

Apfelwein selber machen

Michael Eckel

Fachhochschule Gießen-Friedberg
Fachbereich Mathematik, Naturwissenschaften und Informatik

26. Februar 2010



Übersicht

1 Einführung



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise



Übersicht

- 1 Einführung
- 2 Vorgehensweise
- 3 Zusammenfassung



Einführung

Warum sollte man Apfelwein selber machen?

- ▶ macht Spaß
- ▶ interessant
- ▶ schönes Gesprächsthema (Geburtstag, Kneipe, ...)
- ▶ Verwertung von Äpfeln
- ▶ Für manche eventuell: „günstiger Alkohol“



Einführung

Warum sollte man Apfelwein selber machen?

- ▶ macht Spaß
- ▶ interessant
- ▶ schönes Gesprächsthema (Geburtstag, Kneipe, ...)
- ▶ Verwertung von Äpfeln
- ▶ Für manche eventuell: „günstiger Alkohol“

Apfelwein machen ist nicht schwer!



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise

- Vorbereitung
- Gärprozess unterstützen
- Abschluss

3 Zusammenfassung



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise

- Vorbereitung
- Gärprozess unterstützen
- Abschluss

3 Zusammenfassung



Vorbereitung

Äpfel pflücken

- ▶ Sorten mischen
- ▶ ausgeglichenes Maß von Süße und Säure
- ▶ *keine* faulen Äpfel!



Vorbereitung

Äpfel pflücken

- ▶ Sorten mischen
- ▶ ausgeglichenes Maß von Süße und Säure
- ▶ *keine* faulen Äpfel!



Vorbereitung

Äpfel pflücken

- ▶ Sorten mischen
- ▶ ausgeglichenes Maß von Süße und Säure
- ▶ *keine* faulen Äpfel!

Pressen

- ▶ Lohnpresserei
- ▶ gepresster Saft heißt *Most*



Vorbereitung

Abfüllen

- ▶ *sauberes* großes Gefäß
- ▶ Gärfass oder Korbflasche/Glasballon



Vorbereitung

Abfüllen

- ▶ *sauberes* großes Gefäß
- ▶ Gärfass oder Korbflasche/Glasballon

Zutaten

- ▶ Hefe
- ▶ Hefenährsalz
- ▶ ...



Vorbereitung

Lagerung

- ▶ Gärröhrchen aufsetzen
 - ▶ verhindert Schimmelbildung
 - ▶ verhindert Entstehung von Essig
- ▶ warmer Ort (Heizungskeller)
- ▶ der Gärprozess beginnt („blubbern“)



Einschub

Der Gärprozess

- ▶ Hefe konsumiert Zucker
- ▶ Hefe produziert CO_2 und Alkohol
- ▶ Gesamtprozess dauert ca. 2 – 4 Monate



Einschub

Der Gärprozess



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise

- Vorbereitung
- Gärprozess unterstützen
- Abschluss

3 Zusammenfassung



Gärprozess unterstützen

- ▶ sehr leicht
- ▶ Hefe setzt sich mit der Zeit ab
 - ▶ Gärgefäß schwenken
 - ▶ Hefe vermischt sich mit Zucker



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise

- Vorbereitung
- Gärprozess unterstützen
- **Abschluss**

3 Zusammenfassung



Abschluss

- ▶ fertig nach 2 – 4 Monaten
- ▶ blubbern hat aufgehört
- ▶ „Abziehen“ von der Hefe
- ▶ Schwefel hinzugeben
- ▶ 1 Woche warten
- ▶ in Flaschen füllen



Übersicht

1 Einführung

2 Vorgehensweise

- Vorbereitung
- Gärprozess unterstützen
- Abschluss

3 Zusammenfassung



Zusammenfassung

- ▶ nicht viele Schritte
- ▶ Delegation an „Mutter Natur“
- ▶ in Wirklichkeit ein bisschen komplexer



Zusammenfassung

- ▶ nicht viele Schritte
- ▶ Delegation an „Mutter Natur“
- ▶ in Wirklichkeit ein bisschen komplexer
- ▶ **Viele Wege führen nach Rom!**



Fragen?



Danke für die Aufmerksamkeit!

