

Frankfurt geht aus!



▲
Liersider von
Egge Gard,
Norwegen



▲
Ice Cider von
Leduc-Piedimonte,
Kanada

Apfelwein global

Fest verwurzelt in der Region und ihrer Apfelwein-Tradition, erkunden Andreas Schneider und Michael Stöckl alljährlich auf ihren Expeditionen den internationalen Apfelwein-Kosmos. „Als Kind war ich enttäuscht, dass schon alle Kontinente, Meere, Völker entdeckt waren. Erst als Apfelwinzer habe ich festgestellt, dass es noch einiges zu erkunden gibt – nämlich, dass hervorragende Apfelweine auf der ganzen Welt gekeltert und ausgebaut werden“, erzählt Andreas Schneider. Qualitätsarbeit am Apfelwein bedeutet für die Apfelwein-Experten neben ökologischem Wirtschaften im Apfelgarten und dem oenologischen Wissen auch, sich mit Kollegen über deren Produktionsweisen und Terroir auszutauschen.

Eine gemeinsame Apfelweinreise nach Kanada 2007 schweißte die beiden zusammen. Auch dort wird das „Stöffche“, das Hessen und besonders die Frankfurter gerne als Nationalgetränk für sich reklamieren, produziert. Schneider und Stöckl besuchten Edel-Apfelgüter in Quebec wie „Face Cachée de la Pomme“, wo experimentierfreudige Apfelwinzer die ersten Ice Ciders herstellten, und präsentieren internationale Apfelweinspezialitäten, beispielsweise beim

Cidre aus Frankreich,
Cider aus England,
Sidra aus Spanien,
Appelwine aus Japan,
Ebbelwoi aus Hessen -
wer hat den Wein aus
Äpfeln erfunden?

Festival der Meisterköche im Feinschmecker-Eldorado Schloss Bensberg.

Zur Alpenrepublik hat Michael Stöckl eine enge Bindung: Sein Vater stammt aus Kitzbühel, und schon früh interessierte er sich als Sommelier für österreichische Weine. Bei seinen Weinreisen traf er die oberösterreichischen Mostmacher Eva und Norbert Eder. Die verarbeiten und vergären alte und vor allem regionale Apfel- und Birnensorten sowie Tafeläpfel sortenrein. In der Schweiz betreibt Jacques Perritaz seit 2006 die kleine Cidrerie du Vulcain und produziert perlende Cidres. Als Biologe und Obstbauer fördert er die einzigartige Landschaft und Biodiversität seiner Streuobstwiesen auf über 700 Höhenmetern. Einen weiteren weißen Fleck auf dem Apfelwein-Globus haben die beiden jüngst entdeckt: In der Telemark gibt es seit einigen Jahren Apfelanbaugebiete – der Klimawandel macht's möglich! – und es wird Apfelwein in all seinen Spielarten hergestellt. Kommentar des Apfelwein-Sommeliers: „Ein echt geiler Apfelschaumwein.“ Bei den Jahrgangspräsentationen „Apfelwein im Römer“ wurden viele neue Kontakte geknüpft. So auch zu Eduardo Cotto, Expat aus As-

turien, Banker, passionierter Apfelwein-Trinker und Autor beim nordspanischen Sidra-Magazin. Sein Ziel: Sidra zur Jahrgangspräsentation 2011 in den Frankfurter Römer zu bringen. Sidra ist ein sehr derber, kräftiger Apfelwein mit Ecken und Kanten. Beim artistischen Ausschneiden aus der Sidra-Flasche über die Schulter aus mehr als einem Meter Höhe in das typische Glas wird der Wein mit Sauerstoff durchflutet. Ergebnis: Sidra prickelt leicht im Glas und wird milder im Geschmack. Exoten-Status genießt japanischer Appelwine. Aber die ersten Flaschen sind bereits in Deutschland gelandet und verkostet worden. Hergestellt zu 100 Prozent aus dem extrem süßen Tafelapfels „Fuji“, sind diese Apfelweine vom Typ her eher Fruchtweine, alkoholreich und heftig. Der japanische Appelwine-Maker Mashino Matukawa wird sich auf der nächsten Apfelwein im Römer am 13. März 2011 vorstellen – dann kann man neben vielen anderen auch das exotische „Stöffche“ probieren.

Ingrid Schick

>> Eintrittskarten für diese außergewöhnliche internationale Verkostung kann man ab sofort auf der Homepage www.apfelwein-im-roemer.de bestellen!



▲
Pankrazhofer
Speckbirnen,
Österreich



▲
La Brunante
von Leduc,
Kanada

Alle Weine erhältlich im Lokal
Landsteiner
Mühle, Landstein 1, Weilrod,
www.landsteiner-muehle.de



▲
Cidre von
der Cidrerie du
Vulcain



▲
Crémant de Pomme,
Cidrerie du Minot,
Kanada



▲
Txalaparta der
Domaine Bordatto,
Frankreich



▲
Apple Wine der
Mashino Winery,
Japan