



Den Gärprozess begleiten

Nachdem die Vergärung angesetzt wurde, wird es normalerweise erst einmal ruhig. Es ist nicht so viel zu tun. Wichtig ist nun, ein paar Grundregeln einzuhalten.

13) Der Ort wo die Gärflasche steht sollte warm sein. „Warm“ heißt mindestens 20°C bis zu 28°C sind ideal. Heizungskeller/-raum oder ähnliches ist ideal.

14) Zu Beginn gibt es vermehrt Gase die entstehen (Kohlensäure). Darin sind auch Geruchsstoffe / Aromate enthalten. Je nach Ansatz riecht es gut bis grauselig. Das kann man ignorieren, aber die familie muss es ja auch ertragen. Also: ankündigen ist Minimum, besser ist gleich einen Ort zu wählen (sofern das geht) wo das nicht stört.

15) Immer wieder Aufschütteln ist gut. Der Gärslamm setzt sich unten ab und verdichtet sich teilweise. Das soll verhindert werden, damit alles gut durchgärt werden kann. Mindestens 1 mal pro Woche machen, damit es eine runde Vergärung gibt.

16) Sobald die Sturmgärung vorbei ist, kann die Gärflasche mit warmem Wasser aufgefüllt werden. Das fördert auch eine runde Vergärung.

17) Gärverschluss regelmäßig kontrollieren. Ist er noch dicht ? Ist noch genug Wasser enthalten (um eine Rückverkeimung auszuschliessen) ?

18) Dieser Vorgang der Gärung dauert mindestens 1 Monat, eher aber dauert es 3 – 4 Monate.

19) Die Gärung ist beendet, wenn sich beim Bewegen der Flasche keine (oder fast keine) Gasbläschen heraus lösen. Dann nochmals 1 – 2 Wochen ruhen lassen.

20) Ist alles soweit fertig, ist der Gärprozess abgeschlossen. Dann kann alles zur weiteren Verarbeitung vorbereitet werden. Im Prinzip kann nun die fertige Vergärung noch einige Zeit so stehen, bis ausreichend Zeit ist, um eine Weiterverarbeitung durchzuführen.