

Der Meisterschoppen „825 Jahre Wernborn“



Wer hat den Meisterschoppen „825 Jahre Wernborn“ gekeltert?

Das Apfeljahr 2015 brachte eine reiche Ernte und einen vorzüglichen Schoppen. Das haben bereits die ersten Tests des „Äppler Primeur“ eindeutig gezeigt.

Doch welcher der Meisterschoppen sein wird, soll in einer großen Verkostung festgestellt werden.



Jeder Besucher kann bei diesem Wettbewerb als Juror mitmachen.

Die öffentliche Verkostung findet statt am

Samstag, 23. April ab 18 Uhr

in der „Stöffche-Vernichtungs-Anstalt“ Wernborn, Lindenstr. 1 (ehem. Schlecker-Markt)

An dem Wettbewerb können nur Hobbykelterer teilnehmen, deren Schoppen die Voraussetzungen des Reinheitsgebotes erfüllen:

- *Apfelwein gilt nur dann als echter reiner Apfelwein, wenn er aus unbehandelten Äpfeln der Region gewonnen wurde.*
- *Zu seiner Veredlung sind ausschließlich frische, heimische Früchte gestattet, vor allem Wildobstsorten wie Vogelbeere, Mispel, Schlehe, Speierling, Quitte, Wildapfel und -Birne*
- *Zusätze jedweder anderer Art sind nicht erlaubt.*

Und so läuft es ab:

- Die eingereichten Schoppen werden in die Kategorien „**Apfelwein pur**“ und „**Apfelwein plus**“ eingeteilt und gekennzeichnet.
 - „**pur**“: In dem „Stöffche“ wurde ausschließlich Saft von Äpfeln vergoren.
 - „**plus**“: Es wurden kleine Mengen Saft von frischen, heimischen Wildobstarten zugefügt.
- Den Titel „Meisterschoppen 825 Jahre Wernborn“ können nur Teilnehmer aus Wernborn bekommen. Die Proben von Teilnehmern, die nicht aus Wernborn kommen, sind dennoch willkommen und werden „außer Konkurrenz“ gerne mit bewertet.
- Alle eingereichten und von einer neutralen Person anonymisierten Proben werden von den Besuchern verkostet und auf einer Liste nach Punkten (1-5) bewertet.
- Die drei bestplatzierten Schoppen müssen von ihren Erzeugern vor dem Publikum qualifiziert präsentiert werden. Dazu zählen beispielsweise die Beschreibung der Apfelsorten, die Zusätze, die Keltertermine, die Art der Gärung, die Temperaturen und wenn vorhanden, Daten über Zucker- und Alkoholgehalt usw.

So wird der beste Schoppen ermittelt und der erfolgreiche Hobbykelterer erhält den Siegerbembel.



Wie kann ich teilnehmen?

Geben Sie fünf Liter Ihres Apfelweins in einem mit Ihrem Namen und der Kategorie „pur“ oder „plus“ bezeichneten Behälter in der Lindenstraße 1 (ehem. Schleckermarkt) ab.

➡ **Neue, neutrale 5-Liter-Kanister können zuvor auch dort kostenlos abgeholt werden!**

Die Proben werden nur am **Freitag, den 22. April 2016 zwischen 18:00 und 20:00 Uhr** entgegengenommen. Spätere Abgaben können leider nicht mehr berücksichtigt werden!

Was sonst noch wichtig ist?

- Die Teilnahme für die Hobbykelterer ist kostenlos.
- Als Besucher bezahlen sie für die Teilnahme 10,00 €.
Dafür bekommen Sie die Proben zur Verkostung (sofern Sie als Juror mitmachen möchten) sowie während der ganzen Veranstaltung weitere Getränke wie unseren Hausschoppen, Limonade oder Wasser.
Und für den kleinen Hunger gibt es die „klassische hessische Brotzeit“ wie Handkäs mit Musik, Griebenschmalz-Brot, Spundekäs mit Brezel.
- Damit wir planen können, erbitten wir von allen Besuchern eine Anmeldung per Email an **mueller@muellerscatering.de**

Der gesamte Erlös wird für die Pflege und Anlage der Wernborner Streuobstwiesen verwendet.



Ich freue mich auf einen fröhlichen Abend!

Ihr

Helmut Müller