

Empfehlungen zur Maischeherstellung für eigenen Obstbrand

Susann & Peter Schneider aus Büdingen, Aulendiebach, Betreiber einer Destillerie und Imkerei, hatten den OGV 1874 zu einer ca. halbstündigen allgemeinen Informationsveranstaltung über die Grundzüge der Maischeherstellung eingeladen.

Klaus und Gero sind der Einladung am Freitag den 12. August gefolgt.

Es liegt zwar nicht im Interesse der beiden, im OGV 1874 jetzt auch noch Maischen für Obstbrände herzustellen. Aber es wurde die Gelegenheit genutzt zu erfahren, ob dies eine Möglichkeit ist, überschüssigen Äpfel einer Verwertung zuzuführen.

Um es gleich vorweg zu nehmen, eher nicht, denn es sollten möglichst sortenreine Maischen ohne Schwefelzusatz verwendet werden.

Verkürzte Anleitung zur Maischeherstellung:

Für einen Obstbrand sind die bei uns üblichen Obstsorten wie Apfel (mit Einschränkungen für einige Sorten), Birne, Pflaume, Zwetschgen, Mirabellen, Kirsche etc. gut geeignet. Das Obst sollte sauber, keinesfalls faulig und bei Pflaumen und Zwetschgen - wegen der in den Kernen steckenden Blausäureproblematik - entkernt sein. Eigentlich so, wie man es auch zum direkten Verzehr verwenden würde. Schadstellen sind unbedingt auszuschneiden und besonders auch erdige Teile gründlich abzuwaschen. Das gesäuberte und nochmal vom Waschwasser saubergespülte/abgebraute Obst wird mit Hilfe eines Musers zerkleinert und in den Maischebehälter bis zu etwa 3/4 der Füllhöhe eingefüllt. Damit sollte sichergestellt sein, dass für die Gärung genügend Raum vorhanden bleibt. Es wird Gärhefe, vorzugsweise als aufgelöste Trockenhefe zugesetzt, Hefenährsalz und Enzyme zugegeben. Die Enzyme brechen die Zellwände auf, womit eine vollständige Verflüssigung der Maische erreicht wird. Der Behälter wird dicht verschlossen und mit Gärröhrchen mit Sperrflüssigkeit versehen. Je nach Obstsorte und Temperatur kann nach 48 bis 72 Stunden (ca. 50%) Gärdauer der an der Oberfläche sich bildende Tresterhut untergestoßen werden. Danach soll der Behälter bis zum Abschluss der Gärung, um Sauerstoffeintritt zu vermeiden, nicht mehr geöffnet werden. Die Raumtemperatur zur Gärung soll 18 °C betragen und 20 °C nicht überschreiten.

Nach dem Abflauen der Gärung ist die Brennmaische auf vollständige Durchgärung und Säuregehalt zu überprüfen. Der ideale pH-Wert von 3,0 bis 3,2 ist gegebenenfalls durch ansäuern mit Milch- oder Zitronensäure herzustellen.

Danach sollte die Maische möglichst kurzfristig destilliert werden. Für einen Brand benötigt Peter Schneider mindestens 120 Liter Maische, vorzugsweise in leicht zu händelnden, bis zu 60 Liter fassenden Gärbehältern.

Es wurden dann noch Gärfehler, Obstbesonderheiten und das Verzollen des Alkohols angesprochen.

Wer selbst Maische für einen Obstbrand herstellen möchte, sollte sich zuvor an einen Brenner wenden.

Susann und Peter Schneider betreiben ihre sehr schöne Anlage hobbymäßig, sind aber gerne bereit, entsprechende Tipps zu geben.

Aufgestellt, am 14. August 2022