

Apfelwein lädt zum Experimentieren ein

CiderWorld Messe zeigt ganz neue Facetten des Getränks – Aussteller kommen von mehreren Kontinenten

Fast 100 Aussteller präsentieren bei der CiderWorld im Gesellschaftshaus des Palmengartens ihre Produkte. Dabei zeigte sich, dass der Apfelwein inzwischen auf der ganzen Welt ins Glas kommt – und das in den unterschiedlichsten Varianten.

VON ANDREA MÖLLER

Frankfurt. Das Eröffnungsprogramm der CiderWorld ließ keinen Zweifel aufkommen, wer in diesem Jahr als Gastland fungierte. Denn die Irish Dance Company aus Berlin brachte mit ihrem temperamentvollen Steeptanz irisches Flair in das Gesellschaftshaus des Palmengartens. 13 Produzenten reisten von der Grünen Insel zur Frankfurter Apfelweinnmesse an. Nicht nur daran zeigte sich, wie international die Veranstaltung inzwischen ist: Denn die insgesamt 97 Aussteller stammen aus 17 Nationen. „Neben Europäern aus Finnland, Italien oder Lettland sind auch Vertreter anderer Kontinente dabei – unter anderem aus Japan und Chile“, berichtet Mitinitiator Michael Stöckl. Erstmals zur Messe kam ein Teilnehmer aus den USA, wo Cider seit einigen Jahren im Trend liegt.

Zurück zum Naturprodukt

Obwohl das Getränk allmählich die ganze Welt erobert, hat es auf den Britischen Inseln seinen Ursprung. Dort geht die Entwicklung verstärkt in Richtung „Craft Cider“. „Die Nachfrage nach diesen Produkten aus kleineren Manufakturen steigt permanent“, sagt William O’Callaghan von Longueville House Cider’s in Irland. „Meine Landsleute legen immer größeren Wert auf lokale und natürliche Produkte. Außerdem wollen sie nicht so viel Zucker im Getränk haben.“ Seine beiden Cider sind ein gutes Beispiel dafür, denn sie bestehen nur aus Äpfeln und Hefe. Anders als bei industriellen Varianten wird hier kein Zucker zugesetzt.

Einen kürzeren Weg musste Karl Karigl von Blakstoc aus der Steiermark in Österreich zurücklegen. Er hat sich vorgenommen, dem Cider ein neues Gesicht zu verpassen, ihn auch clubtauglich zu machen. Das fängt schon bei der Verpackung an,



Gianluca Telloli vom italienischen Erzeuger Maley lässt die vier Schweizer Ueli (31), Jan (29), Christian (29) und Jerome (29) seinen Apfelwein probieren. Fotos: Heike Lyding

denn seine Erzeugnisse kommen sehr modern in kleinen, mattschwarzen Flaschen daher. Außerdem haben sie geschmacklich nur noch wenig mit dem traditionellen Most zu tun. Das gilt besonders für seine saisonalen Spezialitäten wie den sommerlich-frischen Buddha’s Hand Lemon Cider. „Dafür wurden verschiedene Zitrusarten aus dem Schlossgarten von Schönbrunn geschält, in den Apfelsaft gegeben und mitvergoren“, erläutert Geschäftsführer Karigl. „Ich verwende keine Wein-, sondern Bierhefe. Dadurch werden die Cider geschmacklich etwas satter.“

Gin mit Apfelgeschmack

Kreativ sind auch die Erzeuger direkt vor unserer Haustür: Andy Sanders und Jorin Karner stammen aus dem Rodgau und gehören zu den vielen hessischen Teilnehmern.

Die beiden Macher von „Bembel Gin“ haben ein Getränk mit vielen Umdrehungen auf dem Markt gebracht. „Bei ähnlichen Gins steht der Wacholder stark im Vordergrund“, sagt Sanders. „Uns hingegen war es wichtig, dass man den Apfel riecht und schmeckt.“ In Anlehnung an den Bembel gibt es das Getränk in einer blau-weiß gestalteten Tonflasche.

Die Besucher der CiderWorld lassen sich gerne auf die Experimente ein. „Mich hat die Vielfalt hierhergelockt“, sagt Stefan Göldner (49) von der Keltergemeinschaft Michelbach. „Ich bin nicht nur zum Probieren auf der Messe, sondern möchte mich auch inspirieren lassen.“ Und Maik Steinmetz (38) ergänzt: „Es macht Spaß, zu erleben, was es jenseits vom eigenen Dunstkreis gibt. Ich kann mir vorstellen, nächstes Jahr wiederzukommen.“

Deutsche Erzeuger haben die Nase vorn

So international die Frankfurter Apfelweinnmesse mittlerweile auch ist, am Ende hatten die deutschen Teilnehmer die Nase vorn: Beim CiderWorld Award, dem erstmals verliehenen Preis, konnten in allen Kategorien hiesige Erzeuger den Gruppensieg für sich verbuchen. „Wir waren von dem Ergebnis total überrascht“, sagt Mitorganisator Michael Stöckl. „Es handelte sich um eine internationale Jury mit internationalen Produkten.“ Insgesamt haben 30 Juroren 150 Proben verkostet. Das Niveau war grundsätzlich sehr hoch: 21 Cider erreichten 109 bis 120 Punkte und somit das obere Level, knapp darunter rangierten 41 Proben mit 97 bis 108 Punkten. Über den

Gruppensieg in der Kategorie „Cider sparkling“ freuten sich Ingrid und Wulf Schneider von Apfel + Wein aus Niedernhausen. Das Ehepaar, das zu den Ausstellern der ersten Stunde gehört, konnte die Jury mit ihrem Schaumwein „Selektion“ überzeugen. „Wir sind eine kleine Kompanie, produzieren keine großen Mengen“, erzählt Wulf Schneider. „Aber gerade darum macht es uns so viel Spaß.“ Die beiden haben sich auf sortenreine Weine spezialisiert. Ihr Spitzenreiter besteht nur aus Ontario-Äpfeln, die in der unmittelbaren Umgebung wachsen, ist trocken und schmeckt nach Zitrusnoten. Ein Apfelwein ist halt nicht gleich Apfelwein. *moe*



Wulf Schneider (Apfel + Wein, Niedernhausen) mit Ehefrau Ingrid (re.) und Tochter Wiebke Hafner.

Apfelwein lädt zum Experimentieren ein

von Andrea Möller

CiderWorld Messe zeigt ganz neue Facetten des Getränks – Aussteller kommen von mehreren Kontinenten

Fast 100 Aussteller präsentieren bei der CiderWorld im Gesellschaftshaus des Palmengartens ihre Produkte. Dabei zeigte sich, dass der Apfelwein inzwischen auf der ganzen Welt ins Glas kommt – und das in den unterschiedlichsten Varianten.

Frankfurt. Das Eröffnungsprogramm der CiderWorld ließ keinen Zweifel aufkommen, wer in diesem Jahr als Gastland fungierte. Denn die Irish Dance Company aus Berlin brachte mit ihrem temperamentvollen Stepptanz irisches Flair in das Gesellschaftshaus des Palmengartens. 13 Produzenten reisten von der Grünen Insel zur Frankfurter Apfelweinsteinmesse an. Nicht nur daran zeigte sich, wie international die Veranstaltung inzwischen ist: Denn die insgesamt 97 Aussteller stammen aus 17 Nationen. „Neben Europäern aus Finnland, Italien oder Lettland sind auch Vertreter anderer Kontinente dabei – unter anderem aus Japan und Chile“, berichtet Mitinitiator Michael Stöckl. Erstmals zur Messe kam ein Teilnehmer aus den USA, wo Cider seit einigen Jahren im Trend liegt.

Zurück zum Naturprodukt

Obwohl das Getränk allmählich die ganze Welt erobert, hat es auf den Britischen Inseln seinen Ursprung. Dort geht die Entwicklung verstärkt in Richtung „Craft Cider“. „Die Nachfrage nach diesen Produkten aus kleineren Manufakturen steigt permanent“, sagt William O’Callaghan von Longueville House Cider’s in Irland. „Meine Landsleute legen immer größeren Wert auf lokale und natürliche Produkte. Außerdem wollen sie nicht so viel Zucker im Getränk haben.“ Seine beiden Cider sind ein gutes Beispiel dafür, denn sie bestehen nur aus Äpfeln und Hefe. Anders als bei industriellen Varianten wird hier kein Zucker zugesetzt.

Einen kürzeren Weg musste Karl Karigl von Blakstoc aus der Steiermark in Österreich zurücklegen. Er hat sich vorgenommen, dem Cider ein neues Gesicht zu verpassen, ihn auch clubtauglich zu machen. Das fängt schon bei der Verpackung an, denn seine Erzeugnisse kommen sehr modern in kleinen, mattschwarzen Flaschen daher. Außerdem haben sie geschmacklich nur noch wenig mit dem traditionellen Most zu tun. Das gilt besonders für seine saisonalen Spezialitäten wie den sommerlich-frischen Buddha’s Hand Lemon Cider. „Dafür wurden verschiedene Zitrusarten aus dem Schlossgarten von Schönbrunn geschält, in den Apfelsaft gegeben und mitvergoren“, erläutert Geschäftsführer Karigl. „Ich verwende keine Wein-, sondern Bierhefe. Dadurch werden die Cider geschmacklich etwas satter.“

Gin mit Apfelgeschmack

Kreativ sind auch die Erzeuger direkt vor unserer Haustür: Andy Sanders und Jorin Karner stammen aus dem Rodgau und gehören zu den vielen hessischen Teilnehmern. Die beiden Macher von „Bembel Gin“ haben ein Getränk mit vielen Umdrehungen auf dem Markt gebracht. „Bei ähnlichen Gins steht der Wacholder stark im Vordergrund“, sagt Sanders. „Uns hingegen war es wichtig, dass man den Apfel riecht und schmeckt.“ In Anlehnung an den Bembel gibt es das Getränk in einer blau-weiß gestalteten Tonflasche.

Die Besucher der CiderWorld lassen sich gerne auf die Experimente ein. „Mich hat die Vielfalt hierhergelockt“, sagt Stefan Göldner (49) von der Keltergemeinschaft Michelbach. „Ich bin nicht nur zum Probieren auf der Messe, sondern möchte mich auch inspirieren lassen.“ Und Maik Steinmetz (38) ergänzt: „Es macht Spaß, zu erleben, was es jenseits vom eigenen Dunstkreis gibt. Ich kann mir vorstellen, nächstes Jahr wiederzukommen.“

Artikel vom 16.04.2018, 03:30 Uhr (letzte Änderung 16.04.2018, 03:30 Uhr)

Artikel: <http://www.fnp.de/lokales/frankfurt/Apfelwein-laedt-zum-Experimentieren-ein;art675,2961674>

© 2018 Frankfurter Neue Presse