

Folgender Text bitte als Nachbetrachtung unter „kurz notiert“ bzw. „Lokales“ veröffentlichen – falls das möglich ist. Bitte auch das Bild mit „hier wird für das neue Destillat gerollt“ Foto: Weimar

Neues vom OGV Ohmenhausen

Im Sommer wurde der Entschluss gefasst den Vögeln nicht mehr die komplette Traubenernte zu überlassen. Die Idee, einen Traubenschnaps zu brennen war damit beschlossen. Fünf Mitglieder des OGV machten die Erntehelfer.

Der richtige Zeitpunkt der Beerenreife musste abgewartet werden. Im Oktober war es dann soweit, die Beeren waren süß und aromatisch. Die Trauben wurden geerntet und die Beeren von der Traube geribbelt. Nun wurde die Maische hergestellt: Die Trauben kamen ins Fäßle und wurden dort zerquetscht, später nochmal mit einem Rührquirl bearbeitet. Um die Gärung einzuleiten wurde Gärhefe in die Maische eingebracht. Das Fass wurde verschlossen und mit einem Gärspund versehen. Die Qualitätskontrolle der Maische übernahm der ortsansässige Brenner. Wir rechnen mit insgesamt ca. 100 Liter Maische.

Die Traubensorte ist leider nicht zu bestimmen, aber es handelt sich um eine blaue Muskattraube. Das Erntegewicht der Trauben wurde durch Traubenspenden einiger Mitglieder auf 120 kg erhöht.

Nun steht das Maischefass in der Scheune und wartet darauf, dass sein Inhalt zu einem edlen Destillat gebrannt wird. Den Brand übernimmt die örtliche Brennerei. Wir freuen uns darauf diesen, wie auch den Apfelschnaps, bei nächster Gelegenheit der Öffentlichkeit präsentieren zu können. (AN)

<http://www.ogv-ohmenhausen.de> - <mailto:ogv-ohmenhausen@gmx.net>
