

Ebbelwoi (Apfelwein) – ein ganz und gar hessisches Getränk ... oder etwa nicht?

Ebbelwoi ist die lokale Bezeichnung in Hessen für Apfelwein, als Fruchtwein ein reines Naturprodukt mit 5 bis 6% Alkohol. Das wesentliche Herstellungsgebiet liegt im Großraum Frankfurt. Für das Kelttern werden säurehaltige Obstsorten (meist von Streuobstwiesen) genommen, für 100 l Apfelwein benötigt man einen Zentner Äpfel.

Wenn im Herbst die Äpfel reif sind, werden die Äpfel gepresst. Nach der Pressung erhält man einen trüben Apfelsaft, der in Hessen „Süßer“ genannt wird. Wenn der dann in den Fässern gärt, schmeckt er immer noch süß, aber der Alkoholgehalt ist nicht zu unterschätzen. Daher wird er „Rauscher“ genannt (man bekommt eben schnell einen „Rausch“). Zum Jahresende gibt es dann den Apfelwein aus der aktuellen Ernte.

Nachdem im Frankfurter Raum unterschiedliche Dialektausprägungen beheimatet sind, ist der lokale Name nicht nur „Ebbelwoi“, auch die Bezeichnungen Äppelwoi, Äppler (das ist eher ein neuer Name), Appelwein, Ebbelwei, Schoppe (eigentlich ein altes Hohlmaß, ½ Liter Flüssigkeit), Stöffche (von „Stoff“, ein ganz besonderer Stoff).

Wichtig für den richtigen Genuss des Ebbelwoi ist auch die passende Ausstattung, das sogenannte „Magische Dreieck“. Es besteht aus

- Dem Gerippten

Das Glas, aus dem man trinkt. Es trägt außen ein geripptes Muster. Das hat auch einen praktischen Zweck, denn auch nach ausgiebigem Genuss rutscht das Glas immer noch nicht aus der Hand.

- Dem Bembel

Das ist der Krug aus Steinzeug, in dem der Apfelwein im Lokal serviert wird.

- Und dem Deggelsche (=Deckelchen)

Dabei handelt es sich um einen kleinen Holzdeckel, der auf das Gerippte gelegt

wird, um den Apfelwein vor Schmutz und Fliegen zu schützen. Auf der Unterseite ist der Holzdeckel etwas kleiner, damit er in das Glas hineinragt (wenige Millimeter) und so ein Verrutschen vermeidet.



Warum das Ganze magisches Dreieck genannt wird? Trinken Sie doch einmal einen Bembel im Sommer alleine, dann werden Sie es schon merken!

Und wo wird der Ebbelwoi getrunken? Am liebsten im Sommer, und dann nicht im Lokal oder im Biergarten, sondern der „Gaddewertschaft“ (Gartenwirtschaft/Gartenlokal). So heißt der „Apfelweingarten“. Es gibt aber im Frankfurter Raum auch ganz viele Apfelweinkneipen. Meine (sehr subjektiven Favoriten sind das Gasthaus Rudolph in Liederbach (www.gasthaus-rudolph.de) und der Apfelwein Föhl in Neu-Isenburg (www.apfelwein-foehl.de).

Und wie trinkt man Ebbelwoi? Es ist schon ein eher säuerliches Getränk und etwas gewöhnungsbedürftig, wenn man es zum ersten Mal probiert. Die Profis trinken ihn pur. Ich mag ihm am liebsten „sauer gespritzt“, also mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser gemischt. Es gibt auch den „süß Gespritzten“, der mit Zitronenlimonade gemischt ist. Dazu aber keinen Kommentar ...



Zum Abschluss dieser ganzen Erläuterungen muss ich allerdings gestehen: Nein, Ebbelwoi ist zwar DAS hessische Getränk, aber auch ohne Hessen gäbe es Apfelwein, und zwar in ganz vielen Gegenden der Welt:

Cidre heißt der Apfelwein in Frankreich; dort kommt er zumeist aus der Bretagne oder Normandie. In England ist es der Cider und meist mit Kohlensäure. Sidra gibt es in Spanien. Auch in Südkorea, in Kanada, in Ungarn und in der Schweiz. Sicher noch in vielen anderen Ländern.

Aber: De hessische Ebbelwoi is halt schon e ganz besonner Stöffche! (Der hessische Apfelwein ist einfach etwas ganz besonderes!)

Von Sabine Schmitgen

エッベルヴォイ(リンゴ酒)ーヘッセンならではの名物ドリンク.....ですよ ね？

ヘッセン州ではリンゴ酒のことをエッベルヴォイと言います。アルコール度 5~6%の天然のフルーツワインです。フランクフルト周辺が主な生産地です。酸味のあるりんご(たいていは果樹園で栽培された)が使われ、100リットルのリンゴ酒を作るのに50kgのりんごが必要です。

秋に熟したリンゴは圧縮機で絞られます。そうすると濁ったリンゴジュースが取れます。これをヘッセン州では Süßer (ジューサー: 甘い物の意) と言い、樽の中で発酵が進んでもまだ甘いのですが、だからといってアルコール度を侮ってはいけません。それゆえこのお酒は Rauscher (ラウシャー: 酔わす物の意) とも呼ばれます。(すぐに酔いが回るからです) 年末にはその年に収穫されたリンゴで作られたリンゴ酒が出回ります。

フランクフルト近辺では様々な方言が根付いているのでエッベルヴォイだけでなく、アップルヴォイ、アップラー(これはどちらかといえば新しい呼称です)、アップルヴァイン、エッベルヴァイ、ショッペ(昔の容量をあらわす単位で 500ml)、シュトツフェ(原料を表すシュトツフから、特別な原料)などのローカルな名称があります。

正式にエッベルヴォイを味わうには、「魔法の三角形」と言われるそれに相応しい備品が欠かせません。それは、

Gerippte (ゲリップテ、肋骨の意)

といわれるガラスのコップ。外側にひし形模様がカットされています。それには飲み過ぎても手から滑り落ちることがないという実用的な役割があります。

Bembel (ベンベルといわれるリンゴ酒用ジャグ)

酒場ではリンゴ酒は炆器のジャグで出されます。

Deggelsche (デッゲルシェという蓋)

これは小さな木製の蓋で、リンゴ酒に埃やハエが入らぬよう、グラス(ゲリップテ)の上に載せます。この蓋は下の方が少し小さくなっているので、グラスの中に(数ミリですが)はまり、滑り落ちないようにしています。

これらが、どうして魔法の三角形って呼ばれるのですかって？夏に一人でジャグ一杯のリンゴ酒を飲めばその理由がわかるでしょう。

そして、エッベルヴォイはどこで飲まれるのでしょうか？ベストシーズンは夏、そして場所は居酒屋やビアガーデンではなく、ガッデヴェアトシャフトと呼ばれる屋外に設けられたリンゴ酒ガーデンで。でもフランクフルト近辺にはリンゴ酒酒場がたくさんあります。私の（非情に個人的な）お気に入りには、リーダーバッハにある [Gasthaus Rudolph](http://www.gasthaus-rudolph.de)（ルドルフ食堂）（www.gasthaus-rudolph.de）と ノイ・イーゼンブルグにある [Apfelwein Föhl](http://www.apfelwein-foehl.de)（アップフェルヴァイン・フォール）（www.apfelwein-foehl.de）という酒場です。

そして、エッベルヴォイの飲み方は？どちらかと言えば酸味のある飲み物なので、初めての方には慣れが必要でしょう。通の方はストレートで飲みます。私は炭酸入りミネラルウォーターで割って飲む「サワー」が一番好きです。糖分入りのレモネードで割る飲み方もありますが、コメントは差し控えましょう。

今までいろいろお話してきましたが、最後に認めざるを得ないことがあります。

いやいや、エッベルヴォイはヘッセンの飲み物ではありますが、ヘッセン以外にもリンゴ酒はあります、しかも世界各国津々浦々に。

フランスではリンゴ酒のことをシードルと呼び、ブルターニュやノルマンディー地方が主な産地です。イギリスではサイダーといい、炭酸入りのものが主流です。スペインではシードラがあります。韓国にも、カナダやハンガリー、スイスにもあり、きつともっと多くの国にもあることでしょう。

でも “De hessische Ebbelwoi is halt schon e ganz besonner Stöffche!”

ヘッセンのエッベルヴォイは格別なのです！

ザビーネ・シュミットゲン

訳：青木 裕子