

Schneewittchen macht international Furore

Seit mehr als 20 Jahren gibt es die Säfte und Getränke der heimischen Streuobstinitiative unter dem Namen „Schneewittchen“. Jetzt macht ein Mitglied der „Schneewittchen“-Familie international Furore.

Neubulach-Martinsmoos Eigentlich sind die Zeiten für die Streuobstinitiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt eher suboptimal. Der Verkauf des Kernprodukts, des Apfelsafts, geht zurück und der Verein wird immer älter. Da kommt eine Nachricht wie gerufen: Ein Produkt der Initiative, der „Schneewittchen“-Cidre, wurde mit dem „Oscar“ der Cidre-Welt ausgezeichnet, dem World Cider Award in Gold.

Sebastian Dürr von der Privatkellerei Dürr Fruchtsäfte, die den Cider produziert und abfüllt, Andreas Kubesch von der Streuobstinitiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt und Elfriede Möhle-Reisch, Geschäftsstellenleiterin der Initiative, freuen sich immens über die Auszeichnung.

Bei dem Cidre handelt es sich um einen teilvergorenen Apfelwein mit wenig Alkohol (2,5 Vol. %). Dieser wird nach traditioneller Methode der Normandie in Neubulach-Martinsmoos hergestellt und in der 0,75-Liter-Flasche verkauft.

Später erweiterte man die Produktpalette

Die aus der Initiative hervorgegangenen „Schneewittchen“-Produkte gibt es inzwischen seit mehr als 20 Jahren. Zunächst beschränkte man sich auf den Apfelsaft aus heimischem Streuobst. Später erweiterte man die Produktpalette. Als Erstes kam 2004 der Apfel-Mango-Saft dazu. Hier wird dem naturgesunden Apfelsaft noch fair gehan-

deltes Mango-Püree hinzugefügt. Der Apfel-Zwetschgensaft vereint die Früchte von Streuobst-Apfel- und Zwetschgenbäumen.

Gemeinsam mit der Streuobstinitiative aus dem Landkreis Karlsruhe brachte man unter dem Namen „Bio-Bande“ ein Apfelschorle auf den – vor allem heimischen – Markt. Dazu gibt es von der Bio-Bande auch noch einen Cidre sowie Apfel-Balsamico und Balsamico-Creme. Dann wagte man sich auf den alkoholischen Sektor. In kleinen Flaschen gibt es den Aperitif auf Basis von Apfelbrand. Und dann gibt es eben noch den Cidre, den es in zwei Varianten gibt: den klassischen Cidre und den Waldbeeren-Cidre, der inzwischen als „Cidre Rosé“ angeboten wird. Und ausgerechnet mit dem erst recht jungen Cidre-Produkt macht die Initiative und macht „Schneewittchen“, die bisher eher regional aktiv waren, auch international Furore.

Die World Cider Awards (UK) werden jährlich vom Fachverlag The Drinks Report im Rahmen der World Drinks Awards in London organisiert. Sie gelten in der Branche als die „Oscars“ der Cider-Welt, da hier hunderte Produkte aus über 20 Ländern blind verkostet werden.

Jury aus Cidery-Besitzern, Sommeliers und Fachjournalisten

Die Jury besteht aus internationalen Cidery-Besitzern, Sommeliers und Fach-

journalisten. Die Bewertung erfolgt in zwei Hauptbereichen: Taste Awards: Blindverkostung basierend auf Geruch, Geschmack, Perlung und Abgang. Hier werden Bronze-, Silber- und Goldmedaillen vergeben sowie die jeweiligen Kategorie Sieger (Style Winners) gekürt.

In der Kategorie Sparkling Cider wurde der „Schneewittchen“-Cider als einziger deutscher Anbieter mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Daneben wurde jeweils ein weiteres Produkt aus Frankreich, Slowenien und Portugal in dieser Kategorie mit einer Goldmedaille gekürt.

Abfüllung von 100.000 Litern wäre möglich

Von der Auszeichnung erhofft sich Sebastian Dürr wieder mehr Rückenwind für den Apfelsaft im Allgemeinen und die „Schneewittchen“-Produkte im Speziellen. Kapazitäten für den jetzt ausgezeichneten Cidre hat man bei Dürr in Martinsmoos. „Je nach Bedarf wäre die Produktion von bis zu 100.000 Litern möglich“, berichtet Dürr. Ob der Bedarf nach dem internationalen Preis anzieht, das dürfte die Zeit zeigen.

In den Landkreisen Calw, Freudenstadt und dem Enzkreis führen viele lokale Händler die Säfte und Cidres im Sortiment. Teilweise können die Produkte auch online im Shop bestellt werden.