



TEXT: PATRICK MANN • FOTOS: UWE CARL

AUF DER SPUR DES GENIUS LOCI

GENIUS LOCI, LATEINISCH: DER GEIST DES ORTES

Leidenschaft und Überzeugung
Patrick und Wendy auf heimischen Streuobst-
wiesen - das einzigartige Ergebnis unseres
Klimas, unserer Höhenlage und unserer Böden.



Die Geschichte ist schnell erzählt: Patrick Mann und Ehefrau Wendy LeBlanc beschließen nach langjähriger Tätigkeit in der Tech-Industrie von Seattle, dass es Zeit für einen Neuanfang ist. Inspiriert von ihren Erfahrungen in der US-Ciderszene, kehren die beiden in das 1785 erbaute Elternhaus im Schwarzwald zurück und gründen die Manufaktur **1785 Cider**. Statt im Großraumbüro an Tastatur und Bildschirm, arbeiten sie nun in Streuobstwiese und Ciderkeller und produzieren perlende Weine aus Äpfeln und Birnen. **Streuobstwiesen erhalten, hochwertige Produkte aus lokalen Ressourcen erzeugen, nachhaltig Wirtschaften - das sind die Leitprinzipien des kleinen Unternehmens.**

Natürlich ist es nicht ganz so geradlinig und unkompliziert abgelaufen. Der Kontrast zwischen US High-tech-Metropole und einem 2000-Seelen-Dorf, wo alemannische Sprache und Brauchtum gepflegt werden, könnte größer kaum sein. Auch die wirtschaftlichen und gesetzlichen Rahmenbedingungen für eine Unternehmensgründung unterscheiden sich doch gewaltig. Aber das sind sehr konkrete Herausforderungen: man kann sie anpacken und abhaken. Als sehr viel schwieriger erwies sich die Frage: Welche Art Produkte wollen wir herstellen? Was ist das Besondere an ihnen? Wofür steht die Marke 1785 Cider? Es geht dabei um die eigenen Wertvorstellungen: Dass man mit der Ciderherstellung im handwerklichen Stil nicht reich werden kann, dürfte kaum verwundern. Wir machen es aus Leidenschaft und Überzeugung - die Produkte sollen deshalb unseren Idealen entsprechen und die Tätigkeit sinnvoll und erfüllend sein. Es geht aber auch um die Verbraucher: Warum sollen sie unsere Produkte kaufen? Was ist an ihnen besonders

attraktiv, interessant oder einzigartig? Dann die Konkurrenz: Welche Produkte gibt es schon auf dem Markt? Können wir mithalten, diese übertreffen oder eine ganz eigene Nische finden? Und nicht zu vergessen: Was können wir mit den gegebenen Mitteln überhaupt realisieren? Lange haben wir hin und her überlegt, haben viel im Ciderkeller experimentiert und mit Ciderherstellern und -konsumenten diskutiert. Tatsächlich hat es mehrere Jahre gedauert, bis wir diese Frage für uns befriedigend beantworten konnten. Dann war es aber ganz einfach: **Wir produzieren Cider, der für uns und unsere Region authentisch ist.**

Authentisch bedeutet:

Regionaltypisch: Wir verarbeiten ausschließlich Streuobst aus der unmittelbaren Umgebung - von stattlichen alten Bäumen, die über die Jahrzehnte ihre Wurzeln tief in das Erdreich geschlagen haben. Diese alten Sorten findet man auch noch in anderen Gegenden Süddeutschlands und der Schweiz; aber unser lokales Obst ist das einzigartige Ergebnis unseres Klimas, unserer Höhenlage und unserer Böden.

Saisonal: Wir ernten das Obst im Herbst, wenn es den perfekten Reifegrad erreicht hat. Je nach Sorte und Standort ist das Anfang September bis Ende November. Die Früchte reifen auch nicht gleichmäßig am Baum, so dass wir einen Baum immer wieder aufsuchen, um jeweils das gerade reife Obst zu sammeln. Wir verwenden nur frisches Obst, das wir selbst geerntet haben oder direkt den Wiesenbesitzern abkaufen. Wie beim Traubenwein ist jeder Jahrgang daher einzigartig - Ausdruck der Wuchsbedingungen in diesem Jahr und nicht wiederholbar.

Naturbelassen: Zucker, Aromastoffe, Konzentrate oder Schönungsmittel kommen nicht in unsere Produkte. Wir filtern nicht und pasteurisieren nicht. Unsere Weine sind alle trocken ausgebaut.

Persönlich: Unsere Handschrift als Cider-Produzenten soll nicht dominieren, aber doch erkennbar sein. Wir haben kein Standardrezept für Cider, sondern passen uns ständig an die gegebenen Bedingungen an. Welche Sorten stehen uns in diesem Jahr in welchem Umfang zur Verfügung? Soll es ein sortenreiner Cider werden, oder ergänzen sich verschiedene Sorten vorteilhaft? Erfolgt die Gärung spontan oder mit einer Reinzuchthefe? Welche Sorte Hefe wird die Eigenschaften des Obstes am besten zur Geltung bringen? Wie lange soll der Cider reifen? Im Tank, im Eichenfass, oder in der Flasche? Still oder perlend? Die Möglichkeiten sind schier unendlich – jede Entscheidung ist das Ergebnis unserer Erfahrung und, letztlich, unseres eigenen Geschmacks.

Eine Flasche 1785 Cider ist also ein Unikat und vereint in sich alle diese Eigenschaften. Um die Konkurrenz machen wir uns wenig Gedanken, denn ein solches Produkt kann es sonst nirgendwo anders geben.

Entdeckungsreise: Streuobstwiese

Und warum sollen Kunden den - zugegeben etwas höheren - Preis für unseren Cider bezahlen? Eben weil sie nicht einfach ein alkoholhaltiges Getränk aus Äpfeln oder Birnen erwerben, das schön süß und fruchtig schmeckt. Wir nehmen sie stattdessen bei der Hand und gehen mit ihnen auf eine Entdeckungsreise durch unsere Schwarzwälder Streuobstwiesen. Und da gibt es so viel Schönes zu erleben: Auf der alten Landstraße steht eine Allee riesiger Gelbmöstlerbäume, die einen herrlich fruchtigen und würzigen Perry ergeben (Perry YELLOW 2021). Nicht weit entfernt stehen zwei weitere imposante Birnbäume: Pastorenbirne und Luxemburger Mostbirne. Das Obst dieser beiden ergibt zusammen ein Getränk, das mit Zitrus- und Grapefruitnoten überrascht (Perry COBALT LAKE 2020). In einer Whiskeybarrique entwickelt sich der Cider in eine ganz andere Richtung – vielschichtig und rund (Cider BARREL #4). So geht die Reise immer weiter und jedes Jahr auf etwas anderen Pfaden.

Diese Art des Cider – die Franzosen haben dafür den schönen Begriff cidre d'auteur – ist bei uns wenig bekannt. Etwas Offenheit und Neugier muss man schon mitbringen, aber dafür ist der Lohn ein Trinkerlebnis der ganz besonderen Art.

Patrick Mann
patrickmann@1785cider.de
www.1785cider.de

*Neugierig?
Mal testen?*

Ausgewählte Produkte von Patrick Mann und Ehefrau Wendy LeBlanc finden Sie an der **Touristinformation im Haus des Gastes**.

An einigen Events finden Verkostungen in Bad Dür rheim statt. Genaue Termine finden Sie in unserem monatlichen Veranstaltungskalender und auf www.badduer rheim.de

Wissenswertes rund um 1785 Cider können Sie auf www.1785cider.de nachlesen.

1785
CIDER

#SOCIALNEWS



**Möchten Sie noch mehr über
Bad Dür rheim & Co. erfahren?**



#badduer rheim

#hackyourhealth
#hackyourself

#wotäglichneuekräftewachsen