

## Apfelwein-Survival-Pack gegen Heimweh



Leidenschaftlicher Äppelwoifan: Lars Wiessner ist Gründer des Äppelweinhofs in Dieburg. Foto: Karl-Heinz Bärtl

### **Lars Wiessner aus Dieburg bringt Interessierten auf seinem Äppelweinhof den Äppelwoi näher.**

DIEBURG. Der Äppelwein wird als hessisches Nationalgetränk gehandelt und ist so vielfältig wie die Sorten der Äpfel, aus denen er gekeltert wird. Mitte des 19. Jahrhunderts sollen es noch 2000 gewesen sein, heute schätzt man sie auf rund 90.

Lars Wiessner ist leidenschaftlicher Äppelwoi-Trinker. Aufgewachsen in der Wetterau zwischen Streuobstwiesen und Schlachtereier, kennt er das Stöffche von klein auf. Darum ist es ihm so wichtig, den Äppelwein vielen Menschen näher zu bringen. Dafür hat er eine findige Idee geboren. Er gründete einen Äppelweinhof. Noch ist er nur als Online-Handel

eingetragen, doch ein Verkauf direkt in seinem Hof ist auch möglich.

Jetzt öffnete Lars Wiessner erstmals Tür und Tor für die Freunde von Apfelwein, die sich im Vorfeld zur Stöffche-Probe angemeldet hatten. Punkt 17 Uhr strömten die 35 Gäste in den sonnendurchfluteten Garten, der mit seinen schön arrangierten Biertischgarnituren einlud, einen gehaltvollen Schoppenachmittag, begleitet von Handkäse mit Musik, Schmalzbrotten und Rippchen mit Kraut, zu verbringen.

Jörg Stier, ein Apfelweinkelterer aus Maintal-Bischofsheim, stellte sechs von 40 seiner Apfelweinraritäten vor. Der Genuss der Apfelschoppen reichte von fruchtig-milden naturtrüben Köstlichkeiten, über echten Speierling. Auch Schlehen-Apfelwein oder der Emma-Schoppen, „der Liebeswein“, ein zarter, rosafarbener Cidre, mit feiner Kohlensäure, begeisterten die Gäste.

Wiessner und seine Frau Sabine sind überzeugte Äppelwoitrinker, aber sehr eigen in der Konsumierung des Getränkes. Drum achtet der Wahl-Dieburger bei seinem Verkaufssortiment peinlich auf die Herkunft der Äpfel. Sie alle müssen in der Region rund um Frankfurt wachsen. Die Kelterei kennt Wiessner natürlich persönlich. So begeistert er sich für die Streuobstwiesen, die die größten zusammenhängenden in Deutschland bilden. Und ganz nebenbei wird Artenschutz von den dortigen Obstbauern betrieben, die allesamt nicht für den globalen Markt produzieren.

So ist der Apfelwein, den Wiessner in seinem Apfelweinhof vertreibt, auch nicht in den Supermärkten zu finden. Vielmehr lesen sich die Etiketten auf den Flaschen, die teilweise mit Kronkorken oder echtem Kork verschlossen werden, wie kleine Geschichten. Da gibt es Siebenschläfer-Apfelwein, der mit Quitten ausgebaut ist, oder den Krawallschoppen. Er erinnert an die Hanauer Krawalle aus dem Jahr 1832. Er ist nur aus Bohnäpfeln gekeltert und kommt rebellisch daher. Auch „Schoppen mit Schafnase“ oder nach baskischer Art gekeltert, sind bei Wiessner zu finden, der sein Lager in einer Art ehemaliger Scheune hat.

Auch edle Apfelbrände preist der zertifizierte Apfelweinwirt an. Und um die Vielfalt so richtig abzurunden, werden auch Apfelweine nach Champagnerart angeboten und ein Apfelwein-Survival-Pack, ein Notfall-Koffer mit geripptem Glas, Schöppchen und einer kleinen Lektüre rund um den Äppelwoi, hilft dem Reisenden gegen Durst und Heimweh. Nicht schlecht gestaunt haben die Gäste auch darüber, was das Schöppche geschmacklich so alles hergeben kann.

Infos Zu erreichen ist Lars Wiessner unter der Telefonnummer: 06071 8269841 und im Internet unter [www.apfelweinhof.de](http://www.apfelweinhof.de).