



**BIER, WEIN,  
LIKÖR & CO.**

REZEPTE AUS DEM HEIMISCHEN GARTEN

NICK MOYLE & RICHARD HOOD

# GRUNDLAGEN FÜR HEIMBRAUER

**F**ür einen guten Tropfen braucht man gute Zutaten. Je frischer und geschmacksintensiver, desto eher belohnt Ihr Getränk Sie mit guter Qualität. Manchen unserer Lieblingszutaten widmen wir uns später ausführlicher, aber hier geht es erst einmal um die drei wichtigsten Arten, an Zutaten zu kommen: anpflanzen, in der Natur finden und sammeln und ... einkaufen.

## ZUTATEN AUS DEM GARTEN

Viele fangen mit dem Heimbrauen an, wenn ihnen klar wird, dass man überschüssiges Obst und Gemüse aus dem Garten in Alkohol verwandeln kann. Wir kennen Leute, in deren Gärten der Rhabarber wuchert, und die ihn noch ernten, wenn sie längst keinen Rhabarber-Crumble mehr sehen können, aber auf andere Ideen kommen sie nicht.



Selbst gezogenes Obst oder Gemüse in Getränke zu verwandeln, ist eine erfüllende Erfahrung. Kochen Sie etwas aus dem eigenen Garten, sind die Früchte Ihrer harten Arbeit im Nu zuerst im Topf und dann im Magen verschwunden, doch in der Flasche halten sich die leckeren Aromen wochen-, monate- oder gar jahrelang.

## WAS SOLL IM GARTEN WACHSEN?

Was Sie anbauen können, hängt vor allem davon ab, wie viel Platz Sie haben. Selbst ohne eigenen Garten kann man auf der Fensterbank oft ein paar Töpfe Kräuter unterbringen.

Sollten Sie vor Ihrer Tür mehr Platz haben, gibt es mehr Möglichkeiten. Wenn Sie überlegen, was Sie anpflanzen möchten, fragen Sie sich unter anderem:

- Womit kann ich Geld sparen?
- Kann ich etwas anbauen, was man sonst schwer findet?
- Was ist besonders vielseitig verwendbar?
- Wie teuer und wie aufwändig wird das Gärtnern?
- Was bringt den größten Ertrag?

## SAMMELN GEHEN

Zutaten selbst ziehen lohnt sich, aber sie zu sammeln, kann sogar noch interessanter sein. Die Natur hat Ihnen die anstrengende Aussaat und Pflege bereits abgenommen. Sie müssen nur noch ernten – und es gibt alles umsonst.

Beim Sammeln kommen Sie der Natur wieder näher und orientieren sich an dem Angebot der Jahreszeit, wie es Heimbrauer schon seit Generationen tun. Wir kennen wenig Aufregenderes, als die plötzlich überall beginnende Holunderblüte, die den Sommer einläutet und damit eine ganze Jahreszeit voller Aktivitäten rund ums

# GRUNDLAGEN FÜR WEIN UND MET

Wein selbst herzustellen ist eine schöne Erfahrung. Wenn aus selbstgezogenen Zutaten durch das simple Zusammenspiel von Wissenschaft und Natur Alkohol entsteht, hat das etwas Wundersames.

**N**ur wenige Dinge können die gleiche hypnotische Wirkung entfalten, wie Bläschen, die im Gärröhrchen aufsteigen. Man weiß, dass mit jedem Gasbläschen ein neues Tröpfchen Alkohol entstanden ist und unser selbst gemachter Fruchtwein seiner Vervollständigung wieder einen Moment näher gerückt ist. Da allerdings die dahinter stehende Wissenschaft selten exakt funktioniert und die Natur unberechenbar ist, kann man sich kaum sicher sein, was dabei herauskommt. Für uns gehört diese Unvorhersehbarkeit zu den besonderen Freuden der Weinherstellung.

Die Fruchtweine in diesem Buch haben wir ausgewählt, weil sie relativ einfach herzustellen sind, aus Zutaten bestehen, die man selbst ziehen, einfach finden oder überall erwerben kann, und weil wir jedes Rezept selbst getestet haben und das Ergebnis lecker fanden. Da allerdings jede Zutat ganz unterschiedliche Qualität haben kann (kein Stück Obst gleicht schließlich dem anderen), machen Sie sich um exakte Gewichte und Mengen bloß keinen Kopf. Verstehen Sie diese Rezepte lieber als Wegweiser für Ihre Abenteuer in Sachen Fruchtwein.

## DER GÄRUNGSPROZESS

Gärung ist ein ganz einfacher Vorgang: ein Kohlenhydrat, etwa Zucker, wird zu einer Säure oder – wie in unserem Fall – zu Alkohol und Kohlenstoffdioxid. Letzteres entweicht, während der Alkohol in der Flüssigkeit verbleibt. Bei der

Weinherstellung wird dieser beschwipende Vorgang in Gang gebracht, indem eine zuckerhaltige Flüssigkeit mit Hefe versetzt wird – je mehr Zucker zum Einsatz kommt, desto stärker wird das alkoholische Getränk. Sie müssen nur noch eine passende Zutat wählen, die dem Ganzen einen typischen Geschmack verleiht.

In diesem Kapitel haben wir auch einige Rezepte für Met versammelt – ein uraltes Getränk, das sich auf Honig als Süßstofflieferant stützt. Da er sein eigenes Aroma mitbringt, ergänzen die weiteren Zutaten seine Geschmacksnoten, statt selbst die vorherrschenden Aromen zu liefern. (Mehr zu Honig siehe S. 43.)

## WAS MACHT EINEN GUTEN WEIN AUS?

Über „weinähnliche Getränke“ – um die es hier ja streng genommen geht – geraten die Leute lange nicht so sehr ins Schwärmen, wie über „echten“ Wein aus Weintrauben. Es tauschen sich auch keine Hundertschaften von Experten darüber aus, warum ein bestimmter Ananas-Jahrgang besser ist als ein anderer, oder welche Rhabarbersorte gerade in oder out ist. Wie können wir also abschätzen, ob unsere Weine etwas taugen werden? Zunächst einmal ist es wichtig, festzuhalten, dass wir nicht versuchen, den Geschmack bekannter Traubensorten nachzuahmen – Wacholderbeeren schmecken immer nach Wacholder, nicht nach Shiraz-Trauben –, und manche unserer Weine haben weniger weinartige Eigenschaften als andere.



Zubereitungszeit: 45 Minuten | Gärzeit: 3 Monate | Reifezeit: 6 Monate

# RHABARBERWEIN

Rhabarberwein ist das erste Getränk, das wir aus der Ernte unseres Schrebergartens selbst hergestellt haben, und ein toller Einstieg für jeden, der es versuchen möchte. Sie können ihn leicht aus wenigen Zutaten herstellen, und werden sich nach mehreren Wochen Crumble zum Nachtisch sicher danach sehnen, Ihren Rhabarber anderen kulinarischen Zwecken zuzuführen. Dieses Rezept baut auf CJJ Berrys Vorlage auf und liefert gleichbleibend leckere Ergebnisse.

10–12 große Rhabarberstängel (ca. 1,5 kg in Stücken). Wir bevorzugen die längeren, grünen Stängel. Wenn Sie die hellroten nehmen, verleihen Sie Ihrem Wein einen Rosé-ähnlichen Farbton.

1,25 kg weißer Zucker

1 TL Pektinase

2 Sulfite-Tabletten

Weißweinhafe

1 TL Hefenährstoff

**1.** Die Rhabarberstängel säubern, grob zerkleinern, in einen sterilisierten Lebensmitteleimer geben und mit einem Nudelholz ordentlich zerstampfen. Zucker, Pektinase und eine zerdrückte Sulfite-Tablette zugeben und alles gut vermischen. Abdecken und über Nacht ziehen lassen.

**2.** Am nächsten Tag ist der Saft aus dem Rhabarber ausgetreten und hat einen klebrigen Sirup gebildet. 2¼ l kochendes Wasser dazugeben und abkühlen lassen.

**3.** Einen Trichter auf den Hals eines Glasballons setzen und den Saft durch ein Sieb oder ein Passiertuch in den Ballon geben. Den Rhabarber kräftig auspressen, damit so viel Saft wie möglich hineingelangt.

**4.** Den Glasballon mit ca. 2¼ l Wasser zimmerwarmem abgekochtem Wasser auffüllen, und dabei ca. 2,5–5 cm Platz lassen, damit beim Gären keine Flüssigkeit austritt. Hefe und Hefenährstoff dazugeben, den Ballon mit einem Gäraufsatz verschließen und an einen warmen Platz stellen. Den Glasballon nach 1 Woche mit abgekochtem Wasser auffüllen.

**5.** Gären lassen, bis nahezu keine Bläschen mehr aufsteigen – 1 Monat sollte genügen. Dann den Wein durch einen Schlauch in einen sauberen Glasballon abziehen, sodass der Bodensatz zurückbleibt.

**6.** Den zweiten Glasballon ggf. mit zimmerwarmem abgekochtem Wasser auffüllen und mit dem Gäraufsatz verschließen. Erneut ein paar Monate warm stellen und – wenn Sie sicher sind, dass keine Gärung mehr stattfindet – eine weitere zerdrückte Sulfite-Table einrühren und den Wein in Flaschen füllen.

**7.** Wenn Sie scharf darauf sind, Ihr Produkt möglichst früh zu verkosten, eignet sich Rhabarberwein hervorragend, denn er ist einer der wenigen Weine, die sich bereits nach 4–5 Monaten in der Flasche zu öffnen lohnen. Lassen Sie ihn 9 Monate lang in Ruhe, dürfte sein anfänglich harsch-säuerlicher Geschmack weicher geworden sein: ein hausgemachter Weingenuß.

## NOTIZ AM RANDE: DER GROSSE VEREDLER

Manche Leute machen Rhabarberwein nur, um ihn mit anderen Fruchtweinen zu verschneiden. Sein Geschmack ordnet sich meist dem anderer Früchte unter, verleiht dem fertigen Tröpfchen aber ein komplexeres Aroma. Mischen Sie darum Rhabarber gleich zu Beginn mit anderen Zutaten, z. B. in Kombination mit weichen Früchten, oder setzen Sie ihn ein, um Blütenweine körperreicher zu machen.



## HONIG

Honig zu vergären war der erste Versuch der Urmenschen, Alkohol herzustellen. Seit dieser Zeit macht man sich das flüssige Gold zunutze, um Met herzustellen (das bekannteste alkoholische Honigerzeugnis) oder um Bier, Cider, Cocktails und Schnäpse damit zu aromatisieren. Ganz gleich, was das Ziel Ihres Brauvorhabens ist: Honig können Sie garantiert dabei verwenden.

### FLOWER POWER

Am besten, man versorgt sich mit Honig aus der eigenen Umgebung, wengleich der heimatnahe Ansatz die Auswahl womöglich stark begrenzt. Kleine Imkerbetriebe können den Geschmack des Honigs nur schwer steuern, da er stark von den Blüten abhängt, aus denen die Bienen Nektar gewinnen. Jäger und Sammler des Supermarkts haben dieses Problem natürlich nicht, denn sie können aus einer Vielzahl von Aromen wählen.

Den Ausschlag geben sollte das Getränk, das sie herstellen möchten. Sorten mit sattem Geschmack, wie Heidehonig, eignen sich hervorragend für Weine und Met, während Sie dezentere Aromen, etwa von Orangenblütenhonig, vorziehen sollten, wenn Sie etwa Honigbier brauen, oder einen Cocktail durch kräftige Süße anreichern wollen, ohne dabei die zarteren Noten anderer Zutaten zu übertönen.

### FLÜSSIG BLEIBEN

Honig besteht zum größten Teil aus Fruktose und Glukose, deren Verhältnis die Konsistenz bestimmt. Honig mit hohem Fruktoseanteil ist eher flüssig und klar, während Sorten mit prozentual hohem Glukosegehalt schneller auskristallisieren. Das beeinflusst zwar nicht den Geschmack, aber zur Weiterverarbeitung ist flüssiger Honig praktischer, weil man ihn ohne Gewaltanwendung aus dem Glas bekommt. Um festen Honig zu verflüssigen, kann man ihn sanft erwärmen. Aber Vorsicht: Überhitzen Sie ihn nicht, denn so zerstören Sie seine floralen Aromen.

### GEDULD IST GEFRAGT

Met- und Fruchtweinfreunde und alle, die Honig vergären möchten, aufgemerkt! Überraschenderweise fehlen im Honig die Nährstoffe, die Hefe benötigt, um den Gärprozess zu starten. Daher muss Hefenährstoff mit der Hefe zugesetzt werden, damit die Sache in Gang kommt. Ist sie allerdings einmal in Gang, hört sie so leicht nicht wieder auf, denn Honig ist berüchtigt für seine langandauernde Gärung. Richten Sie sich also auf eine gewisse Wartezeit ein.



### FÜTTERT DIE BIENEN!

Mit diesen Bienen-Lieblingspflanzen verwandeln Sie Ihren Schrebergarten in ein Paradies für Pollensammler.

**Heckenrose:** Sie bringt nicht nur herrliche Blüten hervor, sondern liefert allherbstlich Hagebutten, aus denen man leckeren Sirup gewinnt, der wiederum für Hagebutten-Cider gebraucht wird (siehe S. 62).

**Rosmarin:** Bienen tummeln sich um diese Lieblingspflanze. Was noch besser ist: Mit ein, zwei Zweigen kann man langweiligen Gin-Tonic aufpeppen.

**Holzapfel:** Die Blüten der Sorten „John Downie“ und „Golden Hornet“ strotzen vor Pollen und Nektar. Außerdem helfen ihre winzigen tanninreichen Früchte dünnem Cider geschmacklich auf die Sprünge.

**Salbei:** Bienen lieben seine duftenden Blüten, und aus den Blättern kann man einen Wein mit intensivem Kräuteraroma herstellen. (Wir heben uns unseren Salbei allerdings lieber für gefüllte Brathähnchen auf.)

**Schafgarbe:** Bienen fliegen vor allem auf gelbe Schafgarbe – versuchen Sie es einmal mit der robusten Sorte „Coronation Gold“. Ihre Stängel und Blätter können mit ihren Bitterstoffen auch beim Bierbrauen eingesetzt werden.

# GRUNDLAGEN FÜR CIDER

Cider herzustellen ist immer so einfach oder so schwierig, wie Sie es sich machen. Eigentlich muss man nur Apfelsaft in einem Eimer auf natürlichem Weg gären lassen, doch eine etwas differenziertere Vorgehensweise verdient Cider schon. Winzer würden ihre Trauben ja auch nicht so behandeln, also sollten wir Cider-Macher es auch mit unseren Äpfeln nicht tun.

**E**s gibt zwar bei der Cider-Herstellung viele Parameter, die sich (etwa jahreszeitenabhängig) auf das fertige Getränk auswirken, doch seinen Geschmack und seinen Stil prägt vor allem die Mischung der Apfelsorten – das ist die wahre Kunst. Bei Ihren ersten vorsichtigen Schritten als Cider-Macher raten wir Ihnen, mit kleinen Mengen anzufangen und sich sorgfältig Notizen zu machen, die Sie bei kommenden Brauvorhaben zu Rate ziehen können.

## WELCHE ÄPFEL EIGNEN SICH?

Cider können Sie aus allen Apfelsorten herstellen – es hängt ganz davon ab, welche Sie gerade bekommen können und welche Ihnen schmecken. Wahrscheinlich werden Sie größtenteils aus den umliegenden Gärten geschnorrte (oder geklaute) Dessert- oder Essäpfel verwenden. Eine Mischung dieser Sorten wird Ihnen einen Cider im Stil der Eastern Counties oder einen Apfelwein nach deutscher Art mit klaren, säuerlichen Noten beschern. Wenn Sie das Glück haben, an Cider-Äpfel zu kommen und alles nach Plan läuft, können Sie einen volleren, runderen, tanninreicheren Cider im sogenannten West-Country-Stil brauen.

## DIE FRÜCHTE VORBEREITEN

Waschen Sie die Äpfel kurz ab und reinigen Sie verschmutzte Stellen. Sortieren Sie faule Früchte aus. Absolut nötig ist das Abwaschen

vor dem Pressen allerdings nicht, da Krankheitserreger den Alkoholgehalt von fertig fermentiertem Cider nicht überstehen. Es ist hingegen davon abzuraten, den frischgepressten Saft zu trinken, vor allem dann, wenn Sie die Äpfel auf Obstwiesen gesammelt haben, wo zuvor das Vieh in fröhlicher Unschuld seine Exkremate verteilt hat.

## DIE ÄPFEL MAHLEN

Äpfel müssen vor dem Pressen zerkleinert werden, damit Sie möglichst viel Saft gewinnen. Während das bei Weintrauben relativ leicht geht – ein bisschen Druck von des Winzers Zehen, schon geben sie ihren Saft frei – wollen Äpfel etwas mehr gebeten werden, damit sie sich von ihrem trennen.

Vor dem Auspressen müssen die Äpfel also zu einem groben Brei zermahlen werden, was – abhängig von Budget und Obstmenge – auf unterschiedliche Art geschehen kann. So gibt es Obstmühlen in verschiedensten Größen zu kaufen – von kleinen Maschinchen mit Handkurbel bis hin zu großen Obsthäckslern, die besonders auf saftige Äpfel und Ähnliches ausgelegt sind. Für kleine Cidermengen hingegen reicht ein hölzerner Zaunpfahl (oder ein ähnlich großes Stück Holz), mit dem man die klein geschnittenen Äpfel in einer großen Wanne zerstampft: eine billige und effektive (wenngleich etwas mühsame) Variante.



Zubereitungszeit: 2 Stunden | Gärzeit: 1-2 Wochen | Reifezeit: 1 Woche

# EINFACHES BIER

Wenn Sie einfach zu einem günstigen guten Bier kommen wollen, liegen Sie mit diesem Rezept goldrichtig. Die meisten Profibrauer dürften angesichts der Verwendung von Zucker – vor allem in dieser Menge – die Stirn runzeln, doch vor allem für Neulinge hat dieses Rezept seine Vorteile. Er verhilft Ihrem Bier bei vertretbaren Kosten nicht nur zu ordentlicher Stärke, Sie können den Gerstensaft auch in seiner ursprünglichsten Form genießen – und das Resultat ist dabei durchaus lecker. Ausgehend von diesem Rezept können Sie komplexere Sorten erkunden, indem Sie den Zucker durch die unterschiedlichsten Sorten Trockenmalzextrakt ersetzen, oder verschiedene Hopfensorten darauf testen, wie sie Geschmack und Eigenschaften Ihres Biers verändern.

450 g Flüssigmalzextrakt (hell oder „Bernstein“)  
1 kleine Handvoll Bitterhopfen (15 g)  
220 g weißer Zucker  
Ale- oder Brauhefe  
½ TL weißer Zucker pro Flasche, um die Flaschengärung anzuregen

1. Alle Geräte sterilisieren. 2¼ l Wasser zum Kochen bringen und in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Weitere 2¼ l Wasser in einem großen Topf erwärmen, das Malzextrakt hinzugeben und umrühren, bis es ganz aufgelöst ist.
3. Zum Kochen bringen, bis die Flüssigkeit stark schäumt. Die Hitze reduzieren, damit nichts überkocht, dann erneut erhöhen und diesen Vorgang wiederholen, bis sich kein starker Schaum mehr bildet.
4. Hopfen und Zucker dazugeben, den Deckel halb schließen und den Inhalt 45 Minuten sanft köcheln lassen. Das Wasser aus dem Kühlschrank dazugeßen, kräftig umrühren und abkühlen lassen.
5. Die Mischung in das Gärgefäß Ihrer Wahl abseihen und die Hefe gemäß Packungsangaben dazugeben. Wenn Sie einen Glasballon verwenden, schließen Sie ihn mit dem Gäraufsatz; bei einem Gäreimer legen Sie den Deckel auf (und lassen einen Spalt offen, damit Gas entweichen kann). An einen warmen Ort stellen. 15–24 °C sind ideal.
6. Wenn die Gärung nach etwa 1–2 Wochen beendet ist, ist Ihr Bier bereit für die Flasche. Die Flaschen sterilisieren und in jede ½ TL Zucker geben. Vorsichtig mithilfe eines Schlauchs befüllen und rechtzeitig absetzen, ehe Bodensatz aus dem Gärgefäß eingesaugt wird.
7. Die Flaschen verschließen und sanft schütteln, damit sich der Zucker auflöst. Ein paar Tage warm stellen, um die Flaschengärung in Gang zu bringen, dann das Bier an einem kühleren Ort mindestens 1 Woche reifen lassen, ehe Sie es genießen.

## NICKS TIPP:

Praktischerweise enthält Trockenmalzextrakt fast genau die gleiche Menge vergärbaren Zucker wie reiner weißer Zucker. Wenn Sie also um nichts in der Welt Zucker verwenden möchten oder lange genug mit der preiswerteren Zutat geübt haben, ersetzen Sie sie durch das Trockenmalzextrakt Ihrer Wahl.





## BRAUERWEISHEIT: EXTRAKT EXTRAHIEREN

Flüssigmalzextrakt ist eine zähe Masse und wird in Dosen verkauft, die mehr enthalten, als Sie für unsere Rezepte brauchen. Angebrochene Dosen einfach verschließen (das geht gut mit Folie), in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 2 Monaten verbrauchen. Bei Zimmertemperatur lässt sich das Extrakt nur schwer ausgießen und gekühltes bewegt sich gar nicht. Leichter geht's, wenn Sie die Dose kurz in warmes Wasser stellen.

# REGISTER

- Absinth 144, 160, 161, 163  
 Abstich 15, 16, 50  
 Abziehen 16, 23, 29, 50, 52, 53, 54  
 Ahornsirup 10, 84  
 Ale 64, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 98, 102, 104, 110, 112, 113, 168  
 Alkoholgehalt 10, 11, 14, 15, 17, 46, 72, 78, 84, 97, 102, 117, 160, 172  
 Ananas 13, 28, 87, 100, 104, 154  
 Ananaswein 28, 100  
 Anethol 161  
 Angelikawurzel 35  
 Anis 122, 160, 161, 165  
 Anisschnaps 118  
 Ansäuerung 50  
 Antigel 17, 49  
 Antigeliemittel 17  
 Äpfel 11, 24, 46, 49, 52, 54, 58, 61, 66, 154  
 Apfelessig 97, 105  
 Apfelminze 104  
 Apfelsaft 46, 53  
 Apfelsorten 46  
 Aprikosen 23, 36, 154  
 Aromahopfen 78, 84, 86  
 Asaron 161  
 Autolyse 51  
  
 Bananen 14, 79, 154  
 Basilikum 150, 152, 163  
 Beeren 9, 20, 21, 22, 44, 56, 58, 88, 124, 127, 128, 163  
 Berry, CJJ 15, 24  
 Bienen 40, 43, 107  
 Bier 9, 11, 23, 35, 43, 68, 70, 71, 72, 74, 76, 78, 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 107, 110, 112, 113, 148, 156, 163  
 Biersorten 10, 84, 92  
 Birnen 54, 102, 154  
 Birnen-Ingwer-Cider 54  
 Bitterhopfen 74, 76, 78, 81, 84, 86, 87, 88, 90, 92, 93  
 Bitterstoffe 43, 105  
 Bloody Mary 35, 152, 164  
 Blüten 9, 23, 25, 43, 59, 81, 105, 107, 108, 110, 114, 117, 122, 134, 140  
 Bodensatz 15, 16, 18, 29, 50, 54, 71, 72, 74, 97  
 Borretsch 107, 146  
 Bourbon 155  
 Brauhefe 74, 76, 78, 84, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 113  
 Brau-Sets 68  
 Brennnesselbier 113  
 Brennnesseln 9, 113  
 Brider 56  
 Brombeer-Cider 58  
 Brombeeren 9, 22, 56, 58, 62, 124, 127, 154  
 Buchen 9, 138  
 Buchenblätter 138  
 Buchenblattlikör 138  
 Bügelverschluss 72  
  
 Caribou 172  
 Champagner 105, 108, 128  
 Champagnerhefe 24, 28, 40, 44, 45  
 Chiliflocken 100, 159  
 Chili-Ingwer-Bier 112, 148  
 Chilis 146, 152, 159, 164  
 Chilischote 112, 152  
 Chilitequila 159  
 Cider 10, 11, 24, 43, 46, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 58, 59, 61, 62, 64, 65, 66, 94, 97, 118, 119, 128, 165  
 Cider-Äpfel 46, 52, 58, 61  
 Cider-Grog 65, 165  
 Cider-Hefe. 49  
 CO<sub>2</sub> 95, 97  
 Cocktail 10, 43, 65, 100, 107, 128, 129, 130, 132, 138, 144, 146, 148, 150, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 159, 160, 163, 164, 165, 166, 168, 170, 172  
 Crème de Cassis 128  
 Crème de Menthe 136  
 Crème de Noyaux 138  
 Custard 129, 170  
 Cyser 53  
  
 Datteln 23  
 Demerara-Zucker 66, 113, 166  
 Demijohn 15  
 Digestif 132, 134, 136, 154  
 Dosenobst-Zischer 102  
  
 Eberesche 127  
 Eggnog 129, 165, 170, 171  
 Eichblattwein 38  
 Eichenblätter 38  
 Eier 170, 171  
 Eistee 104  
 Eiswürfel 65, 104, 155, 159  
 Engelwurz 158  
 English Brown Ale 86, 92  
 Enzianwurzel 158  
 Erdbeeren 62, 148, 150, 154  
  
 Fadenziehen 50  
 Farmhouse Cider 11, 52, 53, 56, 59  
 Feigen 23, 26, 36, 154  
 Feigenwein 26  
 Fenchel 122, 146, 160, 161  
 Fenchelsamen 122, 160  
 Fichtennadelbitter 156  
 Fichtennadel-Martini 156  
 Fichtennadeln 9, 156  
 Flaschengärung 52, 54, 58, 72, 74, 76, 78, 79, 82, 84, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 98  
 Flüssigmalzextrakt 74, 75, 76, 84, 86, 87, 88, 90, 92, 93  
 Frostbefall 32  
 Fruchtfleisch 15, 66, 100, 118, 119, 122, 128, 149, 159  
 Fruchtlikör 117  
 Fruchtwein 9, 10, 13, 15, 17, 20, 23, 29, 30, 61, 94, 97, 107, 146  
 Frühlingsmet 98  
 Fruktose 43  
  
 Gäraufsatz 15, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 36, 38, 40, 44, 45, 53, 54, 56, 58, 64, 71, 74, 166  
 Gärbedingungen 16  
 Gäreimer 15, 24, 28, 29, 30, 32, 36, 38, 44, 74, 76, 86, 98, 102, 108, 166, 168  
 Gärprozess 15, 40, 43, 44, 53, 56, 97, 168  
 Gärstopp 50  
 Gärung 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 24, 26, 28, 29, 30, 35, 36, 43, 45, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 58, 70, 71, 72, 74, 76, 78, 82, 84, 86, 87, 90, 93, 94, 97, 100, 149, 166  
 Geläger 15, 16, 22, 51, 52, 54, 58  
 Gerstenflocken 76, 87  
 Gerstenmalz 70, 79  
 Gewürze 45, 65, 90, 155, 163, 165  
 Gewürznelken 45, 56, 65, 66, 90, 134, 158, 172  
 Gin 43, 56, 116, 118, 119, 138, 148, 155, 156, 163  
 Ginger Ale 93  
 Glasballon 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 36, 38, 40, 44, 45, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 58, 59, 64, 71, 74  
 Glasmurmeln 17  
 Glögg 172  
 Glögg 172  
 Glühwein 172  
 Glukose 43  
 Grapefruit 29, 81, 110, 118  
 Grafeifruitwein 29  
 Grundlagen 8, 13, 46, 68, 94, 114, 144  
 Gurken 146  
  
 Hagebutten 43, 44, 62, 63  
 Hagebutten-Cider 43, 62  
 Hagebuttensirup 62  
 Heckenkirsche 127  
 Heckenrose 43  
 Hefe 9, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 36, 40, 43, 49, 50, 52, 53, 54, 58, 70, 74, 76, 78, 79, 82, 84, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 94, 97, 98, 102, 104, 108, 110, 112, 113, 166, 168  
 Hefefilm 50  
 Hefenährstoff 14, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 36, 38, 40, 43, 44, 50  
 Hefesorten 10, 70  
 Hefestämme 14  
 Hefezugabe 15, 72  
 Heide 107  
 Heidekraut 107  
 Heidelbeeren 114  
 Heißtrub 71  
 Himbeer-Ale 87  
 Himbeeren 22, 62, 87, 120, 127, 154  
 Himbeerlikör 120, 128  
 Himbeer-Thymian-Whisky 120  
 Holunderbeeren 9, 20, 22, 62, 88, 124  
 Holunderbeerenwein 20  
 Holunderblüte 8, 23, 59, 105, 107, 158  
 Holunderblütenwein 23  
 Holunder-Kir 128

- Holundersekt 94, 128  
 Holundertrester-Pflaumen-Wein 22  
 Holzapfel 24, 25, 43, 58, 61  
 Holzapfelwein 24  
 Honig 10, 13, 40, 43, 44, 45, 53, 65, 84, 85, 117, 138, 164  
 Hopfen 64, 70, 71, 74, 76, 78, 79, 81, 82, 84, 86, 87, 88, 92, 93, 107, 113  
 Hopfensorten 9, 64, 70, 74, 81  
 Hydrometer 11, 15, 50, 52, 54, 58, 70, 72, 76, 82  
 India Pale Ale 64, 78  
 Ingwer 33, 35, 45, 54, 65, 66, 90, 93, 104, 110, 112, 113, 148, 158, 163, 165, 166, 172  
 Johannisbeeren 62, 127, 128, 154  
 Jostabeere 127  
 Kaffee 4, 118, 142, 165  
 Kaliumsorbat 17  
 Kalmuswurzel 160, 161  
 Kalzium 50  
 Kamille 107, 158, 160  
 Kandiszucker 84  
 Karamellmalz 78, 84, 87, 88, 92  
 Karamellnoten 87  
 Kardamom 155, 158, 160, 165, 172  
 Karotten 30, 35  
 Kartoffeln 35  
 Keeving 50  
 Kiefernadeln 156  
 Kir 128  
 Kir Impérial 128  
 Kir Normand 128  
 Kir Pétilant 128  
 Kir Royal 128  
 Kirschen 22, 127, 149, 154  
 Kirsch-Likörwein 148, 149  
 Kirschsorten 149  
 Kiwis 154  
 Klette 9, 35  
 Kochthermometer 15  
 Kohlenhydrat 13  
 Kohlensäure 35  
 Kokoslikör 143  
 Kokosnuss 143  
 Kondensmilch 142  
 Koriander 79, 152, 155, 156, 158, 160  
 Korke 15, 17, 52  
 Kornblume 107  
 Körper 14, 23, 76, 168  
 Kräusen 71  
 Kräuter 8, 9, 45, 146, 152, 158, 163  
 Kräuterrum 165  
 Kristallzucker 102  
 Kronkorken 70, 72  
 Kümmel 155, 165, 168  
 Kürbis 90, 166  
 Kürbis-Ale 90  
 Kürbiskuchen 90  
 Lager 68, 70, 72, 74, 76, 78, 81, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 113  
 Laktose 84  
 Lamswool 66, 67  
 Lavendel 107, 108, 146, 158  
 Lavendelsekt 108  
 Lebensmitteleimer 15, 18, 20, 22, 26, 71, 97  
 Liköre 10, 114, 116, 117, 118, 120, 122, 124, 128, 129, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142  
 Likörchokolade 119  
 Likörwein 148, 149, 158  
 Limetten 30, 136, 159  
 Limettensaft 30, 159, 166  
 Limettenscheibe 100, 159  
 Limonade 28, 113, 148, 150  
 Limoncello 132, 148  
 Lorbeerblätter 152, 158, 165  
 Löwenzahn 9, 35, 107, 110  
 Löwenzahnsekt 110  
 Maische 17, 52, 54, 58  
 Maischen 70, 71  
 Maissirup 84  
 Malolaktische Gärung 51  
 Malzextrakt 68, 70, 74, 76, 78, 84, 87, 92, 93  
 Malzsorte 70  
 Mandelaroma 142  
 Mandelblättchen 172  
 Mandeln 138, 142, 166  
 Mango-Margarita 159  
 Mangosaft 159  
 Manhatten 155  
 Margarita 159  
 Markkürbis 166  
 Markkürbisrum 166  
 Martini 146, 156  
 Meerrettich 35, 152, 164  
 Meerrettichwodka 164  
 Melasse 84, 166  
 Met 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 36, 38, 40, 43, 44, 45, 53, 94  
 Methylin 45  
 Milchzucker 84  
 Minze 36, 104, 136, 146, 148, 160, 163  
 Minz-Limetten-Likör 136  
 Minzwein 36, 163  
 Mostgewicht 15, 50, 52, 54, 58  
 Muskatnuss 66, 90, 158, 165, 170  
 Musselinsäckchen 26, 44, 59, 70, 76, 78, 79, 87, 88, 90, 92  
 Navelorangen 130  
 Nelken 66, 79, 134, 165, 172  
 Noyau/Noyaux 138  
 Obsthäcksler 46  
 Orangen 32, 38, 79, 110, 120, 129, 130, 134, 148, 150, 155, 165, 166, 172  
 Orangenbitter 148, 150, 155  
 Orangenlikör 130, 148, 150, 159  
 Orangensaft 32, 130, 166  
 Orangenschale 79, 120, 130, 158, 165, 172  
 Orangenwhisky 130, 148  
 Pastinaken 30, 32, 35  
 Pastinakenchips 32  
 Pastinakenwein 32, 33  
 Patxaran 118  
 Pektinase 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 49, 52, 54, 58  
 Perry-Birnen 54  
 Petersilie 30, 45, 152  
 Pfefferkörner 118, 122, 152, 158, 164, 165  
 Pflaumen 22, 56, 102, 119, 122  
 Pflaumenwodka 122  
 Pflider 56  
 Phytophotodermatitis 30  
 Piment 156, 165  
 Pimentkörner 156  
 Plastikschauch 15  
 Porter 76, 85, 86, 163  
 Portwein 124, 148, 149, 172  
 Punsch 104, 130, 146  
 Radler 36  
 Rauke 134  
 Rebsorten 23  
 Restextrakt 11  
 Rhabarber 8, 18, 129, 170  
 Rhabarber-Vanille-Likör 129  
 Rhabarberwein 18  
 Rhodomel 44  
 Roggenflocken 88  
 Rohrzucker 10  
 Rose 44, 107  
 Rosenblätter 26, 107  
 Rosinen 14, 23, 30, 33, 36, 40, 44, 98, 172  
 Rosmarin 43, 45, 158, 165  
 Rotalge 71  
 Rote Bete 35, 168  
 Rote-Bete-Kvass 168  
 Rotwein 14, 149, 150, 158, 172  
 Rotweihenfe 20, 22, 166  
 Rucola 134, 150  
 Rucolino 134  
 Rum 100, 116, 136, 138, 143, 154, 165, 166, 172  
 Rumtopf 154  
 Runkelrübe 35  
 Safran 158  
 Sahnelikör 142  
 Sahti 88  
 Salbei 43, 45, 158  
 Sämlingsäpfel 61  
 Sanddorn 127  
 Sangria 150  
 Sassafras 35  
 Sauerstoff 70, 97  
 Säure 13, 14, 17, 24, 61, 97  
 Schafgarbe 43  
 Schaumkrone 79  
 Schaumwein 14, 128  
 Schlehen 9, 22, 56, 118, 119, 122, 127, 140  
 Schlehengin 56, 114, 118, 119, 122, 140, 148  
 Schlehenwhisky 119  
 Schnaps 35, 43  
 Schokominze 104  
 Schorle 28, 36, 113  
 Schwarzdorn 56  
 Schwarzmalz 76, 86  
 Schwefel 48  
 Scrumpleflower 59  
 Sellerie 30  
 Selleriestange 152  
 Senfsamen 152  
 Sherry 154  
 Sima 98  
 Slider 56, 118, 119

## **Für Roscoe und Tilly**

### **Brew It Yourself**

Alle Rechte vorbehalten

Copyright © Watkins Media Limited 2015

Text Copyright © Richard Hood und Nick Moyle 2015

Fotografie Copyright © Richard Hood und Nick Moyle 2015

Design Copyright © Watkins Media Limited 2015

Originaltitel: *Brew it Yourself. Make your own Wine, Beer  
Cider & other Concoctions*

ISBN 978-1-84899-227-6

Grundlage für die Urheberrechte von Nick Moyle und Richard Hood als Autoren dieses Werks ist das Copyright-, Design- und Patentgesetz Großbritanniens von 1988.

Ohne ausdrückliche, schriftliche Genehmigung des Verlags ist es nicht gestattet, das Werk oder Teile daraus in irgendeiner Form durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren zu vervielfältigen oder zu verbreiten. Dies gilt auch für die Einspeicherung in elektronische Systeme. Ausnahmen bilden kurze Zitate zum Zweck der Rezension des Werks.

Herausgeberin: Grace Cheetham

Projektmanagement: Rebecca Woods

Redaktion: Liz Jones

Layout: Georgina Hewitt

Food Styling: Nick Moyle und Richard Hood

Herstellung: Uzma Taj

© für diese deutsche Ausgabe:

h.f.ullmann publishing GmbH

Übersetzung aus dem Englischen: Tobias Rothenbücher  
Satz: ce redaktionsbüro für digitales publizieren  
Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Poland, 2016

ISBN 978-3-8480-0956-5

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

### **Hinweis zu allen Rezepten**

Falls nicht anders angegeben:

- verwenden Sie bei Eiern, Früchten und Gemüsen mittelgroße Exemplare
- verwenden Sie frische Zutaten – auch bei Kräutern und Gewürzen.

### **Hinweis**

Der Verlag, die Autoren und alle anderen bei der Erstellung dieses Buches beteiligten Personen übernehmen keine Haftung weder für etwaige fehlerhafte oder fehlende Informationen in Texten und Rezepten noch für Probleme, die nach der Zubereitung der Rezepte oder bei Befolgung der in diesem Buch enthaltenen Ratschläge auftreten können.

Alle Rezepte in diesem Buch sind ausschließlich für Erwachsene geeignet. Bevor Sie den Anweisungen oder Rezepten in diesem Buch folgen, ist es ratsam, einen Arzt zu konsultieren, insbesondere wenn eine Schwangerschaft vorliegt, während der Stillzeit, bei Allergien oder wenn Sie unter Beschwerden leiden, bei denen Sie sich unsicher sind, ob das Befolgen der Hinweise und Rezepte in diesem Buch für Sie geeignet sind.

Hinweise, Vorschriften und Informationen zu den gesetzlichen Regelungen in Bezug auf Mengen, Herstellung und Besteuerung für Haus- und Hobbybrauer finden Sie unter <http://www.zoll.de/DE/privatpersonen/>  
Alkohol-Kaffee-Kraftstoffe-Strom-im-Haushalt/



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com).