Beni Oswald, die eine Hälfte des Duos Oswald+Ruch. Zweite Hälfte ist Winzer Markus Ruch, und zusammen keltern sie Cidre aus vergessenen Bäumen im Klettgau.

Das Glück liegt auf der Wiese

Bitte weitersagen: Ob aus Äpfeln, Birnen oder wie hier aus Quitten, Cidre ist ein fantastischer Speisebegleiter!

Schweizer Cidre erlebt einen Mini-Boom – und ist zugleich ein fast unbekanntes Produkt. Ein Streifzug durch die knospende Deutschschweizer Apfelweinlandschaft.

Text: Britta Wiegelmann
Bilder: 2fotografinnen, Attila Janes, ZVG

Fast 25 Jahre ist es her, da verliebte sich der Freiburger Biologe Jacques Perritaz in einen Apfelbaum. Es war im Dezember, und der Baum «hatte all seine Blätter bereits verloren, war aber über und über behängt mit kleinen, feuerroten Äpfeln. Dieser Anblick faszinierte und inspirierte mich umgehend, ich konnte die Äpfel pflücken – eine gänzlich unbekannte namenlose Sorte übrigens, hocharomatisch, säuerlich, unglaublich – und machte daraus eine Cuvée. Diese knapp 200 Flaschen meines ersten Cidres La Rose de Torny waren der Startschuss.» Perritaz suchte von Beginn weg den Austausch mit erfahrenen Könnern des Fachs, vor allem mit Cidre-Genie Eric Bordelet in der Normandie. 2006 gründete er dann seinen eigenen Betrieb und die erste eigentliche Cidrerie der Schweiz: die Cidrerie du Vulcain, welche ihren Namen einem apfelbaumliebenden Schmetterling verdankt. Heute werden dort über ein Dutzend Cuvées aus alten Apfel- und Birnensorten gekeltert, dazu ein bisschen Quitte, alles spontan vergoren, Natur pur.

Die Zukunft der Landwirtschaft

Klingt, als sollte sich ein solches Produkt wie von selber verkaufen. Jein, sagt Severin Aegerter, Gründer der Berner Weinhandlung Cultivino. Er hat es sich mit seinem Team zur Herzensaufgabe gemacht, Cidre auf den Weinkarten der Deutschschweiz zu etablieren. Was war der Antrieb für dieses Engagement? «Unsere Inspiration war klar Jacques Perritaz, die Schlüssigkeit seiner Arbeit», sagt er. «Es gibt in der Schweiz so viel intaktes Kulturgut, wir haben eine emotionale Bindung zu unseren Hochstammbäumen, es ist eine wahnsinnig schöne Kultur. Aber die Früchte bleiben meistens ungenutzt. Perritaz' Ansatz, sein Einsatz für diese Kultur, seine Cidres haben uns ganz einfach berührt.» Cidre habe eine totale Logik, sagt Aegerter: «Er liegt quasi auf der Wiese. Er ist ein sinnvolles Produkt, er stimuliert die Landwirtschaft, er generiert Wert aus Früchten, mit denen sonst nichts passiert. Beim Wein ist das ganz anders, er muss der Natur unter immer grösseren Mühen abgerungen werden. Beim Cidre ist die Materie schon da. Eingebettet in ein Mischkultursystem, sind Apfelbäume Teil eines stabilen Systems. Sie könnten sogar zu einem zweiten Standbein für Winzer werden.» Kurz: «Cidre ist ein Qualitätsprodukt, das Freude und Sinn macht.» Dennoch sagt Aegerter: «In der Schweiz ist Cidre noch längst

keine Selbstverständlichkeit, vor allem in der Gastronomie. Das möchten wir ändern.» Schon früh hat Cultivino daher auch als Händler Deutschschweizer Cidre-Projekte unterstützt. Denn mittlerweile hat der Apfelschaumwein den Röstigraben überquert.

Der Cidre überquert den Röstigraben

So begannen etwa Winzer Markus Ruch und Beni Oswald – Letzterer hatte bereits Cidre-Erfahrung in Australien und bei der Cidrerie du Vulcain gesammelt – im Jahr 2017, im Klettgau die Früchte ungenutzter, bis zu 200-jähriger Apfel- und Birnenbäume zu ernten und sie mit wilden Hefen in der Flasche zu vergären. Der Antrieb der beiden war zunächst ganz einfach: Durst! «Unser Cidre aus Boskoop ist eigentlich ein Alcopop», witzelt Oswald. «Wenn Du im Sommer in den Reben schaffst, in der Hitze, in der Steillage, willst Du keinen Wein mehr trinken.» Doch schnell wurde der Durstlöscher zum Projekt mit ganz eigener Berechtigung – und die Cuvées wurden immer komplexer. So etwa der Mix aus je einem Drittel Apfel, Birne und Quitte. «Quitte ist sehr intensiv», sagt Beni Oswald, «und mit der Zeit wird sie immer präsenter. Dann bekommt der Wein fast ein bisschen Champagnernoten.» Der Poiré wiederum hat eine ganz feine Perlage, er schmilzt auf der Zunge wie eine reife Birne und zeigt doch erstaunlich viel Grip.

Um dieses Qualitätslevel zu erreichen, brauchte es einiges an Finetuning. «Schweizer Obstsorten sind nicht so bitter wie die französischen», sagt Oswald. «Es fehlt ihnen ein bisschen Volumen, und wenn man sie durchvergärt, schmeckt das wie saurer Most. Daher lassen wir oft etwas Restzucker in unseren Cuvées.» Inzwischen haben Oswald+Ruch eine eingefleischte Fangemeinde, vor allem in der Naturweinszene. Auch andere prominente Winzer wie Tom Litwan im Aargau oder Patrick Adank in Graubünden keltern mittlerweile Cidre und andere Fruchtweine. Ihre Produkte sind, genau wie jene von Jacques Perritaz, oft ruckzuck ausverkauft.

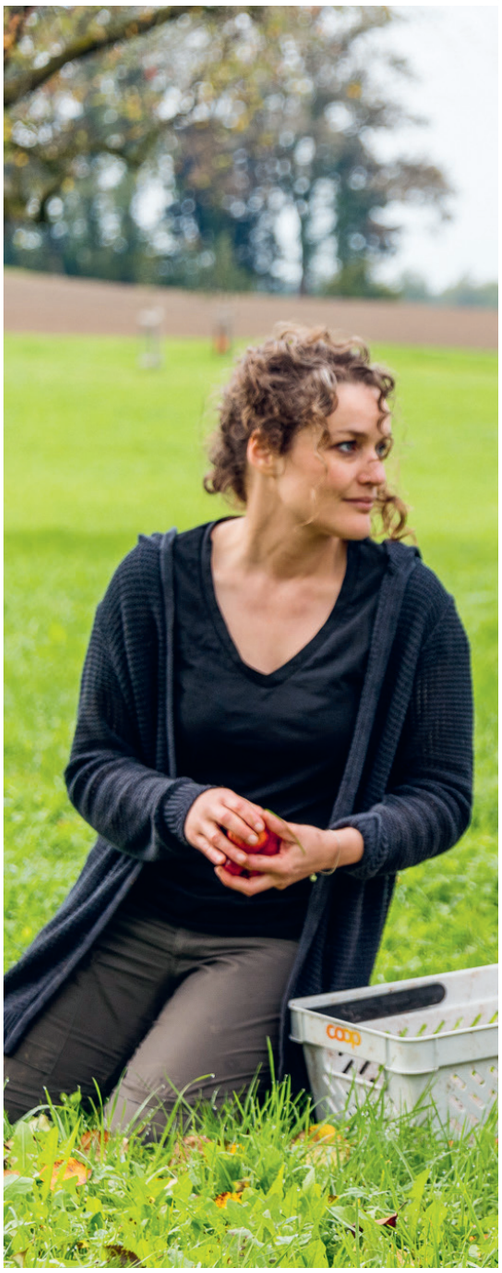
Das Paradox: In der Gastronomie bleiben Fruchtweine nach wie vor eine Ausnahmeerscheinung. Cultivino hat mit Patrick Schindler, Co-Owner der Lupo Bar und des Kult-Pop-ups Soi Thai in Zürich, selber einen Gastronomen im Team. Seine Mission: die Kolleginnen und Kollegen für Cidre zu begeistern, Aufklärung inklusive – vom Platz auf der Weinkarte über das Handling und Pricing bis zum Foodpairing. So sagt er etwa: «In der Schweiz wird Cidre automatisch mit saurem Most verglichen. Deswegen ist beim Pricing Vorsicht geboten. Wenn er zum gleichen Preis angeboten wird wie Prosecco, steht das für den Gast gefühlt nicht im Verhältnis.» Sein Tipp für den Offenausschank: «Cidre hat null Trinkwiderstand. Er ist offen, häufig leicht lieblich, sehr animierend. Darum besser zwei Dezi einschenken statt nur einen.» Idealerweise bekäme Cidre eine eigene Rubrik auf der Weinkarte. «Um ihn als Qualitätsprodukt zu etablieren, ist es wichtig, seine Diversität abzubilden.»

Zu Tisch, bitte!

Extrem spannend findet Patrick Schindler als Food- und Weinprofi die Talente von Cidre bei Tisch. «Er ist nicht nur prädestiniert zu Desserts und Käse, sondern auch zu Schwein, als Kontrast zu fettigen Hauptgängen oder ganz einfach vor oder nach dem Essen.» Dabei sei er keine Konkurrenz zum Wein, sondern eine Ergänzung. «Cidre ist eine andere Art von Durstlöscher. Er ist megabekömmlich, man kann problemlos zu zweit eine Flasche trinken. Das macht ihn ideal für Leute, die beispielsweise über Mittag keinen Alkohol trinken wollen. Cidre beeinträchtigt nicht, er beschwingt.»

Schäumer mit Alterungspotenzial

Nicht zu vergessen: sein Alterungspotenzial. «Bei hochwertigem Cidre ist es nicht schlimm, wenn mal eine Position stehenbleibt – im Gegenteil», sagt Patrick Schindler. Das ist etwas, was man von Bruno Bucher lernen kann. Bucher, multitalentierter Koch, Jäger, Fischer, Bäcker, Sucher, Sammler, betreibt seit 2016



die Cidrerie A. Heftig in Bern. Dort erzeugt er jährlich rund 10'000 Flaschen Cidre aus alten und raren Obstsorten. Anhand seiner Cuvée des Pommes, einem Cidre aus wilden Äpfeln aus dem Berner Seeland, zeigt er uns, wie gut Cidre reift: «Seht Ihr, beim 2021er ist die Säure schon weniger spitz. Und der 2020er ist jetzt auf dem Höhepunkt: Die Perlage ist sehr gut eingebunden, die Tannine haben sich abgesoftet. Nur leider ist er ausverkauft» Darum arbeitet Bucher gerade an der Jahrgangsumstellung. Künftig will er seine Weine später auf den Markt bringen. Denn: «Es ist zu schade, wenn er ‹verdunstet›, bevor er sein Potenzial entwickeln kann.» Denn davon hat Schweizer Cidre jede Menge.

Die Cidrerie A. Heftig ist eines von vielen Herzensprojekten des kulinarischen Multitalents Bruno Bucher.

Cidre spricht Deutsch

Diese Fruchtweine aus der Deutschschweiz sollte man – zusätzlich zu den ab Seite 85 empfohlenen – unbedingt probieren:

Mosterei Oswald+Ruch, oswaldruch.ch
Die Cuvée aus Apfel, Birne und Quitte, am besten gereift.

Cidrerie A. Heftig, heftigcidre.ch
Den puren Quittenschaumwein – so etwas findet man sonst fast nirgendwo.

Tom Litwan, litwanwein.ch
Den trockenen, herrlich ausgewogenen und erfrischenden Schäumer aus Apfel und Quitte.

Weingut Adank, adank-weine.ch
Den Vegn da Mela zum Käsfondue.