

## Exkursion nach Rottenstuben

05. Oktober 2021

Im Rahmen des Seminars „Fermentation, Gärung und Co. – Lebensmittel selber herstellen“ haben wir uns am Dienstag, den 05. Oktober 2021 mit Unterstützung von Frau Kirsten Dietrich auf den Weg nach Rottenstuben gemacht. Dort haben wir einen umfassenden Einblick in die vielseitigen Möglichkeiten der Lebensmittelherstellung erhalten und durften die Produkte von Familie Röckl schließlich auch verkosten.

Unser kleiner Ausflug startete um 14:00 Uhr am Schülerparkplatz des Karl-von-Closen Gymasiums. Mit freundlicher Unterstützung der Familie Dietrich, die uns eine weitere Fahrgelegenheit bereitstellte, war es uns allen möglich mit dem Auto nach Rottenstuben zu gelangen. Dort startete unsere Exkursion mit der Besichtigung der Imkerwerkstatt von Herrn Röckl, in der er uns viele seiner Produkte präsentierte.



Neben den fertigen Produkten, die allesamt mit entsprechenden Labeln in ähnlichem Layout versehen waren, haben wir uns angesehen, wie die Produktion der einzelnen Lebensmittel vonstatten geht. Unter anderem hat uns Herr Röckl erklärt, auf welche Art und Weise die Gärung in einem Gärfass funktioniert. Dabei gibt es nämlich einiges zu beachten, wenn man beispielsweise Apfelsaft zu Most gärt. Im Weinkeller haben wir uns anschließend den Ort der Mostvergärung angesehen. Das dabei entstandene Produkt, der Apfelmost, kann im Anschluss durch die Essigsäuregärung in einem Weithalsglas (s. Abb. (2) ganz links) unter Sauerstoffeinwirkung zu Apfelessig werden. Apfelsaft lässt sich aber auch mit – hier ebenfalls selbst hergestelltem – Honig zu Met vergären (s. Abb. 3 links).



Darüber hinaus hat uns Herr Röckl gezeigt, wie seine Frau über Nacht selbst Joghurt herstellt. Wir haben außerdem einen Blick auf den selbst gezüchteten Sauerteig geworfen.

Nachdem wir so einen Einblick in den Herstellungsprozess der verschiedenen Produkte erhalten haben, folgte nun die sehnsüchtig erwartete Verkostung der hergestellten Lebensmittel. Zur Auswahl stand selbstgebackenes Roggen - bzw. Weizenbrot aus Natursauerteig, verschiedene Käsesorten vom Nachbarn, Honig aus eigener Imkerei und der selbstgemachte Joghurt. Experimentierfreudige konnten sich außerdem an der koreanischen Küche versuchen und Kimchi probieren. Dazu gab es Apfelsaft zu trinken und Most und Essig zu probieren.



Im Anschluss besichtigten wir noch den Obstgarten der Familie Röckl und machten uns schließlich um 16:00 Uhr wieder auf den Weg zurück zur Schule, wo unsere Exkursion endete.