NABU
Haltern am See

Die Apfelmaische für die Saftpressung wird mit einem Hecksler hergestellt.

Bild oben: Die Maische wird in die Saftpresse eingefüllt...

... und danach per Hand gepresst.

Der Trester wird mit Wasser angesetzt und aufgelockert. Er sollte mit Wasser bedeckt sein, da er sich in den kommenden Tagen wieder ausdehnt und die Füllhöhe deutlich ansteigt.

Das Gärgefäß ist hier ein alter Sauerkrauttopf aus Steingut. Er wird einfach mit einem Tuch abgedeckt.

Nach der Alkoholgärung bei Raumtemperatur wird der Trester abgefiltert. Dazu eignen sich die früher verwendeten Mullwindeln ideal.

[Essich] Alles Essig oder?

Auf der Streuobstwiese wird aus Obst viel Saft gewonnen. Dabei bleiben große Mengen Presskuchen, auch Trester genannt, übrig.

Diesen Trester kann man noch weiter verwerten.

Im Mittelalter wurde daraus ein leichter Wein mit 3-5% Alkoholgehalt hergestellt.

[Pilz] Alles Pilze?

Ja und Nein. Pilze, sogenannte Bierhefen, starten diese alkoholische Gärung. Diese Hefen schweben in unserer Luft. Winzer setzen meist "Reinzuchthefen" zu um ein reproduzierbares Produkt zu erhalten.

Auf der Streuobstwiese gehen wir mit der Natur. Die wilden Hefen wandeln den Zucker aus dem Trester in Alkohol um. Dann erhalten wir einen leichten Wein.

Haben die Gärhefen genug Alkohol produziert stehen auch gleich die nächsten Interessenten auf der Matte. Die Essigmutter, aus "Kahmhefen" und Essigsäure-bakterien wandeln Alkohol in Essigsäure um und geben dem Essig Aroma.

[Bierhefe] Die Zuckerhefen

Als Backhefe bzw. Bierhefe bezeichnet man verschiedene Stämme von Saccharomyces cerevisiae. Diese gehören zu den Zuckerhefen (Saccharomyces), die wir meist nur als Hefe bezeichnen.

Sie gehören zu den Schlauchpilzen (Ascomycota). Hier findet man neben Hefe- und Schimmelpilzen auch Morcheln und Trüffel.

Für uns Menschen haben sie eine große Bedeutung für unsere Gesundheit. Mit Brot aber auch Penizillin aus "Schimmelpilz" helfen sie uns gesunde Nahrungs-mittel und Medikamente herzustellen.

[Kahm] Essigkahm/-mutter

Die Impfung mit Essigmutter (Essigkahm) hilft die biologische Umwandlung des Alkohols in Essigsäure zu starten. Sie bildet sich aber auch von selbst aus "Kahmhefen" und Essigsäurebakterien und anderen Mikroorganismen.

Sie bilden einen Film auf der Flüssigkeitsoberfläche, der zu einem elastischen Deckel anwachsen kann.

[Bei Fragen] Melden Sie sich

Wir unterstützen Sie gerne

Schreiben Sie uns eine e-mail:
info@nabu-halternamsee.de

Weitere Tipps und Kontaktdaten im Internet:
www.nabu-halternamsee.de

© NABU Haltern am See; www.nabu-halternamsee.de; info@nabu-halternamsee.de; Bildnachweis, oben und links, C. Lynen

Der gefilterte Gäransatz wird in Flaschen und Gefäße zur weiteren Gärung und Essigsäureumwandlung abgefüllt.

Hier die ca. 16 Liter umgefüllter Gäransatz.

In das rechte Glas wurde noch etwas Essigmutter (auch Essigkahm genannt) hinzugegeben.

Bild oben: Der Gäransatz nach drei weiteren Wochen. Aufschwimmend und am Boden ist neu gebildete Essigmutter (Essigkahm) zu sehen.

Die Essigmutter kann einfach mit einer Schaumkelle abgenommen werden.

Die abgefüllten Flaschen mit dem fertigen Essig. In den Flaschen kann sich auch wieder Essigkahm bilden.

Diese kann aber einfach mit verzehrt werden. Ist gut für die Verdauung.

Beim Abfüllen des fertigen Essigs kann ein Strumpf als Filter in die Flaschen gehängt werden.

Er fängt schwebende Teile der Essigmutter auf. Eine Eintrübung durch feinste Schwebstoffe verhindert er aber nicht. Diese setzen sich mit der Zeit am Flaschenboden ab.

[Rezept] So wird es Essig

Hier nun das Rezept zur Herstellung von Streuobstwiesenessig.

[ToDo] So machen Sie es:

1. Trester aus Apfelsaftpressung mit Wasser bedeckt in ein Gefäß zur halben Höhe einfüllen.
2. Bei Zimmertemperatur gären lassen.
3. Täglich Rühren. Nach ein paar Tagen setzt die Gärung ein. Es sprudelt beim Rühren: Gärung läuft
4. Nach 14-20 Tagen den Trester abseien und auf den Kompost geben (effektive Mikroorganismen).
5. Die nach Cidre riechende Flüssigkeit in offene Gläser füllen und mit einem Tuch abdecken. Evtl. etwas Essigmutter hinzugeben.
6. Die Gefäße regelmäßig leicht bewegen damit etwas Flüssigkeit auf die sich bildenede Essigmutter kommt. Dies pflegt die Essigmutter.
7. Nach ca. drei Wochen den Essig probieren und ggf. abfüllen oder noch etwas weiter reifen lassen.

[Hilfe] Kein eigener Trester

1. Fragen sie beim Nachbarn mit Obstbäumen im Garten nach.
2. Auch bei uns können Sie zur Erntezeit Trester erhalten. Fragen Sie nach.
3. Versuchen Sie es auch mit anderem Obsttrester. Traube, Quitte oder anderes Obst. Probieren Sie es aus.
4. Keinen Kompost für den Trester im Garten? Dann nutzen Sie den Trester als Dünger.

[Bei Fragen] Melden Sie sich

Wir unterstützen Sie gerne

Schreiben Sie uns eine e-mail:
info@nabu-halternamsee.de

Weitere Tipps und Kontaktdaten im Internet:
www.nabu-halternamsee.de

© NABU Haltern am See; www.nabu-halternamsee.de; info@nabu-halternamsee.de; Bildnachweis oben, M. Weber; links 5, I. Vorholt