

Inhalt

Was ist eigentlich Apfelwein? 8

Zur Geschichte des Apfels

Mutmaßungen über seinen Ursprung 9

Vom Wildapfel zum Kulturapfel 11

Einzug der Kultursorten in Mitteleuropa 14

Zu Keltern, Pressen und ihren Spuren in der Zeit 16

Spanien

Die Spurensuche der ›Maurenpressen‹ 19

Der letzte Schluck gehört den Göttern 20

Ernte und Herstellung 24

Baskenland 25

Frankreich

Cidre – Getränk der Könige und Labsal der Bauern 26

Bretagne: Cidre, ein Zaubertrank 29

Normandie: Calvados – das Beste, was ein Cidre werden kann 30

Apfelsaft + Calvados = Pommeau 32

England

Cider – ältestes und traditionsreichstes Getränk der Briten 33

No two ciders taste the same 37

Wassail 38

Irland

Cider auf der ›grünen Insel‹ 42

Cider als ›Lebenswasser‹ 43

Als der Wein in Europa nicht mehr ›zeitig‹ wurde

Apfelwein in Mittelalter und früher Neuzeit an Rhein, Main und Bodensee 45

Frankfurt	
Frankfurt und sein »Stöfftche«	49
Sachsenhausen – Wiege des Frankfurter Apfelweins	54
Von »dripp de Bach« nach »hipp de Bach«	59
Bembel, Gerippte, Deckel, Faulenzer	61
Im Osten Frankfurts	64
Frucht und Früchtchen in Hessen	
Streuobstwiesen	70
Speierling	71
Mispel	74
Verarbeitung in Keltereien, Verzehr und Vermarktung	76
Im Zeichen des Apfels	82
Most	
Apfel und Birne – ein nicht zu trennendes Freundespaar	83
Baden-Württemberg: Alemannen, Sueben und der Most	85
Was ist nun eigentlich Most?	86
Schweiz: Das thurgauische Mostindien	91
Österreich: Mostviertel, Mostgalerie, Mostheurige und Moststraße	94
Dreiländereck Deutschland–Frankreich–Luxemburg	
Viez	101
Viez-Region	102
Viez-Renaissance	105
Amerika	
Cider in der Neuen Welt	106
Johnny Appleseed und Robert Frost	111
Nachwort	114
Anhang	115
Literarturliste	117