

Presse-Information

Die Region Frankfurt-Rhein Main und der Apfelwein

Frankfurt, 13. Oktober 2006 (tcf). Für viele Besucher der Region Frankfurt Rhein-Main ist eine Apfelweinprobe ein völlig neues Geschmackserlebnis – ist doch das süß-sauere Getränk außerhalb Hessens kaum verbreitet. Wer sich näher damit beschäftigt, stößt auf eine ungeahnte geschmackliche Vielfalt. Deren Geheimnis beruht auf rund 200 Apfelsorten, die immer noch auf den sogenannten Streuobstwiesen in der schönen Landschaft der Region wachsen. Ihre sorgfältige Abmischung in der jeweiligen Kelterei sorgt für den individuellen Geschmack. Wer die Varianten kennenlernen möchte, kann Landschaften, Ausflugsziele und typische einheimische Gourmetziele entlang der hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute ansteuern.

Sie heißen Schafsnase, Boskop oder Bohnapfel und werden in diesen Herbsttagen zussüffigem Apfelwein verarbeitet. Es sind die typischen würzigen Apfelsorten mit hohem Säure- und Fruchtzuckergehalt und festem Fruchtfleisch, die dem hessischen Nationalgetränk seinen besonderen Geschmack verleihen. Aus den üblichen Tafelapfelsorten kann kein Apfelwein gepresst werden. Um diese Vielfalt zu erhalten, wird die Kultivierung der Streuobstwiesen vom Land Hessen und den großen Keltereien finanziell unterstützt.

Nicht nur Großkeltereien wie Höhl, Possmann, Heil oder Rapp's produzieren unterschiedliche Sorten auf einem hohen Qualitätsniveau, sondern noch rund 60 kleinere Betriebe und Gaststätten kelteren ihr eigenes „Stöffche“. Und hier bestimmt den Geschmack, welche Apfelsorten von den Streuobstwiesen der Umgebung angeliefert wurden. Liebhaber des Getränks treffen so überall auf zum Teil unterschiedliche Geschmackserlebnisse. Das ist auch der von Kennern geschätzte Geschmacksvorsprung gegenüber den im Handel erhältlichen verwandten Getränken „Cider“ oder „Cidre“, die als Massenware vergleichsweise süßlich-flach munden.

Die Vielfalt kann man am Besten als Besucher der Region Frankfurt Rhein-Main erleben, denn die kleinen Kelterer schenken nur für den Bedarf ihrer Gäste aus. Für einen „Export“ in andere Bundesländer reicht die Menge nicht. Selbst die wohlschmeckenden Produkte der großen Keltereien werden bei weitem nicht in ganz

Deutschland angeboten – weil man dort noch nicht auf den guten Geschmack gekommen ist. In diesem Jahr darf man sich auf einen besonders guten Apfelwein freuen, denn die Bäume auf den Streuobstwiesen haben so üppig getragen wie selten zuvor. Ein später Sonnenschein sorgte zudem für einen relativ hohen Zuckergehalt von rund 48 Grad Öchsle.

Es ist kein Zufall, wenn beim Apfelwein in ähnlichen Begriffen gesprochen wird wie beim Wein. Mit der Herstellung des Apfelweins in größerem Maßstab begann man im 16. Jahrhundert, als Rebkrankheiten den Weinanbau, der bis dahin im Raum Frankfurt reichlich betrieben worden war, stark beeinträchtigten. Einen weiteren Schub gab es im 18. Jahrhundert. Viele Wirte waren gezwungen, sich nach einer Alternative umzu-sehen, und so entstanden die ersten Apfelwein-Wirtschaften. Als Erkennungszeichen musste jeder, der Apfelwein ausschenken wollte, einen grünen Kranz vor seine Wirtschaft hängen. Diese Tradition hat sich bis heute erhalten. Wer beispielsweise durch Frankfurts Stadtteile Sachsenhausen oder Bornheim spaziert, wird viele Gaststätten mit dem grünen Kränzchen am Eingang finden. Die urig-typischen Apfelweinwirtschaften sind jedoch in der gesamten Region verbreitet – zum Teil mit einer Hausgeschichte von 100 Jahren und älter.

Traditionsgemäß wird der Apfelwein in einem blaugrauen Tonkrug serviert - dem sogenannten Bembel. Getrunken wird er aus einem leicht geriffelten Glas, dem „Gerippten“. Ein echter Apfelweintrinker genießt seinen Apfelwein pur, nur in Ausnahmefällen trinkt er mal einen Gespritzten, einen mit Mineralwasser verdünnten Apfelwein. Unzumutbar für viele Apfelweinkenner ist ein Süßgespritzter, bei dem der Apfelwein mit Limonade gemischt wird. Während der kalten Jahreszeit wird der Apfelwein auch gerne heiß und mit Gewürzen versetzt getrunken (ein gutes Mittel gegen Erkältungssymptome). Im Sommer kann man dem Apfelwein Erdbeeren hinzufügen für eine Bowle. Inzwischen gibt es sogar Apfelschaumwein, der den Vergleich mit einem guten Sekt nicht scheuen muss. Eine Besonderheit ist der „Speierling“: Benannt nach den kleinen Früchten einer Ebereschenart, deren unvergorener Saft dem Apfelwein zugesetzt wird. Er sorgt mit seinen Gerbstoffen für einen besonders gehaltvollen, herben Geschmack.

Gekeltert wird der Apfelwein ab Oktober. Aus 100 Kilogramm Äpfeln werden 70 Liter Apfelsaft produziert, der sogenannte „Süße“. Dieser wird durch Lagerung zum goldbraunen „Rauscher“, bereits mit einem leichten Alkoholgehalt, ein Pendant des Federweißen beim Traubenwein. Bis der neue Apfelwein zum Genießen reif ist,

dauert es jedoch etwa acht bis zehn Wochen. Der „Helle“ wird dann um die Weihnachtszeit ausgedünnt, lässt man ihn noch länger in Ruhe, reift er im Fass zum „Alten“ heran. Dabei hat der hessische Apfelwein einen Alkoholgehalt von 5,5 Prozent.

Apfelwein gilt als anregendes alkoholschwaches Getränk, das nicht müde macht, sondern Kreislauf und Nervensystem günstig beeinflusst. Aus medizinischer Sicht wird dem Getränk eine gefäßerweiternde Wirkung, eine bessere Gehirndurchblutung und Verzögerung des Alterungsprozesses bescheinigt. Außerdem hat Apfelwein mit knapp 85 Kalorien pro 0,25 Liter nur ein Drittel bis halb so viel Brennwert wie andere alkoholische Getränke oder Fruchtsäfte. Kein Wunder, dass ein Antrag läuft, den hessischen Apfelwein europaweit patentrechtlich schützen zu lassen.

Apfelweinroute

Die Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute ist eine Verknüpfung von Aktionen und Stationen rund um den Apfel und die Streuobstwiesen. Partner der Regionalschleifen sind Keltereien, Museen, gastronomische Betriebe, Städte und Gemeinden. Die heutige Route steht für ein Wegenetz von über 1.000 Kilometer. Sie führt vorbei an Streuobstwiesen, Lehrgärten und Lehrpfaden, zu Keltereien und Gaststätten, Direktvermarktern, interessanten Handwerksbetrieben, Sehenswürdigkeiten, Museen, Naturdenkmälern und vielem mehr. Zu Fuß oder mit dem Fahrrad kann man insgesamt sechs Regionalschleifen erkunden. Diese liegen zwischen Main und Taunus, in Stadt und Kreis Offenbach, dem Main-Kinzig-Kreis, dem Landkreis Gießen, der Wetterau, dem Odenwald und schließen natürlich auch die Apfelweinhochburg Frankfurt mit ein. Praktische Rad- und Wanderkarten bieten den Überblick über Wege, Sehenswürdigkeiten und Einkehrmöglichkeiten. Es gibt sowohl eine Übersichtskarte der gesamten Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute als auch Karten für die jeweiligen Regionalschleifen. Einen schnellen Gesamtüberblick im Internet gibt es unter www.gutes-aus-hessen.de/awuowr.php. Dort findet man auch regionale Bestelladressen. Das Routennetz findet im Rheingau-Taunus-Kreis seinen Anschluss an die Streuobstroute Nassauer Land (www.streuobstroute-nassauer-land.de).

Wer Frankfurt nur kurz besucht, kann im „Ebbelwei-Expreß“ den Geschmack des Getränks kennenlernen und zugleich die Stadt besichtigen. Diese bunt bemalte historische Straßenbahn dreht an Wochenenden und Feiertagen nachmittags ihre Runden durch die Stadt. Die komplette Rundfahrt dauert eine Stunde.

Auch der Streuobstbau um Aschaffenburg ist reich an Apfelsorten. 1,7 Tonnen von verschiedenen Apfelsorten werden geerntet, gelagert und als Tafel- oder Backobst über den Biohandel vermarktet. So kommt z.B. der Bohnapfel in der Schlaraffenburger Apfelweintorte und im Spessarter Apfelkuchen aus der Aschaffener Bäckerei Hench zu besonderer Ehre. Mehr unter www.schlaraffenburger.de.

Kontakt:

Tourismus+Congress GmbH Frankfurt am Main

Kaiserstraße 56, 60329 Frankfurt

Tel.: 069 / 21 23 41 37

Fax 069 / 21 23 07 76

E-Mail: kohr@tcf.frankfurt.de

Internet: www.frankfurt-tourismus.de und www.frankfurt-rhein-main.de