

Mancher Obstwein braucht den Vergleich mit Traubenwein nicht scheuen.

Foto: Rolf Maurer

Mehr als Most

Weine, Schaumweine und Cocktails aus heimischem Obst finden immer mehr Liebhaber

Von Wolfgang Alber

Most galt immer als milderer Bruder des Weins. Inzwischen gibt



es hierzulande zahlreiche Produzenten, die gegorenen Obstwein sortenrein herstellen, als Cocktail

oder Schaumwein. Er ist alkoholfrei oder alkoholfrei und zudem bekömmlich – und damit eine ernsthafte Konkurrenz für den Traubenwein.

In Zedlers Universal-Lexikon von 1741 heißt es über Most: „Ist gut für die Brüste, stärcket das Herz, befeuchtet wohl und löschet den Durst, dienet wider die Schwermütigkeit.“ Most, abgeleitet von „vinum mustum“, wie die Römer jungen Wein nannten, galt damals als „flüssiges Gold“. Auch die Anekdote von einer Äbler Bäuerin, die sich wieder vom Sterbebett erhob, weil sie noch ein Fässle Johannisbeermost im Keller hatte, zeigt, dass Obst- oder Fruchtweine, wie sie weinrechtlich in Abgrenzung zum Traubenwein heißen, weithin äußerst beliebt waren.

Gleichwohl war Württemberg immer ein Weinland, selbst auf der Alb standen einst Reben. Aber es war eben zugleich auch ein Land des Obstbaus und des „Moschts“ aus Äpfeln und Birnen. Zunächst war er verpönt, 1650 erließ Herzog Eberhard III. eine „Generalverordnung gegen das Obstmosten“. Er wollte das Panschen von Wein mit Most verhindern, vor allem aber feudale Pfründe sichern. Denn Wein gehörte zur Abgabe des „großen Zehnten“, der dem Adel zufluss, der auf Most zu entrichtende „kleine Zehnte“ kam dem Klerus zugute. 1776 gestattete Herzog Carl Eugen das Mosten für den Eigengebrauch. Auch der Obstbaumbestand, bis dahin klein und meist in Klosterbesitz, dehnte sich aus. Im 19. Jahrhundert entstan-

den vielerorts Obstbauvereine, Baum-
schulen und Musteranlagen wie das
Pomologische Institut in Reutlingen,
Obstbau war Teil merkantilistischer
Wirtschaftsförderung. Die von der
Reblaus verursachte Krise des Wein-
baus führte Ende des 19. Jahrhunderts
dann dazu, dass in vielen Weinbergen
des Landes neben Hopfen auch Obst
angepflanzt wurde.

So entwickelte sich Most, scherz-
haft gerne „Hohenastheimer“
genannt, zum schwäbischen
Nationalgetränk. Jeder Schlaule weiß,
wo Barthel den Most holt, ein Fass da-
von gehörte zum Lebensmittelvorrat.
1929 schätzte der Volkskundler Paul
Walther den Jahresverbrauch einer
vierköpfigen Familie auf 1800 bis
2700 Liter. Chronisten warnten vor
saufernden Mostköpfen, und dem
Vierteleschlotzer Thaddäus Troll zog
es den Mund zusammen. „Ein Most-
rausch war etwas Entsetzliches, weil
er den Trinker nicht in die Höhen der
Beschwingtheit führte, lange nicht
wich und einen peinigenen Kater
hinterließ“, schreibt der Dichter im
„Epitaph auf den Most“. Im 20. Jahr-
hundert kamen Durstlöscher wie
Sprudel, Limonade oder unvergorener
Obstsaft in Mode, und der Bierkasten
ersetzte das Mostfass. Weil die Be-
wirtschaftung nicht mehr lukrativ
war und der Staat quasi Abwrackprä-
mien zahlte, wurden in Baden-Würt-
temberg nahezu 80 Prozent der Streu-
obstwiesen gerodet; auch Straßen-
und Siedlungsbau zerstörten die
Landschaftsbild prägenden Streuobst-
gürtel. Heute hat man deren ökologi-
schen Wert erkannt. Über 5000 Tier-
und Pflanzenarten, wie Grünspechte,
Steinkäuze, Bienen, weitere Insekten,

Von oben: Hier rollen die berühmten
Champagner Bratbirnen vom Band.

Das Lesegut wird für das
Pressen gehäckselt.

Obstwein-Abfüllanlage: Am Markt findet
der Obstwein mittlerweile viele Käufer.

Fotos: Ralf Maurer

Schönes Schwaben 4/11



■ Buchtipp

Brandneu erscheint im Tübinger Silberburg-Verlag demnächst das farbenprächtigt bebilderte Buch des Journalisten und Kulinarik-Experten Rolf Maurer „Spitzkraut, Landschwein, Höri-Bülle – Gaumenfreuden aus Baden-Württemberg wiederentdeckt“, dem die Fotos für diesen Beitrag entnommen wurden. Rolf Maurer, der auch für die Rubrik „Sternküche“ in *Schönes Schwaben* verantwortlich zeichnet, präsentiert in seinem neuen Buch 14 landwirtschaftliche Produkte aus Baden-Württemberg, die fast verschollen waren und derzeit eine wahre

Renaissance erleben. Darunter die Champagner Bratbirne, Die Alb-Linse oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Zu jedem Kapitel mit Geschichten und Hintergründen zu den Renaissance-Produkten zeigen Spitzenköche aus dem Land beispielhaft, was sich aus „Spitzkraut, Landschwein, Höri-Bülle“ alles zaubern lässt. Das Buch erscheint im Mai und ist dann im Handel für 19,90 Euro erhältlich (ISBN 978-3-8425-1100-2).



Frauenmantel, Schafgarbe oder Salbei, leben in und von den Streuobstwiesen, die zugleich wichtige Erholungsräume für den Menschen sind.

Und: Mit den Streuobstwiesen erleben auch die Obstweine eine Renaissance. Da gibt es sortenreine Weine, Cuvées, Cider, Cocktails, Seccos, Schaumweine und Destillate aller Art. Vorkämpfer war der „Lamm“-Wirt Jörg Geiger aus Schlatt bei Göppingen. Er wurde bekannt durch seine Fehde mit der französischen Champagner-Lobby, der sein Schaumwein aus der alten Sorte Champagner Bratbirne in die Nase stach. Geiger darf nun zwar das Wort Champagner auf dem Etikett nicht mehr als Blickfang hervorheben, aber er zitiert gerne aus einer „Ökonomischen Anweisung zum Obstmosten“ von 1760, dort heißt es über den Most dieser „Weinbirne“: „Wenn man ihn spundet und nicht ganz gären läßt, sondern in Boutellen füllt, so mousiert er wie ein Champagnerwein.“ In Geigers trockenem Holzapfel-Wein sieht der bekannte Weinkritiker Stuart Pigott gar „eine ernsthafte Konkurrenz für viele Traubenweine“.

Geiger beschäftigt in seiner Manufaktur 20 Mitarbeiter. Er hat zehn Hektar

Streuobstweisen und ist Partner des „Life“-Projekts, das den Lebensraum gefährdeter Vogelarten wie Halsbandschnäpper, Neuntöter oder Wendehals sichern soll. Außerdem liefern ihm 250 Landwirte Nägelesbirnen, Gelbmöstler, Schweizer Wasserbirnen, Gewürzluiken, Roten Berlebsch oder Boskoop von Hochstämmen, die oft über 100 Jahre alt sind. Auch Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Quitte, Duft von Holunder und Rosen, Essenzen von Minze oder Kresse, fließen in die mit Kohlensäure versetzten Cocktails und Seccos ein. Die Schaumweine in Flaschengärung haben filigrane Fruchtnoten und sanfte Gerbstoffe. Obstweine werden in schonender Kaltgärung vinifiziert oder wie der nach Frost geerntete „Eis-Apfel“ teilvergoren. Geiger brennt zudem Destillate von Palmischbirne, Gaishirtle, Hauxapfel oder Alexander Lucas. Das Obst wird in der Manufaktur sortiert und „schwitzt“ bis zur Vollreife in Tanks, um Aroma und Gerbstoff zu

entfalten. Da nur der eigene Fruchtzucker vergoren wird, liegt der Alkoholgrad der Obstweine zwischen vier und acht Volumenprozent und damit weit niedriger als beim Wein; Cocktails sind sogar alkoholfrei. „Geringer Alkoholgehalt und erfrischende Säure machen die Apfelweine bekömmlich“, sagt Geiger. Die Champagner Bratbirne etwa hat einen magenfreundlicheren pH-Wert als Wein und enthält Antioxidantien. Die Nachfrage nach Obstweinen als Aperitif oder Begleiter zum Essen steigt. Und Jörg Geiger garantiert seinen Lieferanten gute Preise: „Die Leute sollen stolz auf ihre Arbeit sein. Nur so kann man dann die Jungen motivieren, weiterzumachen.“

Auch die Dettinger Rosstriebkellerei setzt finanzielle Anreize und zahlt den Obstbauern

Birnenschaumwein aus der Dettinger Rosstriebkellerei





Am Albrand sind vielerorts Streuobstbestände zu finden. Foto: J. Knauer

ein Mehrfaches des Marktpreises. Die Kellerei, die bei Jörg Geiger abfüllen lässt, befindet sich in einem Wasserhochbehälter von 1873 am „Rosstrieb“; hier trabten früher Pferde vom Ermstal auf die Albweiden. 50 Bauern liefern jährlich etwa 27 Tonnen Obst. Der Saft robuster und widerstandsfähiger Apfel- und Birnensorten wie Berlepsch, Champagner-Renette, Bitterfelder Sämling oder Oberösterreichische Weinbirne ergibt 24 000 Flaschen trockene Perl- und Schaumweine, Cuvées und Cocktails aus Apfel, Birne und Holunder. Ein besonderer Genuss ist der Schaumwein „Rn° 5“, der die feinen Aromen von Weinbergpfirsich, Pommeranze und Apfel vereint. Der renommierte Sommelier Evangelos Pattas stimmt die Kreationen auf ein angenehmes Frucht-Säure-Spiel ab. Hans Knauer ist einer von heute acht Gesellschaftern der Rosstriebkellerei. Der Ministerialrat im Stuttgarter Landwirtschaftsministerium sagt: „Uns geht es nicht darum, groß Geld zu verdienen, wir wollen die Kulturlandschaft erhalten.“ Streuobstwiesen liefern nicht nur Obst, sie tragen im Unterschied zu extensiven Obstplantagen auch zum Arten-, Boden- und Wasserschutz, zur Verringerung des Ressourcenverbrauchs und zum Klimaausgleich bei. Knau-

ers Philosophie lautet „Schützen durch Nützen.“ In Baden-Württemberg gibt es 116 000 Hektar Streuobstwiesen, über 70 Prozent werden unregelmäßig oder gar nicht gepflegt. Ständen in den 1960er-Jahren noch 18 Millionen Obstbäume, so hat sich der Bestand inzwischen halbiert. Das Land fördert den Streuobstbau jährlich mit zehn Millionen Euro, damit soll vor allem die Produktvermarktung angekurbelt werden. 120 Kellereien im Land pressen

250 Millionen Liter Apfelsaft, die Hälfte der deutschen Gesamtmenge.

Hans Knauer widerspricht vehement Vorurteilen, Obstwein sei einfacher herzustellen oder minderwertiger als Traubenwein. „Auch Obstbaumbestände müssen gepflegt werden. Und im Keller erfordert die langsame Kaltvergärung bei niedrigen Temperaturen viel Feingefühl. Nur so kann man die Aromen rauskitzeln.“ Eben mehr, als nur Most machen. ■

In der Sonne gebadet.

Apfel
- saftig, knackig -
ein Genuss!

OBST VOM
BODENSEE

Marktgemeinschaft Bodensee e.V. · Albert-Haas-Strasse 4 · D-88249 Frossenberg · Marktgemeinschaft Bodensee e.V. · Postfach 11 · D-88274 Ravensburg