

Kirschen richtig einmaischen

Derzeit deutet alles auf eine grosse Kirschenernte hin. Das bedeutet, dass ein Teil der Erntemengen als Brennkirschen verwertet werden. Um aus qualitativ hochwertigem Rohstoff eine gute Brennmaische und anschliessend einen guten Kirsch zu erhalten, lohnt es sich nachfolgende Tipps zu beachten.

Im Unterschied zum Kernobst, werden Kirschen im Sommer bei meistens hohen Temperaturen geerntet. Wärme, Feuchtigkeit und Zucker sind ideale Voraussetzungen für das Wachstum von Mikroorganismen. Ein Grossteil von ihnen hat in einer Brennmaische jedoch nichts zu suchen!

Nur gesunde Früchte ins Fass

Es lohnt sich, alle Früchte, die man selber nicht mehr essen würde auszusortieren. Angefaulte Früchte gehören nicht ins Fass. Laub und Fruchtholzstücke werden ebenso entfernt. Besonders wichtig ist das zügige Füllen des Fasses. Es ist sogar empfehlenswert, die Brennkirschen kühl zu lagern und erst ins Fass einzufüllen, wenn genügend Ware vorhanden ist für eine einmalige Befüllung.

Als Gärbehälter eignen sich saubere, geruchsneutrale Kunststofffässer, deren Deckel mit einem Spund für den Aufsatz des Gärfilters versehen ist. Der Gärbehälter wird zu rund 80 Prozent gefüllt.

Maische mit Reinzuchthefer vergären

Die in den Gärbehälter eingefüllten Früchte werden gut durchgerührt. Dabei dürfen die Steine nicht verletzt werden. Für ein möglichst gutes Ergebnis der Vergärung zu erzielen wird empfohlen, folgende Maischezusätze zu verwenden. Dabei sind die Dosierungsangaben auf der Packung beachten:

1. Pektolytisches Enzym, zur Verflüssigung der Maische
2. Säuremischung (konzentrierte Milch- und Phosphorsäure), zur Absenkung des pH Wertes, damit die Maische für unerwünschte Mikroorganismen weniger attraktiv ist
3. Reinzucht-Hefen, zur gezielten Gärführung und Aroma schonenden Vergärung der Maische

Die Produkte sind im Fachhandel erhältlich. Im Zweifelsfall beim Brenner nachfragen.

Nach jeder Zugabe ist die Maische sorgfältig durchzurühren.

Anschliessend ist der Gärbehälter hermetisch zu verschliessen und der Gärfilter aufzusetzen. Für die Gärung ist ein Temperaturbereich von zwölf bis zwanzig Grad Celsius ideal. Anhand der Bewegung des Gärfilter-Aufsatzes kann der Gärungsverlauf verfolgt werden. Der Gärbehälter wird nicht mehr geöffnet und die Maische keinesfalls mehr gerührt.

Unverzüglich brennen

Bereits nach wenigen Wochen ist die Gärung abgeschlossen, die Reinzuchthefen haben den Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt. Vergorene Brennmaischen sind unverzüglich zu destillieren. Es lohnt sich daher bereits im Zeitpunkt des Einmaischens mit dem Brenner den Brenn-Termin abzusprechen. Sollte dennoch nicht sofort destilliert werden können, ist die vergorene Brennmaische hermetisch verschlossen und kühl zu lagern. Gelangt Sauerstoff in die Maische besteht die Gefahr einer Infektion durch Essigsäurebakterien, die in der Maische einen Essigstich verursachen und dadurch die Entwertung der Brennmaische.



Maischen verflüssigen, ansäuern und mit Reinzuchthefer ansetzen



Gärbehälter verschliessen und Gärfilter aufsetzen

Inforama Beratung, Max Kopp, Tel. 034 413 70 23, max.kopp@vol.be.ch
erschienen im Berner Obst Juli 2009