

INHALT

VORWORT	11
WÖRTER- UND MASSEINHEITENVERZEICHNIS	12
EINKAUF	13
LAGERUNG UND PFLEGE DES VORRATES	14
EINFRIEREN VON OBST	15
Das Prinzip des Gefrierens	15
Vorteile des Tiefgefrierens	15
Nachteile des Tiefgefrierens	16
Empfehlungen für die Praxis	16
Vorbereitung	16
Möglichkeiten für das Einfrieren von Obst	17
Verpacken	18
Beschicken des Gefriergerätes	18
Auftauen	19
STERILISIEREN VON OBST – KOMPOTTHERSTELLUNG	21
Das Prinzip des Sterilisierens (Einkochen, Einmachen, Einwecken)	21
Vorteile des Sterilisierens	21
Nachteile des Sterilisierens	21
Empfehlungen für die Praxis	22
Obstauswahl	22
Vorbereiten der Gläser	22
Vorbereiten des Obstes	22
Einfüllen	23
Sterilisieren	24
Nacharbeiten	24
Lagerung	24
Möglichkeiten des Sterilisierens	25
Im Einkochtopf	25
Im Backrohr	27
Im Schnellkochtopf	27
Im Mikrowellengerät	27
HEISSEINFÜLLEN VON FRÜCHTEN – EINE ALTERNATIVE ZUM STERILISIEREN	28
Vorteile des Heißeinfüllens	28
Nachteile des Heißeinfüllens	28

Heißeinfüllen von Kompotten – so wird's gemacht!	28
REZEPTE	29
ROTWEINBIRNEN IM GEWÜRZSUD	29
FEINES QUITTENKOMPOTT	30
WEICHSELKOMPOTT	30
PREISELBEERKOMPOTT	30
PFLAUMEN-HONIG-KOMPOTT	32
„GEISTIGES“ PFIRSICHKOMPOTT	32
TROCKNEN – DÖRREN – DARREN	34
Das Prinzip des Trocknens	34
Vorteile des Trocknens	34
Nachteile des Trocknens	35
Empfehlungen für die Praxis	35
Vorbereiten	35
Trocknen	35
Aufbewahren	36
Verwendung	37
Möglichkeiten des Trocknens	37
Trocknen an der Luft	37
Trocknen im Backrohr	38
Trocknen im elektrischen Dörrapparat	38
REZEPTE UND ARBEITSANLEITUNGEN	38
ÄPFEL	38
APFELSCHALEN	38
BIRNEN, KLETZEN	39
ERDBEEREN	39
HAGEBUTTEN	39
HEIDELBEEREN, HOLUNDERBEEREN, SCHWARZE RIBISELN, PREISELBEEREN	40
KIRSCHEN, WEICHSELN	40
MARILLEN, PFIRSICHE	40
WALNÜSSE	40
WEINTRAUBEN	40
ZWETSCHKEN, PFLAUMEN	42
WILDFRÜCHTE (VOGELBEEREN, SCHLEHEN, SANDDORN, BERBERITZEN ETC.)	42
Früchteteemischungen	42
ERDBEER-ORANGEN-TEE	43
RIBISELMISCHTEE	43
WILDFRÜCHTETEE	43
KIRSCHEN- ODER WEICHSELFRÜCHTETEE	44

SOMMERFRÜCHTETEE	44
BIRNEN-PREISELBEER-TEE	44
WALDBEERENTEE	45
WEIHNACHTSFRÜCHTETEEMISCHUNG	45
ERKÄLTUNGSTEE	46
OBSTSÄFTE UND -SIRUPE	47
Das Prinzip der Saftherstellung	47
Allgemeine Empfehlungen für die Herstellung von Obstsäften	47
Obstauswahl	47
Vorbereiten des Obstes	48
Empfehlenswerte Obstmischungen	48
Vorbereiten der Flaschen	48
Beispiele für empfehlenswerte Mischsäfte	50
Möglichkeiten der Saftbereitung	51
Dampfensaften	51
Gekochter Obstsaft	53
Roher Obstsaft	55
Dicksäfte	56
OBSTKONFITÜREN, -MARMELADEN UND -GELEES	57
Konfitüre, Marmelade oder Gelee?	57
Das Prinzip der Konfitüren- und Geleebereitung	57
Möglichkeiten der Konfitüren- und Geleebereitung	58
Nur mit Zucker (1:1-Methode)	58
Mit Zucker und Gelierhilfen	58
Mit Gelierhilfen ohne Zucker	58
Roh gerührte Konfitüren	58
Diabetikerkonfitüren und -gelees	59
Einkochhilfen, Geliermittel und Süßungsmittel	60
Zucker	60
Honig	62
Pektin	62
Zitronensäure und -saft	63
Gelierzucker 1:1	63
Gelierzucker 2:1	63
Gelierpulver	63
Flüssige Geliermittel	64
Agar-Agar	64
Unigel	64
Johannisbrotkernmehl	64

Empfehlungen für die Praxis	64
Arbeitsgeräte	64
Gläser und Verschlüsse	65
Obstauswahl	65
Vorbereiten des Obstes	67
Vorarbeiten	67
Einkochen	68
Einfüllen	68
Nacharbeiten	69
Lagerung	69
Damit's nach mehr schmeckt!	69
 REZEPTE FÜR GEKOCHTE KONFITÜREN UND GELEES	70
APFELGELEE MIT ROSENBLÜTEN	70
APFELKONFITÜRE MIT LAVENDELBLÜTEN	72
BIRNENKONFITÜRE MIT INGWER	73
HERBSTLICHE BROMBEER-MISCHKONFITÜRE	73
BROMBEERGELEE MIT WACHOLDER	74
BROMBEER-PFIRSICHKONFITÜRE MIT MANDELBLÄTTCHEN	74
ERDBEEKONFITÜRE MIT HOLUNDERBLÜTEN	74
ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE	75
HAGEBUTTEN-ANANAS-KONFITÜRE	75
GEISTIGE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE	76
HIMBEERGELEE MIT DUFTGERANIEN	76
HOLUNDER-QUITTEN-KONFITÜRE	77
KIRSCH-PUNSCH-KONFITÜRE	77
MARILLENKONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE	78
MARILLEN-SANDDORN-KONFITÜRE MIT PFIFF	78
MISPEL-BIRNEN-GELEE	80
FEINE ORANGENMARMELADE MIT WHISKY	80
PFIRSICHKONFITÜRE MIT ECHTER VANILLE	81
PFLAUMENGELEE MIT ZIMT UND STERNANIS	81
PREISELBEER-BIRNEN-KONFITÜRE	82
QUITTEN-SCHLEHEN-GELEE	82
ROTE RIBISEL-KAROTTEN-KONFITÜRE	83
SCHWARZE RIBISEL-WEICHSEL-GELEE MIT HONIG	83
STACHELBEER-TRAUBEN-KONFITÜRE	84
SANDDORN-KORNELKIRSCHEN-KONFITÜRE	84
WEICHSELKONFITÜRE MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN	85
ZWETSCHKENKONFITÜRE MIT RUMROSINEN	85
VOGELBEER-APFEL-GEWÜRZGELEE	86

REZEPTE FÜR DIABETIKERKONFITÜREN	86
ERDBEER-ANANAS-KONFITURE	86
MARILLENKONFITÜRE	88
ORANGENGEELEE	88
REZEPTE FÜR KALT GERÜHRTE KONFITÜREN	89
KALT GERÜHRTE ERDBEERKONFITURE MIT SCHOKOLADE	89
KALT GERÜHRTE HIMBEERKONFITÜRE MIT VANILLE	89
KALT GERÜHRTE MARILLENKONFITÜRE MIT PISTAZIEN	90
KALT GERÜHRTE ZWETSCHKENKONFITÜRE MIT ZIMT	90
KALT GERÜHRTE BANANEN-ERDBEER-KONFITÜRE	91
KALT GERÜHRTE PREISELBEERKONFITURE	91
OBSTMUS	92
Empfehlungen für die Praxis	92
REZEPTE	93
POWIDL (PFLAUMEN- ODER ZWETSCHKENMUS)	93
OMAS PFLAUMEN- ODER ZWETSCHKENMUS	93
APFEL- ODER BIRNENMUS	94
HAGEBUTTENMUS	94
OBSTKÄSE BZW. -PASTEN	96
Empfehlungen für die Praxis	96
REZEPTE	97
QUITTENKÄSE (QUITTENPASTE ODER -BROT)	97
ZWETSCHKEN- ODER PFLAUMENPASTE	98
VOGELBEERKONFEKT	98
APFELKÄSE (APFELPASTE)	99
OBSTRÖSTER	100
Empfehlungen für die Praxis	100
REZEPTE	100
ZWETSCHKENRÖSTER	100
MARILLENRÖSTER	101
HERBSTLICHER HOLLERRÖSTER	101
KIRSCHEN- ODER WEICHSELRÖSTER	104
KANDIERTES UND GLASIERTES OBST	105
Das Prinzip des Kandierens und Glasierens	105
Empfehlungen für die Praxis	105

Vorarbeiten	105
Kandieren	106
Glasieren	106
Gezuckerte Früchte	107
Nacharbeiten	108
Aufbewahren	108
CHUTNEYS	109
Empfehlungen für die Praxis	109
REZEPTE	110
FEURIGES APFELCHUTNEY MIT CHILI	110
APFEL-BIRNEN-CHUTNEY	111
RIBISELCHUTNEY „CUMBERLAND“	111
FEINES MARILLENCHUTNEY	112
PIKANTES STACHELBEERCHUTNEY	113
SCHARFES PFLAUMEN- ODER ZWETSCHKENCHUTNEY	114
HERBSTLICHES QUITTENCHUTNEY	114
HOLUNDERBEERENCHUTNEY	116
HAGEBUTTENCHUTNEY	117
SÜSS-SAUER EINGELEGTES OBST	118
Das Prinzip des Einlegens in Essig-Zucker-Lösung	118
Empfehlungen für die Praxis	118
Arbeitsgeräte und Gläser	118
Obstauswahl	118
Vorbereiten des Obstes	118
Sudbereitung	119
Methoden des Einlegens	119
Aufbewahren	120
REZEPTE	120
GRÜNE WALNÜSSE SÜSS-SAUER	120
GEWÜRZQUITTEN SUSS-SAUER	121
KLEINE BIRNEN SÜSS-SAUER	121
SENFZWETSCHKEN ODER -PFLAUMEN	124
MARILLEN SÜSS-SAUER	125
PIKANTE BEEREN SÜSS-SAUER	125
SCHLEHEN SÜSS-SAUER	126
OBST IN ALKOHOL	128
Das Prinzip des Einlegens in Alkohol	128

Empfehlungen für die Praxis	128
Arbeitsgeräte und Gläser	128
Obstauswahl	128
Vorbereiten des Obstes	128
Einlegen in Alkohol	129
Aufbewahrung und Lagerung	130
Ansetzen eines Rumtopfes	130
So wird's gemacht!	130
Rumtopf-Früchtekalender	132
REZEPTE	132
HIMBEEREN IN HIMBEERBRAND	132
MARILLEN IN MARILLENBRAND	132
HERZKIRSCHEN IN MANDELLIKÖR	133
GEWÜRZPFLAUMEN IN HONIGWEIN	133
„BESCHWIPSTE“ HAUSZWETSCHKEN	134
TRAUBEN IN GRAPPA	134
FRUCHTLIKÖRE UND ANSATZSCHNÄPSE	136
Empfehlungen für die Praxis	136
Obstauswahl	136
Auswahl des Ansatzalkohols	136
Zuckerzugabe	136
Geschmacksverfeinernde Zutaten	137
Möglichkeiten der Fruchtlikörherstellung	137
Fertigstellung	138
REZEPTE	138
WALNUSSEGEIST ODER „NUSSENER“	138
WEICHSEL-NUSS-LIKÖR	140
APFELKORN	140
HAGEBUTTENLIKÖR	140
SCHLEHENLIKÖR	141
QUITTENLIKÖR	141
FEINER WALDHIMBEERLIKÖR	142
ERDBEERLIKÖR	142
ORANGENLIKÖR	144
MARILLENLIKÖR AUS GETROCKNETEN FRÜCHTEN	144
FRUCHTAROMAESSIGE	145
Empfehlungen für die Praxis	145
Obstauswahl	145

Essigauswahl	145
Geschmacksverfeinernde Zutaten	145
Ansetzen von Aromaessigen	145
Fertigstellen	146
Lagerung	146
REZEPTE	146
HIMBEERESSIG	146
HEIDELBEERESSIG MIT ROSMARIN UND ORANGEN	148
ERDBEERESSIG MIT BASILIKUM	148
STACHELBEERESSIG	148
BROMBEER-ZITRONEN-AROMAESSIG	149
ROTHER RIBISEL-GEWÜRZESSIG	149
WEICHSELESSIG MIT ZIMT UND ORANGEN	150
APFEL-ESTRAGON-AROMAESSIG	150
FRISCHLAGERUNG VON OBST	151
Möglichkeiten der Lagerung	152
Einlagern im Keller	152
Einlagern in Foliensäcken	152
Einlagern in Isolationskisten	153
Lagerfähige Obstsorten	153
LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG UND VERPACKUNGSTIPS	155
LEBENSMITTELKENNZEICHNUNGSVERORDNUNG (1993)	155
Beispiele für Kennzeichnung	158
TIPS FÜR DIE VERPACKUNG UND DEKORATION	160
Verpackungsmaterialien	160
LITERATURVERZEICHNIS	160