Wein herstellen



Die eigene Weinherstellung ist ein Hobby, das Natur, Handwerk und Genuss miteinander verbindet. Aus Früchten und anderen geeigneten Zutaten entsteht durch die Gärung ein ganz persönlicher Wein mit individuellem Geschmack. Besonders reizvoll ist es, den Entstehungsprozess vom ersten Ansatz bis zur fertigen Flasche selbst zu begleiten und dabei immer wieder neue Rezepturen auszuprobieren.

Die Geschichte des Weins reicht mehrere tausend Jahre zurück. Archäologische Funde deuten darauf hin, dass bereits vor etwa 8.000 Jahren im Gebiet des heutigen Südkaukasus, insbesondere in Teilen von Georgien, Wein hergestellt wurde. Wahrscheinlich entdeckten Menschen zufällig, dass vergorener Traubensaft ein haltbares und berauschendes Getränk ergibt.

Von dort verbreitete sich der Weinbau über den Nahen Osten in den Mittelmeerraum. Besonders die alten Ägypter, Griechen und später die Römer entwickelten den Anbau von Reben und die Weinherstellung weiter. Wein wurde nicht nur als Getränk geschätzt, sondern spielte auch in Religion, Handel und Gesellschaft eine wichtige Rolle.



Weintransport auf der Durance zur Römerzeit

Foto: Musée Calvet, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

Mit der Ausbreitung des Römischen Reiches gelangte der Weinbau nach Mitteleuropa. Die Römer legten entlang von Rhein, Mosel und Donau zahlreiche Weinberge an und schufen die Grundlage für viele noch heute bekannte Weinregionen.

Im Mittelalter bewahrten vor allem Klöster das Wissen über den Weinbau. Mönche verbesserten Anbaumethoden, legten neue Weinberge an und förderten die Qualität der Weine. Viele bekannte Weinregionen Europas haben ihre Wurzeln in dieser Zeit.



Wein als religiöses Symbol der Erlösung

Bild: Jacopo Bassano, Public domain, via Wikimedia Commons

Mit der Entdeckung neuer Kontinente gelangte der Weinbau auch nach Nord- und Südamerika, Australien sowie nach Südafrika. Dort entstanden im Laufe der Jahrhunderte bedeutende Weinregionen, die heute weltweit bekannt sind.

Heute wird Wein in zahlreichen Ländern hergestellt und zählt zu den ältesten Kulturgetränken der Menschheit. Moderne Technik hat die Produktion verändert, doch die grundlegenden Prinzipien der Gärung und Reifung sind seit Jahrtausenden nahezu unverändert geblieben.

Seit dem 19. Jahrhundert haben wissenschaftliche Erkenntnisse, moderne Kellertechnik und neue Anbaumethoden die Weinherstellung stark verändert. Und heute wird Wein auf nahezu allen Kontinenten erzeugt und verbindet jahrtausendealte Traditionen mit moderner Technologie.

Wie funktioniert die Weinherstellung?

Wein zu Hause herzustellen ist grundsätzlich einfach: Aus zuckerhaltigem Fruchtsaft entsteht durch die Arbeit von Weinhefen Alkohol. Dazu wird der Saft vergoren, anschließend geklärt, gelagert und schließlich in Flaschen abgefüllt.

Für den Einstieg benötigst du einen Gärbehälter mit Gärröhrchen und Pfropfen als Luftabschluss, Weinhefe, eventuell Hefenährsalz, Messgeräte für Zuckergehalt (Mostwaage) und Alkohol (Vinometer) sowie einen Schlauch und Flaschen zum Abfüllen.

Verwendest du frische Früchte wie Trauben, Beeren oder Äpfel, müssen diese zunächst gewaschen, zerkleinert und gepresst werden, um den Saft zu gewinnen. Dafür benötigst du je nach Menge eine Obstpresse oder zumindest einen Entsafter.

Die Herstellung aus Fruchtsaft ist deutlich einfacher. Geeignet sind naturtrübe oder klare Säfte ohne Konservierungsstoffe, da diese die Hefe hemmen können. Der Saft kann meist direkt in den Gärbehälter gefüllt und vergoren werden. Für Anfänger ist Fruchtsaft deshalb oft der unkompliziertere Einstieg.

Bei beiden Varianten kann es nötig sein, Zucker zuzusetzen, damit genügend Alkohol entsteht. Nach einigen Wochen Gärzeit und einer anschließenden Reifephase ist der selbst hergestellte Wein trinkfertig.

Wichtig ist, während der gesamten Herstellung sauber zu arbeiten, damit keine unerwünschten Mikroorganismen den Wein verderben. Mit etwas Geduld lässt sich so aus Trauben, Äpfeln, Beeren oder vielen anderen Früchten ein eigener Hauswein herstellen.



Gefüllter Gärballon mit Gärröhrchen

Bild: KI generated by Gemini

Was kostet das alles?

Für ein einfaches Einsteigerset mit Gärbehälter, Gärröhrchen und Schlauch sowie Flaschen für die spätere Lagerung solltest du mit 50 bis 100 € rechnen. Die Kosten für die Zutaten liegen oft zwischen 10 und 30 € pro Ansatz von etwa 10 bis 20 Litern.

Sinnvoll sind auch Messgeräte wie eine Mostwaage oder ein Vinometer, um den Gärverlauf und den Alkoholgehalt besser beurteilen zu können. Dafür fallen je nach Ausführung weitere 10 bis 40 € an.

Kleine Spindelpressen für den Hobbybereich kosten je nach Größe etwa 50 bis 200 €. Auch für einen Entsafter musst du mit der gleichen Preisspanne rechnen.

Muss ich Rechtliches beachten?

Wenn du Wein ausschließlich für den eigenen Verbrauch oder zum Verschenken im kleinen privaten Rahmen herstellst, ist dies in Deutschland grundsätzlich erlaubt. Eine besondere Genehmigung benötigst du dafür normalerweise nicht.

Wichtig ist, dass der Wein nicht verkauft wird. Sobald du Wein gegen Bezahlung oder gewerblich abgibst, greifen umfangreiche Vorschriften des Wein-, Lebensmittel- und Steuerrechts.

Zu beachten ist außerdem, dass das Brennen von Alkohol aus Wein oder anderen vergorenen Früchten nicht ohne die erforderlichen behördlichen Erlaubnisse zulässig ist. Wein herstellen darfst du privat, Schnaps daraus brennen jedoch nicht.

Ist das Hobby für dich geeignet?

Die Weinherstellung ist das passende Hobby für dich, wenn du Freude an natürlichen Prozessen hast, gerne experimentierst und bereit bist, auf das Ergebnis mehrere Wochen oder Monate zu warten. Interesse an Früchten, Aromen und handwerklicher Arbeit ist ebenso hilfreich wie ein wenig Platz für die Gärung und Lagerung.

Wenn du Geduld mitbringst und Spaß daran hast, ein eigenes Genussmittel von der Frucht bis zur fertigen Flasche zu begleiten, dann wirst du an diesem Hobby lange Freude haben. Besonders reizvoll ist das Hobby für dich, wenn du die eigenen Früchte aus deinem Garten verwerten oder individuelle Weine nach deinem persönlichen Geschmack herstellen möchtest.

Du brauchst mehr Info’s?

Es gibt ja experimentierfreudige Menschen, die auch aus Reis oder Brot Wein herstellen! Nichtsdestotrotz: Der Genuss eines selbst hergestellten Weins ist schon etwas ganz Besonderes und Persönliches, was Freude und Stolz bereitet.

Mehr über die hobbymäßige Weinherstellung erfährst du in den Beiträgen auf WEINWONNE und GARTEN GANZ NAH. Auch sonst findest du im Netz viele Seiten darüber. Und falls du dann aus deinem Wein noch mehr machen willst, außer ihn zu genießen, dann ist vielleicht die Herstellung von Essig oder gar Hochprozentigem auch noch etwas für dich.