

## **Apfelwein mit Birnen**

Birnen haben einen höheren Gerbstoffgehalt und weniger Säure als Äpfel, sodass sich eine Verschneidung mit säurereichem Apfelsaft anbietet. Birnen sind auch ähnlich wie Äpfel recht weit ver-

breitet. Die Beimischung von Birnensaft sollte jedoch max. 20 bis 30% betragen. Die Verarbeitung erfolgt wie beim Apfelwein. Dieser Mischwein klärt in der Regel gut von selbst. Geschmacklich sind hier viele Variationen möglich. Zu verwenden eine Kaltgärhefe.

## **Apfelwein mit Quitten**

Quitten haben auch einen hohen Gerbstoffgehalt und lassen sich ebenso wie Birnen gut dem Apfelsaft zumischen. Der Anteil der Quitten sollte jedoch auf max. 10 bis 20 % begrenzt werden. Das kräftige, ausgeprägte Aroma sorgt für einen ansprechenden Wein. Die sonstige Verarbeitung ist

wie bei Apfelwein vorzunehmen. Zu verwenden ebenfalls eine Kaltgärhefe.

## **Apfelwein nach „Jäger-Art“**

Dieses Getränk ähnelt nicht nur in der Farbe, sondern auch im Geschmack einem Rotwein. Dem frisch gepressten Apfelsaft mischt man auf 10 Liter ca. 20 g gerissene Wacholderbeeren, 200 g angewärmten Waldbienenhonig und 0,3-0,5 l Saft aus schwarzen Holunderbeeren zu. Der Holundersaft sollte jedoch vorher auf 80-85 °C erhitzt werden, um den darin enthaltenen Wirkstoff Sambunigrin auszuschalten. Sonstige Vorgehensweise wie unter Apfelwein beschrieben. Man bevorzugt hier eine Gärführung bei 10 bis 15 C. Zu verwenden ebenfalls eine Kaltgärhefe.