



Freunde des Mosts: Annemarie und Felix Beigel von der gleichnamigen Mosterei, Referent August Kottmann, Harry Faaß und Wolfgang Hering von der AG Wiesenpflege (von links).

FOTO: ROLLER

Aus der Natur direkt ins Glas

- Seminar zeigt, wie man einfach selbst Apfelmost macht.
- Hygiene und Sauberkeit sind bei der Herstellung das Wichtigste.

NICO ROLLER | WURMBERG

Mehrere Messzylinder, Gefäße, Schläuche und Fläschchen mit blauer Flüssigkeit stehen auf dem Tisch vor August Kottmann. All das braucht man zum Herstellen von Most – vorausgesetzt, man will es richtig machen. Wie das geht, erklärt Kottmann rund 30 Teilnehmern bei einem Seminar vom Landwirtschaftsamt des Enzkreises zusammen mit der Wurmburger Mosterei Beigel und der Bio-Musterregion Enzkreis.

Sauberkeit und Hygiene sind zwei Worte, die Kottmann immer wieder benutzt. Sie sind unverzichtbar im Produktionsablauf. Kleinste Fehler können zu großen Problemen führen, bis hin zum Verderb des gesamten Produkts. Kottmann kommt aus Bad Ditzgenbach, ist Gastronom und Küchenmeister. Zudem betreibt er eine kleine Schnapserei. Den Teilnehmern des Mostseminars erklärt er, dass sich nur gesundes, hochreifes Obst zur Mostherstellung eignet. „Die Natur sagt uns, wenn es reif ist“, erklärt Kottmann. Im Zweifel helfe Reinbeißen.

Vor der Verarbeitung sollte man das Obst gut waschen. Nach dem Maischen wird es gepresst – und zwar sofort, sonst läuft die Maische braun an. In der Mosterei

Beigel benutzt man eine moderne Bandpresse, eine gewöhnliche Stempelpresse funktioniere auch. Danach muss der Saft durch ein Sieb oder durch ein Passiertuch gefiltert werden.

Auch wichtig: das Schwefeln. Es hemmt die Mikroorganismen. Beim Apfelmost empfiehlt Kottmann zehn Gramm Kaliumpyrosulfit pro 100 Liter. Dann werden Messungen vorgenommen. Den Zuckergehalt bestimmt man mithilfe einer Oechsle-Waage. Sie wird in den Saft getaucht und wo sie aus der Flüssigkeit austritt, liest man auf der Skala den Wert

„Mit festem Zucker kann die Hefe später nichts anfangen.“

AUGUST KOTTMANN, Mostexperte, erklärt, warum der Zucker in Saft erhitzt wird.

ab. Beim Mostseminar messen die Teilnehmer im Apfelsaft einen Wert von 48. Ideal wären laut Kottmann 60. Um die zu erreichen, muss man aufzuckern. Der Zucker wird dafür vorher in Saft oder Wasser auf 60 Grad erwärmt.

Ebenfalls messen sollte man den pH-Wert. Liegt er zu hoch, können Schleimpilze entstehen. Bestimmen kann man ihn mithilfe von Streifen, die sich verfärben. Kottmann sagt, ein Wert um drei sei ideal. Die Gesamtsäure-Messung nimmt man mit Blaulauge und einem speziellen, im Fachhandel erhältlichen Messzylinder vor: In ihn wird der Saft bis zum Nullpunkt eingefüllt. Dann gibt man so lange Blaulauge zu und vermischt sie mit dem Saft, bis

sich die Flüssigkeit verfärbt. Dann liest man auf der Skala des Messbehälters ab, wie hoch die Flüssigkeit steht. Ideal ist bei Apfelmost ein Säuregehalt zwischen 6,5 und 7,5. Liegt er niedriger, gibt man Mostmilchsäure zu: Um den Wert um 0,5 zu erhöhen, braucht es auf 100 Liter 62,5 Gramm.

Gärprozess nach zwei Tagen

Und dann ist da noch das Enzymieren, das Kottmann mit „einer Schere zum Aufschneiden“ vergleicht, denn es löst die Pektinketten. Der Saft kann mit Kieselöl und Gelatine geklärt werden und einen Tag lang stehen bleiben. Weil sich dabei der Trub im Boden absetzt, füllt man ihn anschließend in ein neues, sauberes Fass um – möglichst in eines aus Plastik, denn die sind leichter zu reinigen. Jetzt erst kommt die Hefe ins Spiel. Aber nicht die zum Backen, sondern Reinzuchthefer.

Zwei Tage später folgt die Hefenahrung. Dann beginnt der Gärungsprozess, bei dem die Hefe den Zucker in Alkohol verwandelt. Damit das dabei entstehende Gas entweichen kann, benutzt man einen Gärspond, der gleichzeitig verhindert, dass von außen Verunreinigungen in den Most kommen. Optimalerweise ist der Gärraum 15 Grad warm. Nach drei bis vier Wochen entweichen keine Gase mehr und die Gärung ist beendet. Der Most wird erneut umgefüllt, damit die Hefe im Fass zurückbleibt. Es folgt die Nachgärung, während der Most sich in der Regel von selbst klärt. Zum Lagern sollte man das Fass randvoll füllen, damit keine Luft eindringt.