

GESCHMACKSACHE



Was aus Äpfeln wird

VON JACQUELINE VOGT

In der Welt des Apfelweins und der kulinarischen Produkte aus Äpfeln und anderem Obst hat sich in den vergangenen Jahren ein regelrechter Qualitätssprung ereignet. In Frankfurt kann man sich davon jeweils im März bei der Messe „Apfelwein im Römer“ überzeugen. Am vergangenen Sonntag fand sie zum dritten Male statt, wieder ausgerichtet von Andreas Schneider, Inhaber eines Obsthofes in Nieder-Erlenbach, und seinem Geschäftspartner Michael Stöckl aus der Landsteiner Mühle in Weilrod.

Immer mehr große Betriebe, die traditionell davon leben, dass ihr Produkt jedes Jahr annähernd gleich schmeckt, und deshalb verschiedene Grundweine verschneiden, haben auch sortenreinen Apfelwein im Angebot. Etliche Bio-Produzenten hingegen arbeiten mit Äpfeln von Streuobstwiesen, ohne dieses Lesegut zu differenzieren, und gewinnen so zwar ökologisch korrekte, bisweilen aber recht unkonturierte Weine.

Andreas Schneider gehört zu den Verfechtern des Sortenreinen, seine Apfelweine sind nach wie vor Premium-Ware in der Region und darüber hinaus. Im Römer stellte er unter anderem einen fein schäumenden Boskoop mit Birne vor, uneingeschränkt zu empfehlen zum Nachschmecken (Bezug und Informationen: www.obsthof-amsteinberg.de). Insgesamt war auf der Messe ein Trend hin zu einem halbtrockenen, bisweilen sogar lieblichen Geschmacksbild festzustellen. Der vollständig durchgegorene Apfelwein ohne nennenswerten Restzuckergehalt gehört im Großen und Ganzen der Vergangenheit an. Andererseits füllen Kelterer wie der Odenwälder Gastronom Armin Treusch immer wieder auch ein fast knochentrockenes, kantiges Stöffche ab, das auch nicht ohne Reiz ist (www.treusch-schwanen.com).

Auffällig der anhaltende Trend zu Schaumweinen, für solche eig-

nen sich Äpfel und auch Birnen offenbar besonders gut. Wieder war der international renommierte Top-Produzent Eric Bordelet mit seinem Cidre und seinen Birnenweinen fast auf Champagner-Niveau vertreten, wie immer ein sicherer Tipp (Bezug über www.weinart.de) Weitere Empfehlungen: die sauberen Produkte der kleinen Kelterei Herberth im Taunus (www.herberth.de), die Apfelweine des kelternden Wirtes Jürgen Schuch aus Frankfurt-Praunheim (www.schuchs-restaurant.de), das Apfelsalz von Asavi, das gut zur asiatischen Küche passt (www.asavi.de).



Ein Geripptes, gemalt Foto Wohlfahrt

nen sich Äpfel und auch Birnen offenbar besonders gut. Wieder war der international renommierte Top-Produzent Eric Bordelet mit seinem Cidre und seinen Birnenweinen fast auf Champagner-Niveau vertreten, wie immer ein sicherer Tipp (Bezug über www.weinart.de) Weitere Empfehlungen: die sauberen Produkte der kleinen Kelterei Herberth im Taunus (www.herberth.de), die Apfelweine des kelternden Wirtes Jürgen Schuch aus Frankfurt-Praunheim (www.schuchs-restaurant.de), das Apfelsalz von Asavi, das gut zur asiatischen Küche passt (www.asavi.de).