

Apfelwein

Hier gärt das neue „Stöffche“

FNP 06.10.2015 VON [ANDREAS HAUPT](#)

In fünfter Generation führen Michael und Gerhard Bornschier das Gasthaus „Zur Krone“ – und in fünfter Generation keltern sie eigenen Apfelwein.



Seckbach.

In dem niedrigen, dunklen Kellerraum reiht sich ein großes, hölzernes Fass an das nächste. Gerhard Bornschier (59) steht oben auf der Leiter, um den hölzernen Pfropfen zu entfernen, der ein Fass verschließt. Sein Bruder Michael Bornschier (47) wartet unten, um ihm den Schlauch zu reichen, durch den der frisch gepresste Saft in das Fass fließt. Er hält ein Gär-Töpfchen in der Hand, quasi ein mit Wasser gefüllter Filter, durch den die Gär-Gase entweichen können, aber keine frische Luft in das Fass hineinkommt. „Sie müssen mal in zwei Monaten hier hineinkommen, das ist ein richtiges Konzert. Dann geht es klack, klack, klack, klack, wenn die Gase entweichen – und jedes Gär-Töpfchen in einem anderen Takt“, sagt Michael Bornschier.

In fünfter Generation führen die Brüder gemeinsam mit Mutter Katharina (77), „der guten Seele der Gastwirtschaft“, wie Michael Bornschier sagt, die „Krone“ – und seitdem machen sie ihren eigenen Apfelwein, ausschließlich für den eigenen Gebrauch.

Zeit zum Gären

Noch sind die meisten Fässer leer, der letzte Apfelwein vom Vorjahr lagert in zwei Plastikfässern im Hinterhaus der Gastwirtschaft „Zur Krone“ in der Wilhelmshöher Straße 163, am anderen Ende von Seckbach. Der muss noch gut zweieinhalb Monate lang reichen, denn der neue Apfelwein braucht Zeit zum Gären: In sieben bis zwölf Wochen ist er fertig.

Im Hinterhaus der Gastwirtschaft steht auch die Presse, mit der Mitarbeiter Stefan Papa (39) den Saft aus den Äpfeln gewinnt. Ein Förderband transportiert die Äpfel in einen Häcksler,

Apfelwein

Hier gärt das neue „Stöffche“

die Apfelmasse fällt in eine Edelstahlwanne, wird in Tücher gepackt und gepresst. Rund 18 000 bis 24 000 Liter entstehen so jedes Jahr.

Dabei verwendet die Familie Bornschier nur Obst von den eigenen Bäumen. Mehrere Hundert haben sie, auf Parzellen am Lohrberg, nördlich des Berger Wegs. „Das gibt es heute kaum noch“, sagt Michael Bornschier – und zählt die Sorten auf: Rheinische Schafsnase, Rote Trier, Haberts, Boskoop, Goldparmäne, Ananas-Renette, Gewürzluiken, Boiken.

„Wir haben rund 30 Sorten. Die meisten kennen ich und mein Bruder, wir sind ja damit aufgewachsen, der Großvater hat es uns beigebracht“, sagt Michael Bornschier und erzählt: Schon besagter Großvater habe mit seinem Vater hier oben Apfelbäume gepflanzt, der Vater zusammen mit dem Großvater – und er selbst in jungen Jahren mit seinem Vater. „Einige Bäume sind 80 bis 120 Jahre alt, das ist ein stolzes Alter.“ Und nur zu erreichen bei guter, regelmäßiger Pflege.

Alte Sorten im Kommen

Beim Lesen der Äpfel mit dabei ist in diesem Jahr auch Werner Nussbaum vom Hessischen Pomologenverein. Gemeinsam mit ihm geht Michael Bornschier die Wiesen ab, um alle Bäume aufzuschreiben. „Es gibt einige, bei denen auch ich nicht weiß, welche Sorte das ist“, gesteht er. Nussbaum hingegen kennt jeden Apfel, hat bereits mitgeholfen, die Streuobstwiesen am Berger Hang zu kartieren. „Wir haben hier einen uralten Obstbestand. Die alten Sorten sind wieder im Kommen. Die Leute merken, dass sie gut sind.“

Eigene Äpfel zu verwenden habe viele Vorteile, sagt Michael Bornschier. „Wir kennen die Sorten, die zu unterschiedlichen Zeiten reif werden, kennen ihren Geschmack und wie wir daraus genau den Apfelwein machen, den wir haben wollen.“ Wichtig ist dabei der Zuckergehalt, also der Oechsle-Grad. „Man braucht einen bestimmten Mindestgehalt an Zucker, damit überhaupt genug Alkohol entsteht.“ Und: Alle Äpfel sind handverlesen, faulige werden sofort aussortiert.

Immer wieder helfen auch Freunde wie Martin Bomba bei der Lese. „Der Apfelwein hier ist ein total biologisches Produkt. Er schmeckt, ist golden. Da helfe ich gerne mit“, erzählt der gebürtige Seckbacher. „Und ich mag alte Wirtschaften wie die ‚Krone‘.“ Deren Tradition lässt sich laut Michael Bornschier mindestens bis 1827 zurückverfolgen, als Johann Peter Bornschier die Gaststätte „Zum Schwanen“ an seinen Sohn Georg übergab. Dessen Sohn wiederum heiratet 1898 Elise Mittelsdorf, deren Eltern das 1765 erbaute Gasthaus „Zur Krone“ betrieben.