



vinum | 61
juni 2011

Seitensprung

Was für ein Saftladen

Adam und Eva wurden bekanntlich aus dem Garten Eden vertrieben, weil Eva verbotenerweise in einen Apfel biss. Oh, hätte sie doch lediglich dessen Saft getrunken, sie würde sich - wie unser Autor - noch immer ganz im Paradies fühlen.

Text: Carsten Henn

Vor mir stehen sechs Flaschen mit Drehverschluss. In ihnen trübe, gelbe Flüssigkeiten. Es sind Apfelsäfte von der Roten Sternrenette. Und sie tragen das Jahr ihrer Abfüllung auf dem Etikett: 2006, 2007, 2008, 2009, 2010. Jahrgangsapfelsäfte? Bin ich etwa im falschen Film? Nein, ich bin auf dem flachen Land, genauer im nieder-rheinischen Hamminkeln, bei der Familienkelerei Van Nahmen, und sie meinen es völlig ernst. Nach der Probe weiss ich: völlig zu Recht. Es gibt tatsächlich Unterschiede zwischen den Jahrgängen. Der 2009er ist der Star, bei ihm strahlt das würzig-zimtige Aroma der Sternrenette geradezu hervor, und die Säure ist herrlich knackig. Der 2006er weist dagegen honigartige Aromen auf und erinnert an eine rassige Riesling Auslese von der Mosel. Mit diesem Saft begann das Experiment sortenreiner Abfüllungen bei van Nahmen - es wurde eine Erfolgsgeschichte. Dass diese mit der Roten Sternrenette anfang, war eine Selbstverständlichkeit. «Emotional ist sie für uns die wichtigste Sorte, denn sie gehört zum Niederrhein. Ein kleiner, platter Apfel, der auch als Weihnachtsdeko bekannt ist. Durch kräftiges Bohren wird er strahlend rot», erzählt Peter van Nahmen, der mit seinem Vater heute den Betrieb leitet.

Beide haben lange Jahre bei der Weinfirma Schlumberger gearbeitet, vielleicht denken sie auch deshalb wie Winzer. Ihr Apfelsaftsoriment ist mittlerweile auf sieben sortenreine Abfüllungen angewachsen. So gibt es noch den nur aus alten Apfelsorten gekelterten Saft «Von Streuobstwiesen» und dessen Spitzenqualität, die «Späte Ernte». «Wir wollten wie beim



Beliefern auch Schloss Bellevue, den Sitz des deutschen Bundespräsidenten: Junior Peter van Nahmen mit Vater Rainer.

Wein Spätlese draufschreiben, aber das ging leider nicht», erzählt van Nahmen lachend. Mit Ware aus dem Supermarkt hat all das nichts zu tun. 80 Prozent der deutschen Frucht- und Obstsaft werden aus Konzentrat hergestellt, und von den Konzentraten stammen sagenhafte 33 Prozent aus der Volksrepublik China. Bei van Nahmen kommt zu hundert Prozent Direktsaft in die Flasche. Die Säfte duften nach wunderbaren reifen Äpfeln in all ihrer Komplexität, und die Säuregrade liegen markant über denen der weichgespülten Regalware. «Noch extremer als beim Weinbau gilt der Grundsatz, dass wir nur erhalten können, was uns die Natur schenkt», erläutert Senior Rainer van Nahmen. «Denn es gibt keine Vergärung, keine Reifung in Eichenfässern, nur die Frucht. Wichtig sind kühle Nächte und warme Tage, das ist gut für Aromen, Öchsle und Farbung.»

Alle Äpfel landen nach der Wasche auf einem Selektionsband, wo per Hand die unreifen und faulen Früchte aussortiert werden. «Wenn zu viel Faules dabei ist, verliert man die Trubstabilität und damit den typischen Geschmack», erläutert Rainer van Nahmen. «Das Wichtigste

beim Saft ist die Balance von Öchslegrad und Säure, da geht es manchmal um wenige Tage bei der Ernte. Man muss den richtigen Reifezeitpunkt treffen.» 150 Erzeuger vom Niederrhein und aus dem Münsterland liefern der Familie ihre Äpfel.

Oma Oertmanns Äpfel

Bis letztes Jahr war auch Oma Oertmann darunter. Die 93-jährige Frau hatte nur ein paar Bäume im Garten, aber deren Ernte brachte sie immer mit dem Fahrrad vorbei. Rechts einen prall gefüllten Korb über dem Lenker, links ebenso, vorsichtig schiebend. Allen Obstzeugern, ob klein oder gross, werden genaue Vorgaben für ihre meist sehr alten Bäume gemacht, was den Schritt sowie die späte Ernte angeht, für die es Prämien gibt. 45 Grad Öchsle sind in der Branche üblich, bei van Nahmen sind es bis zu 65 Grad. Die Bäume dürfen nicht gedüngt werden, Spritzungen sind ebenfalls untersagt. Das Risiko für die Erzeuger ist gross, bei der leicht nach Himbeere duftenden Apfelsorte Kaiser Wilhelm gab es im Jahr 2010 einen Totalausfall, das Klima während der Bestäubung passte einfach nicht.

In den 70er Jahren gab es eine EU-Rodungsprämie für die Flächen, dann entdeckte man den ökologischen Wert. Die hochstämmigen Obstbäume sind wichtig für den Tierschutz, nicht nur Steinkauz und Neuntöter fühlen sich hier wohl. Kein Wunder, dass der Naturschutzbund Deutschland (NABU) mit im Boot ist. Zweimal im Jahr werden je 600 Apfelbäume gepflanzt, sämtlich alte Sorten. Es ist eines der Projekte, mit denen die van Nahmens die weitere Verbesserung ihrer Säfte vorantreiben. Dazu gehören auch Experimente mit neuen Sorten oder Untersuchungen über den Einfluss verschiedener Böden auf die Fruchtasoziation. Wie schmeckt Schiefer-Apfelsaft und wie der von Keuperböden? Man darf gespannt sein. Im Bensberger Drei-Sterne-Restaurant «Vendôme» gibt es mittlerweile sogar eine Saftbegleitung zum Menü. Zeiten ändern sich. Nur eines gilt weiterhin: vor dem Öffnen gut schütteln!

Obstkelerei van Nahmen
Diersfordter Str. 27
D-46499 Hamminkeln
Tel. +49 (0)28 52 53 35
www.vannahmen.de



Probieren

Die Privatkelerei van Nahmen produziert nicht nur naturtrübe Apfelsäfte von Streuobstwiesen, sondern hat auch Flüssiges von Plantagenäpfeln (unter anderem Jonagold, Elstar) sowie anderen Obst- und Fruchtsorten im Programm. Im Internet lassen sich die Flaschen bestellen: www.vannahmen.de. Neben den Van-Nahmen-Klassikern Rote Sternrenette und Apfelsaft von Streuobstwiesen (späte Ernte) empfehlen wir ganz besonders diese vier leckeren Spezialitäten:

Schöner von Boskoop

Der Riesling unter den reinsortigen Apfelsäften. Rassig, mit kräftiger Säure, geradlinig und klar im Aroma. Die alte Sorte wurde einst im niederländischen Ort Boskoop als Trieb eines Wildlings entdeckt.

Konstantinopeler Apfelquitt

Lassen Sie sich nicht vom Namen verwirren, dieser Nektar besteht nicht aus Äpfeln, sondern zu 85 Prozent aus Quitten-Direktsaft, Zucker (weil er sonst zu sauer wäre) und Wasser. Die seltene Obstsorte war fast völlig vergessen und duftet aussergewöhnlich - nämlich ganz ähnlich wie ein edelriner Riesling.

Rhabarbernektar

Einer der absoluten Renner im Programm und in einigen Gaststätten als Schorle zum sommerlichen Kultgetränk avanciert. Er wird aus den rotstieligen Rhabarbersorten The Sutton und Framboosen gekeltert, die von Kleinbauern aus der Köln-Bonner Tiefebene bezogen werden. Der Nektar besteht aus Rhabarber-Direktsaft (70 Prozent), Zucker und Wasser.

Aronia (Apfelbeere)

Dieser hundertprozentige Direktsaft hat einen eingebauten Aha-Effekt. Er duftet wie ein süsser spanischer Rotwein, im Mund ist er dann herb mit unfassbaren Tanninen, die einem die Schuhe ausziehen - wegen seiner vielen Polyphenole ist Aronia aber irre gesund. Van Nahmen empfiehlt hundert Milliliter pro Tag.