

Ritterschlag für den Apfel

Zwei Brüder machen im Kaiserstuhl nicht nur Wein, sondern auch CIDER

Cider hat durchaus das Zeug, ein Feierabendbierchen zu ersetzen. Das sagen Markus und Norman Weishaar aus Eichstetten. Ihr naturreiner, prickelnder „Mustum“ kann sich mit den besten Apfelschaumweinen der Welt messen.

VON KATJA RUSSHARDT

Dänen und Schweden lieben seine anregende Frische, und in Großbritannien fließt er im Pub um die Ecke literweise aus dem Zapfhahn: „Ich selbst habe Cider nicht in Europa, sondern während einer Reise nach Neuseeland kennengelernt“, erzählt Markus Weishaar. „Dort bekommt man regionale Sorten überall in Kneipen und Bars und trinkt sie genauso gern wie Bier.“ Der 30-Jährige ist Techniker für Weinbau und Önologie. Mit seiner Frau Corinne, seinem Bruder Norman und seinen Eltern betreibt er im Nebenerwerb ein kleines Weingut in Eichstetten. Seit drei Jahren kann man sich dort auch mit einem am Kaiserstuhl einzigartigen und in der Region seltenen Produkt auskennen: „Alles begann damit, dass unser Nachbar und Winzerkollege uns 500 Kilo Äpfel von seinen Streuobstwiesen zwischen den Reben geschenkt hat“, erinnert sich Norman Weishaar, der als Maschinenbauingenieur arbeitet. Was tun mit der riesigen Menge Obst von Apfelbäumen, mit guten alten Sorten wie Kaiser Wilhelm, Goldparmäne und Champagner Renette?

Die Brüder müssen nicht lange überlegen und verfrachten die reiche Ernte zur nächsten Kellerei mit Mostpresse. „Klar war, dass wir unseren Apfelmust wie unseren eigenen Wein ausbauen. Unser Ziel war ein reiner, besonders fruchtiger Cider“, sagt Norman Weishaar. Mit Apfelaroma, wie zahlreiche Produkte auf dem Markt, wollen die beiden



Norman (links) und Markus Weishaar mit ihrer Kreation: Der Kaiserstühler Mustum war bei den World Cider Awards im Juni erneut unter den besten Zehn in der Kategorie Sparkling Cider.

Brüder ihren Cider nicht versetzen. Er soll ganz ohne Zusätze und Schönungsmittel auskommen.

Nach der Gärung, die rund eine Woche benötigt, liegt der Most drei bis vier Monate im Tank auf der Hefe, in dieser Zeit reift sein Geschmack heran. 800 Flaschen Cider – das war die Ausbeute im ersten Jahr. „Wir haben es nur Kollegen und regionalen Gastronomen erzählt und innerhalb von vier Wochen war alles weg“, erzählt Markus Weishaar.

Dass sie sich damals bereits bei starker schwedischer und dänischer Konkurrenz bei den World Cider Awards unter den besten Zehn platzieren konnten, sei ein unerwarteter Lohn für die aufwändige Arbeit gewesen. „Parallel zur Weinlese sind nämlich auch die Äpfel reif und müssen von Hand aufgelesen werden. Siebzig Prozent kommen übri-

gens bis heute von unserem Nachbarn, der Rest ebenfalls aus Eichstetten“, betont Markus Weishaar.

Wie beim Wein nimmt die Natur Einfluss, formt den Charakter des Produkts. Ein kühleres Jahr hatte beim Premierencider für höhere Säurewerte gesorgt, der 2020er Jahrgang ist spürbar milder.

Den Alkohol schmeckt man nicht

Dass Winzerkollegen ihren frisch vergorenen Cider bei einer Blindverkostung jüngst für Wein hielten, hat die Cider-Produzenten überrascht. Sie sind sich sicher, dass er noch mehr Freunde gewinnen könnte, wenn er nicht den Ruf hätte, ein allzu schlichtes, unspektakuläres Getränk zu sein. Doch resultiert der vermutlich aus einer häufigen Ver-

wechslung mit Apfelmust oder Äpfelwoi, bei dem man die durch die Gärung entstehende Kohlensäureentweichen lässt. Dass ihr Mustum (lateinisch für Most) getaufter Cider Charakter und Temperament hat, erlebt man bei einer Probe. Klarer und frischer als der in der Flasche vergorene französische Verwandte Cidre mit seinen heftigen Noten ist er allemal. Mit einem Sauvignon blanc vergleicht Markus Weishaar ihn gern.

Noch ein wichtiger sachdienlicher Hinweis: „Seine Säure ist angenehm wie Wein, und den Alkohol schmeckt man nicht“, weiß Experte Markus Weishaar. Mit fünf Volumenprozent liegt Cider übrigens gleichauf mit Bier.

➤ **WEINGUT WEISHAAR**, Hauptstr. 164, Eichstetten, www.weingut-weishaar.de, Kontakt: Telefon 0170/8368521

Die Zeit ist reif für Pflaumen

Wer nach SAISONKALENDER Obst kauft, bekommt nicht nur frischere Ware, sondern schont auch das Klima

Es ist Zeit, blau zu machen: Heimische Pflaumen und Zwetschgen haben Saison. Wer sich beim Einkauf für sie entscheidet, verpflegt sich aber nicht nur mit frischer Ware, sondern schont auch das Klima.

Denn wer nach dem Saisonkalender Heimisches Obst und Gemüse der Verbraucherzentralen regionale Produkte einkauft, trägt dazu bei, weite Lebensmitteltransporte insbesondere per Flugzeug zu vermeiden. Umweltbelastend wäre es aber auch, wenn heimische Produkte außerhalb der Saison in beheizten Treibhäusern angebaut werden. Deshalb ist es sinnvoll, neben der regionalen Herkunft auch die Saison zu beachten.

Heimische Saisonware bringt noch mehr Vorteile: Zusätzlich zu Frische und mehr Geschmack



Lecker: Steinobst

enthält heimisches Saisonobst und -gemüse meist weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln als importierte Ware, so die Verbraucherzentrale. Freilandgemüse punkte zusätzlich für die Umwelt, da der Anbau bis zu 30 Mal weniger klimaschädliche Gase verursacht als Produkte aus beheizten Gewächshäusern.

Pflaume oder Zwetschge sind beim Kauf perfekt, wenn die

Haut prall ist, unter leichtem Fingerdruck etwas nachgibt und eine weißliche Schicht hat. Diese sollte erst kurz vor dem Essen abgewaschen werden. Sie schützt die Frucht vor dem Austrocknen, so die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse (BVEO).

Nach den frühen Sorten Katinika und der gut steinlösenden Hanka geht's jetzt mit der süßen Cacacs Schöne und der herbstlichen Auerbacher weiter, bevor Hauszwetschgen folgen.

Frische Pflaumen und Zwetschgen halten sich je nach Sorte zwei bis drei Tage, im Kühlschrank maximal eine Woche. Entkernte Früchte lassen sich einfrieren und sind dann bis zu einem Jahr haltbar.

Zwetschgen sind durch ihr etwas festeres Fruchtfleisch gut

zum Backen geeignet, da sie bei hohen Temperaturen nicht ihre Form verlieren. Pflaumen hingegen zerfließen wegen ihres höheren Wasseranteils und weichen Fruchtfleisches – perfekt für Kompott, Kaiserschmarrn oder Pflaumenknödel. Beide schmecken aber auch sehr gut zu Fleischgerichten, in Salaten oder zu Ziegenkäse. DPA

➤ **SAISONKALENDER**: mehr.bz/ll

NACHSCHLAG

VON ERDBEERBÄUMEN UND RANKENFUSSKREBSEN

Wie die Algarve schmeckt

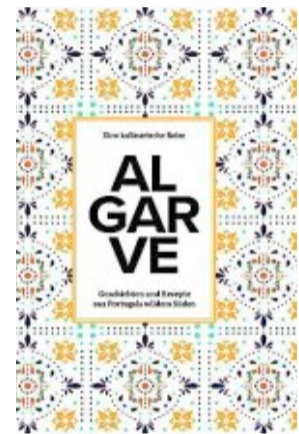
Falls Ihr Südportugalurlaub dieses Jahr ausfällt, gibt es einen würdigen Ersatz. Der opulente Schmöcker „Algarve – eine kulinarische Reise“ führt in die südlichste portugiesische Region. Das zwei Kilo schwere Buch porträtiert einerseits Menschen vor Ort, wie eine Museumsammlerin, einen Surfer, einen Fischer, Köchinnen – eben alle, die in direktem Kontakt mit den Naturelementen stehen. Andererseits stellt das Werk Mitteleuropäern eher unbekannte Früchte samt Rezept vor: Schon mal von Rankenfußkrebs (Percebes), Wollmispeln, Queller oder den Früchten des Erdbeerbaums (Medronho) gehört?

Keine Sorge, es gibt auch Rezept für Normalsterbliche, die sich aus hier erhältlichen Zutaten leicht nachbauen lassen. Für das gebratene Kaninchen braucht es hauptsächlich besagtes Tier und Sardellen, für die Ceviche benötigt man Dorsen samt Kräutern und Gewürzen, und auch die Mandelsuppe mit Feigen und Sardellen ist gut machbar.

Die hier aufgeführten Rezepte stammen übrigens von Noélio Jerónimo, einer Autodidaktin, die in Cabanas de Tavira ein Restaurant betreibt und zu den populären Köchinnen Portugals gehört. Sie steht für eine authentische und bodenständige Küche ohne Chi Chi.

Ganz anders dagegen das Freunde-Team um Köchin Ana Palmeira in Faro: Hier finden sich viele vegetarische Raffineszen wie Kastanienkroketten mit Fenchelsamen, Lupinentaler mit Biervinaigrette, Kichererbsen mit Spinat und Brotkrümeln, Kürbis mit Trockenobst,

Nüssen und Schafskäse. Auch Lamm mit Birnen stehen auf dem Speiseplan der jungen Portugiesin. Autorin Rita Henss porträtiert den Werdegang noch weiterer Köche und stellt auf insgesamt rund 150 Seiten deren Rezepte in Text und Bild vor. Fotos samt



luftigem Layout sind sehr ansprechend.

Fazit: Die erste Hälfte des Buchs beschäftigt sich geradezu verschwenderisch mit Zutaten und Charakterköpfen, die diese sammeln oder produzieren. Die zweite Hälfte widmet sich deren Verwertung. Das Werk vereint also Kochbuch mit Reiseleiter und eignet sich daher perfekt für die virtuelle Algarve-Reise zu Hause auf der Couch. Aber Achtung: Es besteht akute Fernwehgefahr! Zu weiteren Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie gerne im Buchladen Ihres Vertrauens nach. GERALDINE FRIEDRICH

➤ **ALGARVE – Geschichten und Rezepte aus Portugals wildem Süden**. Von Rita Henss, Knesebeck Verlag 2021, 352 Seiten, 40 Euro

Ruckzuck ist nicht nur das Essen warm

Vorsicht, Keime: Was nicht in die MIKROWELLE gehört

Die Mikrowelle ist ein nützlicher Helfer beim Erwärmen und Garen von Speisen. Doch nicht alle Lebensmittel eignen sich für diese Art der Erhitzung. Dazu gehört vor allem leicht Verderbliches wie rohes Geflügelfleisch. Der Grund: Mikrowellen bewirken eine ungleichmäßige Temperaturverteilung.

„Ist das Lebensmittel an manchen Stellen nicht ausreichend erhitzt, kann das zum Hygienesisiko werden“, warnt Andrea Danitschek von der Verbraucherzentrale Bayern. Sie liefert auch die Erklärung dafür: Die Temperaturen müssten im Inneren des Garguts für mehrere Minuten mindestens 70 Grad erreichen.

Nur so werden Krankheitserreger abgetötet. Das gilt auch beim Erwärmen von Nudeln, Reis oder Kartoffeln.

Auch bei falscher Nutzung einer Mikrowelle drohen Schäden durch Feuer oder explodierende Gegenstände. Wer etwa Öl oder Fett im Mikrowellengerät erhitzen möchte, riskiert einen gefährlichen Fettbrand. Behälter mit verschlossenem Deckel sind ebenfalls ungeeignet. Sie könnten durch den steigenden Druck im Inneren platzen. Diese Gefahr besteht auch, wenn Eier oder Esskastanien in der Mikrowelle landen und deren Schale nicht angestochen beziehungsweise eingeschnitten ist. DPA

Z'Mittag im Hirschen Jeder Mittag isst anders 17.8. bis 21.8.2021 Bitte Tischreservierung

Donnerstag, 19.8.2021: Mousse von Ziegenkäse mit Traubenchutney und Schwarzwälder Schinken/Rehpfewer an Pilzen mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle/Crème brûlée von Kokosnuss mit Schokoladeneis

Unsere Wochenkarte finden Sie unter www.hirschen-glottfirtal.de

2-gängig 16,50 € / 3-gängig 22,- €. Dazu reichen wir Brot und Kräuterquark und eine kleine Vorspeise.

Hirschen Glottfirtal H.-J. Stecker · Rathausweg 2 · Telefon 07684/810 · Montag Ruhetag