

SCHMECKT PRÄZISE, DER CIDRE



Was kipp ich mir zur Grillwurst rein? Probiert doch mal mit Apfelwein! Erst recht, wenn der aus Sorten mit so wohlklingenden Namen wie Blauacher, Berner Rose oder Hallauer Maienapfel gekeltert wird.

Kaum sind die Abende warm, kaum glühen an den Wochenenden die Grillfeuer, kaum diskutieren wir die Alternativen zu den unzähligen schlechten Würsten, deren Nitrit-, vermischt mit Kohlegeruch, die Samstagabende würzt, stellt sich die Frage nach dem richtigen Getränk zum Grillgut.

Die logische Antwort lautet: Bier.

Stimmt, dagegen ist gar nichts zu sagen. Vorausgesetzt, das Bier hielt den Ehrgeiz seiner Macher in Zaum und kommt nicht mit der Ambition um die Ecke, Jahrhunderte der Braukunst neu zu definieren. Ich gebe zu, dass ich nach anfänglicher Euphorie über die Craft-Beer-Welle müde wurde, mir die Elogen der Biersommeliers anzuhören, die mich auf die Jasmin- und Seifennoten ihres Wild-Thing-Punk-IPAs hinweisen. Als wirkungsvolle Gegenmassnahme funktioniert in der Regel die freiwillige Selbstbeschränkung auf Lagerbier und andere untergärige Sorten, die nicht zu süß, zu fruchtig oder auf andere virtuose Weise aufdringlich daherkommen. Und wenn es irgendwo ein Pilsner Urquell vom Fass gibt, lasse ich, sorry, jedes Pale Ale dafür stehen.

Klar schmeckt in der aufsteigenden Heissluft des Grills auch der eine oder andere leichte Weisswein, vor allem wenn statt den Würsten zum Beispiel ein Huhn oder ein Lachs grilliert werden, und ich bin seit jeher ein Freund von kühlen, also direkt aus dem Eisschrank gepflückten Rotweinen – die einfachen Pinots noirs des Thurgaus oder des Zürcher Oberlands eignen sich besonders gut für diese Einsätze.

Aber immer öfter wage ich mich an andere fruchtige Alternativen, namentlich Cidre. Über die eleganten Poirés und Apfelweine der Cidrerie du Vulcain aus dem Freiburgischen

habe ich schon bei anderer Gelegenheit geschrieben («Magazin» 49/2018), und die Weine, die das Thema dieser Kolonne sind, haben mittelbar auch damit zu tun.

Am Anfang steht die Skepsis, mit welcher der Weinbauer Markus Ruch die klimatischen Veränderungen des Klettgaus, dieser Mikrolandschaft in der Nähe von Schaffhausen, verfolgt. In den letzten Jahren beobachtete er klimatische Extreme: Durch hohe Temperaturen im Februar trieb der Wein um Wochen früher aus als gewohnt, und wenn später im Jahr Frostnächte folgten, nahmen die Reben existenziellen Schaden. Eine pandemische Ausbreitung der Kirschessigfliege stellte den Weinbau vor weitere Herausforderungen, ganz zu schweigen von Hagelunwettern im Spätsommer, die direkt vor der Lese die fast schon reifen Trauben schädigten oder vernichteten.

Hier kommt Beni Oswald ins Spiel, ein Mann, der bei einem Praktikum in Australien die Cidreproduktion kennen gelernt und sein Wissen bei der Cidrerie du Vulcain (siehe oben) vertieft hatte. Oswald half Markus Ruch regelmässig bei der Ernte aus, und er war es auch, der dem Winzer die Idee nahebrachte, es vielleicht einmal selbst mit der Herstellung von Apfelwein zu versuchen. «Ich begann zu erkennen», sagt Ruch, «wie organisch sich die Apfelbäume in die hiesige Landschaft einfügen und wie breit verankert der Obstbau hier einmal gewesen sein muss. Die Hochstamm-bäume in den Gärten der Klettgauer Dörfer deuten nach wie vor auf die gigantischen Streuobstgürtel hin, die diese Dörfer früher umgaben.» Ruch nennt fast schon vergessene Sorten wie den Hallauer Maien- oder den Löhninger Rosenapfel, deren eigenwillige, intensive Aromatik andere Gründe dafür waren, den Weinbaubetrieb zu erweitern und eine erste Charge von Apfelweinen unter dem neuen Label Oswald+Ruch herzustellen.

Die Weine, die dabei entstanden sind, tragen Namen, wie sie kein konkreter Mundartpoet besser hätte erfinden können: «Bohnapfel Boskoop Surgrauech Berner Rose Blauacher». Oder «Tobiässler Boskoop Thurgauer Weinapfel Bohnapfel Waldhöfler». Sie haben differenzierte, vernünftige Geschmäcker, lebendige Säure und eine grossherzige Leichtigkeit. Gemeinsam ist den Weinen die zarte, elegante Perlage, die dadurch entsteht, dass Cidre – im Gegensatz zum sauren Most – eine Flaschengärung durchmacht und sich dabei mit natürlicher Kohlensäure anreichert. Die Verwendung verschiedener Apfelsorten erhöht die Komplexität dieser Cidres – die reinsortigen Apfelweine aus Golden Delicious, Gala oder Jonathan aus den Keltereien der Grossverteiler findet Ruch zu Recht «eindimensional und kitschig».

Das Projekt der Mosterei Oswald+Ruch befindet sich in den Kinderschuhen. Die erste Ernte wurde in gemieteten Räumlichkeiten verarbeitet. Für die Verbesserung der Abläufe – präzises Pressen, langsames Vergären – werden eine neue Obstpresse und eine Kühlanlage angeschafft. Die Investition deckt ein Crowdfunding ab.

Bei Interesse an den Weinen: www.oswaldruch.ch