

INHALT

11–17

Grundlagen

- Wie macht man aus Beeren Saft? • Gelierprobe •
- Saubere Flaschen und Gläser sind ein Muss • Jeden Tag einen Saft •

18–61

Marmelade aus Kiefernzapfen, die Jagd auf Löwenzahn und der Traum vom eigenen Hustensaft

- Brennesselsaft mit Fenchelsamen • Kiefernzapfenmarmelade • Fichtentriebsirup •
 - Eingelegte Fichtentriebe • Löwenzahnsirup • Blut-Johannisbeersirup •
 - Sirup aus Veilchen und Blättern der Schwarzen Johannisbeere •
 - Veilchensirup des kleinen Mannes aus Gartenstiefmütterchen •
- Rhabarberkompott mit Süßdolde • Rhabarber-Minz-Saft • Eingelegter Rhabarber •
- Süßdolden-Zitronenverbena-Sirup • Magnoliensirup • Traubenkirschen-Flieger-Sirup •

62–169

Lindenblütensirup, Kirschkrieg und die glorreichen Tage der Kamille

- Flieder-Holunderblüten-Sirup • Walderdbeermarmelade • Fliederblütensirup •
 - Eingelegte Blätter der Schwarzen Johannisbeere •
- Wasser mit Aroma der Schwarzen Johannisbeere • Holunderblütensirup •
- Holunderblüten-Kartoffelrosen-Sirup • Öl mit Aroma der Schwarzen Johannisbeere •
- Rosensirup • Symphonie der Sommerblüte • Pfeifenstrauchsirup • Pfingstrosensirup •
- Erdbeermarmelade mit Vogesen-Rose • Rhabarber-Erdbeer-Saft mit Holundernote •
 - Erdbeersaft • Geißblattspritz mit Erdbeeren • Himbeermarmelade •
- Himbeersaft mit oder ohne Kamille • Mädesüßsirup • Mädesüß-Kamillen-Sirup •
- Sirup aus Strahlenloser Kamille • Minztee • Zitronenmelissensirup • Duftwickensirup •
 - Jostabermarmelade • Stachelbeergrütze • Stachelbeer-Kardamom-Marmelade •
 - Lindenblütensirup • Rotes Johannisbeergelee • Schwarzer Johannisbeersaft •
 - Roter Johannisbeersaft • Zitronen-Lavendel-Sirup mit Zitronenmelisse •
 - Weidenröschensirup • Kirschsaff • Kirschmarmelade mit roten Johannisbeeren •
 - Gurkendrink • Eingelegte Gurke • Gurken-Relish • Himbeer-Heidelbeer-Marmelade •
- Heidelbeersaft mit Mädesüß (oder ohne) • Heidelbeer-Himbeer-Saft • Heidelbeermarmelade •
 - Brombeer-Zierquitten-Gelee • Brombeermarmelade mit Zimt und Vanille •

170–255

**Wildapfelgelee, die Trauer um Bäume und
nie reifende Trauben**

- Sanddorn-Apfel-Marmelade • Sanddorn-Vanille-Saft • Sanddorn-Himbeer-Saft •
- Aprikosen-Vanille-Marmelade • Eingelegte Pfirsiche • Allackerbeermarmelade •
 - Eingelegte Zwiebeln mit Blättern der Schwarzen Johannisbeere •
 - Pflaumen-Zwiebel-Marmelade • Moltebeerkompott •
- Grüne Tomatenmarmelade mit Vanille und Zitrone • Tomatenketchup •
 - Kürbischutney • Eingelegter Kürbis • Holundersaft • Wildapfelgelee •
- Traubengelee aus unreifen Trauben • Traubensaft • Apfelsaft • Milder Apfelsirup •
 - Apfelmus • Getrocknete Apfelringe • Zierquittensaft • Quittenmarmelade •
 - Birnenkompott mit Zimt und Vanille • Birnen-Safran-Marmelade •
- Waldmeistersirup mit Birnennote • Birnen-Karotten-Marmelade • Schlehensaft •
 - Preiselbeeren im Glas • Preiselbeerkompott • Preiselbeersaft •
 - Preiselbeer-Apfel-Marmelade mit Sternanis • Vogelbeermarmelade •
- Vogelbeerketchup mit Hagebutten und Sanddorn • Hagebuttensuppe mit Sanddorn •
 - Hagebutten-Apfel-Marmelade mit Zimt •

256–281

**Feigenmarmelade, Glühwein für Zartbesaitete und die Sehnsucht
nach gekauftem Saft**

- Holunderglühwein (für Zartbesaitete) • Apfelglühwein • Preiselbeerglühwein •
 - Marmelade aus getrockneten Feigen • Orangensaft •
- Limonade aus Zitrusfrüchten • Zitronen-Limetten-Limonade mit Minze •
 - Rosa Grapefruit-Ingwer-Marmelade • Süße Zitronencreme •
 - Salzzitronen • Marmelade aus Zitrusfrüchten •
 - Blutorangenmarmelade •
 - Maracuja-Mango-Marmelade mit Apfel •

282 • Register

286 • Dank