

# Apfelwein – ohne Böxer aber mit Trub

## Die Apfelwein-Akademie startet ihr erstes Seminar zur Ausbildung von Gastronomen zum zertifizierten Apfelweinwirt

| Apfelwein-Akademie | Apfelweinwirt | Gastronomie | Marketing | Sensorik |

Den meisten Apfelwein trinken nicht etwa die Hessen, sondern die Iren. Cider heißt er auf der Grünen Insel und 21 Liter pro Kopf und Jahr brauchen sie dort. 9,1 Liter konsumieren die Finnen, 8,9 Liter die Engländer, die Deutschen lediglich einen Liter, und das geht hauptsächlich auf das Konto der Hessen, die mit 10,5 Liter auch deutlich mehr „schlunzen“ als die Engländer. Kein Wunder, dass in der Hochburg des deutschen Apfelweins seit diesem Frühjahr Gastronomen zum „Zertifizierten Apfelweinwirt“ ausgebildet werden. In dem zweitägigen Seminar der Apfelwein-Akademie lernen sie, was das Hessische Nationalgetränk überhaupt ist, woraus und wie es gemacht wird und wie es unters Volk gebracht wird – von der Schanktechnik bis zum Ebbelwoi-Marketing.

Die Apfelwein-Akademie ist noch sehr jung, erst 2011 ist sie von dem Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V., der DEHOGA-Hessen e.V., der Vereinigung der Apfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung e.V. und der Marketinggesellschaft Gutes aus Hessen GmbH gegründet worden. Ziel der Akademie ist es, das Bewusstsein für das Traditionsgetränk zu stärken und ihm im Wettbewerb mit anderen Produkten Flankenschutz zu geben. Zum Beispiel mit dem Zertifikat Apfelweinwirt.

### APFEL-ABC FÜR WIRTE

In einem Frankfurter Hotel-Tagungsraum versammelten sich Ende März gut ein Dutzend Gastronomen. Die Referenten rekrutierten sich aus den derzeit besten Fachmännern in Sachen Apfelwein: Michael Ludwig, dem Betriebsleiter der Forschungsanstalt Geisenheim, **Martin Henke**, dem Kellermeister und Leiter Technik der **Possmann GmbH & Co. KG**, und **Christof Heil**, dem geschäftsführenden Gesellschafter der Kelterei Heil OHG, der zudem als Sachverständiger für die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommis-

sion und Stiftung Warentest, sowie ehrenamtlich als Prüfer und Ausschussvorsitzender für Getränke bei der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG) tätig ist.

Die Apfelwein-Fachleute erläuterten den Teilnehmenden das theoretische Basiswissen rund um den Apfelwein von der Rechtsnorm bis Reinzuchthefegärung. Für viele der Gastronomen ist das theoretische Neuland. Einige von ihnen sind Selbstkelterer, wie Günther Klee Haupt vom Gimbacher Hof in Kelkheim, einige schenken Hausschoppen spezieller Lieferanten aus, wie **Peter Häfner vom Gasthof zum Löwen in Frankfurt Alt-Sossenheim**, der sein Stöffche von den Familien-Keltereien Nöll und Hofmann bezieht, andere greifen auf die Produkte der Großkeltereien zurück. Artur Gajdzik von der Gaststätte „Zum Haferkasten“ in Bad Homburg besucht das Seminar, damit er seinen Kurgästen zukünftig erklären kann, was Apfelwein ist, denn „die halten den Apfelwein eher für Salatdressing.“

### NACH DEM REINHEITSGEBOT

Was Apfelwein laut Gesetz ist, erläuterte **Michael Ludwig von der Forschungsanstalt Geisenheim** den Gastronomen zum Einstieg in das Seminar. Im Deutschen Lebensmittelbuch rangiert der Apfelwein unter weinähnlichen und schaumweinähnlichen Getränken, denn der Begriff des Weins ist allein dem Traubenwein vorbehalten. Von Rechts wegen ist Apfelwein „ein zum unmittelbaren Verzehr geeignetes, alkoholhaltiges Getränk, das durch teilweise oder vollständige alkoholische Gärung aus Fruchtsaft, Fruchtmark oder aus der Maische von frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Früchten hergestellt wird.“ Kurz gesagt: Der Apfelwein wird aus Äpfeln gemacht. Und in Sachen Reinheitsgebot muss er sich nicht hinter dem Bier verstecken, denn das, was da zur Gärung gebracht wird, stammt zu 100 Prozent aus Äpfeln.



Christof Heil



Martin Henke



Peter Häfner



Michael Ludwig



© Hof Gimbach

## DOWN-TUNING FÜR AUTOFAHRER

Von Rechts wegen muss der Apfelwein mindestens fünf Prozent vol Alkohol enthalten. Damit liegt das Stöffche nahe am Alkoholpegel des Bieres und liegt deutlich unter dem der Traubenschwester. Gespritzt kann er sogar den Bierbruder noch unterbieten. Darin sieht der Initiator des Seminars Peter Häfner das Alleinstellungsmerkmal des Apfelweins. Er weiß, wovon er spricht. Als Pächter des Gasthauses zum Löwen in Alt-Sossenheim und Vorsitzender der Vereinigung der Äpfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung e.V. ist das Stöffche sein täglich Brot. Und er weiß, dass sich so mancher autofahrende Gast wegen des niedrig-gespritzten Alkoholgehaltes für Apfelwein entscheidet.

Mutmaßungen, Apfelwein werde aus Fallobst oder traurigen Restbeständen aus dem Supermarkt hergestellt, konterte Michael Ludwig mit der eindeutigen Gesetzes-Leitlinie: „Die zur Herstellung verwendeten Früchte sind in geeignetem Reifezustand geerntet, unverdorben, ungetrocknet und nicht chemisch konserviert.“ Gesetzlich gestattet ist allenfalls die Zugabe von Speierling,

Eberesche und Quitte. Der Speierling ist nämlich kein Apfelbaum, sondern ein Rosenbaumgewächs, dessen gerbstoffreiche Früchte aus dem Apfelwein den speziellen Speierling machen.

## APFEL MIT RÜCKGRAT

Apfelkundliches Neuland war für die meisten auch Ludwigs Unterscheidung von Mostapfel und Tafelapfel. Der Mostapfel, der für den Apfelwein verwendet werde, sei nicht zu vergleichen mit dem Tafelapfel, der im Supermarkt zum Direktverzehr angeboten werde, erläuterte Ludwig. Der Tafelapfel besteche zwar durch makelloses Aussehen und die eher süßen Ester-Aromen, aber „ihm fehlt die Säure als Rückgrat“. Der Mostapfel mit seinen Alkohol- und Aldehyd-Aromen und seinem hohen Säuregehalt erreiche durch das Zusammenspiel von Zucker, Säure und Mineralität „die notwendige geschmackliche Harmonie“. Und der hohe Anteil an sekundären Pflanzenstoffen mache aus dem Saft ein gesundes Getränk. „Die sekundären Pflanzenstoffe wirken schützend als Radikalfänger“, erläuterte er. Damit ist der Apfelwein sogar etwas für Gesundheitsapostel. Als Mostapfel würden verschiedene Apfelsorten, meist alte Sorten verwendet, wie der Bittenfelder, der Trierer Weinapfel oder Kaiser Wilhelm. Und in Hessen kämen die Äpfel für den Most vorwiegend von den Streuobstwiesen. Während Günther Kleehaupt im Herbst die 300 alten Bäume auf der Streuobstwiese hinter dem Kelkheimer Hof mit der Hand aberntet, kaufen Heils und Possmanns und Rapps die Mostäpfel von mehreren Streuobstwiesenbesitzern auf. Zehn bis 15 Cent pro Kilo zahle Possmann, so dessen Kellermeister Martin Henke. Zum Vergleich: Aldi zahlt höchstens fünf Cent an die Apfelbauer. Angesichts dieser Preisspanne ist es nicht verwunderlich, dass die Forschungsanstalt Geisenheim an sogenannten Industrieapfelbäumen arbeitet. Das sind apfelbaumähnliche schlanke Gewächse mit alljährlich gleichbleibend hohem Ertrag an möglichst gleichgroßen Früchten von äußerlich untadeligem Aussehen und guter Lagerfähigkeit und der herausragenden Eigenschaft, sich von Maschinen abernten zu lassen. Ein solcher Industrieapfel lässt sich dann auch für vier Cent das Kilo auf den Markt bringen – aber eben nicht zu Apfelwein verarbeiten. Ein Apfelweinalapfel wächst am liebsten auf der Streuobstwiese, und die tragen bekanntermaßen zur Sortenvielfalt und zur Landschaftspflege bei. Damit, so mag sich der Apfelweinliebhaber denken, qualifiziert sich der hessische Apfelwein als natürliches Nationalgetränk – und Schlunzen ist aktiver Naturschutz.



Apfelweinprobe im Gimbacher Hof

© ms



Lagerung von Apfelwein in Holzfässern

© ms

## VON DER PRESSE INS U-BOOT

Vor dem Schlunzen muss der eingesammelte reife und einwandfreie Mostapfel erst einmal zu Most zerkleinert werden. Mit welchen Maschinen das bewerkstelligt wird, erklärte Martin Henke. Im großen Maßstab macht der Leiter Technik das für die Kelterei Possmann. Da kommen Mühlen und große Presssysteme zum Einsatz, die tonnenweise Äpfel zerkleinern und bei 4 bis 5 bar schonend in mehreren Gängen auspressen. Der ausgepresste Saft wird anschließend in Gär- und Lagerbehälter umgefüllt, und die müssen vor allem eines sein: lebensmitteltauglich. Das kann ein Fass sein, eine Tonne oder auch ein ausrangiertes U-Boot. Bei Possmann jedenfalls stehen zwischen riesigen hohen Edelstahltanks in peinlich sauberen Hallen drei U-Boot-Hüllen, Relikte aus dem Zweiten Weltkrieg, mit einem Fassungsvermögen von je 418.000 Litern pro U-Boot. Darin lagert ein Zehntel des Possmannschen Lagerbestandes von insgesamt 15 Millionen Litern.

Damit der Most gärt, braucht er die Hefepilze. Die natürlichen Hefepilze hocken in bunter Vielfalt auf den Äpfeln oder schwirren in der Luft herum und bringen spontan den Most zum Gären. Große Kelterer verlassen sich höchst ungern auf die vielen vagabundierenden Pilzchen und steuern den Gärungsprozess lieber durch Zugabe reinrassiger Zuchthefen. Martin Ludwig rät auch den Selbstkelterern zur Verwendung von Reinzuchthefer. Auf die Wildhefe zu vertrauen, hält er für Lotteriespiel. Günther Kleehaupt spielt das Glücksspiel unbeirrt und setzt jedes Jahr auf die natürlichen Hefepilze. „Das funktioniert immer“, ist seine Erfahrung.

## KONTROLLE IST GUT, ÜBERRASCHUNG IST SCHÖNER

Nach Zusatz von Hefe und Schwefel, der das Wachstum unerwünschter Nebenprodukte verhindert, braucht es etwa vier bis sechs Wochen für die alkoholische Gärung. „Langsame temperaturregulierte Gärung bei 16 bis 18 Grad Celsius“ propagiert Kellermeister Martin Henke als optimal. Und in seinem Betrieb passt er höllisch darauf auf, dass danach die abgestorbene Hefe rechtzeitig abgestochen wird. Denn der Wein soll keinen Böxer kriegen. Ein Böxer, erklärt der Sensorik-Fachmann Christof Heil den Seminarteilnehmern, entstehe, wenn die abgestorbene Hefe in den Apfelwein gelange. Das ergebe diesen leicht muffigen Geschmack, den viele alte Apfelweinfreunde als typisch für's Stöffche hinnähmen. Martin Henke nimmt den Geschmack keinesfalls hin. Er probiert regelmäßig, wann der Wein abgestochen werden muss. Und das macht er tatsächlich durch Probieren. Da hilft auch der Großkelterei keine Maschine. „Sensorische Prüfung“ nennt Henke das. Dann wird die Flüssigkeit in Zentrifugen von der Hefe abgetrennt. Danach lagert der Apfelwein zwei bis drei Monate und reift. Bei Possmann wird das reife Produkt allerdings nicht einfach in den Handel gegeben. Zunächst probiert Martin Henke, wie es schmeckt. Schmecken tut das Naturprodukt jedes Jahr etwas anders. Aber: Da die großen Keltereien mit ihrem Namen bei den Verbrauchern für einen bestimmten Geschmack bürgen, wird der Apfelwein nur in immer gleichbleibendem Geschmack in den Handel gegeben. Dafür wird das frische Stöffche mit Lagerbeständen so lange verschnitten, bis er so schmeckt, wie die Kunden es gewohnt sind. Hier kommt wieder die Zunge von Martin Henke zum Einsatz. Er probiert so lange und verschneidet so lange Lagerbestand mit neuem Bestand, bis der Apfelwein so schmeckt, wie Possmann-Apfelwein schmecken soll. In Sachen Geschmack überlassen die

## Perfekte Verarbeitung - leichte Reinigung

[www.speidel-behaelter.de](http://www.speidel-behaelter.de)



Speidel Tank- und Behälterbau GmbH  
Krummenstraße 2 · 72131 Ofterdingen  
Tel.: 07473 9462-0 · Fax: 07473 9462-99

Großkeltereien nichts dem Zufall. Günther Kleehaupt erwartet jedes Jahr mit Spannung den Februar. „Ich freue mich immer auf den Anstich.“ Dann trinkt er das erste Mal den neuen Apfelwein. „Es ist immer schön, wenn's Stöffche gelungen ist.“ Bei ihm wissen die Kunden, wo's herkommt, und sie trinken, was Kleehaupt ihnen einschenkt. „Unsere Kunden schätzen leichte Geschmacksabweichungen jedes Jahr“, weiß der Selbstkelterer. Während bei ihm der Apfelwein ohne Umwege im Bembel auf den Tisch des Gastes kommt, füllen Großkeltereien das goldene Nass in Flaschen ab. Darin ist der Apfelwein nicht nur komfortabel für den Handel und die Kunden abgefüllt, sondern auch länger haltbar. Martin Henke gibt den Seminarteilnehmern allerdings die Faustregel mit: „Der Apfelwein sollte seinen Geburtstag nicht erleben.“

## PROFESSIONELLE GESCHMACKSSACHE

Auch wenn alle Welt weiß, dass sich über Geschmack nicht streiten lässt, prüft Christof Heil den Apfelwein nach allen Regeln der Sensorik-Kunst. Das macht der Chef der Kelterei Heil seit Jahren ehrenamtlich als Prüfer und Ausschussvorsitzender für Getränke bei der Deutschen Lebensmittelgesellschaft. Kisten voller bunter Probensets und Hefter voller minutiöser Prüfbogen breitete er vor den Seminarteilnehmern aus und schulte sie zunächst darin, süß, salzig und bitter in leichter Konzentration herauszuschmecken. Dann ging's an den Apfelwein. Von klar bis trüb schimmerte er in zehn Gläsern vor den Seminaristen. In ausführlichen Prüfbögen vermerkten sie ihre Wertung. Volle fünf Punkte für die Farbe gab's, wenn der Wein im Glas glitzerte, Punktabzug bei Eintrübung.

Bei naturtrübem Wein dagegen, wo der Trub Qualitätsmerkmal ist, gab's die Höchstbewertung bei ausgeprägter Trübung. So deklinierten die angehenden Zertifikats-Apfelweinwirte die Prüfkriterien von Geruch, Geschmack und Harmonie für jeden der zehn Apfelweine durch. Mancher Probe hatte Christof Heil eigens Essigsäure zugesetzt, damit auch mal was Scheußliches dabei ist. Seiner Meinung nach gibt es nämlich in Hessen gar keine richtig schlechten Apfelweine zu kaufen.

Für den Selbstkelterer Günther Kleehaupt hat sich das Seminar gelohnt. „Ich bin begeistert“, so sein Fazit. Von den Top-Fachleuten der Branche Apfelweinwissen vermittelt zu bekommen, war für ihn ein Gewinn. Das eigene Stöffche wird er weiterhin ganz traditionell machen, aber seinen Gästen kann er jetzt genau sagen, warum es so gut ist. Und Artur Gajdzik wird seinen Kurgästen erklären können, dass der Säuregehalt das Rückgrat eines gesunden Apfelweines ist.

## AUTORIN:

**Martha Schmidt**  
Fachjournalistin  
60389 Frankfurt am Main