



# **6. Herrenberger Most Seminar**

## *Feiner Wein statt räßer Most*

- Was sind Streuobstwiesen
- Begriff Most
- Regelwerk für einen guten Most – Apfelwein
- Verhaltensregeln mit dem frisch gepressten Saft
- Was versteht man unter Abstich
- Warum und wie schweifle ich richtig

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**



## Was sind Streuobstwiesen ?

Laut Auskunft des MLR (Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg) hat es bisher keinen Bedarf gegeben, den Begriff "Streuobst" rechtlich zu schützen. Demnach gibt es derzeit auch keinen Regelungsbedarf bzw. keine Notwendigkeit für die Durchsetzung einer gemeinsamen Definition.

Nachstehend unter den Länderreferenten für Gartenbau zwischen den Bundesländern abgestimmte, pragmatische Definition des Begriffs "Streuobst". Sie entspricht dem vom Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. (LOGL) und zahlreichen anderen Verbänden unterstützten Vorschlag und dient der Verwaltung als interne Grundlage, z.B. bei der Bearbeitung von Förderprogrammen.

### Definition für den Begriff „Streuobstanbau“

**„Streuobstanbau ist eine Form des extensiven Obstbaus, bei dem großteils starkwüchsige, hochstämmige und großkronige Obstbäume in weiträumigen Abständen stehen. Charakteristisch für Streuobstbestände ist die regelmäßige Unternutzung als Dauergrünland. Daneben gibt es Streuobstäcker mit ackerbaulicher oder gärtnerischer Unternutzung, Streuobstalleen sowie sonstige linienförmige Anpflanzungen. Häufig sind Streuobstbestände aus Obstbäumen verschiedener Arten und Sorten, Alters- und Größenklassen zusammengesetzt, sie sollten eine Mindestflächengröße von 0,15 ha umfassen.**

**Im Unterschied zu modernen Dichtpflanzungen mit geschlossenen einheitlichen Pflanzungen ist in Streuobstbeständen stets der Einzelbaum erkennbar.“**

Anmerkung : Definition in Wikipedia (freie Enzyklopädie) :

**Extensive Landwirtschaft** hat zwei Bedeutungen: zum Einen die Nutzung ausgedehnter Flächen, zum Anderen eine unaufwändige (nicht-intensive) Bearbeitungsweise. In der Praxis kommt beides oft zusammen.



## 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



## **Regelwerk für einen guten 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. Reinzuchthefer zugeben
9. Gärspund aufsetzen, Wasser einfüllen
10. entweichen der Kohlensäure kontrollieren
11. geschwefeltes Lagerfass vorbereiten
12. nach Gärende von der Hefe abziehen
13. Sauerstoffberührungen weitestgehend 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

## **Qualität beginnt bei der Ernte**

- nur reifes Obst
- keine Verunreinigungen
- Zwischenlagerung so kurz wie möglich

## **Qualität setzt sich beim Wasch-, Mahl- und Pressvorgang fort**

- Sauberkeit über die gesamte Gerätschaft
- Trubstoffe nach Zwischenlager entfernen
- Saubere Transportbehälter
- Gärfass vorbereitet

**► *ein durstlöschendes Getränk von guter Qualität ist gewährleistet***



## 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
- Gärspund** : 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 Möglichkeit durch Mischen (Fass-Nr.1 mit Fass-Nr. 2) ein besseres Getränk zu erhalten. Das Mischungsverhältnis ist durch ein Vorversuch zu ermitteln.



## Messungen für Qualitätsbestimmung

### **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 säurearmen 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 Refraktometer  
Messungen: - mit der Oechsleswaage (Senkspindel) kann an der Eintauchtiefe der Zuckergehalt abgelesen werden  
- Messung mit Refraktometer (teurer)  
Zielwert : - 56 grd Oechsle, ergeben bei optimalen Voraussetzungen ca. 6 – 7 % vol. Alkohol ( Faustformel: Oechslewert/8)  
zu wenig : - um 1,0 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.

## Nach Gärende erfolgt der Abstich (von der Hefe nehmen)

Wie erkenne ich, dass Gärung zu Ende ist?

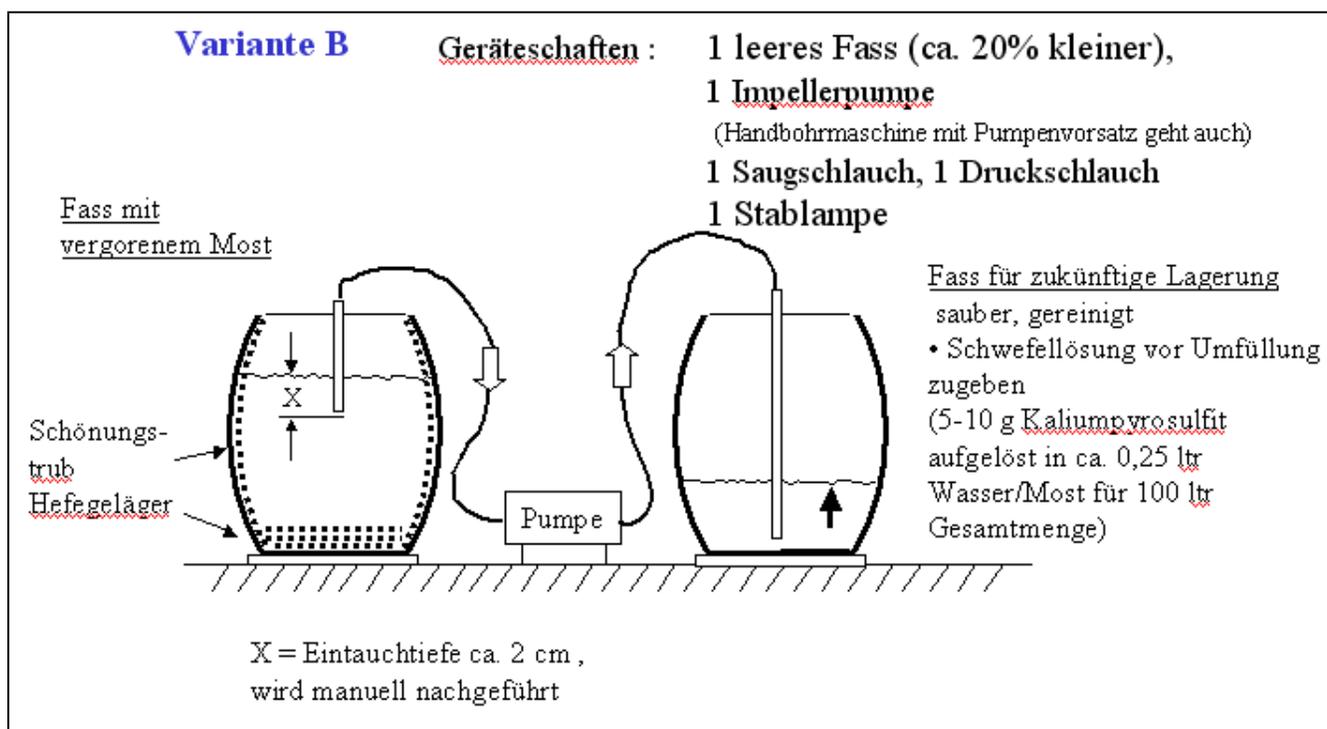
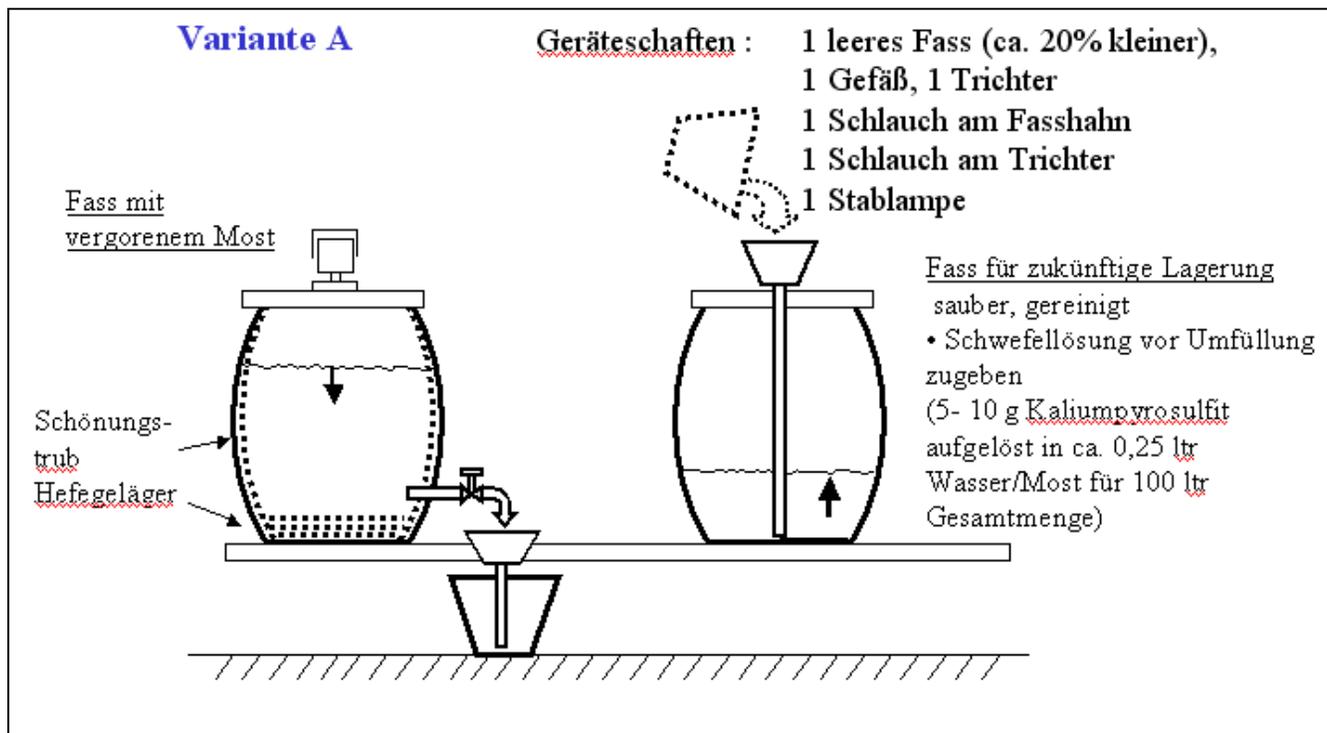
- Anhebung der Gärkappe (Gärspund) nur noch vereinzelt
- Messung von Restzucker mittels Mostwaage (Wert < 5g)
  - Absolute Genauigkeit mit Clinitest-Anzeigestreifen
  - > Gelbfärbung muss bleiben

## Was versteht man unter Abstich?

(weitere Begriffe: Abziehen, Ablassen, von der Hefe wegnehmen)

- Umfüllen des Mostes von einem Fass in ein anderes
- Gleichzeitig den Hefe- und Schönungstrub wegnehmen
- Weitere mikrobiologische Vorgänge vermeiden

## Wie kann abgelassen werden ?





## Aufgabe des Schwefelns

1. Most haltbar machen
2. Sauerstoff dem Fass entziehen
3. Entzieht den Gärnebenprodukten und Schädlingen die Lebensgrundlage

- Schimmelpilze
- falsche Hefen
- Essigsäurebakterien



Sind die  
gefährlichsten  
Gegenspieler

## Schwefelung mit Kaliumpyrosulfit (KP)

**Packungen** : Ab 10 g - 1 kg Paket

**Anwendung** : Kurz vor dem Befüllen in das sauber gereinigte Fass

- Entsprechende KP Menge in ca. 1 Liter
- Wasser und/oder Saft gut auflösen und in das Fass geben  
5- 10 g KP / 100 l Most

### **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**

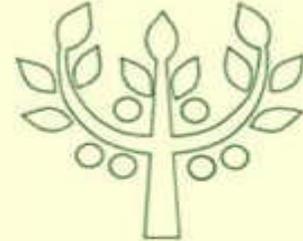


Die Obst- und Gartenbauvereine in Baden-Württemberg sind über den Landeverband LOGL organisiert.

## 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



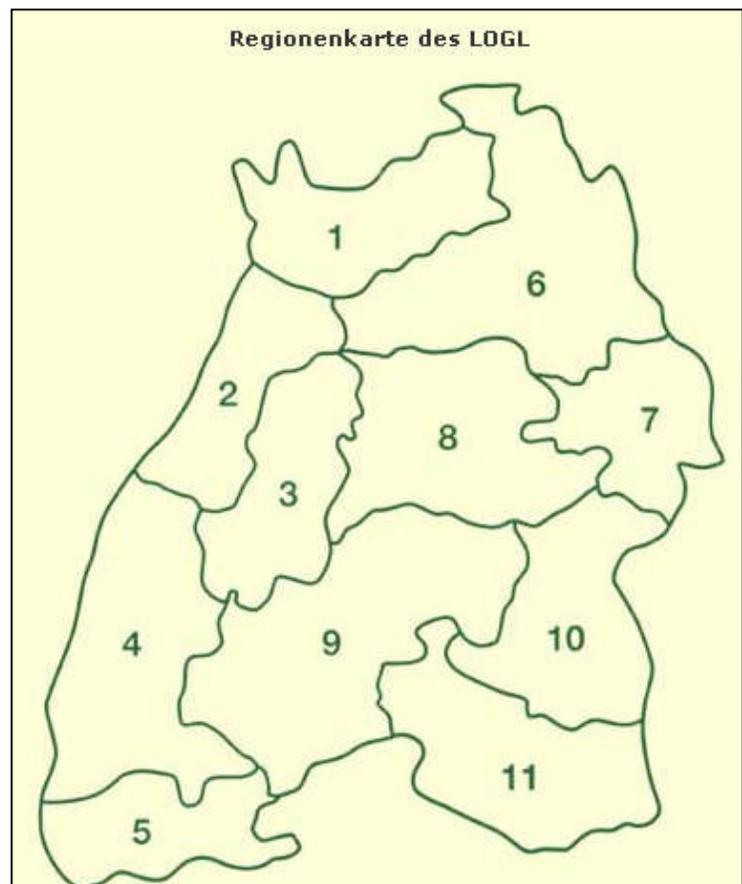
**Telefon:** 07 11-632901

**Telefax:** 07 11-638299

**E-Mail:** [info@logl-bw.de](mailto:info@logl-bw.de)

**Internet:** [www.logl-bw.de](http://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





## 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



**Werden auch Sie Mitglied im Obst- und Gartenbauverein Herrenberg**

Teilen Sie mit uns die Freude an der Natur, am Obstbau und an einer umweltgerechten Gartenbewirtschaftung, denn mehr Wissen bedeutet mehr Freude und Erfolg und helfen Sie mit unsere Landschaft zu erhalten.

Die Beitrittserklärung bitte ausfüllen und bei Eugen Schuker, 71083 Herrenberg, Fichtenweg 6, oder bei einem unserer Mitglieder des OGV Herrenberg abgeben.

**Beitrittserklärung**

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Obst- und Gartenbauverein Herrenberg mit dem Jahresbeitrag von (zutreffendes bitte ankreuzen)

- 10,- € für Vollmitglied
- 5,- € für Familienmitglied (Lebenspartner ist Vollmitglied)
- , € für Jugendmitglied (bis Volljährigkeit)

Name:.....Vorname:.....

Straße:.....Geburtstag:.....

PLZ:.....Wohnort:.....Tel:.....

E-Mail Adresse : .....Fax:.....

Ich bin einverstanden, dass die angegebenen Daten zu Vereinszwecken elektronisch gespeichert werden.

.....  
Ort/Datum

.....  
Unterschrift

**Ich bin einverstanden, dass der Jahresbeitrag jährlich vom folgenden Konto abgebucht wird.**

Name:.....Vorname:.....  
(wenn Kontoinhaber von obigen Angaben abweicht)

Kontonummer:.....Bei Kreditinstitut.....BLZ.....

.....  
Ort/Datum

.....  
Unterschrift (Kontoinhaber)

Ich habe Interesse an einem Probe-Abo der Verbandszeitschrift **Obst & Garten**