

FINDE DEINEN TRAUMJOB IM NORDEN

KÜSTENFISCHER.DE



MOBA FENSTER +
TÜREN GMBH

**Bauleiter (m/w/d)
- Fenster, Türen &
Fassadenbau - Ob-
jektgeschäft Nord-
deutschland**

Vollzeit
Lübeck

Hansestadt Lübeck

**Ausbildung im Beruf
„Erzieher:in in der
praxisintegrierten
Form“**

Vollzeit
Lübeck

Musikhochschule
Lübeck

**Assistenz des
Präsidiums (m/w/d)
E 8 TV-L**

Vollzeit
Lübeck

Pinguin Apotheke
Jörg Ortmann E.K.

Bote (m/w/d)

Teilzeit
Lübeck

Stadt Bad Segeberg

**Digitalisierungs-
beauftragte*r
(m/w/d)**

Vollzeit
Bad Segeberg

Amt Leezen

**Bauingenieur/in
(m/w/d)**

Vollzeit
Leezen

SI Vacuum
GmbH & Co. KG

**Monteur /
Fachbauleiter
(m/w/d)**

Vollzeit
Ratzeburg

**7.147 Stellen
und 6.629
Arbeitgeber
warten auf
Dich.**



Ostholsteins erster Cider kommt aus Cismar

Grimms produzieren den Apfelschaumwein – Premiere auf der Hochzeit der Tochter

CISMAR. Vorsichtig dreht Friedrich Christian Grimm Flasche für Flasche in den Rüttelbrettern. Kopfüber lagert das wertvolle Produkt darin. „21 Tage lang müssen die Flaschen jeden Tag gerüttelt und in einem anderen Winkel gedreht werden“, erklärt der Chef des Apfelhofs Grimm in Cismar bei Grömitz. Er steht zusammen mit seiner Familie in der Manufaktur, in der der erste Apfelschaumwein Ostholsteins produziert wird. Bei der Herstellung des Cider braucht es viel Geduld und noch mehr Handarbeit.

In der Corona-Zeit 2021 entstand die Idee, aus der eigenen Apfelernte einen Cider zu fertigen. Den ersten selbst hergestellten Apfelschaumwein reichte das Ehepaar Grimm den Gästen auf der Hochzeit seiner Tochter Stefanie 2022. Dort kam der Wein so gut an, dass die Familie den Start in die Apfelschaumproduktion wagte.

Auf dem Hof wurde ein Gebäude mit Lagerhalle und Produktion und gebaut. Die Familie gründete die „Holsteiner Degorgier“ (ausgesprochen: Degorgier), sie kaufte Produktionsgeräte aus Italien, Rüttelbretter aus der Champagne und Fässer aus Tschechien. Finanziell unterstützt wurde die Familie von einer 60-prozentigen EU-Förderung der Aktiv-Region Wagrien-Fehmarn. „Sonst hätten wir das nicht gemacht“, erklärt der Seniorchef. Außerdem nahmen die Start-up-Unternehmer einen KfW-Kredit auf.

DREI APFELSORTEN FÜR DEN GESCHMACK

Das Wissen über die Cider-Produktion holten sie sich von Weinkennern und Familienmitgliedern aus dem Süden Deutschlands. „Mein Neffe hat Weinbau studiert und hat uns unterstützt“, erzählt Grimm. Nach vielem Ausprobieren, etlichen Verköstigungen und zahlreichen Meetings wird jetzt der erste Jahrgang zum Verkauf angeboten. Bis aus dem Apfelsaft der Baltic Cider wird, ist es ein langer Weg: Mit dem Pressen des Bioapfelsafts aus eigener Ernte beginnt die sogenannte Méthode traditionnelle, die der Champagner-Herstellung ähnlich ist. „Der Unterschied ist nur, dass wir Apfelsaft und keinen Traubensaft nehmen“, erklärt Grimm.

Für den besonderen Geschmack aus Süße, Aroma und Säure verwenden die Grimms den Saft, auch Most genannt, der



Mit Äpfeln aus eigener Ernte: Georg (l.) und seine Eltern Friedrich Christian und Caroline Grimm zeigen den ersten Jahrgang des Baltic Cider.

Fotos: Beke Zill



Mitgründer der „Holsteiner Degorgier“ Georg Grimm befördert die gefrorene Hefe aus dem Flaschenhals.



Friedrich Christian Grimm dreht jede einzelne Flasche, die kopfüber in den Rüttelplatten stecken, in einem bestimmten Winkel – und das 21 Tage lang.

Apfelsorten Boskop, Holsteiner Frankreich habe jeder Bauernhof sein eigenes Rezept, berichtet Grimm.

Um den Grundwein für den Cider herzustellen, wird der Most unter Zugabe von Hefen in Stahlfässer gegeben. Die Hefen wandeln den Zucker der Äpfel in Alkohol um. Die temperaturkontrollierte Gärung dauert etwa drei bis vier Wochen. In dieser Zeit bildet sich ein sogenannter Bodensatz aus abgestorbenen Hefen, Fruchtfleisch und Schalen. Um ihn zu beseitigen, wird der Grundwein mehrmals in einen sauberen Tank umgepumpt. Dieser Vorgang wird Abstich genannt. Nun wird erneut Zucker und aktive Hefe hinzugegeben.

Diese sind notwendig, damit der Wein in der Flasche ein zweites Mal gären kann. „Das ist die traditionelle Flaschengärung“,

erklärt Grimm. Dazu wird die Flasche mit einem einfachen Kronkorken verschlossen.

Liegend wird der Wein in Kisten gestapelt und in Ruhe gelassen, damit mithilfe des Zuckers und der Hefe die Kohlensäure entstehen und der Alkoholgehalt sinken kann. „Mindestens neun Monate muss der Wein auf der Flasche liegen“, erklärt Grimm. Danach gelangen die Flaschen kopfüber in die Rüttelplatten, vor denen Grimm gerade steht. Jede einzelne hat er die vergangenen 21 Tage gerüttelt und gedreht, damit sich die Hefe am Flaschenhals absetzt.

Die Produktion neigt sich langsam dem Ende. Dafür sind Familie und Freunde zusammengekommen, um gemeinsam den ersten Jahrgang ihres Schaumweins für den Verkauf vorzubereiten. Sohn Georg Grimm nimmt eine Flasche aus der Rüttelplatte und stellt sie

in ein Gerät, das sie auf minus 25 Grad Celsius herunterkühlt.

Wenn die Temperatur erreicht ist, entfernt ein weiteres Gerät den Kronkorken. Mit einem lauten Knall fliegt er ab – und mit ihm die gefrorene, abgesetzte Hefe. „Vier bis fünf bar Druck sind da auf der Flasche“, sagt Grimm. Diesen entscheidenden Vorgang nennt man Degorgieren, wonach das Unternehmen „Holsteiner Degorgier“ seinen Namen hat.

Georg Grimms Schulfreund Marius Weilandt steht schon bereit und füllt die Flaschen mit Apfelschaumwein wieder auf. Zuvor wird etwas Zuckerlösung dazu gegeben. Friedrich Grimm bietet auch einen Cider sur lie (übersetzt: Cider auf der Hefe), also einen reinen Apfelschaumwein ohne Zuckerlösung, an.

Caroline Grimm verschließt die Flaschen mit einem Naturkorken, säubert sie und klebt zum Schluss das Etikett auf. Monate der Arbeit und Geduld liegt hinter der Familie, zu der noch zwei weitere Söhne gehören. 3000 Flaschen Apfelschaumwein haben die Grimms produziert. „Mehr als 30 Handgriffe sind notwendig“, sagt Friedrich Grimm.

Der Seniorchef freut sich, dass aus einer Idee eine eigene Manufaktur entstanden ist. „Das hält die Familie zusammen“, sagt Friedrich Grimm, umringt von seinen Liebsten – und hält stolz den frisch etikettierten Cider in seinen Händen. **BZ**

Volksbank unterstützt Vereine in der Region

EUTIN. Die Volksbank Eutin hat auch im Jahr 2025 ihr Engagement für Vereine und gemeinnützige Einrichtungen in der Region fortgesetzt. Insgesamt flossen mehr als 90.000 Euro an Initiativen und Projekte im Geschäftsgebiet der Bank. Damit unterstützt das Geldinstitut erneut seine enge Verbundenheit mit den Menschen vor Ort.

Einen besonderen Stellenwert haben dabei weiterhin die sogenannten Heimatspenden. Unter dem Leitgedanken „Aus der Region für die Region“ stellte die Volksbank Eutin in diesem Jahr erneut 32.000 Euro für dieses Förderprogramm bereit. Davon profitierten 33 Vereine, die sich unter anderem in der Jugendförderung, im Sport, in der Kultur sowie im



Erst kürzlich übergab Volksbank-Vorstand Patrick Gütschow 10.000 Euro „Heimatspenden“ an 15 Vereine aus der Region. VR Eutin

Natur- und Umweltschutz engagieren.

Die Mittel stammen aus den Reinerträgen des Gewinnsparens. Mit jedem verkauften Los werden

soziale und gemeinnützige Projekte in der Region unterstützt – ein Modell, das seit Jahren viele Initiativen ermöglicht. Vereine und Einrichtungen können sich weiter-

hin dreimal jährlich innerhalb festgelegter Fristen über die Internetseite der Volksbank Eutin für die Heimatspenden bewerben.

Darüber hinaus engagiert sich die Volksbank Eutin auch außerhalb dieses Programms in vielfältiger Weise. Zahlreiche weitere Kooperationen, Projekte und Initiativen werden unterstützt und tragen dazu bei, das gesellschaftliche Miteinander in der Region nachhaltig zu stärken. „Regionalität und Verantwortung gehören zu unserem Selbstverständnis“, sagt Vorstandssprecher Patrick Gütschow. Auch in den kommenden Jahren will die Volksbank Eutin ihre regionale Förderung fortführen und die Zusammenarbeit mit Vereinen und Initiativen weiter ausbauen.