

# 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 ›Maurenpresse‹ 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 ›Stöffche‹ 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

Literaturliste 117