

» Wie man richtig mostet

Rezepte und praktische Tipps – nicht nur für Anfänger



» Vorwort

Wer zum ersten Mal mostet, findet in diesem Büchlein einige erprobte Regeln. Richtig angewandt, sichern sie auf Anhieb einen guten Most.

Wer sich schon öfter in der Kunst des Mostens versucht hat und gerne bei anderen »Kollegen« ein bisschen in den Keller guckt, der wird auch auf seine Kosten kommen. Aber wir müssen ihn warnen:

Als wir darangingen, eine kleine Anleitung für das richtige Mosten zu verfassen, stellten wir bald fest, dass sich die Fachleute in manchen Punkten nicht ganz einig sind. Also blieb uns nichts anderes übrig, als Einen zu fragen, der seit 50 Jahren Most macht – und, wie wir uns an Ort und Stelle höchstpersönlich überzeugen konnten, keinen Schlechten. Er hat selbst viele Jahre gebraucht, bis er manche Regel, die heute noch in vielen Köpfen herumspukt, als falsch erkannt und durch eine Erfolgreiche ersetzt hatte.

Insofern hat K. Gaiser – von ihm war eben die Rede – auch den alterfahrenen Mostern Interessantes zu sagen. Wer seine eigenen Erfahrungen bestätigt findet, wird sich freuen. Wer auf anderen Wegen ans Ziel gelangt, braucht mit seiner Meinung nicht hinter dem Berg zu halten: Durch einen guten Most lassen wir uns jederzeit gerne überzeugen.

Zum Wohle!

» Inhalt

- 04 › Mosten – einst und jetzt
- 07 › Was man zum Mosten braucht
- 09 › Oberstes Gebot beim Mosten
- 10 › Welches Obst zum Mosten?
- 11 › Der frisch gepresste Süßmost ist im Fass – was nun?
- 12 › Welche Flüssigkeit kommt in den Gärspund?
- 13 › Braucht der Most Ruhe?
- 13–15 › Rezepte



» Mosten – einst und jetzt

ERFAHRUNGEN AUS 50-JÄHRIGER BERUFSPRAXIS

Der Most ist das schwäbische Volksgetränk Nummer eins. Die Geheimnisse seiner Zubereitung vererben sich von Generation zu Generation. Und damit anscheinend auch die beträchtlichen Unterschiede in der Qualität.

Obwohl man früher bereits großen Wert auf Sauberkeit legte – insbesondere bei den Fässern – kam es trotzdem häufig vor, dass der Most einige Zeit nach dem »Anstechen« des Fasses essigstichig oder zäh wurde. Der Hauptgrund: Das Spundloch (die Einfüllöffnung) wurde während der Gärung offen gelassen, damit wie man irrtümlich annahm, der »Dreck« herausgeschafft werde. Aber der »Dreck« war nur Schaum, auf dem sich alle möglichen Bakterien ansiedelten. Auch später, wenn bereits Most gezapft wurde, hatten die Bakterien durch das offene Spundloch freien Zutritt ins Fass. Langsam aber sicher zerstörten sie das Aroma und die Frische des Getränks. Es hieß dann: Das Fass läuft schon einige Zeit, jetzt ist der Most nicht mehr so gut wie am Anfang.« Kam schließlich noch Essigstich dazu, war auch das Fass verloren: Essigbakterien dringen ins Holz ein und sind – wenn überhaupt – nur mit schärfsten Geschützen wieder daraus zu vertreiben. Wie gut, dass es Kunststoff-Fässer gibt! Die glatte Oberfläche und das harte Material bieten den Bakterien keinerlei Eindringmöglichkeiten, folglich wird der Most von dieser Seite her gesund

und bekömmlich bleiben. In diesem Punkt sind sich die Fachleute ausnahmslos einig.

Aber was noch wichtiger ist: das Spundloch muss durch einen Gärspund verschlossen werden, der die beim Mostzapfen ins Fass strömende Außenluft filtert. Der Gärspund wird bis zur angegebenen Füllmarke mit schwefliger Säure gefüllt – auf keinen Fall mit Wasser. Der Erfolg ist ein frischer, schmackhafter und prickelnder Most bis zum letzten Tropfen – ohne Ablassen von der Hefe.

Ein weiterer Vorteil der Kunststoff-Fässer gegenüber Holzfässern zeigt sich in unseren modernen Gebäuden ohne tiefe, gewölbte Keller. Diese Keller sind in der Regel zu warm und zu trocken. Die Folge davon ist, dass bei Holzfässern die oberen Dauben austrocknen und Ritzen entstehen, durch die schädliche Bakterien eindringen können. Da hilft dann auch kein vorschriftsmäßig gefüllter Gärspund. Kunststoff-Fässern dagegen macht weder Wärme noch Trockenheit etwas aus; sie sind und bleiben dicht. Nun ein Wort über die Verfeinerung des Mostes. Manche ältere Leute behaupten, dass der Most aus den modernen Hochdruckpressen nicht mehr so mild sei wie der früher von Hand Gepresste. Ja, das stimmt! Wenn heute mit einem Druck von etwa 150 Tonnen um die 40 Liter aus dem Zentner Obst herausgepresst werden, dann muss man in Kauf nehmen, dass aus Schale und Kernhaus gewisse Bitterstoffe dazukommen. Oder man hört bei 25 Liter pro Zentner mit dem Pressen auf (mehr bekam man früher nicht heraus), dann hat man den feineren, milden Most. Aber bis

jetzt hat das noch keiner von mir verlangt; im Gegenteil: Jeder möchte möglichst viel Saft. Und möglichst in der gleichen Qualität wie früher. Die Hefereinzuchtanstalt K. Schlag in Aalen/Württ. (www.vina-reinhefen.de) hat versucht, das Unmögliche möglich zu machen: Ihr sogenannter Mostveredler, der aus naturreinen Fruchtsäften besteht, bindet die Bitterstoffe im Most, so dass er zwar würzig, aber süffig durch die Kehle rinnt.

Wenn Sie sich also demnächst, ausgerüstet mit den notwendigen Hilfsmitteln, ans Werk machen, dann denken Sie bitte an den herrlichen alten Spruch, der uns »Moschter« in Nah und Fern verbindet:

A gueter Moscht heilt jeden Schmerz, er isch des Schwaben Perle. Dr Wein erfreut des Menschen Herz, dr Moscht de ganze Kerle.



» Was man zum Mosten braucht

Wie jeder gute Handwerker brauchen auch Sie zu Ihrem Hobby gutes »Handwerkszeug«. Die folgende Liste zählt das Wichtigste auf und gibt Ihnen zugleich ein paar Tipps, die Sie beim Einkauf beachten sollten:

› GETRÄNKE-FASS

Speidel-Getränke-Fässer aus ungefärbtem, hochwertigem PE-Kunststoff erhalten und bewahren das volle Aroma – ohne Kunststoffbeigeschmack, ohne Gefahr für Ihre Gesundheit (lebensmittelecht). Das glatte, transparente Material lässt sich leicht und gründlich reinigen, der Inhalt ständig kontrollieren. Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und Formen von 12 bis 500 Liter Inhalt. Besonders beliebt ist die Oval-Form; sie sieht schick aus und spart Platz.

› GÄRSPUND

Nach dem Füllen des Fasses muss das Spundloch (Einfüllöffnung) mit einem Gärspund verschlossen werden. Der Gärspund lässt die Gärgase entweichen und reinigt die beim Mostzapfen in das Fass nachströmende Außenluft von schädlichen Bakterien.

› ZAPFHAHN

Jedes Fass sollte mit einem Zapfhahn ausgerüstet sein, damit Sie zwischendurch mal probieren können. Der Most muss langsam aus dem Fass abgezapft werden und nie in großen Mengen.

› **KALIUMPYROSULFIT**

Tabletten oder Pulver zum Selbstbereiten von schwefliger Säure (kleinste Packung genügt). Erhältlich in der Mosterei oder in Apotheken und Drogerien. Schweflige Säure wird als Filterflüssigkeit für den Gärspund benötigt. Auch Doppelsalze sind geeignet. (Reines Wasser jedoch, oder Wasser mit Schnapszusatz, genügt nicht, um den Most ausreichend zu schützen).

› **REINZUCHTHEFE**

Reinzuchtheefe (erhältlich in Mostereien, Drogerien, Apotheken) setzt sofort eine gesunde Gärung in Gang und unterbindet die Entwicklung vorhandener Gär- und Weinschädlinge.

› **MOSTVEREDLER**

Wem der Most im Allgemeinen zu sauer ist, kann ihn mit Mostveredler milder und süffiger machen. Dies ist ein natürlicher Zusatz, der aus Südfrüchten ohne Konservierungsstoffe hergestellt wird und besonders reich an Aromastoffen und Vitaminen ist.



» Oberstes Gebot beim Mosten: Sauberkeit

Bakterien sind der Feind des Mostes. Deshalb müssen die Fässer und sämtliches Handwerkszeug, mit dem der frische Most in Berührung kommt, gründlich gesäubert werden.

Auch das Obst muss gut gewaschen sein, bevor es in die Presse kommt. Vollreife Früchte mit leichten Druck- und Faulstellen können Sie verwenden. Sobald sich aber Schimmel gebildet hat: weg damit!



» Welches Obst zum Mosten?

Guten Most gibt es überall – aber nicht jede Apfelsorte und nicht jede Birnensorte. Deshalb ist es schwierig, ein allgemein gültiges Rezept aufzustellen. Wenn wir es trotzdem versuchen, dann nur, um dem Anfänger die ersten Versuche zu erleichtern.

Zum Mosten eignet sich am besten ein säuerlicher, gut ausgereifter Apfel. Nicht geeignet sind süße, milde Tafeläpfel. Dasselbe gilt für die Birnen. Als Mostbirnen sind die Schweizer Wasserbirne, die Oberösterreichische Weinbirne und die Gelbmöstlerbirne am beliebtesten. Kenner schwärmen von einem Birnenmost aus der Champagner-Bratbirne.

Wer kein eigenes Obst besitzt, kann sich seine Fässer in einer Mosterei füllen lassen. Dort bekommt er auch die richtige Mischung von Äpfeln und Birnen. Zum Beispiel ergeben 6 Zentner Äpfel und 2 Zentner Birnen einen recht süffigen Most.

» Der frisch gepresste Süßmost ist im Fass – Was nun?

Achten Sie bitte unbedingt darauf, dass jedes Fass nur zu 9/10 gefüllt wird. Sonst hat der Schaum, der beim Gären entsteht, keinen Platz und drückt aus dem Gärglas heraus.

Dem frisch gekelterten Süßmost wird sofort Reinzuchthefer und evtl. auch Mostveredler beigegeben. Mengenangaben finden Sie auf den Packungen. Den Mostveredler können Sie übrigens auch später noch, wenn der Most bereits gegoren ist und nicht ganz Ihrem Geschmack entspricht, hinzufügen.



» Welche Flüssigkeit kommt in den Gärspund?

Auf keinen Fall reines Wasser. Das stinkt nach kurzer Zeit... Und den oft empfohlenen Schnaps sollten Sie lieber trinken, meint K. Gaiser. Am besten filtert schweflige Säure. Sie ist gesundheitlich unbedenklich, da sie mit dem Most nicht in Berührung kommt.

Am billigsten stellen Sie schweflige Säure aus Kaliumpyrosulfit-Tabletten her: Eine Tablette in 1/2 Liter lauwarmem Wasser auflösen. Becherteil des Gärglases bis zur oberen Ringmarkierungslinie mit der Lösung auffüllen, den Rest der Lösung in einer fest verschließbaren Kunststoff-Flasche (auf keinen Fall eine Getränkeflasche verwenden!) vor Kindern geschützt zum gelegentlichen Nachfüllen des Gärspunds aufbewahren. Äußerst wichtig ist, dass Gummistopfen und Gärglas luftdicht aufgesteckt sind.

Bis Weihnachten etwa ist der (erste) Gärprozess abgeschlossen. Inzwischen können Sie so viel Most aus dem Fass abzapfen, wie Sie mögen. Nur eines dürfen Sie nie: das Fass oben am Gärspund öffnen (außer zum kurzen Nachfüllen von schwefliger Säure) – es muss bis zum nächsten Mosten fest verschlossen sein.

» Braucht der Most Ruhe?

Wer die Grundregeln des Mostens beachtet, kann gleich nach dem Einfüllen ins Fass schon mit dem Abzapfen beginnen. Wie gerne trinken Kinder den noch süßen, aber schon leicht auf der Zunge prickelnden Most! Und Ihr Durst stellt sich vermutlich auch nicht erst nach Weihnachten ein (wenn die Gärung vorläufig beendet ist). Zapfen Sie also, wann und so oft es Sie danach gelüftet!

» Rezepte

› REZEPT SCHWÄBISCHER MOST

3/4 Äpfel

1/4 Birnen

Das Obst zusammen mahlen und pressen, den Saft ins (saubere) Mostfass füllen. Das Mostfass darf nicht ganz voll sein. Den Gärspund aufsetzen und mit Schnaps oder schwefelhaltiger Lösung füllen und den Most gären lassen. Je nach Apfel- und Birnensorte und Mischungsverhältnis wird der Most rezent oder süffiger. Einfach ausprobieren!

› REZEPT RIST NACH JÄGER ART

100 l Süßer Most
200 g Gerissene oder gepresste Wacholderbeeren
4 l Holundersaft, roh gepresst
2 kg Waldbienenhonig, angewärmt
Alles zusammen vergären lassen. Ein hervorragendes Getränk, das nicht nur in der Farbe einem Rotwein gleichkommt, sondern auch im Geschmack.

› REZEPT LINDENHOF

100 l Süßer Most
2 l Abgekochte Milch
5 Fl Sprudel mit Kohlensäure
1 kl. Pkg Süßstoff
oder alternativ
3 kg Zucker/Rohrzucker
Dies ergibt einen sehr milden und doch süffigen Most.

› REZEPT GAISER

Am Ende der Mostsaison, bei kühler Witterung, das letzte Obst keltern, über Nacht ins Freie stellen zum Abkühlen und dann sachte ableeren, damit keine Trübstoffe mitgehen. Sektflaschen bis zum Überlaufen damit füllen, verkorken und ein bis zwei Tage kalt stellen. Dann Flaschen auf den Kopf stellen, um zu prüfen, ob luftfrei gefüllt wurde (aufsteigende Blasen zeigen Lufteinschlüsse an; Flasche nochmals öffnen und nachfüllen). Ein Vierteljahr lagern. Vorsicht beim Öffnen!

› REZEPT HORNUNG

Besonders für Most aus Bratbirnen geeignet, da diese kaum Trübstoffe absetzen und der Most daraus im letzten Viertel der Gärzeit fast schon klar ist. 20g Zucker trocken in jede Sektflasche geben sowie je nach Geschmack bis zu 10ml Himbeersirup. Most einfüllen, Sektkorken fest eindrücken und mit Drahtklammer sichern. Liegend lagern, jede Woche 1/4 Drehung. Nach etwa 3 Monaten ist die Flaschengärung beendet.

› REZEPT KIRSCHENWEIN

Die Kirschen werden mit den Kernen zerquetscht. Den Brei lässt man einige Tage stehen, presst gut ab und gibt auf 1 Liter Saft 350g Zucker. Auf 10 Liter Saft ist ein Zusatz von 2–3g Gärsalz zu empfehlen. Zum Kirschen-Dessertwein eignen sich nur Sauerkirschen. Die Kellerbehandlung ist wie bei Apfelwein. Besonders gut wird er mit Reinzuchthefer (Rasse Bordeaux oder Malaga).

› REZEPT HAGEBUTTENWEIN

Man entfernt die Stiele und Blüte, zerschneidet oder zerquetscht die Hagebutten. Auf 1 kg Hagebutten gibt man ca. 1 kg Zucker, der in 2–3 Liter Wasser aufgelöst wurde, Reinzuchthefer (Rasse Malaga) und je 10 Liter 3g Gärsalz. Nur teigige Beeren, am besten ausgefrorene, verwenden. Die ausgepresste Maische lässt sich zu Marmelade verkochen.



BEHÄLTER AUS LEIDENSCHAFT

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

www.speidels-hausmosterei.de