



# Anleitung zum Eigenbrand

## Gärung kurz erklärt

Füllt man reife Früchte in einen Behälter, so fangen diese unweigerlich irgendwann an zu gären. Dafür verantwortlich sind die natürlichen Hefen, welche den Zucker der Frucht zu Alkohol vergären. Wenn man da ganz sauber arbeitet, was bei kleinen Mengen kein Problem ist, und die unten als **sehr wichtig** aufgeführten Punkte beachtet, kann nicht viel schief gehen. Wenn Sie grössere Mengen Früchte einmischen und/oder so wenig Risiken wie möglich eingehen möchten, empfehlen wir die als **wichtig** und allenfalls **optional** aufgeführten Punkte zu befolgen.

### → sehr wichtig: ROHSTOFFE

Der Zustand des Rohmaterials ist zu 80 % massgebend für die Qualität der Destillate! Nur destillieren, was man selber gerne essen würde!

#### Anforderungen:

- gesunde, reife und saubere Früchte (Maximum an Zucker und Aromastoffen)
- keine Blätter und Äste!
- faule, überreife Rohware führt meist zu fehlerhaften Destillaten, Ausbeuteverluste und Fehlgärungen

#### Steinobst:

Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen und Aprikosen: werden ganz eingemaischt, evtl. mit einem Holzstößel ein wenig zerdrücken

Wichtig: die Fruchtsteine nicht verletzen! (Blausäure, Bittermandelton)

#### Beeren:

Werden ganz eingemaischt, evtl. ein wenig zerdrücken



#### Kernobst:

Äpfel: möglichst fein zerkleinern (wie Birchermüesli), z. B. mit einer Rätzmühle, Häcksler, Mixer usw.

Wer kein geeignetes Gerät zum Zerkleinern besitzt, kann dies auch nach Absprache bei uns machen lassen. Kosten je nach Menge und Aufwand (siehe Homepage unter der Rubrik Lohnbrennerei, Brennlohn).

Birnen: bei weichen Sorten genügt es oft, diese zu zerdrücken, bei festeren Sorten diese fein zerkleinern wie bei Äpfel beschrieben.

Quitten: Flaum entfernen und fein zerkleinern wie bei Äpfel beschrieben. Falls Sie die Quitten bei uns schnetzeln lassen, unbedingt vorher den Flaum selber entfernen!

Wenn Sie Ihre Früchte bei uns brennen lassen, gelten je nach Fruchtsorte bestimmte Mindestmengen:

Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Trauben, Beeren: mindestens 30 kg Maische

Äpfel, Birnen, Williams-Birnen, Aprikosen, Quitten, Traubentrester, Enzianwurzeln: mindestens 50 kg Maische

### → sehr wichtig: GEBINDE

Wir empfehlen die Verwendung von Kunststoffgebinden, die speziell für das Einmaischen vorgesehen und für Lebensmittel bewilligt sind. Diese müssen geruchlos, luftdicht verschliessbar und vorzugsweise mit einem Gärspund ausgestattet sein. Vor dem Einsatz gründlich putzen. Befüllen Sie die Gebinde nur bis zu max. 80 %!



## Gärhilfsmittel

### → optional: ANSÄUERN

Normal geerntete aber besonders beschädigte Früchte enthalten teils sehr viel unerwünschte Mikroorganismen. Darum empfiehlt sich die Ansäuerung. Durch die Ansäuerung sollen unerwünschte Mikroorganismen durch einen hohen Säuregehalt (pH-Wert 3.0 bis 3.2) in ihrer Entwicklung gehemmt werden. Dadurch werden für die Hefen optimale Verhältnisse geschaffen, es gibt keine Fehleraromen und viel weniger Essigsäure. Wir benutzen dazu ein Fruchtsäure-Pulver, im Handel gibt es auch Phosphorsäure/Milchsäure-Gemische (1:1).

Vorgehen:

pH-Wert messen mittels Teststäbchen (etwas ungenau) oder einfachem pH-Meter. Im Mittel ist ein pH zwischen 3 und 4 zu erwarten. Angestrebt wird ein pH-Wert zwischen 2.8 – 3.2.

Dosierung: pH 3.2 – 3.5: 200 g / 100 kg Maische  
pH 3.5 – 3.8: 250 g / 100 kg Maische  
pH 3.8 – 4.7: 300 g / 100 kg Maische

Nachdem der pH-Wert ermittelt wurde, die Dosierung wählen. Das Säuregemisch in 5-facher Menge Wasser verdünnen und unter gutem Rühren der Maische beifügen (unbedingt vor Zugabe der Hefe).

Zur Kontrolle nochmals den pH-Wert messen.

### → **wichtig: HEFE**

Um einen raschen Gärstart zu erreichen, empfiehlt sich die Zugabe von Reinzuchthefer (bei uns erhältlich). Dosierung: 20 g pro 100 kg Maische.

Die Trockenhefe in 5 dl handwarmem Wasser (max. 38 °C) auflösen, umrühren, 15 Minuten stehen lassen, aufrühren und sofort den Früchten begeben, umrühren. Wichtig, falls Sie die Maische ansäuern: Erst nach dem Ansäuern die Hefe zufügen, d. h. ansäuern, Maische nochmals gründlich durchmischen, Hefe zugeben, nochmals durchmischen.

### → **optional: GÄRSALZ**

Für einen optimalen Gärverlauf benötigt die Hefe ausreichend Nährstoffe. Besonders bei nährstoffarmem Rohmaterial wie z. B. Beeren-, aber auch bei manchem Kernobst wie z. B. Quitten werden deshalb oft Ammoniumsalze eingesetzt. Das Nährsalz wird in wenig Wasser aufgelöst und der Maische zugegeben (nach dem Ansäuern und der Hefezugabe).

Dosierung: 10 – 20 g Ammoniumsulfat oder Ammoniumphosphat pro 100 kg Maische

### → **sehr wichtig: GÄRUNG**

Die Gärung dauert je nach Sorte und Temperatur (ideal: 15 - 20 °C) ca. 1 Monat. Damit die während der Gärung entstehenden Kohlendioxidgase aus den Behältern entweichen können, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Gärspund (sehr zu empfehlen)
- Ventile
- der Spannring bleibt geöffnet, Deckel mit Stein oder schwerem Gegenstand belasten (eher nicht zu empfehlen!)

Die Maische muss während der Gärung nicht gerührt werden (unerwünschte Sauerstoffzufuhr, kann zu Essigsäurebildung und Kahmhefe führen!)

### → **sehr wichtig: GÄRENDE**

Die Gärung ist beendet, wenn die vergorene Maische nicht mehr blubbert und sich keine Gase mehr bilden. Wie weit die Gärung fortgeschritten ist, lässt sich am «Glucksen» des Gärspunds

erkennen. Wenn die Gärung beendet ist, Gärspund entfernen und Loch im Gummistopfen luftdicht verschliessen. Fass bis zur Destillation nicht mehr öffnen. Falls Sie keinen Gärspund benutzen: Fass umgehend! nach Gärende mit Deckel und Spannring luftdicht verschliessen. Kontrollieren Sie, ob der Deckel eine intakte Dichtung hat.

## Brennen

Sobald die Früchte vergoren sind, können die Fässer zur Destillation in die Brennerei gebracht werden (mehr Informationen dazu auf unserem Infoblatt «Lohnbrennerei»). Wir brennen Ihre Früchte separat und sorgfältig in unseren modernen Brennblasen. Die Preise fürs Brennen können sie dem Infoblatt «Brennlohn» auf unserer Homepage entnehmen oder fragen Sie direkt bei uns nach.



## Alkoholsteuer

Zur Zeit 29 Rappen für 1 Vol. %. Die Rechnung erhalten Sie direkt von der Eidgenössischen Zollverwaltung, Abteilung Alkohol und Tabak.

Beispiel: 1 Liter Kirsch 42 Vol. % =  $42 \times \text{Fr. } 0.29 = \text{Fr. } 12.18$  Alkoholsteuer

## Angebot

Fürs Einmaischen der Früchte können bei uns Maischefässer mit Gärspund ab 60 Liter Inhalt gemietet werden. Für das fertige Destillat können bei uns Korbflaschen und Spirituosenflaschen in verschiedenen Grössen gekauft werden. Wie erwähnt können Sie bei uns auch Gärhilfsmittel wie Säure, Hefe und Nährsalz beziehen. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Weitere Bezugsquellen: Landi, [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz), [www.wengertechnologie.ch](http://www.wengertechnologie.ch), [www.gastkellereitechnik.ch](http://www.gastkellereitechnik.ch).

Mit bester Empfehlung

Daniel und Ursula Zürcher

unsere Öffnungszeiten:    Di – Fr            08.00 – 12.00 Uhr / 14.00 – 18.00 Uhr  
                                  Sa            08.00 – 14.00 Uhr  
                                  So und Mo    geschlossen