

Die Zeit ist wieder reif

Alexander Lühn presst frischen Süßen und keltert heimischen Ebbelwoi

Von Martin Kuhn

Bürgel ■ Was 1986 mit ein paar Litern frischem Süßen für die Nachbarschaft begann, ist mittlerweile zu einem festen Bestandteil in Bürgel und im Umland geworden. Sogar bis nach Frankfurt hat es der Ebbelwoi aus der Kelterei von Alexander Lühn als Hauschoppen in eine exquisite Apfelweinhandlung geschafft. Das Datum zeigt es an: 25 Jahre Kelterei Lühn muss gebührend gefeiert werden. Am Samstag, 17. September, findet das Kelterfest als Jubiläumsfest statt. Dazu ein Gespräch mit dem Keltermeister Lühn.

Alles ist früher in diesem Jahr - auch die Keltersaison?

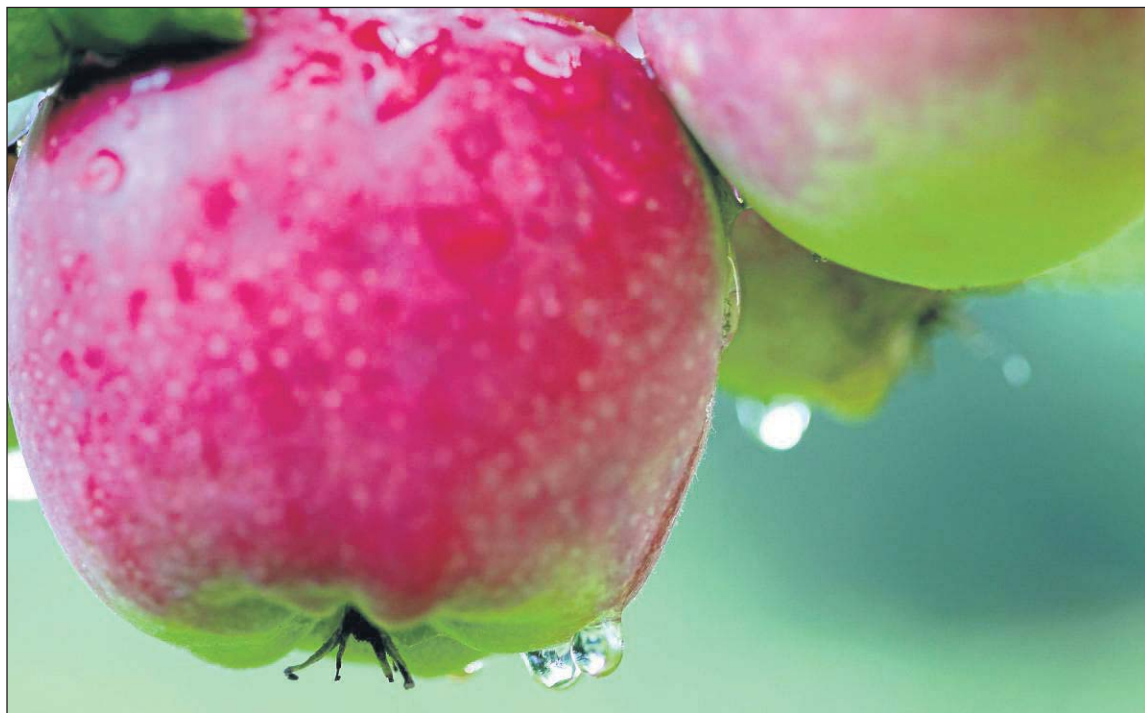
Ja, die ersten Kunden riefen schon Ende Juni an, wann denn endlich das Kelttern losginge. Allerdings war daran aufgrund meines „anständigen“ Ingenieur-Jobs als Projektmanager nicht zu denken. In der Tat sind die Äpfel dieses Jahr aber früher reif und der erste Süße hat auch schon entsprechend gut geschmeckt.

Wie war das erste Wochenende an der Kelter, noch erholsam oder bereits sehr kräftezehrend?

Das erste Wochenende einer jeden Saison ist immer sehr stressig, bis alles wieder auf- und zusammengebaut ist, alle Dinge vom Lager gefunden und wieder grundgereinigt sind. Auch stehen jetzt noch einige räumliche Veränderungen des Kelterbetriebs an... Es gibt eben immer was zu tun.

Viele bevorzugen den Golden Delicious. Aber leider ist nicht jeder Apfel, der vom Baume fällt oder gepflückt wurde, als Rohstoff zur Apfelweinherstellung gleichermaßen gut geeignet. Was nimmt Alexander Lühn am liebsten an?

Da ich keine Lieferanten habe, der mir massenweise nur eine



Am Baum gereift, in der Kelterei veredelt. Jetzt ist die Zeit aber zunächst reif für den Süßen...

Foto: dpa

oder zwei Sorten bringt, habe ich immer eine sehr gute Durchmischung ganz vieler Sorten. Das sind dann meist „alte“ Bäume in Gärten oder von Streuobstwiesen hier aus der Umgebung. Ich bleibe dabei: Je mehr Sorten, desto besser wird der Süße und später der Apfelwein.

Gibt es goldene Regeln für die Apfel-Annahme?

Es wird nur einwandfreies Obst angenommen. Halb angefaulte Äpfel sind unerwünscht – auch wenn das angeblich das besondere Aroma gibt. Äpfel nehmen wir grundsätzlich erst ab Donnerstag an, da wir lediglich samstags kelttern und sonst die Hälfte der Äpfel wegfault. Bei größeren Mengen sicherheitshalber anrufen. Das sind ab sechs Zentner.

25 Jahre Kelterei Lühn. Mal ehrlich: Sehnt sich der Keltermeister

nicht mal nach einem ordentlichen Pils?

Jaaa, ein feines Pils oder Weizenbier beim Beachvolleyball (Grüße ans Kingka) lasse ich mir nicht nehmen! Zuhause bleibe ich aber bei meinem Lieblingsgetränk im Sommer: En scheene kühle Ebbelwoi - ohne Sprudelwasser. Das ist zu teuer.

Also doch ein Hesse durch und durch. Was gibt's denn zum Apfelwein dazu? Oder trifft man hier in Bürgel auf einen Puristen?

Zum Apfelwein esse ich immer wieder gerne einen Handkäs' mit frischem Krustenbrot. Das gibt's übrigens auch wieder beim Kelterfest am 17. September.

Was erwartet die Gäste an diesem Tag?

Live-Musik unterm Apfelbaum, Handkäs mit Musik, frische Bretzeln, Leberkäs, frisch gepresster Süßer und viiiiiiel Ebbelwoi. Für

die Unterhaltung von Groß und Klein wird gesorgt. Beginn ist ab 10 Uhr. Open End am Lagerfeuer.

Mal zu einem anderen zeitlichen Ablauf: Wann gibt's den ersten frischen Apfelwein?

Ich denke, dass der erste neue Apfelwein ab Ende November, Anfang Dezember fertig ist. Bis dahin habe ich noch genügend „Alde“.

In Anlehnung an die rhein-hessischen Winzer darf die Frage erlaubt sein: Wird's ein guter Jahrgang?

Ich denke wir haben in der Region wieder eine sehr gute Ernte. Wir hatten einen super Frühling und sonnenreichen Frühsommer, dann folgten ein verregneter Juni und Juli, und jetzt zu guter letzt abwechselnd viel Sonne und viel Regen: So kann das Obst nochmal gut reifen.

→ <http://www.kelterei-luehn.de>