

## *Amanshausers Welt*

*459 Irland: Kleine Geschichten über große Locations.*



**Zwischen** zwei  
Ciders: 23.500  
Liter pro Jahr.

— von Martin Amanshauser —

Nie hätte ich gedacht“, sagt der berühmte Ciderproduzent Andrew Boyd, und man spürt seine Schüchternheit, „dass ich einmal Ciderproduzent werde. Aber dann standen bei mir die dreißig alten Apfelbäume herum. Die meisten dieser Äpfel verrotteten. Meine Frau Karen und ich überlegten. Aber ich mochte ja gar keinen Cider. Als Jugendlicher hatte ich einmal zu viel davon erwischt - never again!

**Andererseits**, wir lebten zu diesem Zeitpunkt bereits vom Jagen und Fischen, wir wollten letztlich immer alles, was wir konsumierten, selbst produzieren - und wir schlugen uns gut bei diesem Projekt. Allein, wir hatten nichts zu trinken. Ich googelte also „How to make Cider“. Das ist neun Jahre her. Wir besaßen eine uralte Weinpresse. Da machte ich einen ganz trockenen Cider, nicht mit Zucker und Apfelsaftkonzentrat wie der Cider im Supermarkt, ‚highly carbonated‘. Ich hatte aus den erwähnten Gründen nicht geplant, diesen Cider zu trinken, aber weil er so rau war, schmeckte er mir. Ich nannte ihn Real Cider und suchte nach Leuten, die normalerweise ebenso wenig Cider trinken würden. Denen schmeckte das Getränk auch. Meine erste kommerzielle Produktion im Jahr 2013 umfasste 1500 Liter, wir gingen

also kein großes Risiko ein. Ich bekam gutes Feedback, mein trockener Cider fand Abnehmer. So entwickelte sich die Sache. Eines Tages reichten meine Äpfel nicht mehr aus - ich musste zukaufen. Ich nahm nicht die billigsten, klar. Drei bis vier Tonnen aus Eigenproduktion, der Rest kommt aus Tipperary.“

**Craft Cider.** „Die meisten Produzenten, die ihr Getränk Craft Cider nennen“, sagt Andrew Boyd, dessen Kilmegan Real Cider auf der wichtigsten Cidermesse zu einem der acht besten der Welt gekürt wurde, „machen das auch mit Zusätzen. Und sie füllen ihn wie Bier in undurchsichtige Flaschen. Mir gefiel beides nicht. Ich möchte durchsichtige Flaschen verkaufen, die Leute sollen diesen Cider sehen. Heute produzieren wir 23.500 Liter pro Jahr. Ich bin immer noch der kleinste Ciderpresser des Landes, wenn man das vergleicht, auch die Craft-Guys machen Hunderttausende Liter. Ich verkaufe vor allem an Restaurants, Bars und Off-Licences in der Umgebung. Das meiste regional, in Nordirland. Die Sache mit den Auszeichnungen kam dann auch noch dazu. Ist schon seltsam“, sagt Andrew und lacht, „ich hätte nie gedacht, dass gerade ich Ciderproduzent werden würde. Es ist uns einfach so passiert.“ ☆

— Ort —

★ **Apfelmost.** Der Autor war Gast von Tourism Ireland. Kilmegan Cider, 40 Kilmegan Road, Dundrum, Nordirland (UK).