

## Auf der Ciderwelle

„Still, herb, säuerlich“: So beschreibt Nenad Belancic den Most seiner Kärntner Heimat. Er selbst macht jetzt dasselbe, nur ein bißchen anders: Cider, also mit Kohlensäure. Dazu gefunden hat der 28-Jährige in Finnland, „wo es hundert verschiedene Sorten Cider gibt“, aber zugleich eine hohe Alkoholsteuer. Und Äpfel im Garten seiner Freundin Jenni Luostarinen. Kurzerhand bauten die beiden eine Apfelpresse und stellten ihren ersten Cider her. Mittlerweile wächst das Projekt zu Hause im Mölltal weiter. Seit März produziert Belancic dort seinen eigenen Moskito Cider – und macht „alles selber, vom Pflücken der Äpfel über das Pressen und Fermentieren bis zum Abfüllen“.

Zwei Jahre hat Belancic, der auch Erfahrung im Bierbrauen hat – „mit dem 20-Liter-Topf bei der Mama am Herd“ – am Rezept für den perfekten Cider getüftelt. Die Vorgaben waren klar: kein Konzentrat, kein zugesetzter Zucker, keine künstlichen Aromen. Aber Experimente mit Zutaten. Einen klassischen Apfelicider gibt es bisher, drei neue Varianten sind geplant, eine soll ein Salbei-Cider sein. Denn während die Mostmacher zunehmend auf die Sortenreinheit achten, experimentieren die Craftcidermacher gerne mit den ungewöhnlichsten Zutaten.

„Dem durchschnittlichen Craftbierfan ist ein normaler Cider zu langweilig“, sagt Karl Karigl von BlakStoc. In den USA sei man in der Craftgemeinde schon vor vielen Jahren draufgekommen, wie viele kreative Möglichkeiten der Cider biete. Selbst gebackene Bratäpfel, Zimt, Muskat und

Beim achten Wiener Craft Bier Fest kann diesen Freitag und Samstag in der Marxhalle neben hunderten Bieren von über 80 Brauereien auch handwerklich hergestellter Cider verkostet werden. Doch was hat Cider mit Bier zu tun?

Kardamom – all das findet sich, passend zur Jahreszeit, etwa im Cider „All Saints In The House“ von BlakStoc. Karigl sieht viele Parallelen zwischen dem von ihm hergestellten Cider aus steirischen Streuobstwiesenäpfeln und der Craftbierszene: „Die Lust, neue Dinge auszuprobieren und zu verkosten. Geschmackserlebnisse zu erschaffen, die der Mainstream nicht bietet. Die Bereitschaft, viel Zeit und Hingabe in die Produktion zu investieren.“ Gerade die Cider von BlakStoc haben allerdings noch eine große Gemeinsamkeit mit Bier, nämlich die Zugabe von Hopfen. Zumeist nimmt Karigl jene Hopfensorten, die auch das klassische West-coast-IPA ausmachen: Chinook, Centennial, zuweilen europäische wie den slowenischen Styrian Golding – „je nachdem, welchen Effekt wir erzielen wollen“.

Gerade beim Cider sei die Qualitätsschere zwischen Industrieprodukten und handwerklichen Marken sehr groß, sagt Micky Klemsch, der das Craft Bier Fest Wien gegründet hat. Und dem Cider ein Anliegen ist, nachdem er vor knapp zwanzig Jahren selbst beim Großimporteur Ammersin die britischen Massenmarken Strongbow und Woodpecker nach Österreich gebracht hat. Beim Bierfest gebe es deshalb auch nur wenige ausgewählte Marken, „die aber sehr gut angenommen werden“, wie Klemsch erzählt. Neben Vorreiter Blakstoc sind das in diesem Jahr Big Smile, Stibitzer und ein Cider von Me & Uwe, der von Brian Patton, Mastermind von Charlie P's und Brickmakers, im Brauhaus Gusswerk hergestellt wird.



Apfelicider aus dem Mölltal.  
Foto: Moskito Cider

Das Moskito-Cider-Team:  
Nenad Belancic und  
Jenni Luostarinen.

Foto: Moskito Cider



Auf dem Getränkemarkt ist Cider derzeit auf der Überholspur. Das EU-Statistikinstitut Eurostat traut ihm in Österreich bis 2020 den größten Zuwachs bei alkoholischen Getränken zu. Auf Expansionskurs ist auch Moskito Cider. Noch gibt es ihn nur in Lokalen und bei Greisslern in Oberkärnten, bald soll der Cider aus dem Mölltal aber auch in Villach, Klagenfurt und in Salzburger Ski-gebieten, wo mit englischen und skan-

dinavischen Touristen und Touristinnen eine cideraffine Zielgruppe warten könnte, zu haben sein.

Für die 800 bis 1000 Liter Moskito Cider, die Belancic derzeit im Monat in der Garage seines Elternhauses herstellt, verwendet er zu einem großen Teil Streuobst. Immerhin sind gerade die Apfelsorten, die sich nicht für den Handel eignen, die besten fürs Most- und Cidermachen – und liegen im Möll- und

Drautal haufenweise auf dem Boden. Deshalb hat Belancic über das Internet das „Lost Apples Projekt“ ins Leben gerufen: Anstatt Äpfel auf den Wiesen verfaulen zu lassen, sollen sie zu Cider gemacht werden. Nur stehen die Bäume oft auf dem Grund alter Bauern, die über soziale Medien schwer zu erreichen sind. Bei ihnen will Belancic es deshalb nächstes Jahr auf die altmodische Art versuchen: mit einem Flugblatt. □



Der Cider von BlakStoc wird mit Aromahopfen veredelt.

Foto: Romana Beer

## Information

### Craft Bier Fest Wien

24. und 25. November 2017  
Marx Halle, 1030 Wien  
[www.craftbierfest.at](http://www.craftbierfest.at)

### Blakstoc

[www.blakstoc.com](http://www.blakstoc.com)

### Moskito Cider

[www.moskitocider.com](http://www.moskitocider.com)