

Quelle: Eifel Hautnah – Das Buch 2021

Datum: 01.01.2021

Seite: 136 - 141



LINKS: BRITTA UND SIGI WAGNER SORTIEREN DIE IM BIG PACK ANGELIEFERTEN APFEL.

VIelfalt aus Eschfeld FRUCHTSÄFTE VOM „WÄSSERCHEN“

DIE OBSTWEINKELLEREI „AM WÄSSERCHEN“ VON RUDOLF UND SIGI WAGNER IN ESCHFELD BIETET ALLES, WAS MAN AUS ÄPFELN, HOLUNDER, RHABARBER ODER BEEREN AN SÄFTEN UND WEIN MACHEN KANN.

„Ich ärgere mich einfach, wenn unsere Äpfel auf dem Boden liegen bleiben. Das ist doch schade. Da bringen wir sie lieber hierhin und lassen uns leckeren Apfelsaft pressen.“ Maria Schoop aus Daleiden sieht gerade zu, wie die Äpfel aus ihrem Garten auf der Waage im Betriebshof der Obstweinkellerei „Am Wässerchen“ unterhalb von Eschfeld gewogen werden.

Kurze Zeit später hat sie einen ausgefüllten Vordruck in der Hand. Was Schoops angeliefert haben, geht jetzt in die Verarbeitungskette. In wenigen Tagen können sie Apfelsaft aus ihren Äpfeln, abgefüllt in Leihflaschen abholen kommen.

Mit dem was Schoops aus Daleiden nach Eschfeld gebracht haben, sind sie zwischen Ende September und Mitte Oktober nicht allein. Denn dann stehen die Anlieferer mit ihren Pkws, manche haben die Ernte aus ihren Streuobstwiesen gleich auf kleine Anhänger oder in große „Big Packs“ statt in Kisten und Körbe geladen, vor der Waage in der Warteschlange.

„Unsere Anlieferer kommen aus der näheren Region, aber auch aus anderen Ecken der Eifel, sogar aus Köln“, freut sich Rudolf Wagner. Der gebürtige Wiesbadener war mit Ehefrau Sigi, die aus Harth stammt, 1983 nach Eschfeld gezogen, genauer in den kleinen Weiler „Wässerchen“ unterhalb des Dorfes. „Als wir dann 1986 anfangen, waren wir die erste Ich-AG in Rheinland-Pfalz“, mutmaßt Wagner.

GETRÄNKE AUS DER EIFEL

137



IN 5500-LITER FASSERN AUS EICHENHOLZ REIFT DER APFELWEIN IM WEINKELLER.

Ihr Geschäftsidee: Eine Obstweinkellerei kombiniert mit einer Lohnkellerei. „Bis dahin musste doch, wer sein Streuobst verarbeiten wollte, erst zur Raffines-Waarenzentrale und sich eine Presse ausleihen“, erinnert sich Wagner. Apfelsaft, den gab es bisher vor allen Dingen in Trier, der Vierhauptstadt der Mosel.

Die Zeiten sind vorbei. Obstkellereien, sogar Spezialisten, die sich nur auf Cider, Cidre oder Vize konzentrieren, gibt es mittlerweile mehrere. Wagners waren in der Region allerdings die Pioniere. Ganz nach Rudolf Wagners Motto: „Es reicht nicht, über Streuobstwiesen nur zu reden, man muss sie auch nutzen!“ Also gründete Rudolf Wagner die Obstweinkellerei „Am Wässerchen“, benannt nach der Ortschaft. Das Wässerchen, ein Rinnsal, fließt am Betriebshof vorbei. Es entspringt oberhalb in einer Wiese.

138

GETRÄNKE AUS DER EIFEL



DAS IST DIE NÄCHSTE GENERATION! RUDOLF UND SIGI WAGNER MIT TOCHTER BRITTA, DIE IN DEN ELTERLICHEN BETRIEB EINSTEIGEN WIRD.

Schoops am Daleiden haben untendessen schon wieder die Heimfahrt angetreten, als Britta Wagner, die 20-Jährige ist gelernter Tischlerin und wird in den elterlichen Betrieb einsteigen, zusammen mit Mutter Sigi am Sortierband die angelieferten Äpfel kritisch mustert. Was angefault ist, kommt runter vom Band, das die Äpfel zum Silo transportiert. Ist die Ware ohnehin noch nicht reif genug, wird sie in großen Holzkisten auf dem Hof erst bis zur Reife zwischengelagert. Ist die volle Fruchtreife erreicht, werden die sortierten Äpfel erst angeschwemmt, wie das erste Waschen und Bewegen heißt, dann noch zweimal mit Wasser durchgespült und über ein Sieb Astreste und Blätter entfernt. Danach gibt es über eine Förderschnecke, bei der das Wasser abgesaugt wird, zur Rätzmühle. „Hier wird das Obst in kleinste Stücke geraspelt, mit Schale und Kern, das sehen und schmecken Sie nachher nicht mehr“, so Rudolf Wagner.



VORHER, NACHHER: APFEL VOR BEGINN DER VERARBEITUNG UND TRESTER AUS DEN GEPRESSTEN APFELRESTEN.

RECHTS: FRISCH GEPRESSTER APFELSAF, DER JETZT IN DIE SETZ-TANKS ABGEFÜLLT WIRD.

Und dann kommt die große Bandpresse zum Einsatz. Auch aus den Äpfeln aus dem Garten von Schoops in Daleiden ist ein sämig-süßes Saft geworden, der in eine Wanne fließt. Er fließt entweder naturtrüb oder wird gefiltert. Vor dem Abfüllen kommt der Saft über Nacht in den Setz-Tank, damit sich der grobe Trüb absetzen kann. Am nächsten Tag wird der Saft sterilisiert und entfeuchtet abgefüllt. Letzte Station der Verarbeitungskette ist das Befüllen der 5500-Liter Fasser aus Eichenholz im Weinkeller, in denen der Apfelwein gärt. Der Trester, der anfällt, kann für die Tierfütterung noch verwendet werden. Der Kreislauf ist geschlossen“, so Britta Wagner.

An die 250 Tonnen Apfel, dazu anderes Obst, wurden so etwa bei der reichen Ernte im Jahr 2018 am Wässerchen verarbeitet. Die 2020er Ernte ist zwar kleiner in der Menge, doch gering ist sie, soweit das Rudolf Wagner abschen kann, nicht.

GETRÄNKE AUS DER EIFEL

139



In der „Obstweinkellerei Am Wässerchen“ arbeiten sie zwar streng genommen nach Bioqualität-Richtlinien, denn alle Produkte entstehen ohne jegliche Zusätze. Säfte werden etwa in Leihflaschen abgefüllt, doch ein Bio-Siegel hat die Manufaktur nicht. Neben den Äpfeln aus eigenen Beständen auf den Streuobstwiesen kommen ja die Äpfel der Anlieferer dazu, und deren Standortbedingungen sind Wagners unbekannt, auch wenn Bioqualität anzunehmen ist. Diese Unsicherheit teilen die meisten Lohnkellereien.



DER KLEINE VERKAUFSRAUM DER OBSTWEINKELLEREI.

Dafür werden unterhalb von Eschfeld vor allem traditionelle Eifel-Apfelsorten verarbeitet: Dazu gehört vor allem der Winter-Rambour, „der Eifelapfel schlechthin“, so Sigi Wagner. In unreifem Zustand schmeckt er sauer, doch reif geworden und gepresst „wird er deutlich süßer“. Eine gewisse Grundsäure, die einen Apfel gesund hält, ist für die Sorten aus der Eifel typisch. Ebenfalls verarbeitet werden Renetten, der „Kaiser Wilhelm“ oder auch der Boskop – der klassische Winterapfel und natürlich der Trierer Vizeapfel. Die Mischung macht es aus. Wir verkaufen und ab Hof einkaufen will, der wird im kleinen Probierstübchen fündig: Zehn Säfte, elf Weine, Sekt, Cider, Obstbrände, Liköre – vom „Hexenschuss“ bis zum Schliebenaufgesetzten –, Essige, Obstweinpunsch und Johannisbeerenberry sind im Angebot. Im Winter, unter normalen Bedingungen auf ausgesuchten Weihnachtsmärkten, schmeckt und wärmt der „Glab Äppel“.

In der kleinen Manufaktur sind auch kleinere Betriebsfeiern möglich. Betriebsbesichtigungen werden angeboten, die „Obstweinkellerei Am Wasserchen“ ist anerkannter „Eifel Produzent“.

Bio-Lebensmittel wie Fruchtsäfte sind, zumal wenn sie einen klaren regionalen Bezug haben, im Trend. Davon profitiert auch Wagners Geschäftsbude: Die Zahl der Anlieferer ist konstant, macht Rudolf Wagner aber mittelfristig Sorgen: „Nicht nur bei uns fehlen die jüngeren Jahrgänge, die ihr Obst pressen lassen wollen.“

Dabei, und da kann er sich ein Grinsen nicht verkneifen, „können die sich mit Pflichten und Aufheben der Apfel sogar die Kosten für die Mackbude sparen.“ Merke: Apfelerte hält fit und an der frischen Luft ist sie auch. (st) ■ www.obstweinkellerei-waasserchen.de



ÜBERRASCHUNG IM DORF AN DER SAUER: DAS CIDER HAFF RAMBOUR IN BORN LÄDT ZUR VERKOSTUNG EIN.

CIDER AUS BORN

Weinkellereien gibt es im deutsch-luxemburgischen Grenzgebiet haben und drüben des Grenzflusses Sauer. Unterhalb von Eichenbach im kleinen Born wartet schon Paul Jéitz auf Neugierige, denen im alten Dorf, dessen Name sich von früheren salzhaltigen Quellen ableitet, die Schiefertafel am Straßenrand aufgefallen ist: Verkostung im „Cider Haff Ramborn“!

In diesem Fall ist aus der Scheune aus dem 18. Jahrhundert, der „Haff“ auf Luxemburgisch, vor sechs Jahren die Apfelweinkellerei geworden. Verarbeitet und in Stahltanks nur kurz vergoren, die Top-Qualitäten dann noch gereift in alten Bourbon- oder Rumfässern, werden vor allem traditionelle Apfelsorten wie der Rambour (daher der Name Ramborn), aber auch Birnen. Das Obst ernten die Landwirte aus der Region von Straußwiesen, deren Neuan-

lage, Bestandehaltung und Pflege staatlich „mit bis zu 100 Prozent gefördert wird“, so der Cider-Experte.

Paul Jéitz, der sich stolz „Cider-Ambassadeur“ nennt, sieht sich als „Vernachlässigter einer landwirtschaftlichen Kooperative. Unsere Produkte exportieren wir in ganz Europa, sogar darüber hinaus bis nach Südkorea“, schmunzelt er. Man setze auf die englische Tradition des Cider, nicht auf den Vize der Mosel, betont der Fachmann. Er hofft, dass er bald auf dem großen Hof vor dem Kelter- und Gärraum wieder seinen bei den Gästen beliebten „Ramborn-Cider-Garten“ öffnen darf. (st) ■ www.ramborn.com