



Uwe Jakubik

# Most und Saft selber machen

57 Farbfotos  
7 Zeichnungen



663.81

# Inhaltsverzeichnis



**Variationsreiche Geschichte 6**  
Siegeszug von Gärmost und Apfelsaft



**Ökologische Aspekte 8**  
Streuobstwiesen bieten nicht nur etwas fürs Auge



**Herstellung von Gärmost 31**  
Transport des Saftes 31  
Fass und Fasszubehör reinigen 32  
Ab ins Fass 34  
Verschließen des Fasses 37  
Gärung – Hefen bei der Arbeit 38  
Erster Geschmackstest 41  
Abstich – Warum den Most ablassen? 41  
Und wenn etwas schiefeht? 44



**Herstellung von Saft 49**  
Flasche, Box oder Fass? 50  
Und wenn etwas schiefeht? 59



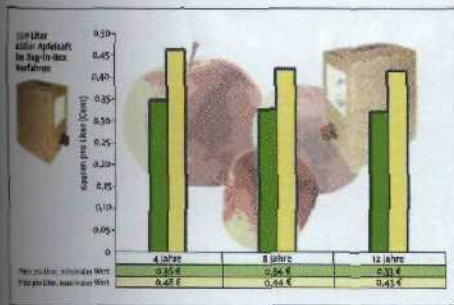
**Obstauswahl, Pflückreife und Ernte 10**

- Geeignete Obstsorten für die Saft- und Mostherstellung 10
- Wann ist das Obst reif? 10
- Tipps für die erfolgreiche Ernte 16
- Erntewerkzeuge 17



**Vom Apfelbaum zum Apfelsaft 20**

- Wie kommt das Obst zur Presse? 20
- In der Mosterei 20
- Kleine Hauspresse 24
- Eine Frage des Geschmacks – Presssaftbeimischungen 26
- Presssaftqualität überprüfen 26



**Wirtschaftlichkeit – Lohn der Mühen 60**

- Selbermachen oder kaufen? 64



**Trinken und genießen 66**

- Von A wie Aperitif bis S wie Suppe

**Verzeichnisse 70**

- Glossar 70
- Bezugsquellen 71
- Register 74