

## 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