

Bernd Buchterkirch
Julia Söhngen

BEST OF APFELWEIN

FrankfurtRheinMain

SOCIETÄTS
VERLAG



Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Kellereien e.V.



Herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem Verband
der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Kellereien e.V.;
AK Tourismus FrankfurtRheinMain
c/o Tourismus + Congress GmbH Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag
© 2017 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: Äpfel: © photo 5000 - Fotolia.com;
Bembelmuster: © stockphoto-graf - Fotolia.com;
Autoren: Jonas Ratermann; Gitter: Reiner Ruffer
Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany 2017

ISBN 978-3-95542-250-9

INHALT

Kulturerbe Apfelwein	7
Grußworte	8
Fakten zum Apfelwein. Wussten Sie eigentlich, dass... ..	10
Die Streuobstwiese: Naturschutz durch Apfelwein	14
Kelteräpfel: Kleine Warenkunde	20
Dr. Johanna Höhl-Seibel: Gesicht des Apfelweins	25
Edgar Weng: Am Tisch sind alle gleich	27
Kelterei Dölp: Nah am Apfel	29
Volker Thoma: Die Stöffchen-Ehe	31
Vom Baum ins Glas: Die Apfelweinherstellung	32
Thomas Weidenweber: Der Retter des Haddekuche	37
Martin Heil: Innovative Brüder	39
Die hessische Apfelweinstraße: Von Schoppe zu Schoppe die Region entdecken	40
Jörg Stier: Der Apfelwein-Botschafter	43
Der Ebbelwei-Expreß: Eine Stadtrundfahrt	45
Ebbelwoi und Wirtschaft	47
Peter Possmann: Der Traditionsbewusste	55
Monika Maurer: Bembel mit Musik	57
Empfehlenswerte Keltereien und Apfelweinkneipen	58
Benedikt Kuhn: Die Apfelwein-Revolution	99
Brezelbub Richard: Ein Korb voller Köstlichkeiten	101
Das Apfelweinmenü	102
Alex Frost: Der Lokalpatriot	111
Andreas Schneider: Der Visionär	113
Genuss und Vielfalt	114
Termine	118
Souvenirs rund um den Apfelwein	122
Bildnachweis	124

REGIONAL PARK HOFSTATIONEN



KOMMEN SIE DOCH MAL RAUS.

Welche Apfelsorten geben das beste *Stöffche*? Sie möchten wissen, wie Ihre Lebensmittel angebaut werden und wer sie produziert? Erfahren Sie Landwirtschaft direkt und genussvoll – entlang der Regionalpark Rundroute. Rasten Sie an den Erlebnis- und Lernbauernhöfen oder in Hofcafés und Hofläden. Bauen Sie bei Projekten wie *Komm aufs Feld* Ihr eigenes Gemüse an und ausgewählte Partner *machen Ihnen den Hof*.

Die mit Holzstelen gekennzeichneten Hofstationen bieten solche Angebote und Infos zum Regionalpark an oder helfen Ihnen bei einem platten Reifen weiter.

www.regionalpark-rheinmain.de



REGIONALPARK STATION
JOHANNESHOF / LINDENHOF

KULTURERBE APFELWEIN

FrankfurtRheinMain ist eine pulsierende Region. Rund um die Metropole Frankfurt mit ihrem internationalen Flair gruppieren sich geschichtsträchtige Städte wie Aschaffenburg und Mainz oder elegante Heilbäder wie Bad Homburg v. d. H. und Wiesbaden. Urbane Hochausschluchten der Skyline, mittelalterliche Fachwerk-Altstädte und elegante Jugendstil-Architektur wechseln sich ab. Burgen und Schlösser, UNESCO-Welterbestätten und Grabungsstätten der Kelten und Römer bieten für jeden Tag ein anderes Ausflugsziel. Die romantischen Flusslandschaften von Rhein und Main sowie die malerischen Wälder und Höhen des Taunus, Vogelsbergs und Spessarts bieten zahlreiche Möglichkeiten für reizvolle Ausflüge. Aktiv wandern und radeln in der Natur oder Entspannung in einer der vielen Thermen – in FrankfurtRheinMain ist alles möglich.

Diese vielfältige Region mit ihren individuellen Eigenschaften wird kulinarisch durch ein besonderes Highlight geeint – den Apfelwein. Eine Apfelweinverkostung ist, besonders für Gäste, ein völlig neues Geschmackserlebnis. Der Apfelwein ist deutschlandweit eine besondere Spezialität. Einheimische und Kenner wissen um die ungeahnte geschmackliche Vielfalt. Deren Geheimnis beruht auf rund 200 Apfelsorten, die immer noch auf den sogenannten Streuobstwiesen wachsen. Der Apfelwein gehört damit zu einem besonderen kulturellen Erbe der Region.

GRÜßWÖRTE



Burkhard Albers,

**Landrat Rheingau-Taunus-Kreis und Vorsitzender
des AK Tourismus Frankfurt RheinMain**

„Für die Menschen in der Region ist der Äpfelwoi viel mehr als ein Getränk. Es ist eine Lebenseinstellung, eine Identifikation mit und zu ihrer Region. Das ‚Stöffche‘ aus dem (möglichst) eigenen Streuobstbestand, das sie noch zu verfeinern und zu veredeln wissen, um daraus wahre ‚Perlen aus Streuobst‘, den Apfelsecco oder gar einen Apfelweinchampagner zu kreieren. Da kann ich nur sagen: Herz, was willst du mehr! Auf, ins Apfelweinland Frankfurt-RheinMain!“



Peter Feldmann,

Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt

„Der Reblaus und den klimatischen Veränderungen verdanken wir unseren Ebbelwei. Als sich die Reblaus durch den Rheingau (da gehört Frankfurt dazu) fraß und klimatische Veränderungen Missernten verursachten, war es Mitte des 19. Jahrhunderts plötzlich mit den Trauben und dem Wein vorbei. Der Apfel war einfach robuster. Heute freue ich mich, dass wir eine einzigartige Apfelweinkultur haben. Aus dem Getränk der armen Bauern ist ein Frankfurter Alleinstellungsmerkmal geworden wie die ‚grüne Soße‘. Wie sagte schon Friedrich Stoltze: ‚Apfelwein macht schön, schlank und schlau und manchmal auch ein bisschen blau!‘ Prost!“

Martin Heil,

Geschäftsführer der Kelterei Heil und Vorstandsvorsitzender des Verbands der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V.

„Traditionen bewahren und Neues entwickeln, dies ist das Spektrum, in dem sich Apfelwein heute befindet. Unverzichtbar in der gemütlichen Apfelweinkneipe aus dem Bembel und neu als Cooper's Cider direkt aus der schmucken 0,33l Reliefflasche im Club oder als ‚Schoppe‘ aus der Dose auf dem Weg zum Festival oder zum Auswärtsspiel. Das alles macht Apfelwein so spannend und er kommt dazu aus Keltereien, die jeder kennt.“



Bianca Eisenblatt,

Frankfurter Apfelweinkönigin Bianca I.

„Als gebürtige Hessin bin ich mit Apfelwein quasi aufgewachsen. Ich liebe unser Nationalgetränk sehr und habe mich schon immer für die verschiedenen Apfelsorten und die Produktion interessiert. Umso größer ist mein Stolz, jetzt Apfelweinkönigin zu sein. Apfelwein steht für mich für gelebte Tradition, Kultur und Heimat. Er ist das Produkt eines traditionell gepflegten Handwerks und es begeistert mich, in welcher Vielfalt ihn die Wirte und Keltereien inzwischen anbieten. Als Apfelweinkönigin kann ich aber nicht nur dazu beitragen, das ‚Stöffche‘ an sich noch bekannter zu machen. Es ist mir auch wichtig, die leider immer weniger werdenden Streuobstwiesen als hessisches Kulturgut ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu bringen. Das Amt der Apfelweinkönigin ist wirklich etwas ganz Besonderes - für mich eine Ehre und eine große Freude zugleich.“



WUSSTEN SIE EIGENTLICH, DASS...

...gut zwei Drittel des deutschen Apfelweins aus Hessen kommt?

...jeder Deutsche im Durchschnitt rund einen Liter Apfelwein pro Jahr trinkt? Ausnahme: Die Hessen: Sie trinken die zwölffache Menge!

...Apfelwein das mit Abstand kalorienärmste alkoholische Getränk ist? 1 Liter enthält gerade einmal 366,5 kcal, 3,6g Kohlenhydrate, 450 mg Eiweiß und einen Alkoholverwert von 5 bis 7 Vol%.

...etwa 1,5 Kilo Äpfel benötigt werden, um einen Liter Apfelwein zu gewinnen?

...die beste Trinktemperatur für Apfelwein bei etwa 12 Grad Celsius liegt?

...Apfelwein erstmals 800 n. Chr. erwähnt wurde? In

Frankfurt allerdings erst um das Jahr 1600?

...bereits 1638 per Ratsverordnung eine Reinhaltungsbestimmung festgelegt wurde, an die sich die Apfelweinkelterer noch heute halten müssen?

... 1754 die erste Schankerlaubnis in Frankfurt erteilt wurde und seit diesem Zeitpunkt das Getränk auch versteuert wurde?

...die Brüder Frey Eisen 1817 die erste Apfelweinkelterei in Frankfurt hatten?

...das Kelteren von Äpfeln während des Ersten Weltkriegs verboten wurde? Das Obst sollte zu Konserven verarbeitet werden.

...dass die Keltereien 1933 dazu aufgefordert wurden, keinen Apfelwein mehr herzustellen, da dieser nicht zur „nationalsozialistischen Lebensordnung“ passe? 1945

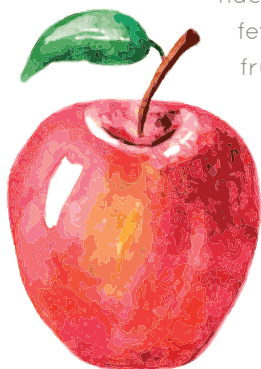
waren die meisten hessischen
Keltereien zerstört.

*... schon Kaiser Karl der Große
gerne Apfelwein trank?*

**...Apfelwein als „Arme-
leutegetränk“ galt?**

...der Apfelwein
sich erst im 19.
Jahrhundert
gegenüber dem
Wein durchsetzen
konnte? Gründe
dafür sind der
Verfall der
Weinkultur
infolge von Klima-
veränderungen,
militärische Verwüstungen
im Zuge der Annektierung der
Freien Stadt Frankfurt durch
Preußen und die Ausbreitung
der aus Amerika eingeschleppten
Reblaus.

...mit „Geripptes“ ein Apfelwein-
glas bezeichnet wird?



...das plastische Rautenmus-
ter, das dem Geripptes
seinen Namen gibt, dazu
diente, den einstmals eher
trüben Apfelwein klarer und
reiner erscheinen zu lassen?
Praktischer Nebeneffekt: Ein
Geripptes gleitet einem
nach dem Genuss

fettiger Speisen, die
früher meist ohne
Besteck gegessen
wurden, nicht so
leicht aus den
Fingern.

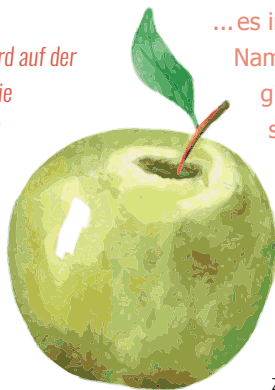
...das 0,3 Liter
Glas ein Alleinstel-
lungsmerkmal der
Frankfurter Apfel-
weinwirte ist? In allen
anderen Kneipen fassen die
Geripptes 0,25 oder 0,5 Liter.

**... der „Bembel“ eine dickbau-
chige Steinzeugkanne
bezeichnet, die zum Aus-
schenken von Apfelwein
benutzt wird? In Gaststätten
ruhen größere Bembel in
sogenannten „Faulenzern“,**

schmiedeeisernen oder hölzernen Gestellen, die durch einen in der Schwerpunktachse drehbar gelagerten Kippmechanismus das Einschenken aus den schweren Steingutgefäßen erleichtern.

...Handkäs' mit Musik (wird auf der ersten Silbe betont und wie „Mussig“ ausgesprochen) niemals mit der Gabel gegessen wird?

...die „Mussig“ beim Handkäs' nicht etwa die Geräusche meint, die beim Verdauungsprozess des in Essig, Öl und Zwiebeln eingelegten Sauermilchkäses entstehen, sondern eine Anspielung auf früher ist? Damals wurden dem Gast Essig und Öl separat in einer Ménagère gebracht. Beim Servieren schlugen die beiden Glasfläschchen gegeneinander und machten die „Musik“.



...Apfelweinwirtschaften, die ihren Apfelwein noch selbst keltern, am „Fichtekränzi“ zu erkennen sind, also einem grünen Fichtenkranz mit Bembel, den sie vor der Tür aufhängen?

...es in Frankfurt zahlreiche Namen für den Apfelwein gibt? Gebräuchlich sind: Äppelwoi, Appelwein, Ebbelwoi, Ebbelwei, Schobbe, Stöffche.

...der Apfelweintrinker als „Schobbebetzer“ bezeichnet wird?

...die üblichste Apfelwein-Mischung der „Sauergespritzte“ ist? Dafür wird der Apfelwein mit Mineralwasser verdünnt. Als „Tiefgespritzter“ wird das Getränk bezeichnet, wenn es mehr Wasser als Apfelwein enthält.

...für den „Süßgespritzten“ der Apfelwein mit Limonade oder Apfelsaft gemischt wird?

Allerdings ist diese Mischung in den meisten traditionellen Apfelweinlokalen absolut verpönt. Daher erhält der Gast, der ihn dennoch ordert, Apfelwein und Limonade getrennt voneinander und muss sich die „Sauerei“ selbst mischen...

...heißer Apfelwein als altes Hausmittel gegen Erkältungen gilt? Dabei wird der Apfelwein erhitzt und mit Zimtstange, evtl. Gewürznelken und einer Zitronenscheibe serviert. Übrigens ist hier die Beigabe von Zucker oder Honig nicht tabu!

...es in Frankfurt seit 1977 sogar eine Straßenbahn-Sonderlinie, den bunt bemalten „Ebbelwei-Expreß“, gibt?



...der weltgrößte Bembel ca. 170 cm hoch ist und ein Fassungsvermögen von 670,3 Liter Apfelwein hat? Das weltgrößte Geripppe fasst übrigens knapp 80 Liter Apfelwein. Beide können im Apfelwein-Centrum Hessen (ACH) im Hanauer „Main

Genuss Laden“ bestaunt werden.

...jedes Jahr am 3. Juni der Welt-Apfelwein-Tag gefeiert wird?

...sich nicht jeder Apfel zum Keltern von Apfelwein eignet? Vor allem säurehaltige, ältere Sorten aus dem Streuobstanbau wie etwa der Boskoop, Wintergoldparmäne, Kaiser Wilhelm, Luiken, Schafsnase oder Bittenfelder werden als Mostobst verwendet.

DIE STREUOBSTWIESE: NATURSCHUTZ DURCH APFELWEIN

Äpfel sind der Deutschen liebstes Obst. Pro Jahr und Kopf verzehren sie gut 24,7 Kilogramm. Es ist noch nicht lange her, da war der Apfel hierzulande auch die wichtigste Frucht, denn manche Sorten ließen sich den ganzen langen Winter über lagern. So war auch während der kalten Jahreszeit die Vitaminzufuhr gesichert. Es wird geschätzt, dass es weltweit mehr als 30.000 Apfelsorten gibt, 2.000 davon allein in Deutschland. In den Supermärkten scheint die Auswahl auf den ersten Blick riesig: Es gibt rote, gelbe und grüne Äpfel, solche, die mit ihren roten Bäckchen problemlos als Schneewittchen-Äpfel durchgehen könnten, süße, würzige, saure, große, kleine und, und, und. Doch schaut man einmal genauer hin, stellt man fest, dass gerade einmal sieben Apfelsorten regelmäßig im Handel als klassische Tafeläpfel angeboten werden: Dies sind vorwiegend Boskoop, Cox Orange, Golden Delicious, Elstar, Gloster, Jonagold oder Granny Smith. Dank der Standardisierung des Apfels schmecken die Sorten immer gleich (gut), egal, aus welchem Land sie kommen. Sie sind immer gleich schön, gleich knackig, gleich glänzend und ohne Runzeln. Und, dank ihrer Anbauweise am Spalier, für die Obstbauern leicht zu ernten. Der Apfel, ein Industrieprodukt und rentables Geschäft. Aber auch ein Geschenk der Natur, ein bisschen Sommer im Winter. Er erinnert an die Vertreibung aus dem Paradies, hing ursprünglich als Dekoration am Christbaum. Ein Symbol dafür, dass sich der liebe Gott an Weihnachten mit der Menschheit wieder ausgesöhnt hat. Manchmal ist er sauer, manchmal süß, immer aber steckt er voller Möglichkeiten. Zum Beispiel kann man ihn zu Apfelwein verarbeiten, dem hessischen Nationalgetränk. Auf manchen Etiketten vieler



Keltereien findet man den Hinweis „Mit Äpfeln von Streuobstwiesen“. Ein Zusatz, der gut klingt, zugegeben. Aber was genau ist eigentlich eine Streuobstwiese? Streuobstwiesen sind die traditionelle Form des Obstanbaus, wahrhaftige Obstgärten. Hier stehen alte, großkronige und hochstämmige Obstbäume unterschiedlicher Sorten und Arten wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen oder Walnüsse nebeneinander. Auf einer Fläche oder in Reihen gepflanzt, sind sie das krasse Gegenteil der intensiv gedüngten und gespritzten, eingezäunten Obstplantagen mit ihren niedrigen, buschartigen Bäumchen. Woher der Begriff jedoch tatsächlich kommt, ist nicht ganz klar, und es gibt unterschiedliche Erklärungsansätze. Einer versucht es so: Beim Betrachten einer Streuobstwiese habe man den Eindruck, als ob die hier stehenden Bäume zufällig über die Wiese verteilt/gestreut worden seien. Eine andere Herleitung verfolgt einen eher ganzheitlichen Ansatz bei der Erläuterung. Denn auf einer solchen Wiese stehen natürlich nicht nur Bäume, deren Früchte für die Weiterverarbeitung interessant sind, sondern auch das sich zwischen den Bäumen befindliche Mahdgut ist von Wert und findet als „Einstreu“ im Viehstall Verwendung. Darüber hinaus kann die Grünfläche selbst auch im Frühjahr und Sommer als Weideland genutzt werden und wird kaum bis gar nicht gedüngt, was dazu führt, dass sich keine der hier wachsenden Pflanzenarten zu stark vermehren kann. Vielmehr existieren sie in stiller Eintracht nebeneinander. Durch diese ideale Symbiose und buchstäbliche Mehrfachnutzung als „Streu-Obst-Wiese“ könnte diese ebenfalls ihren Namen erhalten haben.

Vor allem im 18. und 19. Jahrhundert waren sie wichtig. Vorher wurden Obstbäume hierzulande nur auf den hausnahen Grundstücken angepflanzt, später auch rund um die Dörfer. Dann aber wurde der Obstanbau ausgedehnt und es entstanden ganze