



5. Herrenberger Most Seminar

- Wie gelingt mir ein guter Most
- Was ist Most
- Sensorik, was wird bewertet ?
- Regelwerk für einen guten Most

Autoren: Manfred Walz, Obst- und Gartenbauverein Darmsheim
Birkleweg 6, 71069 Sindelfingen / Darmsheim
Tel.: 07031-671241

Eugen Schuker, Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.
Fichtenweg 6, 71083 Herrenberg
Tel.: 07032-953430, e-mail: eugen.schuker@t-online.de



Streuobstwiesen: Kostbares Kulturgut und wertvoller Lebensraum



- Streuobstwiesen gehören fast überall in Baden-Württemberg traditionell zu unserer Kulturlandschaft.
 - Vielerorts prägen sie noch heute das Landschaftsbild.
 - Die starkwüchsigen, hochstämmigen Obstbäume mit ihren ausladenden Kronen und darunter das als Wiese oder Weide genutzte Grünland sind wertvoller Lebensraum für viele Tierarten.
 - Insbesondere Vögel, Käfer, Schmetterlinge und Kleinsäuger profitieren von dem reichhaltigen Angebot an Höhlen, Blüten und herabfallenden Früchten.
- **Sie sind ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt.**

Mosttrinker sind Naturschützer



Wie gelingt mir ein guter Most

1. gesundes reifes Obst
2. Metallberührungen vermeiden
3. Obst waschen
4. nach dem Mahlen sofort abpressen
5. Mostgewicht und Säuregehalt feststellen, evtl. auf Mittelwerte verbessern
6. sauberen Gärbehälter schwefeln
7. frisch gepressten Saft einfüllen, ca. 10% Gärraum freilassen
8. Reinzuchthefe zugeben
9. Gärspund aufsetzen, Wasser einfüllen
10. entweichen der Kohlensäure kontrollieren
11. geschwefeltes Lagerfass vorbereiten
12. nach Gärende von der Hefe abziehen
13. Sauerstoffberührungen weitgehendst vermeiden
14. Fass möglichst spundvoll auffüllen
15. Gärspund aufsetzen
16. schweflige Lösung in Gärspund füllen
17. nach einigen Wochen evtl. schönen
18. zweiten Abstich vornehmen,
Vorgehensweise wie beim 1. Abstich

► *ein durstlöschendes Getränk von guter Qualität ist gewährleistet*



Was ist Most

Aus dem Lateinischen : vinum mustum (junger Wein)

Begriff nach Landesbrauch

Je nach Gebiet auch Trierer Viez oder Äppler genannt

Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most,
Most aus Schwaben, Most aus Württemberg,

→ früher ein Erzeugnis aus Äpfel und/oder Birnen mit
höchstens 1/3 Wasser und mind. 4% Alkoholgehalt

Verschiedene Begriffe für das gleiche Produkt, wie z.B.

- Saft
- Wein
- vergoren
- teilweise vergoren
- unvergoren

Unterschiedliche Rohware:

Trauben oder Kernobst -> Wein



Beurteilung von Apfel- und Birnenwein

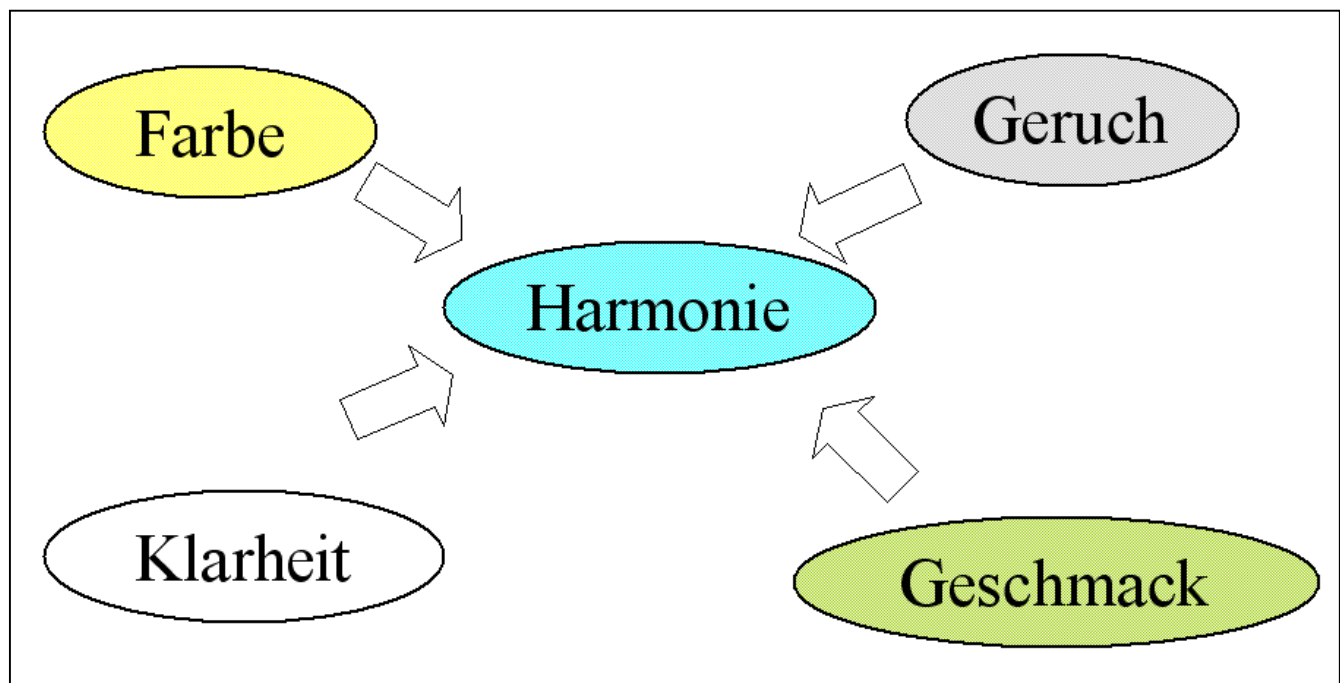
Ein Qualitätswein (sortenreine Apfel-, Birnenweine oder Mischungen) steht dem eines Traubenweines nicht nach, wenn Farbe und Geschmack der Früchte erkennbar sind.

Bewertung von Qualität, Fehlern und deren Ursachen sind nicht einfach.

Voraussetzung sind Probiergläser in Tulpenform.

→ Duft bleibt im Glas und kann von der Nase deutlich wahrgenommen werden

Sensorik, was wird bewertet ?



Harmonie setzt sich aus Frucht-, Säuren-, Alkohol- und Extraktstoffen zusammen.



Farbe

- Gibt in vielen Fällen bereits Auskunft über die Qualität
- Optische Bewertung von Goldgelb bis hellgelbe Farbgebung

➤ Untypisch sind

- o Blautöne von Schlehen, Holunder, Reben
- o Brauntöne sind meist oxidatorische Veränderungen oder Weinveredler

Klarheit

- **Sollte nicht zu streng bewertet werden**
- Oft sortenabhängig, jahrgangsbezogen
- Nicht alle Hobby-„Moster“ haben die Gerätschaften, Wissen und Erfahrung um einen blanken Wein zu erhalten (z.B. Filteranlagen, Schönungsmittel,...)

➤ Wie soll er sein

- o leicht trübe
- o blank
- o kristallklar

➤ Was sollte nicht sein

- o flockige Trubstoffe
- o Schlieren
- o Schleimbildung, Häute

Stellt für den Verbraucher eine Verunreinigung dar



Geruch

- Geruchliche Beurteilung verlangt Kenntnisse über die Rohware (z.B. Apfel, Birne,...)
- Gerüche sind flüchtige Komponenten, die wir über die Nase und Mundhöhle wahrnehmen

➤ Geruchsbegriffe

- ✓ fruchtig
- ✓ apfelig
- ✓ birnig
- ✓ charakteristisch

Geruch

- Der Charakter soll durch fremde Zusätze und/oder aufdringliche Gerüche nicht überdeckt werden.

Viel hilft nicht immer viel !

➤ Fehlerhafte Begriffe

- Essigstich
- muffig
- Nach faulen Eiern (Schwefelböckser)
- schimmelig
- hefig

Oft wird von einem „Schwänzle,, geredet



Geschmack

- Restzuckeranteile, Gerbstoffgehalte, Säuren und Alkoholgehalte treffen aufeinander

► Restzuckeranteile, Restsüße geht hervor aus:

- unvergorenen Extraktanteilen
- einer steckengebliebenen Gärung
- einer abgestoppten Gärung
- einem Zuckerzusatz (macht sich auf dem Gaumen bemerkbar)

Geschmack

Was sollte nicht sein:

Apfel-Birnenweine mit einem unharmonischem Zucker- Säureverhältnis, so dass Zunge und Rachen voll belegt sind und mit Wasser nachgespült werden muss.

Merke: Man sollte säure- und gerbstoffbetonte Apfel-Birnenweine nicht mit irgendwelchen Zusätzen verfeinern, sondern gleichwertig gegenüberstellen

Geschmacksbeurteilung ist keine einfache Sache



Regelwerk für einen guten Apfel- Birnenwein

Säuremessung sollte unbedingt durchgeführt werden.

- Ausrüstung: - Messzylinder, Acidometer, Blaulauge zur Farbreaktion
Messungen: - Messreihe vom frisch gepresstem bis völlig vergorenem Apfel-Birnenwein
Zielwert : - harmonischer Säuregehalt sollte bei 6-8g/l liegen
zu wenig : - um 1g Säure /100 l Most zu erhöhen sind 125 g Milchsäure in 1 l Most aufgelöst in das Fass einzurühren
zu hoch : - Nassverschnitt: Vor Gärbeginn oder beim Abzug von der Hefe (Gärende) mischen mit säurearme Apfel-Birnenweine
- nach Gärende (2 –3 Monate), auf der Hefe belassen, je nach Temperatur baut sich Säure selber ab, Messungen durchführen -> abziehen (von der Hefe nehmen)

Zuckergehalt ist von wesentlicher Bedeutung

- Ausrüstung: - Oechsleswaage, Messzylinder oder Refraktormeter
Messungen: - mit der Oechsleswaage (Senkspindel) kann an der Eintauchtiefe der Zuckergehalt abgelesen werden
- Messung mit Refraktormeter (teurer)
Zielwert : - 56 grd Oechsle, ergeben bei optimalen Voraussetzungen ca. 6 – 7 % vol. Alkohol (Faustformel: Oechslewert/8)
zu wenig : - um 0,1 grd Oe/100 l zu erhöhen, müssen 250 g Zucker in heißem Wasser aufgelöst und nach Abkühlung auf Safttemperatur in das Fass eingerührt werden.
zu hoch : - extrem hohe Zuckergehalte sind die Ausnahme, die entsprechend des höheren Alkoholgehaltes angepasst verkostet werden sollten

Beide Messungen sollten im NICHT angegorenem Apfel- Birnenwein durchgeführt und bei Bedarf korrigiert werden



Wichtigster Qualitätsfaktor ist die Vergärung

Notwendige Unterstützung mit einer Flüssig- oder Trockenhefe

Vorgehensweise : unbedingt nach Angaben des Herstellers
(Info i.R. auf Verpackung)

zu beachten : zeigt Hefe, egal welche Art, beim Ansetzen keine Reaktion, ist sie nicht mehr aktiv und muss durch neue ersetzt werden.

Gärtemperatur : 14 – 16 °C optimal
(unter 10 ° C bekommt der Hefeansatz einen Schock und ist nur begrenzt gärfähig)

Unterstützende Wirkung : mit 20- 30 g Hefenährsalz / 100 l werden vorkommende Schwankungen z.T. besser ausgeglichen.

Verhaltensregeln mit dem frisch gepressten Saft

Gärfass : egal bei welchem Fassmaterial (Holz, Kunststoff, GFK, Edelstahl), peinlichste Sauberkeit muss gesichert sein

Rohware : ausgereiftes, sauberes Obst ist Grundvoraussetzung

Verarbeitung : Lohnmostereien – eigene Hauseinrichtungen sind täglich einer intensiven Reinigung zu unterziehen

Fassfüllung : mind. 10% des Fassvolumens als Steig-, Gärraum freilassen

Gärspond : bis zur Markierung (nur bis Gärende) mit Wasser, nach Gärende mit Alkohol oder schwefeliger Säure auffüllen
(sollte alle 2-3 Monate erneuert werden)



- Aufgabe des Gärspundes** : entstehendes Gas beim Gärprozess (Kohlendioxid) entweicht über Gärkappe – ist am Abheben der Kappe sichtbar, beim Entnehmen wird eintretende Luft über Sperrflüssigkeit „gefiltert“ (hör- und sichtbar)
- Bakterien und Essigfliegen wird der Weg ins Fass versperrt
- Kontrolle des Gärspundes** : bei sichtbaren Verunreinigungen (Essigfliegen) sollte Sperrflüssigkeit erneuert werden
-> spätestens alle 2 Wochen
- Gärzeit** : ja nach Gegebenheiten, Voraussetzungen 4 –6 Wochen (kann auch kürzer oder länger sein)
- Selbstklärung** : meistens nach weiteren Wochen, z.T. auch schon nach Gärende (gerbstoffbetonte Apfel-Birnenweine mit Quitten, Schlehen)
- 1.Abstich** : Apfel-Birnenweine von den Trubstoffen trennen (idealerweise in einem kühleren Raum)
-> leichte Schwefelung
(10 g Kaliumphyrosulfit /100l) spundvoll
- keine Selbstklärung** : nach weiteren 1 – 2 Monaten ist eine Schönung mit Baykisol und flüssiger Gelatine möglich
- evtl. 2. Abstich** : Vorgehensweise wie beim 1. Abstich
- Nassverschnitt** : werden mehrere Fässer einem Abstich unterzogen, besteht die Möglichkeit durch Mischen (Fass-Nr.1 mit Fass-Nr. 2) ein besseres Getränk zu erhalten.
Das Mischungsverhältnis ist durch ein Vorversuch zu ermitteln.



Trugschluss

Unsauberes und unsorgfältiges Verhalten kann mit stärkerer Schwefelung NICHT ausgeglichen werden

M e r k e

Aus einem unreinen Fass kann nur ein unvollkommenes Getränk gezapft werden

Wichtige Grundregeln bei der Mostherstellung

Mostherstellung ist keine Abfallverwertung

Das "Obenherausgären" ist der sicherste Weg, um ein krankes und fehlerhaftes Getränk zu erzielen

**S a u b e r k e i t
und
L u f t a b s c h l u s s**

So einfach ist das Mosten



Die Obst- und Gartenbauvereine in Baden-Württemberg sind über den Landeverband LOGL organisiert.

Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. (LOGL)

Landesverband für Obstbau, Garten
und Landschaft Baden-Württemberg e.V.
(LOGL)

Kopstockstraße 6
70193 Stuttgart



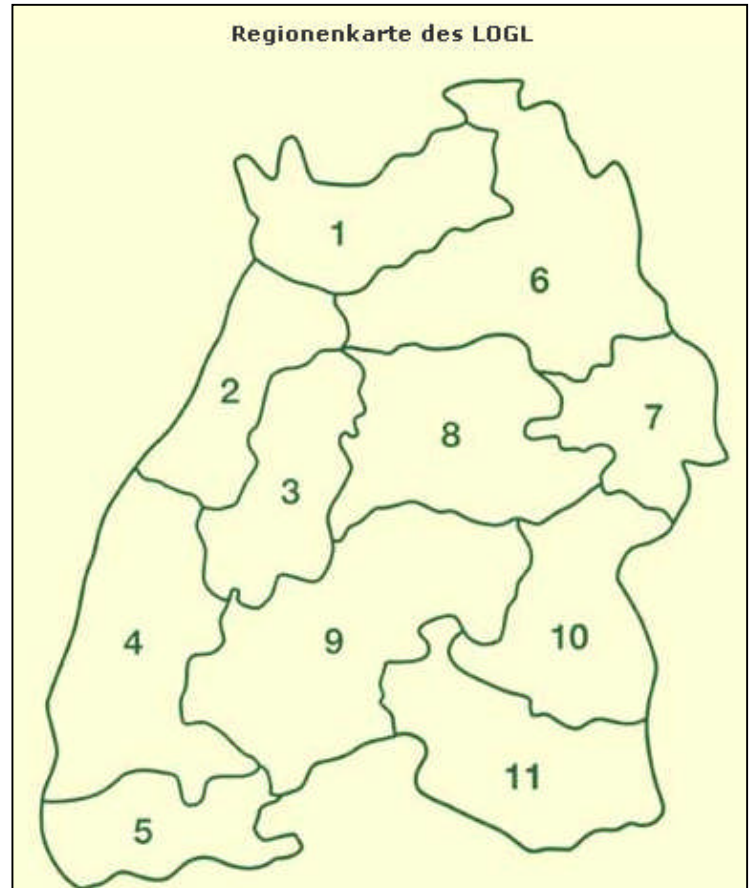
Telefon: 07 11-632901

Telefax: 07 11-638299

E-Mail: info@logl-bw.de

Internet: www.logl-bw.de

1. Unterer Neckar
Heidelberg, Mannheim, Mosbach,
2. Mittlerer Oberrhein
Albgau-Ettingen, Bretten, Bruchsal
3. Nordschwarzwald
Calw, Horb, Baiersbronn, Enzkreis
4. Südlicher Oberrhein
Emmendingen, Freiburg, Kehl-
Hanauerland, Müllheim
5. Hochrhein
Bad Säckingen, Lörrach, Waldshut
6. Franken
Bad Rappenau, Crailsheim, Eppingen,
Heilbronn, Kocher-Jagst, Künzelsau,
Main-Tauber, Öhringen, Schwäbisch Hall
7. Ostwürttemberg
Aalen, Heidenheim, Schwäbisch Gmünd
8. Stuttgart
Backnang, Böblingen, Esslingen,
Göppingen, Ludwigsburg, Nürtingen,
Stuttgart, Waiblingen
9. Neckaralb-Heuberg
Metzingen, Reutlingen, Tübingen
10. Donau-Iller
Alb-Donau, Biberach
11. Oberschwaben
Bad Waldsee, Sigmaringen, Überlingen





Der Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft (LOGL) ist die Dachorganisation der Obst- und Gartenbauvereine in Baden-Württemberg.

Ziele und Aktivitäten des LOGL

"Gartenkultur fördern - Landschaft bewahren"

Ziele...

- Gartenkultur fördern
- Kulturlandschaft bewahren
- Kinder und Jugendliche für die Obst- und Gartenkultur begeistern
- gartenbauliches Fachwissen erhalten

...und Aktivitäten des LOGL

- Ausbildung zum Fachwart für Obst und Garten
- Fachberatung, Fachvorträge
- Herausgabe der Verbandsfachzeitschrift "Obst & Garten"
- Fachseminare
- Erstellung und Bereitstellung von Info-Material
- Fachbeiträge auf Gartenschauen und Messen
- Arbeitsgruppe Streuobst / Aktion Streuobstsorte des Jahres
- wechselndes fachliches Leitthema
- Jugendwettbewerbe, Förderung von Jugendgruppen