

## Versuch 15. 1.: Weinherstellung

**Sicherheit:** --

**Entsorgung:** *problemlos*

### Info

Die Herstellung von Wein – einem alkoholischen Getränk – ist bei Schülern besonders beliebt, was aber in Schulen nicht ganz unproblematisch ist. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, einen wohlschmeckenden Wein herzustellen. Hier wird extra ein Rezept empfohlen, das prinzipiell den Vorgang der alkoholischen Gärung zeigt, der hergestellte Wein aber nicht besonders gut schmeckt. Das liegt u.a. an der Verwendung von Bäckerhefe. Für einen wohlschmeckenden Wein sollte man unbedingt Weinhefe verwenden.

Rezept für Bananenwein: Du brauchst:

- 0,5 l handwarmes Wasser,
- 200 g Zucker,
- 1 große Banane (150 g),
- 1 Esslöffel Zitronensaft,
- 1/8 Würfel Bäckerhefe (zerkrümelt), ggf. Trockenhefe oder Weinhefe
- 1 große Flasche (möglichst 2 l),
- 1 kleinere Flasche (nach 10 Tagen).
- 1 Stopfen mit Gäraufsatz

Bereite ein schön gestaltetes Etikett für die Weinflasche später vor.

So wird's gemacht:

- Zucker im Wasser auflösen, die Banane zu einem Brei zerdrücken, Bananenbrei, Zuckerwasser, Zitronensaft und Hefe vermischen und in die 2-Liter-Flasche füllen. Mit einem Gäraufsatz verschließen.
- Alles an einem warmen Ort eine Woche lang ruhig stehen lassen.
- Dann den Flascheninhalt durch ein feines Leinentuch (z. B. durch eine Stoffserviette) filtern, das Tuch kräftig auspressen. Das Filtrat anschließend randvoll in die kleinere Flasche füllen, wie oben verschließen. Es empfiehlt sich, den Wein noch ca. zwei Wochen ruhig stehen zu lassen.
- Den Wein vorsichtig vom Bodesatz abgießen (dekantieren) und probieren.

