

Versuch macht klug: Lothar Müller (l.) und Niko de Vries entnehmen einem der riesigen Stahltanks einen Schluck von nicht fertigem Side.

BILD: AXEL PRIES

Hier wird ostfriesischer Apfelwein produziert

WEINKULTUR Ein Ehepaar wagt sich mit dem Amdörper Side auf den Markt

VON AXEL PRIES



Die den Apfelwein nach Ostfriesland bringen: Lothar Müller und Eva Dengler probieren ein Glas aus einem der Reifefässer in ihrem Betrieb.

BILD: AXEL PRIES

AMDORF – Das kleine Dorf Amdorf bei Leer ist bekannt für die schmalste Autobrücke Deutschlands, die über die Leda führt. Aber dort wächst noch eine Attraktion, die zumindest in Ostfriesland bislang einmalig ist: Das Ehepaar Dr. Lothar Müller und Eva Dengler stellt in einer Siderei Apfelwein und in einer kleinen Brennerei Branntwein aus Obst her. Unter dem Namen Amdörper Side ist dieser Wein in fünf Sorten seit kurzem im Handel erhältlich. Side soll einen Landstrich erobern, wo man Apfelwein noch nicht wirklich kennt.

Dabei ist das Getränk mit dem frischen Geschmack eigentlich weit verbreitet. Äbbelwoi nennen es die Hessen, Apfelmost die Franken. In Frankreich sagt man Cidre, in Spanien Sidra und in Irland Cider. Daher kommt auch der Name der ostfriesischen Variante, sagt der Mitbegründer der Siderei. Wer das Ehepaar in Amdorf besucht, glaubt gar nicht, dass diese Idee erst zehn Jahre alt ist: Riesige Stahltanks, ein „Keller“ voller Holzfässer und Kisten mit Hunderten Flaschen Side zeugen von einer professionellen Produktion in den Räumen hinter dem erst im vergangenen Jahr eröffneten Café.

Äpfel sollen wieder Wert bekommen

Dahinter steckt ein Gedanke an Nachhaltigkeit: „Meine Frau und mich störte, dass Streuobstwiesen verschwinden, weil die Äpfel nicht genutzt werden“, erklärt der 65-jährige. „Wir wollten, dass Äpfel wieder Wert bekommen.“ Apfelwein und Branntwein herzustellen, sei ein Weg, dem so weit verbreiteten Obst neuen Wert zu geben – wenn man die Herstellung versteht.

Der Arzt in der Onkologie und die Inhaberin zweier Pflegedienste haben die Energie, dem Gedanken Taten folgen zu lassen. „Es hat ganz klein angefangen“, erklärt Müller und zeigt auf ein paar kleine Stahlfässer in einer Ecke. Darin verwandelten sie die ersten Äpfel in Wein und waren vom Ergebnis noch nicht überzeugt. Auch die Lebensmittelkontrolle meldete sich und erklärte, dass sie, wenn sie das Produkt für gewerbliche Zwecke herstellen wollen, geeignete Räume dafür schaffen müssten.

Also nahm das Paar mit ihrer GbR Geld in die Hand und baute eine neue, professionell ausgelegte Kelterei – unter anderem mit acht großen Stahltanks mit je 4600 Litern Inhalt. Nebenan lagern in 58 Holzfässern von 100 bis 1000 Litern Inhalt die verschiedenen Side-Sorten. Das kann Jahre dauern.

Angefangen mit 600 Kilogramm Äpfel

Wie bekommt der hauptberufliche Arzt so ein Getränk hin? „Ich habe ein Händchen für Biologie“, meint er. „Weinmachen ist reine Biologie.“ Dengler erklärt das Talent: „Er bringt dieses dreidimensionale Aromadenken mit.“ Der Rest geht nach dem Motto: Versuch macht klug. Den Stoff dafür liefern Streuobstwiesen aus einem weiten Einzugsgebiet zwischen Aurich und Papenburg: „Die Äpfel kaufen wir an.“ Wobei man sich nicht in der Konkurrenz zum viel größeren Auricher Safthersteller verstehe. Immerhin: 30 Tonnen Äpfel, Birnen und Quitten, die in Amdorf verarbeitet wurden, zeugen von der Größe der Kelterei. „Angefangen haben wir mit 600 Kilogramm.“ Suchen müssen sie nicht mehr. 1000 Bäume auf der eigenen Streuobstwiese liefern Saft, und bei den Menschen hat sich das Interesse herumgesprochen: „Leute melden sich bei uns und fragen, ob wir ihr Obst ernten können.“ Heute hat der Betrieb auch einen Lehrling: Niko de Vries lernt in der Siederei das Handwerk des Kellermeisters – oder Cidermakers, wie es auch heißt.

Viele Versuche mit der Zusammensetzung später und nach Jahren der Lagerung wagte man sich nun an die Vermarktung und stellte erst einmal fest: „Die Ostfriesen sind Apfelwein nicht gewohnt“, erklärt er. „Sauer wie Essig“ lautete das erste Urteil. Aber schon beim zweiten Versuch fiel das Urteil deutlich besser aus: „frisch“. Tatsächlich gibt es den Side in unterschiedlichen Sorten, und die älteste Variante ist die geschmackvollste: der Side Reservé. 44 Monate Reife bescheren ihm einen vollen Geschmack, der einem Weißwein nahekommt. Wobei der Side aus Amdörp wie andere Apfelweine nur fünf bis 7,5 Prozent Alkohol mitbringt.

Jetzt will das Paar den Side zwischen Küste und Oldenburg an die Kundschaft bringen. Das Selbstbewusstsein bringt Lothar Müller mit: „Wir wollen ein Stück Kultur schaffen. Die Hessen haben den Äbbelwoi. Wir haben Qualität.“

Jeden Tag ein bisschen Urlaub



Glasdächer · Sonnenschutz · Insektenschutz · Gartenmöbel · Raum und Design
SONNENSCHUTZ UND RAUMDESIGN
Everwien
26506 Norden - Molkereilohne 35 • Tel. 04931-9394-0
info@everwien.de

NORDERNEY meine Insel
Gastronomie auf Norderney zu verpachten
Die Staatsbad Norderney GmbH verpachtet eine Teilfläche des Conversationshauses (ehem. Spielbank) als neue Erlebnisgastronomie. Das historische Conversationshaus befindet sich unmittelbar am Kurplatz.
Es ist beabsichtigt, die Räumlichkeiten Anfang des kommenden Jahres umfassend zu renovieren und für die Saison 2027 herzurichten. In diesem Zuge können individuelle Anforderungen an das Betreibungskonzept des zukünftigen Pächters berücksichtigt werden.
Bestandteile der Verpachtung sind:
Gastraum bis zu 280 m²
Terrasse (geplant) ca. 100 m²
Eingang/Flur/Lager/WCs insges. ca. 90 m²
Weitere Flächen stehen optional zur Verfügung.
Angedacht ist eine Pachtlaufzeit von 10 Jahren mit einer Option auf Verlängerung. Eine ganzjährige Betreibung wird vorausgesetzt. Wir freuen uns auf ein überzeugendes Konzept, das dem Charakter des Conversationshauses gerecht wird.
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung einschließlich einer Beschreibung Ihres Betreibungs- konzepts sowie Ihrer Pachtvorstellungen bis zum 14.08.2026 an folgende Mailadresse: meiners-hagen@norderney.de
Für Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.
Staatsbad Norderney GmbH – Geschäftsführung –
Am Kurplatz 3, 26548 Norderney
Staatsbad Norderney GmbH
norderney.de

Blaubeeren 3,80 €/Kilo
zum Selberpflücken u. Frischverkauf
Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 08.30 – 19.00 Uhr
Sa.: 08.30 – 18.00 Uhr
Schulstraße 108
26639 Wiesmoor
Tel.: 0 49 44 / 92 09 88
www.heidelbeeren-witteveen.de



DZI Spenden-Siegel
NCL-Stiftung
Für eine Zukunft ohne Kinderdemenz

Hier kannst du der sein, der du warst, der du bist und der du sein wirst ...
Es besteht nicht immer die Chance auf Heilung einer schweren Erkrankung.
Zuhause ist der Ort, der uns Sicherheit gibt und wo wir uns geborgen fühlen. Damit Menschen mit einer unheilbaren Erkrankung und trotz belastendender Symptome zu Hause bestmöglich pflegerisch und medizinisch versorgt sind, versorgt das Palliative-Care-Team Ostfriesland gemeinsam mit Palliativärzten, Palliativpflegefachkräften, Apotheken und vielen anderen gemeinsam. Selbstbestimmung und Lebensqualität bis zuletzt – das ist das Ziel.
Das Palliative-Care-Team Ostfriesland ist an 365 Tagen im Jahr 24 Stunden erreichbar!
Durch die individuelle Versorgung kann der Mensch der sein, der er war, ist und sein wird – Zuhause, im Beisein der für ihn wichtigsten Menschen und mit der Erkrankung.
Die **spezialisierte ambulante Palliativversorgung (SAPV)** ist eine Leistung der Krankenkassen, die unabhängig von den Leistungen der Pflegeversicherung besteht.
Palliative-Care-Team Ostfriesland GmbH
SAPV: „Wir sind da“
Sie benötigen Unterstützung und Hilfe?
Wir sind da. SAPV Versorgung ist:
• kostenfrei für gesetzlich und die meisten privat Versicherten.
• unabhängig von Leistungen der Pflegeversicherung, Pflegegeld und Pflegesachleistungen bleiben erhalten.
• Unterstützung, wenn die Belastung am größten wird!
• Unterstützung für Betroffene, Angehörige und ärztliche Kollegen.
• Übernahme von organisatorischen Aufgaben im Bereich Medizin und Versorgung.
• 24 h Erreichbarkeit!
Informieren Sie sich:
Tel. (0491) 96099940
Hafenstraße 15 · 26789 Leer
Fax: 96099941 · E-mail: info@pct-ostfriesland.de