

Hirschblut wird wieder nach altem Rezept hergestellt

■ Döbeln

Sachsenobst feiert Tag der offenen Tür und gründet den ersten Fanclub für den legendären Hirschblutwein.

Von Nicole Laube
DA.REDAKTION@DD-V.DE

Legendär war er schon zu DDR-Zeiten: der Hirschblut-Fruchtwein aus Döbeln. Das schmackhafte Kultgetränk war schon vor über 40 Jahren in aller Munde und wurde selbst in den Studentenclubs in Leipzig als Geheimtipp gehandelt. „Damals war Hirschblut aber noch Bückware“, erzählt Wolfgang Scheefe, Prokurist der Kelterei Sachsenobst.

Aus Mangel wird Kultgetränk

Ebenso groß wie der Erfolgszug des Weingetränkes, so interessant ist auch seine Entstehungsgeschichte. Kreiert wurde das Rezept für den beliebten Obstwein Mitte der 50er Jahre nämlich eher aus der Not heraus. „Der ehemalige Inhaber der Kelterei, Herr Hirschberger, ist einst aus Mangel an Kirschen auf das Rezept gekommen“, erklärt Scheefe. Hirschberger wollte seinen guten Kirschenwein nicht mit Wasser strecken und hat ihn daher mit anderen Fruchtweinen veredelt. Zu den Kirschen kamen Äpfel und Johannisbeeren hinzu. Das beliebte Hirschblut war geboren.

Mit welchen Methoden der Wein heute hergestellt wird, das konnten die Besucher beim Tag der offenen Tür in der Sachsenobst-Kelterei am Sonntag sehen. Etwa 3000 Interessierte schauten sich dabei auf dem



Die Sachsenobst-Kelterei feierte gestern Tag der offenen Tür. Dabei wurde nicht nur gezeigt, wie der Apfel in die Flasche kommt, sondern auch ein Hirschblut-Fanclub gegründet. Das Kultgetränk aus dem Osten wird seit wenigen Monaten wieder nach Originalrezept hergestellt.

Foto: D. Thomas

Betriebsgelände und in den Herstellungshallen um. Neben der Hirschblutproduktion wurde dort auch gezeigt, „wie der Apfel in die Fla-

sche kommt“. Einer der Höhepunkte des Tages war zudem die Gründung des ersten Hirschblut-Fanclubs in Sachsen. Ziel des lockeren

Clubs ist es, der einstigen Ost-Marke in der breiten Öffentlichkeit wieder mehr Geltung zu verschaffen. „Es gibt viele Liebhaber, die

Hirschblut nach wie vor gern und regelmäßig trinken. Der Dreifruchtwein schmeckt einfach anders, als die bekannten Trauben-

weine“, sagt Scheefe. „Dem Fanclub kann grundsätzlich jeder beitreten, der Hirschblut mag.“ Verpflichtungen gebe es keine. Vor der offiziellen Aufnahme müssen jedoch drei Fachfragen zum Hirschblut richtig beantwortet werden. Das ist bislang die einzige Aufnahmebedingung. „Über eine zweite denken wir nach.“

Im Rahmen der offiziellen Clubgründung hat die Firma gestern bereits eine Liste ausgelegt, in die sich zukünftige Mitglieder eintragen konnten. Hans-Joachim Egerer, der Oberbürgermeister von Döbeln, war einer der ersten, der auf dieser Fanliste stand. Der OB ist bekennender Hirschblut-Fan. Auch er kennt den beliebten Fruchtwein noch von früher. „Hirschblut war doch das Nationalgetränk zu DDR-Zeiten“, so Egerer scherzhaft.

Seit 2010 mit Johannisbeere

Viele Jahre lang wurde Hirschblut als Zweifruchtwein dagegen nur aus Apfel- und Kirschrüchten hergestellt. „Auch das Zweifruchtrezept ging ursprünglich auf einen Mangel, nämlich dem Engpass an Johannisbeeren, zurück“, so Scheefe. Erst seit wenigen Monaten füllt die Kelterei Sachsenobst wieder das nach dem Ursprungsrezept der 50er Jahre hergestellte Weingetränk aus Kirsch-, Apfel- und Johannisbeerwein in die Flaschen.

Ob das Hirschblut anno 2010 aber nun wirklich noch nach dem Original aus den 50ern schmeckt, das könne die Firma im nachhinein schwer feststellen, so Scheefe. „Schließlich haben wir von damals keine Proben mehr, die wir auf ihre Bestandteile analysieren können.“