

# eigentümlich frei

02. Mai 2024

## Eigenproduktion von Wein

### Die Obstweinkolumne aus dem Kieler Anbaugebiet

Meine Erfahrungen als Winzer

von Roland Woldag



Bildquelle: [Oksana\\_Schmidt / Shutterstock](#)

Köstlich: Selbst hergestellter Quittenwein

In jedem Herbst ist es derselbe Jammer. Allerorten sieht man Obstbäume, die ihre Umgebung ohne Not in Fallobstwiesen verwandeln. Die Notwendigkeit, Vitamine für den Winter durch Konservierung zu sichern, hat sich im Überfluss der Super- und Biomärkte aufgelöst, dort sind die Früchte auch schöner und man braucht sich im Regal nicht so tief zu bücken. Oft wissen die Menschen auch nicht mehr, wie man das Obst über das Marmeladekochen hinaus haltbar macht. Ich kenne nur noch wenige, die einwecken, wie das in meiner Kindheit noch die Regel war.

Allerdings fand ich schon als Frühpubertierender, dass sich aus Obst mehr machen ließe als das Sonntagskompott, sodass ich das Pflaumenvergären angefangen habe – damals mittels wilder Hefen, die jeder Frucht ohnehin aufsitzen. Ich habe einfach die Pflaumen in den Gärballon geschmissen und Wasser und Zucker draufgekippt, Gärverschluss drauf, fertig. Das Gärgut stieg auf, verstopfte den Gärverschluss, baute Druck auf und entleerte sich irgendwann mit einem Knall vertikal gegen die Küchendecke. My mother was not amused.

Heute darf ich eines großen Obstgartens Herr werden und bin froh, dass das Hantieren mit sperrigen gläsernen Gärballons durch praktische Maische- und Gärfässer aus dem Baumarkt mit gut zu reinigenden Gärverschlüssen und Ablasshähnen sehr viel leichter geworden ist. Hefenährsalz und Reinzuchthefen gibt

es dort ebenfalls. Die Früchte zerkleinert mir ein als Holzhäcksler konstruktiv untauglicher Schredder, die Weinpresse mimt eine ausschließlich dafür erworbene Wäscheschleuder. Die ersten Erfahrungen mit dieser Wäscheschleuder waren verheerend. Ich hatte vorfermentierte Kirschen zum Schleudern in einen Wäschesack gefüllt, dieser verfring sich im Deckel des Gerätes, riss und entlud sich zentrifugal als breiter roter Steifen horizontal an allen vier Wänden. Dieses Mal war es meine eigene Küche. Da ich jedoch anders den Massen des Obstes nicht Herr würde, weiß ich solche Unfälle heute zu vermeiden. Ich mache das unter freiem Himmel. Die Früchte werden gewaschen und sauber geschnitten, was zwar viel Geduld und Zeit erfordert, aber die Qualität sichert. Als ich an der Mosel, der Unstrut oder bei der hiesigen Mosterei gesehen habe, was die da in die Presse hauen, ist mir schlecht geworden. Wenn Sie Ihren Massenwein zelebrieren und genießen, bedenken Sie, was da gewöhnlich mitvergoren wird – faules Obst, Schnecken und Insekten sind das Mindeste.

Nach dem Schreddern wird der Most in Maischefässern durch Zucker und zehn Tage vorgezogene Weinhefe circa drei bis vier Wochen extrahiert und angegoren. Diese Methode ermöglicht es wie keine andere, hohe Mengen an Vitamin C kalt zu konservieren. Das Motto zum Erhalt meiner Widerstandskraft gegen Infekte lautet daher auch: „An Äbbelwoi a day, keeps the Doctor away.“

Da man als Obstwinzer ohne den Zusatz erheblicher Zuckermengen nicht auskommt, hat man wesentlich mehr Spielraum beim Finden der richtigen „Trockenheit“ seiner Schöpfung. Alle Saccharophoben seien damit beruhigt, dass die verwendeten Reinzuchthefen (ich bevorzuge Portweinhefe selbst für Apfelwein) den Zucker bis auf die gewünschte Restsüße vollständig, unter Hinterlassung von Alkohol, in Luft (CO<sub>2</sub>) auflösen. Der klassische Traubenwinzer ist damit gestraft, der Hefe keine weitere Nahrung zur Verfügung stellen zu dürfen als den inhärenten Fruchtzucker. Um eine Restsüße des Weines zu erhalten, muss er die Gärung abbrechen, was weit überwiegend durch das Zugeben von Sulfiten (das Schwefeln) bewerkstelligt wird. Ich bekomme von solchen Weinen zuverlässig Kopfschmerzen. Weit schonender ist das Abbrechen der Gärung mittels Entfernen der Hefen durch das Ultrafiltrieren, was dann gerechtfertigterweise den Preis nach oben treibt. Einen vollständig ausgegorenen Wein erhält man nur unter Inkaufnahme eines sauren Geschmacks und dann hat die Hefe immer noch Luft nach oben, denn sie kapituliert erst bei einem Alkoholgehalt von 15 bis 16 Prozent. Bei der Herstellung von Portwein bedient man sich genau dieser Grenze. Hat der Wein die gewünschte Süße erreicht, wird Alkohol aufgegossen, bis die Gärung zum Erliegen kommt. Bei mir stirbt die Hefe planmäßig an den eigenen Ausscheidungsprodukten. Dazu muss ich am Ende des Gärprozesses immer öfter in den Keller zum „Kosten“ steigen, um zu wissen, wie lange ich die Weinhefe vor der Kapitulation durch Zuckerzugabe noch quälen kann, um das richtige Verhältnis zwischen Alkohol und Restsüße zu erhalten. Bei den finalen Verkostungen scheint der Alkohol direkt von der Mundschleimhaut ins Gehirn zu diffundieren. Wir haben in meiner Jugend mal einen Ballon mit schwarzem Johannisbeerwein schon im November des Erntejahres zu Ende gekostet. Ich kann davor nur warnen. Purer, unausgegorener schwarzer Johannisbeerwein macht am nächsten Tag schlechte Laune, die Früchte taugen aber wegen des Aromas und der Farbe exzellent als Einmischung in Kirschein.

Ist der Wein fertig, benötigt er mindestens zwei Jahre zur Reife. Ich habe immer bedauert, dass erst das letzte Drittel eines 60-Literfasses so richtig lecker wird, weil beim Ablassen des Fasses durch das Einströmen von Luft der Wein langsam oxidiert

und dieser im Falle von Apfel-Quittenwein goldgelb eingefärbt wird. Ein dänischer Freund aus Aalborg, der demselben Hobby frönt, hat mir nun den Tipp gegeben, einfach einen Aquarienbelüfter für eine halbe Stunde ins Fass zu hängen, was gut funktioniert.

Man kann eigentlich alles zu Wein vergären (bis auf Steine und Fische). Unser Garten gibt dafür Äpfel, Quitten, Kirschen, Schwarze und Rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen, Erdbeeren, Rhabarber, Karotten und Grüne Walnüsse her. Die Birnenbäume hat der Gitterrost dahingerafft. Am meisten geschätzt wird reiner Quittenwein, am originellsten ist Wein aus grünen Walnüssen mit einem Schuss Kirschwein und Nelken, ausgeschenkt als Digestif: Er schmeckt wie ein Port mit leicht bitterer Note. Der Brite John Seymour, Pionier der Selbstversorger in den 70ern, schwor auf Pastinakenwein. Als Trinkgefäße taugen entweder klassische Dessertweingläser oder nur zweifingerbreit aufgefüllte Rotweingläser. Da diese Weine alle ausgegoren sind, sind sie quasi unbegrenzt haltbar. Alles, was an Mikroorganismen nach dem Öffnen in die Flasche fällt, stirbt an der konservierenden Wirkung des Alkohols. Meine älteste offene Flasche ist von 1986. Wenn man eingeladen ist und man sein Mitbringsel überreicht – was entzückt mehr, Marmelade oder Obstwein? Ich bezeichne die obligatorische Flasche gegenüber den Gastgebern dann auch als meinen „Unvermeidlichen“ oder „VEB“ – Vom Eigenen Baum (DDR: volkseigener Betrieb). An die intensive Fruchtigkeit und Säure dieser Weine muss man sich allerdings gewöhnen. Naturgemäß bin ich das und bevorzuge diese immer gegenüber den gängigen Industrieweinen. Geschätzt wird auch der angenehme Rausch ohne Reue am nächsten Morgen.

Versuchen Sie sich selbst als Obstwinzer! Zum Wohle!