

# Apfelwein de luxe

**Ebbelwoi und altbacken? Das war einmal: Im Frankfurter Stadtteil Sachsenhausen haben experimentierfreudige Wirte das Getränk verfeinert. Ein Besuch**

VON GEORG ETSCHKEIT

Der „Ebbelwoi“, das Frankfurter Nationalgetränk, hat ein Problem. Nach wie vor haftet ihm das Image als säuerlicher Rachenputzer für gesetzte Herrschaften an, die noch zu Zeiten von Heinz Schenks hessischer Musikantenstadel-Variante „Zum Blauen Bock“ sozialisiert wurden. Zugleich steht er im Ruf eines Billig-Schoppens für Studenten, die sich kein höherwertigeres Getränk leisten können. Und auch in Frankfurt-Sachsenhausen, dem Epizentrum des deutschen Apfelwein-Universums, hatten sich zuletzt neben den traditionellen Ebbelwoi-Wirtschaften immer mehr gesichtslose Remmidemmi-Schuppen, Shishabars und Dönerbuden breitgemacht.

Allerdings ist es um den Ebbelwoi besser bestellt, als man zunächst denkt. Das ist unter anderem Menschen wie Jens Becker zu verdanken. Der frühere Werbefachmann ist so etwas wie die Antithese zur verstaubten Bembel- und Rautenglas-Seligkeit. Er steht für eine neue Ebbelwoi-Kultur, die er in seiner „Apfelweinhandlung“ in der Sachsenhauser Brückenstraße zelebriert. Modische Jeans, edle Bomberjacke, Ray-Ban-Sonnenbrille, schwere Armbanduhr – äußerlich unterscheidet er sich kaum von seiner Klientel, die sich an einem frühen Samstagnachmittag hier zum vorgezogenen Dämmereschoppen versammelt. Den von Becker selbst gekelterten Haustrunk von der Streuobstwiese darf man sich aus einem stets gefüllten Bembel einschenken und auf der Straße vor sich hin picheln. Dazu gibt es die nur noch selten erhältlichen Haddekuche vom Bäcker Hanns ein paar Häuser weiter, ein sehr fest gebackener Pfefferkuchen, gewürzt mit Ingwer, Piment, Zimt und Muskatnuss, den nicht nur Zahnärzte lieben. Wahre Kenner tunken ihn vor dem Genuss in ihren Ebbelwoi.

„Apfelwein war eigentlich immer ein Thema für mich“, sagt Becker, während er den Bembel nachfüllt. Schon als Kind half er dem Großvater, die Äpfel auf den Streuobstwiesen bei Bad Homburg am Rande der Wetterau zu ernten. Jetzt ist er selbst unter die Apfelweinproduzenten gegangen. Neben seiner Hauscuvée keltert er sortenreine Apfelweine, etwa von der aromatischen Goldparmäne, dem Rheinischen Bohnapfel oder der Kaiser-Wilhelm-Renette.

Wenn Becker über Kelter- und Ausbautechniken fachsimpelt, meint man, einem Winzer gegenüberzusitzen. Und allzu viel unterscheidet die Bereitung von Apfel- und Traubenwein nicht, vor allem nicht in den angesagten Sphären des „German Cider“. Auch die Preise können sich sehen lassen, wobei ein sortenreiner Apfelwein von Kultproduzent Andreas Schneider aus Frankfurt/Nieder-Erlenbach, Jahrgang 2008, für stolze 50 Euro die Flasche eine Ausnahme bleibt. Josef Grunenberg, Inhaber des Apfelweinkontors, einer weiteren Adresse für ausgewählte Premium-Apfelweine, zum Teil aus eigener Produktion, gibt zu, dass der Absatz dieser Rarität etwas schleppend laufe.

Auch Beckers Kreszenzen durchbrechen locker die Zehn-Euro-Grenze und lassen zwiespältige Erinnerungen an den einstigen Armeleuteschoppen verblassen. „Ich will die ganze Vielfalt dieses wunderbaren Getränks zeigen, sagt Becker und präsentiert seinem Gast die Werbetafel eines Frankfurter Apfelweinproduzenten aus dem Jahr 1851, in dem schon sortenreine Apfelweine, Lagenapfelweine und selbst ein Apfelwein-Champagner der Marke „La Suprême“ angepriesen wurden. „Eigentlich ist das, was ich und meine Kollegen hier machen, eine Wiederentdeckung.“

Von Beckers Laden im Brückenviertel nach Alt-Sachsenhausen, dem Herzen des Quartiers, sind es nur ein paar Schritte. Hier ducken sich alte Fachwerkhäuschen im Schatten der himmelstürmenden Glitzerfassaden auf der anderen Seite des Flusses. Christian Setzepfandt, langjähriger Stadtführer, zeigt seinen Gästen nicht nur die Schokoladenseiten des Viertels. Ein Schandfleck seit 25 Jahren ist der eigentlich sehr hübsche Paradiesplatz mit dem seit Jahren leer stehenden Paradieshof. „Das Gebäude gehört der Stadt“, sagt Setzepfandt, „die es einfach nicht schafft, hier etwas Anständiges zu entwickeln.“ Eine Blutlache auf dem Kopfsteinpflaster neben dem Gebäude deutet darauf hin, dass die Kneipenszene von Alt-Sachsenhausen immer noch ein Zentrum von Kriminalität ist.

Neben leer stehenden Häusern mit blinden Fenstern und viel 50er-Jahre-Gerümpel gibt es aber auch manch schönes Architektenhaus, dem alten Fachwerkstil nachempfunden, so etwa auf dem teilweise wiederaufgebauten Römerberg auf der anderen Mainseite, ein paar nette Geschäfte und natürlich überall die aus Sandstein gehauenen Schwengelbrunnen. Einer von ihnen steht direkt neben der Ebbelwoi-Wirtschaft „Zum grauen Bock“, deren Wirt ausweislich einer Inschrift hier von 1954 bis 1960 noch als Brunnenschultheiß für die Pflege der Zapfstelle zuständig war.

Von den echten Ebbelwoi-Wirtschaften haben ein starkes Dutzend überlebt. Sie tragen drollige Namen wie Zum Eichkatzel, Feuerrädchen, Kanonesteppel, Daheim im Lorsbacher Thal oder Affentorschänke, benannt nach dem gleichnamigen Platz, wo sich auch die Traditionsadresse Dauth-Schneider befindet. In einer „echten“ Ebbelwoi-Wirtschaft gibt es nur blank geschauerte Tische und Bänke, an denen man, zumindest vor Corona, dicht gedrängt Platz nahm. Die Frage „Darf ich mich dazusetzen?“ gibt es hier nicht, weil das eine Selbstverständlichkeit ist. Für immer geschlossen hat das einstige Flaggschiff des Viertels „Zu den drei Steubern“ an der Dreieichstraße. „Der langjährige Wirt Wolfgang Wagner, eine echte Frankfurter Institution, fand keinen Nachfolger“, sagt Setzepfandt. „Ein großer Verlust für das Viertel.“ Wagner hat die Schließung seines Lokals nur zwei Jahre überlebt und starb 2021 mit 88 Jahren.

Nur wenige Wirte keltern ihren Apfelwein noch selbst, darunter Frank Winkler vom Lorsbacher Tal, der daraus jeden Herbst im Hof seiner Gaststätte ein kleines Event macht; oder die seit 1876 bestehende Gastwirtschaft Buchscheer, die allerdings nicht in Alt-Sachsenhausen liegt, sondern am westlichen Ende des Stadtteils Richtung Frankfurt-Niederrad am Park Louisa. Winkler schwenkt genussvoll ein Weinglas mit einer goldgelben, aromatischen Flüssigkeit, die an einen Sauternes erinnert oder eine Riesling-Trockenbeerenauslese. Doch dieser betörende Dessertwein ist ein Apfelwein, kreiert von Jörg Geigers Manufaktur im schwäbischen Schlat. Winkler genießt die Verblüffung seines Gegenübers.

Dass man hier eine solche Rarität ins Glas bekommt, ist kein Zufall. Der Pächter und Wirt von „Daheim im Lorsbacher Thal“ gilt wie Jens Becker als einer der Promotoren der neuen Apfelwein-Herrlichkeit. Seine Apfelweinkarte umfasst mehr als 300 Positionen von Apfelweinen, Apfelschaumweinen, Apfeldessertweinen und Cidres, glas- oder flaschenweise, still oder prickelnd, fruchtsüß oder trocken, vom eher anspruchslosen, aber handwerklich solide bereiteten Hausschoppen über allerlei Cuvées und sortenreine Apfelweine, Jahrgangsapfelweine und sogar Apfel-Eisweine, zum Teil von speziellen Lagen, bis zur High-End-Version aus dem Hause Geiger, wo der Unterschied zwischen dem einstigen Armeleutegetränk und den edelsten Traubenweinen zu verschwimmen beginnt.

Man möchte Winkler gerne glauben, dass es sich bei seiner „Bibel“ um die umfangreichste Apfelweinkarte der Welt handelt. Mit Abstechern bis nach Japan, Lettland, Südafrika, Chile und der Ukraine, wobei er die Mehrzahl seiner Apfelweine von der immer zahlreicher werdenden Elite Frankfurter, hessischer und deutscher Apfelweinproduzenten bezieht.

Dass Winkler durch und durch Profi ist, merkt man nicht nur seiner perfekt getexteten Apfelwein- und Speisekarte an, mit regionalen Gastro-Klassikern wie „Grüne Soße“, „Handkäs‘ mit Musik“, „Frankfurter Rippchen“ oder in Apfelwein marinierte, „Gegrillte Riesenhaxe“, sondern auch dem liebevoll nostalgischen Interieur von „Daheim im Lorsbacher Tal“, einem 1803 gegründeten Traditionsbetrieb in der Großen Rittergasse, den Winkler 2014 zusammen mit seiner Frau Pia gepachtet hat.

Mit dem zuweilen immer noch recht einfachen Getränk, das andernorts literweise im Bembel ausgeschenkt wird, haben die neuen Apfelwein-Kreationen nichts gemein außer den Früchten, aus denen sie zubereitet werden. „Früher hieß es, ein Ebbelwoi dürfe seinen Geburtstag nicht erleben“, erzählt Winkler. Denn das „Stöffche“, wie der Ebbelwoi in Frankfurt auch genannt wird, hielt sich nicht lange, weil Äpfel weniger Zucker produzieren als Trauben und deshalb weniger konservierenden Alkohol.

Damit der Wein nicht schon nach wenigen Monaten kippte, habe man Saft des extrem sauren Speierlings zugesetzt, einer nicht mit dem Apfel verwandten Wildobstart. Heute ist Haltbarkeit kein Thema mehr, weil Hygiene und strenge Selektion des Rohmaterials natürlich auch bei den Apfelweinproduzenten Einzug gehalten haben. Frank Winkler ist überzeugt davon, dass viele Apfelweine über ein großes Alterungspotenzial verfügen. „Allerdings gibt es damit noch wenig Erfahrung, weil Apfelweine erst seit gut fünfzehn Jahren auch in Bordeauxflaschen abgefüllt werden.“