



## Genuss – Früchte der Streuobstwiese

von Siegfried Dombrowsky, Joachim Helms, Dr. Olaf Anderßen



Abbildung 1: *Wer das Wesen des Apfelbaumes versteht, erntet Verführerisches*

Foto: Siegfried Dombrowsky

1. Ausgabe, Stand: 19. Dezember 2015

# »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



## Inhaltsverzeichnis

<b>EINLEITUNG</b> .....	<b>3</b>
<b>LAGERUNG</b> .....	<b>3</b>
<b>TROCKNUNG</b> .....	<b>4</b>
APFELRINGE.....	4
<b>FRÜCHTETEE</b> .....	<b>5</b>
APFELTEE .....	5
<b>APFELMUS</b> .....	<b>5</b>
APFELMUS MIT GRIEBENSCHMALZ.....	<b>FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.</b>
<b>APFELGERICHTE</b> .....	<b>6</b>
DER BRATAPFEL.....	6
APPLE CRUMBLE.....	6
<b>MARMELADE UND BROTAUFSTRICH</b> .....	<b>7</b>
BRATAPFELGEELE .....	7
QUITTENMUS (ALS BROTAUFSTRICH) .....	7
<b>APFELSAFT</b> .....	<b>8</b>
<b>APFELWEIN</b> .....	<b>11</b>
<b>LIKÖR</b> .....	<b>12</b>
SELBSTGEMACHTER APFELLIKÖR.....	13
SELBSTGEMACHTER ZWETSCHGENLIKÖR .....	13
<b>OBSTBRAND (OBSTLER)</b> .....	<b>14</b>
<b>OBSTGEIST</b> .....	<b>15</b>
<b>PUNSCHBIRNEN</b> .....	<b>15</b>
<b>BIRNEN IN BRANTWEIN</b> .....	<b>15</b>
<b>IMPRESSUM</b> .....	<b>16</b>

# »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



## Einleitung

Das Motto des Lüneburger Streuobstwiesenvereins lautet „Genuss & Umwelt im Einklang“. Die Umweltthemen sind sehr häufig Gegenstand unserer Aktivitäten und auch Inhalt vieler Themenblätter. Aus diesem Grund soll dieses Themenheft einmal den Schwerpunkt auf das Thema „**Genuss**“ legen. Die Idee wurde geboren nach dem erfolgreichen Vortrag zum gleichen Thema mit Verkostung von Siegfried Dombrowsky und Joachim Helms zur AG Streuobst im Dezember 2015.

Neben dem direkten Verzehr gibt es verschiedene Verfahren der Haltbarmachung bzw. der Veredelung der Früchte, auf die in diesem Themenheft eingegangen werden soll.

Die hier abgedruckten Rezepte und Verfahren basieren meist aus den Erfahrungen der Autoren und weiterer Vereinsmitglieder, welche sie als Laien bei der Verarbeitung von Obst im Laufe der Jahre gesammelt haben. Die Verfasser hoffen damit Anregungen geben zu können, wie auch der geneigte Leser sein anfallendes Obst nutzen und Produkte höchsten Genusses herstellen kann.

## Lagerung

Der erste Schritt sein geerntetes Obst über längere Zeit genießen zu können, ist die Lagerung. Für die Lagerung sind jedoch nur bestimmte Früchte geeignet. Die Lagersorten können für eine bestimmte Zeit, ohne weiteres Zutun und Qualitätsverlust, überdauern. Aber die Lagerung sollte bestimmte Bedingungen erfüllen, damit die Zeiträume die in der Literatur angegeben werden auch tatsächlich erreicht werden können.

Die Lagerung von Äpfeln erfolgt in ausgedienten Holzkisten aus dem Supermarkt. Alternativ können auch Apfelstiegen aus einer Initiative des BUND-Lemgo in

Zusammenarbeit mit einer Lebenshilfswerkstatt erstanden werden. Es gibt aber auch spezielle Obstregale.

Die Früchte sollten sich im Lager nicht berühren.

Der Raum sollte verdunkelt sein. Die günstigste Lagertemperatur liegt bei ca. 4° Celsius. Gegen Frosteinbrüche hilft ein Frostwächter. Die Luftfeuchtigkeit sollte möglichst hoch sein. Optimal sind 90 %, was in modernen Gebäudekellern kaum zu erreichen ist.

Die Früchte müssen wöchentlich kontrolliert und angefaulte sofort entfernt werden. Den Raum sollte regelmäßig gelüftet werden.

Einige Sorten erreichen erst im Lager ihre Genussreife (z.B. Ontario). Direkt vom Baum gepflückt enthalten sie zu viel Säure und sind nicht für jeden genießbar. Im Lager baut sich die Säure langsam ab und die Süße und andere Aromen treten in den Vordergrund.



Abbildung 2: Obstlagerung in alten Obstkisten



Ein Konzept des  
BUND - Lemgo

Apfelstiege

in Zusammenarbeit mit der  
WERKSTATT BEGATAL  
der Lebenshilfe Lemgo e. V.

Abbildung 3: Apfelstiege – Initiative des BUND-Lemgo

## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



### Trocknung

Eine Form der Haltbarmachung von Obst ist der Wasserentzug. Wird Obst getrocknet, steigt die Konzentration von Zucker und Säure in den Früchten so hoch, dass Schimmelpilze dort keine Lebensbedingungen mehr finden.

Zum Trocknen eignen sich im Haus der Backofen, Kaminöfen oder spezielle Dörrapparate. Letztere werden mit Strom betrieben, was dem Geldbeutel und der Umwelt nicht besonders zuträglich ist (es sei denn der Strom wird über Solaranlagen betrieben). Die beste Variante ist der Kaminofen, der für das Beheizen des Hauses sowieso in Betrieb ist. Als Nebeneffekt kann hier auch Obst getrocknet werden. Dem Experimentierfreudigen stehen die verschiedenen

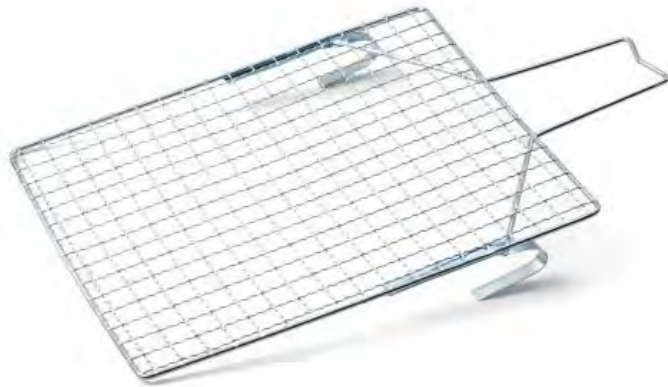


Abbildung 4: Abstreifgitter aus Metall aus dem Malerbedarf

Früchte zur Verfügung (z.B. Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel).



Die Trocknung erfolgt auf einem Abstreifgitter für Farben aus Metall z.B. auf einem Kaminofen.

### Apfelringe

VON SIEGFRIED DOMBROWSKY

Das Kerngehäuse wird mit einem Ausstecher entfernt. Ausstecher aus Edelstahl sind dabei

haltbarer und verbiegen nicht bei festeren Früchten.

Ausstecher gibt es im Küchenbedarfshandel meist in einer großen Auswahl mit unterschiedlichen Griffen und auch unterschiedlichen Durchmessern.

Beim Zuschnitt der zu trocknenden Scheiben soll darauf geachtet werden, dass das Messer beim Schneiden durch die Fruchtscheibe hindurchschimmert. Dann haben die Scheiben die richtige Dicke und trocknen gleichmäßig ab.

Die so getrockneten Fruchtscheiben werden in ein Twist-Off Glas gefüllt. Dieses kann vorher bei 110 Grad mit Deckel für 10 Minuten im Backofen sterilisieren werden. Die Aufbewahrung in Blechdosen ohne Sterilisierung ist auch möglich. Die trocknen Früchte können so für längere Zeit (über ein Jahr) gelagert werden.

Die getrockneten Früchte eignen sich zum direkten Verzehr als gesunder Snack statt Chips & Co., können aber auch zerkleinert im Müsli verwendet werden.



Abbildung 5: Im Handel erhältliche Twist-Off Gläser



Abbildung 7: Fertige Apfelringe

Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)





## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

### Früchtetees

Früchtetees werden als „Tee“ bezeichnet, sind aber markenrechtlich „teeähnliche Erzeugnisse“. Es sind aromatische Getränke aus getrockneten Pflanzenteilen, wie Früchten oder Fruchtteilen von Äpfeln oder Hagebutten oder auch Blättern und Blüten.<sup>1</sup>



Abbildung 8: Apfeltee

### Apfeltee

Die bei der Trocknung von Äpfeln oder Birnen entstandenen Ringe oder Teile anderer Früchte, können in kleine Stücke zerbrochen werden und mit heißem Wasser übergossen als Tee genossen werden. So lassen sich Früchtetees selber herstellen und in verschiedenen Fruchtmischungen kombinieren.

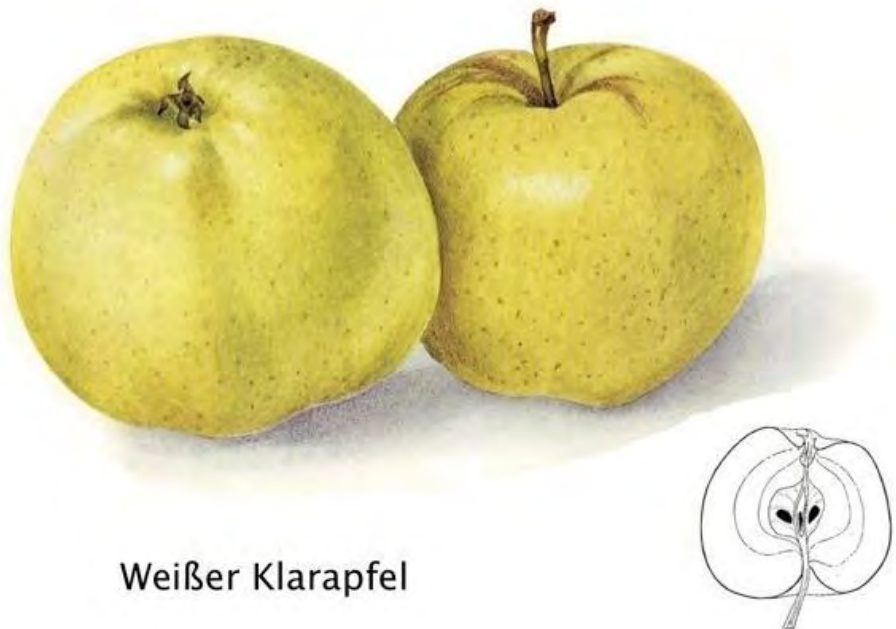
### Apfelmus

Apfelmus kann auch über eine gewisse Zeit in Twist-Off Gläsern haltbar eingelagert werden.

Zur Herstellung wird das Gehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher entfernt. Die Früchte mit Schale in Spalten oder kleiner zerschnitten und mit etwas Wasser aufgekocht. Je nach Süße der Äpfel und ggf. zur besseren Haltbarmachung kann etwas Zucker zugesetzt werden.

Aufgrund der Apfelsorte ergeben sich verschiedene Farbtöne des Apfelmuses. So hat der Apfelmus aus der Sorte ‚Uelzener Rambour‘ einen leicht rötlichen Farbton, der aus der Amt Neuhauser Lokalsorte ‚Roter Brasilienapfel‘ einen tief rosa-roten.

Weißes Apfelmus ergeben August- oder ‚Klaräpfel‘. Die Abfüllung erfolgt in sterilisierte Gläser (siehe oben unter Trockenobst). Bei der Ernte von Klaräpfeln muss der Reifegrad beachtet werden. „Jeder einzelne Klarapfel“ sagte einmal ein englischer Pomologe, „hat eine Stunde, da ist er in seinem Optimum. Da muss man ihn frisch vom Baum weg essen, dann ist er göttlich...“.<sup>2</sup>



Weißer Klarapfel

Abbildung 9: Klarapfel aus Seitzer, Farbtafeln der Apfelsorten

Quelle: BUND-Lemgo

<sup>1</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Früchtetees>

<sup>2</sup>) Eckart Brandt, Judith Bernhard (2011): Unser großes Apfelkochbuch. Bassermann, 7,99 €

»**Themenblätter**«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS

**Apfelgerichte**

Gerichte aus Äpfeln oder Gerichte mit Äpfeln gibt es sicherlich sehr viele. Im Folgenden sollen zwei Nachspeisen dargestellt werden.

**Der Bratapfel**

*Bratäpfel sind eine einfache Süßspeise aus im Ofen gebackenen Äpfeln. Sie werden traditionell im Winter zur Weihnachtszeit aus lagerfähigen, festen und säuerlichen Apfelsorten wie Boskoop zubereitet.*

*In der einfachsten Zubereitungsform werden die ganzen, ungeschälten Äpfel bei mittlerer Hitze gebacken, bis die Schale aufplatzt, und mit Zucker und Zimt bestreut serviert. Meist wird jedoch das Kerngehäuse vorher herausgeschnitten und das Loch mit einer Mischung aus z. B. Nüssen, Rosinen, Konfitüre, Marzipan und Gewürzen wie Zimt und Nelken gefüllt. Häufig werden Bratäpfel mit Vanillesauce serviert.<sup>3</sup>*

**Apple Crumble**

ENGLISCHE SPEZIALITÄT

175g Mehl, 100g Butter, 100g brauner Zucker und 500g Äpfel

Aus den Äpfeln das Kernhaus entfernen und (je nach Geschmack) mit oder ohne Schale in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine gefettete Auflaufform geben. Die Äpfel können mit etwas Zitronensaft beträufelt werden.

Aus Butter, Zucker, Mehl und etwas Zimtpulver einen Streuselteig bereiten und auf den Äpfeln verteilen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Warm mit Eis und Schlagsahne servieren.

**Der Bratapfel**

Kinder, kommt und ratet,  
was im Ofen bratet!

Hört, wie's knallt und zischt.  
Bald wird er aufgetischt,  
der Zipfel, der Zapfel,  
der Kipfel, der Kapfel,  
der gelbrote Apfel.

Kinder, läuft schneller,  
holt einen Teller,  
holt eine Gabel!

Sperrt auf den Schnabel  
für den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,  
sie gucken und schlucken,  
sie schnalzen und schmecken,  
sie lecken und schlecken  
den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den knusprigen Apfel.

*(bayerisches Volksgut)*

<sup>3</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Bratapfel>

## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS

**Marmelade und Brotaufstrich**

*Marmelade (von portug. marmelo für Quitte) ist die traditionelle Bezeichnung für einen Brotaufstrich, der aus mit Zucker eingekochten Früchten hergestellt wird, ohne dass Fruchtstücke im Fertigprodukt sichtbar bleiben.<sup>4</sup>*

*Brotaufstrich ist der fachsprachliche Oberbegriff für streichfähige Lebensmittel von dickflüssiger bis pastenförmiger Konsistenz, die vor allem konsumiert werden, indem sie auf Brot aufgetragen werden.<sup>5</sup>*

**Bratapfelgelee**

REZEPT VON FAM. ANDERSSON

Die Zutaten: 2,5 l frisch gepresster Apfelsaft, ca. 200g Rosinen, 2-3 Äpfel, 5 Packungen Gelierzucker 2:1, Zimt und Ingwer.

Die Äpfel werden vom Kernhaus befreit und in Stücke geschnitten. Daraus wird ein grobes Apfelmus gekocht (s.o.). Rosinen werden in Wasser eine kurze Zeit in Wasser eingeweicht und anschließend zerkleinert. Der Apfelsaft wird mit dem Gelierzucker, dem Apfelmus und den Rosinen ca. 3 bis 5 Minuten aufgekocht (Gelierprobe). Nach Geschmack mit Zimt und Ingwer würzen. Dann heiß in Twist-Off Gläser füllen und verschließen.

**Tipp:** Wenn die Gläser fest Schließen, dann knackt der Deckel beim Abkühlen. Ist ein Deckel nach dem Abkühlen nicht leicht nach innen gebogen, ist das Glas ggf. nicht richtig dicht. Diese Gläser sollten als Erstes verwendet werden.

**Quittenmus (als Brotaufstrich)**

REZEPT VON FAM. ANDERSSON

Zunächst werden die Quitten gewaschen um den samtigen Pelz zu entfernen. Dann mit einem Kartoffelschäler die Schale entfernen. Die harten Quitten danach vierteln und das Kernhaus ausschneiden (Achtung: Verletzungsgefahr). Die Viertel werden dann in ca. Walnuss große Stücke zerkleinert. Die Quittenstücke mit etwas Wasser kochen, bis sie weich sind. Der grobe Brei wird anschließend durch ein Sieb gedrückt oder durch die flote Lotte gedreht. Danach den Quittenbrei mit normalem Zucker 1:1 aufkochen, bis es geliert (Achtung: Quitten gelieren sehr gut). Eventuell mit etwas Ingwer würzen. In saubere Gläser heiß abfüllen und mit Twist-Off Deckeln verschließen. Die Verwendung einer Obstmühle und eines Entsafters zur Herstellung von Quittengelee ist auch eine häufig verwendete Variante.



Abbildung 10: Quittenmus als Brotaufstrich

<sup>4</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Marmelade>

<sup>5</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Brottaufstrich>



## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS

**Apfelsaft**

Wer eine Fruchtpresse sein eigen nennt oder irgendwo seine Äpfel zum Pressen bringt, kann Apfelsaft von seinen eigenen Früchten genießen.

Für das eigene Pressen werden die Früchte (Äpfel, Birnen, Quitten) mit einem Garten-Häcksler bearbeitet, der mit Messern die Äpfel zerkleinert. Ein manuell betriebener Häcksler geht auch. Die so entstandene Maische wird in einer Korbpresse ausgepresst. Zwischen die Maischeschichten werden „Pressbleche“ aus Kunststoff gelegt, welche den Abfluss des Saftes fördern. Die Ausbeute bei diesem Verfahren liegt, je nach Reifegrad der Früchte, bei bis zu 60 Prozent. Der Pressdruck



Abbildung 11: Apfelpresse des Lüneburger Streuobstwiesenvereins in Aktion auf dem Apfelfest 2013 in Lüneburg

von bis zu 10 t kann je nach Bauart der Presse mit einem Wagenheber erzeugt werden. Kleinere Pressen haben eine Drehspindel. Mehr zur Technik unter „*Reinbeker Hobbymosterei*“ im Internet.<sup>6</sup> Als Faustregel kann gesagt werden, das aus 1,5 kg Äpfeln ca. 1 Liter Apfelsaft gewonnen werden

kann. Es kommt sicherlich auch auf die zu pressenden Sorten an. Hier finden sich reine Mostsorten bzw. Sorten die einen besonders hohen Anteil an Saft aufweisen (z.B. Rheinischer Bohnapfel, Boskoop, Prinzenapfel oder Celler Dickstiel). Um einen guten Saft zu pressen, der ggf. für die Weinproduktion weiter verwendet werden soll, wurden früher möglichst viele verschiedene Sorten zusammen gepresst. Im Rohsaft des französischen Cidre sind bis zu 90 verschiedene Sorten enthalten.

In neuerer Zeit werden auch wieder Sortenreine Säfte z.B. aus dem Rheinischen Bohnapfel hergestellt, welcher einen leichten Geschmack nach Bananen aufweist.

Apfelsaft ist in Deutschland sehr beliebt. 2014 betrug in Deutschland der Pro-Kopf-Verbrauch an Apfelsaft und Apfelsaftschorle jeweils 7,9 Liter.<sup>7</sup> Wie Apfelsaft großindustriell hergestellt wird, zeigt der Film „Vom Baum in die Flasche - Die



Abbildung 12: Apfelmühle zur Herstellung der Maische hier auf dem Apfelfest des Lüneburger Streuobstwiesenvereins 2015 in Bleckede

<sup>6</sup>) [www.hobbymosterei.de](http://www.hobbymosterei.de)

<sup>7</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Apfelsaft>



## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



Herstellung von Apfelsaft“. Anders als im Film dargestellt, ist naturtrüber Apfelsaft wesentlich gesünder, da sich hier wesentlich mehr Inhaltsstoffe befinden als in klarem Saft ([www.youtube.com/watch?v=nVOg82z0Vo8](http://www.youtube.com/watch?v=nVOg82z0Vo8)).

**Tipp:** Wie erkennt man einen reifen Apfel? Hängen die Früchte noch am Baum, lassen sie sich an ihrer „Sollbruchstelle“ leicht ablösen, sobald man den Apfel anhebt und nach hinten knickt. Einen unreifen Apfel kann man mit dem Daumen nicht eindrücken. Ein reifer Apfel knackt beim Eindrücken, ein überreifer – der auch noch zum Mosten taugt – zischt. **Faule Äpfel sind weder für den Verzehr, noch für die Weiterverarbeitung geeignet!** Verkompostiert ergeben sie aber einen guten Dünger.

Es werden also nur reife Früchte zur Safterstellung verwendet. Vor dem Pressen werden die Äpfel gewaschen. Das entfernt Sand und alle möglichen Dinge, die wir ungern im Saft haben möchten. Dann werden die Äpfel zerkleinert. Kleine Mengen können noch in mühseliger Kleinarbeit von Hand zerkleinert werden. Größere Mengen werden mit manuell oder mit Motorgetriebenen Häckseln oder Obstmühlen zerkleinert. Es entsteht die sogenannte Maische. Dieser Apfelbrei kann nun ausgepresst werden. Je nach Modell der Presse geschieht dies durch manuelles Drehen einer Spindel, durch einen Druckschlauch oder per Wagenheber.

Der Saft wird aufgefangen und kann nun sofort getrunken oder weiter verarbeitet werden. Soll es



Abbildung 13: Apfelsaftpresse in Aktion auf dem Apfefest 2015 des Lüneburger Streuobstwiesenvereins in Bleckede

Saft bleiben, dann muss er pasteurisiert werden damit er sich längere Zeit hält.



Abbildung 14: Frischgepresster Apfelsaft

Beim Pasteurisieren wird der Saft kurzfristig auf 78° bis 80° C erhitzt. Das tötet die Hefebakterien, so dass der Saft nicht mehr gahren kann. Wird die Temperatur zu hoch, dann werden auch viele Aromastoffe zerstört, ist die Temperatur zu niedrig, dann gährt es in den Flaschen weiter und diese können u.U. platzen. Wer Wein herstellen möchte, der verzichtet auf das Pasteurisieren und lässt die Hefebakterien ihr Werk tätigen (siehe Kapitel Apfelwein).

## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



Als letzter Schritt wird der Saft heiß in saubere Flaschen oder in Bag-in-Box Beutel (es gibt zwei verschiedene Größen, 3 oder 5 Liter) abgefüllt. Dunkel und kühl gelagert hält sich der Saft in den Beuteln mindestens ein bis zwei Jahre. Selbst nach dem Öffnen eines Beutels hält sich der Saft mehrere Wochen, da durch den patentierten Verschluss keine Luft in den Beutel dringt. Die Beutel sind Einwegware und können nicht wiederverwendet werden. Flaschen können Jahr für Jahr immer wieder verwendet werden, müssen jedoch gut gereinigt sein bevor sie neu befüllt werden können.

Wer keine eigene Presse besitzt muss dennoch nicht auf Saft von seinen eigenen Früchten verzichten. Verschiedene mobile Mostereien sind im Landkreis Lüneburg in der Erntesaison unterwegs.

Was früher in jeder größeren Ortschaft üblich war, gehört heute fast schon zur aussterbenden Zunft: Süßmostereien. Mit der Mosterei Günther in Bleckede gibt es die letzte Süßmosterei im Landkreis die unsere Unterstützung finden sollte. Ab einer Obstmenge von ca. 300kg, kann man von seinen eigenen Früchten den Saft bekommen. Bleibt man darunter werden die Früchte mit Saft gegengerechnet, der dann aus der Gesamtmenge der angelieferten Früchte hergestellt wird.<sup>8</sup>

Als letztes sei noch eine Aktion des Kulturvereins Küsterscheune Betzendorf genannt. Hier haben sich einige Interessierte zusammengeschlossen und eine komplette Saftungsanlage (Häcksler, Presse, Pasteurisateur etc.) gekauft. Jeweils im Herbst zu verschiedenen Zeiten können Privatleute dort unter tatkräftiger Mithilfe mosten.<sup>9</sup>



Abbildung 15: Bag in Box-Systeme



Abbildung 16: Safterstellung für die ganze Familie in der Küsterscheune Betzendorf

<sup>8</sup>) [www.mosterei-guenther.de/Eigensaft.html](http://www.mosterei-guenther.de/Eigensaft.html)

<sup>9</sup>) [www.kuesterscheune.de/saftpresse.html](http://www.kuesterscheune.de/saftpresse.html)

## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



### Apfelpunsch

Besonders im Winter erfreut sich der Apfelpunsch großer Beliebtheit. Er ist eine schöne alkoholfreie Alternative zu Glühwein, kann aber auch mit einem Schuss Likör oder Obstbrand verfeinert werden.

Frisch gepressten Apfelsaft (alternativ auch schon pasteurisierten Saft) auf ca. 80 Grad erhitzen. In der Weihnachtszeit passen die Gewürze, die bei der Likörherstellung verwendet werden (s.u.), gut dazu.



Abbildung 17: Apfelpunsch mit allerlei Gewürzen

#### **AUFRUF**

*Hier ist Platz für weitere Rezepte! Haben Sie alte Familienrezepte oder in jüngster Zeit selbst etwas aus den Früchten der Streuobstwiese gezaubert, dann schicken Sie uns gern Ihr Rezept oder das Verfahren der Haltbarmachung. Dieses Themenheft wollen wir dann erweitern und in weiteren Versionen veröffentlichen.*



## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



### Apfelwein

Der gewonnene Apfelsaft wird unter Zusatz von Reinzuchthefen und unter Luftabschluss (Gärröhrchen) vergoren. Er entspricht im Geschmack einem hessischen Moscht oder ähnelt einem französischen Cidre. Nach einem ersten Abzug von der Hefe, die sich am Grund abgesetzt hat, bleibt der Wein in einem zweiten Ballon zur ersten Klärung. Nach 4 Wochen erfolgt ein Abzug auf Flaschen. Je länger der Wein dunkel gelagert wird, umso klarer und geschmackvoller wird er. Kann auch mit Wasser verdünnt werden und ist dann im Sommer eine herrliche Erfrischung. Näheres dazu unter „Kitzinger Weinherstellung“ im Internet.<sup>10/11</sup>



Abbildung 18: Gärrohrchen zum luftdichten Verschluss der Ballonflasche



Abbildung 19: Ballonflasche zur Weinherstellung

### Likör

*Liköre (franz. Lehnwort liqueur, von Latein liquor für „Flüssigkeit“) sind aromatische Spirituosen mit relativ hohem Zuckergehalt (mindestens 100 Gramm pro Liter). Der Alkoholgehalt liegt normalerweise bei 15 bis 40 % Vol.<sup>12</sup>*

Liköre aus Obst können hervorragend selber hergestellt werden. Zucker und Alkohol wird zugeführt, der Geschmack kommt aus den Früchten. Es gibt verschiedene Verfahren einen Likör herzustellen. Es gibt die heiße und die kalte Herstellung. Bei der heißen Herstellung wird eine Mischung aus Zucker, Früchten und Gewürzen erhitzt und auf diesem Weg den Früchten das Aroma und den Farbstoff zu entziehen. Bei der kalten Herstellung erfolgt der Entzug dieser Stoffe über den Alkohol nach mehreren Wochen von selbst.



Abbildung 20: Apfellikör Herstellung in kaltem Entzug

<sup>10</sup>) [www.amazon.de/Arauner-Kitzinger-Weinbuch/dp/B001AM742Y](http://www.amazon.de/Arauner-Kitzinger-Weinbuch/dp/B001AM742Y)

<sup>11</sup>) [www.weine-trump-berndt.de/doc/weinherstellung.pdf](http://www.weine-trump-berndt.de/doc/weinherstellung.pdf)

<sup>12</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Likör>

»*Themenblätter*«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS

**Selbstgemachter Apfellikör**

REZEPT VON SIEGFRIED DOMBROWSKY

1 l Apfelsaft, 150 g Zucker, 1 Zimtstange, 5 Nelken, 1 Sternanis 3 Päckchen Vanillezucker in eine Topf geben, umrühren und erhitzen. Einmal kurz aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Nach dem Abkühlen 375 ml Wodka und 8 Tropfen Bittermandelöl dazugeben. Sofort zu genießen!

**Selbstgemachter Zwetschgenlikör**

REZEPT VON OLAF ANDERSSON

1 kg Zwetschgen, 500g weiße Kandis, 1 Zimtstange, 1 Sternanis 3 Päckchen Vanillezucker, 750 ml Wodka.

Die Zwetschgen werden gewaschen, entsteint und geviertelt. Danach werden die Früchte in ein großes Einweckglas (3 Liter) gegeben. Auf die Früchte die Zimtstange, den Sternanis und den Vanillezucker gegeben. Zum Schluss wird der Wodka darüber gegossen. Das Glas wird für drei Wochen dunkel und nicht zu warm gelagert. Ab und zu kann das Glas leicht geschüttelt werden. Danach den Inhalt durch ein Tuch abseihen und den Likör auf Flaschen ziehen. Vor dem Genuss sollte er noch mindestens einen Monat ruhen.

**Tip:** In der Obstsortendatenbank einer Internetseite des BUND-Lemgo finden sich viele historische Abbildungen von Früchten aus alten Pomologien. Diese Grafiken eignen sich hervorragend als Hintergrund für Etiketten.



Abbildung 22: Selbstgestaltetes Etikett für die Likörfaschen

Abbildung 21: Flasche mit selbsterstelltem Etikett





## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

### Obstbrand (Obstler)

*Obstler, Obstwasser oder Obstbrand bezeichnet eine Spirituose, die aus verschiedenen Früchten wie beispielsweise Birnen, Äpfeln oder Zwetschgen hergestellt wird. Die Früchte werden gemeinsam gemischt und diese Maische wird einer alkoholischen Gärung unterworfen. Daraus wird durch Destillation, man spricht vom Brennen, ein Schnaps gewonnen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumenprozent. [...] Bei Obstwasser/Obstbrand ist vorgeschrieben, die verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge (nach der verwendeten Menge) auf dem Etikett aufzuführen, z. B. Obstwasser aus Äpfeln und Birnen. Ein Obstler wie Mirabellenbrand/Mirabellenwasser etwa wird aus nur einer, der namensgebenden, Frucht destilliert. Es dürfen keine weiteren Früchte zugesetzt werden. Wird eine Sorte in den Namen aufgenommen, wie bei Williams-Christ Birnenwasser, dürfen keine Birnen einer anderen Sorte zusätzlich verwendet werden.<sup>13</sup>*

Zur Herstellung der Obstmaische wird das Obst grob gemahlen bzw. fein gehäckselt und in großen offenen Behältern abgefüllt. Beim Maischen wird der Fruchtzucker, welcher sich in den Zellen des Obstes befindet durch Hefe-Bakterien in Alkohol und CO<sub>2</sub> vergoren, die sogenannte alkoholische Gärung.<sup>14</sup> Die Zucker werden in den Zellen z.T. durch Pektin zusammengehalten. Mit Hilfe von Enzymen werden in der industriellen Produktion die Pektine aufgebrochen, so dass mehr Zucker für die Gärung zur Verfügung steht. Dies geschieht allerdings auch ohne Zusatz von Enzymen während des Gärvorganges, jedoch langsamer. Um Fehlvergärungen und Aromaverluste zu vermeiden, kann der Maische Reinzuchthefer zugegeben werden. Je nach Obstart dauert die Vergärung der Maische ca. 2 bis 3 Wochen.<sup>15</sup>



Abbildung 23:  
Aräometer oder  
Alkoholmess-  
spindel

Quelle: Wikipedia

<sup>13</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Obstbrand>

<sup>14</sup>) [https://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholische\\_Gärung](https://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholische_Gärung)

<sup>15</sup>) <https://de.wikipedia.org/wiki/Maischen>



Abbildung 24: In Deutschland zugelassene Destille mit einem Volumen von 0,5 L

Quelle: [www.destillatio.eu](http://www.destillatio.eu)

jedoch langsamer. Um Fehlvergärungen und Aromaverluste zu vermeiden, kann der Maische Reinzuchthefer zugegeben werden. Je nach Obstart dauert die Vergärung der Maische ca. 2 bis 3 Wochen.<sup>15</sup>

Die Maische enthält ca. 3 bis 12 Vol.-% Alkohol (mit modernen Hefekulturen auch bis zu 20 Vol.-%), weitere Bestandteile sind Aldehyde, Ester, höhere Alkohole von Fuselölcharakter und flüchtige organische Säuren wie Essigsäure. Diese sind wichtige Aromakomponenten für Obstbrände.

Nach Abschluss der Maischegärung erfolgt ein erster Brand, bei dem ein so genannter Rohsprit erzeugt wird. Ein Ethanol/Wasser-Gemisch beginnt bereits bei



## »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



78 °C zu sieden. Dabei verdampft zunächst ein Gemisch aus 95,6 Vol.-% Alkohol (Ethanol) und 4,4 % Wasser. In der Maische sind aber auch weitere Alkohole enthalten (u.a. Methanol, welcher in entsprechenden Mengen zur Erblindung führen kann). Dieser erste Rohsprit wird daher ein zweites Mal gebrannt. Dabei werden die ersten 5 Prozent (Methylalkohol) verworfen und danach 50 Prozent der Gesamtalkoholmenge als Feinbrand verwendet. Der Feinbrand wird anschließend mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt. Dazu benötigt man eine Alkoholspindel, die man, wie auch andere Geräte und Literatur zu diesem Thema, im Internet z.B. unter [www.destillatio.eu](http://www.destillatio.eu) erwerben kann.

### Obstgeist

*Im Gegensatz zum Obstbrand werden beim Obstgeist die Früchte nur zum Aromatisieren von reinem, geschmacksneutralem Alkohol verwendet. Typischerweise geschieht das bei Beerenfrüchten, deren geringer Zuckergehalt nicht für eine alkoholische Gärung ausreicht. Am bekanntesten unter dieser Spirituosenform ist der Himbeergeist.<sup>10</sup>*

### Punschbirnen

REZEPT VON SOPHIE SCHLÜTTER (1830)

6 reife Birnen von der Größe der „Köstlichen“ (entkernt, geschält und geviertelt) in 1 l Rotwein, dem Saft einer Orange, 250 g Zucker, 1 Stange Zimt, 2 Nelken und 2 Sternanis aufkochen und heiß in sterilisierte Twist-Off Gläser abfüllen.

### Birnen in Brantwein



Rezepte aus dem Kochbuch  
von Sophie Schlütter  
1830er Jahre

#### Birnen in Brantwein

Man nimmt feine Birnen, schält sie, und wirft sie gleich in frisches Brunnen Wasser, damit sie weiß bleiben. Dann rechnet man auf 1 Pfund Birnen  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Der Zucker wird in Wasser gekocht und geläutert, und darin die Birnen die man vorher in ein Sieb gelegt hat, gahr gekocht. Hierauf läßt man sie sorgfältig abtropfen, legt sie mit Nelken und Kanneel in Gläser und gießt, sobald sie völlig erkaltet sind, starken Brantwein (Sprit) darüber. Der Saft muss noch  $\frac{1}{2}$  Stunde einkochen, weil er sonst nicht wieder dünn wird, und kommt erst nach einigen Tagen zu den Birnen.

Ein Pfund war etwas weniger als 500 g.  
Kanneel ist eine Zimtar.

### Literatur

- **Brandt, Eckart; Bernhard, Judith** (2010): Unser großes Apfelkochbuch. Bassermann, 7,99 €
- **Stier, Jörg** (2013): Vom Apfel zum Wein. CoCon-Verlag, Hanau, 9,90 €

# »Themenblätter«

Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

GENUSS



## Impressum

### Redaktion und Autor:

- Dr. Olaf Andersson  
Vorsitzender des  
Lüneburger Streuobstwiesen e.V.  
[olaf.andersson@streuobst-lueneburg.de](mailto:olaf.andersson@streuobst-lueneburg.de)

### Autor:

- Siegfried Dombrowsky  
[s.dombrowsky@streuobst-lueneburg.de](mailto:s.dombrowsky@streuobst-lueneburg.de)
- Joachim Helms

### Themenhefte:

- 01 - WÜHLMAUSSCHUTZ
- 02 - AMMENVEREDELUNG
- 03 - ROTES BRASILIENAPFEL
- 04 - DIE SEIDENHEMDCHEN
- 05 - LEIMRINGE
- 06 - KARL PETERS APFEL (in Entstehung)
- 07 - DER OBSTBAUM (in Entstehung)
- 08 - OBSTGEHÖLZSCHNITT
- 09 - GENUSS

### Auflage:

Digitale Verbreitung als PDF an Mitglieder und Interessierte über den Internetauftritt des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

### Herausgeber:

Lüneburger Streuobstwiesen e.V.  
Vor Mönchsgarten 8  
21339 Lüneburg  
Tel.: 0160-95568409 (AB)  
Email: [info@streuobst-lueneburg.de](mailto:info@streuobst-lueneburg.de)  
Internet: [www.streuobst-lueneburg.de](http://www.streuobst-lueneburg.de)

Nachdruck und sonstige Verbreitung des Inhalts nur mit Genehmigung des Lüneburger Streuobstwiesen e.V.

ENDE