

Rezeptur

Ansatz für
Quittenwein

Um Quittenwein herzustellen, folgt Jürgen Voigtländer der Rezeptur, die er den Lesern der Waldeckischen Landeszeitung verriet: In den Gärbehälter werden gegeben

15 Liter Quittensaft
5 Liter Apfel- o. Birnensaft
5 Liter Wasser
6 Kilogramm Zucker
8 Stück Hefenährsalztabletten, zerkleinert
vermehrte Hefekultur (Rezept siehe weiter unten).

Die Hefekultur wird zum Schluss dazugegeben und untergerührt. Danach ist der Weinansatz im Behälter eine Woche lang täglich zu schütteln (vorher den Gäraufsatz abnehmen). „Der Gärbehälter darf nicht bis oben hin gefüllt werden, da sich während der Gärung ein Schaumhut im oberen Freiraum bildet“, rät Jürgen Voigtländer. Der Gärbehälter sollte in einem Raum bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad Celsius stehen, damit der Gärungsprozess schnell eingeleitet werden kann. „Danach folgt man der Beschreibung in „Kitzingers Weinbuch“, sagt Voigtländer.

Hefekultur

Drei bis vier Tage, bevor Jürgen Voigtländer den Wein ansetzt, vermehrt er die Hefekultur der Sorte Portwein:

Eine Literflasche Klarglas mit einem halben Liter Apfelsaft füllen. Zwei Teelöffel grobes Mehl untermischen. Zwei Tabletten je ein Gramm Hefenährsalz zerkleinert zugeben. Dann die Hefekultur der Sorte Portwein dazugeben und schütteln. Die Flasche warm stellen bei etwa 20 bis 25 Grad Celsius und mit einem Wattebausch verschließen. Den Inhalt täglich schütteln. (md)

„Achte die Quitte sehr“

Imker Jürgen Voigtländer zaubert seit zwei Jahren Wein und Secco aus Quitten

VON MARIANNE DÄMMER.....

MEINERINGHAUSEN. Nicht nur in Astheim in Franken stehen Quitten und ihre Produkte hoch im Kurs. Auch in Meiningen hat die harte Frucht mit der wollig behaarten Schale und dem botanisch klangvollen Namen *Cydonia oblonga* einen Liebhaber gefunden: den Imker Jürgen Voigtländer.

Seit 1994 pflegt er am Rande Meiningens eine Streuobstwiese: Neben Apfelbäumen gibt es unter anderem Kirsch-, Birnen- und Reneklodenbäume sowie Aronia- und Weißdornsträucher. Alle Früchte verarbeitet er unter anderem zu Fruchtweinen oder Likören. „Da folge ich einer alten Familientradition. Mein Vater machte in Meiningen noch Wein aus dem Saft der Birke“, erklärt Jürgen Voigtländer. Vor zwei Jahren dann machte er zufällig Bekanntschaft mit der Quitte: Ein Arbeitskollege schenkte ihm viele Früchte – zu viele, um daraus nur Gelee und Konfekt zu machen.

Kenntnis und Geduld

Das war der Beginn einer neuen Leidenschaft für den Naturfreund: Er beschloss, sie zu saften und weiterzuverarbeiten. Er schrubte den Pelz von den Früchten, schredderte sie in seiner leistungsstarken Obstmühle, setzte etwas Wasser zu, presste die Masse aus und erhielt aus 50 Kilogramm Früchten rund 30 Liter Saft. Den gab er nach dem Filtern zusammen mit anderen Zutaten (siehe Artikel links) in einen Gärcontainer, der 15 bis 20 Grad Celsius warm stehen muss, um einen schnellen Gärungsbeginn einzuleiten. „Je schneller die Gärung beginnt desto besser,



Jürgen Voigtländer aus Meiningen macht schon seit 30 Jahren Fruchtweine. Auf die Idee, auch Quitten zu verarbeiten, kam er vor zwei Jahren – und ist seitdem Verehrer der Frucht. Foto: Dämmer

sonst bilden sich Essigbakterien“, erklärt Voigtländer.

Dann hieß es geduldig sein. Denn: „Quittensaft braucht seine Zeit, um zu gären. Nach etwa vier Wochen wird er das erste Mal gefiltert“, erklärt der Meiningener. Dabei wird der geklärte Wein nach dem Absetzen der Hefe in ein anderes Gefäß gefiltert, der Gärcontainer gereinigt, der gefilterte Wein wieder zurückgeschüttet und geschwefelt. „Ohne Schwefel läuft nichts: Er reduziert die Hefe, damit die Flaschen nicht explodieren“, erklärt Voigtländer. „Ich nehme auf zehn Liter nur ein Gramm“. Anschließend heißt es wieder Geduld haben, be-

vor der Wein abermals gefiltert und später in Flaschen gefüllt werden kann.

Süße Blume, feines Aroma

Das Resultat ist ein köstlicher Wein mit süßlich riechender Blume und feinem Quittenaroma. Seit 2016 zaubert er auch Quitten-Sekt. Für jede Charge führt er Weinprotokolle, „das rate ich jedem, der Wein herstellt, sonst kommt man schnell durcheinander.“ Weil er Wein und Secco auf heimischen Märkten verkauft, muss er den Alkoholgehalt auf mindestens 0,3 Prozent genau bestimmen und mit Losnummern für die Rückverfolgbarkeit sorgen.

Im Herbst hat Jürgen Voigtländer immer besonders viel zu tun. Denn er presst und verarbeitet nicht nur seine eigenen Früchte, sondern presst auch die von anderen Obstfreunden. „Ich freue mich, wenn die Leute die Früchte ihrer Bäume nicht verkommen lassen, sondern verwerten – dabei unterstütze ich gern.“ Er presst auch Quitten. „Sie sollten nicht vor Mitte Oktober abgeerntet werden, erst dann haben sie ihr volles Aroma.“ Und das schätzt der Meiningener wirklich: „Seitdem ich die Quitte kennengelernt habe, achte ich sie sehr. Sie ist für mich die Frucht des Jahres.“ **WEITERER ARTIKEL**

GARTEN-TERMINE

KASSEL. Das Große Gewächshaus im Bergpark Wilhelmshöhe, das Kurfürst Wilhelm II. von Hessen-Kassel 1822/23 zur Kultivierung kostbarer exotischer Pflanzen errichten ließ, ist in den Wintermonaten für die Öffentlichkeit zugänglich. Geöffnet ist es dienstags bis sonntags von jeweils 10 bis 17 Uhr. Es schließt am 1. Mai. Eintritt: drei Euro, ermäßigt zwei Euro. (md)



Foto: Dämmer

WLZ-SERVICE

Aktuelle
Gartenfragen?

Jeden Donnerstag von 15.30 bis 16.30 Uhr können Sie, liebe Leserinnen und Leser, Ihre Fragen rund um den Garten bei der Redaktion der Waldeckischen Landeszeitung unter Telefon 05631/560-152 loswerden.

Sie können Ihre Fragen auch schreiben an WLZ, Lengfelder Straße 6, 34497 Korbach, oder per E-Mail senden an lokalredaktion@wlz-online.de.

Bitte geben Sie Namen und Telefonnummer für eventuelle Rückfragen an.

Wir geben die Fragen an versierte Experten weiter und veröffentlichen die Antworten dann jeweils auf der nächsten Gartenseite. (md)

GARTENTIPPS



Auf der Vorwarnstufe der Roten Liste: der Haussperling.

Foto: Fotonatur

Gärtnern für Vögel

Ergebnisse der NABU-Vogelzählaktion – WLZ startet neue Serie

VON MARIANNE DÄMMER.....

WALDECK-FRANKENBERG. Erstmals haben an der „Stunde der Wintervögel“ des Naturschutzbundes (NABU) bundesweit mehr als 100.000 Vogelfreunde teilgenommen: Bis zum Einsendeschluss am 16. Januar haben 115.197 Vogelfreunde aus 74.763 Gärten knapp 2,6 Millionen Vögel gemeldet. Da noch die auf dem Postweg eingegangenen Meldungen in die Daten aufgenommen werden müssen, wird das Endergebnis erst Ende Januar vorliegen.

Ein vorläufiges Ergebnis gibt es jedoch bereits – und das ist weniger erfreulich. Einige Arten machten sich ausgesprochen rar, vor allem Meisenarten und Grünfinken.

Im Landkreis Waldeck-Frankenberg wurden in 266 Gärten 10.190 Vögel gezählt. 410 Vogelfreunde haben dort folgende Beobachtungen gemacht: Im Vergleich zum Vorjahr unter anderem gestiegen ist die Zahl der Amseln, Wacholderdrosseln, Stare, Singdrosseln, des Erlenzeisigs, der Heckenbraunelle, des Girlitz und Hausrotschwanzes.

Hingegen wurden weniger Haus- und Feldsperlinge gezählt als in den Vorjahren, vor allem aber deutlich weniger Meisen. So ist die Zahl der Kohlmeisen um 62 Prozent zurückgegangen, die der Blau- und der Sumpfmehsen um jeweils 51 Prozent. Vom Grünfink wurden 25 Prozent weniger gezählt. Momentaufnahme oder trauriger Trend? Vie-

le Gartenfreunde klagen darüber, dass so wenig Vögel zu sehen sind (wir berichteten ausführlich).

Bestimmt lässt sich etwas dagegen tun – und so stellt die Waldeckische Landeszeitung ab kommender Woche in ihrer neuen Serie „Gärtnern für Vögel“ heimische Gartenvögel unter den „Gartentipps“ vor – von der Amsel bis zum Zaunkönig. Wir beschreiben wie sie leben, welchen Lebensraum, welche Nahrung und Schlafplätze sie brauchen. Wir geben Tipps, was Gartenfreunde tun können, um Vögeln einen guten Platz zum Leben und Brüten zu bieten. Manchmal braucht es nicht viel, um etwas zu bewegen – und die Vögel danken es mit ihrem fröhlichen Gezwitscher.

Neue Erde für Tomaten

Exklusiver WLZ-Service: Leser fragen – Experten antworten

Die Waldeckische Landeszeitung unterstützt Gartenfreunde bei der Arbeit: Jeden Donnerstag lassen wir Gartenkundige auf Fragen antworten, mit denen Sie, liebe Leserinnen und Leser, sich an unsere Redaktion wenden.

Siegfried Martin aus Reinhardshausen zieht jedes Jahr seine Tomatenpflanzen in Kübeln. Da er die Erde nicht jedes Jahr erneuern will, möchte er sie aufbereiten mit Kaffeemehl, Eierschalen und Hornspänen. „Kann man die Erde so aufbereiten? Wenn ja, in welchem Verhältnis muss ich untermischen?“, möchte er gern wissen.

GARTENTELEFON: Natürlich können sie die Kübelpflanzen-erde vom vergangenen Jahr etwas aufarbeiten und noch einmal verwenden. Dazu sollten sie die Erde in einen Mauerkübel umschütten, alle alten Wurzeln entfernen und auch andere Pflanzenreste oder Fremdstoffe entfernen. Anschließend sollten sie der alten Erde rund ein Drittel frische Erde hinzufügen und vermischen. Sie können die Stickstoffversorgung mit Hornspänen sicherstellen – aber bitte die Mischung nicht jetzt schon herstellen, sonst werden bis zum Topfen unter Umständen zu viele Nährstoffe freigesetzt. Sie können der Mischung auch kleinere Mengen



Tomaten lassen sich auch gut in Kübeln ziehen. Die Erde sollte jedes Jahr vorsichtshalber erneuert werden. Foto: Marianne Dämmer

Kaffeersatz und Eierschalen hinzufügen. Aber bedenken sie, dass größere Mengen Kaffeersatz die Gefahr von Schimmelbildung bergen. Bevor sie Eierschalen hinzufügen, sollten sie den pH-Wert messen, denn die Erde sollte nur aufgekalkt werden, wenn der pH-Wert zu niedrig liegt, also unter etwa pH 6. Ob es klug ist, diese aufbereitete Erde wieder zur Tomatenanzucht zu nutzen, ist allerdings fraglich, da ein erhöhtes Risiko besteht, dass zum Beispiel Pilzsporen mit Tomatenkrankheiten im Substrat vorhanden sind. Ich

würde die aufbereitete Erde eher bei anderen Kulturen, zum Beispiel Blumen oder Kübelpflanzen, einsetzen.

Die Fragen beantworten Experten des Gartentelefon, vom Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH, Kölnische Straße 48-50 in 34117 Kassel). Für nähere Informationen stehen sie unter Telefon 01805/729972 zur Verfügung – montags bis freitags von 9 bis 11 Uhr sowie mittwochs von 14 bis 16 Uhr. Sprechstunden in Kassel und Schadensdiagnosen an Pflanzen: montags und dienstags von jeweils 14 bis 16 Uhr. (md)