Patrick Mann und Wendy Le Blanc leben und arbeiten in Unterkirnach. Sie verarbeiten ihr Streuobst und das von anderen Streuobstwiesen zu Cider und Perry. Der Name „1785 Cider“ kommt daher, weil Patrick Mann im elterlichen Bauernhaus von 1785 aufgewachsen ist.

Bilder: www.1785-cider.de (Bauernhhaus); Maren Moster (Paar)

Seattle-Craft-Ciderwissen trifft auf Schwarzwälder Streuobst

UNTERKIRNACH Schon immer wurde auf dem Hof der Eltern von Patrick Mann Streuobst gekeltert und Most getrunken. Seit 2019, der Gründung von „1785 Cider“, setzen er und seine Frau Wendy Le Blanc diese Tradition fort. Sie stiegen aus ihren Berufen aus, kehrten in den Schwarzwald zurück und kreieren seither Cider und Perry aus Äpfeln und Birnen. Ein Beitrag nicht nur kulinarischer Art, sondern gleichsam auch ein Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen.

Die Arbeit für renommierte Softwareunternehmen in den USA haben Patrick Mann und Wendy Le Blanc gegen Natur, Streuobst und die Herstellung von Cider und Perry eingetauscht. Dabei haben sie gleich auch noch das Land gewechselt und sind von Seattle auf einen fast 240 Jahre alten Bauernhof in den Schwarzwald gezogen. Warum das Paar seine gut dotierten Jobs in den Staaten hinter sich gelassen hat, um im Schwarzwald Cider und Perry zu produzieren und zu vermarkten? Das ist eine längere Geschichte … Patrick Mann ist mit „Apfelmoscht“, alten Obstbäumen und Streuobstwiesen groß geworden. „Meine Eltern haben auf dem Hof, auf dem ich heute mit meiner Frau lebe, immer in kleinem Stil Apfelmost gemacht. Bei uns im Keller standen immer Mostfässer“, erzählt er, der nach seinem Informatikstudium viele Jahre in den USA gearbeitet und hier auch seine große Liebe und heutige Ehefrau Wendy kennengelernt hat. „In den USA engagierte ich mich in einem gemeinnützigen Verein, der Obst von aufgegebenen Bäumen nutzte. Wir sammelten es ein und pressten daraus Apfelsaft und Apfelwein“, erinnert sich Patrick.

„Fermentieren und die Herstellung von Cider hat uns beide hobbymäßig interessiert“, erzählt Wendy, die ebenfalls als Software-Spezialistin gearbeitet hat und Cider als „großes Abenteuer“ bezeichnet: „Es kann dir keiner sagen, wie der Geschmack in den Cider kommt, denn jeder Boden, jeder Apfel ist anders. Das Wetter spielt eine große Rolle. Kein Jahr ist wie das andere. Beim Apfel geht es letztendlich auch um das Wiederentdecken von altem Wissen und die Erforschung unbekannter Zusammenhänge.“

> *„Es kann dir keiner sagen, wie der Geschmack in den Cider kommt, denn jeder Boden, jeder Apfel ist anders.“*
>
> *Wendy Le Blanc*

Die beiden lernten in den USA schließlich auch Menschen kennen, die Apfelwein, im Englischen heißt das Cider, kommerziell herstellten und sich mit Apfelweinkeltereien selbstständig machten. „Der Entschluss, das nachzumachen und auch mit einer eigenen Cider- und Perryproduktion durchzustarten, reifte bei uns immer mehr. Wir wollten selbstständig sein und in der Natur mit unseren Händen arbeiten“, so der 61-Jährige. Dafür lag es sprichwörtlich auf der Hand, zurück in sein Elternhaus im Schwarzwald zu ziehen – prägen doch in diesem rauen Klima Streuobstwiesen weite Teile der Landschaft. Most ist nicht mehr so weit verbreitet, wie das noch in Patricks Kindheit der Fall war, als fast jeder seinen eigenen Most im Keller lagerte. Immer mehr Mostereien schließen, weil nur noch wenige die schwere und schlecht bezahlte Arbeit machen möchten, mit dem Ergebnis, dass Birnen- und Apfelbäume oft ungenutzt „vor sich hin gammeln“ und Streuobstwiesen brach liegen. „Damit geht nicht nur ein Stück regionaler Kultur verloren, sondern auch eine ökologische Ressource. Genau dem möchten wir mit unserer Arbeit entgegenwirken und versuchen, diese Kultur nicht nur zu erhalten,

Hochsaison zur Apfelernte. Jetzt gilt es all die Apfelschätze sortenrein einzulagern und dann in Chargen zu Cider zu verarbeiten.

Je nach dem Grad der Vegärung, der verwendeten Apfelsorte und dem Boden. auf dem sie wachsen, entstehen verschiedene Aromen. Diese Unterschiede lassen sich bei Verkostungen herausschmecken.

Alle Bilder: www.1786-cider.de

Wendy Le Blanc hat zur Zeit der Apfelernte alle Hände voll zu tun. Hier ist sie dabei, Apfelsaft in einen gereinigten IBC-Tank abzufüllen. Tank für Tank wird so befüllt und zum kontrollierten Gären aufgestellt.

sondern sie weiterzuentwickeln und unter heutigen Bedingungen wieder lebensfähig zu machen", bringt es Patrick auf den Punkt. Wie die beiden das schaffen? Sie verarbeiten in ihrer Cider-Manufaktur „1785 Cider" ausschließlich Streuobst meist von uralten ausgewachsenen Bäumen rund um Unterkirnach. Die mächtigen Birnbäume stehen schon seit einem Jahrhundert und haben ihre Wurzeln tief in das Erdreich gegraben. Niemals hat man diese Bäume mit Pflanzenschutzmitteln gespritzt oder Kunstdünger aufgebracht. Eine bessere Verkörperung der Geografie und des Klimas lässt sich kaum finden. Schweizer Wasserbirne, Mostbirne, Danziger Kantäpfel. Alte Sorten, die mit dem zuckersüßen Hochleistungsobst von heute nicht viel gemein haben. Damit die Pflege der Baumwiesen attraktiver wird, bezahlen sie faire Preise fürs Obst.

Alles in Handarbeit

5000 bis 6000 Kilogramm Äpfel ernten sie mittlerweile pro Jahr. Alles von Hand natürlich, und zwar nach alter Väter Sitte: Alle zwei, drei Tage fahren sie zu den Wiesen, um den perfekten Reifegrad abzupassen. Sind die Früchte aufgesammelt, werden sie verlesen und sortenrein abgepresst, um sie danach assemblieren zu können. „2018 haben wir das noch als Hobby aus den USA mitgebracht und sind mit 500 Litern gestartet. 2019 haben wir uns professionelle Kellertechnik angeschafft und eine Halle gemietet, um richtig durchstarten zu können. Mittlerweile produzieren wir um die 5000 Liter Cider und Perry", sagt Patrick.

Ein Produkt, typisch für die Region

Von der Ernte über die Lagerung, das Saften, das Gären und schließlich das Etikettieren – alles machen die beiden allein. Viel Arbeit – doch sowohl Wendy als auch Patrick ist genau das wichtig: „Wir möchten bewusst alle Phasen der Herstellung selbst erleben und das Beste aus dem regionalen Obst machen." Obst anzukaufen aus anderen Regionen, kommt für sie nicht infrage – für den Supermarkt möchten sie auch nicht produzieren: „Wir wollen ein Produkt, das typisch für die Region ist. Abgesehen von der Kulturgeschichte der Streuobstwiesen wird unsere Arbeit natürlich von unserer eigenen Geschichte geprägt." Der Erfolg gibt den beiden Quereinsteigern jedenfalls recht: 2021 gewannen zwei Cider Silber bei den World Cider Awards in Frankfurt. 77 Hersteller, 17 Nationen, insgesamt 188 Produkte waren bei dem Wettbewerb vertreten. Der 1785 Brut und 1785 Perry Cuvée landeten auf dem zweiten Platz. Ein Jahr später haben sie noch eins draufgelegt und bei der International Cider Challenge 2022 in London nicht nur Gold abgesahnt, sondern ihr Barrel 4 wurde sogar zum Klassensieger gekürt, der Perry Cobalt Lake erhielt eine Silbermedaille. 2023 gab es in Spanien zweimal Silber für den Perry Cuvée 2021 und den Perry „Cobalt Lake" 2022. Maren Moster

Kontakt:

- **Cider 1785**
  Wendy Le Blanc und Patrick Mann
  www.1785-cider.de

Schrittweise zum Cider

- **Ernten:** Geerntet wird ausschließlich vollreifes Obst, da es viel Zucker und Aromastoffe enthält.
- **Lagern:** Äpfel und Birnen können beim Lagern noch etwas nachreifen.
- **Saften:** Das Obst wird zu Mus und schließlich zu Saft gepresst.
- **Gären:** Der Saft gärt entweder natürlich oder es wird etwas Hefe zugesetzt. Wichtig ist jedenfalls, dass die Gärung langsam bei niedriger Temperatur passiert. Anhand des Zuckergehalts erkennt man, wie weit die Gärung fortgeschritten ist. Das dauert vom Herbst bis zum Frühjahr. Dann wird der Saft gelagert und gärt eventuell nach.
- **Abfüllen:** Erst im nächsten Herbst wird der Cider, wenn er seinen Reifegrad erreicht hat, in Flaschen abgefüllt. ❑

„Perry ist für die Birne, was der Cider für den Apfel ist“

Unter Most versteht man im klassischen Sinne den vollständig vergorenen Apfelsaft. Dabei wird frisch gepresster Apfelsaft in einem Mostfass einer Gärung unterzogen, die den enthaltenen Fruchtzucker vollständig in Alkohol und CO_2 umwandelt. Das Ergebnis ist ein alkoholischer Most mit einem Alkoholgehalt von fünf bis acht Prozent. Da der Zucker vollständig abgebaut ist, hat der Most einen typisch säuerlichen Geschmack, weshalb er in der Schweiz und in Süddeutschland auch als „Saurer Most“ bezeichnet wird.

In Hessen ist dieses Getränk auch unter dem Namen „Ebbelwoi“, also Apfelwein, bekannt. Zum besseren Verständnis sprechen wir daher bei Most immer von vergorenen Äpfeln, die mit Birnen oder Quitten verfeinert werden können. Dieser „Apfelwein“ hat einen maximalen Alkoholwert von unter zehn Prozent, bedingt durch den Zuckergehalt in den Früchten.

Der Unterschied zwischen Apfelwein und Cidre bzw. Cider ist die Art, wie der Gärungsprozess begleitet wird. Die natürlich entstehende Kohlensäure lässt man entweichen, sodass Apfelwein nahezu still ist. Geschmacklich sind vor allem herbe, torfige Aromen im Apfelwein zu finden und nur wenig süße oder florale Aromen. Etymologisch entspringen Cidre und Cider dem gleichen Kern und beschreiben prinzipiell ein Produkt, das vor allem geografische Unterschiede voneinander trennt.

Bild: Maren Moster

Alle Cider- und Perry-Sorten von Patrick Mann und Wendy Le Blanc sind trocken ausgebaut und perlend durch Flaschengärung. Die Geschmacksrichtungen orientieren sich an den Apfel- und Birnensorten und am Terroir. Es gibt aber auch Cuvées und Dessertweine.

Wo hat der Cider seine Ursprünge?

Cidre wird vor allem in der Bretagne und der Normandie hergestellt. Erstere gilt als die Heimat des Cidre. Die Eroberungen der Briten brachten ihn als Cider auf die britische Insel. Durch das Know-how, das Mischen und die Kunst der Perfektion erreichen die Bretonen Cidre, der in seiner Tiefe und Diversität mit Wein als Produkt mithalten kann. Cider wird in den USA produziert. Und natürlich mittlerweile von Patrick Mann und Wendy Le Blanc auch im Schwarzwald. Ihr Produkt unterscheidet sich in seiner Machart vom Pendant aus Frankreich durch den längeren Gärungsprozess. Daraus folgt ein im Durchschnitt höherer Alkoholgehalt von mindestens vier bis acht Prozent und neben der Süße ein trockeneres, herberes Mundgefühl. Cidre hingegen beginnt mit dem Doux bei zwei Prozent und erreicht beim Brut bis fünf Prozent. Doch auch hier gibt es Ausnahmen und Cidre mit dem Label „Extra Brut“ erreicht ebenfalls bis zu acht Prozent. Aufgrund der Kohlensäure werden beide in Flaschen verkorkt, die beim Öffnen so schön knallen.

Wie auch beim klassischen Most werden vorwiegend Äpfel für die Ciderproduktion verwendet. Aber auch Birnencider wird zunehmend beliebter. Diesen nennen die Briten Perry, die Franzosen bezeichnen den Birnencider als Poiré. „Wir nennen unsere Produkte Craft Cider, da wir uns nicht auf einen Stil einschränken wollen und wir gerne Impulse aus den vielen Apfelweinregionen der Welt aufnehmen“, sagt Patrick Mann.

Sortenrein

Für die Herstellung ihres Craft Ciders arbeiten Patrick und Wendy ausschließlich mit alten, aromastarken Wiesenobstsorten, die wegen ihres hohen Gerbstoffanteils und der ausgeprägten Aromen dafür besonders geeignet sind. Bei der Vergärung steht nur der eigene Fruchtzucker des sortenrein geernteten, handverlesenen Wiesenobstes zur Verfügung. Aus Überzeugung veredeln sie diese einzigartigen Naturprodukte ohne Aroma, Zusatzstoffe oder Konzentrate. Maren Moster

Bild: www.1785-cider.de

Streuobstäpfel bringen den besonderen Geschmack in die Cider und Dessertweine der Manufaktur„Cider-1785“ aus Unterkirnach.