

„Den gibt es nur hier bei uns!“

Der neue **APFEL-CIDER** aus Früchten der Markt Berolzheimer Streuobstbäume an der Buchleite wurde jetzt präsentiert.

MARKT BEROLZHEIM. Das Naturschutzgebiet Buchleite bietet nicht nur einen idyllischen Ausblick auf den Ort, sondern kann auch mit einem beeindruckenden Bestand an Streuobstbäumen aufwarten. Déren Früchte bilden die Grundlage für den neuen „Cider a“, der nun vor Ort vorgestellt wurde.

Es war eine echte Premiere, denn eine solche Köstlichkeit aus Äpfeln (dafür steht das „a“) jener Bestände gab es bislang noch nie. Und eine Besonderheit: Dieses Getränk wird es auch weiterhin nur geben können, wenn die hiesigen Baumfrüchte weiter dazu verarbeitet werden. Was nicht mit wenig Arbeit einhergeht, wie Martin Lettenmeier als Vorsitzender des örtlichen Obst- und Gartenbauvereins zu berichten wusste. Drei Tonnen Äpfel (vor allem der Sorte „Boskoop“ und „Bohnapfel“) aus dem Bereich der Buchleite und der angrenzenden Gärten galt es seitens der Mitstreiter zu sammeln und zu verarbeiten. Die Weißenburger Mosterei Billing stellte aus dem Biorohstoff den Grundmost her, die Kelterei Hohenloher Fruchtsäfte besorgte die Weiterveredelung zum Cider: abgefüllt in modernen 0,33 Literflaschen, mit einem Alkoholgehalt von 4,3 Prozent – eine süffige und liebliche Variante mit feinperlender Kohlensäure.

Die Produktion verfolge unter anderem das Ziel, „das Naturschutzgebiet in Wert zu setzen“, betonte Bürgermeister Fritz Hörner. Nur wenn dessen Schätze auch wirtschaftlich verwertbar gemacht würden, lasse es sich letztlich auch als solches erhalten. Um so besser, wenn ein solch regionales Produkt dann noch „trendy“ daherkomme. Es stärke das „B-heimer“ Selbstbewusstsein und tue der heimischen Gastronomie gut,



Foto: Jürgen Leykamm

allfra-Chef Norbert Metz, OGV-Vorsitzender Martin Lettenmeier, Regierungsvertreter Claus Rammler und Bürgermeister Fritz Hörner (von links) stießen auf ein neues regionales Produkt an, den „hesselberger“ Apfel-Cider von der Markt Berolzheimer Buchleite.

so Hörner. Ins gleiche Horn stieß Norbert Metz, einer der geschäftsführenden Gesellschafter der allfra Regionalmarkt Franken GmbH, unter deren Markennamen „hesselberger“ der neue spritzige Genuss vertrieben wird. „Das ist der erste lokale Cider, den wir überhaupt gemacht haben.“

„Große Symbolkraft“

Die naturgemäß begrenzte Menge, die Einmaligkeit der Herkunft – mit all dem könne man nun punkten. In der kleinen Flasche stecke eine große Symbolkraft, so Metz. „Es ist toll,

wenn mit einem solchen Getränk die Wertschätzung gefördert werden kann.“ Vor allem wenn aus den Früchten der alten Bäume „coole und zeitgemäße Sachen“ entstünden. Das sei auch ein Signal an die Jugend zur Identifikation mit der eigenen Heimat, denn: „Diesen Cider gibt es nur bei uns!“ Dass der Bekanntheitsgrad steigt, dazu könne jeder beitragen, eigne sich das Produkt doch sehr gut als Geschenk oder für Familienfeiern. Auch Plakate weisen bereits auf das Produkt hin. Es sei beispielhaft, wie die Markt Berolzheimer mit

dem Naturschutzgebiet umgehen, lobte Claus Rammler von der Höheren Naturschutzbehörde bei der Regierung von Mittelfranken. Er erinnerte daran, dass die Gemeinde einst das Naturschutzgebiet beantragte, was selten vorkomme, und hatte für Fritz Hörner eine eigene Urkunde aus seinem Hause dabei. Diese ist von Umweltminister Thorsten Glauber unterzeichnet. Einen seiner nächsten Auftritte wird der „hesselberger Cider a“ aus Markt Berolzheim beim Streuobsttag des Landkreises haben.

JÜRGEN LEYKAMM