



# Der Duft von Boskop, Trierer und Schafsnasen liegt in der Luft

Es ist Kelterzeit, zahlreiche Wirte haben nun alle Hände voll zu tun, wie beispielsweise Willi Kehr vom Bonameser Einhorn

Von Tobias Becker

Rund 12000 Liter Apfelwein keltert der Bonameser Gastwirt Willi Kehr. Das genügt, um den Durst seiner Gäste während eines Jahres zu löschen. Kehr ist einer von zahlreichen Wirten im Frankfurter Norden, die das Kelterhandwerk beherrschen und das Stöffchen selbst produzieren.

BONAMES. Die Arbeit ist anstrengend. Wieder und wieder klettert Peter Gruszka auf einen Anhänger, füllt einen Korb mit Äpfeln und schleppt ihn in einen Schuppen. Der 14-Jährige hilft zusammen mit einigen gleichaltrigen Freunden beim Ebbelwei-Keltern im Bonameser Gasthaus Zum Einhorn.

In dem Schuppen rattern Maschinen. Der Boden ist feucht, überall liegen Apfelreste herum, die Helfer tragen Gummistiefel. Mitsamt Schale, Stielen und einzelnen Blättern kippen die Jugendlichen die Äpfel in einen großen Wasserbottich, wo sich der Schmutz löst. Ein Schaufelrad fischt die Früchte wieder heraus und transportiert sie weiter in den Trichter einer Mühle, wo sie zerkleinert werden. Von dort fließt der grobstückige Brei nun in eine Wanne, an der bereits Michael Schloßnagel steht und die zerstückelten Früchte in Empfang nimmt. Der Schulfreund von Inhaber Willi Kehr verteilt den Brei mit klebrigen Fingern in so genannte Bieten: das sind sieben übereinander liegende Holzrahmen, die jeweils mit Kunststofftüchern bedeckt sind. „Früher haben wir noch Sacklein genommen“, erinnert sich Kehr, der das Kelterhandwerk „nirgendwo gelernt“ hat. „Ich habe das immer mitgemacht“, erzählt er. Seit vielen Generationen wird im Gasthaus Zum Einhorn, das sich bereits seit 1608 in Familienbesitz be-



Bis der Ebbelwei goldgelb ins Gerippte fließt, stehen viele Arbeitsschritte an. 450 Zentner Äpfel schaufeln Helfer beim Bonameser Gasthaus Zum Einhorn vom Wagen. Rund 12000 Liter Saft keltert die Familie Kehr jedes Jahr.

(FR-Bilder: Ch. Boeckheler)

findet, Ebbelwei gekeltert. Eine Maschine drückt die Bieten als nächstes zusammen und presst den Saft aus dem Apfel-Brei: der Süße entsteht. Goldbraun und trüb macht er sich im Glas. Obwohl er Süßer heißt, schmeckt er etwas säuerlich. Was übrig bleibt, der so genannte Trester, kann als Dünger auf Streuobstwiesen ausgebracht werden – so kommen die Nährstoffe wieder dem Boden zugute. Im Gasthaus Zum Einhorn holt ein örtlicher Schäfer zudem einen Teil ab. Trester ist ein gesunder Leckerbissen für die Tiere.

Der Süße wird nun durch einen dicken Schlauch direkt in riesige Kunststoff- und Edelstahl-Tanks im Gewölbekeller des Gasthauses gepumpt. „Früher hatten wir Holzfässer, aber die modernen Materialien sind einfach hygienischer“, sagt Willi Kehr. Er keltert obergärig, das heißt, er füllt die Tanks komplett mit Süßem, ohne das er Zusätze hinzu gibt. Im Laufe des Gärprozesses treibt die Kohlensäure Fruchtfleisch und Schalenreste nach oben und presst sie durch eine Art Ventil nach draußen. Täglich muss Kehr die Tanks daher abwischen, immer wieder etwas Süßen nachkippen.

In der ersten Januarhälfte sticht der Wirt die Tanks dann ab: Er pumpt die abgesunkene Hefe heraus, füllt den fertigen Ebbelwei in einen leeren Tank um. Wenn das Stöffchen dort noch ein bis zwei Wochen geruht hat, kann Kehr es ausschenken. Der Alkoholgehalt seines Apfelweins liegt bei etwa 5,5 Prozent, berichtet er.

„Insgesamt verarbeiten wir in diesem Jahr rund 450 Zentner Äpfel“, sagt Kehr. Rund 12000 Liter Ebbelwei dürften dabei entstehen. „In den letzten Jahren war die

Apfelernte zwar besser, an der Qualität gibt es aber nichts auszusetzen“, betont er. Der Wirt verwendet ausschließlich traditionelles Kelterobst: die Apfelsorten Boskop, Trierer und Schafsnasen. Tafelobst, das meist weicher ist, kann er mit seiner alten Anlage nicht pressen – „der Brei würde uns um die Ohren fliegen“. 80 Prozent der Früchte stammen von Streuobstwiesen in Bonames, Kalbach und Harheim, der Rest von einem Händler aus Altstadt. Wichtig ist, die Äpfel wurden nicht gepflückt, sondern geschüttelt. Äpfel, die nicht herunter fallen, haben noch nicht die nötige Reife, sagt Kehr.

Den weitaus größten Teil seiner 12000

Liter Ebbelwei schenkt der Bonameser in seinem Gasthaus aus. „Das deckt unseren Bedarf. Wir müssen nichts zukaufen“, sagt er. Einige Bonameser, die ihre Apfelernte zum Pressen vorbei gebracht haben, holen sich zudem einen Kanister mit Süßem oder auch fertigem Apfelwein ab.

Den süßlichen Rauscher, vergleichbar dem Federweißer beim Traubenwein, keltert Kehr in einem kleinen Extra-Tank. Bereits zwei Wochen nach dem Pressen kann er ausgeschenkt werden. „Mehr als 100 Liter setzen wir aber nicht ab: Den Rauscher verträgt nicht jeder, weil er die Verdauung so stark anregt“, sagt Kehr und schmunzelt.



Noch ist der „Süße“ im Apfel. Die Sorte bestimmt den späteren Geschmack.

## Zur Sache

### Gaststätten, die keltern

Die Frankfurter Ebbelwei-Kultur lebt beileibe nicht nur in Sachsenhausen. Auch in den nördlichen Stadtteilen keltern einige Gasthäuser noch selber. Wer Äpfel aus eigenem Anbau zum Stöffchen veredeln will, kann sie dort pressen lassen. Hier eine kleine Auswahl, ohne Anspruch auf Vollständigkeit: im Restaurant Schuch, Alt-Praunheim 11, werden noch bis Anfang November etwa 16000 Liter Süßer gepresst. Das Obst stammt aus dem Vordertaunus, der Wetterau und dem Odenwald; Besucher können beim Keltern zuschauen. Vier Sorten Ebbelwei sind im Ausschank: ein sortenreiner aus Bohnäpfeln, sowie jeweils einer mit Speierling, Mistel und

Quitte. Spezialität des Hauses sind Apfel-Dessertweine und ein Apfel-Sherry. Rauscher gibt es schon am kommenden Wochenende. Im Gasthaus Lemp, Berkersheimer Obergasse 12, werden 10000 bis 12000 Liter gepresst. Die Äpfel stammen fast ausschließlich aus Berkeraheim. Rauscher wird ab Ende kommender Woche ausgeschenkt. Im Harheimer Gasthaus Zum Goldenen Löwen, Reginastraße 6, werden sechs verschiedene Ebbelwei-Arten gekeltert: allesamt Mischungen unterschiedlicher Apfelaorten aus eigenem Anbau. Die genaue Menge ist „Betriebsgeheimnis“. Den ersten Rauscher gibt es in zwei Wochen ab