

Erstmals Eisviez aus rotem Trierer Weinapfel

Im Bietzener Dorfgemeinschaftshaus fand die Apfelwein-Probe vor geladenen Gästen statt

Obstbauer Wolfgang Schmitt stellte jetzt seinen erstmals hergestellten Eisviez im Bietzener Dorfgemeinschaftshaus vor. Vertreter der Tourismusbranche unterstrichen dabei die Bedeutung regionaler Produkte.

Bietzen. Etwa 25 Besuchern, darunter Ehrengäste wie der SPD-Bundestagsabgeordnete Otmar Schreiner, der Merziger Bürgermeister Fredi Horf, der Kreisvorsitzende der Grünen Klaus Berger und die Menninger Ortsvorsteherin Rosi Gruhn, wurde am Montag im Gewölbekeller des Bietzener Dorfgemeinschaftshauses das neueste Edelprodukt von Obstbauer Wolfgang Schmitt präsentiert: Die „Apfel-Eislese“, ein Viez, der analog zum Eiswein aus spät geernteten Äpfeln gekeltert wird.

„Das ist ein Produkt, das es so vorher nicht gab“, erläuterte Wolfgang Schmitt. „Die Idee hatte ich schon länger, aber im vorigen Jahr bot es sich an, weil es einen Apfelüberschuss gab und wir Mitte bis Ende November noch in der Apfelernte waren und gleich-



Vertreter des öffentlichen Leben verkosteten den Eisviez.

Foto: SZ

zeitig Anfang Dezember schon der Wintereinbruch kam.“

Die Äpfel wurden dann nach dem ersten Frost geerntet und verarbeitet. „Das geht auch nur mit einer bestimmten Apfelsorte, dem Roten Trierer Weinapfel.“, ergänzte Schmitt.

Sein Obstbaubetrieb erwies sich schon im vergangenen Jahr mit den Sorten Apfel-Quitten-Viez und Hollerviez als besonders kreativ. Alle Produkte stammen übrigens aus ökologischem

Anbau. Die Geschäftsführerin der Tourismus Zentrale Saarland, Birgit Grauvogel, referierte zum Thema „Tourismus und regionale Produkte – eine fruchtbare Partnerschaft?!“ Dabei stellte sie heraus, wie wichtig die Verbindung von Tourismus und regionalen Produkten sei. „Solche Produkte lieben Gäste, wenn sie in die Region kommen“, sagte sie mit Hinblick auf Schmitts Erzeugnisse.

Auf der Kulinarik liegt auch einer der Schwerpunkte der Tou-

rismus Zentrale, Viez ist dabei eines der ältesten Themen. Der Bereich „Essen und Genießen“ sei bei Touristen besonders gefragt. Im „Genußnetzwerk Saarland“ sollen deshalb künftig Erzeuger und Gastronomen zusammengeführt werden, um den Tourismus besser nutzen zu können.

„Wir können wohl behaupten, die einzige Region in Europa zu sein, die vier Produkte selbst herstellt und vertreibt: Bier, Wein, Viez und Obstbrände“, betonte Grauvogel. „Die Gäste wollen unsere heimischen Produkte kennen lernen.“

Irtraud Engeldinger vom 1996 zur Tourismusförderung gegründeten Verein „Viezstraße“ bekräftigte: „Wolfgang Schmitt hat sich auf sehr edle Produkte spezialisiert, damit lässt sich auch gut werben.“ *nic*

◆ **Die Produkte** von Obstbauer Schmitt sind auch erhältlich bei „Edel + Stein“ in der Merziger Fußgängerzone, Friedrichstraße 1, Tel. (01 70) 203 92 51.

Im Internet:

www.edel-und-stein-saar.de