



„auf Astring“

die Fachwartezeitung im Landkreis Emmendingen

36. Ausgabe
November 2011

...Gedanken...

Heimisches Obst erfährt bei uns eine große Zustimmung, durch die Einführung des „Schulobstes“ wird es auch bei den zukünftigen Kunden -unseren Kindern- bekannt gemacht. Nun wissen wir, dass der Klimawandel uns in den letzten Jahren zunehmend den Anbau fremdländische Früchte im eigenen Garten ermöglicht, findige Baumschulen tun ein Übriges, um den Absatz exotischer Gewächse zu fördern. So hat die Baumschule Kiefer aus Ortenberg jetzt die Indianerbanane (*Asima triloba*) kultiviert und wird sie bald zum Verkauf anbieten. Man kann geteilter Meinung sein über den Anbau von Nashis, Kakis, Aronias, Pepinos und wie sie alle heißen, letztendlich hat es der Verbraucher selber in der Hand ob er exotische Früchte bevorzugt oder doch lieber zu Äpfeln alter Kultursorten greift. Unseren Fachwarten und Fachwartinnen erschließen sich alle Möglichkeiten.

Obstsortenbestimmung

Kürzlich fand ich auf einem Acker im oberen Glottertal diese Früchte, die ich bei erstem Ansehen für Äpfel hielt. Doch bald wurde mir klar, dass ich es hier mit einer Birne zu tun hatte, die ich zuvor noch nie gesehen hatte. Die Bestimmung ergab, das es sich um die Ulmer Butterbirne -auch Albecker Butterbirne genannt- handelt. Sie ist auch im Farbatlas Alte Obstsorten aus dem Ulmer Verlag beschrieben. Bekannt ist die Sorte seit 1868, dort wurde der erste Baum an der Steige von Ulm nach Albeck entdeckt. Im Ulmer Raum gibt es Baumschulen, welche die Sorte heute noch anbieten.



Bild: Kreisverband Bamberg

Bei uns wird sie sehr selten vorkommen, wenn überhaupt, dann im Streuobstanbau in Höhenlagen. Charakteristisch ist neben der runden Form die rote Deckfarbe, die wie lackiert glänzt und der lange Stiel, der den Eindruck erweckt, er sei nachträglich eingesteckt. Auf jeden Fall war meine Freude groß, eine seltene und alte Sorte gefunden zu haben.

Landschaftselement Streuobstwiese

Es gibt im Landkreis Emmendingen noch wenige Dörfer - bevorzugt liegen sie in der Oberrheinniederung - die einen regelrechten „Streuobstgürtel“ aufweisen. Geschlossene, unversehrte Gürtel sind allerdings nirgendwo mehr anzutreffen, aber partiell sind sie durchaus noch vorhanden. Durch Neubaugebiete -Industrie oder Wohnbebauung- in den letzten Jahrzehnten sind die Bestände an den Ortsrändern gerodet oder zumindest stark in Mitleidenschaft gezogen worden. Vielfach sind die noch vorhandenen Bäume überaltert und in einem schlechten Pflegezustand, aber immer wieder können Neupflanzungen, entweder auf Lücke oder auch ganze Baumreihen registriert werden. Durch die vielfältigen Bildungsangebote im Bereich Fachwarte für Obstbau sowie in der Kleinbrennerei wurde für Interessierte eine Möglichkeit eröffnet, solche Streuobstbestände fachmännisch zu pflegen und das Obst zu verwerten.

Das Online-Lexikon WIKIPEDIA schreibt über Streuobstwiesen:

Die Streuobstwiese, regional auch Obstwiese, Obstgarten, Bitz oder Bongert genannt, ist eine traditionelle Form des Obstbaus, in Unterscheidung zum Niederstamm-Obstbau in Plantagen. Auf Streuobstwiesen stehen hochstämmige Obstbäume meist unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Arten und Sorten. Streuobstwiesen sind meist charakterisiert durch eine Bewirtschaftung ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel. Traditionell üblich ist die landwirtschaftliche Mehrfachnutzung der Flächen: Sie dienen sowohl der Obsterzeugung („Obernutzung“) als auch – da die Bäume locker stehen – der „Unternutzung“. Diese kann als Grünlandnutzung (Mähwiese zur Heugewinnung) oder direkt als Viehweide erfolgen. Die Imkerei spielt zur Bestäubung eine wichtige Rolle. Eine in Deutschland noch in Franken, Südbaden, Sachsen-Anhalt und dem südlichen Brandenburg verbreitete Sonderform (bis weit ins 20. Jahrhundert in ganz Mitteleuropa weit verbreitet) stellen Streuobstäcker dar. Darüber hinaus gehören auch *Obstalleen* und Einzelbäume zum Streuobstbau.

Die intensive Form des Obstanbaues ist dagegen die Obstplantage aus niederstämmigen Obstsorten in Monokultur.

Der Streuobstanbau hatte im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine große kulturelle, soziale, landschaftsprägende und ökologische Bedeutung. Durch die Intensivierung der Landwirtschaft sowie durch das Bau- und Siedlungswesen wurden jedoch Streuobstwiesen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts stark dezimiert. Heute gehören sie zu den am stärksten gefährdeten Biotopen Mitteleuropas (*siehe auch*: Rote Liste der Biotoptypen). Größere, landschaftsprägende Streuobstwiesen finden sich heute noch in Österreich, in Süddeutschland, am Nordhang des Kyffhäusergebirges und in der Schweiz.

Die ausgedehntesten Bestände finden sich am Fuß der Schwäbischen Alb. Dort sind auch großflächige Streuobstbestände von BirdLife International als „Important Bird Areas“ benannt sowie vom Land Baden-Württemberg laut EU-Vogelschutzrichtlinie als Vogelschutzgebiete bei der EU gemeldet.

Die großen Streuobstflächen des niederösterreichischen Mostviertels liegen rund um die weitverstreuten Gehöfte. Sie sind das Kerngebiet zur Erzeugung von Apfel- und Birnenmost.

Kulturhistorischer Abriss

Die Bezeichnung *Streuobstwiese* stammt von dem Begriff „Obstbau in Streulage“, der nach derzeitigen Erkenntnissen erstmals 1940 für den nicht-gewerblichen, hochstämmigen Obstbau in Schleswig-Holstein, 1941 in der Schweiz verwendet wurde. Bis dahin war und ist in manchen Regionen, besonders in Österreich, bis heute die Bezeichnung „Obstwiese“ gebräuchlich. Der Begriff „Streuobstbau“ wurde in den 1950er Jahren in negativer Abgrenzung zum dann auch in Deutschland zunehmend verbreiteten Halb- und Niederstamm-Obstbau verwendet.



Die Aufnahme aus Google Earth zeigt die Gemeinde Rheinhausen, links den Ortsteil Oberhausen und rechts Niederhausen. Oben am Bildrand ist der Leopoldskanal zu sehen. Zwischen diesem und der Bebauung liegen kleinparzellerte Streuobstwiesen, die die ganze Bandbreite an Pflege aufweisen: von sehr gut bis überhaupt nicht. Auf der östlichen Seite, der Autobahn zu, überwiegt Ackerbau in meist großen Schlägen

Aus Bemühungen, diese im Sinne des Naturschutzes hochwertige Kulturlandschaft zu erhalten, entstand der Slogan „Mosttrinker sind Naturschützer“, den die DBV-Jugend (heute Naturschutzjugend im NABU) ab 1982 als Synonym für eine Kooperation zwischen Landwirtschaft und Naturschutz verbreitete. Mit der Forderung „faire Preise auch Streuobstbauern“ entstand die heutige gängige Definition für Streuobstbau: Hochstamm-Obstbau ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel.

Großfrüchtige Rosengewächse wie die Schlehe wurden in Mitteleuropa wahrscheinlich bereits in der Steinzeit genutzt, wobei nicht gesagt werden kann, ob es sich um Kulturpflanzen oder Kulturfolger (*siehe auch*: Pionierpflanzen) handelt. Ihre Verbreitungsgebiete lagen in der Nähe menschlicher Siedlungen. Vor allem die Römer brachten die nicht heimischen Apfelbäume, die Birnbäume, Zwetschgen und Süßkirschen, aber auch Walnuss und Edelkastanie nach Mitteleuropa. Hier konnten diese bereits im antiken Griechenland kultivierten Obstsorten nur in klimatisch begünstigten Gebieten gedeihen. Im Gebiet der Mosel wird der Obstanbau etwa seit dem 2. Jahrhundert betrieben (*siehe auch*: Kulturfolger).

Die Züchtung robusterer und weniger anspruchsvoller Sorten wurde von den mittelalterlichen Klöstern betrieben. Die Anlage von Obstwiesen und Weinbergen wurde

durch zahlreiche Edikte gefördert, in der Nähe der Klöster entstanden die ersten größeren Obstwiesen. Techniken und Sorten wurden aus Tirol, Oberösterreich und Böhmen übernommen. Streuobstäcker als Sonderform, bei der der Boden nicht als Grünland genutzt, sondern beackert wird, haben sich vor allem in Franken ausgebildet.

Die in der Neuzeit voranschreitende Züchtung ermöglichte die Ausweitung des Obstanbaues in ganz Mitteleuropa, vor allem in Österreich, Tschechien, in Süddeutschland und in der Schweiz, auch auf ertragsschwachen und flachgründigen Böden der Hänge. Auf diese Weise wurde auch die Grünlandwirtschaft durch Bodenfestlegung nachhaltig durchführbar. Der Obstanbau spielte etwa ab dem 18. Jahrhundert eine größere Rolle für die Versorgung der Bevölkerung.



Broggingen, ein Dorf im Heckenland, zeigt schöne Bestände, welche fast alle in Nutzung sind. Geländeterassen oder Hanglagen im Weinbauklima sind ideale Standorte für Obstbau und können auch die Ansprüche von empfindlichen und anspruchsvollen Sorten erfüllen.

Im 17., vor allem aber im 18. Jahrhundert wurde der Obstanbau außerhalb der Gärten und der Dörfer politisch durch die absolutistischen Staaten stark gefördert und zum Teil erzwungen. Diese Epoche kann als die eigentliche Entstehungszeit des Streuobstanbaus betrachtet werden, der also keineswegs eine besonders alte Wirtschaftsform ist. Die Aufgabe des Weinbaus in weiten Gebieten um das Jahr 1800 führte vielerorts dazu, dass auf den ehemaligen Weinbergen Obstbäume gepflanzt wurden. Zur weiteren Ausweitung des Obstanbaus außerhalb der Siedlungen kam es ab der Mitte des 19. Jahrhunderts, als infolge der nun möglichen künstlichen Düngung Ackerbau auf nährstoffarmen Böden möglich wurde und im Gegenzug schwer zu

bearbeitende Hänge mit Obstbäumen bepflanzt wurden. Die Wiesen- und Weidenutzung in den Obsthainen erhielt (statt der Ackernutzung) zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen großen Aufschwung, als das Molkereiwesen entstand und die Grünlandwirtschaft dadurch lohnender wurde. Ihren Höhepunkt hatte die Streuobstkultur etwa in den 20er und 30er Jahren des 20. Jahrhunderts, zu einer Zeit, als schon die Obstplantagenwirtschaft begonnen hatte. Durch fortschreitende wissenschaftliche Entwicklung entstanden bis zum 20. Jahrhundert über 6.000 Obstsorten, darunter mindestens 2.700 Apfel-, 800 Birnen-, 400 Süßkirschensorten und 400 Pflaumenartige, die den Obstanbau selbst in Höhenlagen der Mittelgebirge ermöglichten. Spezielle Sorten für die Nutzung als Tafelobst, Saft, Most und Brand bis hin zum Backobst wurden regional verfeinert.

Mit zunehmendem Ausbau des Straßennetzes wurden auch Obstalleen zwischen den Siedlungen angepflanzt, um die Transportmöglichkeiten zu nutzen. Auch Gemeinschaftsflächen wie Hofflächen mit Obstbäumen wurden angelegt und gemeinsam abgeerntet.

Streuobstwiesen umgaben und verbanden landschaftlich prägend die Dörfer und Städte, wie eine Vielzahl von Quellen zeitgenössischer Autoren belegt. Sie wurden für die Versorgung der Bevölkerung unverzichtbar; das Wissen um ihre Pflege und um die Verarbeitung des Obstes war fester Bestandteil der Lehre der Landwirtschaft und der Hauswirtschaft.



In Yach, einem Gebirgsdorf im Elztal, sind die Verhältnisse insofern anders, als die Obstflächen streng um die in Talnähe liegenden Höfe platziert sind. Da im rauen Elztal Obstbau schwierig ist, beschränkt sich der Anbau auf robuste Sorten, die Rauhagen ertragen. Typisch dafür ist der Bohnapfel.

Rückgang im 20. Jahrhundert

Es liegen zahlreiche lokale und regionale Erhebungen vor, die zwischen 1965 und 2000 einen Rückgang der Streuobstwiesen in Deutschland und Mitteleuropa von ca. 70 % belegen. Dies gilt sowohl für die Fläche als auch für die Anzahl der Obstbäume. In Deutschland gibt es nach Schätzungen des NABU nur noch rund 400.000 ha Streuobstwiesen. Die verbliebenen Bestände sind lückig und vergreist, da absterbende Bäume nicht mehr ersetzt werden. Bestehende Bestände werden kaum gepflegt. Darüber hinaus hat sich die Artenzusammensetzung mit der Nutzung verändert. Allen voran ist die Zahl der anspruchsvollen Apfelbäume drastisch gesunken, da viele fruchtbare Flächen umgenutzt wurden.

Ursachen des Rückgangs

Agrarpolitik

In den 1920er Jahren begann in Europa die Trendwende zur Obstplantage. Das unüberschaubare Sortiment an Kernobst sollte im Erwerbsbau auf je drei Apfel- und Birnensorten beschränkt und durch das Prädikat „Reichsobstsorte“ gefördert werden. Der Zweite Weltkrieg machte diese Pläne zunichte.

Einen starken Rückgang der westdeutschen Streuobstwiesen besiegelte am 15. Oktober 1953 der *Emser Beschluss* des Bundesernährungsministeriums: „für Hoch- und Halbstämme (wird) kein Platz mehr sein. Streuanbau, Straßenanbau und Mischkultur sind zu verwerfen“. Der Trend zum Plantagenanbau erfasste die gesamte Europäische Gemeinschaft (EG). Um die Obstplantagen zu fördern, hat die EG bis 1974 Rodungsprämien für jeden Hochstammobstbaum bezahlt. Streuobstwiesen auf fruchtbareren Böden wurden durch diese Subventionen häufig in Obstplantagen umgewandelt. Eine drastische Reduktion der Streuobstflächen war die Folge. Ähnliches gilt für Österreich. Lediglich in der DDR sowie in der Schweiz vollzog sich dieser Wandel langsamer. In der DDR wurden Streuobstbestände nach der Zusammenlegung der landwirtschaftlichen Flächen zu LPGen oft in Obstplantagen umgewandelt. Kleinere, privatwirtschaftlich bewirtschaftete Streuobstwiesen blieben erhalten, die Unternutzung erfolgte oft durch Rinder oder Schafe der Genossenschaft. In der Schweiz sorgten und sorgen die bis heute existierenden staatlichen Preisstützungen für einen gemäßigten Rückgang der Streuobstbestände (dort meist "Feldobstbau" genannt), 2007 gab es zudem umstrittene, aber doch starke Rodungen im Zusammenhang mit Feuerbrandbefall. Generell förderte die öffentliche Agrarpolitik über Jahrzehnte hinweg in Forschung, Anbauförderung, Vermarktung und Werbung einseitig den Niederstamm-Obstbau. Nach Schätzungen des NABU-Bundesfachausschuss Streuobst gingen daher die deutschen Streuobstbestände von ca. 1,5 Mio ha um 1950 auf rund 300.000 - 400.000 ha im Jahr 2008 zurück.

Streuobstwiesen erfordern einen deutlich höheren Arbeitseinsatz bei der Ernte als in Niederstammanlagen. Zudem kommen Hochstämme in der Regel erst nach 10 Jahren in den Vollertrag, Niederstämme bereits im dritten oder fünften Jahr nach ihrer Pflanzung. Allerdings bewirtschafteten insbesondere Haupt- und Nebenerwerbslandwirte seit den 1990er Jahren - ausgehend von der Ostschweiz - auf immer größeren Flächen ihre Flächen mit speziellen Ernte- und Schüttelmaschinen. Im Gebiet von Passau stieg der Pachtpreis durch eine geschickte Kombination von Direktvermarktung von

Streuobstapfelsaft nach klaren Kriterien (keine synthetischen Behandlungsmittel, Nachpflanzgebot, nur Hochstämme...) und Obstlesemaschinen auf rund 750 Euro/ha und damit höher als der Pachtpreis für Getreide oder Mais. Dies zeigt, daß der Streuobstbau auch heute rentabel sein kann.

Besonders erfolgreich und europaweit als Vorbild für eine gute Kooperation zwischen Naturschutz und Landwirtschaft gilt die Streuobst-Aufpreisvermarktung.

Streuobstwiesen auf Grenzertragsstandorten wurden häufig aufgegeben, als reines Grünland genutzt oder aufgeforstet. Die Alleen an Wegen und Baumreihen an Feldrändern wurden häufig im Zuge der Flurbereinigung gerodet. Manche Restbestände in den östlichen Bundesländern Deutschlands sterben noch heute durch die negativen Randeinflüsse der durch Großbetriebe bewirtschafteten Äcker.

Die Streuobstbestände, die sich vorwiegend im Siedlungsbereich befanden, waren häufig neuen Wohn- und Gewerbegebieten im Weg. Der Raumordnungsgrundsatz, durch nachträgliche bauliche Verdichtung Fläche sparen zu wollen, führte und führt trotz naturschutzfachlicher Bedenken zu einer nachrangigen Einstufung der Streuobstbestände. Dasselbe galt für den Straßenausbau. Schon als Unterhaltungsmaßnahme wurden im Rahmen der Verkehrssicherungspflicht etliche Obstbäume entfernt.



Auch Simonswald ist eine Schwarzwaldgemeinde, aber die Südausrichtung des Tals lässt eine intensivere Obstnutzung als in Yach zu. Die Streuobstbereiche liegen zum Großteil im Talgrund, an den Hängen sind oft Baumstreifen zu beobachten. Vor ungefähr 15 Jahren wurde von den Gemeinden die Pflanzung von Hochstämmen im Außenbereich eine Zeit lang

stark bezuschusst. Aus dieser Zeit stammt der allergrößte Teil der Neupflanzungen. Leider ist zu beobachten, dass der Pflegezustand der Obstbäume oft zu wünschen übrig lässt.

„Je tiefer im Tal, je schlechter der Baum“.

Aus diesem Grund engagiert sich der KOGl und veranstaltet im Rahmen des INTERREG IV-Projekts alljährlich einen ausführlichen Schnittkurs im Elztal.

Impressum

„auf Astring“ ist die Informationsschrift des KOGl Emmendingen (Kreisverband für Obstbau, Garten und Landschaft, Emmendingen, e.V.) www.kogl-emmendingen.de für die Fachwarte im Landkreis Emmendingen. Erscheinungsweise: 6 x jährlich, kostenlos. Nachdruck der Beiträge nur mit ausdrücklicher Genehmigung und Quellenangabe erlaubt. V.i.S.d.P. und Redaktion: Manfred Ruf, 2.Vorsitzender und Fachwarteobmann, Tel. 07644 / 6444, fachwartmani@gmx.de

s' Ledschd (hochdeutsch: Das Letzte)



Bild: M.Ruf

Einen kapitalen Abflug machte am Fronleichnamstag dieser Kleinwagen auf Höhe unseres Lehrgartens. Die gesperrte Alte Straße wird im Volksmund auch Promillesträßle genannt. Diesem Ruf wurde der Fahrer oder die Fahrerin des Autos gerecht. Die leichte Kurve bei der Sitzbank (Einfahrt zum Lehrgarten) stellte dann ein unüberwindliches Hindernis dar, dessen Umfahrung -auf dem Dach liegend- erst einmal beendet war. Dass euch das nicht passiert, wenn ihr beim nächsten Mal den Lehrgarten ansteuert, wünscht euch herzlichst euer Fachwartmani

Forum

Gastbeiträge stellen allein die Meinung des jeweiligen Autors dar

Unser Fachwart Ottmar Schmidt aus Bombach sendete folgenden Artikel:

Da ich die letzten Tage selbst gemostet habe, kam mir der Gedanke, für den Astring einen kleinen Artikel über das Bereiten von Brennmaische und das Mosten zu schreiben.

Vorweg: Was man im Obst an Qualität nicht einbringt, kann das Produkt Most oder Maische/Schnaps hinterher nicht haben.

Wartezeiten aus dem Pflanzenschutz sind natürlich einzuhalten

Nur gesundes, voll ausgereiftes Obst, kann ein qualitativ hochwertiges Ergebnis erbringen. Fauler Apfel bleibt fauler Apfel, wer die Geschmacksrichtung mag, ok, aber Ziel eines Endproduktes sollte die Geschmacksrichtung „fauler Apfel“ eigentlich nicht sein.

Faules Material hat oft eine erhebliche Keimbelastung mit unerwünschten Keimen. Fäulnisgifte können die wilden Hefen zusätzlich schädigen und schwächen, so dass ein Most aus faulen Äpfeln, gerade wenn er dann noch mit Spontangärung (ohne Zugabe von Reinzuchthefer) vergären soll, erhebliche Schwierigkeiten hat, durch- und endzuvergären. Endvergärung auf 0°Oechsle. Ein nicht fertig vergorener Most ist mikrobiologisch nie richtig stabil, die Haltbarkeit ist fast nicht zu gewährleisten, gleichzeitig hat man bei Destillation (Schnaps brennen) keine ausreichende Ausbeute, da ja nicht aller Zucker vergoren wurde.

Manuelles auflesen von Hand, ohne Leseigel oder Maschine, dabei jeden Apfel umzudrehen und anzuschauen und Äpfel mit Fäulnisflecken, auch wenn diese nur klein scheinen, wegzuwerfen, ergibt das qualitativ hochwertigste Ausgangsmaterial. Wenn man kerngesundes Material hat, kann man damit gute Süßmoste/Säfte, Moste und Maischen produzieren.

Wer mit seiner Ernte zum „Lohntrotter“ fährt, hat daheim weniger Arbeit und weniger Schmutz, ist meist terminlich gebunden und muss halt Obst, und Tanks durch die Gegend kutschen, was gegebenenfalls entsprechende Fahrzeuge erfordert. Dafür erspart man auch Investitionen in eigene Geräte und Maschinen, die unter Umständen viel Geld kosten und dann auch noch eingelagert werden müssen.

Wer selbst trittet -so wie ich- muss das eine oder andere mehr beachten.

- △ Zuerst müssen im Vorfeld alle Maschinen kontrolliert und ggf. mit Kelterlack gestrichen werden um Eiseneintragungen zu vermeiden. Eisen sorgt für Eintrübungen und Schwermetallbelastungen im Most. Edelstahlgeräte müssen nicht gestrichen werden.
- △ Alle Geräte vor Gebrauch gründlich reinigen.

- ▲ Brotzeit, Brot und Gebäck aus Hefeteig enthalten unerwünschte Hefen und könnten im Schlimmsten Fall eine Fehlgärung befördern. Darum
 - kein entsprechender Verzehr von Brot und Hefeg Gebäck bei Äpfeln Maische und Süßmost
 - nach der Brotzeit noch einmal Hände waschen um keine unerwünschten Hefen zu verschleppen
- ▲ Kerngesundes Material kann nach dem einmaischen noch einige Stunden zwischengelagert werden, wenn es ausreichend warm ist findet etwas Pektinabbau statt und die Maische lässt sich schöner und leichter abpressen. Gerade wer wie ich eine alte Korbtröte verwendet hat da Vorteile.
- ▲ Wenn man die Maische etwas stehen lässt wird der Most auch aromatischer
- ▲ Ggf. kann/muss der Maische auch etwas Schwefel zugesetzt werden, z.B. wenn die Maische über Nacht noch stehen bleiben muss, dann die Maische schwefeln und abdecken.
- ▲ Hinterher Räumlichkeit und Maschinen wieder gründlich reinigen

Maische zum Brennen ist mit einem Ansatz von Reinzuchthefer anzusetzen, abzudecken und nach der Gärung möglichst schnell zu brennen.

Mostbehandlung:

Ein Süßmost sollte vor der Gärung ausreichend, aber auch nicht zu stark vorgeklärt werden. Einen Separator bzw. eine Zentrifuge hat im Hobbybereich niemand zur Verfügung, zu stark vorgeklärte Süßmoste haben zu wenig innere Oberfläche und somit Probleme mit der alkoholischen Gärung.

Den Süßmost absitzen lassen, d.h. der Süßmost kommt am Tag oder abends beim Trotten ins Fass und am andern Morgen wird er abgelassen, dabei bleibt eine erhebliche Trubschicht im Fass zurück, das hat sich im Hobbybereich und sogar bei kleineren Weingütern bewährt.

So vorgeklärte Süßmoste ergeben hinterher bekömmlichere und geschmacklich reinere Moste. Des Weiteren nimmt die Anzahl der unerwünschten Keime ab.

Alle Keime im Süßmost werden unter dem Oberbegriff „Hefen“ zusammengefasst und jeder mikrobiologische Vorgang wird als Gärung bezeichnet. Es ist aber nicht gesagt, dass jedwede alkoholische Gärung erwünscht ist.

Fakt ist: Wenn eine Keimart die Oberhand hat und rund +- 1,5 Mio. Keime/ccm Süßmost erreicht ist, geht eine wie auch immer geartete Gärung los.

Die von uns erwünschte alkoholische Gärung wird von den so genannten echten Weinhefen, ***Saccharomyces cerevisiae***, ausgelöst. Gleichzeitig kann auch nur *Saccharomyces cerevisiae* bis auf 0°OE endvergären. Alkohol ist das Stoffwechselprodukt der Hefe, und nicht jede Hefe kann in ihrem eigenen Stoffwechselprodukt arbeiten bis alles verstoffwechselt ist. Die Freude darüber, im eigenen Stoffwechselprodukt zu stehen, wäre beim Menschen sicher auch begrenzt.

Andere Hefen können z.B. alkoholisch vergären, aber halt nicht bis zum Ende.

Generell gibt es 2 Wege wie ich die 1,5 Mio. Keime erwünschter echter Weinhefen erreichen kann:

- Man gibt dem gepressten Most etwa 50 mg Kaliumdisulfit (SO_2) /Liter zu. Damit werden alle unerwünschten Keime stark geschädigt, die erwünschten echten Weinhefen allerdings nicht, und sie können über eine entsprechende Generationszeit, sozusagen mit Vorsprung vor den Andern eine Vermehrung ankurbeln und dann die Oberhand gewinnen. Bei Most aus stark faulem Material ist es sicherlich vorteilhaft wenn man generell eine kleine Schwefelgabe zugibt.

Nachteil:

Most kann sich- bis die Keimzahl erreicht ist- zu stark vorklären, was Schwierigkeiten mit der Gärung ergeben kann.

Süßmost braucht einige Tage Generationszeit bis die Gärung beginnt, wenn es dann noch

kühl ist, wird das noch schwieriger. Rasche Gärung ist anzustreben.

Sollte der gegebene Schwefel nicht voll „gebunden“ sein, so dass noch freie SO_2 vorhanden

ist, besteht die Gefahr, dass die Hefe zu Beginn der alkoholischen Gärung, die freie SO_2

zu H_2S umbaut, also der freie Schwefel zu Schwefelwasserstoff umgebaut wird, was dann

im Ausbau nach der Gärung Maßnahmen erfordert (Schwefelwasserstoffböckser) und sehr

unangenehm riecht und schmeckt.

- Die Gabe von Reinzuchthefer. Es wird einfach eine große Menge erwünschter Weinhefen überimpft. Durch eine Gabe von außen, wird ein Übergewicht zu Gunsten der erwünschten echten Weinhefen erzeugt und die Gärung kann rasch beginnen.

Korrekte Anwendung:

Ich selbst nehme Süßmost und füge etwas warmes Wasser hinzu, so dass das Wasser-Süßmostgemisch etwa handwarm ist und gebe dann die Reinzuchthefer dazu. Eventuell stelle ich den Hefeansatz dann noch 1-2 Std. in das warme Wohnzimmer, wenn die Temperatur im Gärraum zu kühl sein sollte, und warte bis der Ansatz deutlich sichtbar gärt und gebe diesen dann zum Most.

Vorteile:

Die Gärung beginnt relativ rasch

Die Gefahr der Schwefelwasserstoffböckser besteht nicht

Nachteile:

Anwendungsfehler beim Erstellen des Hefeansatzes können die Wirkung der Reinzuchthefer

Verringern oder verhindern.

Anreicherung:

Ähnlich wie Fett in der Wurst oder in der Sauce ist Alkohol ein Träger von Geschmacksstoffen. Trinkmoste können vor der Gärung mit Zucker angereichert werden.

Etwa 240 Gramm Zucker/100 Liter entsprechen 1°Oechsle. Eine gesetzliche Regelung zur

Anreicherung von Trinkmosten ist mir jetzt nicht bekannt, aber Trinkmoste sollten ja

immer noch leichter als Wein sein, was das Anreichern dann auch begrenzt. Ich selbst habe

meinen Trinkmost nicht angereichert.

Maischen und Moste zur Destillation, dürfen nicht angereichert werden!

Nach der Gärung kommt der 1. Abstich. Der Most wird von der Hefe abgezogen, geschwefelt und wieder in Tanks/Fässer gefüllt. Als Grundsulfidgabe sind 50 mg SO²/Liter - das entspricht 1 Briefchen 10 Gramm Kaliumdisulfit /100 Liter - als bewährt anzusehen.

Auch wenn es in der Praxis nie ganz möglich ist, so gilt Lagerung im spundvollen Behältnis als richtig und erstrebenswert.

In einem Fass/Tank im Anbruch oxidiert der Most sehr schnell und sehr stark. Der Most schmeckt immer ein bisschen weich und später oxidativ. Ein so genannter Immervoll-Tank mit Schwimmdedeckel ist zum täglichen Zapfen von Vorteil. Ein Holzfass im Anbruch kann mit Schwefelschnitten entsprechend präpariert werden, damit der Most weniger oxidiert. Mit einem Stückchen Schwefelschnitte kann beim Holzfass der Luftraum ausgebrannt und somit der Sauerstoff verdrängt werden.

Plastikfässer dürfen nicht eingebrannt werden, es besteht die Gefahr, dass die Lösemittel angelöst werden und sich dann -zumindest geschmacklich - im Most wieder finden. Ein Plastikfass, welches nach Lösungsmittel riecht, ist zu entsorgen.

Holzfässer sind beim 1. Abstich vor dem Wiederbefüllen mit **1 Schnitte / 100 Liter Fassraum** einzubrennen. Sollte das Holzfass nicht ganz voll werden und es wird täglich mit dem Krug gezapft, so muss gelegentlich der Hohlraum mit einem Stückchen einer Schwefelschnitte nachgebrannt werden.

Ottmar Schmidt, Kenzingen-Bombach