

Inhalt

Vorwort	11
Einleitung	13
Nektar	13
Sirup	14
Getränkearten	15
Fruchtsaft	15
Fruchtnektar	15
Sirup	16
Fruchtsirup	16
Kräutersirup	16
Fruchtsaftgetränk	16
Getränke aus dem Dampfentsafter	16
Gesamtzuckergehalt und Trockensubstanzgehalt	17
Gesamtzucker	17
Trockensubstanz	17
Gesundheitlicher Wert	19
Sekundäre Pflanzenstoffe	19
Bio-Sirup und Bio-Nektar	22
Geeignete Früchte, Kräuter und Blüten	23
Anforderungen generell	23
Gesunde Früchte	23
Reife Früchte und Blüten	24
Richtiger Erntezeitpunkt für Blüten	24
Saubere Früchte, Kräuter und Blüten	24
Frische Früchte	25
Geeignete Früchte	25
Eignung der Früchte	26
Apfel	26
Birne	26

Quitte	26
Marille/Aprikose	26
Pfirsich	26
Kirsche	27
Zwetschke/Pflaume	27
Pflaume, Kriecherl/Haferschlehe	27
Mirabelle, Ringlotte/Reineclaude	27
Schlehe	28
Ribisel/Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere	28
Stachelbeere	28
Erdbeere	28
Weintraube	29
Schwarzer Holunder	29
Vogelbeeren/Ebereschen	29
Sanddorn	29
Kiwi/Minikiwi	30
Orangen, Zitronen	30
Wozu eignen sich die einzelnen Obstarten?	30
Eignung von Kräutern und Blüten	31
Geeignete Kräuter	31
Melisse	31
Minze	31
Zitronenverbene	31
Waldmeister	32
Ingwer	32
Geeignete Blüten	32
Holunderblüte	32
Traubenkirschenblüte	32
Mädesüß	33
Indianernessel	33
Rosenblüten	33
Löwenzahn	33
Akazienblüten	33
Ausrüstung	35
Gerätschaften	35
Gebinde	36
Flaschen	36
Verschlüsse	36
Schraubverschluss	36

Kronenkorken	37
Gummikappen	37
Ausgangsssaft für Sirup und blanken Nektar	39
Anforderungen an den Saft	39
Geschmack	40
Farbe	40
Enzymierung	40
Klarheit	40
Stabilität	41
Eigentliche Saftgewinnung	41
Entsaften	42
Kernobst	42
Stein- und Beerenobst.....	42
Vorbereitung der Früchte	42
Zerkleinerung und Enzymierung	43
Abpressen	43
Entsaften mit dem Dampfentsafter.....	44
Dampfentsaftung.....	44
Saftbehandlung.....	46
Schönung.....	46
Enzymierung	46
Der enzymatische Abbau von Pektin	46
Richtiger Zeitpunkt für die Enzymierung.....	47
Enzymzusatz	48
Klärung	48
Sirupherstellung	49
Sirup	49
Kräuter- oder Blütensirup	50
Geeignete Kräuter und Blüten	50
Ansatzgefäß.....	51
Zuckerzusatz	51
Zucker und Kräuter gleichzeitig ansetzen	51
Kräuter nur mit Wasser ansetzen	52
Kräuter mit einem Teil des Zuckers ansetzen	52
Fruchtsirup	53
Geeignete Obstarten.....	53
Eigentliche Herstellung	53

Zuckerzusatz	53
Zucker in Frucht und Kräutersirup	53
Wärmlöseverfahren	54
Kaltlöseverfahren	55
Säurezusatz	55
Abfüllen von Sirup	56
Wie macht's der industrielle Betrieb?	57
 Nektarherstellung	 59
Nektar	59
Säfte aus sauren Früchten	60
Was wird nun als Nektar bezeichnet?	60
Geeignete Obstarten	61
Auswahl der Früchte	61
Kernobst	61
Steinobst	61
Beerenzucker	61
Klarer Nektar	62
Fruchtfleischhaltiger Nektar	62
Zutaten für die Nektarherstellung	63
Wasser	63
Zucker	63
Säure	63
Ascorbinsäure	64
Welche Gehalte sind anzustreben?	64
Berechnen der Zutaten	65
Mischen und Abfüllen	66
Wie macht's der industrielle Betrieb?	66
 Qualitätsbestimmende Faktoren	 69
Aussehen	69
Farbe	69
Farbstabilität	70
Klarheit	71
Intensität von Geruch und Geschmack	71
Zucker bei Frucht- und Kräuter-/Blütensirup	72
Umgang mit Gewürzen	72
Wärmebelastung	72
Haltbarkeit	73
Qualitätssicherung	73

Inhalt	9
Haltbarkeit von Sirup und Nektar	75
Heißfüllung	76
Richtige Temperatur und Heißhaltezeit	77
Zuckergehalt	78
Zuckergehalt messen	79
Trockensubstanz – Gesamtzuckergehalt	79
Refraktometer	79
Extrakt- oder Zuckerspindel	80
Richtwerte für den Gesamtzucker	80
Chemische Konservierung	81
Fehler in Sirup und Nektar	83
Schimmelbildung	83
Alkoholische Gärung	85
Gelieren	86
Verhindern von Gelieren	87
Auskristallisieren	88
Kristallisierter Sirup ohne Säurezusatz	89
Kristallisierter Sirup mit Säurezusatz	89
Braunverfärbungen	90
Ascorbinsäure	90
Zitronensäure	91
Färbende Säfte	91
Rezepte	93
Siruprezepte	95
Sirup aus Kräutern und Blüten	95
Sirup aus Früchten	106
Sirup als Hausmittel	111
Nektarrezepte	114
Cocktails mit Sirup und Nektar	121
Alkoholfreie Cocktails	122
Alkoholhältige Cocktails	124
Anhang	129
Rechtliche Vorschriften	129
Bestimmungen für Nektar	130
Etikettierung Nektar	132

Bestimmungen für Sirup	133
Etikettierung Sirup	133
Berechnungen zur Rezepturerstellung	134
Berechnung für den Nektar.....	135
Zuckergehalt	135
Säuregehalt	136
Berechnung für den Sirup	139
Durchschnittswerte wichtiger Verarbeitungsfrüchte	142
E-Nummern bei Sirup und Nektar	143
Die „E-Nummern“	143
Zusatzstoff-Klassen	144
Wozu Zusatzstoffe?	145
Fachbegriffe	146
Bezugsquellenregister	150
Literaturverzeichnis	152