

Jegischtorfer Öpfuchampagner

Haben Sie es gewusst? Im Schlosspark gibt es nicht nur einen Teich mit vielen Karpfen, aber – zum Glück für die Karpfen - ohne Hechte, sondern auch wunderbare Obstbäume. Als im Winter 2000 die Neugestaltung des Parks begann, wurde auch die Hofstatt wieder so hergerichtet, wie sie im 18. Jahrhundert ausgesehen hatte. Im Zuge der Wiederherstellung des alten Zustandes pflanzte man verschiedene alte Sorten von Apfelbäumen. Dass es sich hierbei um Hochstammbäume handelt und diese rein biologisch gedeihen dürfen, liegt auf der Hand. Zudem ist diese Obstbaumkultur nicht einfach eine gewöhnliche Hoschtet, sondern das *Pro Specie Rara Arboretum* vom Schloss Jegenstorf, so steht es auch auf der mit gediegener Etikette versehenen Flasche. *Arboretum* ist eine Pflanzung von verschiedenen Bäumen zu Studienzwecken (*arbor* = Baum), und *pro specie rara* könnte man ungefähr mit „sich einsetzen für den Erhalt von seltenen Arten“ übersetzen. (Endlich eine sinnvolle Anwendung von mühsam erworbenen Lateinkenntnissen...)

Im Lauf der Jahre haben sich diese Apfelbäume erfreulich entwickelt, so dass unser Schlosswart, Peter Wieland, sich überlegen musste, was mit all den biologischen Äpfeln geschehen sollte. Da er bereits parkeigene Zwetschgen zu einer wunderbaren *Vieille Prune du Château* und Obst zu „Bätzi“ verarbeiten lässt, kam er auf die Idee, aus den hochwertigen Äpfeln einen Schaumwein herstellen zu lassen. „Der Apfelchampagner ist mit seinem niedrigen Alkoholgehalt ein ideales Apérogetränk“, schwärmt der Schlosswart. Die Schreibende hat sowohl die *Vieille Prune* als auch den Apfelschaumwein mit sehr viel Vergnügen getestet. Erhältlich sind diese empfehlenswerten Produkte aus der Region für die Region im Schloss Jegenstorf.

Sue Siegenthaler