Senioren Zeitschrift

Juli August September

3 | 2022

Stadt Frankfurt am Main

Seniorentelefon 212-370 70 www.senioren-zeitschrift-frankfurt.de

Foto: Oeser

Groß oder klein, aber immer mit Bauch: der Bembel

Gesellige Runde

Stefan Krämer liebt bauchige Bembel und noch viel mehr das, was drin ist – die Äppelwoi-Kultur will er unbedingt bewahren.

Rund um den Apfelwein kann Stefan Krämer viele Geschichten erzählen. Mit einer Bembelsammlung, die derzeit rund 200 Exemplare umfasst, gehört er zu den engagierten Kennern der Äppelwoi-Kultur. Für ein Buchprojekt sucht er nun Zeitzeugen, die mit Fakten aufwarten können oder die ein oder andere Geschichte im Kopf haben. Und natürlich freut er sich über neue Exponate für seine Sammlung.

Wenn der Bub im Herbst an Bergen frischer Kelteräpfel im Hof des „Deutschen Hauses“ auf der Königsteiner Straße in Höchst vorbeikam, konnte er schon ahnen, welche Köstlichkeiten ihn später einmal erwarteten. „Der eigentümliche Geruch des Tresters stieg mir damals schon in die Nase“, sagt der heute 57-Jährige. Das „Deutsche Haus“ war eine Traditions-Äppelwoi-Wirtschaft mit dunkler Wandvertäfelung und einem großen Bembel auf dem Tresen, erinnert sich Krämer. Das Unterliederbacher Lokal „Zur guten Quelle“ gehörte ebenfalls zu den typischen Apfelwein-Gaststätten, in denen das hauseigene „Stöffche“ in Strömen floss. Auch hier lag der Hof im September voll mit Bergen frischer Äpfel, die ihrer Verarbeitung harrten.

Noch mehr als der Duft der Äpfel aber faszinierten Stefan Krämer irgendwann die „uralten und teils wunderschönen Bembel“. Als er seinen ersten auf einem Flohmarkt erstanden hatte, war das Interesse geweckt und er suchte systematisch nach weiteren.

Allein die finanziellen Mittel beschränken den Kauf von Bembeln und Äppelwoi-Accessoires. Der gelernte Elektriker, der jahrelang im Rettungsdienst aktiv war, wurde aufgrund eines Bandscheibenvorfalls berufsunfähig. Der Traum, ein eigenes Museum für den Apfelwein zu gründen, rückt daher in immer weitere Ferne. Auch der Kauf der Exemplare, die auf Flohmärkten von professionellen Händlern oder bei Ebay angeboten werden, wird immer schwieriger, sagt Krämer, weil die Preise oft irrational hoch sind. Bei Ebay seien vor Kurzem zwei sehr große Exemplare angeboten worden, „die angeblich der Schlossküche von König Ludwig II. von Bayern entstammen sollten“. Dafür werden dann auch mal knapp 3.000 Euro aufgerufen. Dennoch könne man gerade auf Flohmärkten noch immer „manches Schätzchen für wenige Euro finden“, so der Sammler. Für ihn liegt der Wert eines Gegenstandes ohnehin nicht so sehr im Materiellen, sondern eher darin, welche Bedeutung er hat und welche Emotionen und Erinnerungen er wachruft.

Bembel auf den Müll – bitte nicht

Unerträglich findet Stefan Krämer die Vorstellung, „dass täglich schöne alte Bembel, aber auch Gläser oder Schoppedeckel achtlos auf dem Müll landen und somit unwiederbringlich verloren sind. Er freut sich daher über jede Gabe, wie die eines älteren Ehepaares, dessen Kinder „mit dem alten Kram“ nichts anfangen konnten und ihm einen „wunderschönen und sicherlich weit über 100 Jahre alten Bembel“ überließen.

Dabei stellt Krämer die Exemplare nicht einfach nur ins Regal. Stattdessen inventarisiert er sie und füttert mit den genauen Maßen und Merkmalen eine Datenbank, um ein Nachschlagewerk zur Bestimmung von Herkunft, Manufaktur und Alter zu erhalten. „Diese Art wissenschaftlicher Arbeit ist für mich einfach ein spannendes Hobby“, sagt Krämer. Ob und für wen das einmal nützlich sein werde, darüber mache er sich heute keine ernsthaften Gedanken.

Viele Muster und Formen

Wer die bläulich-grauen Ton-Schönheiten auf Stefan Krämers Website bewundert, wie sie sich mit ihren unterschiedlichen Mustern präsentieren, erkennt die Vielfalt der Bembel in Größe sowie Umfang von Fuß, Bauch und Hals, auch Wandstärke und Gewicht sind genau vermerkt.

50 der 200 Exemplare hat Krämer bereits katalogisiert. Und die Arbeit, die auch in eine verbesserte Website münden soll und einen ständig aktualisierten Facebook-Auftritt umfasst, geht weiter, so der Sammler. Parallel arbeitet er an einem Buch, für das er Zeitzeugen zu finden hofft, „die mit Fakten aufwarten können und die ein oder andere Apfelwein-Geschichte im Kopf haben“.

Dass die Unesco kürzlich die hessische Apfelweinkultur in die Liste des immateriellen Kulturerbes für Deutschland aufgenommen hat, macht die Arbeit fürs Stöffche umso wertvoller. Dabei gilt Frankfurt als Mittelpunkt dieser Kultur. „Spätestens seit 1641 das Heraushängen eines Kranzes mit einem Apfel in der Mitte als Zeichen des Apfelweinausschanks auftauchte und die Entrichtung einer Steuer zur Pflicht wurde, war der Äppelwoi aus Frankfurt nicht mehr wegzudenken“, wirft Krämer einen Blick in die Historie. Im Ersten Weltkrieg gab es eine Art Prohibition. Das Keltern von Äpfeln wurde mit Blick auf die Versorgung der Bevölkerung und der Lazarette verboten. Es entstanden geheime Apfelweinlogen, die ihre ganz private Cuvée fabrizierten und sie sich im Verborgenen schmecken ließen.

Ausrüstung fürs „Stöffche“

Die Geselligkeit, gemeinsam sein Stöffche zu genießen, gehört gerade in Frankfurt noch heute zum Kern der Apfelweinkultur. Dabei braucht es in den Gaststätten nicht vieler Accessoires, um zu zeigen, dass der Äppelwoi dort die Hauptrolle spielt. „Bembel, geripptes Glas und persönliches Schoppedeckelche – ferdisch, aus“, beschreibt Stefan Krämer kurz und bündig die Ausrüstung eines Zechers. Allerdings benötige der Wirt schon noch einen „Faulenzer“, der die 10- bis 15-Liter-Bembel überhaupt erst handhabbar mache. Das schmiedeeiserne Gestell auf dem Tresen der Wirtschaft wird ergänzt durch das ovale „Äppelwoi-Schiffche“, das acht bis zehn Gläser aufnimmt und den meist männlichen Kellnern in ihren einst blütenweißen Jacken die Jonglage eines vollen Tabletts erspart.

Der echte Apfelweinkenner ordere sein Geripptes dabei immer nur in der Variante pur, sagt Krämer verschmitzt. „Im Hochsommer bestenfalls noch mit einem Schluck Mineralwasser gespritzt“. Beim Süßgespritzten dagegen schüttelt es den Puristen. Nicht selten hätten Frankfurter Kellner früher diese Gäste vor die Tür gesetzt. Heute sei man toleranter, lacht Krämer. „Jeder Mensch hat ein Recht auf freie Entfaltung seiner Individualität“ – theoretisch zumindest. „Jeder kann daher trinken, was er will – aber nicht an meinem Tisch“, definiert der Frankfurter Bub den echten Äppelwoi-Genießer.

Roswitha Wesp

Stefan Krämer mit einem seiner schon alten Bembel.

Foto: Oeser

Info:

„Apfelwein-Geschichten sind leider nirgends aufgeschrieben und nur noch in den Köpfen der alten Äppelwoi-Liebhaber, Selbstkelterer und Kneipengänger gespeichert“, sagt Stefan Krämer. Der engagierte Sammler möchte diese Storys gerne erzählt bekommen und will sie in einem Buch festhalten, damit die Apfelwein-Kultur nicht untergeht. Hier seine Kontaktadresse: gude@ebbelwoi-frankfurt.de und die Telefonnummer: 069/90 73 48 44.
Wer seine Website sowie den Facebook-Auftritt sehen will, findet dies unter www.bembelsammlung.de und www.facebook.com/bembelfan.
Eine neue Website ist unter https://ebbelwoi-frankfurt.de in Arbeit.

Anzeige

Kistner + Scheidler
Bestattungen

Zeit zum Abschiednehmen

In unserem Bestattungshaus können Sie sich nach Ihren Vorstellungen von Ihren Verstorbenen verabschieden. Wir lassen Ihnen Zeit und begleiten Sie. Ihre Trauerfeier kann in unserem Haus stattfinden.
Wir ermöglichen Hausaufbahrungen und erledigen alle Formalitäten.

Sabine Kistner und Nikolette Scheidler
Hardenbergstraße 11, 60327 Frankfurt
Bestattungen@kistner-scheidler.de
www.kistner-scheidler.de

Telefon: 069-153 40 200
Tag und Nacht