

Saftige Rezepte aus Obst, Gemüse und Kräutern

Vorwort

Seite 6

Saft und Sirup	Seite 8
Heiß und kalt Entsaften, Ausrüstung, Entsaftungszeiten	Seite 10
Haltbarkeit, Sirupherstellung	Seite 12
Aus dem Obstgarten	Rezepte ab Seite 14
Aus dem Gemüsegarten	Rezepte ab Seite 30
Aus Kräutern und Wildpflanzen	Rezepte ab Seite 38

Das Beste aus Äpfeln – Most und andere Spezialitäten	Seite 62
Apfelsorten zum Mosten und Brennen, Süßmost	Seite 64
Schritt für Schritt zum unvergorenen Süßmost	Seite 66
Aus Saft wird Most	Seite 68
Mostrezepte	Seite 70
Apfelspezialitäten	Rezepte ab Seite 72

Guter Geist aus Obst, Beeren und Kräutern – Weine, Bowlen, Schnäpse und Liköre	Seite 78
Obst- und Beerengärne	
Ausrüstung, Schritt für Schritt zum selbst gemachten Wein	Seite 80
Muster für Saftgärung, Muster für Maischegärung	Seite 82
Weine aus dem Obst- und Beerengarten	Rezepte ab Seite 82
Ansatzweine aus Blüten, Kräutern und Wurzeln	Rezepte ab Seite 94

Bowlen	Rezepte ab Seite 102
Ansatzschnäpse	
Ausrüstung, Alkohol, Ansatzstoffe	Seite 108
Aus Obst, Kräutern und Wildfrüchten	Rezepte ab Seite 110
<hr/>	
Liköre	
Ausrüstung, Alkohol, Ansetzen	Seite 118
Aus Obst, Beeren, Wildfrüchten und	
Kräutern	Rezepte ab Seite 120
<hr/>	
Essig – das Multitalent	Seite 140
Schritt für Schritt zum selbst gemachten Essig	Seite 142
Aus Obst, Gemüse, Kräutern und Blüten	Rezepte ab Seite 144
Essig-Kosmetik: Haarspülung, Gesichtstonikum,	
Veilchenblütenessig	Seite 152
Essig als Alltagshelfer und in der Medizin	Seite 154
<hr/>	
Glossar	Seite 156
Literatur	Seite 157
Bezugsadressen, Kurse	Seite 158
Autoren und Impressum	Seite 159