

Obst- und Gartenbauverein 1919 Köllerbach. e.V.
In der Schäferei 4
66346 Pittlingen



Viez selbst gemacht. (Apfelwein)

Für diejenigen die sich einmal mit der Herstellung von Viez beschäftigen möchten hier ein paar Tipps wie es mit ziemlicher Sicherheit gut gelingt.

Der Viez ist sehr einfach zu bereiten da man bei Äpfeln ein meist ausgewogenes Verhältnis von Säure und Zucker vorfindet und eigentlich nur die Hefe zugesetzt werden muss.

Bevor das Obst geerntet wird sind noch Vorbereitungen zu treffen. Gärbehälter sind zu besorgen und zu reinigen, Gärgläser pro Fass eins und Reinzuchthefer sind bereitzustellen.

Für eine kontrollierte Gärung ist es unbedingt erforderlich, dass eine Reinzuchthefer zum Einsatz kommt. Diese Hefe kann man in Drogerien in kleinen Fläschchen kaufen. In dem Fläschchen befinden sich eine Nährlösung und die Hefe. Für Viez ist die Hefe **Steinberg** zu empfehlen. Man nimmt eine Flasche und gibt frischen Apfelsaft hinein dazu den gut geschüttelten Inhalt des Fläschchen. In der Gärflasche ca. 15 % Gärraum frei lassen. Die Gärflasche mit einem Gärglas abschließen und das ganze warm stellen. Nach ca. ein bis drei Tagen bilden sich Gasbläschen im mit Wasser gefüllten Gärglas. Ein sicheres Zeichen, dass die Gärung eingesetzt hat und die Hefe tätig ist. Durch teilen der Flüssigkeit in z.B. zwei Flaschen und wieder Auffüllen mit Saft vermehrt sich die Hefe weiter. In dieser Zeit wird das Obst geerntete.

Es sollte nur einwandfreies und sauberes Obst gepresst werden, da angefaultes Obst bereits mit vielen Bakterien, Hefen und Fäulnispilzen befallen ist und so die Gefahr besteht, dass der fertige Viez einen schlechten Beigeschmack bekommt. Das reife Obst direkt von den Bäumen ernten oder vom Boden raffen, wobei letzteres nicht mit Erde verschmutzt oder Angefault sein darf. Gegebenenfalls das Obst mit klarem Wasser waschen und Faulstellen wegschneiden (besser nicht verwerten).

Die Äpfel werden geratzt, gepresst und der frische Saft in die Gärfässer gefüllt. Wobei ca. 15 % des Behälters frei bleiben soll da sich das Volumen des Saftes während der Gärung vergrößert und sich Schaum bildet der dann wiederum durch das Gärglas nach außen dringt. Die zuvor vermehrte Hefe wird nun in den Saft dazugegeben und ein Gärglas aufgesetzt. Das Fass sollte nun an einem warmen Ort stehen denn die Wärme beeinflusst die Gärung dahin gehend, dass sie schneller und heftiger verläuft.

Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Gasblasen mehr im Gärglas aufsteigen. Nach etwa zwei Wochen kann der Viez, den jetzt ist aus dem Saft Viez (Apfelwein) geworden, von der Hefe abgezogen werden. Einen Schlauch in den Viez legen und kräftig mit dem Mund am anderen Ende ziehen den Schlauch in das tiefer stehende Fass hineinlegen. Das zweite Fass, am besten ein Fass mit Auslaufhahn, kann etwas kleiner sein, da der Hefesumpf im Gärfass bleibt. Das neue Fass verschließen Gärglas wieder Aufsetzen und mit Wasser füllen. Ein kurzes Nachgären zeigt sich im Gärglas.

Der junge Viez schmeckt noch sehr schal, aber nicht kratzend, da der Geschmack ist noch nicht ausgebildet ist. Erst durch die Lagerung entwickelt sich der Geschmack. Deshalb immer wieder vorbeigehen und verkosten. Wenn alles richtig gemacht wurde und er seine Zeit zur Reife hatte, dann sollte der fertige Viez mild und wohlschmeckend sein. Aber Achtung, sein Alkohol wirkt nicht langsam wie bei Bier sondern eher schnell wie bei Sekt.

Dies ist eine Anleitung für Praktiker zum Hausgebrauch für erste Versuche Viez herzustellen. Über dieses Thema gibt es viele Bücher zu nennen ist das Kitzinger Weinbuch in Broschürenform das mehr Fachwissen über das Thema beinhaltet. Auch das Bereiten von Fruchtweinen wie z.B. Johannisbeer-, Erdbeer- und Brombeerwein.

Es ist einen Versuch wert. Die Zeit ist jetzt günstig da genügen Obst vorhanden ist. Ein selbst gemachter Viez ist auf jeder Party ein Renner. Viel Spaß beim Zubereiten und genießen.