

Inhalt

Vorwort	6	Glas- und Flaschenkultur, Verschlüsse	52
Einführung in die Kunst des Ansatzens	8	Glaskultur	55
Das Geheimnis des Ansatzes	10	Verschlüsse	57
Vorbereitung	12	Servier- und Dekorationstipps	58
Geräte	12	Mut zu genießerischem Experimentieren	60
Das Süßen	19	Die Frucht in der Flasche	60
Beigaben (Ingredienzien)	23	Ansatzschnäpse und Liköre in der Küche	63
• Früchte und Säfte	23	Ansatzschnäpse, Liköre und Gesundheit	64
• Kräuter	26	Wogegen helfen Ansatzschnäpse und Liköre?	66
• Empfehlenswerte Kräuter	27	Ansatzschnaps-Rezepte	72
• Gewürze und Samen	28	Mit Kräutern und Blüten	74
• Rinden und Wurzeln	28	Mit Früchten und Säften	76
Trocknen und Einfrieren	30	Mit Samen und Gewürzen	82
Schnäpse, Brände, Geiste und Destillate	34	Mit Wurzeln, Nadeln und Rinden	84
• Gin	36	Aperitif und Digestif	86
• Wodka	36	Genussschnäpse	88
• Whisk(e)y	36	Gesundheitsschnäpse	92
• Korn	37	Likörrezepte	96
• Rum	38	Rumtopf	118
• Cognac, Weinbrand, • Brandy, Amagnac	38	Register	125
• Calvados	39	Rezepte von A-Z	126
• Grappa	39		
Verdünnen mit Wasser	39		
Alkoholmessung und -bestimmung	40		
Rationelle Arbeitsschritte	44		
Reifezeit, Aufbewahrung, Lagerdauer	48		
Reifezeit	48		
Das „Nachreifen“ in der Flasche	48		
Lagerdauer	51		
Trinktemperatur	51		

SCHNÄPSE & LIKÖRE

5