

Er hat sich die Krone geholt

Jury wählt Hans-Jürgen Schmitz zum neuen Apfelweinkönig von Bergen-Enkheim

Bergen-Enkheim hat einen neuen Apfelweinkönig. Insgesamt neun Bewerber reichten beim Obst- und Gartenbauverein (OGV) Bergen-Enkheim ihren selbstgekelterten Apfelwein ein, um sich im Äppelhäusi der strengen Jury zu stellen. Sieger wurde Hans-Jürgen Schmitz.

Bergen-Enkheim. Frankfurt ohne Ebbelwei? Kaum ausdenken! Über die Jahrhunderte trat der Apfelwein nach und nach seinen Siegeszug an und ließ sich bis heute nicht aufhalten. Vereinzelt wird er sogar noch von Privatpersonen gekeltert. Damit diese Tradition nicht in Vergessenheit gerät, rief der OGV Bergen-Enkheim bereits zum achten Mal zur Wahl des „Apfelweinkönigs“ auf.

„Bei uns wird der beste Wein bewertet und dessen Kelterer für ein Jahr zum Apfelweinkönig ernannt“, betont der Vorsitzende des OGV, Christian Emmel. Neun potenzielle Thron-Anwärter stellten sich mit je fünf Litern Ebbelwei aus eigener Produktion der kritischen Meinung von rund 70 begeisterten „Schobbepezern“.

Nie unter Top-Ten

Apfelweinkönig Hans-Jürgen Schmitz war überglücklich über seinen knappen Sieg: „Ich bin jetzt zum fünften Mal dabei, vorher aber noch nie unter die Top-Drei gekommen.“ Die Krönungszeremonie übernahm die Bergen-Enkheimer Apfelweinkönigin Angela I., die ebenfalls auf Schmitz gesetzt hatte: „Das war auch mein Favorit, daher bin ich natürlich froh, dass ich mit meiner

Vermutung richtig lag“, erklärte ihre Majestät.

Abgestimmt wurde nach der Weinprobe mit kleinen Metallmärkchen zu je etwa vier Gramm. Jeder Tester erhielt 25 davon und konnte diese dann seinen Favoriten zuteilen. Der Wein, der später das höchste Gewicht in Märkchen hatte, war der Sieger.

Spaß überwiegt

„In erster Linie ist die Wahl natürlich eine Gaudi. Trotz allem steckt aber viel Arbeit und Mühe dahinter“, erklärt Emmel. Denn: Man dürfe schließlich nicht vergessen, dass die meisten Teilnehmer höchstens zwischen 100 und 150 Liter für den Eigenbedarf kelteren würden. „Da tut es schon weh, wenn man uns für die Wahl fünf Liter zur Verfügung stellen muss“, weiß Emmel.

Auch wenn die einzelnen Keltermethoden unterschiedlich sind, ist man sich in einem Punkt beim OGV einig: Den besten Ebbelwoi keltert man aus Äpfeln von Streuobstwiesen. „Durch die Mischung einzelner Sorten erhält der Schobbe seinen typischen Geschmack“, erklärt Emmel. Einzig bei den Zusätzen gehen die Meinungen auseinander. Der eine fügt Quitten hinzu, der nächste Birnen oder Mispeln. Aber wie wird das Hausstöffsche des OGV verfeinert? Emmel: „Wir nehmen ein wenig Quitte, um ihn haltbarer zu machen – aber auch wegen der Farbe.“

Die Rezepte der Kandidaten waren aber natürlich streng geheim. Bei der Verkostung fragte sich daher auch der ein oder andere, was er da eben vorgesetzt bekam. Die Urteile waren teils vernichtend: „Viel zu trüb“,



Angela I., amtierende Apfelweinkönigin von Bergen-Enkheim, übernahm die Slegerehrung. Sie überreichte Hans-Jürgen Schmitz Krone und Zepter – da war bei ihm die Freude über den Sieg natürlich doppelt so groß. Foto: Martin Weis

oder „zu fad“. Nach und nach begannen sich die Favoriten allerdings herauszukristallisieren, und die Menge überschlug sich förmlich in Lobeshymnen: „Von der Farbe genau richtig“, oder

„schön sauer, so muss er sein“.

Knappes Ergebnis

Am Ende war es dann ein ganz knappes Ergebnis: Hans-Jürgen Schmitz setzte

sich mit einem Münzengewicht von 1042 Gramm hauchdünn vor dem Zweitplatzierten MainÄppelHaus Lohrberg (1024 Gramm) durch. Der letztjährige Gewinner Oliver Eibl (864

Gramm) landete auf dem dritten Platz. pap

Wer jetzt Lust auf mehr bekommen hat: Das Äppelhäusi ist an jedem dritten Freitag im Monat geöffnet.