

Walter Gaigg  
Ansatzschnäpse





Walter Gaigg

# **Ansatzschnäpse**

**Liköre & Kräuterweine**

**DAS ORIGINAL**

Leopold Stocker Verlag  
Graz – Stuttgart

Umschlaggestaltung:

DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

Titelbild: Mona Lorenz, Gmunden

Bildnachweis:

Mona Lorenz: S. 8, 12, 14, 23, 26, 30, 32, 37, 44, 48, 51, 57, 61, 67, 75, 82, 91, 102, 113, 123, 128 re, 135, 143, 146, 149 u, 151; Andrey Sheldunov: S. 153 u; Ute Gaigg (4), Sofie Meys (1), Clemens Arvay (1); Die restlichen Bilder wurden dem Verlag freundlicherweise vom Autor zur Verfügung gestellt, so nicht anders angegeben. Die Grafiken stammen von Maria Martina Schmitt, Sieghartskirchen.

Der Inhalt dieses Buches wurde vom Autor und vom Verlag nach bestem Gewissen geprüft, eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden. Die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Hinweis: Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu:

Leopold Stocker Verlag GmbH

Hofgasse 5/Postfach 438

A-8011 Graz

Tel.: +43 (0)316/82 16 36

Fax: +43 (0)316/83 56 12

E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)

[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

ISBN 978-3-7020-1694-4

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz 2018

Layout und Repro: DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz

Druck und Bindung: Christian Theiss GmbH, 9431 St. Stefan

# INHALT

<b>Vorwort</b> .....	9	<b>Anleitungen zur Weinbereitung</b> .....	25
<b>Ansetzkalender</b> .....	10	<b>Geräte</b> .....	25
<b>Einleitung</b> .....	13	<b>Das Ausgangsmaterial</b> .....	25
<b>Ansatzschnäpse – Geiste oder Liköre?</b> .....	13	<b>Die Gärung</b> .....	27
<b>Zubereitung von Ansatzschnäpsen</b> .....	15	Gärrohr.....	27
<b>Geräte</b> .....	15	Gärspund.....	27
<b>Ansetzalkohol</b> .....	16	Gärverlauf und Gärzeit .....	28
Trinkstärke einstellen .....	17	<b>Abziehen des Weines</b> .....	28
Wie stark soll ein Ansatzschnaps (oder -likör) sein?.....	17	<b>Die Flaschen</b> .....	28
<b>Was kann angesetzt werden?</b> .....	18	Vorbereitung der Flaschen .....	28
<b>Vorbereitung der Ansatzfrüchte</b> .....	18	Flaschenverschlüsse .....	28
<b>Sonne oder Schatten beim Ansetzen?</b> .....	19	<b>Lagerung des Weines</b> .....	29
<b>Zuckerzusatz</b> .....	20	Lagerdauer .....	29
Zuckerzugabe direkt zum Ansatz .....	20	<b>Sektbereitung (Schaumweinbereitung)</b> .....	31
Zuckerzugabe nach dem Ansetzen.....	20	<b>Öffnen der Sektflaschen</b> .....	31
Zuckerzusatz nach dem Ansetzen – in Wein aufgelöst .....	20	<b>Rezeptteil</b> .....	33
Zuckerzusatz nach dem Ansetzen mit gesponnenem Zucker .....	20	<b>Beschreibung der verwendeten pflanzlichen Ausgangsprodukte</b> .....	33
Zuckerzusatz nach dem Ansatz – in Wasser aufgelöst.....	21	<b>Ackerkratzdistel</b> .....	34
Süßen mit Trockenfrüchten .....	21	<b>ACKERDISTELGEIST</b> .....	34
Süßen mit dem Honigblatt .....	21	<b>Alant, Echter</b> .....	35
<b>Gewürzzugabe</b> .....	21	<b>ALANTANSATZ</b> .....	35
<b>Das Filtrieren des Ansatzes</b> .....	22	<b>Apfel</b> .....	36
Pektinabsonderungen .....	22	<b>APFELKORN</b> .....	36
<b>Flaschenverschlüsse</b> .....	22	<b>Berberitze, Gewöhnliche</b> .....	38
<b>Die Lagerung der Ansatzschnäpse</b> .....	24	<b>BERBERITZENGEIST</b> .....	38
<b>Geschenkflaschen und Präsentation</b> .....	24	<b>Birne</b> .....	39
		<b>WILLIAMSBIRNE IN DER FLASCHE</b> .....	39
		Vorbereitung .....	39
		Die Auswahl der Früchte .....	41
		Das Aufbinden der Flaschen .....	41

Ernte.....	42	Kletzenbirne.....	74
Auffüllen mit Kornbrand.....	42	KLETZENGEIST.....	74
Blutwurz.....	43	Kornelkirsche.....	76
BLUTWURZGEIST.....	43	DIRNDLLIKÖR.....	76
Brombeere.....	45	Kräuter.....	77
BROMBEERLIKÖR.....	46	KRÄUTERBITTER.....	77
Engelwurz, Echte.....	47	Kümmel.....	80
ENGELWURZGEIST.....	47	KÜMMELLIKÖR.....	80
LIKÖR AUS KANDIERTER ENGELWURZ.....	47	Lärche.....	83
Enzian, Gelber.....	49	LÄRCHENGEIST.....	83
ENZIANGEIST.....	50	Latsche.....	84
Estragon.....	52	LATSCHENGEIST.....	84
ESTRAGONLIKÖR.....	52	Liebstöckel.....	85
Fichte, Gemeine.....	53	LIEBSTÖCKELGEIST.....	85
FICHTENBLÜTENLIKÖR.....	53	Linde.....	86
FICHTENWIPFERLGEIST.....	54	LINDENBLÜTENGEIST.....	86
Haselnuss.....	55	Löwenzahn.....	87
HASELNUSSGEIST.....	55	LÖWENZAHNLIKÖR.....	87
Heckenrose.....	56	LÖWENZAHNWEIN.....	88
HAGEBUTTENLIKÖR.....	56	Marille.....	90
HAGEBUTTENWEIN.....	58	MARILLENLIKÖR (APRIKOSENLIKÖR).....	90
Heidelbeere.....	59	LIKÖR AUS GEDÖRRTEN MARILLEN (APRIKOSEN).....	90
HEIDELBEERLIKÖR.....	59	Meisterwurz.....	92
HEIDELBEERWEIN.....	60	MEISTERWURZGEIST.....	92
Himbeere.....	62	Mirabellen.....	93
HIMBEERLIKÖR.....	62	KRIECHERLGEIST.....	93
Holunder, Schwarzer.....	63	Mispel.....	94
HOLUNDERLIKÖR AUS BLÜTEN.....	63	HESPERLGEIST.....	94
HOLUNDERLIKÖR AUS FRÜCHTEN.....	64	Nelkenwurz, Echte.....	95
HOLLERLIKÖR AUS HOLLERSAFT.....	65	NELKENWURZGEIST.....	95
HOLLERWEIN.....	66	Pappel.....	96
HOLLERSEKT.....	66	PAPPELGEIST.....	96
Hopfen, Echter.....	68	Pfefferminze.....	97
HOPFENGEIST.....	68	PFEFFERMINZLIKÖR.....	97
Huflattich.....	69	Pfirsich.....	99
HUFLATTICHGEIST.....	69	PFIRSICHLIKÖR.....	99
Johannisbeere.....	70	Preiselbeere.....	100
JOHANNISBEERLIKÖR.....	70	PREISELBEERLIKÖR.....	100
JOHANNISBEERWEIN.....	71	Quitte.....	101
Jostabeere.....	xx	QUITTENGEIST.....	101
JOSTALIKÖR.....	72	Rhabarber.....	103
Kalmus.....	73	RHABARBERLIKÖR.....	103
KALMUSBITTER.....	73		

RHABARBERLIKÖR AUS DEM WURZELSTOCK.....	103	WALDMEISTERLIKÖR .....	129
<b>Robinie</b> .....	104	WALDMEISTERBOWLE .....	129
ROBINIENGEIST.....	104	<b>Walnussbaum</b> .....	130
<b>Rotbuche</b> .....	105	NUSSGEIST AUS GRÜNEN NÜSSEN.....	130
BUCHENLIKÖR.....	105	NUSSGEIST AUS REIFEN FRÜCHTEN (NUSSKERNEN).....	132
BUCHECKERNGEIST .....	106	<b>Weichsel</b> .....	133
<b>Rotklee</b> .....	107	WEICHSELLIKÖR .....	133
ROTKLEELIKÖR .....	107	KORNWEICHSELN .....	134
<b>Sanddorn</b> .....	108	KIRSCHLIKÖR.....	134
SANDDORNLIKÖR.....	108	<b>Weinraute</b> .....	136
<b>Schafgarbe</b> .....	109	WEINRAUTENGEIST.....	136
SCHAFGARBENGEIST.....	109	<b>Weißdorn</b> .....	137
SCHAFGARBENSEKT .....	109	WEISSDORNLIKÖR.....	137
<b>Schlehndorn</b> .....	111	WEISSDORNLIKÖR AUS FRÜCHTEN .....	138
SCHLEHENLIKÖR .....	112	<b>Zirbe</b> .....	139
<b>Schlüsselblume</b> .....	114	ZIRBENGEIST.....	139
SCHLÜSSELBLUMENGEIST.....	114	„ZIRBERL“ .....	140
<b>Spitzwegerich</b> .....	115	<b>Zwetschke</b> .....	141
SPITZWEGERICHLIKÖR.....	115	ZWETSCHKENLIKÖR.....	141
<b>Stachelbeere</b> .....	116	ZWETSCHKENLIKÖR AUS DÖRRPFLAUMEN... 141	
STACHELBEERGEIST .....	116	„Klassiker“ .....	142
<b>Taubnessel</b> .....	117	TEELIKÖR .....	142
TAUBNESSELLIKÖR.....	117	BÄRENFANG – HONIGLIKÖR .....	142
<b>Tausendguldenkraut</b> .....	118	EIERCOGNAC .....	144
TAUSENDGULDENKRAUTANSATZ .....	118	EIERLIKÖR.....	144
<b>Thymian, Wilder</b> .....	119	BIERLIKÖR .....	145
THYMIANGEIST.....	119	ROTWEINLIKÖR .....	145
<b>Traubenkirsche, Gemeine</b> .....	120	KAFFEELIKÖR.....	147
TRAUBENKIRSCHENLIKÖR.....	120	MILCHLIKÖR.....	147
TRAUBENKIRSCHENLIKÖR AUS DEN BLÜTEN.....	120	SCHLAGOBERSLIKÖR (SAHNELIKÖR).....	148
<b>Vogelbeerbaum</b> .....	121	SCHOKOLADENLIKÖR .....	149
VOGELBEERLIKÖR .....	122	ZITRONENLIKÖR .....	149
VOGELBEERMARMELADE .....	122	GRAPEFRUITLIKÖR.....	150
<b>Vogelkirsche</b> .....	124	ORANGENLIKÖR .....	150
VOGELKIRSCHLIKÖR.....	124	KUMQUATLIKÖR .....	152
<b>Wacholder</b> .....	124	ANANASLIKÖR.....	152
WACHOLDERGEIST .....	126	INGWERLIKÖR .....	153
<b>Walderdbeere</b> .....	127	FEIGENLIKÖR.....	153
ERDBEERLIKÖR .....	127	LIKÖR AUS GEDÖRRTEN FEIGEN .....	154
ERDBEERLIKÖR AUS GARTEN-(ANANAS-)ERDBEEREN .....	128	<b>Rezeptverzeichnis</b> .....	156
<b>Waldmeister</b> .....	129	<b>Literaturverzeichnis</b> .....	158



# VORWORT

In diesem Buch wird meine nun schon 20 Jahre währende Erfahrung im Ansetzen von Schnäp- sen und im Zubereiten von diversen Frucht- und Kräuterweinen zusammengefasst und weiterge- geben.

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 zu viel Gewürze und Zucker hinzu, die den eigentlichen Geschmack des Ausgangs- produktes 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 verschiede- ne Beigaben.

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

Ich beschreibe Ansatzschnäpse, die aus hei- mischen Pflanzen gewonnen werden. Bei den wenigen echten „Likören“ handelt es sich um Klassiker, die in ein Buch dieser Art einfach auf- genommen werden mussten, wie zum Beispiel Eierlikör oder auch Kaffeelikör. Auch einige Re- zepte über Zitrusfruchtliköre und der beliebte Honiglikör finden sich unter den Klassikern.

In den letzten Jahren habe ich mich etwas mehr mit der Bereitung von Bitterlikören beschäftigt und bin dabei auf manch interessante Bitterwur-



Walter Gaigg

zel gestoßen, die auch „solo“ sehr gute Ansatz- schnäpse liefert.

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

Viel Vergnügen und gutes Gelingen  
wünscht Ihnen

Walter Gaigg,  
Frühjahr 2018







# EINLEITUNG

In manchen Büchern über Schnaps- und Weinbereitung wird der medizinische Wert der jeweiligen Früchte, Kräuter und Wurzeln stark betont. Davon habe ich in diesem Buch Abstand genommen, zumal ich weder Apotheker noch Drogist oder Kräuterpfarrer bin. Abgesehen davon scheint es mir zweifelhaft, ob Alkohol mit Gesundheit in Verbindung gebracht werden soll, obwohl es auch hier, wie bei vielen anderen Dingen, nur auf die Dosis ankommt.

Nein, die Bereitung dieser Getränke soll einfach Spaß machen, und Sie sollen Ihre Freude am Genuss der selbst gemachten Köstlichkeiten haben. Dafür werden Sie auch gerne Lob – oder auch manche Kritik – entgegennehmen. Die Geschmäcker sind nun einmal verschieden und Verbesserungen immer wieder möglich.

Bei manchen Gewürzen, Kräutern oder Wurzeln, die Sie persönlich nicht kennen, ist es aber

angeraten, diese in der Apotheke zu besorgen. Auch bei unter Naturschutz stehenden Pflanzen sollten Sie den Weg in die Apotheke nicht scheuen, denn dort werden Pflanzen (und Pflanzenteile) verkauft, die eigens dafür angebaut und geerntet wurden.

So Sie einmal mit dem Ansetzen von Schnäpsen begonnen haben, wird Ihr Entdeckergeist geweckt werden und Sie möchten den Geschmack von immer anderen Früchten oder Kräutern im Alkohol konservieren und ausprobieren. Dabei dürfen unbedingt nur Pflanzen und Früchte verwendet werden, die keine Giftstoffe enthalten. Abgesehen davon sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Auch ich habe mir vorher ganz gewiss nicht vorstellen können, dass etwa angesetzte Blätter der Rotbuche durchaus gut schmecken.

## **TIPP!** Pflanzen kennenlernen

Wer sich mit dem Ansetzen von Likören und Schnäpsen befasst, sollte sich auch in der Botanik ein wenig auskennen. Es ist überaus wichtig und bereitet große Freude, die richtigen Zutaten zum richtigen Zeitpunkt selbst zu ernten.

## **ANSATZSCHNÄPSE – GEISTE ODER LIKÖRE?**

Gesetzliche Bestimmungen regeln, wie die einzelnen Getränke benannt werden müssen; dies hängt hauptsächlich von deren Zuckergehalt ab. Das spielt aber nur dann eine Rolle, wenn Sie die selbst hergestellten Getränke verkaufen wollen. In diesem Fall müssen auch andere Bestimmungen (wie zum Beispiel für die Etiket-

tierung) eingehalten werden, die bei den dafür zuständigen oder beratenden amtlichen Stellen zu hinterfragen sind.

Wenn Sie aber die selbst hergestellten Getränke nur für den Eigenbedarf oder als Geschenke verwenden, ist es gleichgültig, ob Sie das eine Ansatzgetränk „Geist“ und das andere „Likör“

nennen. Auch in diesem Buch erfolgte die Namensgebung gefühlsmäßig und willkürlich. Da Ihnen nach meinen Rezepten freigestellt wird, wie viel Zucker Sie schlussendlich verwenden, kann es durchaus vorkommen, dass Sie am Beginn der Verkostung des Ansatzes – rein gesetzlich – mit einer „Spirituose“ beginnen und, da

Ihnen das Getränk erst sehr süß schmeckt, als Endprodukt ein „Likör“ herauskommt. Der Unterschied liegt, wie erwähnt, nur im Zuckergehalt.

Aber für manche Ansatzgetränke eignet sich eben einfach die Bezeichnung „Geist“, für manche andere wieder „Likör“ besser.



Fruchtweine (Anleitung ab S. 25)

# ZUBEREITUNG VON ANSATZSCHNÄPSEN

Für das Herstellen von AnsatzschnäpSEN werden nur einfache Geräte und Zutaten benötigt, und mit einigen wenigen botanischen Kenntnissen

über die betreffenden Pflanzen macht das Ganze erst so richtig Freude.

## GERÄTE

An Geräten werden für die Ansatzschnapsbereitung eigentlich nur solche benötigt, die es in jedem Haushalt gibt. Es ist jedoch darauf zu achten, dass sie nicht aus reinem, unedlem Metall bestehen, da es durch die Berührung mit den Fruchtsäuren oder mit Alkohol zu metallischem Geschmack oder aber, bei längerem Kontakt, auch zu Verfärbungen kommen könnte. Somit dürfen nur emailliertes Kochgeschirr, solches aus Edelstahl oder feuerfestem Glas sowie Geräte aus Kunststoff, Edelstahl oder Holz verwendet werden.

### **WICHTIG!** Hochwertiges Material verwenden

Geeignet sind Geräte und Gefäße aus Email, Glas, Edelstahl, Kunststoff oder Holz.

Benötigt werden folgende Utensilien:

- ein **Plastiksieb**  
Darin werden die Früchte oder Kräuter gewaschen und anschließend wieder getrocknet. Am besten hat sich ein sogenanntes „Schleudersieb“ bewährt, wie es für gewöhnlich zum Waschen des Salates verwendet wird. Jedes andere Kunststoffsieb ist aber ebenfalls geeignet.
- eine oder mehrere große, weithalsige **Flaschen** oder große **Glasgefäße**  
Die Gefäße sollten gut verschließbar sein – ihre Größe und Anzahl richten sich nach der

Menge des Ansatzes. Sie müssen selbstverständlich sauber und geruchfrei sein, damit der Geschmack des Ansatzes nicht negativ beeinflusst wird. Geeignet sind Flaschen, „Plutzer“ und „Ballons“, aber auch große Gürkengläser. Die Halsöffnung sollte so groß sein, dass ein problemloses Befüllen und Entleeren mit Früchten möglich ist. Glas ist deswegen optimal, da der Ansatz am einfachsten beobachtet und überwacht werden kann.

- ein ca. 1,5 m langer **Gummischlauch** mit ca. 1 cm Durchmesser

Dieser Schlauch wird zum Abziehen des klaren Ansatzes benötigt, was das spätere Filtrieren enorm erleichtert.

Um eine Flüssigkeit über einen Schlauch abzusaugen, muss diese höher stehen als das Auffanggefäß. Das eine Ende des Schlauches wird in die Flüssigkeit, die abgesaugt werden soll, gehalten; am anderen Ende wird durch Saugen ein Unterdruck erzeugt. Dieses Schlauchende wird rasch in das Auffanggefäß gegeben, und von nun an geht alles von selbst. Die Fließgeschwindigkeit kann durch Zusammendrücken des Schlauches gesteuert werden.

Nur die klare Flüssigkeit wird abgezogen! Der trübe Teil des Ansatzes wird anschließend eigens aufgefangen und gesondert filtriert.



Geräte für die Ansatzschnapsbereitung sind in jedem Haushalt zu finden

## ANSETZALKOHOL

Welcher Alkohol zum Ansetzen genommen werden soll, ist – zumindest für mich – keine Streit-, sondern nur eine Geschmacks- und Preisfrage.

### **HINWEIS!** Auf hochwertige Qualität achten

Allerdings muss der Ansetzalkohol von sehr guter Qualität sein, denn aus einem minderwertigen Produkt lässt sich ganz gewiss kein erstklassiger Likör etc. bereiten.

In den meisten überlieferten älteren Rezepten wird 96%iger Weingeist (Alkohol) empfohlen, da damit die Früchte stärker und besser ausgelaugt werden. Andere wiederum empfehlen starken Obstbrand. Ich verwende am liebsten **Kornbrand mit 38–42 Vol.-% Alkohol**, und zwar aus folgenden Gründen:

- Kornbrand ist geschmacksneutral; er beeinflusst und verändert das eigentliche Aroma der angesetzten Früchte nicht.
- Bei einem Alkoholgehalt von 38–42 % wird das Endprodukt nicht allzu stark und muss daher nicht mit Wasser verdünnt werden.

- ein **Filter** zum Filtrieren der Ansätze  
Die Filtertüten müssen öfter gewechselt werden, da sie meist relativ rasch verstopft sind. Es gibt verschiedene Feinheitsgrade: Für unsere Zwecke reichen die gröbsten. Für kleinere Mengen sind nur Kaffeefilter erforderlich.
- ein **Trichter** (möglichst aus Kunststoff) zum Abfüllen des Ansatzes in die Flaschen
- **Flaschen** (für die Lagerung)  
Am besten eignen sich hierzu jene Flaschen, aus denen der Ansetzalkohol stammt. Da sich bei den meisten Rezepten die Flüssigkeitsmenge nicht vergrößert, reichen sie völlig.
- ein **Filzstift** und **Selbstklebeetiketten** zum Beschriften und Kennzeichnen der Flaschen
- **schöne Flaschen**  
Solche sind praktisch, um die Getränke verschenken oder verkaufen zu können. Sie sind meist die einzigen Gerätschaften, die eigens zugekauft werden müssen.

- Ich konnte nicht feststellen, dass die Früchte oder Kräuter nicht hinreichend ausgelaugt würden.
- Ist ein Ansatz zu intensiv geworden, was bei einigen – vor allem bitteren – Likören passieren kann, so wird diese Intensität ganz einfach durch Nachfüllen von Korn verdünnt.

Werden andere Brände genommen, so sollte der meist vorhandene Eigengeschmack mit jenem der Ansatzfrüchte abgestimmt werden. Es ist aber schade, wenn etwa Kirschen in Kirschbrand oder Williamsbirne in Birnenbrand angesetzt werden. Der Geschmack sollte ja schon vorhanden sein, also wäre es nicht zweckmäßig, denselben Geschmack nochmals zuzusetzen.

Am besten eignet sich, neben dem Korn, ein guter **Obstbrand**, da dieser ebenfalls relativ neutral schmeckt. Für manches sehr zarte Aroma empfiehlt sich ein ganz erstklassiger **Weinbrand** oder **Cognac**, da er milder und runder schmeckt. Er ist besonders für stark duftende Früchte, wie Walderdbeere oder Waldhimbeere, geeig-