



Wie aus Früchten Schnaps wird

Damit aus ihren Früchten aus dem Garten ein Schnaps hergestellt werden kann muss der Zucker in Alkohol umgewandelt werden. Diesen Vorgang nennt man **«Gärung.»**

Um eine optimale Gärung zu erzielen müssen ein paar Punkte beachtet werden:

- Die Früchte sollen reif und sauber sein auch faule Früchte müssen entfernt werden (aus etwas «Schlechtem» kann man nichts Gutes herstellen!).
- Die Trappen (Trauben), Stiele (Birnen) usw. sollten ganz entfernt werden.
- Kernobst und Quitten sollten gemahlen werden.
- Steinobst kann mit den Steinen eingemaischt werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Steine nicht kaputt gehen.
- Je flüssiger die Maische desto besser! Enzyme helfen die Verflüssigung zu unterstützen.
- Als Gefässe für die Gärung eignen sich saubere Plastikfässer, die luftdicht verschlossen werden können. Die Grösse sollte so gewählt werden, dass 75 % des Volumens nicht überschritten wird.
- Die Früchte sollten in einem Schritt eingemaischt werden.
- Durch Zugabe von «Hefe» wird die Gärung unterstützt und läuft kontrollierter ab (Brennerei-Hefe in der richtigen Menge kann man bei uns kaufen).
- Während der Gärung sollte die Temperatur nicht unter 15° C sinken.
- Nach der Gärung (kann z.B. mit einem Gärspund überwacht werden) wird das Fass Luftdicht verschlossen.

Sie maischen zum ersten Mal ein oder haben weitere Fragen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren!

Gerne maischen wir ihre Früchte auch für Sie ein!