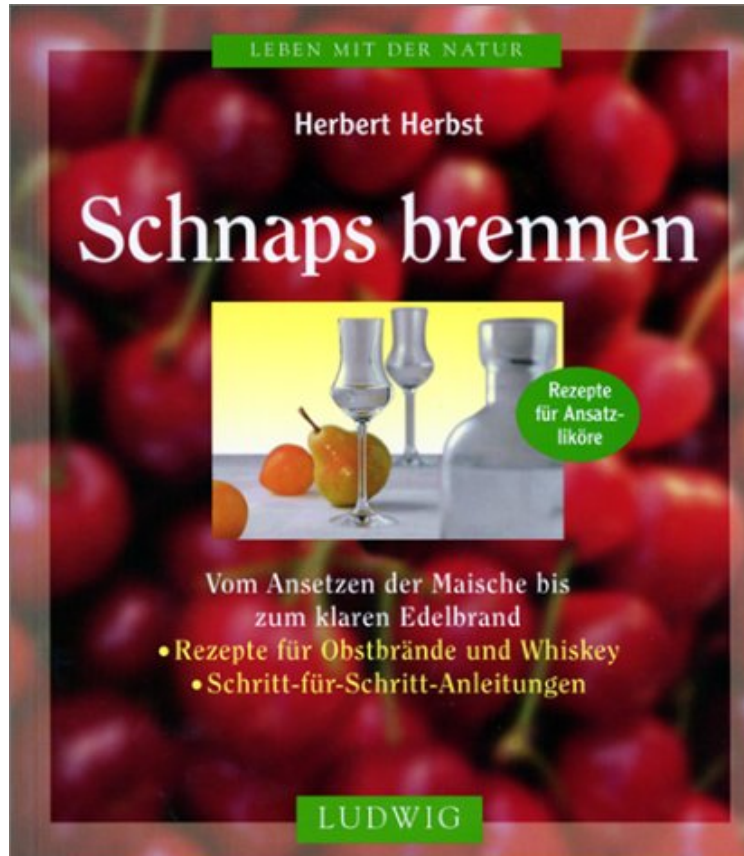


(Free and download) Schnaps brennen

## Schnaps brennen

Von Herbert Herbst

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #1326686 in BcherVerffentlicht am: 1999Einband: Taschenbuch94  
Seiten | File size: 57.Mb

**Von Herbert Herbst : Schnaps brennen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schnaps brennen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen22 von 34 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Leichtes und Verstdliches BuchVon Ein KundeAls ich dieses Buch zum ersten mal gelesen hatte wurde mir das Prinzip des Schnapsbrennens sehr leicht und deutlich erklrt.So veranschaulicht dieses Buch jedermann den Vorgang und die Verarbeitung der Ergebnisse.Ich war positiv berrascht.Dieses Buch werde ich mit sicherheit als Geschenk weitergeben.

.deWer die Geheimnisse des Schnapsbrennens lften und sich selbst mit der Herstellung verschiedener hochprozentiger Getrnke befassen mchte, ist mit diesem kleinen, aber feinen Buch bestens beraten. ber die geschichtlichen Hintergrnde und frhen Brenntechniken wird der Leser zum ersten, zwar etwas trockenen, aber ganz und gar nicht unwichtigen Punkt gefhrt, nmlich die gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Schnapsbrennen. Anschließend erlutert der Autor das

Prinzip des Brennens nher, d.h. welche Rohstoffe geeignet sind und wie eine moderne Brennanlage funktioniert. Am ausfhrlich dargestellten Beispiel "Whiskeybrennen nach Moonshiner Art" ist jeder Schritt erklrt und nachvollziehbar. Aber wer eher Geschmack an Apfelbrand findet, soll nicht enttuscht werden, sondern sich auf das nchste Kapitel strzen, da es alles Wissenswerte zu diesem Thema beinhaltet. Nicht nur die Gerte und Rohstoffe, sondern auch eine genaue Anleitung zur Herstellung eines Apfelbrandes bis hin zur Abflung ist detailliert aufgefhrt. In diesem Zusammenhang findet man andere bekannte Obstbrnde und- geiste (z.B. Kirsche, Himbeere, Birne usw.), mit entsprechender Anleitung fr die Herstellung, aber auch ausgefallene Spezialitten wie Kruterbrand oder Steinhger werden bercksichtigt. Wem das Brennen von Schnaps zu umstndlich ist, dem ist das letzte Kapitel dieses Buches gewidmet, da hier die Herstellung von Ansatzlikren und -schnpsen erlutert wird. Nicht nur die wichtigsten allgemeinen Richtlinien fr ein Gelingen werden geschildert, auch folgt im Anschluss eine ausfhrliche Rezeptsammlung. Das Buch ist gut aufgeteilt und bersichtlich gegliedert, die einzelnen Beschreibungen lassen sich auch von Laien nachvollziehen, auch ohne viel Skizzen und Bilder. Neben den klassischen Methoden der Schnapsherstellung, die allerdings nur mit aufwendigen Apparaturen (Brennbalsen etc.) hergestellt werden knnen, ergeben sich aus den Ansatzschnpsen attraktive Alternativen, sodass fr jeden Geschmack in diesem Buch das entsprechende zu finden ist. --Andrea Waldenmayr Kurzbeschreibung- Ausfhrlich und fr den Laien aufbereitet: Die technischen Grundlagen und gesetzlichen Bestimmungen des Schnapsbrennens - Im Detail beschrieben: Wie die Destillation erfolgt und was man dafr bentigt - Darber hinaus: Zahlreiche Rezepte mit Schnaps und anderen hochprozentigen Brnden