
WALTER GAIGG

ANSATZ- SCHNÄPSE

LIKÖRE UND KRÄUTERWEINE

3. AUFLAGE

LEOPOLD STOCKER VERLAG
GRAZ – STUTT GART

INHALT

Vorwort	9
Einleitung	11
Ansatzschnäpse – Geiste oder Liköre?	11
1. Zubereitung von Ansatzschnäpsen	13
Geräte	13
Ansetzalkohol	14
Wie stark soll ein Ansatzschnaps (-likör) sein?	16
Was kann angesetzt werden?	16
Vorbereitung der Ansatzfrüchte	18
Sonne oder Schatten beim Ansetzen?	19
Zuckerzusatz	20
Gewürzzugabe	22
Das Filtrieren des Ansatzes	23
Flaschenverschlüsse	24
Die Lagerung der Ansatzschnäpse	26
Geschenkflaschen und Präsentation	26
2. Anleitungen zur Weinbereitung	29
Geräte	29
Das Ausgangsmaterial	30
Die Gärung	30
Abziehen des Weines	33
Vorbereitung der Flaschen	33
Flaschenverschlüsse	34
Lagerung des Weines	34
3. Sektbereitung (Schaumweinbereitung)	35

4. Rezeptteil	37
Beschreibung der verwendeten pflanzlichen Ausgangsprodukte	37
Ansetzkalender	38
Apfelkorn	39
Buchenlikör	41
Brombeerlikör	42
Dirndllikör	44
Erdbeerlikör	45
Enziangeist	47
Estragonlikör	49
Fichtenwipfelgeist	51
Fichtenblütenlikör	52
Hagebuttenlikör	53
Hagebuttenwein	54
Heidelbeerlikör	56
Heidelbeerwein	57
Himbeerlikör	59
Holunderlikör aus Blüten	61
Holunderlikör aus Früchten	62
Hollerwein	63
Hollersekt	63
Hopfengeist	64
Johannisbeer-(Ribisel-)Likör	65
Johannisbeer-(Ribisel-)Wein	66
Jostalikör	67
Kirschlikör → Weichsellikör	
Kräuterbitter	69
Kümmellikör	70
Latschengeist	72
Lärchengeist	73
Liebstocklgeist	74
Löwenzahnlikör	75
Löwenzahnwein	75
Marillen-(Aprikosen-)Likör	77
Nußgeist	78

Pappelgeist	81
Pfefferminzlikör	82
Pfirsichlikör	84
Rotkleelikör	85
Sanddornlikör	86
Schafgarbengeist	88
Schafgarbensekt	89
Schlehenlikör	91
Spitzwegerichlikör	92
Taubnessellikör	93
Thymiangeist	95
Vogelbeerlikör	96
Vogelkirschlikör	98
Wacholdergeist	100
Waldmeisterlikör	101
Waldmeisterbowle	101
Weichsellikör	103
Weißdornlikör	105
Williamsbirne in der Flasche	106
Zirbengeist	111
„Klassiker“	113
Eiercognac	113
Eierlikör	113
Kaffeelikör	114
Bierlikör	114
5. Gesetzliche Bestimmungen (EU-konform)	117
6. Literaturverzeichnis	123