

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - Erlebnisse**

### **Die Obstkelterei van Nahmen: mit innovativen und wohlschmeckenden Säften & Co Tradition und Natur bewahren**

24. April 2024

„Dass es das noch gibt“, diesen Satz hören **Peter** und **Rainer van Nahmen** wohl oft. **Obstsaft direkt** aus der **Natur**, vom Baum in die Flasche sozusagen. Das macht die **Obstkelterei van Nahmen** nun schon seit Jahrzehnten. Der **Stammsitz** des Betriebs ist **Hamminkeln** am unteren **Niederrhein** zwischen Bocholt und Wesel, etwa 16 Kilometer von der niederländischen Grenze entfernt.

**Begonnen** hatte es in den Entbehrungsjahren des **Ersten Weltkriegs**, als der **junge Kaufmann Wilhelm van Nahmen** 1917 die **Rheinische Apfelkrautfabrik gründete**. Hergestellt wurde ein dunkelbrauner, sirupartiger **Brotaufstrich**, dessen **Basis eingekochter Saft** aus gekochten oder frischen und dann gepressten **Äpfeln** war. Damit konnte man damals im **Rheinland** gutes **Geld verdienen**. Die **Familie** war nicht nur **Arbeitgeber** im Rahmen der Produktion, sondern zugleich **Abnehmer** der **bäuerlichen Apfelernten**. Als die **Nachfrage** nach **Apfelkraut** nachließ und die **Pasteurisierung** in Deutschland üblich wurde, fiel der **Übergang** zur **Lohnmosterei** im Jahre 1930 leicht. Jetzt stieg **Wilhelms Sohn**, der damals **19jährige Wilhelm van Nahmen II.** in den Betrieb ein und **leitete** ihn auch durch die **harten Zeiten des Zweiten Weltkriegs**, in dem das **Apfelkraut**

wieder angeboten wurde. Die Obstbauern lieferten dank der klimatischen Verhältnisse in der Rheinebene qualitativ hochwertiges Obst, das sie als Most von Äpfeln, Birnen und Trauben oder als Saft von anderen Früchten zurückbekamen und dann selbst vermarkten konnten. Noch heute geben Obstwiesenbesitzer vom Niederrhein und dem angrenzenden Münsterland an 20 Sammelstellen ihr Obst bei van Nahmen zum Vermosten ab und erhalten dafür eine bestimmte Anzahl an Saftflaschen zurück.

Aus der Lohnmosterei wurde Deutschlands berühmteste Privatkelterei mit sortenreinen Obstsäften in Gourmet-Qualität. 1990 übernahm Wilhelms Sohn Rainer mit 50 Jahren die Betriebsleitung. Er wandte sich auf Initiative des Naturschutzbunds Deutschland (NABU) dem Obst von Streuobstwiesen zu, die in ihrem Bestand zunehmend gefährdet waren. 1994 schuf man mit der separaten Kelterung naturbelassener Äpfel von ökologisch bewirtschafteten Hochstamm-Obstwiesen eine aromaintensive Saftvariante, mit der die Familie ihrer Betriebsphilosophie die spannende Richtung der Verbindung von Ökologie und Ökonomie gab.

2005 übernahm die vierte Generation mit dem promovierten Betriebswirtschaftler Peter van Nahmen und seiner Ehefrau Sabine die Leitung des Familienbetriebs. Eine 2007 neue und den Betrieb bis heute ganz maßgeblich tragende Idee war die Herstellung und Vermarktung sortenreiner Obstsäfte insbesondere aus alten Sorten für einen Genuss auf Gourmet-Niveau. So genial diese Idee erschien, so war sie damals nicht gleich so einfach umzusetzen. Schließlich musste während der Ernte sortiert und in der gesamten Herstellungskette sorgfältig getrennt und für jede Sorte ein gesonderter Tank angeschafft werden. Auch der Nachschub musste stimmen, um das Angebot in jedem Jahr zu sichern. Das ist für

**seltene alte Sorten** wie etwa der als Weihnachtsapfel berühmten **Roten Sternrenette** nicht selbstverständlich und führte in **schlechten Erntejahren** auch schon mal zur **Reduzierung** der **Flaschenanzahl**.

**Zugute** kam dem Betrieb sein **Standort**: Die **Region am Niederrhein** ist traditionell ein **Obstanbaugebiet**, wo noch heute auf ungefähr **2.500 Hektar Obstbäume** stehen. Hier ist das **Klima** mild und die fruchtbaren **Lössböden** fördern die süßlichen Aromen der Früchte. Während der **Blüte im Frühjahr** entscheidet sich, wie die **Ernte** ausfallen wird. Die **Blüten** sind **empfindlich** gegen Nachtfröste, Starkregen und Sturm. In der Nähe der **Flussniederungen** des Rheins und seiner Nebenflüsse ist zwar die Gefahr von **Spätfrösten** im **Frühjahr** gering. Droht aber tatsächlich **Frost**, so setzen viele Obstbauern auf eine **Beregnung**, bei der sich schützende Eispanzer um die Blüten bilden. Oder sie werfen **Windmaschinen** an, die wärmere Luft aus höheren Schichten an den Boden saugen.

**Einige der Obstsorten** für die **Säfte** kommen zwar auch aus **Holland** und **Italien**, wo **Peter van Nahmen** die **Vertragspartner** regelmäßig **besucht**, um sich von der **Einhaltung** der **ökologischen Anbaumethoden** und der **Erntequalität** zu überzeugen. Ganz überwiegend **kooperiert** die **Kelterei van Nahmen** jedoch eng mit den **Obstbauern** der Region. Es sind die **Streuobstwiesen am Niederrhein** und im **Münsterland**, wo bis zu **60 Jahre alte Hochstämme** stehen, die aromatische Äpfel, Quitten, Pflaumen und andere Früchte tragen. Im **Gegensatz** zu den heute üblichen **Spalierplantagen** mit **niederstämmigen Obstsorten** in engen, geschlossenen Pflanzungen sind die **altehrwürdigen Streuobstwiesen** oder **Obstgärten** „**verstreut**“ in der **Landschaft** angelegt und eine **Ansammlung** von **Einzelbäumen** mit **weiten Abständen**, meistens um Bauernhöfe herum

oder an Ortsrändern, manchmal auch auf großen Feldern. Es kam **damals** nämlich **weder** auf eine rationelle **Maschinenbewirtschaftung** noch auf einen **massenhaften überregionalen Absatzmarkt** an. Fast immer sind die **Hochstammwiesen** von **Grünflächen** umgeben, die als sogenannte Unternutzung zur **Heugewinnung** oder als **Weide** für **Hoftiere** dienen. Hier **leben** auch gerne **Tiere** wie der **Steinkauz**, **Fledermäuse** oder **Bienen** und **Schmetterlinge**.

In **Anbau- und Lieferverträgen** mit etwa **300 Obstwiesenbesitzern** verpflichten sich diese, nur **reifes** und **ungespritztes Hochstamm-Obst** von vorwiegend **alten Sorten** zu liefern. Aber auch Sorten wie Topaz, Jonagold oder Elstar werden von **BIO-Höfen** aus dem **Rheinland** und aus dem **Alten Land** bezogen. Durch **kurze Transportwege** kommt das Obst so frisch wie möglich in die Kelterei. Dass die hochwertigen **Früchte** in **Form** und **Aussehen** nicht unbedingt den **EU-Normen** entsprechen, ist **nachrangig**, landen sie doch alle gleichberechtigt in der Presse oder Mühle. Wie bei keinem anderen Keltereibetrieb steht bei Familie van Nahmen die **Kultivierung alter**, manchmal schon **vergessener Obstsorten** im **Vordergrund**. Dazu gehören bei den **Äpfeln** unter anderem die **aromaintensiven Sorten** Jakob Lebel, Gravensteiner, Rote Sternrenette, Kaiser Wilhelm, Bellefleur, Graue Französische Renette, der Schöne von Boskoop und Winterrambour. Allein am **Niederrhein** gibt es über **200 alte Obstsorten**. Wenn man dann an das schmale Apfelangebot im Supermarkt denkt, ist nachvollziehbar, dass viele **Sorten vom Aussterben bedroht** sind. Um das zu **verhindern** und auch die **Nachhaltigkeit** des **Obstanbaues** sicherzustellen, lässt van Nahmen jedes Jahr mehr als **600 Obstbäume alter Sorten neu anpflanzen**. Hierbei wie auch sonst **arbeitet** man seit über zwanzig Jahren eng mit dem **Naturschutzbund NABU** zusammen, um die **Obstwiesen zu erhalten**.

und **ökologisch vertretbar** zu **bewirtschaften**. Gerade die **traditionellen Hochstammwiesen** sind der ideale **Lebensraum** für viele **Tiere** und **Pflanzen** und **Biotope** für Arten, deren ursprüngliche Lebensräume stark verändert oder zerstört worden sind.

Ständig ist der **unermüdliche Peter van Nahmen** auf der **Suche** nach **neuen verrückten Obstsorten**, die man in die Flasche bringen könnte. Der **Anbau qualitativ hochwertiger** Obstsorten erfordert ein erhebliches **Know-how** und umfangreiche **Vorleistungen** bis zur Ernte. Die **Bäume** werden **geschnitten**, mit **umweltverträglichen Methoden** vor Krankheiten und Schädlingen **geschützt** und die **Früchte ausgedünnt**. Das Obst muss zum **richtigen Zeitpunkt geerntet** werden: Es muss **vollreif** sein, darf aber **nicht zu lange hängen**, damit noch **Säure vorhanden** ist und nicht nur aromatisches Zuckerwasser ausgepresst wird. **Frost, Hagel** und **Starkregen** stellen **Risiken** dar, die innerhalb von Minuten die **Arbeit** eines ganzen Jahres **vernichten** können. Wenn zudem **Wert gelegt** wird auf eine **ökologisch ausgerichtete Pflege** und den **Erhalt alter Sorten** einerseits und auf **selektierte, reife, gesunde** und **aromatische Früchte** andererseits, ist nachvollziehbar, dass die **Verkaufserlöse** für die geernteten Produkte **höher** sein müssen, um die **Kosten** zu **decken** und den **Erzeugern** ein **angemessenes Einkommen** zu gewährleisten. Immerhin **braucht** man je nach Apfelsorte **zwei bis vier Kilo Äpfel** für **einen Liter Saft**.

**Van Nahmen** zahlt deshalb für **reifes** und **ungespritztes Hochstamm-Obst** im Rahmen eines gemeinsam mit dem **NABU** aufgestellten **Aufpreisprojekts** rund 50 % über „Tarif“. Das Unternehmen wendet sich damit nicht zuletzt **gegen** das **Verramschen** von **hochwertigen regionalen Lebensmitteln** zu **Niedrigstpreisen**, das neuerdings so gerne unter dem Deckmantel der

Stützung der regionalen Landwirtschaft vom Lebensmitteleinzelhandel durchgesetzt wird. Den Weg zum **fairpreisigen Produkt** hat übrigens einst die Edel-Produkt-Kette **Manufactum mitbereitet**, als sie **2006** bei einem Streuobstwiesenfest auf die Kelterei **aufmerksam** wurde. **Van Nahmens Säfte** landeten im **Katalog** und der **Erfolg** nahm seinen Lauf. Parallel dazu **bugsierte Peter van Nahmen** dank seiner **Kontakte** in der **Weinbranche** nach seiner zehnjährigen Tätigkeit bei Schlumberger Deutschland seine Produkte in die **Gourmet-Abteilungen großer Warenhäuser** wie KaDeWe oder Harrods.

Die **hauseigenen Qualitätsansprüche**, die auf den Streuobstwiesen anfangen, setzen sich bei **van Nahmen** in der **Kelterei** fort. In bewährter, **handwerklicher Mostertradition** keltert der Betrieb möglichst alle **heimischen Früchte** selbst. Hier geht es allerdings nicht zu wie vor Jahrzehnten, denn auf den Nutzen **allerneuester Technologien** zugunsten **hygienisch** und **sensorisch einwandfreier Produkte** wird großen Wert gelegt. **Vor der Verarbeitung** werden beispielsweise die **Äpfel** gründlich **gewaschen** und auf einem **Verleseband** streng **selektiert**, um nur **gesundes Erntegut** zu verwenden. Die Äpfel werden in einer **Obstmühle angemahlen** und dann **gepresst**. Die **Säfte** sind **weder** mit **Zucker** noch **Zusatzstoffen** angereichert, von Konservierungsmitteln ganz zu schweigen. Deshalb sollte man die **Säfte** und **Nektare** übrigens **dunkel** und **kühl lagern** und **geöffnet innerhalb von wenigen Tagen genießen**. Zur **Haltbarmachung** wird der Saft **pasteurisiert**, d.h. für kurze Zeit auf ca. 82° C erhitzt.

Derzeit werden bei **van Nahmen** mehr als **30 verschiedene Obstsäfte** und **Obstnektare** aus **heimischem Obst** und aus **Südfrüchten** angeboten: Jenseits mehrerer Apfelsorten reicht der

**Bogen** von der **piemontesische Wildpflaume** über **Rhabarber**, **Quitte** und **Stachelbeere** bis hin zu **Aronia**, **Granatapfel** und einigen **Rebsorten** wie **Riesling** oder **Dornfelder**. Gerade die **Direktsäfte** entsprechen der **Unternehmensphilosophie**, kommt der Saft doch **direkt aus der Frucht** und nicht aus mit **Wasser rückverdünntem Konzentrat** wie rund **80 % des Apfelsafts** in **Deutschland** hergestellt wird, von dem übrigens über **17 % aus chinesischem Apfelsaftkonzentrat** stammen sollen.

Mittlerweile hat **van Nahmen** auch mit **Frucht-Seccos ohne Alkohol** und **Apfel-Cidre mit Alkohol** riesigen Erfolg. Alle Produkte **übertreffen** die **lebensmittelrechtlichen Vorgaben** bei weitem. Alle tragen das **EU-Bio-Zeichen**, etliche sind ausdrücklich als **Bio** klassifiziert und gekennzeichnet. Die **Obstsäfte**, **Nektare** und **Frucht-Seccos** sind alle **vegan**, kommen also auch bei der Produktion **nicht mit tierischen Produkten in Verbindung**. Beispielsweise werden zur **Klärung** der naturtrüben Säfte aus Erbsen gewonnene **Eiweiße eingesetzt**, die zusammen mit den gebundenen Trübstoffen wieder **herausgefiltert** werden. Viele **Safthersteller** benutzen hingegen **Schweinegelatine** zum Filtern naturtrüber Säfte. Nach der **Fruchtsaftverordnung** ist jedoch **kein Hersteller verpflichtet**, das eingesetzte Klärverfahren anzugeben.

Es gibt **zwei Produktlinien**: Die **Gourmet-Linie** mit **reinsortigen Direktsäften** und die **Linie Regionale Mehrwegsäfte** aus heimischen Früchten, Südfrüchten und Gemüse in **Mehrwegflaschen**. Die reinsortigen **Gourmet-Obstsäfte** werden in **teilweise durchnummerierten, klaren Glasflaschen** abgefüllt, so dass die farbigen Säfte ein Appetit steigernder **Genuss fürs Auge** sind. **Alu-**ausgekleidete **Pappkartons** oder die berüchtigten **Drückerflaschen** aus **Plastik überlässt van Nahmen** lieber der **Saftindustrie**. Auf den

**Gourmetflaschen** sind die **Obstsorten** mit **filigranen Zeichnungen** abgebildet. Wie beim Wein werden **einzelne Säfte** mit **Jahrgangsangabe** vermarktet. Es liegt auch auf der Hand, dass etwa Äpfel oder Reben abhängig vom **Vegetationsverlauf jedes Jahr** ein **unterschiedliches Verhältnis** von **Süße, Säure** und **Aromen** bieten. In der **Flasche** sind eben das **terroir** und die **Natur** **abgebildet**, auch wenn das Jahr mal weniger ausbalancierte Früchte hervorbringt. Seit einigen Jahren **komponiert** die Kelterei auch **exklusive Saftkreationen** wie die **Frucht-Seccos** und die **Juicy Teas**.

Die Säfte und Nektare der **Gourmet-Linie** sind durchweg **erlesene Produkte** für **Feinschmecker**, die ihren **höheren Preis** zwischen drei und sechs Euro **geschmacklich** allemal **wert** sind. Sie sind die **Referenzsäfte**, an denen sich inzwischen die Getränkeindustrie orientieren muss. Erst wenn man die sortenreinen **Grand-Cru-Säfte** und **Nektare** von **van Nahmen** verkostet hat, weiß man, welche unglaubliche Fülle an **Aromen** und welch intensiven **Geschmack** eine **Fruchtsorte** bieten kann. Und der **Geschmack** ist schließlich unser **ganz persönlicher Maßstab** für den **individuellen Hochgenuss**. Letztendlich ermöglichen **van Nahmens Säfte** auch Menschen, die **keinen Alkohol** trinken mögen oder dürfen, einen **exquisiten Getränke-Genuss**. Deshalb werden die Erzeugnisse in der **gehobenen Gastronomie** als **alkoholfreie Ergänzung** zur **Sekt- oder Weinbegleitung** zunehmend **nachgefragt** und sind eine interessante **Alternative** zu den **schönen Mineralwässern**.

Übrigens haben nicht nur **Seccos** und **Cidre** **passende Gläser** verdient, sondern auch **hochwertige Säfte**. Genießen sie diese also grundsätzlich aus **Weingläsern**. Die Art und Größe richtet sich ganz nach Ihren **persönlichen Vorlieben** und den **Erfahrungen** mit den verschiedenen Säften und Nektaren. Ach ja, noch etwas: **Probieren**



Sie einfach herum, inwieweit Ihnen das „**Verdünnen**“ der Säfte mit **Sprudel** oder **Wasser** gefällt. Der **Geschmack** und die **sensorischen Eindrücke** werden sich auf jeden Fall **verändern**. Das wird man **manchmal** als **vorteilhaft** empfunden, zumindest als **interessant**.

Die **Obstkellerei** ist heute ein **kreativer Traditionsbetrieb**, wie man ihn hierzulande nur noch selten findet, vor allem nicht mit einem derartigen **wirtschaftlichen Erfolg** und einem **exponierten Einsatz** für die **Umwelt**. Das **Einzigartige** bei **van Nahmen** ist nämlich die Verbindung zwischen dem **Erhalt** und der **Förderung** der **Umwelt** und der **Herstellung** eines **qualitativ hochwertigen Produkts** auf einer soliden **wirtschaftlichen Geschäftsgrundlage**. Damit grenzt sich der **Familienbetrieb** vor allem von den **Flaschenfüllungen** der **großen Konzerne** ab, die mit ihren Einheitssäften mit und ohne Biosiegel die **Supermarktregele** im **Verdrängungswettbewerb** bestücken.

Seit 2017 werden die **Produkte** von **van Nahmen** in einem **neuen Hofladen** angeboten, der architektonisch **Tradition**, **Naturnähe** und **Modernität vereinigt** und neben dem **Softsortiment** mit **Verkostung** auch **regionale Feinkost** anbietet. Direkt neben dem Betriebsgelände ist inzwischen der **van Nahmen-Obst-Lehrgarten** entstanden, eine Art **Landschaftsmuseum für Groß und Klein**. Hier ist zu **besichtigen**, wie **25 verschiedene alte Kulturobstarten** wachsen und die **Früchte gedeihen** - selbstverständlich auf einer **Streuobstwiese**. Nach dem Besuch des Hofladens kann man hier **entspannen** oder eine der **Veranstaltungen** rund um **Kultur** und **Kulinarik** besuchen. Währenddessen **lädt** das **E-Auto** oder das **Pedelec** an den für die Besucher eingerichteten **E-Ladesäulen**.

Die **Produkte** der **Obstkellerei van Nahmen** werden regelmäßig mit **höchsten Auszeichnungen**, **Lobpreisungen** und **Bewertungen**

gewürdigt. **Van Nahmen** nimmt seit 1953 an den **Prüfungen** der **Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)** teil. 2016 wurden **zwölf Säfte** von der **DLG** mit **Gold** und **Silber** prämiert. Aufgrund der **15jährigen Gold-Prämierungen** wurde die Privatkelterei von der **DLG** ferner mit dem „**Preis der Besten**“ in **Gold** ausgezeichnet, was bislang nur **zehn Unternehmen** überhaupt in **Deutschland** geschafft haben. Eine der bemerkenswertesten **Anerkennungen** ist schließlich die regelmäßige Darbietung der Säfte auf **Staatsempfängen** und den **Sommerfesten** beim **Bundespräsidenten**. Die **Spitzenhotellerie**, der gehobene **Feinkosthandel**, die internationale **Bar-Szene** und etliche **Sternerestaurants** bieten **van Nahmens Säfte** an, teilweise mit eigenen **Saftkarten** und **passend** zum **Menü**. Um dem **Feinschmecker-Publikum** auch angemessene **Informationen** zu bieten, hat **Peter van Nahmen** die ehemalige **Chef-Sommelière** im Gourmet-Restaurant **Vendôme** auf Schloss Bensberg bei Köln, **Romana Echensperger**, engagiert, um **Aromaprofile** zu beschreiben und **passende Speisen** und **Gläser** zu empfehlen. Auf der **Webseite** des Unternehmens lassen sich für viele Produkte neben detaillierten **Nährwertangaben** ausführliche **Expertisen**, **Verkostungshinweise** und exzellente **Vorschläge** für das **Foodpairing** aufrufen, denen erfreulicherweise die übliche Abgehobenheit fehlt und die daher für jedermann auch **praktisch umsetzbar** sind.

Wir konnten von der **Kelterei van Nahmen** fünf **Säfte** und **Nektare** aus der **Gourmet-Linie**, zwei **Fruchtseccos**, zwei **Juicy Teas** und einen **Cidre** verkosten.

### **Rhabarbernektar aus The Sutton & Fambozen**

Der **Rhabarber** kann nur als **Nektar** angeboten werden, weil die **Früchte** von Natur aus sehr viel **Fruchtsäure** haben. Dennoch liegt

der **Direktsaftanteil** im Nektar bei **van Nahmen** mit rund **70 %** weit über den **gesetzlichen Vorgaben**. Der **Rest** besteht aus **Wasser** und **Zucker**. **Zwei Rhabarbersorten** werden für diesen Nektar von **kleinbäuerlichen Betrieben** aus der **Niederterrassen-Ebene** des Rheins zwischen Bonn über Köln bis Düsseldorf bezogen: **Framboozen** und **The Sutton**. Hier betreibt **Wilhelm Bauman** mit seiner Familie am **Altrheinarm** in **Rees** den **Vriendshof**, was in jeder Hinsicht mit dem niederländischen „vriend“ zu tun hat. Er und seine **Frau Gisela** bewirtschaften ihre **Obstwiesen** schon lange nach den **Grundsätzen** des **integrierten Anbaus** zur **Förderung** der **Umwelt**. Von der **15 Hektar** großen **Obstplantage** **liefert** er an **van Nahmen** etliche **Obstsorten** in **allerbester Qualität**, darunter die beiden **Rhabarbersorten**, mit denen **4 Hektar** **bepflanzt** sind.

Der **ertragreiche Framboozen** hat seinen **Namen** von den **himbeerrot** gefärbten **Stielen**. Die **alte** und **frühe britische Sorte Sutton** ist hierzulande eine **Rarität**. Sie ist aufgrund ihres exzellenten **Geschmacks** und dem kräftigen **Aroma** mit frischer **Säure** bekannt. Obgleich das **Fruchtfleisch** beider Sorten **grün** ist, bringt ähnlich wie bei den roten Rebsorten die **Schale** das **Rot** in den **Nektar**, der im **Glas erdbeerfarben transparent** schimmert.

Im **Geschmack** ist der **Rhabarbernektar** erstaunlich **süßlich**, stammt aber deutlich wahrnehmbar von einer **säurehaltigen Frucht**. Im **Mund** entfaltet sich dazu ein leicht pflanzliches **Aroma** von grünem **Gras**. Der **Nektar** ist **stürmisch** und **spritzig**. Eine leichte **Kühlung** steigert das **Frischeerlebnis** und den **Trinkfluss**. Schon wegen seiner zartrosa **Farbe**, aber auch wegen seines **fruchtig-herben Geschmacks** macht er sich eindrucksvoll als ordentlicher **Schuss** in einem **Champagner** oder in **Cocktails**. Sie können ihn auch in einem **Prosecco brut** zu

Tempura-Garnelen reichen. Oder ganz einfach in schön bubbligem Sprudel als **erfrischendes Sommergetränk** im sonnigen Garten.

### 2023 Cox Orange Sortenreiner Apfelsaft Direktsaft

Das ist die **legendäre uralte Herbstapfelsorte** mit der grünlich gelben bis goldgelben Farbe und dem fröhlichen Erdbeerton auf der Sonnenseite. Er hat ein **festes Fruchtfleisch** und ein zuverlässig **süßliches Gemüt**. Die **Cox Orange Renette** wurde um das Jahr **1830** bei **London** gezüchtet. Der **Hobbygärtner Richard Cox** säte dazu auf seinem Anwesen in **Colmbrooklawn** einen Samen des 'Ribston Pepping' aus und züchtete aus ihm die Sorte 'Cox Orange'. Schon wenige Jahre später **verbreitete** sie sich im **gesamten britischen Empire** und kam **Ende des 19. Jahrhundert** nach **Kontinentaleuropa**. Seine früh einsetzende **Blütenpracht** und der herrliche **Duft**, den die einzelnen rosa gefärbten Blüten ausströmen, **prägten** die **Kindheitserinnerungen von Peter van Nahmen**, so dass er den Duft und die **sensationelle Aromatik** der **Früchte** gerne in sein **Saftprogramm** einfügte.

Aus dem **Glas** mit dem **Direktsaft** drängen vielfältige **Aromen** von exotischen Früchten wie Ananas und Banane, aber auch einheimische Düfte von gelben Birnen, Karamell, Vanille und weißen Blüten. Im **Mund** tritt er **saftig, aromatisch, körperreich und süßweinig** auf mit einer **angenehmen Balance** zwischen **Süße** und **Säure**. Auch hier imponieren die **exotischen Töne**, die von der **verhaltenen Säure** nur wenig gebremst werden. Im **Finish** machen sich eine gewisse dezent kräutrige Würze und ein kleiner Gerbstofftick bemerkbar und schmelzen in einer **schönen Cremigkeit** lange dahin. Neugierige genießen ihn aus einem großen **Rotweinglas** mit einem ordentlichen Schuss stillen Wassers. Als **Speisebegleitung** könnte er sich in einen Kalbsbraten mit Sahnesoße verlieben.

### 2023 Schöner von Boskoop Sortenreiner Apfelsaft Direktsaft

Gut gekühlt und rein ins Glas: **Apfelträume** für die **Nase** und den **Gaumen**. **Volles Aroma**, **voller Geschmack**, so **lecker** kann Apfelsaft sein. Wer **van Nahmens Apfelsaftvarietäten** mit dem **Schönen von Boskoop** beginnt, der **schwelgt** sogleich in **Kindheitserinnerungen** an **Omas Apfelsaft**. So hat er geschmeckt und nicht anders. Und deshalb bekommt dieser Saft das Prädikat „**wie selbstgemacht**“, die höchste Auszeichnung des **individuellen, natürlichen Geschmacks**. Den **Booskop** hat eben schon Oma verarbeitet, er ist eine **alte Kultursorte** aus **Holland**, wo er einst als Zufallssämling von einem **Herrn Ottolander** als **Trieb** eines **Wildlings** in **Boskoop** entdeckt wurde. Er galt schon immer als **säuerlich herber**, aber **erfrischend saftiger Winterapfel**, und war der Auserwählte als **Bratapfel** in der Kachelofenröhre.

Im **Glas** erkennen wir die **herbe Frische** aus der verklärten Erinnerung wieder. Seine **Aromen** assoziieren schon im **Duft**, vor allem aber im **Geschmack** **Pfirsiche**, **Anis** und eine Spur **Grapefruit**. Die **Säure** der **Frucht** ist **quicklebendig** und verstärkt die herbstlichen Töne über der zurückhaltenden **Restsüße**. **Knackige Gerbstoffe** und eine spritzige **Frische** runden das **rustikale Gesamtgemälde** ab. Erfreuen Sie mit diesem **Jahrgangs-Direktsaft** und seiner **Authentizität** einen deftigen Kasslerbraten mit Apfel- oder Ananas-Sauerkraut.

### Weißer Pfirsich Sortenreiner Nektar

Die **Früchte** für diesen Nektar kommen von **Vertragsbauern** aus **Italien**, die dazu angehalten sind, nur **vollreife Pfirsiche** zu **ernten**. Hier in der **Provinz Forli-Cesena** im Herzen der **Emilia-Romagna** an den Ausläufern des **Apennin** haben die **Pfirsichbäume** **optimale**

**Wachstumsbedingungen.** Sie müssen gleichwohl gehätschelt und getätschelt werden, denn die prächtigen **Früchte** sind wahre **Sensibelchen**, die in **mehreren Durchgängen per Hand** in kleinen **Eimern** und **Stiegen geerntet** werden, damit sie bei **van Nahmen ohne Druckstellen** landen. Die alte norditalienische Sorte der **weißen Pfirsiche** ist **keine Pfirsich-Varietät**, sondern schlicht eine **Sorte**, die eben nicht gelb- oder rotfleischig, sondern **weißfleischig** ist. Die **Weißen** powern mit ihrem ganz **eigenen köstlichen, duftigen Aroma** und einem **zarten, fast schmelzigen Fruchtfleisch**. Dementsprechend mundet der **Weißer Pfirsich-Nektar** als ob die **Frucht in der Flasche** steckt. Immerhin sind tatsächlich mindestens **50 % Frucht** im Nektar, weit über dem, was der Gesetzgeber verlangt.

In der **Nase explodieren** die **Pfirsicharomen** und geben dem Nektar etwas von seiner Bedeutung als **Götternahrung**. Die füllt den **Mund** üppig und cremig aus, die **Fruchtigkeit** steigert sich immer weiter und wird kaum durch **Säure** abgelenkt. Das ist der richtige Trunk für einen **Fruchtsolo**, er gefällt sich aber auch als **Sekt-Aperitif Marke Bellini**, sofern die Eintrübung nicht stört. Im Rahmen eines **Menüs** kann man ihn zu einem **Bourbon-Vanille-Creme** servieren oder ganz mutig zu einer mit dem **Creme gefüllten Streuselschnecke**.

### **Wilde Pflaume Sortenreiner Pflaumensaft Direktsaft**

Die **Pflaumen** für diesen **Direktsaft** stammen nicht wie die **weißen Pfirsiche** aus der **Emilia-Romagna**, sondern aus dem **Piemont**, wo bekanntlich auch **berühmt-berüchtigte Kirschen** herkommen. Die **Pflaumen**, die auf **400 bis 700 Meter Meereshöhe** wachsen, sind schon deshalb ziemlich **wild**, weil sie **selbst entscheiden**, wann sie sich in die zur Reifezeit gespannten **Netze stürzen**. Die nur noch **18 Obstbauern**, die sich das gefallen lassen, **sichern** die sonst vom

**Aussterben bedrohte** extravagante **Sorte**. Schon in der **Frucht** sind **Süße** und **Säure** gut **ausbalanciert**, perfekt also für einen **echten 100 %-Direktsaft**.

Der **Schluck** aus dem Glas **transportiert** sofort ein **herrliches, ausgeprägtes Aroma** in den Mund, das schwarze Beeren und dunkle Weintrauben assoziiert. Erstaunlicherweise spielen **vielfältige Nebenaromen** mit, wie sie auch in einem traditionellen Pflaumenkuchen vorkommen, vor allem Vanille und Marzipan, etwas Kardamom und etwas Karamell. Das **gut ausbalancierte Verhältnis** von **Süße** und **Säure** erscheint fast selbstverständlich und lässt die **sortentypischen Fruchtaromen** mit einer leichten **mineralischen Anmutung** kraftvoll in den **Vordergrund** treten. Reichen Sie ihn als schmackhaften Solisten oder als natürlichen Geschmacksverstärker zu einer Hähnchenbrust in einer asiatischen süß-sauren oder süß-scharfen Soße. Er begleitet auch gerne einen Rheinischen Sauerbraten mit echten Klößen.

### **Frucht-Secco Apfel-Quitte (BIO)**

Rund **fünf Jahre** werkelt **Peter van Nahmen** an einer **neuen Produktlinie** herum, die seinem „kleinen Saftladen“ neben der **Kernkompetenz** einen **neuen Erfolg** bescheren sollte. Mit den **Frucht-Seccos** lag er genau richtig. Die **Seccos** haben **Null Alkohol Toleranz** und werden zu **100 % aus Früchten** hergestellt. Die Komposition der **Cuvées** erfolgt am Stammsitz in **Hamminkeln**, die **Perlage** wird im **Badischen** hinzugefügt. Inzwischen sind die **Seccos** ebenso wie die Gourmet-Säfte **gesellschaftsfähig** geworden und füllen so manche **Lücke** im **Getränke-Angebot** der **Sterneköche**. Dieselbe **Perfektion** und **Leidenschaft**, die **Peter van Nahmen** in die Säfte steckt, wendet er seinen Seccos zu.

Die **Cuvée Apfel-Quitte, Jahrgang 2023, Ernte 2023**, in **Bio-Qualität** leuchtet goldgelb im **Glas** und zeigt eine feine **Mousse**. Wir **schnuppern** über dem **Glas** und notieren frische **Aromen** von vollreifen gelben und roten Äpfeln mit Nuancen von Zitronenmelisse, Gräsern, Anis und grünen Birnen. Es schweben auch Kräuter durch den Raum, nicht herb oder getrocknet, sondern süßlich und frisch aus dem Garten. Im **Geschmack** hüllt die **spritzige Mousse** und die **aktive Säure** eine **kühle, fruchtsüße Frische** von Äpfeln und Holunderblüten ein. Dabei **vermählen** sich die **herb-säuerliche Note** und der kleine **Gerbstoffgriff** der **Quitte** und die **saftige Süße** des **Apfels**. Immer wieder kommt einem ein gereifter fränkischer Riesling in den Sinn. Der **Secco perlt** forsch und offensiv in einen **Abgang**, in dem die Würze noch lange nachhallt. Der **Secco Apfel-Quitte** begleitet sehr elegant Hummerschwänze mit selbst gemixer Cocktailsoße.

### **2023 Apfel-Heidelbeer-Kirsche Frucht-Secco alkoholfrei BIO**

Diese in ihrer **Komposition** zunächst **überraschend anmutende Cuvée** wurde durch den **Erfolg** von **Peter van Nahmen** als **Forscher** und **Entdecker** angestoßen. Er kam auf die **alte Kulturapfelsorte Rheinischer Bohnapfel**, ein Winterapfel, der **lange reift** und dabei nicht wie viele andere Sorten die feine Säure verliert. Die **Säurestruktur** und sein **milder, süß-säuerlicher Geschmack** machen ihn zur **idealen Basis** für diese **Cuvée-Komposition**. Die im Gegensatz zur Kulturheidelbeere, die uns in den Supermärkten heimsucht, **hocharomatische Waldheidelbeere**, aus der schon zuvor **reinsortige Säfte** gemacht wurden, ist gut geeignet, um die **Bohnapfelaromen** zu **ergänzen**. Die **Sauerkirschen** **verstärken** den **Körper** und die **Struktur**.



In der **Nase** drängeln sich aus dem **rubinrot ausgeleuchteten Sektglas** die Sauerkirschen offensiv, aber distinktiert nach vorne, lassen aber auch den dunklen Beerentönen genügend Raum. Am **Gaumen** vereinen sich alle solidarisch und bieten zusammen mit der **prickelnden Perlage der Kohlensäure** einen **schön trockenen Secco** an, der die **Vorstellung** imaginiert, man säße mit einem **feinen weichen Rotwein** mitten im **Wald**. Die kirschigen **Fruchtaromen** werden von zarten Nuancen von Mandeln und Blüten begleitet, die Heidelbeeren beleben die **Struktur** und die Äpfel aktivieren die **gut integrierte Säure**. Im **Finale** klingt alles **harmonisch, herb und spritzig** aus. Der **Apfel-Heidelbeer-Kirsche Frucht-Secco** bringt das ganze Jahr über **sommerliche Lust und Laune** ins Glas.

### **Sparkling Juicy Tea Weisses Tee Tahiti Vanille Quitte alkoholfrei BIO**

Der **traditionelle Weiße Tee Pai Mu Tan**, auf deutsch „**Pfingstrose**“, kommt aus **biologischem Anbau** in **China**. Die **Farbgebung** ist zurückzuführen auf den feinen **weißlichen Flaum**, der sich um **Blätter** und **Knospen** legt. Rund **30.000 ungeöffnete Knospen** ergeben am Ende gerade einmal **ein Kilogramm Tee**, weil nur die **jüngsten Triebe** mit nicht mehr als **zwei Teeblättern gepflückt** werden - alles per **Handarbeit**. Ähnlich wie grüner Tee wird er **nicht beziehungsweise nur leicht fermentiert verarbeitet**. Die **Komposition** mit dem **Saft** von der **Quitte** bringt eine **stramme Struktur** in die **Cuvée**. Der herrliche, starke und ätherische **Duft reifer Quitten** ist heute nur noch **wenigen bekannt**. Allenfalls weiß man, dass sich die **Frucht** wegen des herbsäuerlichen **Geschmacks** und des harten **Fruchtfleisches nicht für den Rohverzehr** eignet. Der **Saft** ist hemmungslos **intensiv und komplex**. Da kommt die **Tahiti Vanille** gerade recht, um **Frieden** in der **Nase** und am **Gaumen** zu stiften.

Im **Glas** sehen wir eine **goldgelbe Cuvée** und **schnüffeln** an energischen, geheimnisvollen Nuancen von Frucht und Würze. Langsam entfalten sich Richtungen von besagten Quitten, von Tee, gelben Äpfeln und einem Hauch Vanille. Der **Juice Tee** braust kräftig und belebend an den **Gaumen** heran. Harmonisch raufen sich alle Beteiligten zusammen, **Fruchtnoten**, **feinherb abgestimmte Bitternoten**, **süßliche Vanillewürze** und eine **Assoziation an Mineralik**. Ein **herrlich perliges Getränk** mit **Energie** und dennoch **fast filigraner Struktur** - ein besonderes und vielschichtiges **Aroma-** und **Geschmackserlebnis**. Es kann viele feine Speisen begleiten, zum Beispiel einen extravagant provenzalisch gewürzten Kaninchenbraten.

### **Sparkling Juicy Tea Rosé Darjeeling Rhabarber alkoholfrei BIO**

Für die **neue alkoholfreie Linie Sparkling Juicy Tea** hat sich **Peter van Nahmen** nicht allein auf seine bewährte Expertise verlassen, sondern sich **mit renommierten Tee-Sommeliers zusammengesetzt**. Man wollte den sich im **Handel** und bei **jungen Konsumenten verbreitenden flüssigen Verbindungen** von **Tee** und **Soft** eine **Alternative** entgegensetzen, die **weniger** vom **Geschmack des Zuckers** und der **Zusatzstoffe**, sondern durch **qualitativ hochwertige Ausgangsprodukte** wirkt. Für den **Sparkling Juicy Tea Rosé Darjeeling Rhabarber** wurde die erlesene Teesorte **Darjeeling** ausgewählt und nach dem **Cold-Brew-Verfahren** zubereitet. Dabei werden die **Teeblätter lange Zeit in kaltem Wasser** gehalten, so dass sie **mehr Extrakt** abgeben und die **Aromen immer intensiver**, aber die **Bitterstoffe zurückgehalten** werden. In **Japan** wurde nach dieser dort **Mizudashi** genannten **Methode** schon immer **traditionell der Grüne Tee** zubereitet. Hier wurde der **Darjeeling** mit dem leicht säuerlichen **Soft** der rotstieligen Rhabarbersorten "**Sutton**" und "**Raspberry**" **zusammengeführt** und mit **Rosenwasser abgeschmeckt**.

Im **Glas** perlt der **Juicy Tea** munter vor sich hin und präsentiert ein vielschichtiges **Bukett**, das man beim Wein als komplex bezeichnen würde. Wir entdecken nicht nur die erwarteten **dezent süßlich-säuerlichen Aromen des Rhabarbers**, sondern auch Nuancen von roten Johannisbeeren, gelben Pflaumen und Orangen nebst einigen **floralen Anklängen** Typ Blumenwiese im Morgentau. Im **Mund** schäumt er mit einer **feinen Mousse** auf und kleidet ihn noch im **Abgang** herb und frisch aus. Er ist der überraschende Appetizer und eskortiert auch gerne eine Poularde aus dem Ofenrohr.

### **Apfel Cidre 4 % Vol.**

Über den ursprünglich aus der **Bretagne** und der **Normandie** stammenden **Cidre** kann man stundenlang reden, respektive seitenlang schreiben. Es gibt **viele Länder** in aller Welt, die spezifische **Cidres** oder **Cider** oder schlicht **Apfelschaumwein** herstellen, in jedem Land mit **unzähligen Varietäten**. Eines ist jedoch **gemeinsam**: Man braucht **Apfelsorten** mit **energischen Gerbstoffen**, muss den **Saft** kurz vor dem Ende der **Gärung** abziehen und in **Fässern** oder **Tanks** oder sogar in der **Flasche luftdicht verschließen**, damit der noch **nicht vergorene Zucker** mit Hilfe der **apfeleigenen Hefen** die **Kohlensäure** produziert, was **Fermentierung** heißt. Der **englische Cider** wird auf diese Weise mit sehr herben, **kräftigen Apfelsorten** sehr **lange vergoren** und damit **viel Zucker** in **Alkohol** umgewandelt, während beim **Cidre** die **Gärung** **früh gestoppt** wird, um **moderate Alkoholwerte** zu erhalten. In **England** ist ein **Cider** sehr verbreitet, bei dem man mit **Zuckerzusatz** den **Alkohol** auf **bis zu 12 Volumenprozent** getrieben hat. Um den alkoholischen Genuss auf die Spitze zu treiben, wird Cider dann gleich noch **ähnlich wie Bier** aus dem **Pint** oder **Half Pint Glas** getrunken. Im Hause van **Nahmen** macht man einen **Cidre**, für den man **superreife Früchte** verschiedener feinfruchtiger Sorten verwendet und der mit **4 %**

**Alkoholgehalt** in etwa dem **französischen Brut** entspricht. Er wurde im **Jahrgang 2020** bei einem **Vergleichswettbewerb** der **Hochschule Geisenheim** mit dem ***Cider World Award in Gold*** prämiert.

Im **Glas** **perlt** er fein und goldig vor sich hin. In der **Nase** kommen neben den hervorragenden Apfelaromen auch spannende Töne von Honig, Holunderblüten und Gewürzen vor. Im **Mund** ist er nicht wie die doux-Cidres so apfelgeleeartig, sondern **knackig frisch** und **fruchtig**. Die **Fruchtsäure** und die **Kohlensäure** gehen eine **harmonische Symbiose** ein, die auch im **Finish** noch die erhoffte **Erfrischung** bringt. Man kann diesen **Cidre** den **ganzen Abend süffeln**, sofern sich der Alkohol nicht in einem zu engen Zeitfenster verdichtet. Sie können mit dem Cidre aber auch sich und eine Bachforelle mit Mandeln oder eine gebratene Ente erfreuen.

### **Info-Kasten**

**Saftige Irrtümer und Wahrheiten – Saft ist nicht gleich Saft**

#### **Direktsaft**

**Direktsaft** ist der **einzig wahre Saft**, der **Muttersaft**, **direkt** aus der **Frucht** gepresst und **ohne Zusätze** wie etwa Farb- oder Konservierungsstoffe oder Zucker **abgefüllt**: 100 % Frucht.

#### **Nektar**

**Fruchtnektare** werden aus **Früchten** gemacht, die für **Direktsaft** ungeeignet sind. Das kann einmal an ihrer **dickflüssigen Konsistenz** wie beim Pfirsich liegen oder an ihrem **extremen Säuregehalt** wie bei Johannisbeeren oder Rhabarber. Dennoch bemüht man sich bei **van Nahmen** um einen **möglichst hohen Fruchtsaftgehalt** von **bis zu 70**

% je nach Obst- bzw. Gemüsesorte. Nach den **gesetzlichen Vorschriften** müssen **Fruchtnektare** nur **zwischen 25 und 50 Prozent** Früchte gesehen haben, bevor sie mit **Wasser** und ggf. **Zucker angereichert** werden.

### **Fruchtsaft aus Konzentrat**

Jeder **Direktsaft** ist ein **Fruchtsaft**, aber **nicht jeder Fruchtsaft ist auch ein Direktsaft**. Gerade wenn kein regionales Obst verwendet wird, greift die **Saftindustrie** auf **Konzentrate** zurück. Dann wird dem Fruchtsaft durch **Verdampfung Wasser entzogen** und das **Volumen auf rund 1/6 reduziert**. Der **Vorteil** ist der **günstige Transport** und die **geringe Lagerkapazität**, aber auch die **bessere Haltbarkeit**. Vor der **Abfüllung** wird das **entzogene Wasser** wieder **zugeführt**.

Im **Hörerlebnis** stellt **Peter van Nahmen** die **Obstkellerei** vor, berichtet über die **Herkunft der Früchte** und hebt einige **neue Erzeugnisse** hervor.

➞ **mehr Infos über**  
**die Obstkellerei van Nahmen**  
<https://www.vannahmen.de>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

**E-Mail:** [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)