

# Inhalt

## **Vorwort 7**

## **Einführung**

Was ist ein Likör? 12  
Geschichte des Branntweins 13  
Alkohol hat zwei Gesichter 19

## **Die Zutaten und ihre Verarbeitung**

### **Alkohol 22**

Alkohol aus Kartoffeln, Melasse und  
Getreide 23  
Alkohol aus Obst 24  
Alkohol aus Weintrester und Weinhefe 25  
Alkohol aus Zellulose 25  
Der Bezug von Alkohol 25  
Der Umgang mit hochprozentigem  
Alkohol 27

### **Wasser 28**

### **Zucker und Zuckerkulör 29**

Zucker 29  
Bereitung der Zuckerlösung 29  
Zuckerkulör 30

### **Früchte 31**

Zusammensetzung und Nährstoff-  
gehalt 31  
Vorbereitung der Früchte 33  
Pektine und deren Abbau 33  
Saftgewinnung 34  
Vergärung der Früchte 38  
Ansetzen 39

### **Drogen 41**

Geschmacksstoffe und ihre Wirkung 42  
Bereitung von aromatischen Auszügen 44

### **Geräte 46**

Waage 46  
Meßgläser und Meßbecher 46  
Korkbohrer 46  
Trichter 47  
Filter 47  
Geräte zum Zerkleinern der Früchte 47  
Flaschen und Korken 47  
Seihtuch, Filterbeutel 50  
Klebeetiketten 50

### **Alkoholberechnung 51**

## **Rezepte**

---

Abteilikör 58  
Ananaslikör 59  
Angostura-Bitter 60  
Apfellikör 61  
Aprikosenlikör 62  
Birnenlikör 63  
Boonekamp 64  
Brombeerlikör 66  
Cordial Médoc 68  
Ebereschenlikör 69  
Eierlikör 70  
Erdbeerlikör 73  
Halb und Halb 74  
Himbeerlikör 75  
Holunderlikör 76  
Honiglikör (Bärenfang) 77  
Johannisbeerlikör (Cassis) 78  
Ingwerlikör 80  
Kaffelikör 81  
Kirschlikör 82  
Kolanußlikör 84  
Kümmellikör 85  
Milchlikör 86  
Mirabellenlikör (Pflaumenlikör) 87

Mokka-Sahne-Likör 88  
Nußlikör 91  
Orangenlikör 92  
Pfefferminzlikör 93  
Pfirsichlikör 94  
Quittenlikör 95  
Schlehenlikör 96  
Schokoladenlikör 97  
Stonsdorfer 98  
Teelikör 101  
Vanillelikör 102  
Zitronenlikör 103

## **Kleines Abc für Freunde geistiger Getränke**

---

Eine kurze Beschreibung bekannter  
Spirituosen 106

Literatur 116  
Sachregister 117