

FRV 2. März 2014

F8 | MITTENDRIN

PERSONALABTEILUNG

Andreas Schneider verkostet

Apfelbalsamessig, Apfelchutney und Apfelscherry: dies sind nur drei von vielen Sünderfruchtverführungen, die bei der Vorstellung des Buches „Apfelwein 2.0“ am Dienstag präsentiert wurden. Die Autorin Ingrid Schick und die Fotografin Angelika Zinzow reisten fast ein Jahr lang durch Hessen, Thüringen und das Saarland, um eine Rezeptpalette rund um den Apfel erstellen zu können. Schick ist Trendforscherin in Frankfurt und verfolgt die Entwicklung regionaler Produkte. „Das neue Image des Apfelweins muss den Zeitgeist treffen“, begründet sie das Aufkommen der ausgefallenen Leckereien, „die man so nicht kennt“ und die bei übermäßigem Verzehr schon einmal Kichern und Sprachprobleme auslösen. Zinzow ist Lehrbeauftragte der Fakultät Gestaltung an der Hochschule Mannheim und hielt für das Buch kulinarische Köstlichkeiten und idyllische Landschaften fest.



Andreas Schneider mit gewiss trendigem Süßen. MICHAEL SCHICK

Bei der Recherche hatten beide – wie man ahnen kann – viel Spaß. Auch von der Buchvorstellung mit Weinverkostung versprachen sie sich einen lustigen und fröhlichen Vormittag. Brezel und Kekse boten eine Grundlage für die anschließenden Weinprobenschlückchen. Fruchtig, süß und promillefreundlich: so die Kommentare von Michael Stöckl, Apfelweinsommelier, und Andreas Schneider, Inhaber des Obsthof am Steinberg, über die edlen Tropfen. Die Vollblutwinzer sind schon lange mit Schick befreundet und inspirierten sie dazu, dem Ebbelwei besondere Aufmerksamkeit zu schenken. „Schmeckt abgefahren!“, sagt Schick und ermuntert die Feinschmecker. Wer diesem Ratschlag folgte, ließ sich noch Champagnerrenette Apfelsaft und Schokopralinen genussüchtig auf der Zunge zergehen. Kjetil Dahlhaus und Benedikt Kuhn, Designer und Geschäftsführer der Firma Bembel-With-Care, reichten den Apfelwein für die Lässigeren unter den Weinkennern unelegant aus der Dose. Eine weitere Versuchung hätte das Apfelweineis von Florian Mayr sein können, würde das „frozen Stöffsche“ nicht den Alkohol nur im frischen Zustand halten können. Spezialitäten von Streuobstwiesen bescherte Kelterer Wolfgang Schmitt aus dem Saarland und brachte seinen „Viez“ aus Quitte und Holunder nach Frankfurt. Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann am Samstag, 12. März, am internationalen Apfelweinmenü im Hotel Hessischer Hof teilnehmen oder einen Tag später die weltweit größte Apfelweinmesse am Römer besuchen. Dort können dann 250 Apfelweine von 40 Apfelwinzern aus acht Ländern verkostet werden. prtm

Karten für die Messe und Informationen gibt es im Internet auf www.apfelwein-im-roemer.de