

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	7
EINFÜHRUNG IN DIE KUNST DER	
DESTILLATION	11
Es wird gebrannt, was das Zeug hergibt	14
Die eigentliche Destillation	16
Gute Technik	18
... ist nicht alles	20
REGIONALES UND	
GESCHICHTLICHES	22
Der Apfel(brand) fällt nicht weit vom Stamm . . .	23
Schwarz- und Geheimbrennerei	24
Branntweinmonopol	27
Kleine Mengen von kleinen Produzenten	31
Von Obstdestillaten und Obstwiesen	35
Ein Blick über den nationalen Glasrand: Obstdestillate aus der Schweiz, Österreich, Südtirol und dem Elsass	38
GANZ VERSCHIEDENE TYPEN	40
Spirituosen	43
Obstbrand und Obstwasser	44
„Unechte“ Obstbrände	45
Geiste	46
Welches Obst und welcher Geist?	47
Liköre vom Kleinbrenner	52

DESTILLATE AUS	55
Steinobst	56
Kernobst	62
Beerenobst: Himbeeren, Erdbeeren & Co.	69
Wildobst	70
Nüsse	72
Wurzeln und Knollen: Topinambur, Blutwurz und Enzian	73
Trauben- und Weinbrände, Trester	75
Destillate aus Getreide und Bier	77
 VON FÄSSERN UND HOLZFASSGELAGERTEN DESTILLATEN	78
 WODKA, WHISKY, GIN UND RUM	83
Whisky aus Mitteleuropa	85
Ginreiche Geschichten	94
Rum	96
 DESTILLATE GENIEßEN	98
Destillate als Digestif – eine Absage an den Absacker?	103
 OBSTDESTILLATE IN COCKTAILS	104
Rezepte	107
Special Weihnachtscocktails	113
 BEZUGSQUELLEN/EMPFEHLUNGEN	120
Prämierungen	122
Regionale Prämierungen in Deutschland	129

WO PROBIEREN? MESSEN UND VERANSTALTUNGEN	134
LITERATURTIPPS	137
GLOSSAR	141
ZU GUTER LETZT: FANGEN SIE AN! . .	154
DANKSAGUNG	158