

Wenn der Apfel ins Schwitzen kommt

Beim Keltern im Heimatmuseum dreht sich alles um Äpfel, Hitze und den ersten Schluck



Die Erwachsenen Igor Ochs (l.) und Benno Mayer samt Kindern und Kelterpresse. © Stefan Mangold

Niederrad – Vor dem Bembelinhalt kommen Frucht und Saft. Zu Frankfurt gehört nicht nur der Apfelwein, sondern auch die Kelterpresse. Was daraus fließt, nennt sich Süßer. Wie in jedem Herbst hatte das Heimatmuseum Niederrad Frankfurter Kindergärten zum Keltern eingeladen, für den Mittwoch an der Schwanheimer Straße.

Birgit Wende erklärt, im Kalender des Heimatmuseums sei die Kelterei der einzige Termin des Jahres, der nicht fest verankert sei. Nur das „dass“ stehe fest, das „wann“ nur in etwa. Die Vorsitzende des Bezirksvereins Niederrad, der das Heimatmuseum betreibt, erzählt, es könne schon mal November werden. Das passiere, wenn im Sommer davor nicht allzu oft die Sonne geschienen habe.

In diesem Jahr ist das bekanntermaßen nicht der Fall gewesen. Benno Mayer erzählt, die Äpfel, die er gerade presse, stammten von Bäumen in Hattersheim und Kriftel. Und nur weil man sich schon seit Jahren kenne, „haben wir dieses Jahr überhaupt Äpfel von dort bekommen“. Der 72-Jährige sagt, in den vergangenen Monaten habe er an manchen Äpfeln zum ersten Mal einen Sonnenbrand gesehen, „braune oder helle Flecken“. Die setzen ein, wenn Temperaturen von 45 bis 50 Grad das Gewebe der Haut zerstören. Die Höchsttemperatur im Rhein-Main-Gebiet im Sommer lag bei 41,3 Grad, jedoch im Schatten.

Was sich unter den misslichen Umständen entwickelte, seien kleine, ausgesprochen süße Früchte. Von den Obstbauern bekamen die Niederräder drei Zentner, die am Ende auf 90 Liter Saft hinauslaufen. Der trägt seinen Namen zurecht, weil er tatsächlich ausgesprochen süß schmeckt. Mitstreiter Peter Stein bietet an, sich mit dem Finger Apfelschaum vom Sieb zu streichen, „wäre doch viel zu schade, den einfach abzuwaschen“.

Das erste Stadium der Apfelweinproduktion scheint noch ein Selbstläufer zu sein, für die jedenfalls, die sich auskennen. Benno Mayer konstatiert: „Es ist schwer, einen schlechten Süßen zu produzieren.“ Bei den gut 50 Kindern kommt der Saft glänzend an. Jonathan hilft Mayer, noch ein paar Schlucke aus den zerdrückten Äpfeln tropfen zu lassen. Der Sechsjährige hängt sich an den Hebel.

Vor über 40 Jahren habe er mit Freunden angefangen, sich mit der Herstellung von Apfelwein zu beschäftigen, sagt Mayer. In der Zeit lief noch regelmäßig der Blaue Bock im Fernsehen, die Unterhaltungssendung, die der Hessische Rundfunk von 1957 bis 1987 ausstrahlte. Die letzten 22 Jahre moderierten Heinz Schenk und Lia Wöhr. Kein prominenter Gast verließ die Spielshow ohne Bembel unter dem Arm. Natürlich habe auch er den Blauen Bock als so öde und bieder empfunden wie jeder Vertreter seiner Generation. „Es wäre sicher übertrieben, zu behaupten, es liege an den hessischen Genen, ein bisschen aber schon“, lacht der Pädagoge, wie sich trotz Schenk seine Affinität zum Apfelwein entwickelte. Für ihn gelte das Credo: „Wer offen ist, kommt am Apfelwein nicht vorbei.“

Die Presse, mit der Mayer arbeitet, bekam einst der Unfallchirurg Jochen Krauß zum 40. Geburtstag geschenkt, der sie später dem Heimatmuseum überließ. Was bei warmem Sonnenwetter und gut 80 Besuchern heute übrig bleibt, nehmen sich die Leute in leeren Wasserflaschen mit nach Hause. Benno Mayer erklärt, er und seine Frau Waltraud Mayer ließen den daheim gepressten Saft, der sich zum Apfelwein wandle, im Glasballon reifen: „Im Dezember können wir in die ersten Gläser einschütten.“

Birgit Wende erinnert sich, wie ihrem Bruder vor Jahren ein Apfelsafttransport im Glasballon misslang: „Das Ding zerbrach im Auto.“ Der Bruder hat es mit intensiver Reinigung und Dauerlüftung probiert, „aber auch noch nach Jahren konnte man riechen, was passiert war“.

STEFAN MANGOLD