

Quitten einmaischen

Die leuchtend gelben Früchte sind von weit her sichtbar. Nachdem sie am Baum vollständig ausgereift sind, können Quitten eingemaischt werden, mit der Absicht, daraus einen Edelbrand herstellen zu lassen.

Selbst wenn Quitten voll reif sind, weisen sie dennoch eine enorme Fruchtfestigkeit auf. Bevor Quitten eingemaischt werden, muss das feine Quittenaroma wahrgenommen werden können.

Einmaischen

Die Früchte weisen für das Einmaischen eine Temperatur von rund 20 Grad Celsius auf. Die Quitten werden vorerst entflaumt. Kleine Mengen von Hand mit einem rauen Lappen, grössere Mengen mit dem Hochdruckreiniger. Faule oder angefaulte Früchte ausscheiden. Mit einer leistungsfähigen Rätzmühle werden die Früchte zu einem feinen Mus zerkleinert. Unter Umständen müssen die Früchte zuvor halbiert werden.

Gärbehälter und Maischezusätze

Die Maische wird in saubere, geschmacksneutrale Behälter eingefüllt. Der Befüllungsgrad beträgt etwa 80 Prozent. Beim Befüllen wird laufend die rehydrierte Reinzuchtheife eingerührt (pulverförmige Reinzuchtheife in handwarmem Wasser [max. 35 °Celsius] anrühren und mindestens eine Viertelstunde ziehen lassen).

Die Verflüssigung der Maische mit Enzymen funktioniert bei Quitten nicht, weil die Pektine gebunden sind und enzymatisch nicht aufgeschlossen werden können. Eine Ansäuerung ist nicht notwendig, weil die Maische bereits einen tiefen pH-Wert hat.

Um eine flüssigere Quittenmaische zu erhalten, kann ein Teil des Fruchtfleisches gepresst und der Saft der Maische zugefügt werden.

Der Zusatz von Süssmost ist zwar möglich und erleichtert den zugesetzten Reinzuchthefen den Start der Gärung. Die Mischung von Quitte und Süssmost ist zu deklarieren, da es sich nicht mehr um einen reinen Quittenbrand handelt. Mit gutem Ausgangsmaterial an Früchten, lässt sich ein hervorragender Quittenbrand herstellen, ohne Zusatz von Süssmost.

Gärfilter aufsetzen

Nachdem die Maische gut umgerührt worden ist, wird der Behälter fest verschlossen und der Gärfilter aufgesetzt. Das in den Gärfilter eingefüllte Wasser übernimmt die Funktion der Sperrflüssigkeit. Die Bewegung des Deckels des Gärfilters liefert in der Folge den akustischen Hinweis über den Gärungsverlauf. Nach Beginn der Gärung wird der Behälter nicht mehr geöffnet. Das Umrühren einer gärenden Maische ist zu unterlassen. Dadurch würde Sauerstoff in die Maische gerührt, was zum Verderb der Maische, zum Beispiel durch Essigbildung, führen kann.

Die Gärung verläuft idealerweise bei fünfzehn bis zwanzig Grad. Wird in der Umgebung des Gärgefässes das Aroma der zu vergärenden Frucht wahrgenommen, verläuft die Gärung möglicherweise zu stürmisch und es entstehen Aromaverluste. In diesem Fall ist die Gärung an einem etwas kühleren Ort fortzusetzen.

Sogleich nach Gärungsende brennen

Sobald die Gärung abgeschlossen ist, das ist nach vorgängig beschriebenem Verfahren nach vier bis sechs Wochen der Fall, ist die Maische möglichst rasch brennen zu lassen. Aus diesem Grund lohnt es sich, bereits im Zeitpunkt des Einmaischens mit dem Brenner den Brennzeitpunkt abzusprechen.

Die Lagerung von vergorenen Maischen stellt ein grosses Risiko dar. Kann dennoch nicht sofort destilliert werden, ist die Maische unter Festverschluss an einem kühlen Ort zu lagern.

Keinesfalls ist der Behälter zu öffnen.

Von einer Quittenmaische aus qualitativ hochwertigem Rohstoff lässt sich eine Ausbeute von 2.5 bis 3.5 Prozent realisieren, das heisst aus 100 kg Quittenmaische lassen sich etwa 7.5 Liter Quittenbrand 40% Vol. herstellen.

INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, max.kopp@vol.be.ch
erschieden im Berner Obst November 2006, aktualisiert April 2018