

## Informationen aus Wikipedia zu Beuvron en Auge und zum Cidre:

Beuvron-en-Auge	
	
Region	Basse-Normandie
Département	Calvados
Arrondissement	Lisieux
Kanton	Cambremer
Gemeindeverband	Communauté de communes de Cambremer
Koordinaten	<span><span><span><span>5</span><span> </span></span><span>49°<span> </span>11′<span> </span>N</span>, <span>0°<span> </span>3′<span> </span>W</span></span></span>
Höhe	3–143 <span> </span> m
Fläche	9,68 <span> </span> km²
Einwohner	239 (1. Jan. 2010)
Bevölkerungsdichte	25 <span> </span> Einw./km²
Postleitzahl	14430
INSEE-Code	14070 
Website	<a href="http://beuvronenauge.com/">http://beuvronenauge.com/</a> 
	
Fachwerkhäuser in Beuvron-en-Auge	

**Beuvron-en-Auge** ist eine französische Gemeinde mit 239 Einwohnern (Stand 1. Januar 2010) im Département Calvados in der Region Basse-Normandie. Das Dorf gehört zu den schönsten Dörfern Frankreichs.

Die Gemeinde liegt zwischen den jeweils dreißig Kilometer entfernten Städten Caen und Lisieux. Sie liegt im Pays d’Auge.

### Apfelschaumwein (Cidre):

Apfelschaumwein (auch Apfelsekt oder Apfelperlwein) ist eine Bezeichnung für moussierende Apfelweine, die aus verschiedenen Apfelsorten vergoren werden. Im deutschen Sprachraum werden je nach Herstellungsweise auch die französische Bezeichnung Cidre oder die englische Bezeichnung Cider verwendet. Merriam Webster definiert Cider als vergorenen Apfelsaft, der oft durch Karbonisierung oder Fermentation in geschlossenen Containern mit Kohlensäure angereichert wird. Die Wortherkunft ist auf das mittelenglische sidre, sowie das anglo-französische und spätlateinische sicera, das griechische sikera und hebräisches shēkhār zurückzuführen. Der Duden kennt auch den Begriff Zider für Apfelwein.

### Geschichte:

Die ersten Berichte über die Verwendung des Saftes des Apfels stammen aus einer Zeit etwa 400 v. Chr. Der griechische Geschichtsschreiber Herodot berichtete von einem Stamm in Kleinasien, im Gebiet des heutigen Side, welcher offensichtlich das Auspressen von Äpfeln betrieb. Side ist griechischen Ursprungs und bedeutet Granatapfel. Der Ort ist der griechischen Mythologie nach so benannt, weil Side, eine Tochter des Taurus, sich in einen Granatapfelbaum verwandelte, nachdem sie von einer in einen Baum

verwandelten Nymphe in der Nähe des Flusses Manavgat verletzt wurde. Der von Herodot beschriebene Volksstamm ist zwar ausgestorben, aber die Herkunftsbezeichnung Side für das alkoholisierte Apfelsaftgetränk findet sich noch heute im Cidre (Frankreich), Cider (Großbritannien, Irland) oder Sidra (Spanien) wieder. Um 50 berichtete der römische Autor Plinius von Wein aus „Birnen und allen Sorten von Äpfeln“. Im 1. Jahrhundert beschrieb ein Militärarzt die heilende Kraft von Obstwein.

Als Sydre kam er vermutlich im 6. Jahrhundert aus den Regionen an der Biskaya/Baskenland. Karl der Große, dessen Reich auch das heutige Frankreich umfasste, erließ die Landgüterverordnung „Capitulare de villis vel curtis imperii...“ dass jeder Richter unter seinem Personal auch jemanden haben sollte, welcher unter anderem „berauschende Getränke“ (Bier, Apfelwein etc.) bereiten könne. So wurde der Sydre in die Normandie und dann von den Normannen in weite Teile Europas exportiert. Erste ausdrückliche Erwähnungen der Rezeptur finden sich in Schriften des 13. Jahrhunderts. Mit der Einführung der Presse im 13. Jahrhundert nahm die bis dahin lokale Produktion zum Eigenbedarf größere Ausmaße an.

John Worlidge, Agrarwissenschaftler des 17. Jahrhunderts, trat in seinem bekanntesten Buch, *Vinetum britannicum or a Treatise of Cider*, für die Herstellung von Cider gegenüber der Weinherstellung auf den Britischen Inseln ein.

## Regionen in denen Apfelschaumwein hergestellt wird:

- Belgien: Wallonien
- Deutschland: Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Neckartal
- England: Somerset, Südwest- und Mittelengland
- Frankreich: Normandie, Bretagne, entlang der Loire, Nord-Pas-de-Calais, in der Champagne, den Ardennen und dem Pays d'Othe und in jüngerer Zeit auch in Savoyen. Die französische Cidreproduktion ist heute die größte weltweit.
- Irland: Cork
- Kanada: Quebec (dort besondere Spezialität), Nova-Scotia, Okanagan-Tal in British Columbia
- Mexiko: Huejotzingo und Zacatlán, Distrikt Puebla. Importiert im 16. Jahrhundert durch die Spanier.
- Österreich: Niederösterreich, Oberösterreich, Vorarlberg, Salzburg und Steiermark.
- Portugal: Madeira
- Spanien: Baskenland und Asturien, vereinzelt in Galicien
- Republik Südafrika: In Folge des englischen Erbes und der damit verbundenen Tradition begann ab ca. 1985 die Produktion in größerem Maßstab, die Herstellung konzentriert sich auf das Eastern Cape und nutzt die umfangreichen lokalen Apfelplantagen. Zwei Großhersteller mit drei Markennamen produzieren für das gesamte südliche Afrika.
- Vereinigte Staaten: Wyoming und Oklahoma. Eingeführt von englischen Emigranten war Cidre lange Zeit ein sehr populäres Getränk, verlor jedoch gegenüber dem Bier in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zusehends an Stellenwert. Mit der Prohibition von 1919 bis 1933 kam die Produktion weitgehend zum Erliegen.

Wie für Wein auch gibt es in Frankreich und Spanien für den Cidre so genannte „Kontrollierte Anbauregionen“ (Appellations d'origine contrôlées (AOC)/Denominación de origen controlada (DOC)). Die wichtigste Ursprungsbezeichnung ist – wie für Calvados – das normannische Pays d'Auge. Als gemeinhin besser gilt jedoch die Appellation „Cidre de Cornouaille“ aus dem bretonischen Finistère. Bei den einschlägigen Landwirtschaftsmessen, zum Beispiel dem Pariser Salon de l'Agriculture, erhalten die Elaborate dieser Region fast durchweg die begehrten Medaillen der Jurys.

### Herstellung:

Für die Herstellung werden Apfelsorten mit hohem Tanningehalt verwendet. Die Fermentierung findet bei relativ niedrigen Temperaturen von 4 °C – 15 °C statt, was einen wesentlichen Einfluss auf die Dauer der Fermentierung und somit auf das Aroma hat.

Kurz bevor der Zucker vollständig durch die Hefen umgesetzt ist, wird der Cidre in neue Fässer umgefüllt. Die meisten Hefen und Schwebstoffe verbleiben im alten Fass. Das neue Fass wird ohne Lufteinschluss gefüllt und dicht verschlossen. Durch Fermentation des restlichen Zuckers entsteht dann die Kohlensäure und macht den Cidre haltbar. Durch Zugabe von Zucker kann der Alkoholgehalt noch gesteigert werden.

Der Cidre ist in kurzer Zeit trinkfertig, kann aber auch zwei bis vier Jahre lang im Fass gelagert werden. Manche Cidresorten, vor allem in Asturien, werden auch nach der „método tradicional“ hergestellt. Nach „klassischer Flaschengärung“ in Sektflaschen erzeugter Cidre trägt in Frankreich die Bezeichnung Cidre Bouché. Cidre ist das Ausgangsprodukt für die Destillation des Calvados.

**Alkoholgehalt:**

Die französischen und belgischen Varianten sind der eher herbe Cidre brut mit ca. 5 % und der süßliche Cidre doux mit nur etwa 2,5 % Alkoholgehalt.

Der Alkoholgehalt der spanischen Produkte ist ähnlich denen der französischen. Die Bezeichnungen sind nicht einheitlich. Die Hersteller in Asturien verwenden meist folgende Klassifizierungen: Amante: Vollaromatischer Sidra, Blanda: Geringer Alkoholgehalt, Cantarina: Höchste Qualität („regt zum Singen an“), Dulcina: Lieblich mit hohem Anteil an Restzucker, Fecha oder Machu: Trocken, vollaromatisch mit hohem Alkoholgehalt, Tierna: Vor Abschluss der Fermentation auf Flaschen gezogen.

Die englischen Ciders sind mit einem Alkoholgehalt von bis zu 12 % deutlich stärker, enthalten zum Teil jedoch weniger Kohlensäure. Die Bezeichnungen lauten dry, fruity, sweet, sparkling, können kombiniert werden und lassen sich mit lightly und medium weiter abstufen.

Die südafrikanischen Varianten sind fast ausnahmslos trocken und entsprechen auch im Alkoholgehalt dem französischen ‚brut‘. Klassisch ist die Bezeichnung dry, ebenso erhältlich sind die Varianten light, extreme und cold, womit auf besondere Kühlung während des Herstellungsprozesses hingewiesen wird. Der portugiesische Cider gehört zu den süßeren Varianten, vergleichbar dem doux und hat ca. 5 %. Der schwedische Cider ist ein sehr süßer Cider. Der Alkoholgehalt liegt bei 0,8 %, 2,5 %, 4,5 % oder 7,5 %.

**Ausschank:****Deutschland:**

In Hessen wird vor allem der „Äppelwoi“ (Apfelwein) hergestellt und getrunken. Besonders im Saarland, hauptsächlich im Landkreis Merzig-Wadern, ist er mit der Bezeichnung Viez sehr verbreitet. Jährlich findet in der Kreisstadt Merzig das „Viez-Fest“ statt, das über die Grenzen hinaus (Frankreich und Luxemburg) bekannt und beliebt ist. In der kalten Jahreszeit wird im Saarland sehr oft „heißer Viez“ getrunken.

**Estland:**

Ähnlich wie in Finnland ist Siider auch in Estland weit verbreitet und ein beliebtes Getränk. Er wird ebenfalls überwiegend aromatisiert und leicht süß angeboten. Bekannte estnische Marken sind Fizz und Kiss.

**Finnland:**

Unter dem Namen Siideri ähnlich verbreitet wie Bier in Bars und Kneipen. Auch verfügbar in der 'light' Variante ohne Zucker, mit Pfirsich-, Birnen-, Himbeer-, Erdbeer-, Blaubeer- oder Vanillegeschmack. Siideri ist in Finnland neben Bier das verbreitetste alkoholische Getränk.

**Frankreich:**

In Frankreich wird Cidre (normannisch La Cidraie, bretonisch Chistr) vor allem in der Normandie und der Bretagne produziert. Traditionell wird der Cidre aus bolées (bret. bolennoù) getrunken – kleinen Tassen oder Schalen.

Der klassische Cidre bouché wird mit Flaschengärung erzeugt. Es gibt aber auch Varianten, bei denen der Gärprozess vor dem Abfüllen durch Schwefelung gestoppt wird. Eine Besonderheit ist der aus Cidre gebrannte Calvados. Ein ähnliches Getränk, das aus einem Gemisch aus Apfel- und Birnensaft vergoren wird, wird Poiré genannt.

Als Kir Breton (bret. Kir Breizh) oder Kir Normand wird ein Mischgetränk aus Schwarzem Johannisbeer-Likör (Crème de Cassis) und Cidre bezeichnet.

**Großbritannien:**

Insbesondere auf den britischen Inseln ist Cider populär. Cider umfasst dabei alle Formen von Apfelschaumwein und Apfelwein. Cider mit nur wenig Kohlensäuregehalt werden mit „non sparkling“, also nicht sprudelnd bezeichnet.

„White Cider“, weißer Cider, bezeichnet billige, alkoholreiche Apfelschaumweine, die unter Verwendung von Wasser und Zucker im großen Maßstab industriell hergestellt werden. Sie sind sehr hell in der Farbe. Inzwischen muss auch ein solcher Cider nach den gesetzlichen Regelungen mindestens 35 % Apfel- oder Birnensaft enthalten, um noch als Cider verkauft werden zu dürfen.

Es gibt verschiedene englische Cider-Marken, die zum Teil weltweit erhältlich sind. In britischen Gaststätten gehört der Zapfhahn für Cider neben dem für Bier zur selbstverständlichen Einrichtung. Zu den bekanntesten englischen Marken gehört Bulmers, Frosty Jack's Cider, Stowford, Strongbow, Thatchers, White Star und Woodpecker. Es befinden sich auch naturtrübe Cider-Varianten wie Old Rosie im Handel.

In Somerset und anderen klassischen Cider-Regionen wird auch noch traditionell Real Cider in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben oder für den Hausgebrauch hergestellt, bei dem im Unterschied zum pasteurisierten Cider nicht-pasteurisierter Apfelsaft benutzt wird. Dieses Verfahren funktioniert aber nur mit den regionalen Apfelsorten, bei denen die für die Gärung notwendige Cider-Hefe bereits auf den naturbelassenen Äpfeln vorhanden ist. In Hereford befindet sich das Cider Museum Hereford in dem ehemaligen Kellereigebäude von H. P. Bulmer.

**Irland:**

Bekanntes irisches Cidermarken sind Druids Celtic und Bulmers. Um Verwechslungen mit dem gleichnamigen englischen Produkt zu vermeiden, wird Bulmers außerhalb von Irland unter dem Namen Magners vermarktet.

**Kanada:**

In Kanada wird seit den 1990er Jahren Ice Cider aus am Baum gefrorenen Äpfeln produziert. Seit einigen Jahren werden auch Perries mit der Bezeichnung „pear cider“ vermarktet. Daneben gibt es diverse Misch-Varianten aus Äpfeln mit Birnen oder anderen Früchten.

**Österreich:**

In Österreich hat der Cider, auch Zider genannt, eine geringe Verbreitung. Vorherrschend ist hier der traditionelle Most. Produktionsbetriebe für Zider gibt es im Triestingtal in Niederösterreich, in Vorarlberg und in Oberösterreich.

**Portugal:**

Der portugiesische Cider ist in 0,35-l-Flaschen im gut sortierten Supermarkt erhältlich und firmiert unter der Bezeichnung „DeCider“.

**Schweden:**

Cider ist im ganzen Land als Alternative zum Bier weit verbreitet. Die Sorten Päron (Birne) und Äpple (Apfel) werden am häufigsten getrunken und sind in Bars und Restaurants auch vom Fass zu haben. Im Handel sind den Geschmacksrichtungen kaum Grenzen gesetzt: zum Beispiel Heidelbeer-, Holunder-, Kaktus/Limette- oder Waldbeergeschmack. Bekannte Marken sind Herrljunga Cider, Kopparbergs und Kiviks.

Die Varianten bis 3,5 % Vol. sind wie es in Schweden üblich ist in jedem Supermarkt und an Tankstellen erhältlich. Die stärkeren Varianten sind in der Systembolaget erhältlich.

**Spanien:**

In Spanien ist Apfelwein in zwei Regionen üblich: im Baskenland und in Asturien. Der baskische Sagardo (spanisch Sidra) wird dort in Gaststätten, den Sidrerien (spanisch Sidrería, baskisch Sagardotegi ) vom Fass ausgeschenkt. Der Gast bestellt ein Sidramenü, ein Klassiker der baskischen Küche, der Sidra ist inbegriffen. Auf den Zuruf „Txotx!“ ([ˈtʃotʃ]) kann sich jeder trinkwillige Gast zum Fass begeben. Entweder ist der erste Gast, der das Fass erreicht oder der Wirt zuständig, den Zapfhahn zu bedienen und allen Gästen die Gläser zu füllen. Saison für den Fassausschank ist von Mitte Januar bis Ostern, in den übrigen Monaten wird der Sagardo aus Flaschen serviert.

In Asturien gibt es zahlreiche „Sidrerias“ wo der Sidra auf charakteristische Weise ausgeschenkt wird – „El escanciado“: Der Kellner, „Escanciador“ genannt, hält ein Glas so tief wie möglich in einer Hand und gießt den Sidra aus einer Flasche mit erhobenem Arm ein, so dass er auf den oberen Glasrand plätschert. So wird der Sidra dekantiert und entwickelt sein Aroma. Allerdings spritzt dabei Sidra auf den Boden, weshalb häufig Sägemehl ausgestreut wird, was die Eingänge der Sidrerien schon von weitem deutlich erkennbar macht. Die Gäste am Tisch teilen sich oft ein Glas.

**Südafrika:**

Die südafrikanischen Varianten sind in allen Bottlestores erhältlich, und mindestens eine Marke ist Bestandteil aller Getränkekarten in Restaurants. Die Abpackung erfolgt in kleinen Flaschen oder Dosen, in denen dann auch serviert wird. Mehr als Scherz hat sich bei einer Marke etabliert, dass der Cider durch ein Zitronenachtel im Flaschenhals getrunken wird. Die bekannten Marken sind Savanna und Hunters des Herstellers ‚Distell‘ sowie Redd’s aus der ‚SAB Miller Group‘, seit der WM in Südafrika ist die Marke Masai Cider sehr bekannt geworden.

**Fortsetzung des Berichtes:**

Die Bezeichnung „Hauptstadt“ ist für dieses kleine und malerische Dorf leicht übertrieben.

























Ich freue mich wie ein König als ich endlich etwas zu trinken bekomme. Als ich als Einziger einen Krug für mich alleine bestelle meint die Wirtin - „ah! – Gourmet!“.

Schließlich lasse ich an dieser Stelle meine Freunde ziehen und genehmige mir vor der Abfahrt noch einen zweiten Becher.













Wir verlassen die kleine „Cidre – Stadt“ um 14:40 Uhr und fahren zurück zur Kanalküste wo wir noch den Küstenbereich um den Landepunkt der Alliierten bei „Omaha Beach“ in Augenschein nehmen wollen.



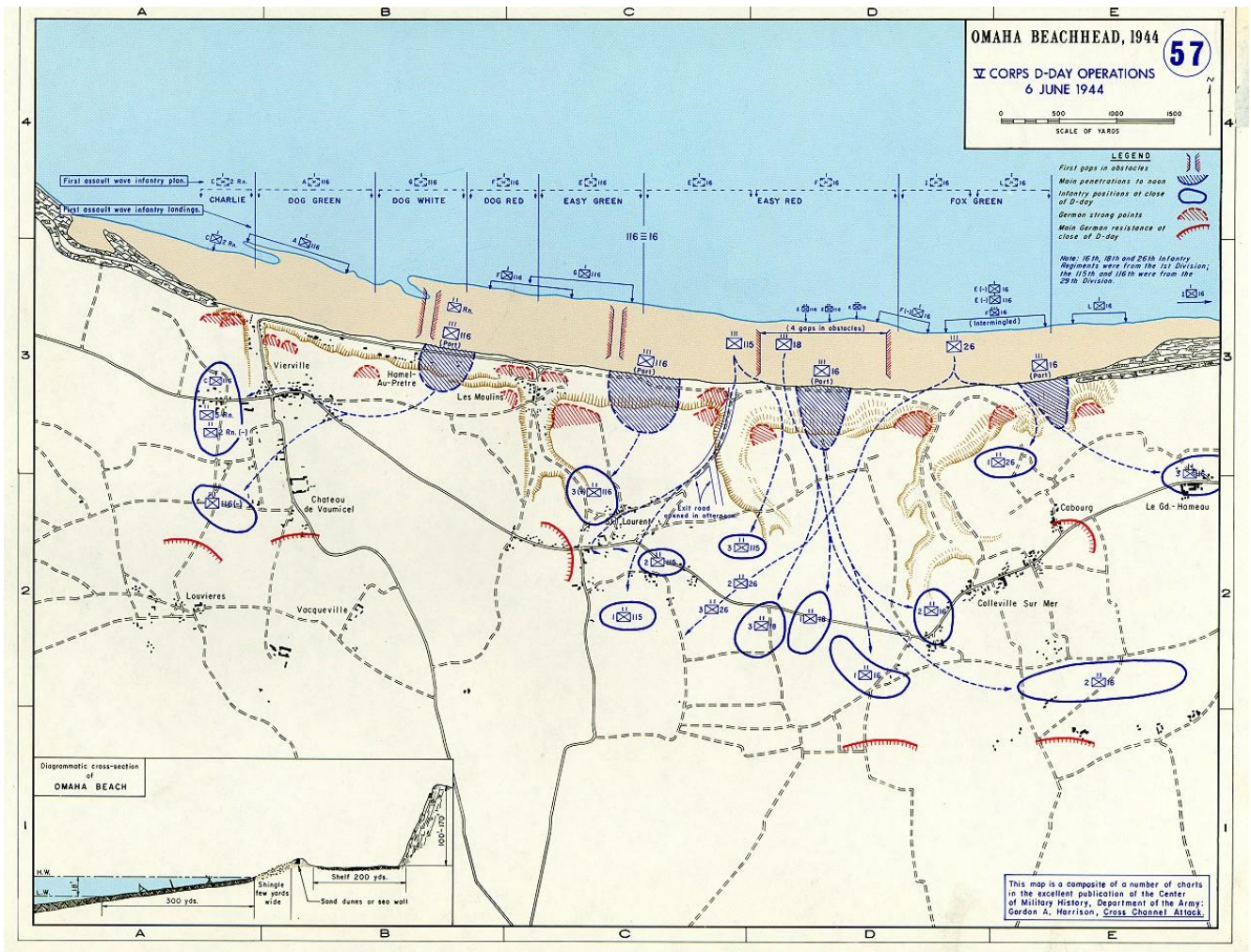








**Informationen aus Wikipedia zu „Omaha Beach“:**



Der Omaha-Brückenkopf am 6. Juni 1944

Mit **Omaha Beach** bezeichneten die Alliierten im Zweiten Weltkrieg einen französischen Küstenabschnitt in der Normandie bei Colleville-sur-Mer und Saint-Laurent-sur-Mer, an dem die Landung des V. US-Korps im Rahmen der Operation Neptune stattfand.



*Gekreuzte Gewehre als letzter Gruß an einen  
gefallenen amerikanischen Soldaten am  
Strand der Normandie.*

**Verluste bei der Operation Overlord:**

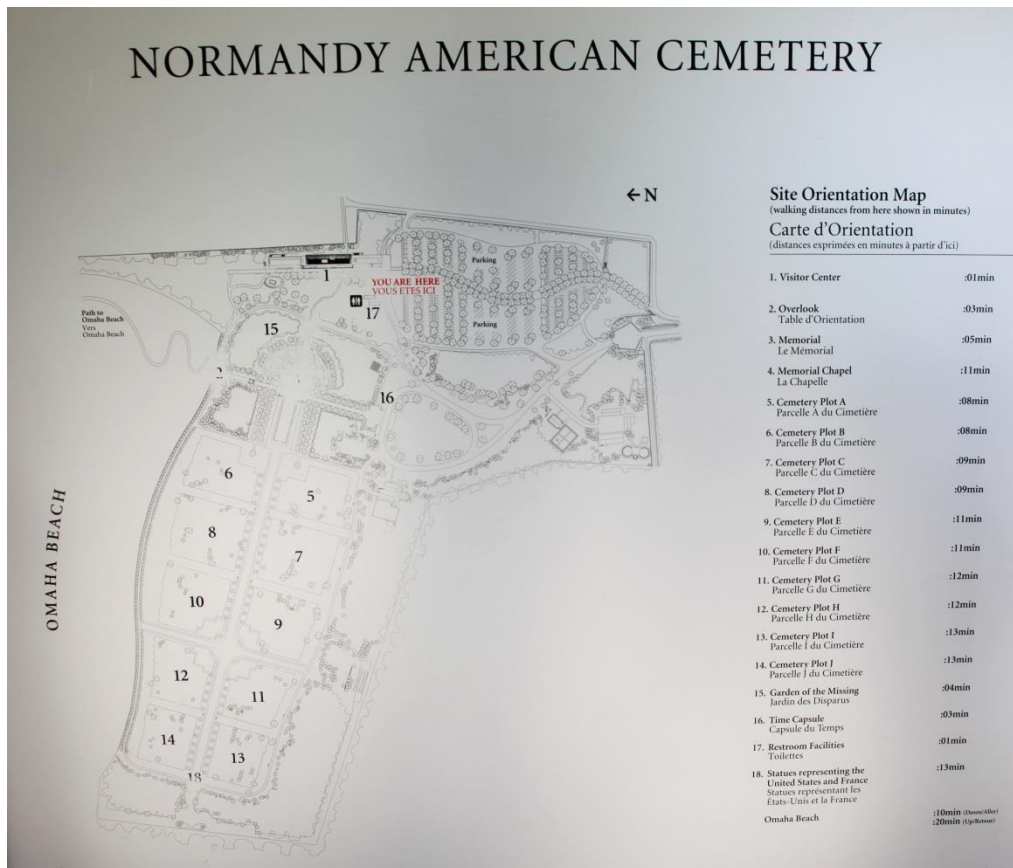
Die genaue Zahl der Verluste an Soldaten während der Operation Overlord lässt sich nicht rekonstruieren. Bereits vor dem D-Day – zwischen April und Mai 1944 – verloren die Alliierten annähernd 12.000 Männer und mehr als 2000 Flugzeuge. Die Alliierten hatten seit dem D-Day etwa 53.700 Tote (37.000 Tote bei den Landstreitkräften und 16.714 Tote bei den Luftstreitkräften), 18.000



Vermisste und 155.000 Verwundete, die Deutschen 200.000 Tote, Vermisste und Verwundete und weitere 200.000 Kriegsgefangene zu verzeichnen. Von den Alliierten sind insgesamt 32.807 der Gefallenen in Kriegsgräberstätten begraben, während es bei den Deutschen 77.866 sind. Die Opfer unter der französischen Zivilbevölkerung belaufen sich auf etwa 20.000 Menschen.

**Fortsetzung Bericht:**

Wir bleiben beim „Normandie American Cemetery“ stehen und sehen uns die Gedenkstätte an.











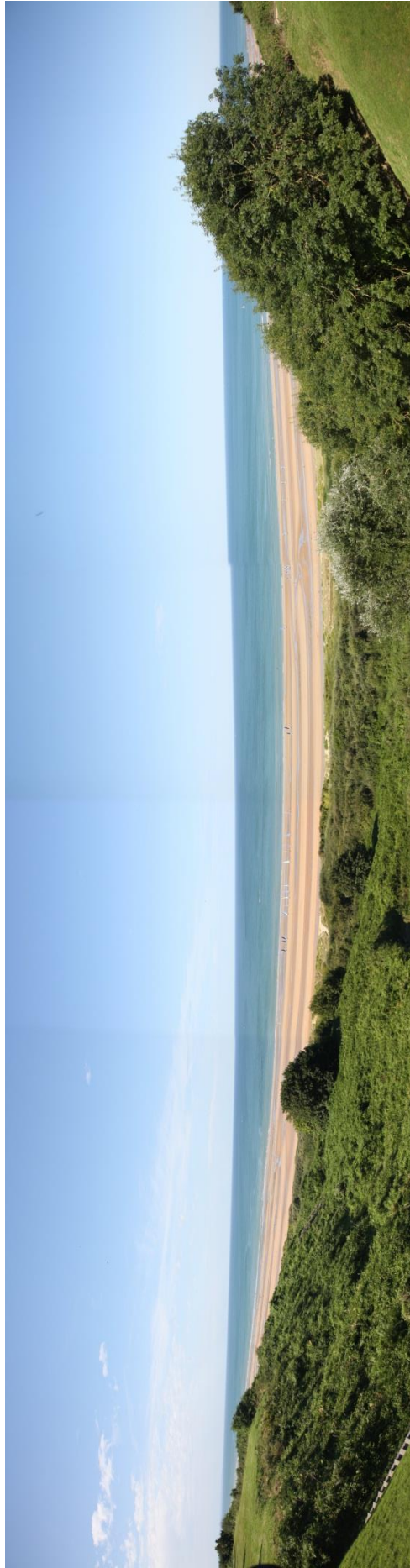












Für mich ist es irgendwie seltsam und ein wenig morbide, auf einen Badestrand zu blicken und zu wissen, dass genau hier, vor noch nicht allzu langer Zeit tausende Menschen ihr Leben verloren haben.



