

Die Heinzelmännchen hinter dem Silvester-Spektakel

FESTTAG Sie sind vor und beim Jahreswechsel gefordert: Der Sektproduzent aus Hitzkirch, der Metzgermeister in Dagmersellen, der Sakristan in Schüpfheim und der Schweinemäster aus Gunzwil.

Obstbauer keltert den Klassiker

Punkt zwölf hat er seinen grossen Auftritt. Wenn die Korke knallen, wird mit dem schäumenden Sekt das neue Jahr eingeläutet. Der Schaumwein muss aber nicht unbedingt aus ausländischer Produktion stammen. Auch in Luzern wird ein Champagnerähnliches Getränk hergestellt – aus Hochstammmost. «Vor rund zehn Jahren starteten wir den ersten Versuch zur Produktion von Apfelchampagner», erzählt der Obstbauer Franz Fassbind vom Stierlihof in Hitzkirch. Um die Palette der Eigenbrände und Liköre zu erweitern, sei er auf diese Idee gekommen.

Mit Kohlensäure angereichert

Den geklärten Apfelmost der Hochstammsorten Boskoop und Sauergrau-ech lässt Fassbind im Kanton Thurgau keltern und mit Kohlensäure anreichern. Nur zwei Betriebe in der Schweiz – der andere liegt im Kanton Wallis – kennen das Verfahren. Einen Tag nach dem

Pressen wird der Seetaler Most in den Thurgau gebracht und da verarbeitet. Im ersten Anlauf wartete aber eine Enttäuschung auf den Luzerner Champagnerbauern: «Der erste Champagner war zu wenig süss, als wir ihn probierten», erzählt Fassbind. Man habe ihn weggestellt und später brennen wollen. «Aber plötzlich, nach zwei, drei Jahren öffneten wir wieder eine Flasche – und sie war richtig gut», erzählt er. Der Apfelchampagner halte sich problemlos einige Jahre, da er viel Kohlensäure enthalte, das ihn konserviert.

800 Flaschen Apfelchampagner

Seither stellen Fassbinds alle zwei Jahre um die 800 Flaschen Apfelchampagner her. Meist werden innerhalb der zwei Jahre alle Flaschen verkauft: Auf dem Hofladen oder über die Organisation Hochstamm Seetal. «Wir können es uns nicht leisten, dass allzu viele Flaschen einfach herumstehen», erklärt

Fassbind. Denn die Produktion des Apfelchampagners ist teuer. Rund 10 Franken koste das Keltern pro Flasche. Für 16 Franken wird der Apfelschaumwein auf dem Stierlihof verkauft. «Wir machen das nicht, um den grossen Profit zu machen», sagt Franz Fassbind. Meist kämen die Leute wegen anderer Produkte und kauften dann einen Champagner dazu. Dass der Absatz um Silvester zunehme, könne er nicht behaupten. Bei Fassbinds selber hat der eigene Champagner aber einen festen Platz auf dem Silvestertisch, und auch bei Apéros auf dem Hof darf er nicht fehlen. Ob sie auch dieses Jahr mit Stierlihöfler Champagner anstossen, weiss Franz Fassbind allerdings noch nicht. «Wir sind an Silvester bei einem Kollegen eingeladen.» Wer weiss, was da um Punkt zwölf im Glas sprudelt – vielleicht ja doch Luzerner Champagner.

LUZIA MATTMANN
luzia.mattmann@luzernerzeitung.ch



Franz Fassbind stellt Apfelchampagner her: aus Hochstammobst.
Bild Dominik Wunderli