

# Inhalt

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

## Inhalt