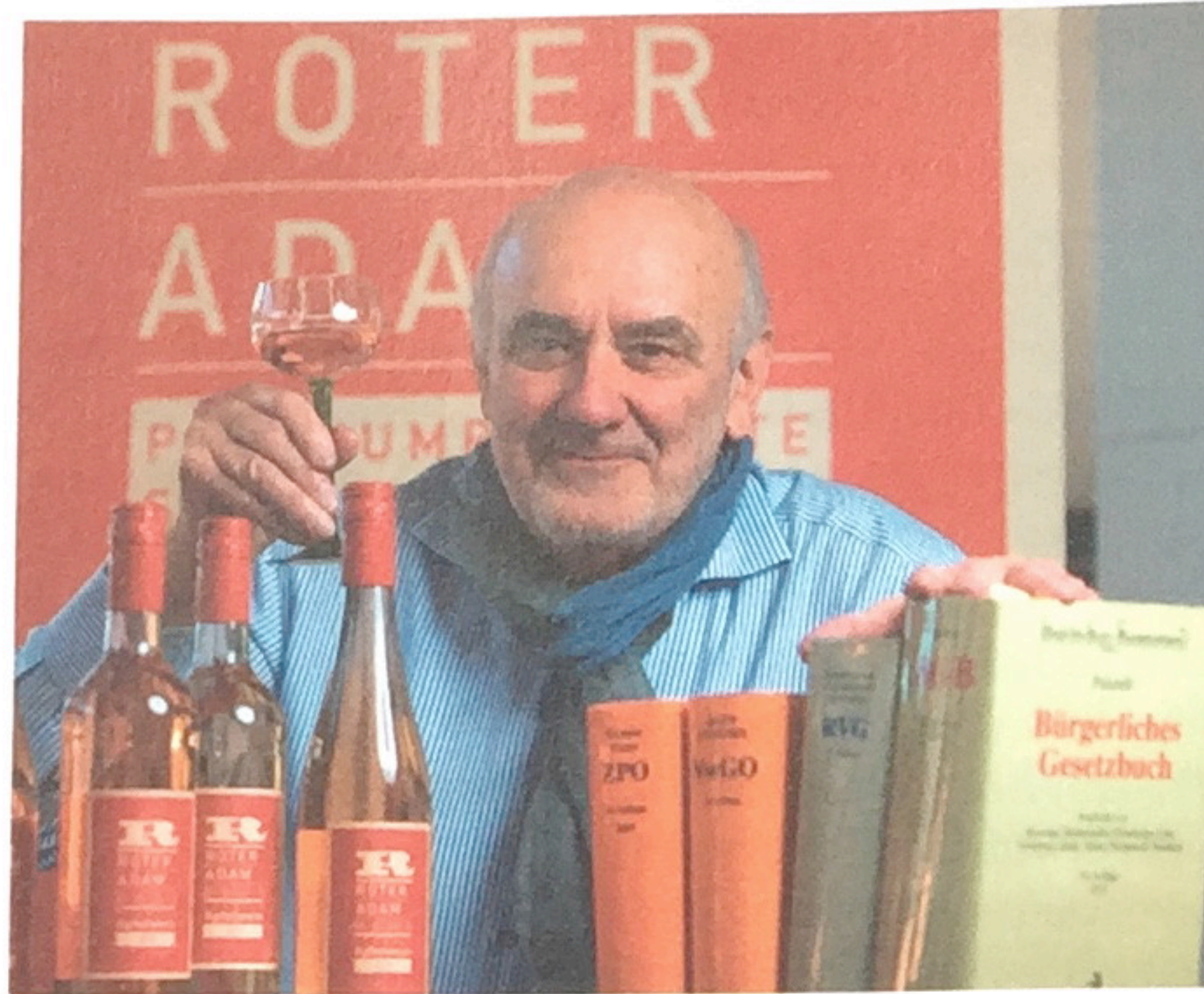


Der Anwalt und sein Roter Adam



Der bekannte Frankfurter Rechtsanwalt Harald F. Nolte will die Apfelweinszene aufmischen: Er hat einen reinen roten Apfelwein kreiert. Gerade hat er ihn der Öffentlichkeit vorgestellt. Doch seine Pläne sind größer. Seine Variante des hessischen Nationalgetränks soll mindestens in ganz Deutschland ausgeschenkt werden.

Harald F. Nolte gilt als Spezialist für beamtenrechtliche Problemfälle. Viele seiner Verfahren sind hessischen Behördenleitern in unguter Erinnerung. Er verhalf etwa vier Steuerfahndern, die mit Falschgutachten für verückt erklärt und von der Behörde zwangspensioniert worden waren, zu Schadensersatz in insgesamt sechsstelliger Höhe. Mit seiner Hilfe wurde ein Frankfurter Kriminalbeamter, der von der heutigen LKA-Chefin jahrelang mit falschen Anschuldigungen ausgegrenzt worden war, vollständig rehabilitiert, der Mann bekam dazu 8000 Euro Schmerzensgeld. Er erkämpfte für einen Polizeiführer, der bei einer Beförderung vom damaligen hessischen Innenminister und heutigen Ministerpräsidenten Volker Bouffier widerrechtlich übergangen worden war, 50 000 Euro.

Jetzt, mit 66 Jahren und vor dem Übergang ins Rentenalter, hat sich der Anwalt noch einmal voll in Arbeit gestürzt, allerdings auf ganz neuem Terrain: Er hat den ersten reinen roten Apfelwein, ja, man kann sagen: der Welt kreiert. Gerade hat er seinen „Roten Adam“ auf der 8. Internationalen Apfelweinmesse der breiten Öffentlichkeit präsentiert.

Ein Roter ohne Beeren

Um Missverständnissen vorzubeugen: Es gibt natürlich schon roten Apfelwein. Aber der ist nur deshalb rot, weil Beerensäfte dem Apfelmast beigemischt werden. „Bei meinen Selectionen“, erzählt Nolte voll

Stolz, „beruhen die roten Nuancen ausschließlich auf dem roten Fruchtfleisch verschiedener Apfelsorten“. Er kreierte also sozusagen reinrassigen roten Apfelwein. Der hat zwar nicht diesen satt-dunklen Farbton des roten Traubenweins. Doch der Liebhaber des hessischen Nationalgetränks weiß: Reinen rotfarbenen Apfelwein – so etwas gibt es wirklich noch nicht.

Wie kommt ein Rechtsanwalt, der sich im Hauptberuf mit trockener Verwaltungsmaterie befasst, zu einer derart süffigen Beschäftigung? Wenn Nolte davon erzählt, ist er nicht wiederzuerkennen: Er erzählt begeistert, dass er sich schon immer für die Apfelzucht interessiert habe, „das habe ich von meinem Großvater Oskar mitbekommen“. Er habe sich dann in die Materie reingekniet, habe Schoppen für den privaten Genuss gekeltert – und eines Tages Äpfel mit rotem Fruchtfleisch angeboten bekommen. „Ich kannte diese Sorte nicht. Aber ich ahnte sofort: Daraus müsste man roten Apfelwein machen können!“

Manufactur Apfeltraum

Er recherchierte im Internet, erfuhr, dass rotfleischige Apfelsorten nur selten angepflanzt werden, weil sie wegen ihres speziellen Säuregehalts für den Verzehr nur bedingt geeignet sind. Er fuhr tausende Kilometer, um die Obstbauern aufzusuchen, die diese Früchte noch anbauen. Er fand sie im Alten Land bei Hamburg, am Niederrhein, in der Schweiz und auch in Hessen.

Nolte kaufte die Äpfel in Mengen, holte sie mit einem Anhänger ab, ließ sie pressen und den Most in angemieteten Tanks zur Gärung bringen. Nach etlichen Versuchen hatte er es geschafft: Der rotfarbene Apfelwein mundete vorzüglich. Und eine Geschäftsidee war geboren: Unterstützt von seiner Ehefrau und den zwei Töchtern ließ der Anwalt einige tausend Flaschen abfüllen. „Manufactur Apfeltraum“ nennt er sein kleines Unternehmen, für das Getränk selbst ließ er sich die Markenbezeichnung „Roter Adam“ schützen. Dieser Name, da formuliert der gewöhnlich nüchtern-rationale Jurist plötzlich richtig prosaisch, „stelle eine symbolische Verbindung unserer heute noch wachsenden rotsaftigen Wildäpfel zum Paradies von Adam und Eva mit Lust auf Versuchung und Sinnlichkeit her“.

Zwei Weine gab die Apfelernte 2015 her: „Selection Tönisforst“ und „Selection Altes Land“. Erstere, beschreibt Nolte, verbinde die Note des frischen Apfels im Nachgang mit dem Duft eines Weinbergpfirsichs, Letztere „mundet fruchtig-kernig und entfacht nach einiger Zeit im Glas eine Grapefruit-Note“.

Apfelsecco an Buhne 16

Auch rotfarbigen Apfelsecco produzierte er, seinen „Tönisforster“ beschreibt Nolte als „rosa perlendes, trockenes Schaumwein-Cuvee, das aus den Sorten Weirouge und Redlou mit einer kleinen Umarmung von Gala Royal entstanden ist“, wobei im Nachgang „ein Hauch von Pfirsich erlebbar“ sei. Sein „Apfelsecco Pomswiss“ aus Schweizer Redlove-Äpfeln entwickle dagegen eine extravagante Cranberry-Note. Noltes Apfelseccis überzeugten auch das Fachpublikum: Gerade

Harald F. Nolte studierte Rechtswissenschaften an der Universität Frankfurt am Main. Seit 1981 ist er dort als selbstständiger Rechtsanwalt tätig. Sein Arbeitsschwerpunkt ist das Beamten- und Disziplinarrecht. Zudem ist er bei Wirtschafts- und Korruptionsvergehen mit dienstrechtlichem Hintergrund als Strafverteidiger aktiv. Weitere Informationen über die Weine von Harald F. Nolte unter www.roteradam.de.

wurden sie als beste Apfelschaumweine aus Hessen, anderen Bundesländern, von europäischen Nachbarn und aus der weiten Welt mit dem begehrten Pomme d'Or 2016 ausgezeichnet.

Ziel erreicht – nun zufrieden? Mitnichten, das entspräche auch nicht Noltes Naturell. Seine Apfelweine, so überlegt er schon, dürften eigentlich nicht nur den Hessen vorbehalten bleiben. Sie müssten auch dort genossen werden können, wo die rotfleischigen Äpfel angebaut werden. „Mein Traum wäre“, verrät Nolte, „dass auch die Nordfriesen eines Tages meinen fruchtigherben Apfelwein aus dem Alten Land zu ihren Fischerichten genießen, und dass der Rote Adam als Apfelsecco an Buhne 16 am Sylter Sandstrand ausgeschenkt wird.“ Und was wird aus der Anwaltsrobe? Hängt er sie mit seinen 66 Jahren an den Nagel? Er befinde sich im Vorruhestand, sagt Nolte. Laufende Mandate führe er noch zu Ende, neue nehme er nicht mehr an. Die Kelterei hat die Juristerei als Hauptbeschäftigung abgelöst. •

Thomas Rühmüller

Wichtig für Alle.

Preisgünstig und verlässlich

geben diese Ratgeber Antwort auf alle wesentlichen Fragen zur Schwerbehinderung sowie rund um die Betreuungsrechte bzw. Vollmacht, Betreuungsverfügung und Patientenverfügung.

Vorsorge für Unfall, Krankheit und Alter
Broschüre, herausgegeben vom Bayerischen Staatsministerium der Justiz.
Geheftet € 5,50 | ISBN 978-3-406-67602-4

Meine Rechte bei Schwerbehinderung
Broschüre, herausgegeben vom Sozialverband SdK Bayern.
Geheftet € 4,90 | ISBN 978-3-406-65426-8

Meine Rechte als Betreuer und Betreuter
Broschüre, herausgegeben vom Bayerischen Staatsministerium der Justiz.
Geheftet € 5,50 | ISBN 978-3-406-68199-8



Erhältlich im Buchhandel oder bei: beck-shop.de | Verlag C.H. BECK oHG · 80791 München | bestellung@beck.de | Preise inkl. MwSt. | 162687

C.H. BECK