

NUR 1,80 EURO

NR. 6111 | 4.-17. MÄRZ 11 | D 12031

WWW.JOURNAL-FRANKFURT.DE

DAS BESTE PROGRAMM FÜR 14 T



2FOR1 *AUF DEN EINTRITT ZU
TIGERPALAS

Gültig vom 8.3. bis 28.4.11 jeweils Di-Do & So nach Verfügbarkeit. Telefonische Reservierung unter 069 920 Stichwort „JOURNAL“. Bitte den Coupon bei Abholung Tickets abgeben. Mehr Infos unter WWW.TIGERPALAS

VARIETE IN FRANKFURT

Journal

FRANKFURT

STÖFFSCHE WELTWEIT BEI APFELWEIN IM RÖ
FASTNACHT DIE BESTEN PAR
KULTURCAMPUS DAS KOMMT AUF BOCKENHEIM



PRINZIP HOFFMANN

DER VATER DES MUSEUMSUFERS
PLUS: GROSSES KULTUR-SPECIAL

THEATER
N INSPECTOR CALLS



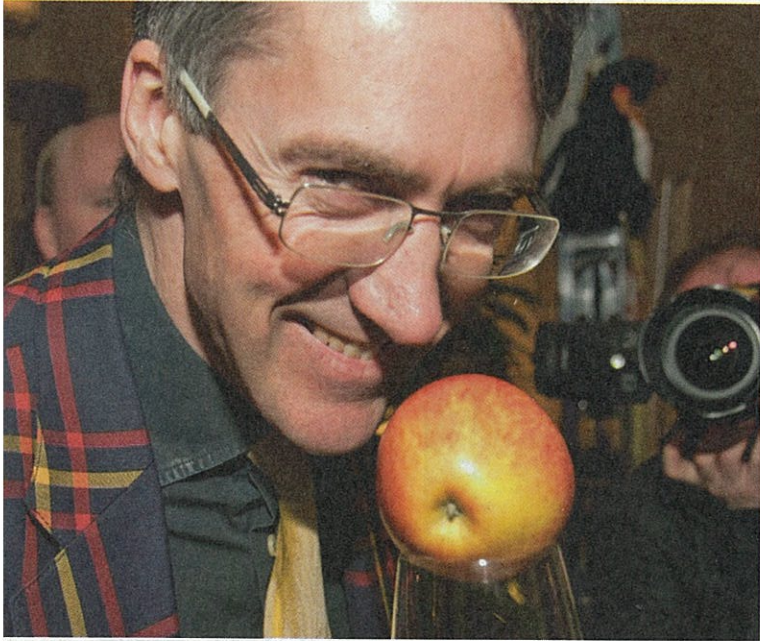
KUNST
VIVE REISER!



FILM
DER PLAN



Frankfurt geht aus!



„Sobald ihr davon trinkt, gehen euch die Augen auf, ihr werdet wie Gott und erkennt Gut und Böse.“

Eine Messe für den Apfelwein

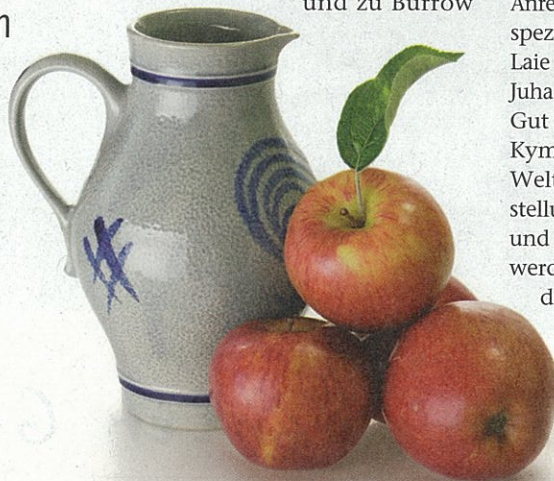


Dabei scheinen sich die beiden Veranstalter und Apfelweinspezialisten Andreas Schneider und Michael Stöckl immer noch nicht recht zu trauen, der Veranstaltung offiziell das absolut verdiente Label „Messe“ zu verleihen. Über eine bloße internationale Jahrgangspräsentation ist die Apfelwein im Römer jedenfalls schon weit hinausgewachsen, strömen doch mittlerweile aus aller Herren Länder die Apfelweinkelterer herbei, um ihre Produkte einer sich bestimmt auch in diesem Jahr durch die Enge der Römerhallen schiebenden Masse von Genießern zu präsentieren. Wer dabei nur an Länder wie Frankreich (Cidre), Spanien (Sidra) oder eben Deutschland (Schoppen ... pardon, Apfelwein) denkt, wird schnell eines besseren belehrt. Wussten Sie, dass man auch in Japan auf den vergorenen Saft der paradiesischen Frucht steht? Die Mashino Winery, im Süden von Nagano gelegen, erzeugt ihren Mashino Apple Wine aus 100 Prozent Fuji, einer typisch japanischen Apfelsorte, während der zweite Apfelwein des Hauses

Die dritte Jahrgangspräsentation „Apfelwein im Römer“ am 13. März bricht jetzt schon alle Rekorde und hat mit über 50 Ausstellern sogar die Apfelweინmesse „Sicer“ im spanischen Gijón überholt.

namens Kougyoku komplett aus der Sorte Jonathan gekeltert wird – beide sind natürlich im Römer zu verkosten. Die Briten stellen mit ihrer Apfelweinproduktion nicht nur die Hessen, sondern sogar alle anderen Länder in den Schatten und stehen in Sachen Produktionsmenge weltweit an der Spitze. Obwohl hier hauptsächlich brauereiähnliche Großbetriebe das Bild bestimmen, gibt es auch kleine Manufakturen wie J. Temperley wo bereits seit 1678 Äpfel angebaut und zu Burrow

Hill Cider verarbeitet werden. Das milde Klima, die Vielfalt an Äpfeln, die hier gedeihen (rund um Borrow Hill werden 40 Sorten kultiviert), und das Wissen und Können von Tim Stoddart und Julian Temperley sind Grundlage für die hohe Qualität der verschiedenen Ciders, die hier entstehen. Viele weitere Erzeuger aus Frankreich, der Schweiz, Spanien, Kanada sowie verschiedenen Regionen Deutschlands haben ihr Kommen zugesagt, doch am ungewöhnlichsten erscheint die Anreise eines finnischen Apfelweinspezialisten, denn hier denkt der Laie doch eher an Wodka. Pia und Juha Kuronen haben sich auf ihrem Gut Viiniverla Oy im nördlichen Kymi-Flusstal nahe der Unesco-Welterbestadt Verla auf die Herstellung hochwertiger Bio-Beerens- und Fruchtweine spezialisiert und werden fruchtige Apfelweine bei der AiR 2011 vorstellen. Das besonders Spannende an dieser Veranstaltung: Die Möglichkeit, sich ein weltweites Geschmacksprofil zu verschaffen, kulturelle und technische Unterschiede im





Glas zu reflektieren und mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen. Der Vorabend gehörte schon im letzten Jahr der Verbindung von Apfelwein und Haute Cuisine, und auch 2011 haben Genießer wieder Gelegenheit, sich selbst davon zu Überzeugen, dass Wein aus Äpfeln oft dem aus der Traube in nichts nachsteht. Vor allem, wenn es um die Harmonie von Wein und Speisen geht. Diesmal serviert der Küchenchef des Restaurant Sèvres im Hotel Hessischer Hof zu jedem Gang – von der Gänselebertarte mit Quittengelee und Pfefferbrühe, Tatar vom gebeizten Zander mit Terijaki-Gurken, und karamellierter Birne, Kalbsbäckchen sous vide gegart mit grünem Apfel und Haselnuss-Moussline bis eingelegtem Apfelweinkäse mit Schalotten-Confit und Apfelsenf – zwei korrespondierende Obstweine von trocken-würzig mit Biss bis halbtrocken-fruchtig und lieblich-verlockend. Der Spaß kostet inklusive aller Apfelweine, Wasser und Kaffee 135 € und ist besonders jenen Skeptikern zu empfehlen, die immer noch denken, Apfelwein wäre

ein säuerliches Getränk, um Touristen abzuschrecken. Dass die Apfelwein im Römer unterdessen ein weiteres kulinarisches Aushängeschild der Stadt ist, hat Petra Roth, wiederum Schirmherrin der Veranstaltung, schon beim ersten Mal geahnt. Seinerzeit schrieb sie den anwesenden Gästen bei ihrer Rede ins Stammbuch, dass es hier beileibe nicht um apfelweinselige Romantik, sondern vielmehr um die Entwicklung von Alleinstellungsmerkmalen gegenüber konkurrierenden Metropolen gehe. Und das scheint im Fall Apfelwein schon im dritten Anlauf gelungen zu sein! Die Verkostung läuft von 14 bis 18 Uhr, Karten kosten 22 € (VVK) und 27 € (AK). *Bastian Fiebig*

>> Tickets online unter www.apfelwein-im-roemer.de

JOURNAL VERLOST

3 x 2 VIP-Karten
journal-frankfurt.de/gewinnspiel
 Teilnahmeschluss: 10.3.
KENNWORT: PROST