

# Ein Apfelwein schmeckt nie wie der andere

In Strinz-Margarethä können Privatleute ihre Äpfel selbst keltern/Angebot des Obst- und Gartenbauvereins

Hohenstein. Derzeit wird allerorten die Apfelernte eingebracht. Für die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Strinz-Margarethä beginnt damit die Zeit des Kelterns. In ihrem vor einer Woche eingeweihten Kelterhaus läuft die Apfelweinproduktion auf vollen Touren.

Von Kurier-Redakteur  
Martin Schirling

Keltern ist harte Arbeit. Aber nicht nur. Neben dem neuen Kelterhaus im Hohensteiner Ortsteil Strinz-Margarethä zeugt ein Grill davon, dass es sich die Kelterer am Abend zuvor nach erfolgreichem Tagwerk bei Würstchen, frischem Most und alten Apfelweinbeständen gut gehen ließen. „Wenn wir nicht unseren Spaß dabei hätten, würde das keiner von uns machen“, sagt Christian Rzeznik, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins.

Von Oktober bis in den November hinein ist die Strinzer Kultur fast ununterbrochen im Einsatz, um den Äpfeln ihren Saft zu rauben. 15000 Liter Most haben die Strinzer im vergangenen Jahr erbeutet, damals haben sie noch unter freiem Himmel vor der Aushalle gekeltern. Um diese Menge zu erzeugen wurden etwa 430 Zentner Äpfel zuerst im Schredder zerkleinert und dann in der 100 Jahre alten Presse ausgequetscht. Aus dem frischen Most wurde zum größten Teil Apfelwein.

Kelterwart Horst Bodenheimer und Bernd Scheliga füllen Körbeweise die in allen Rottönen glänzenden Äpfel in den Schredder. Mit einem mahlen- den Geräusch verwandeln sich



Kelterwart Horst Bodenheimer (links) an der 100-Jahre alten Presse. Die geschredderte Apfelmasse muss ganz langsam ausgepresst werden. Der Most wird in Gärfässer abgefüllt, wo er dann zum Apfelwein reift.  
Foto: RMB / Kühner

die schönen Früchte in Mus. „Allerdings dürfen die verbleibenden Stückchen nicht zu klein ausfallen. Die Bestandteile müssen noch zu erkennen sein“, sagt Scheliga. Der zweite Vorsitzende des Vereins ist eine Art Apfelwein-Keltermeister.

Scheliga kermt alle Tricks, wie man einen guten Apfelwein macht.

Wichtig seien vor allen Dingen die richtigen Apfelsorten. Tafelobst aus dem Supermarkt sei Tabu. „Das hat keine Säure. Säure ist der Geschmacksträger

des Apfelweins.“ Die Äpfel die auf den Bäumen der Region wachsen, seien hervorragend geeignet, zum Beispiel Boskop, Bohnägel oder Schafsnasen. Vor dem Schreddern müssten die Äpfel von Schmutz und Schimmel befreit werden. „Die

Sauberkeit ist ganz wichtig“, sagt Scheliga.

Wenn die Apfelmasse in der Presse langsam ausgepresst ist, wird der Most in Gärfässer abgefüllt. Diese Fässer aus Plastik gibt es in allen Gebindegrößen, zum Beispiel beim Landhandel

Korn im Hohensteiner Ortsteil Breitshardt. Wer möchte, kann Hefe zusetzen. Reinzuchthefer ermöglicht eine Gärung bei niedrigen Temperaturen sowie höhere Alkoholwerte. Die wilde Apiculaturhefe erzeugt hingegen den typischeren Apfelweingeschmack. Hefe gibt es in Apotheken. Nach zwei bis drei Wochen ist die Gärung abgeklungen. Jetzt können, um den Geschmack zu verfeinern und die Haltbarkeit zu verbessern, geringe Mengen von Fruchtsäften, zum Beispiel Speierling oder Quitte, oder ganze Früchte, Mispel, Eberesche oder Schlehe, zugesetzt werden. Etwa im Januar hat dann der Apfelwein seine Reife erreicht, die Hefe sich am Boden abgesetzt. Jetzt kann der Apfelwein abgefüllt werden.

Auch der Vereinsvorsitzende Rzeznik keltert sich jedes Jahr seinen Apfelwein selbst. „Es ist immer wieder erstaunlich, wie unterschiedlich der Apfelwein von Jahr zu Jahr schmeckt“, sagt Rzeznik. Das hänge jeweils von der Mischung der verschiedenen Apfelsorten untereinander ab, aber auch vom Wetter des jeweiligen Jahres. „Je nach der Menge Sonne die sie abbekommen haben, schmecken die Äpfel anders.“ Probleme, einen guten Apfelwein zu keltern, hat er noch nie gehabt. „Es ist eher eine Kunst, das Zeug nicht zum Gären zu bringen.“

Wer seine eigenen Äpfel in Strinz-Margarethä selbst keltern will, kann einen Termin mit Kelterwart Horst Bodenheimer unter der Telefonnummer 06128/41027 ausmachen. Pro gewonnenen Liter Most müssen 17 Cent bezahlt werden.