

Schmeckt er fruchtig oder pelzig und muffig?

Obst- und Gartenbauverein lädt zum Vorentscheid der Apfelweinverkostung ins Alte Rathaus ein – 20 aus 26 packen's

ECKARTSHAUSEN (co). „Fizzerillechen“, Schwartenmagen, Hausmacher Blut- und Leberwurst und deftiges Bauernbrot bildeten die kräftige Grundlage, um 26 Proben Apfelwein gut zu überstehen. Denn genau so viele Anmeldungen aus den Reihen der Vereinsmitglieder verzeichneten die Eckartshäuser Obst- und Gartenbauer für die Wahl des Apfelweinkönigs 2010. „Es dürfen jedoch nur 20 übrig bleiben, alles andere sprengt den Rahmen unserer Veranstaltung im April“, erklärte der Vorsitzende Götz Emmrich. Deshalb trafen sich die „Stöffche“-Produzenten und weitere Vereinsmitglieder jetzt im Alten Rathaus, um dort bei einer Blindverkostung den Vorentscheid zu treffen und die 20 Besten herauszufinden. Voraussetzung zum Mitmachen ist die Vereinszugehörigkeit, zudem müssen die Äpfel auf der vereinseigenen Kelteranlage gekeltert werden.

Die Mitglieder kommen nicht allein aus Eckartshausen, sondern auch aus umliegenden Ortschaften. Jeder Apfelweinhersteller verfügt über sein eigenes Rezept, die Fässer – heutzutage der einfacheren Hygiene wegen aus Plastik – werden in ganz unterschiedlichen Kellern und Scheunen gelagert.

Jeder Teilnehmer brachte zum Vorentscheid zwei Liter mit. Die Bembel wurden anonymisiert, mit Nummern versehen.



Sie sind „alte Hasen“, was die Herstellung und Bewertung des Apfelweins angeht: Apfelweinkönig Siegfried Kirchner, die Amtsvorgänger Helmut Lehr und Gerhard Wachter sowie Vereinskollege Hubert Lott (v.l.). Bilder: Eichenauer

Nur eine Person wusste, welcher Name sich hinter der Nummer verbarg. Damit niemand Grund zur Beschwerde hatte, rief Eberhard Kuppe die einzelnen Weine nicht in direkter Reihenfolge auf, sondern querbeet durcheinander. „Denn in der Tat werden die Geschmacksnerven nach 13, 14 Proben weniger sensibel“, erklärte der Fachmann, der schon einmal König war. Die Benotung erfolgt von eins bis sechs, wobei eins anders als in der Schule die schlechteste Note ist und sechs die beste.

Etliche „Stöffche“ lagen dicht beieinander, ein paar hatten überdurchschnittlich hohe Noten. „Es kann durchaus sein, dass einer sich selbst rauskeltelt, denn wir müssen ja reduzieren“, meinte Vor-

standsmitglied Willi Schierhorn trocken. Bei der Probe im Alten Rathaus saßen in der Tat nur Experten zusammen, die seit Jahren, manche seit Jahrzehnten, Apfelwein produzieren.

Mit Anne-Kathrin Müller und Anne-Kathrin Förster waren auch zwei Frauen darunter, so dass dieses Jahr sogar durchaus die Möglichkeit zur ersten Apfelweinkönigin in Eckartshausen besteht. Alle Generationen waren vertreten. Hier die Abiturienten Eike Jachmann aus Himbach, sein 21-jähriger Freund Alexander Reidel aus Neuwiedermuß und die 29-jährigen Eckartshäuserin Anne-Kathrin Müller, dort die „alten Hasen“ Siegfried Kirchner, Helmut Lehr und Werner Ruppert. War die einzelne Probe ausgeschenkt, wurde zunächst die Farbe des Weins im Gerippten begutachtet, der Geruch geprüft und eingehend gefachsimpelt. So fielen Vokabeln wie klar, trüb, fruchtig, säuerlich, apfelig, schöne Farbe, goldgelb, lecker spritzig, guter Geruch. Keine Chance weiterzukommen hatten allerdings die Tropfen, die beim Probieren mit pelzig, faulig oder muffig charakterisiert wurden.

Der jüngste Produzent, Eike Jachmann,

legt dieses Jahr sein Abitur an der Philipp-Reis-Schule in Friedberg ab. Bereits seit vier Jahren stellt er Apfelwein her. Er hatte schon früh Geschmack am hessischen Nationalgetränk gefunden. „Wir haben schon immer Apfelbäume in unserem Hof, und die Äpfel wurden immer gepresst. Dann habe ich es halt mal probiert. Ist schon toll, sein eigenes Getränk herzustellen, da weiß man einfach, was man hat.“ Auf seine Aussichten angesprochen, meinte er schmunzelnd: „Lassen wir uns überraschen.“

Wie auch beim großen Wettbewerb im Dorfgemeinschaftshaus basierte auch bei der Auslese im Alten Rathaus die Auswertung auf einem eigens von Computerfachmann Wolfgang Ringe ausbaldowerten Programm. So wussten die Fachleute auch schnell Bescheid, wer fünf Liter seines Apfelweins zum Wettbewerb am Freitag, 16. April (ab 19 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus), anliefern kann. Wird es dann auch die leckeren „Fizzerillechen“ geben? Vorstandsmittglied Christina Kröll, die sie gebacken hatte, wusste es noch nicht, verriet aber das Backgeheimnis: Sie bestehen aus gerolltem Blätterteig, gefüllt mit Käse und Schinken.



Sie zählen zu den jüngsten „Stöffche“-Produzenten: Eike Jachmann, Ann-Kathrin Müller und Alexander Reidel (v.l.).