

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	8
Einleitung	9

Kapitel 1: Tradition des Brennens und Grundlagen .. 11

Kapitel 2: Maische 15

Wie entsteht Alkohol?

 15

Ein Ausflug in die Chemie

 15

Der Gärprozess

 16

Welches Obst kann zum Einmaischen verwendet werden?

 17

Vorbereitung des Obstes

 18

Gärbehälter

 20

Wasserzusatz

 22

Herkömmliche Maische

 23

Zugabe von Reinzuchthefer

 24

pH-Wert-Kontrolle

 26

Verflüssiger

 28

Alkoholgehalt bei herkömmlichen Maischen

 31

Hochprozentige Maische mit Zuckerzusatz

 31

Wo liegen die Vorteile einer hochprozentigen Maische?

 31

Die Zubereitung der hochprozentigen Maische ..

 32

Kontrolle des Gärverlaufs

 36

Messung des Alkoholgehalts in der Maische mit dem Vinometer

 41

Gärprotokoll

 42

Wann ist die Gärung zu Ende?

 42

Probleme während der Vergärung

 44

Filtration der Maische

 46

Aufbewahrung der Maische

 46

Einmaischen von Getreide, Korn, Kartoffeln (stärkehaltige Produkte)

 47

Kapitel 3: Brennanlagen	49
Prinzipieller Aufbau	49
Die Kochtopfvariante	50
Anleitung für den Eigenbau	52
Materialien	52
Kessel	53
Steigrohr und Geistrohr	54
Kühlung	56
Verschiedene Anlagetypen	58
Kleinbrennanlagen nach Schmickl:	
2 und 5 Liter (pot still)	59
Doppelmantelkessel-Anlagen	61
Rückfluss- oder Rektifikationsanlagen (reflux) ...	61
Kombinationsanlagen	62
Großanlagen (pot still und reflux)	63
Kauf einer Anlage	64
Zum Umgang mit der Anlage	65
Befüllen	65
Entleeren und Reinigen	66
 Kapitel 4: Brennen	67
Einleitung	67
Vorlauf	69
Edelbrand	70
Nachlauf	70
Abtrennung von Vor- und Nachlauf	71
Mengenverteilung der drei Fraktionen	72
Antischaum	73
Einmal oder zweimal brennen?	74
Verdünnen auf Trinkstärke	75
Bestimmung des Alkoholgrades	75
Berechnung der Wassermenge zum Verdünnen ..	77
Trübungen	78
Behandlung mit Aktivkohle, geschmacks- neutraler Alkohol	81
Lagerung	83

Kapitel 5: Rezepte für Maische	85
Exzellente Maische, exzellenter Schnaps	85
Fruchtwein	100
Filtration der Maische	100
Auspressen des Feststoffes	100
Abziehen des Fruchtweins	100
Lagerung	101
Kapitel 6: Angesetzte	103
Erforderliche Materialien	103
Rezepte	110
Kapitel 7: Geiste	119
Das Prinzip der Geisterstellung	119
Grundstoffe	120
Rezepte	121
Vergleich der Herstellungsmethoden	127
Kapitel 8: Ätherische Öle	129
Kapitel 9: Trinkkultur	131
Abfüllen und Etikettieren	131
Genuss und Qualitätscheck	133
Andere Länder, andere Sitten	134
Kapitel 10: Rechtliche Situation	137
Deutschland	138
Österreich	138
Brennrechte	138
Lebensmittelkodex	139
Schweiz	140
Geisterstellung und Destillieren von Angesetzten ..	140
Kapitel 11: Nachgefragt	141
Erntekalender	148
Stichwortverzeichnis	150