# Mittelalter Explorer

# Rezepte Band 22

# Getränke

# Inhaltsverzeichnis


Bärenfang ..... 2
Hypocras 1 ..... 2
Hypocras 2 ..... 3
Hypocras 3 ..... 4
Hypocras 4 ..... 4
Liebes-Elixier ..... 5
Maurischer Pfefferminztee ..... 6
Clairet 1 ..... 7
Clairet 2 ..... 8
Kräuterwein ..... 9
Salbeiwein ..... 10
Kinder-“Würzwein“ (Alkoholfrei) ..... 10
Met 1 ..... 11
Met 2 ..... 12
Met 3 ..... 13
Met 4 ..... 14
Obstwein 1 (Ananas-Erdbeere) ..... 18
Obstwein 2 (Fünf-Beeren bis Malz) ..... 24
Obstwein 3 (Melonen bis Rhabarber) ..... 31
Obstwein 4 (Sauerkirsch bis Tomaten) ..... 35

# Bärenfang

**Zutaten**

350g Honig (Akazienhonig / Blütenhonig)
400ml Wasser
250ml Alkohol aus der Apotheke (Äthanol 90%, nicht verwechseln mit dem vergällten Isopropanol, der ist billiger, aber nicht für den Verzehr geeignet)
2 Zimtstangen
¼ der Schale einer unbehandelten Zitrone

**Zubereitung**

Das Wasser erwärmen, den Honig dazugeben und umrühren, bis der Honig sich vollständig aufgelöst hat ( nicht kochen )

Das Honigwasser abkühlen lassen, bis es nur noch lauwarm ist, dann den Alkohol hinzufügen und in eine Flasche abfüllen

Die Zimtstangen und die sehr dünn geschälte Zitronenschale in die Flasche geben.

Flasche verschließen und kräftig schütteln. Bei Zimmer-temperatur ca. 7 Tage reifen lassen

Wichtig: 1× am Tag gut schütteln

Nach 7 Tagen die Zimtstangen und die Zitronenschalen entfernen und Prost :o) Aber Vorsicht: Das Zeug ist gefährlich lecker!

# Hypocras 1

**Zutaten**

1 Flasche roter Burgunder
30g Zimtstangen
60g Ingwerwurzel
2 EL Rosenwasser (man rechnet 1 Tropfen Rosenöl auf źl Wasser)
400g Zucker

**Zubereitung**

Den Wein mit dem Rosenwasser vermischen
Die Gewürze fein zermahlen (oder bereits gemahlene verwenden, dann aber jeweils 5-10g mehr nehmen)
In ein sauberes Tuch geben, dieses zusammenknoten und mindestens 3 Stunden in dem Wein mit dem Rosenwasser ziehen lassen
Mehrmals durch einen Filter passieren, bis die Flüssigkeit klar bleibt
Der Autor des 'Viandier de Taillevent', das ebenfalls ein Rezept für 'Hypocras' enthält, fügt noch 8 feingemahlene Gewürznelken und die feingemahlenen Körner von 8 Kardamomschoten hinzu
Dieser aromatische Dessertwein wurde nur im Winter getrunken.

*Aus: Bourin, Schwan*

## Hypocras 2

**Zutaten**

2l Rotwein
175g Zucker
1 EL gemahlener Zimt
¾ EL gemahlener Ingwer
je 1 TL gem. Nelken, Muskatnuss, Majoran (am besten frisch), gem. Kardamom und schwarzer Pfeffer; eine Prise geriebene Galgantwurzel

**Zubereitung**

Den Wein bis knapp zum Siedepunkt erhitzen, Zucker auflösen, Kräuter und Gewürze mischen, die Hälfte davon in den Wein geben
Abschmecken und nach und nach Gewürz zugeben, bis der gewünschte Sättigungsgrad erreicht ist (wahrscheinlich werden Sie einen großen Teil der Mischung aufbrauchen)
Den Wein auf kleinstem Feuer 10 Minuten simmern lassen

Durch ein sehr feines Seihtuch tropfen lassen (das kann Stunden dauern)
Kalt in Flaschen füllen, gut verschließen
Innerhalb einer Woche verbrauchen.

Aus: Black, Küchengeheimnisse

## Hypocras 3

Frankreich, 14. Jhd.

Hippokras-Gewürzpulver und Wein

Um ein Lot (3,72 Liter, Anm.) guten Hippokras zu machen. Nehmt eine Unze (30g, Anm.) Zimt, langer Pfeifenzimt genannt, eine 1½ TL Ingwerpulver und ebenso viel Galgantpulver, nehmt auch ein Pfund guten Zucker. Zerstampft dies gut miteinander und löst mit einem guten lot des besten Weins aus Beaune auf, den Ihr euch verschaffen könnt. Lasst dies eine oder zwei Stunden ziehen. Dann treibt es mehrere Male durch ein Seihtuch, bis es recht klar ist.

*Menagier de Paris, 1395, zitiert in Redon: Kochkunst*

## Hypocras 4

**Zutaten**

1l Rotwein guter Qualität
150g gemahlener Zucker (Puderzucker oder lieblicher Honig)
Zimtpulver
Ingwerpulver
Galgant

**Zubereiten**

Die Gewürze fein mahlen und vermischen
Den Wein in eine Schüssel geben, den Puderzucker und die Gewürze zugeben, gut vermischen und ~2 Std. ziehen lassen

Mehrere Male durch doppellagige Gaze filtern, bis die Flüssigkeit absolut klar ist
In eine Flasche abfüllen und kühl aufbewahren
Der Wein sollte mindestens 14 Tage ruhen, bevor man ihn trinkt.
Hinweis: Bei der Verwendung von Honig besteht erhöhte Gärgefahr.

## Liebes-Elixier

*England, 14. Jhd.*

### Zutaten

4 EL Rosenblütenblätter getrocknet, zerrieben
400ml Mandelmilch
1 TL Zimt
1 TL Ingwer
2 TL Reismehl
100g Datteln, frisch, gehackt
3 EL Pinienkerne

### Zubereitung

Man weicht die getrockneten Rosenblütenblätter 10 Minuten in der Mandelmilch ein

Zusammen mit Zimt und Ingwer wird die Mischung bei schwacher Hitze 5 Minuten gekocht

Das Reismehl wird mit etwas kaltem Wasser angerührt und mit den Datteln und den Pinienkernen in die Milch gegeben

Das Elixier wird in Schalen mit Rosenblüten garniert serviert

*Lorna Sass: Nach des Königs Geschmack (To the King's Taste), 14. Jh.*

# Maurischer Pfefferminztee

Wohltuend und erfrischend, an kalten, aber auch heißen Tagen. Rezept mitgebracht aus dem fernen Mauretanien.

Man sammle/kaufe einen Vorrat Pfefferminze, da nach dem Ausprobieren ganz schnell alles aufgebraucht ist! Am besten ist die italienische, die ist nicht zu süß. Trockne diese, und bewahre diese an einem kühlen, trockenen Ort auf. Man kann aber auch gut frische nehmen.

Man nehme eine kleine (!) Tasse, oder Becher, oder chinesische Teetassen. Dann legt man ein bzw. zwei (je nach Größe des Blattes und des Bechers) Pfefferminzblätter (getrocknet oder frisch), in den Becher.

Übergieße dies mit heißem nicht mehr kochendem (!) Wasser. Dann gebe einen halben Teelöffel Honig dazu. Gut auflösen lassen, in kleinen Schlucken trinken. Keinen Zucker beifügen! Der verfälscht den Geschmack und der Tee wird zu süß !

Das Pfefferminzblatt nicht herausnehmen. Optisch schön und man kann dann durch längeres ziehen lassen den Tee stärker machen.

Unter anderem hilft dieser Tee gut bei Erkältungen und schwachen Kopfschmerzen, sowie Übelkeit. Aber er ist auch so ein Genuss! Unbedingt einmal ausprobieren!

Unser Dank gilt Hassan !

*Autorin: Lady Sarah Maria von Uhlenstein (SCA)*

# Clairet 1

*Frankreich, 14. Jhd.*

**Zutaten**

1l Weißwein
500g Honig
10g Zimt
50g frische Ingwerwurzel
3 EL Rosenwasser
2 zerstoßene Gewürznelken
8 zerstoßene Kardamomschoten

**Zubereitung**

Die Gewürze im Mörser sorgfältig fein stampfen, den frischen Ingwer fein wiegen

Mehrere Stunden in Wein einweichen, dann den Honig zugeben und in einem großen Topf mehrfach aufkochen lassen, abschäumen

Wein durch ein feines Tuch absieben

Kann warm oder kalt getrunken werden

*Für den heutigen Geschmack empfiehlt es sich, die Menge an Honig und Rosenwasser deutlich zu reduzieren! Die mittelalterlichen Würzweine wurden nicht nur als Genussmittel, sondern auch als Medizin gebraucht. So wirkt Ingwer verdauungsfördernd und ist gut gegen Blähungen, Nelken sind anregend (altes Aphrodisiakum) und magenstärkend. Zimt schafft wohlriechenden Atem und Kardamom ist anregend und ebenfalls blähungslindernd. Rosenwasser, ein alkoholischer Auszug aus Rosenblättern, ist in der Drogerie erhältlich.*

*Viandier de Taillevent, Küchenmeister Karls des V., 1375, aus: Black, Küchengeheimnisse*

# Clairet 2

**Zutaten**

1l trockener Weißwein (Typ Sauvignon)
150g gemahlener Zucker (Puderzucker oder lieblicher Honig)
Zimtpulver
Ingwerpulver
Galgant

**Zubereitung**

Die Gewürze fein mahlen und vermischen

Den Wein in eine Schüssel geben, den Puderzucker und die Gewürze zugeben, gut vermischen und ~2 Std. ziehen lassen

Mehrere Male durch doppellagige Gaze filtern, bis die Flüssigkeit absolut klar ist

In eine Flasche abfüllen und kühl aufbewahren

Der Wein sollte mindestens 14 Tage ruhen, bevor man ihn trinkt.

*Hinweis: Bei der Verwendung von Honig besteht erhöhte Gärgefahr.*

# Kräuterwein

**Zutaten**

1l trockener Weißwein
½ TL Wacholderbeeren
½ TL Nelken
1-2 Zimtstangen
250g Honig

**Zubereitung**

Den Weißwein erwärmen (nicht kochen) und den Honig dazugeben

Solange rühren, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat

Den Wein nun in eine Glasflasche füllen und die Wacholderbeeren, die Zimtstangen und die Nelken hineingeben

Die Flasche verschließen und kräftig schütteln

Das ganze bei Zimmertemperatur ~7 Tage reifen lassen
Wichtig: 1× am Tag kräftig schütteln

Man kann den Kräuterwein sowohl kalt als auch warm trinken (kommt gut auf dem Markt, wenn es mal wieder saukalt ist)

# Salbeiwein

**Zutaten**

1l guter Weißwein
10g getrockneter Salbei

**Zubereitung**

Salbei sehr fein zwischen den Händen zerreiben

Mit ⅓ des Weins übergießen und 12 Std. ziehen lassen; öfters umrühren

Filtern und restlichen Wein zugeben.

*Das Originalrezept schrieb 3 Pfund Salbeiblätter auf 30 Liter Wein vor. (Mit 10g/l ist man aber gut bedient).*

# Kinder-Würzwein (Alkoholfrei)

**Zutaten für 5 Portionen:**

1 Liter Apfelsaft
5-10 Teelöffel Honig
5 Messerspitzen Zimt, gemahlen
5 Gewürznelken

**Zubereitung:**

2. Erhitze in einem Topf den Apfelsaft,
3. Würze den warmen Apfelsaft mit Honig, etwas Zimt und Gewürznelken.
4. Lass das Ganze noch 2-3 Minuten ziehen.

# Met 1

*10 Liter*

**Zutaten**
3kg Bienenhonig
1l Apfelsaft (oder Traubensaft)
7l Wasser
4-5 Tabletten Hefenährsalz Reinzuchthefe
10g Mehl oder ein geriebener Apfel
Gärballon mit Gärverschluss

**Zubereitung**
Nehmt einen möglichst großen Topf und gebt den Honig hinein (TIP: Die Reste im Glas kann man prima mit etwas warmem Wasser ausspülen). Wenn der ganze Honig im Topf ist, gebt einige Liter warmes Wasser hinzu. Das Wasser darf nicht zu heiß sein. Handwarm reicht... Rührt solange bis der Honig sich gelöst hat. Es sollte eine dünnflüssige Honig-Wasserlösung entstehen. Gebt nun die zerdrückten Nährsalztabletten, den geriebenen Apfel (oder das in etwas Wasser "gelöste Mehl") dazu und rührt nochmal kräftig. Diese Mischung überführt ihr in den Gärballon. Das geht am besten wenn ihr euch einen Schlauch besorgt, den Topf hoch und den Gärballon niedrig stellt. Hängt nun den Schlauch in den Topf und saugt die Mischung mit dem Mund an. Wenn ihr den Schlauch jetzt in den Ballon haltet fließt die Mischung von ganz allein in den Ballon. Gebt den Apfelsaft dazu und füllt mit Wasser auf ein Gesamtvolumen von 10 Litern auf. Die Mischung darf nicht wärmer als ca. 25°C sein, wenn ihr die Hefe dazugebt. Verschließt den Ballon mit dem Gärverschluss und stellt das ganze an einen warmen Ort (Küche, Heizungskeller oder sonst wo...) Nach ein paar Tagen fängt dann die Gärung an. Nach 4-6 Wochen ist sie abgeschlossen. Ihr könnt nun den Met von der Hefe abziehen und in Flaschen füllen.
*ACHTUNG:*
*Der Met darf nicht mehr gären, wenn er in die Flaschen kommt. EXPLOSIONSGEFAHR!! Mit den Gär- und Reifezeiten könnt ihr ein wenig experimentieren. Euer Met wird mit etwas Übung immer besser werden.*

# Met 2

**Geräte**

1 Ballonflasche (10l Inhalt)
1 Gärrohr mit Verschlußkorken
sauber gespülte Flaschen
Korken zum Abfüllen, die vorher sterilisiert werden

**Zutaten**

4000g Honig
Ingwerpulver
5l Wasser
Anispulver
zerstoßene Nelken
400g Reinzuchthefe (Weinhefe aus der Drogerie)

**Zubereitung**
Den Honig mit dem Wasser in einem Topf vermischen und zusammen unter Öfteren Umrühren aufkochen
Dabei mit Nelkenpulver, Ingwerpulver oder Anis leicht würzen
Den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle sauber entfernen und die Flüssigkeit abkühlen lassen
Dann nochmals mit Küchenkrepp die Schaumreste entfernen
Einen kleinen Teil der Flüssigkeit abnehmen, solange sie noch lauwarm ist, die Hefe darin auflösen und in das Honigwasser rühren

Die abgekühlte Flüssigkeit in den Ballon füllen, mit dem Gärrohrverschließen und den Ballon warm stellen und ruhig aufbewahren, damit der Gärvorgang vonstattengehen kann
Nach 2-3 Tagen bilden sich Blasen im Gärrohr; das ist das Zeichen dafür, dass der Gärvorgang stattfindet; dieser dauert je nach Menge 8-12 Tage; er ist vorüber, wenn sich keine Blasen mehr im Gärrohr befinden

Dann wird der Met auf Flaschen gezogen und mit einem sauberen Korken verschlossen

Den Met kühl im Keller lagern
*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

# Met 3

Wenn man zum Gären von Met moderne Gärballons, Stopfen etc. benutzen möchte, macht man sich die Sache einfacher als mit mittelalterlichen Keramiktöpfen. Es ist nicht ganz leicht, eine Apotheke oder Drogerie zu finden, die Gärmaterialien bereithält. Dort besorgt man sich die Grundausstattung an Gefäßen und Utensilien, man muss mit Ausgaben von etwa 50€ rechnen. Zum Glück wird jeder nachfolgende Metansatz billiger.

Man braucht aus dem Metbrauen keine Wissenschaft zu machen: Es ist nicht schwer.

Man mischt Wasser und Honig, die man beide auf ca. 50°C erhitzt hat. Nach dem vollständigen Erkalten füllt man seinen Gärballon mit dem Honigwasser und setzt eine zuvor angesetzte Vorkultur seiner Hefe zu. Etwa 10% des Gefäßes sollten unbedingt ungefüllt bleiben, weil sich die gärende Flüssigkeit ausdehnt. Schon am nächsten Tag steigen Blasen auf und entweichen über das Gärrohr. Früher nahm man statt des Gärrohrs eine Schweineblase, die denselben Zweck erfüllt: Luft kann entweichen, aber nicht in die gärende Flüssigkeit eindringen. Dies ist wichtig, weil man die Hefepilze stets vor Keimen schützen muss. Je nach Mischungsverhältnis dauert es einige Monate, bis die Blasen seltener werden und sich schließlich die trübe Flüssigkeit klärt. Wenn man den Met lagern will, sollte man die Klärung abwarten, denn erst dann ist die Gärung wirklich abgeschlossen. (Glasflaschen mit gärendem Met neigen zu Explosionen). Wer den Met frisch verbraucht, darf auch den nicht ganz fertigen Met genießen, er schmeckt besonders lecker.

Vor dem Lagern in Flaschen kann man den Met kurz auf über 50°C erhitzen, also pasteurisieren.

Die folgenden Rezepte dienen als Anregungen, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- 4kg Honig, 5l Wasser, zerstoßene Nelken, Ingwerpulver, Anispulver, Reinzuchthefe
- 6kg Honig , ½l Traubensaft, 1 Apfel, 14l Wasser, eine Vanilleschote, 3 Sterne Sternanis, 4 Gewürznelken, 2 TL Burgunderhefe, 50ml Zitronensaft,

- 6l Apfelsaft, 12kg Honig, 1 EL Mehl, Hefenährsalz für 25l, Sherryhefe, Zitronensäure
- 1l Honig, 4l Wasser, 10g getrockneter Hopfen, 1 Zitrone samt Schale, Reinzuchthefe
- 3kg Honig, 1l Apfelsaft, 7l Wasser, 35g Milchsäure, Hefenährsalz, Reinzuchthefe

© by: Fördererkreis des Museumsdorfes Düppel Clauertstr. 11, 14163 Berlin, Tel.: 030- 802 66 71, Fax.: 030- 802 66 99

# Met 4

1. Frischer Met
2. Met mit Bierhefe
3. Met mit Apfelsaft
4. Met mit Saft
5. Starker altdeutscher Met
6. Mäßig starker altdeutscher Met
7. Blutmet
8. Elfenmet (Maimet)
9. Herber Met mit Hopfen

*1. Frischer Met*

Leicht und billig ist ein frischer Met herzustellen, der (wie Federweißer) noch gärt und schnell getrunken werden muss, da er sich nicht lange hält. Er ist in etwa 10 Tagen fertig. Man benötigt eine recht starke Honiglösung (ca. 450g Honig pro Liter Gärgut), zerstoßene Nelken, Ingwerpulver, Anispulver und Hefe (Reinzucht-hefe). Hiermit verfährt man anlog zur oben beschriebenen Metberei-tung. Der Gärvorgang ist je nach Menge nach 8 bis 12 Tagen soweit abgeschlossen. Man kann den frischen Met nun trinken, weiter vergären oder schwefeln und reifen lassen. Je älter er wird, desto besser ist er natürlich.

*2. Met mit Bierhefe*

Die Herstellung dauert etwa 10 Tage. Man benötigt ein Päckchen Bierhefe, eine Honiglösung von etwa 400g Honig pro Liter Gärgut, Anispulver, Nelkenpulver und Ingwerpulver. Man verfährt wie gehabt. Die Bierhefe wird jedoch nicht gleich zugegeben, sondern mit einer halben Tasse des fertigen Honigwassers verrührt und 10 Stunden abgedeckt stehengelassen. Die Temperatur darf dabei nicht über 30°C sein. Danach kommt die angesetzte Bierhefe in das inzwischen

abgekühlte Wasser-Honig-Gemisch und wird mit dem Gärrohr verschlossen. Nach ca. 2 Tagen beginnt die Gärung, die bis zu 10 Tagen dauern kann. Wenn sich im Gärrohr keine Blasen mehr bilden, ist der Met fertig vergoren und kann frisch getrunken oder reifen gelassen werden.

*3. Met mit Apfelsaft*

Die Herstellung dauert etwa 5 bis 6 Wochen. Man benötigt Reinzuchthefe, 10% vom Gärgut an naturtrübem Apfelsaft ohne Konservierungsstoffe, eine Honiglösung von etwa 300g pro Liter Gärgut, einen geriebenen Apfel, 2g Mehl pro Liter Gärgut und Hefenährsalz und Milchsäure gemäß den Herstellerempfehlungen. Die Hefe wird in einem Viertelliter Apfelsaft gegeben und stehen gelassen. Damit wird die Hefe vermehrt und aktiviert. Wenn die Gärung einsetzt, kann man das Honigwasser bereiten. Wer eine Öchslewaage hat, sollte den Met auf 120° Öchsle einstellen, das ergibt gut 12 bis 14% Alkohol. Man bereitet das Honigwasser gemäß der oben beschriebenen Methode. Dahinein den geriebenen Apfel, die zerriebenen Hefenährsalztabletten, die Milchsäure und das Mehl geben. Sobald die Mischung auf etwa 20°C abgekühlt ist, den Hefeansatz zugeben, gut mischen und in den Gärbehälter füllen. Dieser Met wird schon bald recht stark gären und ist nach ca. 5 bis 6 Wochen wie ein Federweißer nicht mehr ganz süß, mit etwas Alkohol und viel Kohlensäure. Leicht gekühlt ist er ein großartiges Getränk. Nach spätestens 8 Wochen ist dieser Met komplett durchgegoren, und sehr sauer, manchmal auch etwas bitter.

*4. Met mit Saft (in 2 bis 4 Monaten)*

Man benötigt Honigwasser (ca. 250 bis 300g Honig pro Liter Gärgut), 1 Liter Apfel- oder Traubensaft ohne Konservierungsstoffe, einen niedrigen Anteil an Hefenährsalz und Milchsäure gemäß Empfehlung, 1g Mehl pro Liter Gärgut, Gewürze (Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Kalmus, Zimt, Hopfen oder Kräuter und Kräuter-auszüge) und Reinzuchthefe. Traubensaft fördert die Gärung, und es ist sinnvoll, wenn man in diesem Saft etwa 3 bis 4 Tage vor dem Ansetzen des Mets eine Kultur Reinzuchthefe vermehrt, wobei diese Flasche mit einem Wattebausch verschlossen wird. Nun verfährt man gemäß der oben beschriebenen Methode. Nach vollständigen Gärungsende stellt man den Met kühl, zieht ihn bald von der Hefe ab und schwefelt ihn mit dem Kaliumpyrosulfit.

*5. Starker altdeutscher Met (aus einem altdeutschen Rezeptbüchlein)*

Es wird doppelt so viel Honigwasser wie später Gärgut angerührt (etwa 160g Honig pro Liter Honigwasser), und zwar möglichst mit weichem Wasser. Dieses wird in einem Kessel bis ungefähr auf die Hälfte oder ein wenig darunter eingesotten. Die hierauf abgekühlte und nur noch lauwarme Flüssigkeit wird in ein Weinfass gegossen, welches inwendig mit Sauerteig bestrichen ist, oder es wird auch etwas Hefe zugesetzt, damit die Gärung beschleunigt wird. Dann näht man in ein länglich geformtes, plattes Leinensäckchen die grob zerstoßenen Gewürze (Nelken, Zimt, Pfeffer, Ingwer und Paradieskörner) ein. Das Gewürzsäckchen wird in den Met hineingehängt und während der ganzen Gärungszeit darin gelassen. Nach der Gärung wird das Fass den Winter hindurch im Keller zugespundet gelassen, später wird der Met in ein anderes Fass abgezogen. Sobald er klar ist, kann er getrunken werden. Je älter der Met ist, desto besser schmeckt er.

*6. mäßig starker altdeutscher Met (aus einem altdeutschen Rezeptbüchlein)*

Es wird reinster Honig genommen, etwa 150 bis 180g pro Liter Honigwasser. Dieses wird dann in einem Kessel unter beständigem Abschäumen gekocht, bis die Flüssigkeit so dick wie Honig ist. Dann kocht man sie wieder mit ebenso viel Wasser, unter beständigem Abschäumen, aber jetzt nicht so lange, sondern bis sie ein hineingelegtes Ei kaum noch trägt, und presst dieses Honigwasser durch ein Tuch, um es zu filtern. Je weniger Wasser man beim zweiten Mal nimmt, und je länger man ihn einkocht, desto stärker wird der Met. Das Honigwasser füllt man noch warm (aber nicht mehr heiß) in ein Fass, und gibt etwas Bier- oder Weinhefe hinzu. Der Met schmeckt angenehmer, wenn man Kräuter und Gewürze, z.B. Zimt, Nelken, Kardamom, Kalmus oder Ingwer zu Pulver reibt, in ein Säckchen wie vorhin beschrieben einlegt, in letzteres einen ganz sauberen Kieselstein von entsprechender Schwere hineinlegt, damit dieser das Säckchen zu Boden zieht, und dann das Säckchen ins Fass hineinsteckt. Wenn der Met drei bis vier Wochen gegoren hat, ist er reif zum Trinken.

*7. Blutmet (mit roten Trauben)*

Ein herrlich fruchtiger, roter Met lässt sich nach dem bewährten Metrezept herstellen, wenn man pro Liter Ansatz

300g rote Trauben gemaischt hinzugibt und entsprechend weniger Wasser verwendet, so dass der Gärbehälter nur zu drei Vierteln gefüllt wird. Während der Gärung zieht der Alkohol den roten Farbstoff aus den Traubenschalen. Nach zwei Wochen Gärung wird die Maische entfern, und der Gärbehälter mit Wasser auf 90% der Füllhöhe aufgefüllt. Danach lässt man den Ansatz fertig gären (noch etwa 4 Wochen). Nach dem Abziehen nicht erschrecken, denn der trübe, rosa Met dunkelt nach ein paar Wochen der Lagerung und Klärung noch erheblich nach und sieht später aus wie Rotwein. Natürlich hat er auch im Geschmack eine leicht herbe, fruchtige Rotweinnote.

*8. Elfenmet (Maimet)*

Elfenmet oder Maimet ist ein sehr aromatischer Met, der mit Waldmeister angesetzt wird. Gemeint ist hier natürlich das frische Kraut, nicht irgendwelche Chemikalien. Dieses kann man im Mai kaufen, und es lässt sich auch gut einfrieren. Man sollte das Kraut nicht aus der Natur sammeln, weil es zu den geschützten Arten gehört. Waldmeister (Galium odoratum, früher Asperula odorata) enthält Cumarin, welches ihm sein typisches Aroma verleiht, aber leider auch im Verdacht steht, leberschädigend und kanzerogen (krebserregend) zu sein, wenn man es häufig oder in großen Mengen zu sich nimmt. Weil Elfenmet recht viel Waldmeister enthält, welcher ihm seinen köstlichen Geschmack verleiht, sollte er nur in sehr kleinen Mengen und nicht zu oft getrunken werden. Nach neuesten Erkenntnissen sind kleine Mengen nicht kanzerogen.

Angesetzt wird er wie ein ganz normaler Met, bleibt aber ungewürzt. Pro Liter Ansatz gibt man das frische oder gefrorene Waldmeisterkraut von nicht mehr als drei Pflanzen hinzu, das man kleingeschnitten hat, nachdem die Blüten entfernt wurden. Dieses lässt man einfach für zwei Wochen im gärenden Ansatz, den man täglich umschwenkt. Danach wird es ausgesiebt. Der Ansatz duftet nun schon sehr aromatisch und schmeckt auch bereits köstlich. Man kann nun den Volumenverlust mit Honigwasser aufgießen (muss man aber nicht) und lässt den Ansatz nun wie jeden Met einfach fertig gären. Gekühlt im Likörglas serviert ist er eine Delikatesse. Er schimmert auch ganz schwach grünlich. Wem dieser Schimmer nicht ausreicht, kann mit ein wenig geschmacksneutraler Lebensmittelfarbe nachhelfen, sofern ihm Chemikalien im Wein egal sind.

*9. Herber Met mit Hopfen*

Wer einen etwas herber schmeckenden Met ausprobieren möchte, der kann einen Met nach dem üblichen Verfahren bereiten und diesem vor Beginn der Gärung 2,5g Hopfen pro Liter Gärgut beimengen. Geeignet ist der normale Hopfen, wie man ihn zur Bierherstellung bekommt. Während der Gärung riecht es recht stark, aber im fertigen Met ist das Aroma gut dosiert.

# Obstwein 1 (Ananas-Erdbeere)

1. Ananaswein
2. Apfel-Quitten-Wein
3. Aprikosenwein
4. Bananenwein
5. Berberitzenwein
6. Birnenwein
7. Brombeerwein
8. Dattelwein
9. Ebereschenwein
10. Erdbeerwein

*1. Ananaswein*

Ananaswein wird durch Maischegärung hergestellt. Dazu benötigt man pro Liter Ansatz 600g reifes Ananasfruchtfleisch, 600ml Wasser, 250g Zucker, 0,4g Hefenährsalz, 4g Zitronensäure, 0,1g Kaliumdisulfit, 1g Antigel und Hefe (Reinzuchthefe Portwein). Das Fruchtfleisch (frisch schmeckt es natürlich besser als aus der Dose) wird mit der Hand oder einem Holzstampfer zerquetscht, Antigel zugesetzt und abgedeckt ein paar Stunden stehen gelassen. Der Zucker wird im warmen Wasser aufgelöst und zusammen mit der Hefe, dem Hefenährsalz und der Zitronensäure der Maische hinzugefügt gründlich verrührt. Der Ansatz sollte nach diesem Rezept ca. 120° Öchsle und 8 bis 10g pro Liter Gesamtsäure vor der Gärung aufweisen. Die Maische wird in den Gärbehälter gefüllt und mit einem Gäraufsatz verschlossen. Sie sollte bei 20 bis 25°C vergären und ein- bis zweimal täglich kräftig umgerührt oder -geschwenkt werden. Nach ca. 2 Wochen zieht man den Wein von der Maische ab und presst den Rückstand aus. Den Wein füllt man wieder in das gereinigte Gefäß und lässt ihn noch etwa 3 bis 4 Wochen lang gären. Dann kann er

erneut abgezogen, geschwefelt und in Flaschen reifen gelassen werden.

*2. Apfel-Quitten-Wein*

Je nach Schwere des Weines benötigt man 400 bis 500g Äpfel, 200 bis 250g Quitten, 500 bis 600ml Wasser und 180 bis 340g Zucker.

Die Quitten werden mit kochendem Wasser übergossen, mit den Äpfeln vermischt, eingemaischt und tags darauf leicht ausgepresst.

Der Rest erfolgt analog zu anderen Obstweinbereitungen.

*3. Aprikosenwein*

Aprikosen- oder Marillenwein ist ein durch Maischegärung gewonnener Dessertwein. Man benötigt pro Liter Ansatz 600 bis 1.000g reife Aprikosen, 300 bis 450ml Wasser, 200 bis 400g Zucker, Hefe (Reinzuchthefe Bordeaux oder Portwein), 0,3g Hefenährsalz, 2,5g 80%ige Milchsäure, 1,5ml Antigel und evtl. 0,1g Kaliumdisulfit. Die Früchte werden mit der Hand oder einem Holzstampfer zerquetscht, Antigel zugesetzt und abgedeckt ein paar Stunden stehen gelassen.

Der Zucker wird im Wasser aufgelöst und zusammen mit der Hefe, dem Hefenährsalz und der Milchsäure der Maische hinzugefügt und gründlich verrührt. Die Maische wird im Gärbehälter mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei 20 bis 25°C vergären gelassen, wobei man ein- oder zweimal täglich kräftig umrührt oder -schwenkt. Nach ca. 1 Woche zieht man den Wein von der Maische ab und presst diese aus. Den Wein gibt man erneut in das gereinigte Gefäß und lässt ihn noch ca. 3 bis 4 Wochen gären. Anschließend wird er zur Reifung auf Flaschen gezogen und gegebenenfalls geschwefelt.

*4. Bananenwein*

Man benötigt pro Liter Ansatz etwa 200 bis 400g Fruchtfleisch von reifen Bananen, 700 bis 750ml Wasser, 250g Zucker, 4 bis 6g Milchsäure (80%ig) oder 5g Zitronensäure (besser, weil die Maische dann hell bleibt), 0,4 Tabletten Hefenährsalz, 1,5ml Antigel und Reinzuchthefe (Rasse Portwein oder Samos). Am besten eignen sich reife Bananen mit Zuckerflecken. Sie dürfen braun sein, aber noch nicht matschig. Die Bananen werden

geschält und mit der Hand oder einem Holzstampfer zerquetscht. Der Fruchtbrei wird mit Antigel und 200 ml Wasser pro Liter Ansatz vermischt und ca. 10 Stunden abgedeckt stehen lassen. Alternativ können die geschälten Bananen mit etwas Wasser eine halbe Stunde lang zur besseren Entfaltung des Aromas gekocht werden. Anschließend lässt man den Ansatz auf ca. 20°C abkühlen, setzt das Antigel zu und lässt ihn abgedeckt ein paar Stunden stehen. Dann setzt man die etwa 30°C warme Lösung aus dem Zucker mit dem restlichen Wasser, die Milchsäure zu.

Man kann diesen Weinansatz auch durch Zugabe von Gewürznelken oder Rosinen würzen. Wenn man nicht ganz sauber arbeiten kann oder die Bananen schon überreif sind, empfiehlt es sich, den Ansatz mit 0,1g pro Liter zu Schwefeln. Nach dem Abkühlen auf 23 bis 25°C gibt man die Hefe und das Hefenährsalz in den Ansatz und verrührt alles gründlich. Die Maische wird in den Gärbehälter gegeben und mit einem Gäraufsatz verschlossen. Bei dieser Maischegärung muss der Gärbehälter mindestens doppelt so groß sein, wie der Weinansatz, denn Bananenmaische schäumt extrem stark auf und quillt bei zu kleinem Gärbehälter über (eigene Erfahrung). Ein- bis zweimal täglich sollte der Behälter kräftig umgeschwenkt werden. Die Gärtemperatur sollte zwischen 20 und 25°C liegen. Nach 7 bis 14 Tagen zieht man den Wein von der Maische ab und presst die Maische aus. Den Jungwein gibt man wieder in das gereinigte Gefäß und lässt ihn noch ca. 3 bis 4 Wochen gären. Dann kann man ihn abziehen und reifen lassen. Falls nötig, kann man zur Geschmacksabrundung mit Zucker nachsüßen (ca. 20 bis 50g pro Liter). Sollte der Wein sich nicht klären, kann er durch Zugabe von 1 bis 1,5ml 15%igem Kieselsol und 0,5g Gelatine pro Liter Wein geschönt werden.

*5. Berberitzenwein*

Aus den Heckenfrüchten der Berberitze lässt sich ebenfalls ein Wein bereiten. Hierbei benötigt man pro Liter Weinansatz ca. 200g Berberitzen Früchte und je nach gewünschter Schwere des Weines 700 bis 800ml Wasser und 140 bis 340g Zucker.

Die Früchte werden zunächst nicht zerkleinert. Zwei Drittel der Wassermenge wird zum Kochen gebracht und kochend über die Früchte gegossen. Nach ein paar Minuten werden die Früchte im noch heißen Wasser eingemaischt und über Nacht stehen gelassen. Sodann seiht man die Maische ab, um die

Kerne zu entfernen. Das übrige Wasser wird erwärmt und darin der Zucker aufgelöst. Anschließend gibt man die Maische mit den übrigen Zutaten, 0,4g Hefenährsalz pro Liter und Hefe in den Gärbehälter und verfährt analog zu anderen Obstweinen.

*6. Birnenwein*

Für einen Tafelwein benötigt man pro Liter Ansatz 1 Liter Birnensaft, 0,4g Hefenährsalz, 2g Zitronensäure, evtl. 0,1g Kaliumdisulfit und Hefe. Für einen Dessertwein werden 850ml Birnensaft, 200ml Wasser, 150 bis 200g Zucker, 0,4g Hefenährsalz, 3g 80%ige Milchsäure, evtl. 0,1g Kaliumdisulfit und Hefe (Reinzuchthefe Haut-Sauternes oder Sherry) verwendet. In beiden Fällen werden einfach alle Zutaten miteinander vermischt. Die Saftgärung erfolgt dann analog zu anderen Obstweinen.

Reiner Birnenwein ist recht anfällig für Weinkrankheiten und wegen des hohen Gerbstoffgehaltes etwas problematisch in der Herstellung. Deshalb sollte er unter Einhaltung peinlichster Sauberkeit hergestellt, ausreichend geschwefelt und frühzeitig vom Trub abgezogen werden. Die Lagerflaschen sollten möglichst randvoll gefüllt werden, um Sauerstoffkontakt möglichst zu vermeiden.

Zur Weinbereitung eignet sich aber auch ein Gemisch aus Äpfeln und Birnen besonders gut, denn rein aus Birnen vergorener Wein ist ein wenig "flach" im Geschmack.

*7. Brombeerwein*

Für einen lieblichen Brombeerwein mit etwa 11% Alkohol benötigt man pro Liter Ansatz 500g frisch gepflückte, vollreife Brombeeren, 500ml Wasser, 250g Zucker, 4ml 80%ige Milchsäure (nicht unbedingt nötig) und Hefe (Reinzuchthefe Portwein, Sauternes, Bordeaux, Sherry, Madeira oder Malaga). Die Brombeeren werden zerquetscht oder gemahlen. Noch besser ist es, sie einzufrieren, aufzutauen und im Entsafter zu entsaften, weil man so vermeidet, dass die vielen kleinen Kerne in den Wein gelangen. Im etwa 25 bis 30°C warmen Wasser wird der Zucker aufgelöst. Alle Zutaten werden vermischt, in den Gärbehälter gefüllt und mit dem Gäraufsatz verschlossen. Die Gärung sollte bei Umgebungstemperaturen zwischen 22 bis 30°C erfolgen. Zweimal täglich muss man den Ansatz

durchrühren, damit der Trester immer wieder im Getränk verteilt wird.

Nach etwa 5 Tagen sollte man den Wein zur Feststellung der Restsüße probieren. Sobald der geschmacklich gewünschte Restsüßegehalt erreicht ist, muss sofort die Flüssigkeitstrennung vom Trester und Filterung erfolgen. Man kann den Wein nun nachgären lassen oder durch Schwefeln die Gärung stoppen. Anschließend wird der Wein zur Eigenklärung auf Flaschen gezogen und gelagert. Brombeerwein ist ein sehr unproblematischer Wein, denn er schmeckt fast immer. Lediglich das Feststellen der Klärung während der Reife braucht viel Licht, weil der Wein so dunkel ist.

*8. Dattelwein*

Für diesen schweren, aromatischen Dessertwein benötigt man 300g Datteln, 850ml Wasser, 200g Zucker, 1ml Antigeliermittel, 0,4g Hefenährsalz, 5g 80%ige Milchsäure oder 4g Zitronensäure und Hefe (Reinzuchthefe, Rasse Portwein oder Malaga). Die Weinbereitung erfolgt analog zu anderen Obstweinen.

*9. Ebereschenwein*

Die Frucht der Eberesche wird auch Vogelbeere genannt, und fast jeder kennt den Vogelbeerbaum mit seinen gefiederten Blättern, der silbrig-glatter Rinde, den weißen Blüten und den roten Beerendolden. Im Volk hält sich hartnäckig der Irrglaube, Vogelbeeren seien giftig. Schuld an dieser Annahme ist wohl ihr ziemlich bitterer Geschmack.

Die Beeren verlieren nach dem ersten Frost ihre Bitterkeit, werden dann gesammelt und können frisch oder gekocht verzehrt werden. Man sollte sie nur stark gesüßt zu sich nehmen, aber wer herbe Marmeladen (bittere Orangenmarmelade oder Zitronengelee) mag, wird ihren Geschmack bald zu schätzen wissen. Roh wirken die Beeren abführend, gekocht wirken sie jedoch Durchfallerkrankungen entgegen.

Man sammelt also die relativ süßeren Ebereschenbeeren nach dem ersten Frost. Pro Liter Weinansatz benötigt man je nach Schwere des Weines 200 bis 300g Beeren, 700 bis 900ml Wasser und 140 bis 340g Zucker. Die Früchte werden leicht zerquetscht und über Nacht eingemaischt (evtl. 1ml

Antigeliermittel pro Liter Ansatz dazugeben). Nach dem Abseihen gibt man die Maische zusammen mit 0,4g Hefenährsalz, 4g 80%ige Milchsäure oder 3g Zitronensäure und Hefe (Reinzuchthefe, Rasse Portwein oder andere Südweinhefe) in den Gärbehälter und vergärt sie wie üblich.

*10. Erdbeerwein*

Pro Liter Weinansatz werden 600 bis 1.000g Erdbeeren (ergeben ca. 500 bis 800g Saft) gewaschen, entkelcht und zerdrückt oder im Mixer oder Fleischwolf püriert. Entsaften für eine Saftgärung empfiehlt sich nicht, da bei Erdbeeren die Saftausbeute nur gering ist und eine Menge noch safthaltiger Rückstand anfällt. 250 bis 300g Zucker werden in 300 bis 500ml kochendem Wasser aufgelöst und die Lösung erkalten gelassen. Dann gibt man die Lösung in den Saft, außerdem 3 bis 4g Milchsäure (80%ig), 0,5 Hefenährsalz-Tabletten, evtl. 0,1g Kaliumpyrosulfit und 1 bis 2ml Antigel dazu, was aber nicht unbedingt erforderlich ist. Bei Schwefelung der Maische und den damit verbundenen ungünstigen Gärbedingungen ist die Kultur Reinzuchthefe 3 bis 4 Tage vorher in etwa 250ml Apfelsaft zu vermehren.

Das Ganze wird vermischt und in ein Gärgefäß gefüllt. Die erforderliche Reinzuchthefe (Rasse Portwein oder Malaga) sollte man schon 3 bis 4 Tage vorher in ein wenig Apfelsaft oder Apfelmaische ansetzen. Man gibt die Hefekultur hinzu, verschließt das Gefäß mit einem Gäraufsatz, stellt es an einen warmen Ort und schüttelt es täglich um. Nach etwa 2 bis 3 Wochen ist bei Erdbeerwein die Gärung schon abgeschlossen, bei anderen Früchten dauert es länger. Dann wird das Ganze abgepresst, bei Bedarf nachgeschwefelt und in einen anderen Ballon gefüllt. Hier bleibt er solange stehen, bis er sich von selbst geklärt hat und wird dann von der Hefe abgezogen und in Flaschen abgefüllt.

Wenn der Wein zu trocken schmeckt, sollte man pro Liter Wein bis zu 100g Zucker hinzugeben und verrühren. Danach entfaltet er sein volles Aroma. Die Gärung sollte dann aber wirklich beendet sein, weil der Wein bei erneut einsetzender Gärung sonst aufschäumen kann bzw. die Flaschen durch den Überdruck explodieren können.

# Obstwein 2 (Fünf-Beeren bis Malz)

1. Fünf-Beeren-Wein
2. Grapefruitwein
3. Hagebuttenwein oder -sherry
4. Heidel-Johannisbeer-Wein
5. Himbeerwein
6. Holunder-Sekt
7. Johannisbeerwein
8. Löwenzahnblüten-Wein
9. Mahonienwein
10. Malzwein

*1. Fünf-Beeren-Wein*

Der Fünf-Beeren-Wein ist ein schwerer Dessertwein, der gerade bei den Damen großen Anklang findet. Er wird aus fünf Beerensorten hergestellt, nämlich Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren. Das kräftig säuerliche Aroma der Johannisbeere dominiert in diesem Wein und verleiht ihm seine Fruchtigkeit, wird aber durch die milde Süße der anderen Beeren etwas abgerundet. Diese Beerenmischung gibt es von verschiedenen Herstellern eingefroren fertig zu kaufen, und diese eigenen sich genauso gut wie frische Beeren. Das Kilo kostet etwa 4,- €.

Pro Liter Weinansatz werden ca. 400g Beeren, je nach Geschmack 300 bis 400g Zucker, etwa 0,5l Wasser und natürlich Hefe benötigt. Die Herstellung erfolgt in zwei Stufen. Die Beeren werden zunächst gemahlen oder püriert (die Kerne sind dabei unschädlich) und in den Gärbehälter gegeben. Danach wird die Hälfte des Zuckers in so viel handwarmem (nicht über 28°C) Wasser aufgelöst, dass der Gärbehälter zu zwei Dritteln gefüllt ist, nachdem es hinzugegeben wird. Die vorher angesetzte Hefe wird hinzugefügt und das Ganze mit einem Gäraufsatz verschlossen. Unter täglichem Umschwenken muss die Maische gären. Wenn die stürmische Gärung nach etwa vier bis fünf Tagen vorüber ist, kann man mit einem weiteren Viertel der Zuckermenge und Wasser den Behälter bis auf zwei Drittel auffüllen.

Nach insgesamt zwei Wochen wird die Maische abgepresst und der Gärbehälter mit dem Gärgut und einer Lösung aus dem restlichen Zucker und Wasser zu 90% seiner Höhe aufgefüllt. Die Nachgärung ist nach weiteren etwa vier bis sechs Wochen

abgeschlossen. Nun muss der fertige Wein abgezogen und gefiltert werden. Ab und zu noch einmal umgießen und den Bodensatz ausfiltern. Dieser Wein braucht etliche Wochen, um sich zu klären, und schmeckt dann nach einer längeren Reifezeit auch hervorragend.

*2. Grapefruitwein*

Hierfür benötigt man pro Liter Gärgut ca. 600g Grapefruits (geschält ergibt das ca. 500g Fruchtfleisch bzw. 400ml Saft), 450ml Wasser, 250g Zucker, 1ml Antigeliermittel, 0,4g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe, Rasse Portwein oder Haut-Sauternes). Die Weinbereitung erfolgt analog zu anderen Obstweinen.

*3. Hagebuttenwein oder -sherry*

Im Herbst gibt es die massenhaft die Früchte der Heckenrosen, die Hagebutten, aus denen man durch Maischegärung nicht nur Wein, sondern auch Sherry zubereiten kann, der nach langer Reife sehr gut schmeckt. Pro Liter Ansatz benötigt man 300g frische Hagebutten, 300g Zucker, 850ml Wasser, 4g Milchsäure (80%ig), 0,5 Tabletten Hefenährsalz, 1ml Antigeliermittel und Reinzuchthefe (Rasse Sherry für Sherry oder Malaga oder Portwein für Wein).

Nach gründlichem Waschen werden die Früchte von Stielen und Kelchen befreit und grob zerkleinert. Die Samen verbleiben in der Maische. Vorsicht, dass nicht zu viele Samenkörner zerstört werden, da sich sonst zuviel Gerbsäure herauslöst. Unterstützt wird diese Extraktion dadurch, dass die Früchte mit heißem Zuckerwasser übergossen werden. Sobald es auf 40 bis 50°C abgekühlt ist, gibt man das Antigel hinzu, nach weiterer Abkühlung etwa bei 25°C die Milchsäure, zerstoßenes Hefenährsalz und Reinzuchthefe.

Die süße Maische wird in den Gärbehälter gefüllt, sofort mit einem Gäraufsatz verschlossen und an einen gleichmäßig temperierten Ort gestellt. Täglich sollte man einmal kurz umschwenken und schütteln. Die Gärung beginnt nach etwa 2 bis 5 Tagen. Nach etwa zweiwöchiger Gärzeit wird die Maische aus dem Behälter genommen und abgepresst.

Die ausgepresste, gärende Flüssigkeit wird in den gereinigten Behälter zurückgefüllt und mit Gäraufsatz bei 20 bis 25°C etwa 2 bis 4 Wochen weiter vergoren (zur Sherryherstellung), bei

reinem Wein auch länger, bis zu 3 oder 4 Monaten. Der Wein ist dann kühl zu stellen und von der Hefe abzuziehen. Sollte er sehr herb sein, kann man mit 20 bis 60g Zucker oder Honig pro Liter nachsüßen.

Aus diesem Wein lässt sich auch gut ein Sherry herstellen. Der Wein darf dann aber nach der Gärung nicht geschwefelt werden und sollte, im Gegensatz zu anderen Weinen, im teilgefüllten Ballon bleiben. Es soll möglichst viel Sauerstoff hinzukommen damit die gewünschte Oxydation eintritt. Den Ballon nicht mehr verschließen, sondern nur noch mit einem Tuch abdecken. Der Sherry altert schneller und nimmt eine bräunliche Farbe an. Mit diesem Tropfen kann man etwas Besonderes anbieten.

*4. Heidel-Johannisbeer-Wein*

Pro Liter Ansatz dieses kräftigen Weines werden 600g Heidelbeeren, 200g Johannisbeeren, 500ml Wasser, 140g Zucker, 1,5ml Antigel, 0,6g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe Bordeaux) benötigt. Die Beeren werden entstielt und zu Maische zerquetscht. Mit dem Antigel wird diese einige Stunden bedeckt stehen gelassen. Der Zucker wird im erwärmten Wasser gelöst. Anschließend wird alles vermengt und analog zu den anderen Rezepten zur Gärung angesetzt. Nach 48 Stunden presst man die Maische ab und lässt den Jungwein weitergären. Nach Ende der Gärung erfolgen Abstich und Filterung. Der Wein muss kühl gelagert reifen und alsbald vom Trub abgezogen werden. Evtl. wird geschwefelt.

*5. Himbeerwein*

Man benötigt pro Liter Ansatz etwa 1kg Beeren, 500ml Wasser, 400g Zucker, 1g Zitronensäure (ca. 1 halber TL Zitronensaft), 0,2g Hefnährsalz und Reinzuchthefe (Rasse Tokayer). Auf die Behandlung mit Antigel kann verzichtet werden. Hier ist aus praktischen Gründen ein Entsaften mit anschließender Saftgärung besser, denn die Samen der Himbeeren bekommt man aus einer Maische nicht heraus. Die Gärung erfolgt analog zu anderen Saftgärungen und dauert etwa drei bis vier Wochen.

Bei den roten Himbeeren gibt es sommer- und herbsttragende Sorten. Mit den ab August/September tragenden Sorten kann man die Himbeerenernte bis zum Frost ausdehnen, zudem entgehen diese Sorten der normalen Flugzeit des

Himbeerkäfers und bleiben so auf natürliche Weise madenfrei. Eine Herbstsorte mit gutem Geschmack ist "Korbfüller". Es gibt sogar gelbe Himbeeren, die aber nur einen Liebhaberwert haben, weil der Ertrag gegenüber den roten Sorten meist sehr gering ist. Geschmacklich gut bei den gelben Sorten ist "Golden Queen".

*6. Holunder-Sekt*

Als Zutaten benötigt man pro Liter Ansatz 40g Holunderblüten, 150 bis 175g Zucker, 900 bis 1.000ml Wasser, 0,4 Tabletten Hefenährsalz, 4,5g Zitronensäure oder entsprechend Zitronensaft (ca. ein Fünftel einer normalgroßen Zitrone) und evtl. ein wenig Obstessig (Geschmackssache). Als Hefe empfiehlt sich Reinzuchthefe der Rasse Champagner (3 bis 5 Tage vorher in Apfelsaft vermehren, da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angärt).

Die Holunderblüten (im Juni bis Anfang Juli) von den Stielen abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker in warmem Wasser auflösen. Die Zuckerlösung in den Ballon füllen, ebenso die kalten Blüten (nicht überbrühen). Die Zitronensäure bzw. den -saft genau wie das Hefenährsalz der auf etwa 25°C abgekühlten Maische zusetzen. Das Ganze wie einen Wein im Ballon mit Gäraufsatz gären lassen.

Nach etwa 2 Wochen abseihen und wieder in den Ballon zurückfüllen, kühl stellen und weiterhin mit Gäraufsatz verschließen. Entweder sofort oder nach Selbstklärung mit Zucker versetzen, und zwar pro Liter etwa 30 g. Hieraus entstehen bei vollkommener Vergärung etwa 6 bis 6,5 bar Überdruck in der Sektflasche.

Dieser Ausgangswein wird dann mit einer neuen Reinzuchthefe, die wiederum erst einige Tage vorher in Apfelsaft vermehrt wurde, versetzt und in Sektfaschen (auf keinen Fall andere Flaschen verwenden, weil nur Sektflaschen diesen Druck aushalten) eingefüllt. Die Flaschen werden bei einer Temperatur um 20° C gelagert und täglich einmal kurz umgeschüttelt. Nach 3 bis 4 Wochen dürfte die Gärung beendet sein.

Die Flaschen werden mit dem Hals nach unten gestellt (am besten in eine Kiste oder einen Karton) und in den Keller gebracht. Von nun an wird durch tägliche ruckartige Bewegung

versucht, die sich an der Flaschenwandung absetzende Hefe bis zum Korken zu bringen. Sobald der Schaumwein einigermaßen klar ist, kann er im Kühlschrank (wiederum mit dem Hals nach unten) heruntergekühlt und eventuell von der Hefe befreit werden.

Diese Methode der Flaschengärung birgt gewisse Gefahren, denn falls der Gärungsprozess beim Verkorken der Flaschen noch nicht weit genug abgeschlossen ist, kann es leicht passieren, dass die Flaschen explodieren. Zur Vermeidung dieser Gefahr kann der Sekt auch ohne anschließende Flaschengärung einfach frisch serviert werden.

*7. Johannisbeerwein*

Johannisbeerwein wird durch Saftgärung gewonnen. Pro Liter Weinansatz benötigt man etwa 0,3 Liter Johannisbeersaft (aus ca. 400g Johannisbeeren), Zucker (200g für einen Tischwein, 300g für einen Dessertwein), Wasser (0,6 Liter für einen Tischwein, 0,5 Liter für einen Dessertwein), 0,4g Hefenährsalz, 1 bis 2,5ml Antigeliermittel (Pektinase) und natürlich Reinzuchthefe (Rasse Portwein oder Sherry). Die Beeren werden gewaschen und in einem Entsafter entsaftet, wobei die Stiele nicht entfernt werden müssen. Auch nach dem Entsaften muss das Antigeliermittel hinzugegeben werden. Man kann den Saft aber auch aus einer Maische gewinnen. Die Maische der Johannisbeeren wird auf 50°C erhitzt, und das Antigeliermittel hinzugesetzt (bei Johannisbeeren zur Saftgewinnung sehr wichtig). Die Maische lässt man 5 bis 10 Stunden stehen und presst sie dann ab. Je nach der Farbe der verwendeten Beeren wird auch der Saft von sehr hell bis tief dunkel sein. Man gewinnt etwa 75% des Gewichts an Saft. Danach löst man den Zucker in kochendem Wasser auf und lässt die Zuckerlösung erkalten.

Der Saft, die Zuckerlösung, das Hefenährsalz und die Hefe werden gemischt und in einen Glasballon mit Gäraufsatz gefüllt. An einem warmen Ort beträgt die Gärzeit ungefähr zwei bis drei Wochen. Nach Ende der Gärzeit wird der Wein von der Hefe abgezogen gegebenenfalls geschwefelt.
Johannisbeerweine klären sich selbst. Falls der Wein zu herb schmeckt, kann man ihn mit Zucker (ca. 10 bis 40g pro Liter) nachsüßen.

*8. Löwenzahnblüten-Wein*

Blüten vom Löwenzahn (Taraxacum officinale) liefert die Natur kostenlos, und das zu einer Zeit, in der es noch keine anderen frischen Früchte gibt. Man sammelt von einer möglichst sauberen Wiese ca. 60 bis 100g Löwenzahnblüten pro Liter Weinansatz. Die Blütenblätter werden abgezupft, mit kaltem Wasser abgebraust (nicht überbrühen) und in einem Sieb ablaufen gelassen. Pro Liter Ansatz löst man 250g Zucker in 850ml warmem Wasser auf. Die Zuckerlösung wird in den Gärbehälter gefüllt, sobald sie auf ca. 25°C abgekühlt ist, ebenso die Blütenblätter.

Für die Säure des Weines gibt man wahlweise den Saft oder die Scheiben von einer halben bis ganze Zitrone pro Liter Ansatz hinzu, eventuell auch einige Orangenscheiben. Beim Verzicht auf die Zutaten Zitronen und Orangen oder bei der zusätzlichen Verfeinerung kann nach der Vergärung pro Liter Weinansatz auch 2 ml Wermut-Kräuter-Essenz (Wermutaroma) zugesetzt werden, da sich diese besonders gut dafür eignet.

Zur Geschmacksverbesserung und zur Extrakterhöhung können pro Liter Ansatz außerdem 25g Rosinen (vorher zur Entfernung der schwefligen Säure einige Male mit warmem Wasser abspülen) grob zerkleinert zugeben werden. 0,4g Hefenährsalz pro Liter Ansatz und Hefe (bei Reinzuchthefe Rasse Samos/Portwein), die drei Tage vorher in etwas Apfelsaft vermehrt wurde, weil die reine Zuckerlösung des Ansatzes zu schwer angärt, werden zugefügt und der Gärbehälter mit einem Gäraufsatz verschlossen.

Nach zwei bis vier Tagen setzt die Gärung ein, die nach etwa drei bis vier Wochen beendet ist. Man sollte währenddessen den Ansatz täglich einmal kurz umschütteln. Der Alkoholgehalt steigt auf ca. 14%. Der Wein wird nach vollendeter Gärung abgeseiht, gefiltert und abgefüllt. Nach der Lagerung und Klärung kann man ihn eventuell mit Zucker je nach persönlichem Geschmack nachsüßen. Der Zucker wird im Wein kalt aufgelöst.

*9. Mahonienwein*

Die Mahonie ist ein bis zu 1,50 Meter hoher immergrüner Busch mit dicken, spitzdornigen Blättern, der als Gartenzierpflanze bekannt ist. Die gelben Blütenstände

gleichen winzigen Fliederblüten. Die Beeren sind blauschwarz. Die Zweige sind dornenlos, doch die Blätter sind dick wie Lorbeer und an den Enden gezackt, so dass der Sammler ordentlich zerkratzt werden kann.

Die reifen, blauen Mahonienbeeren sollte man erst nach dem ersten Frost sammeln. Der gelbe Saft dieser Beeren ist ein ausgezeichnetes Färbemittel und färbt Wolle, Leinen und Haut goldgelb. Außerdem ist der Saft gut gegen allerlei Hautkrankheiten. Das Trinken des Saftes kann allerdings zu Übelkeit führen. Diese Eigenschaft verliert sich aber nach dem Vergären.

Es empfiehlt sich, entweder einen leichten, reinen Mahonienwein herzustellen oder aber einen schwereren zusammen mir Hagebutten. Für den leichten Wein benötigt man 500g Mahonienbeeren, 140g Zucker, und 800ml Wasser. Der schwere Wein wird aus 400g Mahonienbeeren, 100g frischen oder eingefrorenen Hagebutten, 530g Zucker und 700ml Wasser hergestellt. Die Weinbereitung erfolgt heiß, analog zum Berberitzenwein.

*10. Malzwein*

Diesen etwas ungewöhnlichen Wein kann man entweder aus Malzextrakt oder Trockenmalz herstellen. Für einen leichten Wein benötigt man pro Liter Gäransatz 80g Malzextrakt oder 65g Trockenmalz, 800ml Wasser und 160g Zucker, für einen schweren Wein 100g Malzextrakt oder 80g Trockenmalz, 700ml Wasser und 360g Zucker.

Das Malz wird mit zwei Dritteln der angegebenen Wassermenge aufgekocht und dann gleich in das Gärgefäß gegeben. Eventuell kann man noch mit Zimtrinde, Piment, Anis und Gewürznelken vorsichtig würzen. Der Zucker wird im erwärmten Restwasser aufgelöst und mit 2g Zitronensäure, 0,4g Hefenährsalz und der Hefe dazugegeben, sobald die Flüssigkeit auf etwa 25°C abgekühlt ist. Der Gärbehälter wird mit einem Gäraufsatz verschlossen, und die Gärung erfolgt wie üblich.

# Obstwein 3 (Melonen bis Rhabarber)

1. Melonen- oder Kürbiswein
2. Melonen-Bananen-Wein
3. Mirabellenwein
4. Orangenwein
5. Pfirsichwein
6. Pflaumenwein
7. Preiselbeerwein
8. Reineclaudenwein
9. Reiswein oder Getreidewein
10. Rhabarberwein

*1. Melonen- oder Kürbiswein*

Die Honigmelone ist eine Wintermelone. Das saftig-süße Fruchtfleisch ist grün-gelb. Pro Liter Wein benötigt man ca. 1,5kg ungeschälte Melonen. Honigmelonen eignen sich hier geschmacklich am besten. Dabei gewinnt man letztendlich aus etwa 1kg Fruchtfleisch von 1,5kg Melonen ca. 750ml Saft. Ferner benötigt man pro Liter Wein noch 250g Zucker, 0,4l Wasser, 7g Milchsäure (80%ig), 2ml Antigel, 0,5 Tabletten Hefenährsalz (0,4g), 0,1g Kaliumpyrosulfit und Reinzuchthefe (Rasse Sauternes oder Portwein). Die Melonen schälen und dabei auch den harten, inneren Schalenanteil (mit nur wenig Flüssigkeit) entfernen. Je nach Melonenart beträgt der geschälte Abfall 30 bis 38%. Alternativ zur Melone kann man auch den ihr sehr nahe verwandten Kürbis zur Weinbereitung verwenden. Den Fruchtanteil in kleine Würfel schneiden und pro kg 2ml Antigel zusetzen. Alles gut miteinander vermischen und nach einer Einwirkzeit von 5 Stunden abpressen. Wenn man nicht abpresst, gibt man die übrigen Zusätze dazu und vergärt als Maische. Die ideale Gärtemperatur beträgt 20°C, höhere Temperaturen gehen zu Lasten der Fruchtigkeit des Weines. Nach Ende der Gärung (es bilden sich keine Gasblasen mehr im Gärrohr) wird der Wein vorsichtig mit dem Gummischlauch von oben in ein zweites Gefäß abgezogen (1. Abstich) welches vollständig gefüllt wird. Der Wein wird jetzt mit 0,1g Kaliumpyrosulfit pro Liter geschwefelt. Nachdem sich die Trübstoffe abgesetzt haben (Klärung des Weines) erfolgt das neuerliche Abziehen (2. Abstich).

*2. Melonen-Bananen-Wein*

So wie die Kombination aus Honigmelone und Banane auch sehr gut im Obstsalat schmeckt, kann man auch einen Wein aus beiden Früchten gemeinsam ansetzen. Dieser Wein hat einen süß-fruchtigen Charakter, der mit durch die Gärung abnehmende Süße trotzdem einen geringen Säuregehalt hat und geschmacklich einem milden Weißwein nicht unähnlich ist und auch so aussieht. Um diesen Wein herzustellen, benutzt man einfach einen Mittelwert aus den Rezepten für Melonen- und Bananenwein. Die Maische schäumt sehr hoch auf, daher ist es unbedingt zu vermeiden, den Gärbehälter mehr als zur Hälfte zu befüllen.

*3. Mirabellenwein*

Die Herstellung von Mirabellenwein kann bei sehr saftigen Früchten auch als Saftgärung erfolgen, ansonsten als Maischegärung. Man benötigt pro Liter Ansatz etwa 1kg Früchte, 330ml Wasser, 450g Zucker, 2,5g Zitronensäure, 1,5ml Antigel (nur bei Maischegärung), 0,15g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe Portwein). Die Gärung erfolgt analog zu anderen Rezepten, je nachdem ob eine Saft- oder eine Maischegärung durchgeführt wird. Die Steine dürfen nicht beschädigt und müssen entfernt werden. Mirabellen sind bei der Weinherstellung recht kritisch. Zum einen klärt sich der Wein extrem schlecht, wobei dann manchmal mit Schönungsmitteln nachgeholfen werden muss, zum anderen muss der Wein extrem lange reifen (ein oder zwei Jahre) bis er annehmbar schmeckt. Aber dann ist er köstlich.

*4. Orangenwein*

Einen Wein aus Orangen setzt man analog zu anderen Obstweinen an. Pro Liter Gäransatz nimmt man 5 bis 7 Orangen, 400 bis 500ml Wasser und 160 bis 330g Zucker, je nachdem, ob es ein leichter oder schwerer Wein werden soll. Die Orangen werden ausgepresst oder zu Maische gemahlen. Das Ganze wird wie üblich mit Hefe und Gärhilfsstoffen angesetzt und wie bei anderen Obstweinen vergoren.

*5. Pfirsichwein*

Pro Liter Ansatz werden 1kg Pfirsiche, 250ml Wasser, 500g Zucker, 5g Zitronensäure, 4ml Antigel, 0,3g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe Tokajer) benötigt. Es wird eine

Maischegärung analog zu den anderen Rezepten durchgeführt. Dabei dürfen auf keinen Fall Steine zerstört werden oder in den Ansatz gelangen. Wenn man sie bekommen kann, sollte man einmal rote Pfirsiche ausprobieren, eine jedoch sehr selten gewordene Sorte mit intensiv rotem Fruchtfleisch. Der Wein hat hinterher eine Farbe wie ein alter Burgunder.

*6. Pflaumenwein*

Für diesen Wein benötigt man pro Liter Ansatz etwa 1kg Früchte, 500ml Wasser, 400g Zucker, 3g Zitronensäure, 1ml Antigel, 0,1g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe Portwein). Es erfolgt eine Maischegärung analog zu den anderen Rezepten, wobei unbedingt darauf zu achten ist, dass keine Steine zerstört werden oder in den Ansatz gelangen.

*7. Preiselbeerwein*

Je nach gewünschter Schwere des Weines verwendet man pro Liter Gärgut 500 bis 600g Preiselbeeren, 200 bis 400ml Wasser, 140 bis 360g Zucker und 200ml Preiselbeersaft. Der Preiselbeersaft, den man aus nochmals ca. 400 bis 500g Preiselbeeren presst, versetzt man mit Hefe und lässt ihn einige Tage vorgären.

Die übrigen Beeren werden danach mit zwei Dritteln der Wassermenge gekocht und nach dem Abkühlen eingemaischt (evtl. 1ml Antigel pro Liter zusetzen). Nach einer Nacht wird die Maische abgeseiht bzw. leicht ausgepresst. Der Zucker wird im erwärmten Restwasser ausgelöst und mit der Maische, dem gärenden Fruchtsaft und 0,4g Hefenährsalz pro Liter in den Gärbehälter gegeben, mit einem Gäraufsatz verschlossen und wie andere Beerenweine vergoren.

*8. Reineclaudenwein*

Reineclauden (auch Ringelotten genannt) sehen wie grüne Pflaumen aus und liegen geschmacklich zwischen Mirabellen und Pflaumen, allerdings mit intensiverem Geschmack. Sie werden, wie alle Steinobstsorten, als Maische vergoren, wobei es gilt, dass keine Steine beschädigt oder gar in den Ansatz gelangen dürfen, weil sie giftige Blausäure enthalten und außerdem der Bittermandelgeschmack und -geruch nicht mehr weggeht. Pro Liter Ansatz benötigt man 500g Fruchtfleisch, 500ml Wasser, 500g Zucker, 0,5g Zitronensäure, 0,5ml

Antigel, 0,1g Hefenährsalz und Hefe (Reinzuchthefe Portwein). Die Herstellung erfolgt analog zu anderen Maischegärungen.

*9. Reiswein oder Getreidewein*

Auch aus Reis oder Getreide lässt sich ein Wein herstellen. Ein Gerstenwein ist aber nicht identisch mit Bier! Zunächst muss man berücksichtigen, dass das Fassungsvermögen des Gärbehälters bei der Herstellung solcher Weine mindestens doppelt so groß sein muss wie die angesetzte Flüssigkeitsmenge, da es sich um eine stärkehaltige Maischegärung handelt, die sehr hoch aufschäumt.

Pro Liter Gäransatz verwendet man 250g Reis oder ein anderes Getreide. Dieses wird grob geschrotet. Ferner werden pro Liter Wein 200g Zucker, 900ml Wasser, 0,6g Milchsäure oder 0,5g Zitronensäure, 0,4g Hefenährsalz und die zuvor in Apfelsaft vermehrte Hefe (Reinzuchthefe, Rasse Steinberg oder Tokaj) analog zu den übrigen Rezepten mit dem Getreide angesetzt und mit einem Gäraufsatz verschlossen. Während und nach der Gärung verfährt man wie üblich.

*10. Rhabarberwein*

Beim Bereiten von Rharbarberwein sind einige Besonderheiten zu beachten. So enthält Rhabarber u.a. Oxalsäure, deren schwer lösliche Salze bei übermäßigem Genuss zur Bildung von Nierensteinen beitragen. Für einen Wein benötigt man je nach Schwere pro Liter Ansatz 600g Rhabarber, 550 bis 700ml Wasser und 160 bis 360g Zucker.

Zusätzlich benötigt man noch mehr Wasser, welches zum Kochen gebracht wird. Damit wird der Rhabarber überbrüht, und dieses Wasser wird sofort abgegossen. Danach werden zwei Drittel der angegebenen Menge kochendes Wasser über den Rhabarber gegossen, welcher nach dem Abkühlen eingemaischt wird. Am nächsten Tag wird die Maische abgepresst. Der Zucker wird im warmen Restwasser aufgelöst und mit Maische, Gärhelfer und Hefe in den Gärbehälter gegeben. Die Gärung erfolgt dann wie üblich.

Nach Beendigung der Gärung gibt man pro Liter Wein 1,2 bis 1,6g pulverisierte, gereinigte Schlämmkreide oder Calciumcarbonat (Kohlensaurer Kalk) messerspitzenweise hinzu. Drei bis vier Tage später hat der Wein kleine Kristalle ausgefällt, die man vom Boden abzieht. Diese Kristalle sollten

nicht im Wein verbleiben oder mitgetrunken werden, denn es handelt sich hierbei um kristalline Oxalsäure, die gesundheitsschädlich ist (s.o.) und auf diese Weise aus dem Wein entfernt werden kann.

# Obstwein 4 (Sauerkirsch bis Tomaten)

1. Sauerkirschwein
2. Schlehenwein
3. Schlehen-Holunderbeeren-Wein
4. Stachelbeerwein
5. Süßkirschwein
6. Tomatenwein

*1. Sauerkirschwein*

Die Zutaten pro Liter Ansatz sind 700 bis 800g Sauerkirschen (ergeben ca. 500ml Saft), 250 bis 300g Zucker, 350ml Wasser, 0,5 Tabletten Hefenährsalz (ca. 0,4 g), 1,5ml Antigel 0,15g Kaliumpyrosulfit und Reinzuchthefe (Rasse Portwein oder Burgund). Bei den Sauerkirschen müssen die Stiele entfernt und die Kirschen mit den Händen zerdrückt werden. Dabei gilt es, die Steine nicht zu zerstören, weil deren Kerne Blausäure enthalten, und diese herauszulesen. Danach muss die Maische mit Antigel versetzt werden, damit die Pektine abgebaut werden und ca. 10 bis 20 Stunden abgedeckt stehen gelassen werden. Anschließend die Zuckerlösung, das Hefenährsalz und die Hefe hinzugeben und in einen Glasballon mit Gäraufsatz füllen, an einen warmen Ort stellen und täglich umrühren. Die Gärzeit beträgt ungefähr drei bis vier Wochen. Nach Ende der Gärzeit den Wein von der Hefe abziehen, schwefeln und gut umrühren. Sauerkirschweine klären sich selbst.

*2. Schlehenwein*

Für diesen Wein benötigt man pro Liter Ansatz je nach gewünschter Schwere des Weines ca. 200 bis 300g Schlehen, 600 bis 700ml Wasser und 140 bis 350g Zucker. Zwei Drittel der Wassermenge wird zum Kochen gebracht und kochend über die Früchte gegossen.

Nach ein paar Minuten werden die Früchte im noch heißen Wasser eingemaischt und über Nacht stehen gelassen. Sodann seiht man die Maische ab, um die Kerne zu entfernen. Das übrige Wasser wird erwärmt und darin der Zucker aufgelöst. Anschließend gibt man die Maische mit den übrigen Zutaten, 0,4g Hefenährsalz pro Liter und

Hefe in den Gärbehälter und vergärt den Ansatz analog zu anderen Obstweinen.

### *3. Schlehen-Holunderbeeren-Wein*

Zur Herstellung nach einem alten Rezept werden als Zutaten pro Liter Wein 0,5 Liter Holunderbeeren, 1 Liter Schlehen (Schwarzdorn), 700ml Wasser, 200g Zucker, 6g Ingwer, 6g Piment (zerdrückt), 3g Hopfen und Hefe benötigt. Man übergießt die Holunderbeeren und Schlehen mit dem Wasser und kocht sie 30 Minuten. Danach werden die Früchte mit einem Löffel zerquetscht. Jetzt gießt man die Flüssigkeit ab und drückt den Rest durch ein Tuch aus.

Zum Saft gibt man nun den Zucker, hängt die Gewürze in einem Leinensäckchen in die Flüssigkeit und kocht nochmals 30 Minuten. Sobald die Flüssigkeit abgekühlt ist, füllt man sie in den Gärbehälter, gibt die Hefe dazu, verschließt das Ganze mit einem Gäraufsatz und stellt es zur Gärung an einen warmen Ort.

Nach ca. 2 Wochen ist die Gärung beendet, und der Wein wird in Flaschen abgefüllt. Nach einer Lagerdauer von 8 Wochen ist er trinkfertig. Geschwefelt hält er sich etwa 8 Jahre, ungeschwefelt sollte er nicht länger als 2 Jahre gelagert werden.

### *4. Stachelbeerwein*

Je nach gewünschter Schwere des Weines benötigt man pro Liter Ansatz ca. 600 bis 700g Stachelbeeren, 360 bis 540ml Wasser und 160 bis 360g Zucker. Man kann sogar auch unreife Stachelbeeren verwenden, wenn man von diesen nur 400 bis 500g nimmt und 0,6 Gramm Hefenährsalz mehr dazugibt. Die Stachelbeeren werden eingemaischt und abgeseiht oder abgepresst. Ansonsten erfolgt die Gärung wie bei anderen Obstweinen.

### *5. Süßkirschwein*

Pro Liter Gäransatz werden 1kg Süßkirschen, 550ml Wasser, 400g Zucker, 5g Zitronensäure (ca. ¼ Zitrone), 2ml Antigel, 0,2g Hefenährsalz und Reinzuchthefe (Typ Sherry). Das Rezept bezieht sich auf die hellen "Speckkirschen". Bei anderen Sorten muss ein wenig mit dem Zuckerzusatz jongliert werden (mit weniger Zucker beginnen und bei Bedarf nachdosieren). Die Kirschen werden entsteint und analog zu anderen Maischegärungen (z.B. Sauerkirschwein) vergoren. Je dunkler die Schalen der Kirschen, desto dunkler wird auch der Wein, weil der entstehende Alkohol der

Farbstoffe aus den in der Maische befindlichen Schalen löst. Am schönsten ist er, wenn er so richtig tief blutrot ist.

### *6. Tomatenwein*

Selbst aus Tomaten lässt sich ein, zugegeben ungewöhnlicher Wein herstellen. Dazu benötigt man je nach Schwere pro Liter Ansatz 400 bis 500g Tomaten, 600 bis 700ml Wasser und 120 bis 330g Zucker. Zusätzlich gibt man noch ein Fünftel einer Kleacoll-Tablette dazu.

Eine ebenfalls zu empfehlende Variante ist ein Tomaten-Hagebutten-Wein, für den pro Liter Ansatz ca. 200g Tomaten, 20g getrocknete Hagebuttenschalen ohne Kerne und je nach gewünschter Schwere des Weines 600 bis 700ml Wasser und 140 bis 330g Zucker verwendet werden.

Zum Ansetzen des Weines werden die Tomaten zerquetscht (gegebenenfalls Hagebutten untermischen) und mit zwei Dritteln der Wassermenge kochend übergossen. Nach kurzer Zeit seiht man ab oder presst leicht ab. Den Saft kocht man kurz auf, bis der rote Farbstoff sich in Form von rotem Schaum abscheidet. Dann füllt man den Saft in den Gärbehälter und gibt nach dem Abkühlen die Gärzutaten dazu. Der Rest erfolgt wie gehabt.