

Äppelwoi als „Primör“: Sonne im Glas

Gastronomie – Hessische Wirtshauskelterer stellen in Frankfurt und Reichelsheim ihre Jung-Schöppchen vor

REICHELSSHEIM. Was dem Österreicher der „Heurige“ und dem Franzosen der „vin nouveau“, das sind für die Freunde des hessischen Apfelweins die „Primörs“. Ob Wein oder Apfelwein: In beiden Fällen handelt es sich um alkoholische Produkte aus dem aktuellen Jahrgang, deren Gärung noch nicht vollkommen beendet ist, und die daher besonders kohlen säurehaltig und spritzig daherkommen.

Und ebenso wie die Winzer des berühmten „Beaujolais primeur“ haben sich die „Hessischen Wirtshauskelterer“ einen festen Termin gesetzt, an dem sie ihre Jungweine erstmals auschenken: Immer in der Woche vor dem ersten Advent lädt diese Gruppierung, die sich aus sieben selbst kelternden Gastwirten „von der Rhön bis in den Odenwald“ zusammensetzt, zu einer öffentlichen Verkostung und Kommentierung in die Frankfurter Apfelweingaststätte „Zur Buchscheer“ ein.

Unlängst war es wieder so weit, und bei dem Frankfurter Termin stellten auch die beiden Odenwälder Wirtshauskelterer Peter Merkel (Annelsbach) und Armin Treusch (Reichelsheim) ihre Erzeugnisse dem fachkundigen Publikum vor. „Es ist ein vielversprechender Jahrgang“, lautete die einhellige Meinung sämtlicher Produzenten und Test-Trinker. Dies trotz der Wetterkapriolen, welche die hessischen Apfelbäume in diesem Jahr verkraften mussten. Auf ein mildes Frühjahr folgte ein verregneter und kühler Sommer, der später durch einen goldenen Herbst mit sonnigen und warmen Tagen wieder ausgeglichen wurde.



Den Aromen auf der Spur: Bei einem Treffen der „Hessischen Wirtshauskelterer“ in Frankfurt stellten auch zwei Odenwälder Gastronomen ihre Erzeugnisse einem fachkundigen Publikum vor: Armin Treusch (Reichelsheim/Foto) und Peter Merkel (Annelsbach). FOTO: KIRSTEN SUNDERMANN

Konnte Treusch bei einer Stichprobe am 10. September bei seinem Boskoop-Most nur enttäuschende 42 Grad Oechsle erzielen, so brachte diese Sorte bei der Kelterung vier Wochen später satte 57 Grad aufs Refraktometer. Das ergab bei dem nunmehr als „Primör“ ausgesetzten Jung-Schöppchen einen Alkoholgehalt von sieben Prozent. Da hat es sich gelohnt, mit der Ernte so lang wie möglich gewartet zu haben.

Generell gilt, dass die späteren Apfelsorten auch die stabileren Weine ergeben. Einen sortenreinen Boskoop muss man allerdings mögen, weiß der Gastwirt. Denn der bleibe auch im ausgereiften Zustand immer ein wenig kantig und dickköpfig. Daher hatte Treusch vorsichtshalber noch einen zweiten Primör ausgesucht, eine „Borsdorfer Renette“ mit einem Alkoholgehalt von 6,7 Prozent. Einen „Apfelwein für Einsteiger“

nennt er den, „geradlinig, einfach und relativ mild“.

Kollege Peter Merkel präsentierte in Frankfurt sogar drei Primeurs: einen Hausschoppen von der Annelsbacher Obstweise, einen sortenrein gekelterten Apfelwein vom Geheimrat Dr. Oldenburg „mit leichtem Nussston im Abgang“ und einen „Kaiser Wilhelm“ mit milder Säure und fruchtigen Aromen.

Zum ersten Advent wiederholte Treusch die Vorstellung

seiner beiden Jung-Weine in Reichelsheim, lud Bekannte und Odenwälder Geschäftsfreunde zum Verkosten ein und beantwortete viele Fragen. Als Primeur angeboten werden kann der junge Apfelwein bis etwa Januar/Februar, erklärte er. Danach wandelt sich der Charakter des Stöffchens, es verliert seinen jugendlich-fruchtigen Charme und wird in die „normal ausgereiften“ Apfelweine eingestuft, wie sie fast jeder kennt. sun