

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	11
<b>Einleitung</b> .....	13
Nektar .....	13
Sirup .....	14
<b>Getränkearten</b> .....	15
<b>Fruchtsaft</b> .....	15
<b>Fruchtnektar</b> .....	15
<b>Sirup</b> .....	16
Fruchtsirup .....	16
Kräutersirup .....	16
<b>Fruchtsaftgetränk</b> .....	16
<b>Getränke aus dem Dampfentsafter</b> .....	16
<b>Gesamtzuckergehalt und Trockensubstanzgehalt</b> .....	17
Gesamtzucker .....	17
Trockensubstanz .....	17
<b>Gesundheitlicher Wert</b> .....	19
Sekundäre Pflanzenstoffe .....	19
<b>Bio-Sirup und Bio-Nektar</b> .....	22
<b>Geeignete Früchte, Kräuter und Blüten</b> .....	23
<b>Anforderungen generell</b> .....	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
<b>Eignung der Früchte</b> .....	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
<b>Eignung von Kräutern und Blüten</b> .....	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
<b>Ausrüstung</b> .....	35
<b>Gerätschaften</b> .....	35
<b>Gebinde</b> .....	36
Flaschen .....	36
<b>Verschlüsse</b> .....	36
Schraubverschluss .....	36

Kronenkorken .....	37
Gummikappen .....	37

## **Ausgangssaft für Sirup und blanken Nektar .....**

<b>Anforderungen an den Saft .....</b>	<b>39</b>
Geschmack .....	40
Farbe .....	40
Enzymierung .....	40
Klarheit .....	40
Stabilität .....	41
<b>Eigentliche Saftgewinnung .....</b>	<b>41</b>
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 .....**

<b>Sirup.....</b>	<b>49</b>
<b>Kräuter- oder Blütensirup .....</b>	<b>50</b>
Geeignete Kräuter und Blüten .....	50
Ansatzgefäße.....	51
Zuckerzusatz .....	51
Zucker und Kräuter gleichzeitig ansetzen .....	51
Kräuter nur mit Wasser ansetzen .....	52
Kräuter mit einem Teil des Zuckers ansetzen .....	52
<b>Fruchtsirup .....</b>	<b>53</b>
Geeignete Obstarten.....	53
Eigentliche Herstellung .....	53

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

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

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