im Gesamteindruck noch ein bisschen eckig. Unsere Vorhersage ist dennoch, dass aus diesem Betrieb noch etwas Großes wird (Cidrie rie du Vuleain, Montbovon, 00 41/79 66 34 24 5, [www.cidrele-vul-cain.ch](http://www.cidrele-vul-cain.ch)).

Gefallen hat uns bei der Messe auch der stahlig-trockene Apfelschaumwein von „Amus Gäu“ aus Herrenberg (0 70 32/79 69 80; [www.amues-gaeu.de](http://www.amues-gaeu.de)). Hervorragendes aus der Quitte gibt es von Marius Wittur in Eisenheim (01 76/23 63 72 16, [www.mustea.de](http://www.mustea.de)). Empfehlen wollen wir auch einen Eis-Apfelwein aus Kanada, den Michael Stöckl importiert und vertreibt (über [www.pomothek.de](http://www.pomothek.de)), und einen hervorragenden Essig, den Birnen-Balsamico vom Apfelgut Zimmermann in Wachenheim (0 63 22/82 20; [www.apfelgut-zimmermann.de](http://www.apfelgut-zimmermann.de)). Gut erschien uns auch der alkoholfreie schäumende Apfel-Rosé von Clostermann, aus dem die Rosen-Auszüge deutlich heraus-schmecken (0 28 59/3 25; [www.bio-obst-clostermann.de](http://www.bio-obst-clostermann.de)), von Andreas Schneider mögen wir den 2008er Wildlinge auf Löss ([www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)).