

HEYNE <

Nach Walter Gaiggs Anleitung kann man mühelos die feinsten Tropfen selber ansetzen. Ob traditionelle Schnäpse aus Früchten oder erlesene Liköre aus Wildkräutern und Blüten – die Rezepte basieren auf dem, was man in heimischen Gärten findet, und sind bewusst einfach und naturrein gehalten. Ein Muss für Genießer mit und ohne Garten, die gerne auch Besonderes selber herstellen.

Walter Gaigg

Ansatzschnäpse

Liköre, Schnäpse und Kräuterweine selbstgemacht

Wilhelm Heyne Verlag
München

Dieser Titel erschien im Heyne Verlag bereits in einer früheren Fassung und mit anderer Ausstattung unter der ISBN 978-3-453-13828-5

Bildnachweis:

Mona Lorenz, Gmunden (21); Ute Gaigg, Spital a.P. (4); Sophie Meys, Köln (1); Clemens Arvey, Güssing (1). Die restlichen Bilder wurden freundlicherweise vom Autor zur Verfügung gestellt.

Die Verlagsgruppe Random House weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags für externe Links ist stets ausgeschlossen.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

Aktualisierte und erweiterte Taschenbuchausgabe 5/2016

Copyright © by Leopold Stocker Verlag, Graz 2010

Der Wilhelm Heyne Verlag, München, ist ein Verlag der

Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Dr. Annalisa Viviani, München

Umschlaggestaltung: Nele Schütz Design, München unter Verwendung eines Fotos von shutterstock/Elena Veselova

Satz: EDV-Fotosatz Huber/Verlagsservice G. Pfeifer, Germering

Druck: Ernst Uhl GmbH & Co KG, Radolfzell

Printed in Germany

ISBN: 978-3-453-60371-4

www.heyne.de

Inhalt

Vorwort	9
Einleitung	12
Ansatzschnäpse – Geiste oder Liköre?	13
Zubereitung von Ansatzschnäpsen	14
Geräte	14
Benötigt werden.....	14
Ansetzalkohol	16
Wie stark soll ein Ansatzschnaps (-likör) sein?.....	17
Was kann angesetzt werden?	19
Vorbereitung der Ansatzfrüchte	20
Sonne oder Schatten beim Ansetzen?	20
Zuckerzusatz	21
Gewürzzugabe	24
Das Filtrieren des Ansatzes	24
Pektinabsonderungen.....	25
Flaschenverschlüsse	25
Die Lagerung der Ansatzschnäpse	26
Geschenkflaschen und Präsentation	26
Anleitungen zur Weinbereitung	29
Geräte	29
Das Ausgangsmaterial	30
Die Gärung	31
Gärrohr.....	31
Gärspund.....	31
Gärverlauf und Gärzeit.....	32
Abziehen des Weines	32
Vorbereitung der Flaschen	32
Flaschenverschlüsse	33
Lagerung des Weines	33
Lagerdauer	34
Sektbereitung (Schaumweinbereitung)	35
Öffnen der Sektflaschen.....	37
Rezeptteil	38
Beschreibung der verwendeten pflanzlichen Ausgangsprodukte.....	38
Ackerdistel	39
Ackerdistelgeist.....	39
Apfel	40
Apfelkorn.....	40
Echter Alant	42
Alantansatz.....	42
Berberitze	43
Berberitzengeist.....	43
Blutwurz oder Tormentill	44
Blutwurzgeist.....	44

Rotbuche	46
Buchenlikör	46
Bucheckerngeist	46
Brombeere	47
Brombeerlikör	48
Kornelkirsche	50
Dirndlikör	50
Walderdbeere	51
Erdbeerlikör	51
Erdbeerlikör aus Garten-(Ananas-)Erdbeeren	52
Engelwurz	53
Engelwurzgeist	53
Gelber Enzian	55
Enziangeist	55
Estragon	57
Estragonlikör	57
Fichte	58
Fichtenwipfergeist	58
Fichtenblütenlikör	59
Hecken- oder Hundsrose	60
Hagebuttenlikör	60
Hagebuttenwein	62
Haselnuss	63
Haselnussgeist	63
Heidelbeere	64
Heidelbeerlikör	64
Heidelbeerwein	66
Mispel (Hesperl)	67
Hesperlgeist	67
Himbeere	68
Himbeerlikör	68
Schwarzer Holunder	70
Holunderlikör aus Blüten	70
Holunderlikör aus Früchten	71
Hollerwein	72
Hollersekt	72
Hopfen	74
Hopfengeist	74
Huflattich	75
Huflattichgeist	75
Johannisbeere	76
Johannisbeer-(Ribisel-)Likör	76
Johannisbeer-(Ribisel-)Wein	77
Jostabeere	78
Jostalikör	78
Kalmus	79
Kalmusbitter	79
Kletzenbirne	80
Kletzenlikör (-geist)	80
Kräuterbitter	82

Meisterwurz	85
Meisterwurzgeist	85
Mirabellen (Kriecherln)	86
Kriecherlgeist	86
Kümmel	87
Kümmelikör	87
Latsche	90
Latschengeist	90
Lärche	91
Lärchengeist	91
Liebstöckel	92
Liebstöckelgeist	92
Linde	93
Lindenblütengeist	93
Löwenzahn	94
Löwenzahnlikör	94
Löwenzahnwein	94
Marille	96
Marillen-(Aprikosen-)Likör	96
Nuss- oder Walnussbaum	98
Nussgeist aus grünen Nüssen.....	98
Nussgeist aus reifen Früchten (Nusskernen)	99
Echte Nelkenwurz	101
Nelkenwurzgeist	101
Pappel	102
Pappelgeist	102
Pfefferminze	103
Pfefferminzlikör	103
Pfirsich	104
Pfirsichlikör	104
Preiselbeere	105
Preiselbeerlikör.....	105
Quitte	107
Quittengeist	107
Rhabarber	108
Rhabarberlikör	108
Robinie oder Falsche Akazie	109
Robiniengeist	109
Rotklee	110
Rotkleelikör	110
Sanddorn	111
Sanddornlikör.....	111
Schafgarbe	112
Schafgarbengeist	112
Schafgarbensekt	112
Schlehdorn	114
Schlehenlikör	114
Schlüsselblume	117
Schlüsselblumengeist	117
Spitzwegerich	118
Spitzwegerichlikör.....	118

Stachelbeere	119
Stachelbeergeist	119
Taubnessel	120
Taubnessellikör	120
Tausendguldenkraut	121
Tausendguldenkrautansatz	121
Wilder Thymian	122
Thymiangeist	122
Vogelbeerbaum	123
Vogelbeerlikör	123
Vogelbeermarmelade	124
Vogelkirsche	126
Vogelkirschlikör	126
Wacholder	128
Wacholdergeist	128
Waldmeister	129
Waldmeisterlikör	129
Waldmeisterbowle	129
Weichsel oder Sauerkirsche	130
Weichsellikör	130
Kornweichseln	132
Kirschlikör	132
Weinraute	133
Weinrautengeist	133
Weissdorn	134
Weissdornlikör	134
Weißdornlikör aus Früchten	134
Birne	135
Williamsbirne in der Flasche	135
Zirbe oder Arve	139
Zirbengeist	139
Zwetschke	141
Zwetschkenlikör	141
Zwetschkenlikör aus Dörrpflaumen	141
„Klassiker“	143
Eiercognac	143
Eierlikör	143
Kaffeelikör	143
Bierlikör	144
Rotweinlikör	144
Schlagoberslikör (Sahnelikör)	146
Schokoladenlikör	147
Zitronenlikör	147
Orangenlikör	149
Literaturverzeichnis	151

Vorwort

In diesem Buch wird meine nun schon 15 Jahre währende Erfahrung im Ansetzen von Schnäpsen und im Zubereiten von diversen Frucht- und Kräuterweinen zusammengefasst und weitergegeben.

Über Likörbereitung an sich wurde schon viel geschrieben, und es gibt auch zahlreiche Bücher darüber. Für meine Begriffe waren die jeweiligen Rezepturen aber meist viel zu „exotisch“, und wenn bodenständige Zutaten verwendet wurden, kamen meist zuviel Gewürze und Zucker hinzu, die den eigentlichen Geschmack des Ausgangsproduktes zu stark überdeckten.

So fasste ich den Entschluss, nur reife Früchte oder würzige Kräuter – ohne viele Zutaten – anzusetzen. Wenn mir das Ergebnis nicht ganz behagte, verbesserte ich den Ansatz im nachhinein durch verschiedene Beigaben.

Die hier angeführten Rezepte lassen jede Variationsmöglichkeit offen und sollen dazu anregen, eigene Geschmacksideen einzubringen und zu testen. Dabei sollte immer darauf geachtet werden, dass der ursprüngliche Geschmack des Ausgangsproduktes erhalten bleibt.

Ich beschreibe fast ausschließlich Ansatzschnäpse, die aus heimischen Pflanzen gewonnen werden. Bei den wenigen echten „Likören“ handelt es sich um Klassiker, die in ein Buch dieser Art einfach aufgenommen werden mussten, wie z. B. den Eierlikör.

Ob Sie mit Ihren „hausgemachten“ Schnäpsen, Likören und Weinen Erfolg haben, wird sich aus dem Lob (oder Tadel) Ihrer „Verkoster“ erweisen, denen Sie Ihre Spezialitäten servieren. Und bedenken Sie eines: Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!

In den letzten Jahren habe ich mich etwas mehr mit der Bereitung von Bitterlikören beschäftigt und bin dabei auf manch interessante Bitterwurzeln gestoßen, die auch „solo“ sehr gute Ansatzschnäpse liefert. Zusätzlich wurden in dieser Auflage auch die so genannten Klassiker erweitert. Sie finden in dieser überarbeiteten Auflage über 15 neue Rezepte.

Viel Vergnügen und gutes Gelingen wünscht Ihnen

Walter Gaigg, Frühjahr 2010





Walter Gaigg

Ansatzschnäpse

Liköre und Kräuterweine

Taschenbuch, Broschur, 152 Seiten, 15,0 x 20,5 cm

ISBN: 978-3-453-60371-4

Heyne

Erscheinungstermin: April 2016

Nach Walter Gaiggs Anleitung kann man mühelos die feinsten Tropfen selbst ansetzen. Ob traditionelle Schnäpse aus Früchten oder erlesene Liköre aus Wildkräutern und Blüten – die Rezepte basieren auf dem, was man in heimischen Gärten findet, und sind bewusst einfach und naturrein gehalten. Ein Muss für Genießer mit und ohne Garten, die gerne auch Besonderes selbst herstellen.



[Der Titel im Katalog](#)