

Laszlo Trankovits

111 Orte
rund um den Äppelwoi,
die man gesehen
haben muss

111

emons:

Vorwort

Apfelweine gibt es in halb Europa – aber nur in Frankfurt gilt der Apfelwein als das Nationalgetränk. Während der Deutsche im Durchschnitt pro Jahr 0,5 Liter Apfelwein trinkt, sind es hier 12 Liter. Das Stöffche hat in der Stadt eine historisch-kulturelle Bedeutung. Die Apfelweinkultur preist die bodenständige Gastlichkeit der traditionellen Lokale, auch wenn Wirte und Kellner für ihren zuweilen rauhen Ton und eigenwilligen Humor berühmt sind. An langen Tischen sitzen beim »Schoppe« Alt und Jung zusammen, soziale Unterschiede spielen kaum eine Rolle, auch der »Oigeplackte« (Zugezogene) wird einbezogen. »Apfelwein ist ein Lebensgefühl«, betont der Äppelwoi-Guru Jörg Stier, Kelterer und Buchautor.

Längst gilt der Apfelwein, dem schon Karl der Große zusprach, nicht mehr als »Arme-Leute-Getränk«. Eine große Palette sortenreiner und veredelter Apfelweine, hochwertige Apfel-Champagner und Äppelwoi-Mixgetränke beschenken dem Stöffche seit Jahren einen Boom – inzwischen sogar in Sternerestaurants und Szene-Bars. Hessen hofft, dass die UNESCO den Apfelwein bald als »immaterielles Kulturerbe« anerkennt. Denn auch die Geschichte Frankfurts ist vielfältig mit dem Stöffche verwoben. Im Mittelalter reglementierten Fürsten die Genehmigungen zum Kelttern. Bei den Nazis war die Äppelwoi-Kultur verpönt, weil sie nicht in die »nationalsozialistische Lebensordnung« passte.

Apfelwein liegt im Trend. Er gilt als erfrischend, kalorienarm und gesundheitsfördernd, ist um fünf Prozent Alkohol leichter als Weiß- oder Rotweine. Allerdings hat die Apfelweinbranche nie wirklich versucht, auch andere Regionen – etwa mit gezieltem Marketing – vom Stöffche zu überzeugen. Einigkeit ist nicht unbedingt das Kennzeichen der regionalen Apfelweinkultur, selbst auf einen gemeinsamen Namen konnte man sich nie einigen. Also gibt es Ebbelwei, Ebbelwoi, Äbbelwoi, Äppler oder Äppelwoi und andere Mundartbegriffe mehr.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten

© der Fotografien: Laszlo Trankovits, außer:

Ort 6: Martin Diehl; Ort 16, 21, 28, 44, 49, 60, 65, 70, 76,

85, 86, 108: Herbert Brunner; Ort 19: Erik Kuntz;

Ort 29: Verkehrsgesellschaft Frankfurt; Ort 31: Mark Hallstein;

Ort 55, 109: Andreas Nadler; Ort 68: Salome Roessler;

Ort 73: Peter Carstens; Ort 77: Eugen Sommer; Ort 78: Uwe Dettmar;

Ort 88: Ernst Wuba; Ort 89: Peter Colar; Ort 97: Michael Himpel;

Ort 101: Johannes Döringer

© Covermotiv: iStockphoto.com / Grafner

Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem

Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben

Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de

Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,

© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2021

ISBN 978-3-7408-0861-7

Originalausgabe

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

7 Die Kelterei Walther

Familienbetrieb in der vierten Generation

Viele ehrwürdige Handwerksberufe wie der des Küfers (Fassmacher) oder des Gerbers (Verarbeiter von Fellen und Häuten) mussten in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wegen der industriellen Konkurrenz aufgeben. In Hessen bot das Kelttern von Äpfeln nicht selten eine neue Existenzgrundlage. Auch die Kelterei Walther ist so entstanden: Heinrich Walther, angesehener Stellmacher und Wagner – er stellte Räder, Achsen und Kutschen her – beschloss 1934, sich nur noch der Apfelverarbeitung zu widmen. Die Entscheidung fiel auch, weil der Betrieb ohnehin schon eine Presse besaß, die zuvor an Landwirte verliehen worden war. Walther absolvierte einige Lehrgänge und legte dann den Grundstein für die heute erfolgreiche Kelterei, die nun schon in der vierten Generation in Familienbesitz ist.

Der Schlüssel zum Erfolg war, dass Walther sich zunächst vor allem auf die ganzjährige Produktion von Apfelsaft konzentrierte – zuvor hatte es den Saft nur gegeben, wenn die Äpfel im Herbst gekeltert wurden. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam die Apfelweinproduktion dazu, 2003 wurde ein eigener Laden eröffnet. Die Kelterei, die mit den Jahren einige Preise für die nach alten Familienrezepten hergestellten Apfelsäfte und -weine einheimste, betont ihre ökologische Ausrichtung. Verwendet werden nur chemisch unbehandelte Äpfel von den heimischen Streuobstwiesen und Gärten, Konzentrate, Zucker oder Konservierungsstoffe sind verpönt. Klassiker sind der Speierling-Apfelwein, ein Rosé-Apfelwein mit einem Spritzer Johannisbeere, und die »Apfelwein Rum Edition«. Dieses Getränk mit einem Alkoholgehalt von nur 7,5 Prozent lagert drei Monate im Rumpfass. Zudem bietet die Kelterei auch einen alkoholfreien Apfelwein an. Der Alkohol wird in einem speziellen Schonverfahren entzogen, wodurch Geschmack und Aroma des Apfelweins erhalten bleiben – er also deutlich anders schmeckt als ein Apfelsaft.



Adresse Fliederstraße 2–4, 63486 Bruchköbel, Tel. 06181/77809, www.walther-kelterei.de |

Anfahrt A 66 von Frankfurt Richtung Hanau, bei der Ausfahrt Hanau-Nord auf die B 45 bis Bruchköbel, dann über die Hauptstraße und die Jahnstraße in die Fliederstraße |

Öffnungszeiten Mo, Di, Do, Fr 9–12.30 und 14–18 Uhr, Mi, Sa 9–13 Uhr | **Tipp** Im Ortskern von Bruchköbel finden sich zahlreiche schöne Fachwerkhäuser, darunter das alte Rathaus aus dem 16. Jahrhundert mit dem Heimatmuseum.

22 Die Buchscheer

Äppelwoi und Bier selbst gemacht

Dieses fast 150 Jahre alte Apfelweinlokal findet man nicht zufällig. Denn die Buchscheer liegt in einem freundlichen, etwas abgelegenen Teil Sachsenhausens am Rand des Stadtwalds inmitten von Wohnhäusern, Schrebergärten und Spielplätzen. Besonders stolz ist die Gründerfamilie Theobald auf den Apfelwein, der hier nach traditioneller Art mit ausschließlich heimischen Äpfeln ohne Zusatzstoffe gekeltert wird. Das Stöffche kommt in dem Lokal mit den gemütlichen, holzgetäfelten Gasträumen und in dem teilweise überdachten Sommergarten direkt aus den Fässern im Keller über die Zapfanlage an der Theke in den Bembel.

Die Gäste können im Herbst bei der Apfelweinproduktion sogar zuschauen oder an einer Apfelweinverkostung teilnehmen. Die Buchscheer bietet auch Äppelwoi-Spezialitäten anderer Kelterer an. Auf dem Menü finden sich die regionalen Klassiker, alles frisch, ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe zubereitet. Stammgäste wissen, dass das hauseigene Stöffche – je nach Apfelsorte und Saison – von Fass zu Fass etwas unterschiedlich schmecken kann.

»Jeder Apfelwein ist eine Welt für sich. Jeder hat seine eigene Säure, seine eigene Weichheit, seine eigene Farbe«, schwärmte der Schriftsteller Andreas Maier einmal über die Vielfalt des Apfelweins. Buchscheer-Wirt Robert Theobald bietet seit geraumer Zeit auch selbst gebrautes Bier an – allerdings im Jahr nur etwa 200 Liter. Das exklusive Pils »Theo«, mit Malz aus der Rhön und Hopfen aus der Holledau, wird in den Flaschen vergärt und nur im Lokal angeboten.

Als 1876 Adam Theobald sein Lokal eröffnete, benannte er es nach dem mittelalterlichen Ausdruck für das Bucheckern-Land. Im 16. und 17. Jahrhundert führten Bauern ihre Schweine und Schäfer ihre Herden in den Wald zur Bucheckern- und Eichelmast. Diese Lichtungen wurden Buchscheer genannt. Heute führt die fünfte Generation der Theobalds das Gasthaus.



Adresse Schwarzsteinkautweg 17, 60598 Frankfurt am Main, Tel. 069/635121 | **ÖPNV** S3, S4, Haltestelle Bahnhof Frankfurt-Louisa | **Öffnungszeiten** Mo–Fr 16–23 Uhr, Sa, So 12–23 Uhr | **Tipp** Das freundliche Gartenlokal Landwehrstübchen mit einer ambitionierten Küche zu zivilen Preisen, zuweilen mit Livemusik, liegt 250 Meter entfernt im Sachsenhäuser Landwehrweg 371.