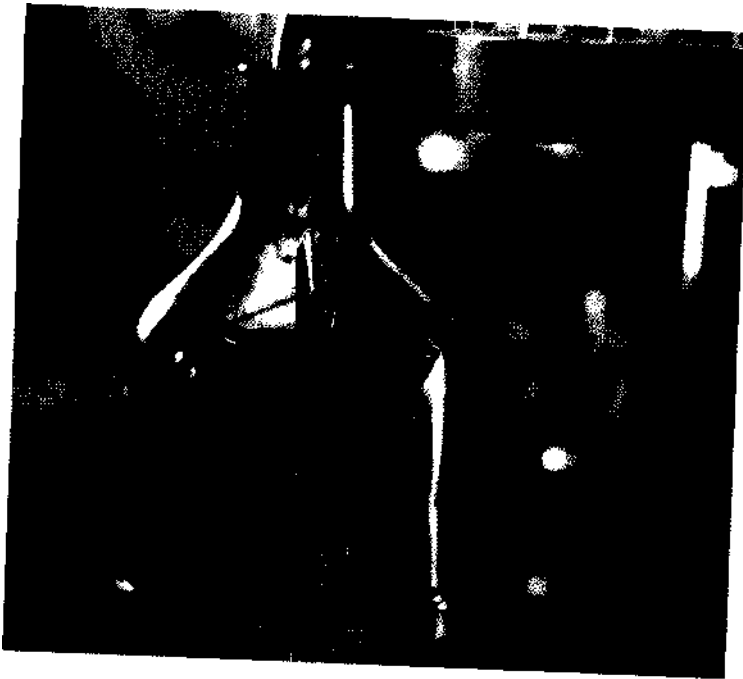


Herbert Herbst

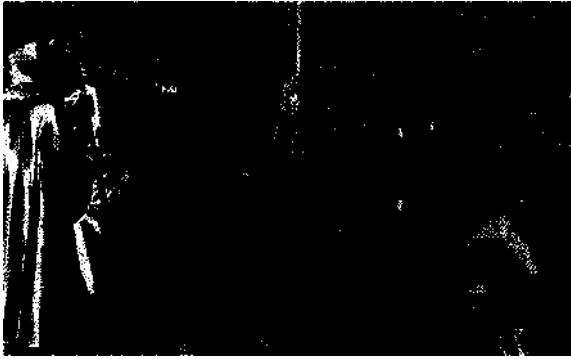
Schnaps brennen

Vom Ansetzen der Maische
bis zum klaren Edeibrand



LUDWIG

Inhalt



Die Herstellung von Schnaps ist seit vielen Jahrhunderten Bestandteil der Kulturgeschichte.

4 Vorwort

6 Blick in die Geschichte

- 6 Der Siegeszug des Branntweins
- 8 Vom geistigen Getränk zur Volksdroge
- 9 Frühe Brenntechniken

10 Alkohol und Gesetz

- 10 Ohne Steuern geht gar nichts
- 10 Gesetzliche Definition von Alkohol
- 11 Welche Ausgangsstoffe sind zum Brennen zugelassen?
- 12 Wer darf brennen ?

14 Das Prinzip des Brennens

- 15 Geeignete Rohstoffe
- 15 Alkoholische Gärung
- 16 Die Brennanlage

17 Der Brennvorgang

17 Der Raubrand

17 Der Feinbrand

20 Whiskeybrennen nach Moonshiner Art

21 Moonshining - eine Kunst

22 Brennen von Pure Com Whiskey

2 3 Der Bau einer Brennanlage

26 Erster Schritt: Vorbereitung des Rohstoffs

2 7 Zweiter Schritt: Vom Malz zur Maische

28 Dritter Schritt: Das Brennen des Whiskeys

31 Brennen mit »saurer« Maische

31 Brennen mit Mais und Zucker



In modernen Destillieren werden heute große Mengen an hochwertigen Schnäpsen und Bränden hergestellt.

32 Kornbrennen nach dem Krieg

- 32 Brennanlagen
- 34 Brennen von Roggen

36 Moderne Brenngeräte

- 36 Wasserbadbrennanlage
- 37 Moderne Verstärkersysteme
- 38 Moderne Hilfsmittel

40 Apfelbrand

- 40 Welche Geräte brauchen Sie?
- 41 Der Rohstoff
- 42 Vorbereitung der Maische
- 44 Die Gärungsphase
- 45 Brennen der Apfelmaische
- 45 Der Raubrand
- 47 Der Feinbrand
- 49 Reifen des Brandes
- 49 Verschneiden des Brandes
- 50 Filtern des Brandes
- 50 Abfüllen des Brandes

52 Obstbrände und -geiste

- 52 Beerenobstbrand
- 54 Kernobstbrand
- 55 Steinobstbrand
- 56 Obstgeiste
- 60 Besondere Brände



*Aus vielen
Obstsorten
lassen sich
hervorragende
Obstbrände
und Ansatz-
schnäpse
herstellen.*

64 Ansatzliköre und -schnapse

- 64 Die Basis - Weingeist,
Wodka, Korn
- 65 Geeignete Zutaten
- 66 Welche Geräte brauchen Sie?
- 67 Das richtige Ansatzgefäß
- 67 Den Ansatz abziehen
- 68 Verschneiden und
Abschmecken
- 69 Ansätze richtig lagern
- 69 Die besten Likörrezepte
- 84 Kräuter- und Heilschnäpse

90 Schöne Flaschen und Etiketten

- 90 Die Auswahl der Flaschen
- 91 Dekorative Etiketten
- 93 Bezugsadressen
- 94 Literatur/Über dieses Buch
- 95 Register