

(1) Weinbereitung - in 8 Schritten

1. **Entsaften** der Früchte (Apfel, Birne, Rhabarber, Orangen, ..) bzw. Zerstoßen der Früchte (alle Beerenfrüchte).
Hinweis: Der Saft bzw. die Früchte dürfen nicht mit blankem Eisen in Berührung kommen!
2. **Honig** oder Zucker in heißem Wasser **auflösen** und anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Saft bzw. Früchte mit Zuckerwasser in den Ballon schütten. Inhalt gut durchschütteln!
Hinweis: Gärgefäß (Ballon) nicht ganz füllen, ca. 20% - 30% als Steigraum frei lassen.
4. **Hefe** gut **aufschütteln** und zugeben.
Alternativ kann der Gärstarter zugegeben werden.
Ballon abermals gut durchschütteln!
5. **GÄRUNG** – Dauer ca. 2 bis 5 Monate.
Das Ende der Gärung ist erreicht, wenn sich keine Gärgase mehr bilden und sich die Trubteilchen im Ballon langsam absetzen.
6. Am Ende der Gärung **erster Hefeabstich** – Probieren des Jungweines, evtl. verbessern mit Zucker oder Säure – nochmals mit Gärrohr ca. 4 Wochen aufstellen.
7. **Zweiter Hefeabstich** nach diesen 4 Wochen (der Wein darf aber nicht mehr gären!).
Vorteilhaft für Bukett, Aroma und Blume des Weines, wenn er nochmals verschlossen kühl im Keller 2 Monate nachreift.
8. **Flaschenfüllung:** Nach Möglichkeit dunkles Glas oder Wein im dunklen Keller aufbewahren bei Temperaturen um 5°C bis 15°C.

Die nötigsten Geräte zur Weinherstellung:

- Gärballon,
- Gummikappe,
- Gärrohr,
- Weinheber (Schlauch),
- Weinhefe (z.B. Kitzinger Reinzuchthefer)

(2) Wein – Rezepte / Gärstarter

➤ Sauerkirschwein:

1 Eimer Sauerkirschen (10Liter)
10 Liter Wasser
4,5 Kg Zucker
50 Gramm Zitronensäure
Reinzuchthefer Burgund

10 Liter Wasser
5 Kg Zucker
60 Gramm Zitronensäure
Reinzuchthefer Portwein

➤ Holunderblütenwein:

1 Eimer Blütendolden (10Liter)
10 Liter Wasser
3 Kg Zucker
60 Gramm Zitronensäure
Reinzuchthefer Portwein

➤ Süßer Honigmet

- 18 Liter Wasser
- 14,5 Pfund Honig
- 3 Zimtstangen
- 1 Vanillestange
- Ca. 70 Gramm Zitronensäure
- Gärhefe Malaga
- (Honig vor Ansatz mindestens kurz abkochen- Gärtemperatur nicht über 27 Grad Celsius, Gärdauer 4 Monate bis 1 Jahr)

➤ Pflaumenwein:

1 Eimer Pflaumen/Zwetschgen (10Liter)

➤ Der Gärstarter:

3 bis 6 Tage bevor wir Wein ansetzen wollen geben wir einige Tropfen Gärhefe in ca. 0,75 Liter Apfelsaft und lassen die Hefe vorgären. Diesen Gärstarter geben wir in den ausgekühlten Weinansatz.

(3) Die Essigbereitung:

1. 1 Liter Wein (am besten ein selbstgemachter Fruchtwein) wird mit ca. 100 ml Essigmutter geimpft. Essigmutter in Drogerien erhältlich.
2. Ansatz gut belüftet und warm (bis 28 Grad Celsius) aufstellen täglich schwenken
3. Nach ca. 2 Wochen in diesen Ansatz 10 Liter Fruchtwein nachschütten und wieder warm und gut gelüftet aufstellen.
4. Nach weiteren 4 Wochen können wieder 10 bis 20 Liter Wein zugeschüttet werden.
5. Die auf dem Ansatz schwimmende Essigmutter kann zum Teil abgenommen und weiter verschenkt bzw. weiter verwendet werden.
6. Der Essig kann nach 4 Monaten auf Flaschen gezogen werden.
In den fertigen Essig können alle beliebigen Heil- und Gewürzkräuter angesetzt werden.
Gute Beispiele sind Rosmarinessig, Salbeiessig, Orangenessig.

➤ **Der Essigtrunk:**

Morgen nüchtern 1-2 TL Obstessig und 1 TL Honig auf ein Glas lauwarmes Wasser verrühren und trinken – hält jung gesund und fit bis ins hohe Alter.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht Ihnen

www.sepp-steininger.de und der www.bzv-passau.de