

STADTBUMMEL

IN NAGOLD

Das ganz besondere Produkt!

Bio Schwarzwald Cider

Was ist das?

Im Verwaltungsdeutsch nennt man das formell Fruchtweins-Mischgetränke – in diesem Fall in Bio-Qualität. Aber das klingt natürlich nicht besonders sexy. Deswegen bezeichnet man bei der Hochdorfer Kronenbrauerei dieses außergewöhnliche Sortiments-Highlight „Bio Schwarzwald Cider“, den es in den Geschmacksrichtungen Apfel, Birne und Cassis (steht für den Geschmack von schwarzer Johannisbeere) zu genießen gibt. Wer jetzt überlegt: Cider? Diesen leckeren moussierenden Fruchtwein gibt es doch schon länger von Hochdorfer? Ja, das stimmt. Die kleinen, süffigen 0,25-Liter-Fläschchen mit dem edel-süffigen Inhalt „made in Nagold“ sind bereit seit 2016 auf dem Markt. Aber neu gibt es sie jetzt seit Ende vergangenen Jahres in zertifizierter Bio-Qualität. Was gar nicht so einfach war, wie Brauerei-Chef Eberhard Haizmann gesteht. Der „sortenreine Warenstrom“ muss lückenlos dokumentiert sein, quasi vom Apfel-, Birnenbaum und Johannisbeer-Strauch bis in die Flasche. Und besonders gut schmecken soll's ja auch. Weshalb die Suche nach geeigneten Lieferanten für die drei Hochdorfer „Bio Schwarzwald Cider“ aufwendiger war als anfangs gedacht. Aber deshalb vom einmal gesetzten Ziel abweichen? Kein Gedanke im Hause Haizmann – im Gegenteil: Trotz des letztlich enormen Aufwands, aus dem Schwarzwald Cider einen „Bio Schwarzwald Cider“ zu machen, hat sich an dem Abgabe-Preis durch die Brauerei nichts geändert.

Was kann das?

Ein sehr guter Cidre, wie der neue „Bio Schwarzwald Cider“ von Hochdorfer, ist für ziemlich viele Anlässe ein kleines prickelndes Juwel: als besonders fruchtige (und jetzt auch nachhaltige) Alternative beim Sektempfang, als „Rahmenbegleiter“ bei einem edlen Menü – wo er vorweg als Aperitif oder als süßer Gaumenkitzler zum Dessert gereicht werden kann – als erstaunlich gut funktionierende Erfrischung einfach mal zwischendurch, nicht nur an besonders heißen Tagen. Was vielleicht die wenigsten wissen: Die Bezeichnung „Cidre“ bezieht sich auf den Namen der antiken Stadt Side (heute eine Tourismus-Metropole an der türkischen Riviera), über die der griechische Geschichtsschreiber Herodot berichtet, dass man dort immer schon das Auspressen von Äpfeln betrieb. „Side“ ist griechischen Ursprungs und bedeutet Granatapfel. Der römische Autor Plinius notierte dreieinhalb Jahrhunderte nach Herodot, wie Wein aus „Birnen und allen Sorten von Äpfeln“ gemacht würde. Als „Sydre“ kam dieser Fruchtwein dann vermutlich im 6. Jahrhundert erst ins Baskenland, durch Karl der Große dann auch in die Normandie, von wo aus die „Normannen“ ihn seitdem in weite Teile Europas exportierten. Klar, dass eine solche eindrucksvolle und ununterbrochene lukullische Erfolgsgeschichte den „Cider“ irgendwann auch in den Schwarzwald führen musste – wo der ultimative Genuss ja eigentlich erst so richtig zuhause ist.

Warum soll ich es kaufen?

Kaufen „sollte“ man den „Bio Schwarzwald Cider“ von Hochdorfer vor allem dann, wenn man dieses leicht alkoholische Getränk (4,5 Volumenprozent) noch gar nie selbst probiert hat. Am besten gleich alle drei Sorten zum Durchkosten anschaffen, vielleicht auch gleich ein kleines Happening mit Familie, Freunden und/oder Nachbarn daraus machen. Und sich der eigenen Liebessorte entgegen schlürfen. Hat man die bestimmt – wofür man sich wirklich Zeit lassen sollte; lieber einmal zuviel als zuwenig probieren – wird man diesen einmaligen Cider nicht mehr kaufen sollen, sondern wollen. Weil dieser Genuss in Flaschen eine wunderbare kleine Belohnung darstellt – jedes Mal wieder, wenn man davon kosten darf.

Unser Stadtbummel-Tipp: Man kann den „Bio Schwarzwald Cider“ von Hochdorfer direkt aus der kleinen Schmuck-Flasche trinken. Aber mehr Spaß bringt es, ihn wie einen edlen Champagner in eine prächtige „Flöte“ oder „Tulpe“ zu füllen. Schluck für Schluck den fruchtigen Geschmack genießen. Und spüren, wie man ganz von alleine Lächeln muss bei diesem Genuss. Zum schnellen Durstlöschen viel zu schade.



Hochdorfer Kronenbrauerei
Otto Haizmann KG
Rottweiler Straße 16-20
72202 Nagold
Telefon: 0 74 59/92 92-0
Fax: 0 74 59/92 92-99
E-Mail: post@hochdorfer.de
Internet: www.hochdorfer.de

Side und der Cider

Der antike Ort Side – in der heutigen Türkei zwischen den Städten Antalya und Alanya im Landkreis Manavgat gelegen – ist der griechischen Mythologie nach so benannt, weil Side, Göttin der Fruchtbarkeit und eine Tochter des Taurus, sich in einen Granatapfelbaum verwandelte: Eines Tages ging Side mit ihrer kleinen Tochter an den Manavgat-Fluss, um mit ihren Nymphen (Wasserfeen) Blumen zu pflücken und daraus einen Kranz zu flechten. Auf einmal entdeckte Side einen Baum mit bunten Blüten, dünnen Ästen und glänzenden Blättern. Sie bricht einen der Äste ab, um ihn ihrer Tochter zu geben. In dem Augenblick, in dem sie den Ast bricht, tropft Blut heraus. Side bemerkt, dass dieser Baum einst eine Nymphe war, die sich verwandelt hatte, um sich vor den bösen Menschen zu schützen. Side ist so traurig und hat so große Angst, dass sie sich entfernen möchte, aber es geht nicht: Ihre eigenen Füße wurzeln bereits in den Boden hinein. Auch sie verwandelt sich von den Füßen bis zum Kopf in einen (Granatapfel-)Baum. Die Nymphen, welche die Verwandlung beobachteten, fallen in tiefe Trauer und wässern die frischen Wurzeln von Side mit ihren Tränen.

Side sagt zu den Nymphen: „Von jetzt ab werde ich mit meinem Obst ein Symbol der Natur sein. Bringt meine Tochter häufig hierher, damit sie niemals eine Blume pflücken soll oder einem Baum schadet, denn vielleicht ist jeder Baum eine verwandelte Göttin.“ Womit dieser Mythos also quasi den Ursprung der Öko-Bewegung beschreibt; weshalb sich nun vielleicht ein Kreis schließt, wenn jetzt der „Schwarzwald Cider“ von Hochdorfer in Bio-Qualität ein Symbol ist für eben eine solche besondere Nachhaltigkeit im Umgang mit Obst und Früchten.