Michael Stöckl

Der Apfelwein-schmecker

Die besten Apfelweine, Straußwirtschaften und Adressen in Frankfurt/Rhein-Main

SOCIETÄTS
VERLAG

2., komplett überarbeitete und aktualisierte Auflage
Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2012 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: © Printemps - Fotolia.com
Druck und Verarbeitung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany 2015

ISBN 978-3-95542-090-1

Inhalt

Trendgetränk Apfelwein 8

Wie der Apfelwein nach Hessen kam 10
- Von Paradies- und Holzäpfeln 10
- Hessen wird Apfelland 11
- Wann aus Äpfeln Apfelwein wurde 13
- Apfel statt Traube – Wie Frankfurt zum Apfelwein kam 13
- Revolution im „Gerippte“ 16

Mahlen – Packen – Pressen: Die Apfelweinbereitung 18
- Anbau der Äpfel 18
- Keltern 19
- Gärung 20
- Lagerung 21

Apfelwein schmecken 22

Wo es den besten Apfelwein gibt: Die 2. Apfelwein-Trophy 24
- Die besten Hausschoppen / Apfelweine klassisch 2014 25

Die besten sortenreinen Apfelweine 2014 26
Die besten Apfelschaumweine 2014 27

Die besten Apfelwein-Straußwirtschaften 2014 28
Apfelwein-Straußwirtschaften – meine Bewertungen im Überblick 54

Beim kelternden Apfelweinwirt 55
Beim kelternden Apfelweinwirt – meine Bewertungen im Überblick 86

Äpfelweinwirte in Frankfurt und Umgebung 88

... und sag niemals Apfelweinlokal zu ihm! 93
… und sag niemals Apfelweinlokal zu ihm! – meine Bewertungen im Überblick 108

Bett & Bembel 109

Die besten Apfelwein-Manufakturen 111

Die besten Pomotheken & Apfelweinhandlungen 138

Marken, Markantes & Marotten 149

Die schönsten Apfelwein-Veranstaltungen 157

Apfelwein-ABC
Von A wie Abstich bis Z wie Zidra 159

Verbände & Initiativen 180

Sorgsame Auswahl 181

Bildnachweis 182

Literatur 183

Der Autor 184

Trendgetränk Apfelwein

Der vorliegende, bereits in 2. Auflage erscheinende Apfelweinführer will Tradition und Moderne des hessischen Apfelweins verknüpfen. In erster Linie soll der Apfelweinschmecker Lust machen auf den natürlichen, ursprünglich leichten Genuss des hessischen Nationalgetränks. Der Hohenastheimer, wie der Wein aus Äpfeln ebenfalls gern genannt wird, durchlebte eine lange und durchaus wechselvolle Geschichte, bis er schließlich auch in unseren Tagen Bestandteil der modernen, hedonistischen Konsumgesellschaft geworden ist. Seit gut zwei Jahrzehnten verzeichnet das hessische Kultgetränk eine beachtliche Renaissance und gibt sich heute als zeitgemäßes, leicht alkoholisches Getränk mit großem Variantenreichtum. Nie zuvor hatte der Apfelwein mehr Facetten als heute.

Vom klassischen Hausschoppen über sortenreine Apfelweine, Seccos, Schaumweine bis hin zu edlen Apfelsherrys und Dessertweinen reicht das große Spektrum. Dazu gesellen sich immer mehr Design- und Start-up-Unternehmen, die dem Apfelwein ein verändertes wie zeitgemäßes Gesicht verleihen. Eine höchst spannende Entwicklung, die noch vor 20 Jahren kaum jemand für möglich gehalten hätte.

Auf den folgenden Seiten führt der Apfelwein-Guide den Leser durch alle wichtigen Stationen der

Apfelweinbereitung, angefangen von der Herstellung und ergänzt durch ein kleines ABC des Apfelweins bis hin zur Vermarktung durch selbstkelternde Apfelweinwirte und Straußwirtschaften.

Im Unterschied zu anderen Titeln mit gleicher Stoßrichtung legt das Buch den Akzent dabei weniger auf ein vollständiges Panorama von Apfelweinwirtschaften und -marken in und um Frankfurt am Main. Im Vordergrund steht vielmehr eine hessenweite Schule des Apfelweinschmeckens, die sich erstmals auch auf eine Bewertung der Apfelweine in unterschiedlichen Kategorien konzentriert. Indem das Konzept des Bewertens auf ein so volksnahes und traditionelles Getränk wie den Ebbelwoi übertragen wird, versteht sich das Buch auch als ein Wegweiser zu Spitzen- und Höchstleistungen mit dem Grundprodukt Apfel, das dem Leser die besten Apfelweine, die schönsten Wirtschaften, bembelsichere Unterkünfte und Hotels, die schönsten Manufakturen, Marken und Marotten rund ums Stöffche präsentiert. Wird der Apfelweinschmecker künftig als Ratgeber für Ausflüge und Tagestouren zu Qualitätsadressen in ganz Hessen Verwendung finden, so wäre ein wesentliches Ziel des Buches erreicht.

Apfelweinstube im Himmelreich

Doris Lommatzsch
Himmelreich 1
65201 Wiesbaden
Telefon 0611 4501996
Telefax 0611 7108632

E-Mail: doris-lommatzsch@t-online.de
Internet: www.apfelweinstube-im-himmelreich.de

Öffnungszeiten:	Saison wechselt jährlich, bitte anfragen; Mi. bis So. und an Feiertagen 15:00 bis 22:00 Uhr
Reservierung:	Telefonisch, nicht für den Außenbereich
Parken:	Eigene Parkplätze
Anfahrt:	A66 bis Schiersteiner Kreuz, A643 Richtung Wiesbaden, Ausfahrt Dotzheim, Richtung Dotzheim über Erich-Ollenhauer-Straße, links auf die Ludwig-Erhard-Straße bis Freudenbergerstraße. Schloss Freudenberg passieren nach 200m rechts in einen Feldweg mit der Beschilderung „Apfelweinstube im Himmelreich“ abbiegen

Himmlischer Apfelwein

Fühlen Sie sich hier wie im Apfelweinhimmel, ausgerechnet mitten im Weinbaugebiet Rheingau. Zur ehrlichen Hausmannskost der Straußwirtschaft werden die hervorragenden Apfelwein-Spezialitäten aus eigenem Keller eingeschenkt: Apfelsecco mit Quitte, Himmelreicher Apfelblut mit Dunkelfelderrebe und Apfel-Vino Premium vom Rheinischen Bohnapfel. Von der Terrasse und der liebevoll gestalteten Gaststube hat man eine herrliche Aussicht über Streuobstwiesen, die Wallufer Weinlagen bis hinunter zum Rhein. Regelmäßig finden im Himmelreich Apfelweinproben des Streuobstkreises Wiesbaden statt.

Einzelbewertung

Apfelwein:

Speisen:

Ambiente:

Gesamtbewertung:

Schindtriescher Hütte

Christiane und Jürgen Böhm
Heftricher Weg
65527 Niedernhausen-Oberjosbach
Telefon: 06127 929595 oder
0170 5267244

E-Mail: boehmtv@t-online.de
Internet: www.hauskelterei-boehm.de

Öffnungszeiten:	Saison wechselt jährlich, bitte anfragen; Samstag und Sonntag von 12:00 bis 20:00 Uhr
Reservierung:	Nein
Anfahrt:	Parken am Friedhof Oberjosbach oder Waldparkplatz Heftricher Weg, 300-400 m Fußweg, der Beschilderung folgen

Apfelwein mit Aussicht

Die Schindtriescher Hütte liegt gut 400 Meter von Oberjosbach entfernt. Die Hütte mit schönem Panoramablick steht direkt am Waldrand und beherbergt die Straußwirtschaft von Christiane und Jürgen Böhm. Im „Berghüttenflair“ genießt man den selbstgekelterten Apfelwein der beiden sowie den Oberjosbacher Apfelsecco in Weiß und Rosé.

Kleine Speisen wie Schweizer Wurstsalat, Bratwurst oder Käsewurst mit Bratkartoffeln, Handkäse sowie hausgebackene Kuchen stehen auf der Speisekarte. Übrigens: Der Strom für die urige Jausenstation im Taunus wird mit einer Solaranlage erzeugt.

Einzelbewertung

Apfelwein:

Speisen:

Ambiente:

Gesamtbewertung:

Obsthof am Berg

Holger & Ralf Henrich GbR
Auf der Hohlmauer 2
65830 Kriftel
Telefon: 06192 42961
Telefax: 06192 41531
E-Mail: info@obsthof-am-berg.de
Internet: www.obsthof-am-berg.de

Öffnungszeiten:	Hofladen: Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:30 Uhr, Samstag von 8:00 bis 13:00 Uhr; Apfelwein-Straußwirtschaft: Anfang Juni bis Ende August: Donnerstag und Freitag ab 18:00 Uhr, Samstag und Sonntag ab 16:00 Uhr
Parken:	Im Hof
Reservierung:	Nein
Besonderheiten:	Eigene Brennerei und Kelterei, Hoffest an jedem ersten September-Wochenende
Anfahrt:	A 66, Ausfahrt Kriftel/Hattersheim, Richtung Hofheim/Kriftel an der dritten Kreuzung links abbiegen

Straußwirtschaft am Berg

Seit einiger Zeit betreibt die Familie Henrich im Obsthof am Berg eine Straußwirtschaft. Dort werden zu kleinen Speisen formidable Apfelweine ausgeschenkt. Der klare, samtige Hausschoppen mit weinig-milder Säure, den Weinkritiker Stuart Pigott schon lobend beschrieb, steht den Apfel-, Quitten- und Apfel-Birnen-Tischweinen in nichts nach. Eine wahre Gaumenfreude ist der „Rosé“ aus Apfelwein und Spätburgunder. Für Kenner gebrannter Genüsse bietet der Henrichs-Keller feinste Obstdestillate – seit 2012 mehrfach auf der weltweit größten Spirituosen-Messe Destillata ausgezeichnet. Am ersten September-Wochenende sollte man Henrichs Hoffest nicht verpassen.

Einzelbewertung

Apfelwein:

Speisen:

Ambiente:

Gesamtbewertung:

Schäfer Jakobs Apfelland

Wolfgang Bender
Im Schmiehbachtal (Nähe Zentralfriedhof)
65579 Kelkheim

Telefon: 06195 911234
Telefax: 06195 911235
E-Mail: info@zumtaunus.de
Internet: www.zumtaunus.de

Öffnungszeiten:	Freitag und Samstag ab 14:00 Uhr, Sonntag ab 11:00 Uhr
Reservierung:	Nein
Anfahrt:	Am Kelkheimer Hauptfriedhof parken. Die letzten Meter zu Fuß unter der Brücke der B 519 hindurch Richtung Bad Soden. Nach ca. 200 Metern erreicht man das Apfelland

Schäferstündchen im Apfelhain

Man hat die Qual der Wahl. Rund 1.200 Apfelbäume stehen in Schäfer Jakobs Apfelland als Schattenspender fürs Picknick zur Verfügung. Gerne verleiht das Team Decken und Körbe, falls man die Picknick-Utensilien nicht parat hat. Am besten, man versorgt sich dort mit Brezel, Spundekäs' und Apfelwein und lässt die Seele in Benders Apfelhain baumeln. Kaffee und Kuchen sowie Flammkuchen mit verschiedenen Belägen stehen ebenfalls auf der kleinen Speisekarte, die extrem preiswert ist. Aus Kelkheim, Königstein, Bad Soden prima per pedes zu erreichen.

Einzelbewertung

Apfelwein:

Speisen:

Ambiente:

Gesamtbewertung: