

BRAUWELT

WOCHENZEITSCHRIFT FÜR DAS GETRÄNKEWESEN

41/16 | 13. Oktober | 156. JAHRGANG | NÜRNBERG | www.brauwelt.de

WOCHENREPORT

Innovationswettbewerb für
Getränke und Lebensmittel

MARKT

Fassbierabsatz
nahezu stabil

MARKT

Cider – mehr als
Äpfelwoi!

FermentoFlash

Das Gerät für die automatische Analyse von Bier



Sie bestimmen mit einer Messung
(ca. 1 Minute) folgende Inhaltsstoffe:

- Alkoholgehalt
- Extrakt
- Stammwürze
- Scheinbarer Extrakt
- Dichte

Cider made in Germany

VIEZ, MOST, ÄPPELWOI | Vergorene Getränke auf Apfelsaft-Basis haben auch in Deutschland eine lange – wenn auch oft regional beschränkte – Tradition. Nun schickt sich die englische Variation, der Cider, an, das traditionelle Getränk auch überregional in Deutschland (wieder) zu etablieren. Junge Unternehmen erobern den Markt, darunter seit 2012 die Elbler GmbH aus Hamburg und seit 2014 die Kiezbaum GbR aus Mainz.

WIR HABEN UNS an die jeweiligen Unternehmensgründer gewandt und von ihnen einige Statements zur aktuellen Situation auf dem deutschen Cider-Markt gesammelt. **Jan Ockert**, Elbler GmbH, und **Sebastian Grüner**, Kiezbaum GbR, ergründen für uns unter anderem, wie ein Cider ihrer Meinung nach heute schmecken sollte und wie sie die Chancen für Cider made in Germany sehen.

BRAUWELT: Der Startpunkt: Wie kam es zu der Idee, einen deutschen Cider zu produzieren?

Jan Ockert: Wir waren komplette Quereinsteiger in der Branche, aber überzeugte Cider-Fans. Das Alte Land und damit das größte Apfelanbaugebiet Deutschlands quasi vor der Tür, eine pulsierende, weltoffene und für Getränkeinnovationen bekannte Stadt im Rücken und ein Markt, der sich

noch gar nicht richtig entwickelt hat: Die Idee war einfach zu gut, um sie nicht aufzugreifen.

Sebastian Grüner: In Deutschland existieren in der Kategorie der niedrigalkoholischen, einfach zu trinkenden und natürlichen Getränke kaum Alternativen zu Flaschenbier, abgesehen von vielleicht manchem Mixgetränk. Mit Kiezbaum Cider wollten wir diese Nische besetzen und eine leicht zugängliche Alternative bieten, aus natürlichen, nicht zu exotischen Zutaten und mit einem vergleichbaren Trinkerlebnis

BW: Wie war im Gründungsjahr die Situation auf dem Markt?

Ockert: Es gab 2012 bereits das eine oder andere Importprodukt, aber ehrlich gesagt nichts, was unserer Meinung nach die Bezeichnung „Cider“ wirklich verdient hätte. Wir können uns auf die Fahne schreiben, seit 2012 der erste Cider aus Deutschland zu sein, der nicht nur hier produziert wird, sondern für den auch ausschließlich Rohstoffe aus der Heimat verwendet werden.

Grüner: Apfelwein, als gängige Grundlage für Cider, gibt es in Deutschland schon lange. Hierfür gibt es auch eine lokal begrenzte Szene. Nicht so für Cider, dessen Geschmacksprofil sich z. B. wesentlich vom hessischen Apfelwein unterscheidet. Al-

erdings ist Cider als Kategorie auch heute noch nicht flächendeckend beim Konsumenten angekommen. Cider wird nicht an den gewohnten Einkaufs- und Konsumstätten erwartet. Das gilt es zu ändern!

BW: Welche Ziele wurden bei der Produktentwicklung verfolgt? Wie sollte ein Cider heute schmecken?

Ockert: Das Ziel war die perfekte Mischung aus traditioneller, rein natürlicher Apfelweinkultur und modernem Easy-to-drink-Ansatz. Für uns ist Natürlichkeit dabei das oberste Gebot. Elbler Cider wird ohne Zusätze von Aromen oder Zucker und nur aus heimischem Bio-Obst hergestellt. Durch die nachhaltige, handwerkliche Produktion nahe den Obstplantagen wird zudem ein möglichst kleiner ökologischer Fußabdruck hinterlassen.

Grüner: Unsere Produktentwicklung erfolgte über bestimmte Referenzen, die wir geschmacklich analysierten. Ziel unseres Apfel-Ciders ist es, ein erwachsenes Produkt zu sein. Wir wollten kein überzuckertes-süßes oder aromatisiertes Produkt. Entsprechend unserer nachhaltigen Unternehmensmaxime ist Kiezbaum Apfel-Cider natürlich, mit Streuobst hergestellt und kommt in Mehrwegflaschen auf den Markt. Geschmacklich ist unser Cider weder süß noch sauer, sondern herb und frisch.

BW: Woher stammen die Rohstoffe für den Cider? Worauf wird geachtet?

Ockert: Wir beziehen unsere Rohstoffe vom absolut idealen Ort für Cider: Das Alte Land ist nicht nur das größte Apfelanbaugebiet Deutschlands, sondern entwickelt mit seinen klimatischen Bedingungen und den besonderen Elbschwemmlandböden genau die charakterliche

Ausschließlich heimisches Bio-Obst wird für den Elbler Cider verwendet



Jan Ockert hat 2012 zusammen mit Stefan Wächter den Elbler Cider ins Leben gerufen

Aromavielfalt, die wir für den frisch-fruchtigen elbler® benötigen. Da wir als einzige Zutat nur Äpfel verwenden, war für uns von Anfang an klar, dass wir ausschließlich Bio-Obst einsetzen.

Grüner: Unsere Rohstoffe stammen von regionalen Streuobstwiesen. Bei der Zusammensetzung der verwendeten Äpfel achten wir nicht nur auf ein bestimmtes Fruchtzucker/Säure-Verhältnis, um den gewünschten Alkoholgehalt und die Fruchtigkeit des Endproduktes zu gewährleisten, sondern auch auf eine bestimmte Aromastruktur, die Kiezbaum so einzigartig macht. Die Balance ist wichtig. Cider sollte unserer Ansicht nach unkompliziert, zugänglich und erfrischend sein.

BW: Beschreiben Sie bitte kurz die Produktion Ihres Ciders.

Ockert: Wir hatten das Glück, gleich zu Beginn einen sehr erfahrenen Kelterer für unsere Idee zu gewinnen, mit dem wir gemeinsam die Herstellung direkt im Alten Land umsetzen. Wir produzieren aktuell zwei Cider-Sorten. Die milde Sorte elbler [ebbe] mit 2,5 Vol.-% und die herbere Variante elbler [flut] mit 5,0 Vol.-% Alkohol. Je nach Sorte braucht die Herstellung ca. drei bis sechs Wochen. Wir verwenden eine spezielle Biohefe und klären den Wein komplett vegan mit pflanzlichen Proteinen. Die Abfüllung findet in Lohn bei einem professionellen Partner in Norddeutschland statt.

Grüner: Kiezbaum entsteht in Lohnabfüllung in einer hessischen Kelterei. Die Geschmacksabstimmung erfolgt bei jeder Charge nach unseren Vorgaben in Zusammenarbeit mit unserem Kellermeister. Derzeit konzentrieren wir uns auf unseren Kiezbaum Apfel-Cider mit 4,9 Vol.-% Alkohol, planen jedoch im Frühjahr 2017 das Sortiment zu erweitern. Unserem Cider liegt ein junger frischer Apfelwein zugrunde. Dieser wird drei bis sechs Monate gelagert und anschließend zur Einstellung des Geschmacksprofils erneut mit Apfelsaft verschnitten.

BW: Wer trinkt heute Cider?

Ockert: Wir haben ein Produkt geschaffen, mit dem sich von Jung bis Älter alle wohlfühlen können. Für die einen ist es der prickelnde Apfelwein aus traditionellem Obstanbau mit Herkunft, für die anderen der lang ersehnte coole Heimat-Cider

mit norddeutscher Lifestyle-Note und wieder andere schätzen einfach die Produktqualität. Durch die unterschiedlichen Sorten überzeugen wir Biertrinker genauso wie Weintrinker, die liebevolle Noten mögen. Mittlerweile gibt es uns in ganz Deutschland zu kaufen – allerdings noch an sehr ausgewählten Orten in der Gastronomie und zum größten Teil über den Biofachhandel.

Grüner: Dies hängt stark vom Geschmacksprofil des Ciders ab: Süße Cider adressieren eher junge Leute, herbere Varianten dagegen Personen ab 30. Generell verstehen wir Cider als geschlechtsneutrales Produkt für die moderne Mitte der Gesellschaft. Als Vertriebsgebiet für Cider sehen wir den gesamten nationalen und internationalen Markt. Allerdings besteht auf nationaler Ebene noch Nachhol- und Aufklärungsbedarf, was die generelle Wahrnehmung von Cider betrifft.

BW: Wie entwickelt sich die „Cider-Szene“ in Deutschland?

Ockert: Es kommt nach und nach in Schwung. Zu beobachten sind die Zunahmen von stark beworbenen Produkten, die so zumindest das Thema Cider in den Köpfen weiter verankern. Wir als High-Premium-Hersteller profitieren zudem vom Craft Bier-Trend, da der Konsument immer besser versteht, was handgemachte Qualität bedeutet. Für den besonderen Geschmack ist man dann auch bereit, den einen oder anderen Euro mehr zu bezahlen. Insgesamt sind wir noch weit entfernt von skandinavischen oder englischen Verhältnissen, aber das Potential ist weiterhin sehr groß.

Grüner: Aus unserer Sicht ist hier, bis auf wenige Ausnahmen, noch keine ausschlaggebende Entwicklung zu beobachten. Anders als Bier ist Cider in Deutschland keine etablierte Kategorie. Wenn man jemandem ein Craft Bier gibt und sagt: „Probier mal, ich hab ein anderes Bier gemacht“, wird gefragt, was denn anders gemacht wurde. Wenn man das Ganze auf Cider anwendet, wird eher gefragt: „Was ist Cider?“ Es fehlt



Sebastian Grüner (r.) und Iwan Kunisch gründeten 2014 Kiezbaum

Foto: Michelle Fennel

die Referenzkategorie. Bei Cider sind die Vorzeichen deutlich anders als etwa beim Craft Bier. Unabhängig davon sehen wir, dass sich der Markt entwickelt und eine – bisher noch verhaltene – Dynamik entsteht.

BW: Wo geht die Reise hin, für Elbler bzw. Kiezbaum und im deutschen Cider-Markt allgemein?

Ockert: Unser Weg ist das organische Wachstum. Im Norden haben wir uns bereits als Marke etabliert und werden uns Stück für Stück gen Süden vorarbeiten. Aber auch aus dem europäischen Umland gibt es bereits Anfragen. Für uns steht der hohe Anspruch an Qualität im Vordergrund. Wir sehen große Chancen, elbler als die Marke für „deutschen Cider“ zu etablieren.

Grüner: Cider ist in Deutschland noch absolut unterrepräsentiert, wir begrüßen daher die zunehmende Vielfalt an deutschen Cidern. Um die Kategorie voranzubringen, kann es gar nicht genug Cider geben. Dazu muss jeder seinen Beitrag leisten, das kann keiner allein und auch wir arbeiten an neuen Produktvariationen. Zudem sind alle vorhandenen Produkte bislang so unterschiedlich, dass sie nebeneinander eine Daseinsberechtigung in den Gastrokühlschränken oder LEH-Regalen haben.

Dieses Interview führte unser Redakteur Christoph Habel.

Kiezbaum Cider wird gepresst und gekeltert mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen

Foto: Kiezbaum

