



Ernte, Lagerung und Verwertung von Obst

Der Verzehr von selbst angebauten Obst und Gemüse ist wieder in. Während die Vielfalt der Geschmacksrichtungen der in unseren Gärten angebauten Sorten groß ist, kann man in den Supermärkten nur eine kleine Auswahl antreffen. Zugleich bestimmt man mit dem eigenen Anbau die Qualität von Gemüse und Obst selbst. Was aber macht man, wenn der Apfelbaum zu reichlich trägt und die Johannisbeeren in großen Mengen erntereif sind. Viele Möglichkeiten sehen zur Verfügung, Obst haltbar zu machen.

Wie wäre es beispielsweise mit einem Johannisbeerwein oder einem Likör aus Brombeeren, einem Rumtopf oder Birnen zu dörren.

Dieses Merkblatt möchte eine kleine Auswahl an Möglichkeiten vorstellen:

1. Lagerung von Kernobst (Lagerkrankheiten)
2. Herstellung von Dörrobst
3. Haltbarmachen von frisch gepressten Saft
4. Zubereitung von Likören

1. Lagerung

1.1. Lagerung in Lagerräumen

Die Lagerung bei kühlen Temperaturen stellt eine der beliebtesten Möglichkeiten dar, Äpfel, Birnen und Quitten für die Wintermonate aufzubewahren. Neben der Lagertemperatur und der Luftfeuchte nimmt auch die Sorte Einfluss auf die Lagerdauer.

Zunächst müssen Äpfel, Birnen und Quitten zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Zu früh gepflückte Früchte sind meistens geschmacklos, färben im Lager nicht nach und schrumpfen. Viele Apfelsorten sind pflückreif, wenn sich zwischen Fruchtstiel und Fruchtholz ein Trenngewebe ausgebildet hat, so dass sich die Früchte beim Drehen leicht vom Baum lösen. Ebenso können auch braune Kerne kennzeichnen, dass die Äpfel bald geerntet werden können. Während Klarapfel im vollreifen Zustand geerntet werden, liegen bei Lagersorten zwischen Baum- und Genussreife einige Wochen oder sogar Monate.

Die Ernte der Äpfel erfolgt an einen trockenen Tag. Keinenfalls dürfen Äpfel beim Erntevorgang verletzt werden, daher sollte man die Lageräpfel vorsichtig in ein am besten gepolstertes Gefäß legen.

Nur gesunde und unbeschädigte Früchte können zur Lagerung verwendet werden. Madige, überreife sowie sehr große Früchte sollten nicht gelagert werden.

Pflückreife bei beliebten Apfelsorten

Apfelsorte	Pflückreife	Lagerung im Naturlager	Verwertung
Berlepsch	M 9 bis A 10	bis Anfang Januar	Tafelsorte
Boskoop	E 9 bis A 10	bis Anfang Februar	Tafel- und Mostsorte
Dülmener Rosenapfel	M 9 bis E 9	bis Dezember	Tafelsorte
Florina	M 9 bis M 10	bis Januar	Tafel- und Mostsorte
Gloster	E 9 bis M 10	bis Februar	Tafelsorte
Idared	E 9 bis A 10	bis Februar	Tafelsorte
Jonagold	E 9 bis A 10	bis Ende Januar	Tafelsorte
Melrose	M 10 bis E 10	bis März	Tafelsorte
Ontario	10	bis Ende März	Tafel- und Mostsorte
Pilot	10	bis Ende März	Tafel- und Mostsorte
Priam	M 9	Bis Dezember	Tafel- und Mostsorte
Pinova	10	bis Ende März	Tafel- und Mostsorte
Prinz Albrecht von Preußen	E 9 bis A 10	bis Dezember	Tafelsorte
Reglindis	M 9	Mitte November	Tafelsorte
Resi	E 9 bis M10	Februar	Tafel- und Mostsorte
Rewena	E 9 bis M 10	Bis Januar	Tafel- und Mostsorte
RubINETTE	E 9 bis A 10	Bis Januar	Tafel- und Mostsorte
Rote Sternrenette	10	Bis Januar	Tafelapfel
Schweizer Orangenapfel	E 9 bis M 10	Bis Februar	Tafelsorte

Physiologischer Vorgang bei der Lagerung

Zunächst werden alle Stoffaufbauvorgänge in der Frucht unterbrochen. Die Frucht selbst aber atmet weiter. Dabei werden die gebildeten Reserven wie Stärke, Zucker und organische Fruchtsäuren unter Wärmeabgabe zu Kohlendioxid und Wasser abgebaut.

In zu warmen, trockenen Räumen beginnen die Früchte bald zu schrumpeln, besonders die rauhschaligen.

Was sollte man bei der Lagerung berücksichtigen?

Zunächst kühlt man geerntetes Obst sehr schnell ab. Am besten lässt man gepflücktes Obst eine Nacht im Freien stehen und bringt die Früchte am nächsten Tag frühmorgens, wenn das Obst noch nicht erwärmt ist, in den Lagerraum. Optimal ist ein Keller unter einer Gerätehütte oder unter einem Gartenhaus.

Dieser Keller ist sehr kühl, dabei absolut frostsicher. Außerdem ist eine günstige relative Luftfeuchtigkeit vorhanden.

Weiterhin kann man auch das Gartenhaus nutzen, um Obst zu lagern. Die Obstkisten sollten dann mit Decken oder noch besser mit Isolierfolie (Noppenfolie) abgedeckt werden. Einige Grade unter Null schaden den Früchten aber nicht.

Die optimale Lagertemperatur bei Kernobst beträgt 3 bis 5°C; Lagertemperaturen über 8°C sollten nicht überschritten werden. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte 85% betragen.

Hinweis:

Öffnen Sie die Fenster, wenn es kalt oder neblig ist bzw. überbrausen Sie in einem sehr trockenen Raum den Boden desöfteren mit Wasser!

Ungünstig gelagertes Obst kann innerhalb 24 Stunden bis zu 50% seines Gehaltes an Vitamin C verlieren. Bei einer Lagerungstemperatur bei ca. 0 bis 4 °C tritt diese Wertminderung erst nach 10 Tagen auf.

1.2. Lagerung in Folienbeutel

Gut geeignet ist diese Methode für die Sorten Jonathan, Melrose oder Glockenapfel. Die Haltbarkeit wird verbessert und verlängert.

Die Früchte sollten zunächst bereits eine Woche vor dem sonst üblichen Zeitpunkt geerntet werden. Dann werden sie in Beutel gefüllt, die erst verschlossen werden, wenn sich das Obst in den Beuteln den Temperaturen des Lagerraums angepasst hat. Ansonsten beginnen die Äpfel zu schwitzen und Fäulnis wird begünstigt (vgl. Krankheiten). Die Beutel sollten bei relativ niedrigen Temperaturen bei etwa 5 bis 10 °C gelagert werden. Einige Tage vor dem Verbrauch nimmt man die Früchte aus dem Beutel und lässt diese nachreifen, so verschwindet der eventuell vorhandene muffige Geruch. Die gute Haltbarkeit beruht auf der Sättigung mit Wasserdampf im weitgehend luftdicht verschlossenen Folienbeutel, was die weitere Verdunstung stoppt.

1.3. Krankheiten und physiologische Störungen bei der Lagerung von Äpfeln

Neben der Sorte spielt auch das Wetter bis zur Ernte eine große Rolle bei der Lagerfähigkeit der Früchte. Ist der Herbst sehr trocken und mild, beginnt die Nachreife früher und die mögliche Lagerdauer von Kernobst verringert sich. Nässe und kühle Temperaturen vor der Pflückreife wirken sich ebenso negativ auf die Lagerung aus. Aber nicht nur das Wetter sondern auch die Sorte, der Standort und die Pflege (Schnittmaßnahmen und Düngung) beeinflusst die Lagerdauer von Äpfeln und Birnen. Daher gibt es unterschiedlich Gründe, warum manche Äpfel und Birnen gut lagerfähig sind und manche nicht. Im Folgenden finden Sie einige physiologische und pilzliche Lagerkrankheiten am Apfel:

1.3.1 Physiologische Krankheiten

1.3.1.1. Stippigkeit

Bei der Stippigkeit handelt es sich um eine physiologische Krankheit, die vor allem das Lagerobst betrifft. Zunächst findet man im Fruchtfleisch direkt unter der Schale bräunliche Stellen mit abgestorbenem Gewebe, später sind auf der Oberfläche der Äpfel eingesunkene bräunliche Flecken sichtbar.

Stippigkeit ist hauptsächlich auf einen relativen Calciummangel in den Früchten zurückzuführen. Gefördert wird diese Krankheit vor allem durch zu hohe Stickstoff- und Kaliumgehalte im Boden und zu sauren pH-Wert, da infolgedessen oftmals die Calcium-Aufnahme gestört ist.

Weiterhin wird die Stippegefahr durch extreme Witterungsbedingungen (sehr trockener Vorsommer oder zu nasser Spätsommer) vergrößert. Auch die Wahl der Sorten beeinflusst entscheidend die Stippeanfälligkeit, beispielsweise sind die Sorten `Cox Orange`, `Goldparmäne` und `James Grieve` besonders empfindlich.

Vorbeugungsmaßnahmen

- Eine weniger anfällige Apfelsorte wählen (in Markenbaumschulen nachfragen!)
- Das Wachstum reduzieren durch einen Sommerschnitt
- Eventuell mit Calciumchlorid oder Calciumnitrat (0,5 – 0,8%ige Lösung) spritzen; 4-5 Spritzungen im August/September vor der Ernte bei windstillem, warmem, niederschlagsfreiem Wetter und am besten bei bedecktem Himmel
- Keine Stickstoffüberdüngung

1.3.1.2. Fleischbräune

Oft findet man Äpfel, dessen Fruchtfleisch kurz nach der Einlagerung weich und bräunlich wird, obwohl der Apfel äußerlich keine Spuren aufweist. Die Bräunung schreitet fort und erreicht dann das Kerngehäuse und die Fruchtschale, die sich bald dunkel verfärbt. Die Ursache für diesen Fruchtschaden sind altersbedingte Veränderungen im Stoffwechsel. Diese werden ausgelöst bzw. gefördert durch zu späte Ernte (Überreife), zu warme oder zu kalte Lagerung, oftmals auch verursacht durch ein zu schnelles Herunterkühlen im Lager (Kühlschaden) oder Überdüngung mit Stickstoff. Größere Früchte neigen eher zur Fleischbräune als kleinere Früchte.

1.2.1.3 Glasigkeit

Glasigkeit ist eine physiologische Krankheit, deren Erscheinen sortenbedingt ist, so findet man bei den Apfelsorten „Gloster und Boskoop“ öfters glasige Früchte. Begünstigt wird die Störung durch eine unausgewogene Düngung z.B. sowohl bei einer Stickstoffüberdüngung als auch einer Mangelerkrankung. Starkes Triebwachstum, Hitze oder ein zu später Erntetermin sind ebenfalls Ursachen für Glasigkeit. Wiederum gilt: Achten Sie auf eine ausgewogenen Düngung lassen Sie am besten alle drei bis vier Jahre den Boden untersuchen. Durch das Herabbinden der Äste und mit Durchführung eines Sommerschnittes kann das Triebwachstum gebremst werden. Ist der Herbst trocken, muss man die Obstgehölze vor allem auf schwachwachsenden Unterlagen ausreichend wässern.

1.2.1.4.Schalenbräune

Nach dem Einlagern zeigen sich an den Früchten flächige, unscharf begrenzte Verbräunungen der Fruchtschale. Bei stärkerer Erkrankung oder Fortschreiten der Verbräunung kann die Schale leicht einsinken. Die Schalenbräune tritt vorwiegend an im Schatten heranwachsenden Früchten oder an der Schattenseite farbiger Früchte auf und findet man nicht bei sonnengereiften, gut ausgefärbten Früchten. Je unreifer die Äpfel geerntet werden, desto größer wird die Gefahr, dass Schalenbräune Lagerobst befallen kann. Gefördert wird die Lagerkrankheit auch durch einen ungenügend gelüfteten Lagerraum. Ernten Sie nur reife Äpfel und lichten Sie die Baumkronen durch die winterlichen Schnittmaßnahmen regelmäßig aus, damit die Äpfel in der Sonne ausreifen können und nicht in Schattenlagen wachsen. Weiterhin sollte man die Lagerräume regelmäßig und ausgiebig lüften.

1.3.1.5. Lentizellenkrankheit

Auch zur Vorbeugung gegen die Lentizellenkrankheit sollte man Äpfel reif ernten. Bei der Lentizellenkrankheit bilden sich nach dem Einlagern in der Fruchtschale runde, schwach eingesunkene, dunkelbraune bis schwarze Flecken, die nur wenige Millimeter groß sind. In der Mitte dieser Flecken ist immer eine Lentizelle als hervortretendes weißes Pünktchen sichtbar. Das darunter liegende Fruchtfleisch wird selten geschädigt.

Das Auftreten dieser Krankheit wird in trockenen Jahren sowie durch starke Temperaturschwankungen begünstigt und durch späte Ernte, zu warme Lagerung und Überreife ausgelöst.

Wie man anhand dieser Krankheiten sieht, können bereits während des Heranreifens die Ursachen für das Verderben bei der Lagerung gefunden werden.

1.3.2 Pilzkrankheiten beim Apfel

1.3.2.1. Monilia –Fruchtfäule

Monilia –Fruchtfäule tritt vorwiegend an Obst auf, bei der die Schale durch Insekten, Pilze (z.B. Schorf) oder mechanisch (z.B. Quetschungen) verletzt wurde. Im Naturlager kann sich dieser Pilz aber leicht durch Kontakt auch an gesunde Äpfel übertragen und eine Ausweitung ist sehr leicht möglich. Früchte, die mit Monilia-Fruchtfäule befallen sind, findet man nicht nur im Lager sondern auch am Baum. Diese kranken Früchte und auch Frucht-mumien müssen abgezapft. Zudem sollte man darauf achten, dass keine Verletzungen der Schale z.B. durch Wespenfraß oder unsachgemäße Behandlung der Äpfel bei der Ernte möglich sind.

Da stickstoffüberdüngte Äpfel krankheitsanfälliger sind, ist eine einseitige Düngung zu vermeiden. Allgemein empfiehlt sich zudem während der Kulturzeit bei zu dichtem Bestand auszudünnen, kranke Triebe zurück zuschneiden und die Äpfel bei der Ernte, beim Transport und bei der Lagerung sorgfältig zu behandeln.

1.3.2.2. Grünfäule

Diese Lagerkrankheit wird durch eine Penicillium –Art verursacht. Die Sporen befinden sich überall und können jederzeit sobald sie auf Wundstellen gelangen Lagerobst infizieren. Zuerst sieht man hellbraune, weichliche wässrige Faulstellen, auf denen sich ein grünlich-blauer, stark stäubender Pilzrasen entwickelt. Bereits der Genuss von einer kleinen Faulstelle erzeugt im Mund einen eklig schmeckenden Schimmelgeschmack.

Vorbeugung:

Da der Grünschimmel auf vielen verderbenden Nahrungsmittel- und Futtermittel vorkommt und reichlich Sporen bildet, ist auf peinliche Ordnung und Sauberkeit im und um das Lager zu achten. Durch gute Pflege der Bäume, sorgsames Ernten und Lagern der Früchte sind Verletzungen aller Art zu vermeiden

1.3.2.3. Bitterfäule, Gloeosporiumfäule

Verursacher sind mehrere Gloeosporium- Arten, die diese gefürchtete und häufig auftretende Lagerkrankheit verursachen können. Einige Zeit nach der Ansteckung erscheinen in der Fruchtschale hell- und dunkelbraune, kreisrunde, etwas eingesunkene Flecken, die später ineinander übergehen. Auf ihnen bilden sich gelbliche bis weiße, graue oder rötliche Sporenlager. Die Krankheitsanfälligkeit ist von Jahr zu Jahr und von Baum zu Baum verschieden. Die Früchte älterer Bäume erkranken aber stärker.

Die pilzlichen Erreger verursachen u.a. an Apfelbäumen Rindenbrand und Zweigsterben. Befallen werden auch nicht behandelte Wunden, Frostplatten sowie abgestorbene Ast und Zweigstummel. Die erkrankten Stellen sind Dauerinfektionsquellen und müssen daher bei den Schnittmaßnahmen entfernt werden. Große Gefahr für die Früchte besteht, wenn es im Sommer viel regnet oder im Herbst nebeliges feuchtes Wetter herrscht. Bereits nach einiger Zeit keimen die Sporen, die sich dort angesiedelt haben und der Pilz zerstört die Früchte.

1.3.2.4. Kernhausfäule

Diese Lagerkrankheit kann durch eine Reihe von Schadpilzen verursacht werden. Da die befallenen Früchte lange Zeit äußerlich gesund erscheinen, sieht man sie erst beim Durchschneiden des Apfels. Gelegentlich sieht man bereits im Bereich der Stiel- und Kelchgruben Faulstellen, die mit dem erkrankten Kerngehäuse in Verbindung stehen. Bei Sorten mit geringerer Lagerfestigkeit geht die Fäule auch auf das Fruchtfleisch über. Die Äpfel werden dabei weich, schrumpeln aber nur wenig. Sie lassen sich jedoch leicht zusammendrücken. Die Infektionen erfolgen immer nach der Blüte. Gefährdet sind Früchte, die eine offene oder eine tiefe Kelchgrube haben

1.3.2.5. Nectria-Kelch-Lagerfäule

Das erkrankte Fruchtfleisch –scharf begrenzte Faulstellen in der Kelchgrube- wird braun und schrumpft etwas ein, wobei sich zwischen krankem und gesundem Gewebe eine deutliche Trennschicht ausbildet. Die kranke, braun und dunkelbraun gefärbte Fruchtschale sinkt etwas ein, ohne jedoch weich zu werden.

Dadurch trennt sich das darunter liegende, weiche Fruchtfleisch von der Schale, so dass unter dieser ein Luftraum entsteht. Während in trockenen Jahren die Infektionsgefahr gering bis kaum vorhanden ist, steigt sie bei feuchtem Wetter und in geschlossenen, feuchten Lagen erheblich an. Die Anfälligkeit der Äpfel nimmt mit zunehmender Reife zu. Gefährdet sind vor allem Früchte, die eine tiefe oder offene Kelchgrube haben, daher sind einige Sorten stärker betroffen als andere. (vgl. Kernhausfäule)

2. Herstellung von Dörrobst

Bereits unsere Vorfahren haben mit Hilfe der Sonne, des Windes, der Luft oder durch Wärme (Ofen) Lebensmittel getrocknet. So wurden beispielsweise überreife Birnen, die bereits teigig waren nach dem Brotbacken im Backofen aber auch am Kachelofen oder am Küchenherd getrocknet. Das Ergebnis waren Kletzen oder Hutzeln, also gedörrte, geschrumpfte Birnen, die später auch für das Kletzenbrot verwendet wurden.

Will man gute Kletzen, muss man die richtigen Birnensorten wie beispielsweise die „Gute Graue“ aber auch die „Oberösterreichische Weinbirne“, „Clapps Liebling“ oder „Conference“ verwenden.

Wichtig ist das die Birnen überreif (teigig) sind und süß schmecken. Durch eine schonende Trocknung bei ca. 30 bis 50°C bleiben die Inhaltsstoffe weitgehend erhalten, sie werden sogar konzentriert und der Geschmack wird verstärkt. Zu Trocknung eignen sich gut Trocknungsapparate wie z.B. der Dörrex.

Für die Aufbewahrung benötigt man wenig Platz. Dörrobst wird luftdicht in Gläsern oder Gefrierbeutel aufbewahrt und an einem kühlen, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt.

Aus säuerlichen Apfelsorten kann man aromatische Apfelringe herstellen. Dabei belässt man den Äpfeln die Schale und schneidet diese in ca. halbe bis einen Zentimeter dicke Scheiben. Aufgrund des ausgewogenen Zucker/Säure Verhältnisses eignen sich die Apfelsorten „Elstar“, „Jonagold“ und „Rubinette“ sehr gut zum Trocknen. Natürlich verwendet man nur gesundes und reifes Obst. Will man helle Früchte haben, kann man die Früchte vor dem Trocknen kurz in konzentriertes Zitronenwasser tauchen. Das Trockengut wird locker auf die Siebe gelegt, natürlich nicht übereinander und mehrere Stunde getrocknet.

Gedörft werden können weiterhin Pflaumen, Zwetschgen, Birnen, Erdbeeren und Kirschen. Je nach Obst werden unterschiedliche Zeiten bei der Trocknung benötigt. Allgemein gilt: Den Früchten muss sehr schnell Wasser entzogen werden. Mit einer Restfeuchte des Dörrgutes von 10 bis 20% Wassergehalt ist der Trocknungsvorgang beendet. Aber Vorsicht vor zu hohen Temperaturen, zwar werden in diesem Fall die Trocknungszeiten verkürzt, aber leider gehen auch viele wertvolle Inhaltstoffe verloren. Hingewiesen sei auch auf den gesundheitlichen Wert des Dörrobstes. In hoch konzentrierter Form liegen große Mengen an Mineralstoffen wie Eisen, Kalium und auch Ballaststoffe vor. Da Vitamin C hitze- und lichtempfindlich ist, wird dieses bis zu 80% abgebaut, ebenso auch die wasserlöslichen Vitamine der B-Gruppe. Viele Personen vertragen Trockenobst wegen dem geringeren Anteil an Säuren besser als frisches Obst.

3. Haltbarmachen von gepressten Saft

Wenn Sie eine Möglichkeit besitzen, aus eigenen Äpfeln Saft pressen zu lassen, können Sie entweder selbst Apfelwein herstellen oder den Saft für die Lagerung sterilisieren.

3.1 Pasteurisierung: Erhitzen und heiß in Flaschen abfüllen

Bei diesem Verfahren wird der Saft kurz erhitzt. Die maximale Temperatur liegt aber nicht über 75°C, damit die Vitamine geschont werden und Kochgeschmack vermieden wird. Anschließend wird dieser Saft ähnlich wie beim Einmachen von Birnen in Einmachgläser ohne Verschluss etwa 20 Minuten lang bei einer Temperatur von 80°C erhitzt. Verschluss werden die Flaschen mit Gummikappen, die zunächst stark erhitzt werden müssen.

3.2 Bag in Box-System

Jeder Kleingärtner, der aus seinen Äpfeln Apfelsaft presst und für den eigenen Verbrauch abfüllt, wird sich sicherlich an das zeitraubende Reinigen der Flaschen und an die mühsame Einzelflaschenabfüllung erinnern. Auf der Suche nach zeitsparenden Alternativen wurden wir vor einigen Jahren auf eine interessante Möglichkeit der Apfelsaftsterilisation aufmerksam und sind immer noch begeistert. Auch diejenige Kleingärtner, die wegen des enormen Zeitaufwandes die Apfelmöschung nicht in Erwägung gezogen haben, könnten mit diesem System einen Versuch starten und aus ihren eigenen Äpfeln Saft für den Selbstverbrauch herstellen. Es handelt sich hierbei um das System „Bag in Box“ von der Firma Helmut Rink (D-88279 Amtzell, Tel. 07520/6145; www.rink-gmbh.de). Dieses System eignet sich sowohl zur Heißabfüllung von Fruchtsäften als auch zur Lagerung von Fruchtsäften, Likören oder Wein. Der frisch gepresste Apfelsaft wird auf 78-80°C Grad erhitzt und sofort mit Hilfe eines Abfüllhalters in PE-Beutel (5l bzw. 10l) abgefüllt und unverzüglich verschlossen. Die Aufbewahrung der Beutel erfolgt dann in speziellen Kartons. Verschlossen können die Kartons mindestens ein Jahr gelagert aufbewahrt werden. Angezapft bleibt der Saft laut Hersteller drei Monate haltbar. Dies wird dadurch ermöglicht, dass durch diese Methode beim Zapfen keine Luft in den flexiblen Behälter dringt und somit eine Oxidation vermieden wird. Beim eigenen Test war auch vier Wochen nach Anzapfbeginn eines Kartons immer noch keine Qualitätseinbuße festzustellen. Hingewiesen sei auch auf den geringen Pflanzbedarf bei der Aufbewahrung. Während die PE-Beutel nach einmaligem Gebrauch recycelt werden müssen, können die Kartons wieder verwendet werden.

4. Herstellung von Likören

Die Herstellung von Likören ist bereits seit dem 13. Jahrhundert bekannt und der Ursprung kommt aus Italien.

Was sind Liköre?

Liköre sind Mischgetränke, die vereinfacht ausgedrückt aus Alkohol, Zucker und einer geschmacksgebender Komponente bestehen. Die geschmacksgebende Komponente kann aus Früchten, Fruchtsäften, Kräutern, Gewürzen oder natürlichen bzw. naturidentischen Aromen bestehen. Liköre, die in den Handel gebracht werden, müssen nach den EU-Richtlinien einen Alkoholanteil von mind. 15 Vol. % aufweisen (bei Eierlikör 14 Vol %). Wenn Sie Liköre selbst ansetzen und ihn selbst trinken oder verschenken, gilt dies nicht.

Allgemeines zur Herstellung von Ansatzlikören:

- **Ansatzfrüchte:**
Die verwendeten Früchte sollen immer vollreif sein, jedoch nicht überreif. Gut eignen sich schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Quitten, Brombeeren, Vogelbeeren und Schlehen.
Aber auch frische Kräuter, Samen von Anis, Kümmel, Zimt, Vanille, Dosenfrüchte, Trockenfrüchte finden Verwendung.
- **Ansatzalkohol (z.B. Weingeist, Wodka, Gin, Obstwasser, Weinbrand, Kornbrand, Rum, Schnaps)**
Nur Ansatzalkohol von guter Qualität und bestenfalls keinen Eigengeschmack besitzt, ist geeignet. Je nach Rezept verwendet man unterschiedlichen Ansatzalkohol. 38 bis 42 % Kornbrand hat den Vorteil, dass wenig Eigengeschmack vorhanden ist und dass durch den verhältnismäßig niedrigen Alkoholgehalt nicht mit destilliertem Wasser verdünnt werden muss.
- **Zucker:**
Normalerweise wird Weißzucker (Haushaltszucker) verwendet. Die Körnung sollte mittel oder fein sein. Je nach Rezept wird auch Kandis oder eine andere Zuckerform verwendet.
- **Gewürze**
Nur sparsam verwenden, da es den Eigengeschmack der Früchte überdeckt.

Wie geht man bei der Herstellung von einfachen Ansatzlikören vor?

Die Früchte werden aussortiert, gesäubert, falls nötig grob zerkleinert und in ein Gefäß gefüllt. Zu den Früchten fügt man die weiteren Zutaten hinzu und übergießt alles anschließend mit Alkohol. Das Behältnis – meist eine große Flasche verschließt man dicht und lässt diesen einige Wochen lagern. Einmal am Tag schüttelt man das Gefäß.

Der Ansatzlikör wird in einem warmen Raum aufbewahrt, wobei direktes Sonnenlicht vermieden werden sollte.

Nach 2 bis 4 Wochen sieht man den Likör ab und füllt ihn in schöne Gefäße und lässt ihn weitere 4 Wochen stehen.

Es kommt zur Extraktion oder auch Mazeration genannt: Das bedeutet die wichtigen Geschmacks- und Farbstoffe, die unter der Fruchthaut sitzen werden durch den Alkohol herausgelöst.

Johannisbeerlikör (einfach) (Herstellung vgl. oben)

150 g schwarze Johannisbeeten
150 g weißen Kandis
1 kl. Vanillestange
1 Flasche Korn

Schlehenlikör (einfach) (Herstellung vgl. oben)

200 g Schlehen (nach dem ersten Frost geerntet)
150 g weißen Kandis
1 Vanillestange
1 Flasche Korn

Heidelbeerlikör (einfach) (Herstellung vgl. oben)

200 g Heidelbeeren
150 g weißer oder brauner Kandis
1 Glas Rum
1 Flasche Korn

Himbeerlikör (einfach) (Herstellung vgl. oben)

200 gr. Himbeeren
125 gr. Kandiszucker
1 Flasche Korn

Johannisbeerlikör (Möglichkeit 2)

1 kg rote oder schwarze Johannisbeeren
1 l 90% Alkohol
2 l Wasser
500 g Zucker

Die Beeren entstielen, waschen und sorgfältig abtropfen lassen. Dann in eine große Flasche füllen und mit Alkohol übergießen, verschließen und 4-8 Wochen stehen lassen, den Alkohol abgießen.

Die Beeren mit 2 l Wasser auskochen, abgießen und diesen Saft mit dem Zucker um etwa ein Drittel einkochen, abkühlen lassen und anschließend mit dem Alkohol mischen und den Likör in saubere, schöne Flaschen füllen.

Rosenlikör

75g frische, ungespritzte Rosenblütenblätter möglichst von dunklen Duftrosen
250ml Wodka
375g Zucker
½ Wasser

Rosenblütenblätter kurz in Wasser waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Blütenblätter in dunkle Glasflasche geben, mit Wodka auffüllen und bei Zimmertemperatur 14 Tage stehen lassen. Ab und zu schütteln. Dann Zucker und Wasser 2 Minuten zu einem Läuterzucker kochen. Völlig auskühlen lassen, die Blüten aus dem Wodka seihen, dann den Alkohol mit den Läuterzucker mischen und ¼ Jahr noch stehen lassen.

Salbeilikör

½ l Grappa
3 Stengel Thymian
20 Blätter Salbei
3 Blätter Pfefferminze
1 Stengel Rosmarin
5 Blätter Zitronenmelisse
5 Blätter Oregano
150 g brauner Kandis

Alle (am besten nicht gewaschenen) Gewürze gibt man in ein gut verschließbares Gefäß und lässt es an einen warmen aber nicht sonnigen Ort stehen. Täglich gut schütteln. Anschließend sieht man nach ca. 3 Wochen alles ab und füllt den Likör in schöne Flaschen.

Pfefferminzlikör

4 Zweige Pfefferminze, flaschenlang und frisch
4 Blätter Zitronenmelisse
2Gewürznelken
1 l Schnaps (Kornbrand)
250 g Kandis

Die frischen Pfefferminzzweige und Zitronenmelisseblätter nur wenn nötig abwaschen und abtrocknen und anschließen in eine Flasche füllen (Stiele nach oben!).

Gewürznelken zugeben und alles mit Korn auffüllen. Die Flasche verschließen und den Ansatz 20 Tage an einen warmen Ort ziehen lassen. Dann die Minzezweige entfernen und den Ansatz verkosten. Ist der Geschmack noch nicht sehr intensiv, nochmals für einige Tage Pfefferminzzweige hinzugeben. Passt der Geschmack des Ansatzes sieht man den Ansatz ab.

In 150 ml warmen Wasser löst man den Zucker auf und süßt den gefilterten Liköransatz mit dieser Zuckerwasserlösung. Füllt alles wieder in eine Flasche, verschließt diese und lässt den Likör an einen warmen Ort reifen.