

Vor dem Start 6

Geschichte der Obstbrennerei 7

Rechtliche Grundlagen 9

Inhaltsstoffe von Früchten und Bränden und
deren chemische Eigenschaften 14

Ein Ausflug in die Mikrobiologie 21

Rund um das Brennen 27

Die Vorbereitung der Früchte 28

Die Destillation oder das Brennen 40

Was braucht man zum Brennen? 42

Die Kunst des Brennens 48

Die Weiterverarbeitung des Destillats 54

So schmeckt's 67

- Verarbeitung der Früchte und
sensorische Kontrolle und Beurteilung
der Endprodukte 68
- Spirituosenfehler erkennen und beheben 96

Genießen ... 97

- Kräuterschnäpse und andere Ansätze 98

Service 102

- Literatur 102
- Bezugsquellen 102
- Wichtige Adressen 103
- Glossar 103
- Register 106