

DER
APFEL
FÄLLT GAR
NICHT
ERST VOM
STAMM

Reinhard und Helga Wetters gesamtes Leben dreht sich um Äpfel. Wer einmal einen ihrer NEUN SORTENREINEN APFELSÄFTE gekostet hat, ist für die gemeine Ware auf ewig verdorben.

TEXT: KATHARINA SEISER; FOTOS: MARTIN STÖBICH

¹⁰¹ *Duftige knallrote Äpfel – bedingt durch Wetters Pflege und kühle Weinviertler Nächte.*



Der Liegestuhl stört das Bild. Der mehrfach ausgezeichnete Edelbrenner heizt gerade im Blaumann der Williams-Maische ein, als er den Fehler bemerkt. Der Liegestuhl ist schneller aus dem Gesichtsfeld der Besucher verschwunden, als sie seine Form und Farbe wahrnehmen können. Reinhard Wetter ist dieses Symbol des Müßiggangs ein echtes Ärgernis, aus dem er kein Hehl macht. Aber er braucht den Liegestuhl. Für die halbstündigen, mit dem Wecker eingeteilten Pausen in der Brennerei, wenn er alle Apfelkisten in den Lagern mit dem Stapler in Reih und Glied gestellt hat, wenn jede Schürze an ihrem Platz hängt, jeder Karton gerade gerückt ist und es in stockdunkler Waldviertler Herbstnacht nichts mehr zu tun gibt als zu warten, bis der Feinbrand aus der Brennanlage tröpfelt.

Warum man eine Geschichte über Reinhard und Helga Wetter, die Apfelsaftmacher, mit Reinhard Wetter, dem Meisterbrenner, beginnen muss, ist naheliegend: Apfelsaft wird belächelt, Apfelbrand bewundert. Für die Wetters aus Missingdorf macht es jedoch keinen Unterschied, denn egal ob mit oder ohne Geist: Sie wollen den der jeweiligen Apfelsorte innewohnenden Charakter in der Flasche einfangen. Unverfälscht, ohne Firlefanz, aber mit allem, was die Sorte auch im reifen Zustand am Baum strahlen lässt. Nicht an irgendeinem Baum, sondern an ihrem eigenen. Zugekauft wird kein einziger Apfel – und aufgeklaut auch nicht.

Vergessen Sie Apfelsaft

Aber reden wir doch zuerst einmal über Apfelsaft. Vergessen Sie bräunlich oxidierte, mit „fruchteigenen Restaurationsaromen“ beim Rückverdünnen angereicherte Konzentrate. Vergessen Sie metallisch, süß, fad, karamellig oder nach allem Möglichen, bloß nicht nach frischem Apfel schmeckenden Saft. Vergessen Sie Apfelsaftschorle und all die armseligen Durstlöscher unbekannter Herkunft. Denken Sie an den Biss in einen Apfel. Vergessen Sie auch den gleich wieder, wenn Ihr imaginiertes Apfel aus dem Supermarkt kommt. Denken Sie an Ihre Kindheit. An die letzten Ferientage. An die dem alten Apfelbaum durch mutiges Hinaufkraxeln und Herunterspringen abgetrotzten reifen, sonnenwarmen Früchte. Denken Sie an den Duft so eines Kindheitspatsommerapfels, der in Ihrer Hand liegt. Und jetzt beißen Sie hinein. Knackig ist er. Saftig. Säuerlich. Moment, süß. Nein, säuerlich. Doch, süß! Sein würziges Aroma breitet sich im Mund aus, der Saft rinnt übers Handgelenk. Denken Sie an die befriedigende Erquickung, die Ihnen dieser Apfel einen Moment lang verschafft hat. Genau so schmeckt der Apfelsaft von Familie Wetter. Und das ist kein Zufall.



¹⁰² Kronprinz Rudolf, dem man den hervorragenden Geschmack nicht ansieht.

Das Auge arbeitet mit

„Ich bin ein Mensch, der sehr ehrgeizig ist, sehr penibel, sehr genau. Das ist oft nervig für die Leute, aber es ist halt so“, sagt Reinhard Wetter entspannt, nachdem der 57-Jährige den Liegestuhl weggeräumt und die Arbeitskleidung der Brennerei gegen Jeans, einen eleganten Strickpulli und farblich passende Sneakers getauscht hat (das wird er an diesem Tag noch mehrmals tun – jeder Arbeit ihre Kleidung). Er öffnet die Tür zu einem der Lagerräume. Noch bevor man sie sehen kann, haut einen der Duft der Freiherr von Berlepsch um, die hier sortenrein lagern, bis sie das genau richtige Verhältnis von Säure, Süße und Aroma zum Pressen entwickelt haben. Die Kisten stehen wie ein Orchester, das auf den Dirigenten wartet, exakt im Halbrund angeordnet. Das Auge arbeitet schließlich mit.

Wie beim Wein entsteht die Qualität aber draußen, im Garten: „Am liebsten setze ich mich in der Früh, wenn noch alle schlafen, aufs Radl und schaue mir das an.“ Auf acht Hektar sandigem, steinigem, trockenem Boden wachsen zehn Sorten Äpfel, auf zwei weiteren Hektar die Williams-Birnen. Dann kommen noch Marillen, Kirschen und Elsbeeren hinzu, aber die werden nur in der Brennerei benötigt. „Wir sind eines der spätesten Obstbaugebiete Österreichs“, erzählt Helga Wetter, und ihr Mann ergänzt: „Bei uns gedeiht kein Wein mehr.“ Etwas Besseres als die frühen kühlen Nächte könnte den Wetter'schen Äpfeln gar nicht passieren: So entwickeln sie erst die fast unnatürlich intensive Farbe und das sortentypische Aroma, zu dem Supermarktäpfel nie und nimmer heranreifen dürfen. Die Bäume sind viel älter als im heutigen Erwerbsobstanbau üblich. 1978 hat der Vater James

Grieve, Freiherr von Berlepsch und Cox Orange gepflanzt. „Die heurige Qualität ist ein Traum!“, gerät Wetter draußen, in den 180 Meter langen Reihen der 35 Jahre alten Bäume, über den Apfeljahrgang 2013 ins Schwärmen. Vergleichen kann Reinhard Wetter das locker: Über jeden einzelnen Tag hat der Kontrollfreak Buch geführt.

Pflücken ohne Bücken

Seit zehn Jahren haben die Wetters ihre 7000 Bäume nicht mehr gedüngt, nur im Hochsommer wird wegen der Trockenheit tropfberegnet. Sie betreiben kaum Pflanzenschutz, arbeiten mit Nützlingen und Verwirrtechnik gegen Schädlinge und reduzieren den Ertrag trotz ohnehin schon kleinerer Früchte rigoros. Das ist für die beiden nicht einmal eine Erwähnung wert, weil selbstverständlich. Über das, was hier mit den reifen Äpfeln angestellt wird, verlieren die beiden dann aber doch ein paar Worte: In Wetter-Saft kommen ausnahmslos händisch

¹⁰³ Helga Wetter: die Frau mit dem Überblick – und einem endlosen Vorrat an Fröhlichkeit.



¹⁰⁴ Reinhard Wetter: der Pedant im Garten, im Keller, in der Brennerei.



bei trockenem Wetter gepflückte, makellose, vollständig ausgereifte Früchte. Bei nassem Wetter wird nicht geerntet, weil Feuchte die Bildung von Druckstellen begünstigt und diese wiederum den Geschmack negativ beeinflussen. Die Äpfel werden von den Pflückern in die mit Stoff ausgespannten Kisten gelegt. Wer schmeißt, fliegt. Fallobst duldet Reinhard Wetter ebenso keines in seinem Saft. „Direkt beim Pflücken hinuntergefallene Äpfel dürfen sie aber schon dazutun“, erklärt der strenge Hüter der reinen Apfelsaftlehre, während er sich nach einem Demonstrationsobjekt bückt, einen weiteren Topaz vom Baum pflückt und auf die Stängel der beiden Bilderbuchäpfel zeigt. „Welcher ist der frisch gepflückte und welcher liegt schon länger?“ Beim gepflückten ist die Stängelbruchstelle hell, beim schon länger im Gras liegenden braun. „Wenn es feucht ist, bekommen die einen Erdgeschmack. Wir schmecken das. Wir wollen das nicht“, sagt Helga Wetter. Die 58-Jährige spricht mit einer Leidenschaft über ihren Betrieb, als wäre es die allererste Ernte. Das Ehepaar, das sich routiniert, aber achtsam in ihren Worten und Handgriffen ergänzt, ist offensichtlich noch immer in seine Äpfel verliebt. Das Fallobst holen sich die Nachbarn dann zum Einmaischen und als Futter fürs Wild. Geerntet wird jede Sorte einzeln in bis zu vier Durchgängen, je nach Reife.

50 Prozent Ausbeute ergeben 100 Prozent Geschmack

Draußen hinterm Hof irritiert ein Wäscheständer den Blick. Nicht weil er schlampig behängt wäre, selbstverständlich nicht, sondern weil nicht sofort klar ist, worum es sich bei den vielen schwarzen Tüchern aus Kunststoffgewebe handelt. Reinhard Wetter erklärt die Pressmethode: Die Äpfel werden sortenrein gewaschen, dabei noch einmal handverlesen, dann gemust, händisch in zehn Schichten übereinander auf Pressroste in mit den schwarzen Presstüchern ausgelegte Pressrahmen gepackt und dann mit langsam aufgebautem Druck von unten gepresst. Der Rest ist keine Hexerei, aber schnell gehen muss es: sieben, pasteurisieren, in Flaschen füllen, mit Kronkorken verschließen, sofort umlegen und zum raschen Abkühlen raus ins Freie stellen. „Wir brauchen für einen Liter Saft mindestens zwei Kilo Äpfel“, sagt Wetter. „Moderne Anlagen quetschen bis zu 75 Prozent aus.“ Aus seiner Wortwahl ist fast das Mitleid rauszuhören, das er mit den derart malträtierten Äpfeln hat. Denn dass bei Reinhard Wetter nur mit geringem Druck und nicht bis zum letzten Tropfen gepresst wird, hat einen guten Grund: nur so bleibt der Saft klar und sauber im Geschmack – und wird nicht bitter oder gar zu gerbstoffreich.

Wetter leuchtet bis nach Japan

Zwei Drittel der überwiegend alten Sorten pressen die Wetters zu naturtrübem Apfelsaft, der Rest geht in die Brennerei. Zu den heimischen Kunden der ersten Stunde zählt seit über 20 Jahren Familie Reitbauer vom *Steirereck*. Verschickt wird in ganz Österreich, nach Deutschland, Liechtenstein, Italien und in die Schweiz; selbst in Japan sind die sortenreinen Säfte erhältlich. Aus dem frühen, zart rosafarbenen *Discovery*, aus James Grieve, Kronprinz Rudolf, Freiherr von Berlepsch und Topaz werden eher säuerliche Säfte, aus *Gravensteiner*, *Cox Orange*, *Elstar* und *Jonagold* süß-säuerliche gepresst. Ein jeder davon hat Eigensinn und unverwechselbaren Charakter. Empfehlungen oder Wertungen darüber abzugeben wäre so absurd wie zwischen Handsemmerl und Holzofenbrot entscheiden zu müssen. Für jeden Anlass, jede Speise, jede Jahreszeit, jede Stimmung und jeden Gaumen gibt es die passende Sorte.



¹⁰⁵ Williams-Christ-Birne, für „Donnerwetter“-Saft – und für Edelbrand.

ADRESSE |

WETTER

www.wetter-brennerei.at
3751 Missingdorf, Nr. 33
Fon: +43 2983 2398