

Inhalt

Vorwort	6	Lagerdauer	50
		Trinktemperatur	51
Einführung in die Kunst des Ansetzens	8	Glas- und Flaschenkultur, Verschlüsse	52
Das Geheimnis des Ansatzes	10	Glaskultur	55
Vorbereitung	12	Verschlüsse	57
Geräte	12	Servier- und Dekorationstipps	58
Das Süßen	19	Mut zu genießerischem Experimentieren	60
Beigaben (Ingredienzien)	23	Die Frucht in der Flasche	60
Früchte und Säfte	23	Ansatzschnäpse und Liköre in der Küche	63
Kräuter	26	Ansatzschnäpse, Liköre und Gesundheit	64
Gewürze und Samen	28	Wogegen helfen Ansatzschnäpse und Liköre?	66
Rinden und Wurzeln	28	Ansatzschnaps-Rezepte	72
Trocknen und Einfrieren	30	Mit Kräutern und Blüten	74
Schnäpse, Brände, Geiste und Destillate	35	Mit Früchten und Säften	76
Gin	36	Mit Samen und Gewürzen	82
Wodka	36	Mit Wurzeln, Nadeln und Rinden	84
Whisk(e)y	36	Aperitif und Digestif	86
Korn	37	Genussschnäpse	88
Rum	37	Gesundheitsschnäpse	92
Cognac, Weinbrand, Brandy, Amagnac	38	Likörrezepte	96
Calvados	39	Rumtopf	118
Grappa	39	Register	124
Verdünnen mit Wasser	39	Rezepte von A–Z	126
Alkoholmessung und -bestimmung	40		
Rationelle Arbeitsschritte	44		
Reifezeit, Aufbewahrung, Lagerdauer	48		
Reifezeit	48		
Das „Nachreifen“ in der Flasche	50		