

INHALT

1. HAFTUNGSAUSSCHLUSS UND HINWEISE	1
2. DAS FUNKTIONSPRINZIP DES DESTILLIERENS	3
3. BRENNEREIARTEN IM ÜBERBLICK	5
4. SPIRITUOSENKENNZEICHNUNG: KLARE REGELN FÜR QUALITÄT	7
5. ROHSTOFFE: DIE BASIS FÜR BESONDERE AROMEN	13
6. AUSRÜSTUNG: WAS WIRD ZWINGEND BENÖTIGT?	21
7. DIE GEHEIMNISSE DER INHALTSSTOFFE IN DER MAISCHE	24
7.1 FUSELÖL: UNERWÜNSCHTE BEGLEITER IN DER DESTILLATION	24
7.2 ACETALDEHYD: UNERWÜNSCHTES NEBENPRODUKT MIT GESUNDHEITLICHEN FOLGEN	24
7.3 GLYCERIN: EINFLUSSREICHE KOMPONENTE MIT BEGRENZTER ÜBERTRAGUNG IN DAS DESTILLAT	25
7.4 KOHLENDIOXID: SCHÜTZENDER AKTEUR IN DER GÄRUNG MIT BEGRENZTEM EINFLUSS AUF DAS DESTILLAT	26
7.5 ETHYLALKOHOL: DIE ESSENZ UND ERWÜNSCHTHEIT IM DESTILLAT	27
7.6 METHANOL: UNERWÜNSCHTER BEGLEITER MIT GESUNDHEITLICHEN RISIKEN	28
7.7 GERUCHS- UND AROMASTOFFE: ESSENTIELLE ELEMENTE FÜR ERSTKLASSIGE DESTILLATE	29
8. DESTILLATIONSPROZESSE BEI NIEDRIGEM ZUCKERGEHALT	30

9. MAZARATION IN DER DESTILLATIONSKUNST: EINBLICK IN DAS VERFAHREN UND SEINE ANWENDUNGEN	32
10. DESTILLATION: DAS FUNKTIONSPRINZIP IM DETAIL	35
11. ÜBERSICHT BRENNGERÄTEARTEN: VON TRADITIONELL BIS MODERN	39
12. HEFESORTEN FÜR DIE DESTILLATION	42
13. FILTRATION DES DESTILLATES	44
13.1 FILTER MIT AKTIVKOHLE	44
13.2 FILTER OHNE AKTIVKOHLE	49
14. DER BRENNVORGANG: SCHRITTE UND TIPPS FÜR EINSTEIGER	52
15. REIFEPROZESS VON SPIRITUOSEN: GEDULD ZAHLT SICH AUS	57
16. HERABSETZEN AUF TRINKSTÄRKE	64
17. MESSEN DES ALKOHOLGEHALTES	68
18. DIE ABFÜLLUNG	70
19. SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG	73
20. DESTILLATFEHLER: ERKENNEN, VERMEIDEN, OPTIMIEREN	80
21. VERKOSTUNG UND SENSORIK: DIE KUNST DES GENIEßENS VON SELBSTGEBRANNTEN	83
22. HERSTELLUNG VON ÄTHERISCHEN ÖLEN	91

23. REZEPTVORSCHLÄGE FÜR ÄTHERISCHE ÖLE	93
24. REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DESTILLATE	98
24.1 REZEPTVORSCHLÄGE FÜR EINSTEIGER	98
24.2 REZEPTVORSCHLÄGE FÜR FORTGESCHRITTENE	103
24.3 REZEPTVORSCHLÄGE FÜR KRÄUTER-DESTILLATE	108
25. ZUSAMMENFASSUNG: DIE KUNST DER DESTILLATION UND SPIRITUOSENHERSTELLUNG FÜR EINSTEIGER	112