

Ing. Georg Innerhofer

# Cidre, der Tradition und der Region verpflichtet

Die Teilnahme an einem Projekt über Streuobst führte mich Ende September nach Lisieux in der Normandie, Nordfrankreich. Während Cider in der Steiermark in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen hat, gilt die Region im Nordwesten Frankreichs als eine der Heimatregionen dieses Getränks.



Quelle Landkarte: Henrik Mattson, calvadosbook.com

Die Normandie ist geprägt von sanften Hügeln, vielen Waldflächen und Weiden. Ackerflächen und Intensivobstbau findet man nicht. Die meisten landwirtschaftlichen Cidre- bzw. Calvadosproduzenten

führen eine gemischte Landwirtschaft bestehend aus beweideten Obstgärten (Apfel auf Mittel- bzw. Hochstamm, wenig Birnen) und verkaufen neben ihren alkoholischen Getränken auch Käse, für den die Region auch bekannt ist. So war die Ortschaft Camembert namensgebend für den weltberühmten Käse.

Beim Kernobst werden vorwiegend regional wichtige Sorten gepflanzt, die im Intensivobstbau weltweit üblichen Sorten sucht man in dieser Region vergeblich.

Gleich wie beim Sortiment ist auch die Verarbeitung vielerorts noch „extra traditionell“. Bei Cidre findet man Betriebe, bei denen der Obstwein nach der Spontangärung bis zur Füllung noch nahezu ein Jahr auf der Hefe liegt. Daneben gibt es aber modern eingerichtete Betriebe, in denen gut ausgebildete Kellermeister Spontangärungen anstreben, die gekühlt dann über mehrere Wochen laufen.

Die letztreifenden Sorten werden aufgrund des milden Klimas oft erst im Dezember geerntet und gären dann bis in den Februar. Vielfach wird filtriert und carbonisiert, oft auch noch trüb in Flaschen gefüllt, zum Teil sogar mit bekannten Zellzahlen, für den weiteren Gärverlauf in der Flasche. (In der Steiermark geschieht das bestenfalls unbeabsichtigt und gilt dann als nicht verkehrsfähig.)

Genauso breit wie die Palette an Betriebsphilosophien ist erwartungsgemäß auch die Bandbreite an Qualitäten in den Cidreflaschen. Um diese zu heben gibt es auch Schulen in denen speziell die Herstellung von Cidre Unterrichtsgegenstand ist, so z.B. die Schule Le Robillard.

Doch selbst wenn die Herstellung immer weniger dem Zufall überlassen wird, bleibt man der traditionellen Herstellung und vor allem den autochthonen Sorten verbunden. Vielleicht ist das eines der Geheimnisse des jahrzehntelangen Erfolgs der Cidrehersteller.



Gebietsschutz für Cidre ist sehr wichtig



Der nasse Sommer hat auch hier zu entblätterten Anlagen geführt

Die typischen Cidreäpfel sind klein und gerbstoffreich. Am verbreitetsten sind Sorten wie Bouteille, Rouge-mulot, Bedan, Domaine und Petite sorte, allesamt im steirischen Anbau unbekannt. Eingeteilt werden die Sorten in vier Gruppen: in süße, süßsaure, saure und säuerliche. Für steirische Gaumen ist der Frischverzehr dieser Äpfel eine sehr große Herausforderung. So sind diese Äpfel aber auch nicht durch Früchte aus anderen Regionen oder Ländern zu ersetzen, der Markt dadurch relativ stabil.

