

BERGÄPFEL – SORTENREIN GEKELTERT!

OBSTHOF TROIDNER – *Thomas Kohl*

Als ich die ansprechenden Flaschen im HOFER MARKET sah, dachte ich, das wäre Wein! Von wegen: Die Hingucker waren reinsortige Apfelsäfte! Um mehr darüber zu erfahren, mache ich mich auf den Weg zum Ritten. Der OBSTHOF TROIDNER liegt auf gut 900 Metern Meereshöhe, was nicht gerade die klassische Anbauzone für Äpfel ist. Thomas Kohl empfängt mich auf seinem blitzblanken Obsthof, wo Kisten mit frisch geernteten Äpfeln darauf warten, gepresst zu werden. Wir setzen uns in den modernen Verkaufsraum, in dem man nicht nur die hofeigenen Säfte kaufen kann, sondern auch andere heimische Produkte von befreundeten Bauern.

»Wie kommt man auf die Idee, reinsortigen Apfelsaft zu pressen, noch dazu aus Bergäpfeln?« – »Man muss erst mal durch die Welt bummeln, um zu spüren, wie schön es in der Heimat ist und welche wunderbaren Produkte uns die Natur hier schenkt. Nach vielen Jahren als Reisebegleiter bin ich gerne wieder nach Hause gekommen, und da ich der älteste Sohn bin, war klar, dass ich den Hof übernehmen werde. Ich besuchte die Landwirtschaftsschule und merkte schnell, dass es der Obstbau war, der mich interessierte. Gemeinsam mit dem Vater begann ich, Apfelbäume zu pflanzen, zuerst Golden Delicious. Die Äpfel haben wir an einen

Thomas Kohl – nein, nicht mit einem Glas Rotwein, sondern mit einem Apfelsaft aus der Sorte Rouge.

Eine Auswahl der unterschiedlichen aromatischen Bergapfelsäfte, die der OBSTHOF TROIDNER in edle Flaschen füllt, und »S'POM«, der spritzige Apfelsidre. Im modernen Verkaufsraum gibt es neben den Säften auch heimische Produkte befreundeter Bergbauern.

Obsthof im Tal verkauft. Das war mir jedoch zu langweilig, deshalb probierte ich aus, welche alten Sorten auf dieser Höhe gedeihen. Und das war echt erstaunlich: Sorten wie Rubinette, Elstar oder Pinova entwickelten sich prächtig! Da kam ich auf folgende Idee: Warum nicht, wie beim Wein, die sehr unterschiedlich schmeckenden Früchte getrennt pressen? Die Säfte schmeckten zwar köstlich, aber die Vermarktung war schwierig. Da ich den Saft in die üblichen grünen Flaschen füllte, verstand keiner den Unterschied. Der Durchbruch kam mit dem neuen Outfit! Nun werden die Säfte gebührend präsentiert, und der Kunde versteht meine Philosophie.« Da kann ich nur beistimmen, das Etikett ist edel und ansprechend!

Wer glaubt, dass ein Bergapfelbauer eigentlich nur im Herbst zur Erntezeit arbeitet, der irrt. Die Bäume wachsen langsam und müssen das Jahr hindurch gehegt und gepflegt werden. Beim Ernten gibt es immer mehrere Durchgänge, denn nur vollreife Äpfel wandern in die Presse. Und Handpflücken ist eine Selbstverständlichkeit, wie bei guten Weinen.

Eine völlige Neuentdeckung ist für mich der rote Apfelsaft aus der Sorte Rouge. Bei dem Apfel ist nicht nur die Schale gleichmäßig rot, sondern auch das Fruchtfleisch. Die rote Farbe entsteht durch den hohen Gehalt an Anthocyan, einem wichtigen Flavonoid, das zur Entgiftung des Körpers wichtig ist. Der Saft schmeckt leicht säuerlich und frisch lebendig.

Sechs verschiedene reinsortige Bergapfelsäfte gibt es bislang, die im sehr ansprechenden Prospekt lustmachend beschrieben werden. Da könnte man doch glatt auf die Idee kommen, mal statt Wein ein Glas Pinova zum Risotto zu trinken – laut Erläuterung absolut empfehlenswert.

