

S a f t , K r a f t u n d S p a ß i n ' s G l a s

Zucker Report 3/87

"Saft, Kraft und Spaß in's Glas"

Früchte, Gewürze, Zucker, Wasser und ein wenig "Geist" ergeben beflügelnde, beruhigende, wohlschmeckende Getränke für alle Gelegenheiten. Harte Sachen für harte Männer - von Machos und Playboys in langen Nächten erdacht - probiert und notiert? Weit gefehlt! Schon wieder ist's - sorry - eine Frau, eine sehr vitale freilich - die hier als experimentfreudige Komponistin diverser Kräuter und wohltuender Wässer zitiert wird.

Nicht weniger als 180 Rezepte für hochgeistige Getränke, alle auch heute noch mehr oder weniger leicht im Hause zu brauen, hat uns die Kurfürstin Anna von Sachsen (gest. 1585 in Dresden) hinterlassen. Während ihr Mann August mit allerlei damals wichtigen Dingen beschäftigt war, war Anna stets auf der Jagd nach geheimen 'Artzney-Büchlein' und scheute sich auch nicht, die Produkte der Destillier- und Digestierkunst am eigenen Leib auszuprobieren.

Neben so ausgefallenen Zutaten wie tausendjährige Elefantenstoßzähne mit dem Elfenbein des Eiszeit-Mammuts, verwendete sie vorwiegend so normale und heute noch verfügbare Ingredienzen wie Kräuter, Früchte und Gewürze. (Siehe Seite 23: Gewürze für gute Hausgeister aus der Apotheke).

Das schöne für heutige Nachschöpfer ist, daß man nicht mittags Dinge produziert, die am Abend bereits wieder konsumiert sind. Hier füllt die (Haus)-Frau, der -Mann kreativ Dinge in hübsche Gefäße und Flaschen, die nicht zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt sind. Man kann Applaus einheimen mit den Mixturen, kann hübsche Geschenke und persönliche Mitbringsel schaffen. Man kann sich sowohl eine nostalgische, im wahren Wortsinn 'Haus'-Bar damit einrichten, als auch z.B. einen ansehnlichen Vorrat an häuslichen Heilmitteln zubereiten.

Gewürze für gute Hausgeister aus der Apotheke

Absinth = Wermuth
Alantwurzel
Aloe
Angelikatinktur
Angelikawurzel
Anis
Benediktenkraut
Enzianwurzel
Fenchel, grobkörnig und feinkörnig
Galantwurzel
Ingwerwurzel, auch als Pulver
Kalmuswurzel
Kamille
Kardamom
Koriander
Kubebenpfeffer
Kümmel
Lavendelblüten
Lerchenschwamm
Majoran
Mandeln (süße)
Macis=Muskatblüte
Muskatnuß
Nelken, ganz und als Pulver
Orangenblüten, getrocknet
Pfefferkörner, weiß und schwarz
Pfefferminzblätter
Piment
Pomeranzen, unreife
Pomeranzenschale, getrocknet
Rhabarberwurzel
Safran
Sandelholz, rot
Sennesblätter
Spiritus = Weingeist (90%ig)
Sternanis
Süßholzwurzel
Tausendguldenkraut
Thymian
Vanillin
Vanillestangen
Veilchenwurzel
Wacholderbeeren
Wermut = Absinth
Weingeist = Spiritus
Weinstein
Zimt als Stange und als Pulver
Zittwersamen

Zucker Report 3/87

Zucker beim Ansetzen und Mixen

Ein kleines Zuckersortiment sollte man bereit halten, bevor man mit dem Brauen beginnt.

Kandiszucker, brauner und weißer, wird zu vielen Likören gebraucht. Brauner Zucker (Farinzucker), nicht zu verwechseln mit Rohzucker, der nur eine mehr oder weniger ungereinigte Form von Zucker darstellt, weißer Staubzucker, Puderzucker, Würfelzucker, der häufig an den Schalen von Natur-Zitrusfrüchten abgerieben wird, ein Zuckerhut vielleicht und Instant-Zucker, der schnell lösliche für kalte Getränke. Das alles sollte zu Ihrem Zucker-Vorrat gehören. Die verschiedenen und meist sehr charakteristisch aussehenden Zucker-Arten tragen auch sehr zur Dekoration bei und können äußerst schmückend wirken auf einem "Süßen Küchenbord".

Häufig verwendet wird auch Läuterzucker. Läuterzucker ist eine altmodische Bezeichnung aus der Zeit, als man den gereinigten Zucker noch nicht überall kaufen konnte. Man kochte aus Zucker und Wasser einen Sirup, den man dann mit Hilfe von Eiweiß klärte (wie eine Fleischbrühe). Das ist heute nicht mehr nötig. Trotzdem ist der Name geblieben. Man versteht heute darunter eine Zuckerlösung mit einer ganz bestimmten Konzentration.

Läuterzucker wird aus 275 g Zucker und einem viertel Liter Wasser hergestellt: in einem Topf erhitzen und so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Feuer ziehen, den Sirup abkühlen lassen, in einer verschließbaren Flasche aufbewahren.

Läuterzucker ist nicht nur zum Mixen von Drinks ideal (Raffinade würde sich in den kalten Flüssigkeiten viel zu langsam auflösen), sondern wird auch gern und häufig bei Desserts und Cremes, vor allem aber auch für Eis und Sorbets benötigt. Sie sollten deshalb immer eine Flasche davon in der Küche haben.

Zucker Report 3/87

Liköre aus eigener "Produktion"

Zum Ansetzen von Likören benötigt man keine besonderen Gerätschaften, lediglich Gefäße zum Ansetzen der Liköre und Flaschen. Selbstgebrannter Schnaps - das Rezept dafür - finden Sie hier allerdings nicht. Der Staat hat darauf nämlich ein Monopol!

Es empfiehlt sich im übrigen zum Ansetzen von Likören nur Spirituosen bester Qualität zu verwenden.

Obstbrände ...

sind bestens geeignet. Bitte jedoch darauf achten, daß sie mit den verwendeten Früchten im Geschmack harmonieren, z.B. Himbeergeist zu Himbeeren geben usw. Andererseits kann auch die Mischung verschiedener Geschmacksrichtungen reizvoll sein: z.B. Ananas mit Kirschwasser.

Klarer Korn ...

intensiviert durch seinen hohen Alkoholgehalt den Eigengeschmack der Früchte.

Weinbrand ...

und Cognac wirken besonders fein. Sie werden aber häufig auch durch Rum ersetzt.

Vorsicht mit gewürzten Spirituosen wie Gin, Wacholder, Genever oder Aquavit. Mit Obst passen sie so gut wie nie zusammen.

Der Liköransatz sollte in einem gut verschlossenen Gefäß bei Zimmerwärme je nach Rezept vier bis acht Wochen stehen. Danach wird er von den ausgelaugten Zutaten abgefiltert und auf Flaschen abgefüllt.

Zucker Report 3/87

Danach muß man sich in Geduld fassen. Liköre brauchen einige Monate Ruhe, während derer sich die einzelnen Geschmacksstoffe harmonisch miteinander verbinden.

Wir haben jedem nachfolgenden Rezept den aktuellen Monat zugeordnet, in dem die benötigten Früchte oder Zutaten frisch geerntet angeboten werden. Denn nicht nur der Alkohol sollte von bester Qualität, auch die Beeren und Früchte sollten knackig frisch sein. Sie können sie einige Monate später dann flüssig genießen.

Selbstgemachte Liköre

Persico

J u l i

Zutaten:

250 g Pfirsichsteine
8 g Nelkenpulver
1 Prise Kardamom
1 kg Zucker
1/2 l Wasser
1/2 Flasche Klarer

Zubereitung:

Man klopft die frischen Pfirsichsteine auf und zerquetscht den Inhalt ein wenig. Dann gibt man sie in den Alkohol und läßt beides zusammen 4 Wochen lang an einem warmen Ort stehen. Nelkenpulver und Kardamom dazugeben, gut schütteln und noch einmal 8 Tage warm stehen lassen. Den Zucker in dem Wasser läutern und zu dem Alkohol geben. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Großmutter's Kirschlikör

J u l i

Zutaten:

1 kg schwarze Kirschen oder Schattenmorellen
1 1/4 l Weingeist (90 %)
500 g weißer Kandis
4 Nelken
1 Stück Zimtstange
1 l Wasser

Zubereitung:

Die gewaschenen, entsteinten Kirschen mit einigen aufgeklopften Steinen in Weinflaschen (3/4 voll) füllen und mit Weingeist übergießen. Die Flaschen verschlossen an einen geschützten Platz in die Sonne stellen und mindestens 3 Wochen stehen lassen. Danach den Kandis mit den Gewürzen und Wasser aufkochen, erkalten lassen und mit dem Ansatz vermischen. Den Likör filtern, in Flaschen füllen, fest verschließen und nochmals einige Wochen ruhen lassen.

Erdbeerlikör

J u l i

Zutaten:

200-250 g kleine, sehr reife Erdbeeren
(sehr gut: Monats- oder Walderdbeeren)
200 - 250 g weißer Kandis
1 Flasche Rum oder Weinbrand

Zubereitung:

In eine möglichst bauchige Flasche die gewaschenen, gut abgetropften Erdbeeren und den Kandis füllen. Den Rum oder Weinbrand darübergießen und einige Wochen durchziehen und ruhen lassen. Den Likör durch ein Haarsieb gießen, in Flaschen füllen und nochmals einige Wochen ruhen lassen.

Die Erdbeeren sind eine köstliche Nachspeise, serviert mit Schlagsahne.

Zucker Report 3/87

Melissen-Likör

J u l i

Zutaten:

Eine Handvoll Melissenblätter
500 g Zucker
1 l Kirschwasser oder Klarer

Zubereitung:

Die Melissenblätter werden am besten bei sonnigem, trockenem Wetter gepflückt und in den Alkohol gelegt. 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Filtrieren und mit dem Zucker vermischen. 2-3 Tage warm stellen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Gingerette

J u l i

Zutaten:

500 g schwarze Johannisbeeren
500 g Zucker
Schale von einer Zitrone
10 g Ingwerpulver
1 l Gin

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt, gereinigt, zerquetscht und mit der sehr dünn abgeschälten Zitronenschale in den Gin gegeben. 3 Tage stehen lassen. Filtrieren und zusammen mit dem Zucker und dem Ingwer in eine neue Flasche geben. An einem warmen Ort 8 Tage stehen lassen, dabei häufig schütteln. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Cassis-Ratafia

J u l i

Zutaten:

1 kg schwarze Johannisbeeren
30 Himbeeren
2 Nelken
10 Johannisbeerblätter
500 g Zucker
1/2 l Wasser
3 Flaschen Weinbrand oder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden zerquetscht und zusammen mit den Himbeeren, den Nelken und den Blättern in eine Flasche gegeben und mit Alkohol übergossen. An einem nicht zu warmen Ort acht Wochen stehen lassen, Zucker in dem Wasser läutern und dazugeben. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Johannisbeerlikör

J u l i

Zutaten:

150 g schwarze Johannisbeeren
150 g weißer Kandis
1 Stück Vanillestange
1 Flasche Korn

Zubereitung:

Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Mit dem Kandis und der aufgeschnittenen Vanillestange in Flaschen füllen und mit Korn aufgießen. Mindestens 6-8 Wochen stehen lassen, dann filtern, in Flaschen füllen und verschließen. Den Likör noch einige Zeit ruhen lassen.

Statt weißen Kandis kann man auch braunen Würfel-Kandis nehmen, und anstelle der Vanillestange 1 kleines Stück Zimtstange.

Zucker Report 3/87

Johannisbeerlikör mit Kräutern

J u l i

Zutaten:

300 g schwarze Johannisbeeren
300 g weißer Kandis
je 5 g Fenchel, Anissamen, Kümmel
1 Zweig frische Pfefferminze
1 l Weinbrand oder Korn

Zubereitung:

In eine große bauchige Flasche die gewaschenen, gut abgetropften Johannisbeeren geben, darauf den Kandis und die Gewürze. Mit Weinbrand auffüllen und mindestens 4-6 Wochen stehen lassen. Danach filtern und in Flaschen füllen.

Übrigens: Ein sehr altes Hausmittel und sehr bekömmlich bei Magen- und Darmstörungen.

Brombeerlikör

J u l i /

A u g u s t

Zutaten:

200 g reife Brombeeren
150 g weißer Kandis
1 Stückchen Zimtstange
1 Flasche Klarer

Zubereitung:

Die Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, mit dem Kandis und der Zimtstange in Flaschen füllen. Mit Korn aufgießen und mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Danach filtern, in Flaschen füllen und den Likör noch einige Wochen ruhen lassen.

Statt der Brombeeren kann man auch Himbeeren, Heidelbeeren oder Schlehen nehmen. Anstelle der Zimtstange kann man auch 1 Stück Vanillestange oder 1 Gläschen Rum dazugeben.

Zucker Report 3/87

Birnen-Likör

S e p t e m b e r

Zutaten:

1 kg aromatische, reife Birnen
0,5 l Pfirsichsaft
250 g weißer Kandiszucker
1/2 Stange Vanille
1 kleine Stange Kaneel
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
2 EL Arrak
2 kleine Stücke kandierter Ingwer
2 l Birnenwasser (50 %)

Zubereitung:

Die Birnen werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und langsam köchelnd in dem Pfirsichsaft gegart, in dem man zuvor den Kandiszucker aufgelöst hat. Vanillestange dazugeben und mitziehen lassen. Abkühlen und mit den übrigen Zutaten gut vermischen. An einem sonnigen Ort 6-8 Wochen stehen lassen, häufig schütteln. Filtern und auf Flaschen ziehen. Nach 14 Tagen erneut filtrieren. Stehen lassen, bis sich der Likör von selbst klärt.

Quitten-Likör

O k t o b e r

N o v e m b e r

Zutaten:

3 Flaschen frisch ausgepreßter Quittensaft
1 kg Zucker
40 Nelken
5 Tropfen Bittermandelöl
17 g Zimt
1/2 l Wasser
1 Flasche Klarer oder Kirschwasser

Zubereitung:

Man reibt die ungeschälten Quitten und preßt den Saft durch ein Mulltuch. Dann zerstößt man die Nelken und gibt sie zusammen mit den anderen Gewürzen zu dem Quittensaft. Alkohol zugießen, gut vermischen und 4 Wochen lang an einem warmen Ort stehen lassen. Häufig schütteln. Filtrieren, den im Wasser geläuterten Zucker dazugeben, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Übrigens: 1 Teelöffel Zucker (5 g) – nur 20 Kalorien (Kcal) = 84 Joule (KJ)

Zucker Report 3/87

Quitten-Likör

O k t o b e r

N o v e m b e r

Zutaten:

1 l frisch ausgepreßter Quittensaft
500 g Zucker
1 l Weinbrand

Zubereitung:

Man reibt die halbierten und entkernten Quitten und stellt das Mus, mit etwas Zucker bestreut, 24 Stunden kalt. Dann preßt man das Mus aus und filtriert den Saft, bis er ganz klar ist. Es wird 1 l frischer Saft benötigt. Diesen verrührt man mit dem restlichen Zucker und dem Alkohol und gibt ihn in eine Flasche. 14 Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen und häufig schütteln. Nochmals filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Diese würzigen Liköre können Sie das ganze Jahr über herstellen

Anis-Likör

Zutaten:

1 Zitrone
40 g Sternanis
40 g Anis
10 g Zimtstange
400 g Zucker
1 l Wasser
2 l Klarer

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone wird sehr dünn abgeschält und mit den zerstoßenen Gewürzen vermischt. Mit dem Alkohol übergießen und 4 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Zucker im Wasser läutern und dazugeben. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Bärenfang

Zutaten:

350 g deutscher Imker-Honig
2 Nelken
1 Prise Zimt
1/2 l Arrak
1 l Klarer

Zubereitung:

Man gibt den Honig in einen Stahl- oder Emailletopf und läßt ihn bei geringer Hitze flüssig werden. Dann gibt man die übrigen Zutaten vorsichtig darunter und läßt alles bis zum Aufwallen bei ständigem Rühren heiß werden. Abkühlen lassen und auf Flaschen ziehen. Sehr lange ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Zitronen-Likör

Zutaten:

2 sehr saftige Zitronen
1 Limone
300 g weißer Kandiszucker
1 Zimtstange
1 gestrichener TL Koriander
1/8 l Wasser
1 l Weinbrand

Zubereitung:

Der Kandiszucker wird mit 1/8 l Wasser aufgeköcht und bei schwacher Hitze zu Zuckersirup eingeköcht. Abkühlen lassen. Zitronen und Limone hauchdünn abschälen und zusammen mit dem Zuckersirup, dem Saft aller Früchte, den Gewürzen und dem Alkohol in Flaschen füllen. 2-3 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Apfelsinen-Brandy

Zutaten:

2 sehr saftige Apfelsinen
200 g Zucker
1/4 Stange Zimt
1 l Weinbrand

Zubereitung:

Die Apfelsinen schälen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zusammen mit dem Zucker und dem Zimt in den Alkohol gegeben. 6 Wochen an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen und täglich schütteln. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Zimt-Likör

Zutaten:

1 Zimtstange
8 g Zimtpulver
150 g brauner Kandis
1 l Weinbrand

Zubereitung:

Kandis, Zimtstange und Zimtpulver in eine Flasche geben, Alkohol darübergießen. Gut schütteln und fest verschlossen 2 Monate an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen. Filtrieren und auf Flaschen ziehen. Der Likör gewinnt durch lange Lagerung.

Kraft-Spender - unabhängig von der Jahreszeit

Christophlet

Zutaten:

12 g Zimt
12 g Nelken
12 g Kardamom
12 g Kubebenpfeffer
250 g Zucker
1 Flasche guter Rotwein
1 Flasche Weinbrand

Zubereitung:

Die Gewürze werden im Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Zucker in dem Rowein auf kleiner Flamme zum Kochen gebracht. Abkühlen, den Weinbrand dazugießen und filtrieren. Auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Kümmel-Likör

Zutaten:

90 g Kümmel
6 g Sternanis
500 g Zucker
1/2 l Wasser
1 1/2 l Klarer

Zubereitung:

Gewürze zerstoßen und zusammen mit dem Alkohol in große Einmachgläser füllen. Luftdicht verschließen und im Wasserbad langsam erhitzen. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen, die Einmachgläser darin abkühlen lassen. Zucker im Wasser läutern und dazugeben. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Eier-Likör

Zutaten:

5 Eigelb
200 g Zucker
1/2 Vanillestange
1/8 l Sahne
1/4 l Weinbrand

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Vanillestange auskratzen und das Mark zu dem Eierschaum dazugeben. Sahne und Weinbrand untermischen. In eine Flasche geben und an einem nicht zu warmen Ort ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Bier-Likör

Zutaten:

2 l dunkles Starkbier
1 kg Zucker
2 Vanillestangen
1 kleines Stück Ingwerwurzel
Schale einer halben Zitrone
1 1/4 l Klarer

Zubereitung:

Das Bier wird gekocht, der Zucker darin verrührt, bis er aufgelöst ist. Dann gibt man die aufgeschnittenen Vanillestangen, den Ingwer und die hauchdünn abgeschälte Zitronenschale dazu und läßt alles zusammen noch 15 Minuten köcheln. Nach dem Abkühlen mit dem Alkohol verrühren. Filtrieren, auf Flaschen füllen und ruhen lassen.

Kakao-Likör

Zutaten:

50 g Kakao
2,5 g Vanillin
680 g Zucker
260 ccm Wasser
400 ccm Klarer
280 ccm Wasser

Zubereitung:

Kakao, Vanillin, Alkohol und 280 ccm Wasser gut vermischen und 8 Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen. Den Zucker in den 260 ccm Wasser läutern und dazugeben. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

Zucker Report 3/87

Schnäpse, die die Natur serviert

Den hierzu erforderlichen Alkohol (90 %) gibt es in der Apotheke. Ob man diese Schnäpse durch Zucker-Beigabe ergänzen will, bleibt dem Geschmack überlassen.

Löwenzahn-Schnaps

Zutaten:

Junge Löwenzahnblüten
Klarer

Zubereitung:

Die jungen Löwenzahnblüten trennt man mit einem scharfen Messer so von dem Blütenboden, daß nur die gelben Blütenblätter übrigbleiben. Diese gibt man in eine Flasche und übergießt sie mit so viel Alkohol, daß sie gut bedeckt sind. Einen Tag ziehen lassen. Filtrieren und in eine neue Flasche gießen. Diese Essenz ist bereits jetzt trinkfertig, sie gewinnt aber durch lange Lagerung. Man verdünnt sie mit Klarem.

Heide-Nelken-Schnaps

Zutaten:

Junge Heide-Nelken
Klarer

Zubereitung:

Die jungen Blüten der Heide-Nelke werden mit einem Messer so von dem Kelchblatt getrennt, daß nur noch die Blütenköpfe übrigbleiben. Man gibt diese in eine Flasche und übergießt sie mit so viel Alkohol, daß sie gut bedeckt sind. 2-3 Tage ziehen lassen. Filtrieren. In eine neue Flasche geben. Dieser Schnaps ist hiermit fertig, gewinnt aber durch lange Lagerung. Man kann ihn nach eigenem Geschmack mit Klarem oder Weinbrand verdünnen.

Zucker Report 3/87

Wermut-Schnaps

Zutaten:

4,5 g Garten-Wermut
1 Flasche Klarer

Zubereitung:

Den Garten-Wermut pflückt man am besten Ende Juli. Man läßt die Pflanzen in der Sonne trocknen und bricht danach die Blätter und Sprößlinge in kleine Stückchen. Sie werden mit dem Alkohol übergossen und 3 Wochen an einen nicht zu warmen Ort gestellt. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen, bis zu 2 Jahre und nach Geschmack sogar länger. Auch Wermut gibt es übrigens getrocknet in Apotheken.

Schafgarben-Schnaps

Zutaten:

Weißer oder rosa Schafgarbe
Klarer

Zubereitung:

Die Schafgarbe wird gepflückt, wenn sie ganz junge Blüten hat. Man läßt sie ein paar Tage im Schatten trocknen und schneidet die Blütenschirme ab. Diese übergießt man mit so viel Alkohol, daß sie gut bedeckt sind. 4-5 Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen. Filtrieren und in eine neue Flasche geben. Ruhen lassen, bis sich der Schnaps von selbst klärt. Erneut umgießen. Die Essenz ist jetzt trinkfertig, gewinnt aber durch lange Lagerung. Man verdünnt sie mit Klarem oder Weinbrand.

Zucker Report 3/87

Wein aus selbstgepflückten Beeren

Großmutter's Holunderwein

Zutaten:

500 g abgezapfte Holunderbeeren
4 l Wasser
2 1/2 kg Zucker
20 g Bäckerhefe

Zubereitung:

Beeren mit Wasser aufsetzen. Eine Viertelstunde kochen, dann erkalten lassen und durch ein Mulltuch abseihen. Den Zucker in den Saft einrühren, eine Stunde sanft köcheln und dann abkühlen lassen. Dann die Hefe dazugeben, mit einem Mulltuch verschließen und 3-4 Tage zum Gären stehenlassen. Danach noch einmal abseihen und wieder gären lassen. Wenn der Wein klar ist, wird er in saubere Halbliter-Flaschen gefüllt und kühl gelagert.

Haltbar: Bis zum Winter

Hagebuttenwein

Zutaten:

2 kg Hagebutten
2 kg Zucker
10 l Wasser
2 Vanillestangen
Saft von 3 Zitronen

Zubereitung:

Die vom ersten Frost schon schrumpeligen Hagebutten von Stiel und Blüten befreien, waschen und in einen Glasballon füllen. Den Zucker mit dem Wasser und den Vanillestangen aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zitronensaft zugeben, abschäumen und lauwarm über die Hagebutten geben. Mit einem Mulltuch zudecken und warm stellen. Etwa 3-4 Wochen gären lassen, dann den Wein durch ein Mulltuch abgießen, auf Flaschen füllen und verschließen.

Zucker Report 3/87

Und hier sind zwei Rezepte, die der berühmte Naturarzt und Spezialist der Pflanzenheilkunde Maurice Mességué empfiehlt:

Enzianwein

Warum soll man immer fertige Aperitifweine im Handel kaufen, wenn man sie doch selbst so preisgünstig herstellen kann? Es gibt wunderbare und stärkende Weine: Lassen Sie in einem großen Steinguttopf eine Handvoll Enzianwurzeln in einem Glas hochprozentigem Alkohol kühlgestellt mazerieren. Am nächsten Tag schütten Sie einen Liter Weißwein darauf und lassen Ihren Aperitif bis zum Wochenende ziehen. Am Sonntag bereits können Sie Ihren Freunden ein Gläschen vorsetzen. Wer an Gicht leidet oder eine Grippe heraufziehen fühlt, wird Ihnen besonders dankbar sein.

Majoranmilch

Bringen Sie 1/2 l Milch zum Kochen. Fügen Sie Zucker nach Geschmack hinzu und lassen Sie nun 2 Majoranblätter - nicht mehr - darin ziehen. Dieser Nektar wird warm getrunken!