

# Trierer Viez – eine regionale Spezialität



Der Name Viez ist in der Trierer Region ein wohlbekannter Begriff, der höchstwahrscheinlich aus der Zeit Napoleons stammt. Was sich dahinter verbirgt, erläutert Jürgen Schmidt vom DLR Rheinpfalz.

Den typischen Viezapfel gibt es eigentlich nicht. Es hängt vielmehr vom Können und Wissen der Hersteller ab, ob und wie gut der Apfelwein letztlich schmeckt.

Foto: imago/Melanie Bauer

Apfelwein ist ein vielerorts bekanntes Obstverarbeitungsprodukt, doch die regional unterschiedlichen Bezeichnungen lassen nicht immer so eindeutig die Art des Getränks erkennen, wie das hessische Wort Äppelwoi. In Franken und Württemberg wird Most bzw. Moscht, im Westerwald Schummer ausgeschenkt. Im Einzugsbereich von Mosel, Saar und Nahe sowie in Luxemburg heißt der Apfelwein Viez.

Ende des 17. Jahrhunderts wurde den Kranken im Stift der Hospitien zu den Mahlzeiten auch Tafelwein gereicht. Aus Ersparnisgründen - so wird berichtet - wurde dieser Traubenwein jedoch nur an Sonn- und Festtagen ausgegeben, während es werktags Apfelwein zu trinken gab. Apfelwein war also der Stellvertreter oder Ersatz des Weins, der „vice vin“ oder „Vieze“. Daraus wurde Viez, und unter diesem Namen wird der typische Trierer Apfelwein auch heute noch angeboten.



Zu den vielversprechenden neueren Züchtungen gehört die Sorte Hilde.

Foto: J. Schmidt

Was den Viez entscheidend prägt und zugleich von den Apfelweinen anderer Regionen deutlich unterscheidet, ist seine ausgeprägte Säure. Das beruht auf der Verwendung bestimmter Mostsorten für die Herstellung. Mostobst stammt in aller Regel von Streuobstwiesen. Die dort gepflanzten Sorten sind im Gegensatz zu den Tafelsorten robust, ihre Früchte enthalten weniger Zucker aber erheblich mehr Säure.

## Traditionelle und neue Sorten für die Herstellung

Ein besonders saurer und zusätzlich noch sehr gerbstoffreicher Apfel ist der extrem kleinfrüchtige „Weiße Trierer“. Äpfel dieser Sorte bestimmten den Charakter des Trierer Viezes ebenso wie seine Haltbarkeit.

Passionierte Viez-Trinker bevorzugten früher diesen so genannten „harten Knochen“. Sein Säuregehalt lag sehr hoch, zwischen 10 und 30 g/l.

Heute liegt der gewünschte Säuregehalt bei mindestens 6 g/l, der Alkoholgehalt bei ca. 6 bis 11 Vol.% und der Zuckergehalt bei maximal 5 g/l. Diese gewünschten Qualitätsmerkmale werden durch ein Sortengemisch erreicht.

Den typischen Viezapfel gibt es also nicht. Es hängt vielmehr vom Können und Wissen der Hersteller ab, ob und wie gut der Apfelwein letztlich schmeckt.

In der Übersicht 1 sind die typischen Arbeitsgänge zur Herstellung von Viez dargestellt.

Traditionelle Mostsorten müssen bestimmte Anforderungen

für den Anbau und auch für die Verarbeitung erfüllen:

### ■ Anbau

Für den Anbau sind kräftiger Wuchs, geringe Anfälligkeit gegen Krankheit und Schädlinge, große feste Früchte, gute Erträge und geringe Frostempfindlichkeit wichtige Voraussetzungen.

### ■ Verarbeitung

Für die Verarbeitung in der Mosterei sind eine feste Fruchtstruktur, gute Lagereigenschaften, genügend Säure, gute Pressfähigkeit, hohe Saftausbeute und gutes Aroma erforderlich.

Die im Raum Trier bewährten älteren Apfelsorten sind Rheinischer Bohnapfel, Erbachhofer, Wiesenapfel, Ontario, Porzenapfel, Wiltshire sowie Rambour-Typen. Letztere eignen sich speziell für den Anbau in den höheren Lagen von Eifel und Hunsrück. Die altbewährte Sorte Roter Trierer Weinapfel ist aufgrund ihrer hohen Schorfanfälligkeit in den vergangenen Jahrzehnten fast völlig aus der Region verschwunden.

## Übersicht 1: Vom Apfel zum Viez - die Arbeitsgänge

