

[Startseite](#) [Die Aromen](#) [Die Hefe](#) [Das Einmaischen](#) [Destille](#) [Das Brennen](#) [Über uns](#)**Obstmaische**
Saftgärung
Dosenfrüchte
ZuckermaischeAllgemein
Startseite

Obstmaische

Was Sie benötigen...

Für eine wirklich gute und aromatische Maische, benötigen Sie als erstes eine Menge gutes und enttefrisches Obst. Daneben sollten Sie eine Reinzuchtheife und etwas Hefenährsalz bereit legen. Bei den meisten Obstsorten genügt das vollauf, es kann aber sinnvoll sein, sicherheitshalber den PH Wert zu messen und notfalls Milchsäure bereitstehen zu haben um den PH Wert auszugleichen.

frisches Obst

Verwenden Sie nur vollreifes und enttefrisches Obst, völlig ohne Schadstellen. Die Qualität der Früchte ist entscheidend für die Qualität der Maische. Übrigens lohnt es sich nach Sonnenaufgang zu ernten, denn dann sind die Früchte am aromatischsten.

Wir ernten etwas über 20 Kilo Aprikosen in diesem Beispiel

Waschen

Um möglichst alle Fremdhefen, Bakterien oder sonstige Verunreinigungen zu entfernen wird das Obst zuerst gründlich gewaschen...

...und wieder abgetropft.

Zerquetschen...

Dann beginnt die eigentliche Arbeit, denn das Obst muß zerkleinert werden. Bei unseren Haushaltsüblichen Mengen, zerquetschen wir das einfach mit den Händen und entfernen dabei auch gleich die Kerne.

Kerne sollten zumeist entfernt werden, denn es könnte sich sonst giftige Blausäure bilden. Bei machen Fruchtarten, Kirschen oder Zwetchnen beispielsweise, kann ein wenig des bitteren Beigeschmackes aber auch erwünscht sein.

Matschen und motschen...

Nach einer Weile sollte das ungefähr so aussehen wie auf dem Bild. Ein dickflüssiger Brei aus Fruchtstückchen.

PH Wert messen

Jetzt messen wir sicherheitshalber den PH Wert, den idealerweise bei 3 liegen sollte. Unsere Maische liegt bei 3,5 und die Abweichung können wir tolerieren. Wir geben also keine Säure zu und vergären eine unverfälschte naturreine Fruchtmaische.

Einfüllen

Mit einem passenden Trichter geben wir den Brei in unseren Gärbehälter und schütten etwas Reinzuchtheife und Hefenährsalz dazu um die Gärung in die richtige Richtung zu starten und Fehlgärungen zu vermeiden.

Lagerung

Jetzt setzen wir einen Gärspund auf und stellen das ganze an einen Ort der möglichst gleichmäßig eine Temperatur zwischen 18 und 23 Grad hat. Bei einer Hefelebendkultur sollte es nicht zu warm werden, denn Temperaturen über 26° Grad könnten die Hefe abtöten, bei Temperaturen unter 18° Grad dagegen kommt die Gärung nicht recht in Gang.

Gärspund

Der Gärspund verhindert das Eintreten von Luft in den Gärbehälter. Damit ist ausgeschlossen das wilde Hefen, Essigbakterien, Mikroorganismen oder Schimmelsoren unsere Maische erreichen und schlimmstenfalls verderben.

Außerdem kann man an dem Gärspund sehr gut erkennen wann die Gärung einsetzt und ebenso wichtig, wann Sie wieder aufhört. Unsere Aprikosenmaische durfte 4 Wochen lang gären und den Aprikosen alle Geschmackstoffe entziehen bevor wie sie zu einem wunderbar aromatischen Aprikosenschnaps brannten.

[Druckbare Version](#)