

Kurzgeschichte über den Apfelwein

Immer wieder wird die Frage gestellt, welche Äpfel die besten Kelteräpfel sind. Der Überlieferung zufolge eignen sich zwei Sorten am besten: die Geschlonzte und die Gepumte!

Die zweite Frage ist, wann sind die Äpfel reif? Die einen sprechen:

Mir kelteren, wie mir Zeit hawwen, unn dann muss in aam Taach alles fertig sei.....

oder: Lasse sich die Äppel net schittele, sinn se unreif, lasse se sich schittele, sinn se weg! Also geschlonzt.

Die "bäuerliche" Art der Gärung

Das Fass wird möglichst voll gefüllt und oben nicht verschlossen. Der stürmisch einsetzende Gärprozess sorgt dafür, dass Bestandteile der werdenden Weine aus dem Fass oben herausgären. Der Irrglaube, dass der "Dreck herausgären" müsse, ist noch weit verbreitet. Doch wenn vorher kein Dreck gekeltern wurde, kann ja auch keiner herausgären, oder?

Unn, wer hat schon en Oppa, der de ganze Daach mit em Läppchen newedraasteht und alles wechputzt was aus dem Fass heraus-sprudelt?

Der Apfelweinkeller

Ein Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur, sicherheitshalber abschließbar, denn ist der Schoppen gut, kriecht er leicht Behne, schmackter nit, geht's kaan was aa. Also uffpasse, dass die Omma net iwwer Nacht es Fenster ufflässt.

Und die Würmer?

Was für Würmer? Ach, die Würmer! Nein, natürlich werden keine Würmer gekeltern, fliehen die doch, sobald der Baum geschüttelt und der Apfel transportiert wird aus ihrer Behausung. Außerdem ist der Wurm das beste Zeichen für den ungespritzten Apfel!

Also - keine Würmer, und wenn, dann nur ein paar ...

Äppelwoi is zum Trinke, net zum Laachern!

Doch bei aller Liebe zum Schoppen: Gerade der Keltermeister muss immer der Herr über den Apfelwein bleiben. Wird der Apfelwein zum Herrn über den Keltermeister, sollte dieser schnellstens einen andern Beruf oder ein anderes Hobby suchen!