

# Apfelwein ist das beste, was aus einem Apfel werden kann



Oktober 2024

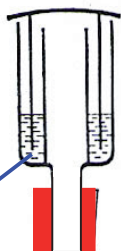
Folge 357

Michael Nern zapft mir in der Straußwirtschaft „Zum Gönser Stöfche“ einen Bembel mit Apfelwein. Er ist ein Genuss, aus Kirch-Gönser Äpfeln von Streuobstwiesen, natürlich vergoren.



Der Wirt André Cannon keltert mir einige Tage später 100 Liter Saft von meinen Äpfeln. Eine Woche später klappern schon die Gärspunde in meinem Apfelweinkeller.

Der Gärspund besteht aus zwei Teilen, die ineinander gesteckt werden. Füllt man in den unteren Teil etwas Wasser und setzt dann den Zylinder von oben drauf, dann kann Gas aus dem Inneren der Korbflasche einweichen, aber keine Luft von außen in die Flasche. Bei der Gärung des Apfelweins wandeln die Hefezellen den Zucker der Äpfel in Alkohol um. Dabei entsteht Kohlendioxid, das aus der Flasche durch den Gärspund entweicht. Ich prüfe regelmäßig, dass genügend Wasser in den Gärspunden ist, damit keine Luft in die Flaschen gelangt und den Apfelwein verdirbt.



Auf manchen Baumstücken liegen die Äpfel ungenutzt. Dieses Fallobst kann man nicht lange lagern, aber gerade zum Keltern ist es bestens geeignet.



Von unserem Baumstück in Rödgen reichten die gefallenen Äpfel für 100 Liter Most.

Eine weitere Apfellese werde ich beim Obst- und Gartenbauverein Alten-Buseck keltern. Mit der neuen Presse ist die Ausbeute etwa 30 Liter pro Zentner.



Selbst während der Corona-Zeit setzte der Verein das Keltern unter den geltenden Schutzmaßnahmen fort. Hier packt der ehemalige Vorsitzende und Ehrenbürgermeister Erhard Reintl selbst mit an. Ohne das Keltern wären damals viele Äpfel auf den Streuobstwiesen verdorben.

„Iesd babcht die Kech, dann babcht die Fraa, hiennenooh die ganz Wärrerrah!“

An diesen Spruch erinnerte ich mich, als meine Frau Hanni den Saft einkochte um ihn haltbar zu machen. Dabei muss sehr sauber gearbeitet werden und die Flaschen müssen nach dem Abfüllen des gekochten Saftes luftdicht verschlossen sein.



Die Behandlung des Apfelweins ist zunächst einfach. Weihnachten ist die Gärung und Reifung teilweise abgeschlossen. Die Flüssigkeit wird klar, die Hefe und Feststoffe des Saftes haben sich auf dem Boden der Flaschen abgesetzt.



Ich ziehe den Apfelwein dann von der Hefe ab in eine andere saubere Korbflasche. Dort muss der Gärspond wieder aufgesetzt werden. Ab jetzt kann ich je nach Bedarf eine Korbflasche nach der anderen mit meiner selbst gebauten Zapfanlage in kleine Halbliter-Fläschchen abfüllen.



In kleinen Korbflaschen reift der Federweiße, bei Apfelwein auch Rauscher genannt. Er ist ein Genuss zusammen mit dem Lohplatz unserer Nachbarin. Die Wirkung im Magen fordert allerdings eine Toilette in der Nähe.

Die Weinlese ist eigentlich eine Ernte. Wenn wir Äpfel lesen, dann meinen wir, dass wir alle auf-sammeln, die von selbst heruntergefallen sind.



Die Äpfel die wir pflücken behandeln wir sehr sorgsam. Sie dürfen keine Druckstellen bekommen, deshalb werden sie in den Körben auch nicht zu hoch aufgeschüttet. So halten sich manche bis Ende April des nächsten Jahres.



Auf meinem Baumstück wird viel „gemäht“, allerdings nicht von mir, sondern von den Schafen des Baumstücknachbarn. Dies hilft uns beiden, der Nachbar hat Futter für seine Schafe und ich muss nicht wie früher mehrmals im Jahr mähen.



Eine aufwändige Arbeit ist die Baumpflege. Apfelbäume sind ein „Kunstprodukt“, sie produzieren viel mehr Holz als „natürliche“ Bäume. Werden sie nicht regelmäßig geschnitten, verwildern sie und zerbrechen dann. Jeder kann dies in der Landschaft beobachten. Gut, dass wieder etliche junge Leute Obstbäume anpflanzen und pflegen.