

UPDATED  
EDITION

RICHARD HOOD  
& NICK MOYLE

**BREW IT  
YOURSELF**

SELBSTGEBRAUTE  
GETRÄNKE  
AUS WILD- UND  
GARTENPFLANZEN

A photograph of two men in a kitchen setting. The man on the left, wearing a blue plaid shirt, is using a pipette to transfer liquid into a small glass bottle. The man on the right, wearing a striped shirt, is looking towards the camera with a slight smile. In the foreground, there are several glass bottles of different sizes, some containing amber-colored liquid. In the background, there are larger glass vessels with airlocks, typical of homebrewing equipment. The scene is set on a wooden table against a light blue background.

NICK MOYLE & RICHARD HOOD

# BREW IT YOURSELF

SELBSTGEBRAUTE GETRÄNKE  
AUS WILD- UND  
GARTENPFLANZEN

atVERLAG

Für Roscoe und Tilly

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Brew It Yourself« 2024 bei Nourish, einem Imprint von Watkins Media Limited, London, UK, erschienen. Diese überarbeitete Neuauflage ist eine von Watkins Media Limited, London, genehmigte Lizenzausgabe.

Published by arrangement with Agence Schweiger.

Brew It Yourself. Alle Rechte vorbehalten.  
Copyright © Watkins Media Limited 2015, 2019, 2024.  
Gestaltung © Watkins Media Limited 2015, 2019, 2024.  
Text und Fotografie © Richard Hood und Nick Moyle 2015, 2019, 2024.  
Außer: Fotos Seite 175 und 178 © Shutterstock 2024.

Aus dem Englischen übersetzt von Susanne Bonn.

© 2025  
AT Verlag AG, Aarau und München  
Lektorat: Katharina Lisson  
Druck und Bindearbeiten: Druckerei Himmer GmbH,  
Augsburg

Printed in Germany

ISBN 978-3-03902-272-4

Für Herstellung und Einfuhr in die EU:  
AT Verlag AG, Bahnhofstraße 41, 5000 Aarau, Schweiz,  
info@at-verlag.ch; AT Verlag Deutschland, c/o Atmo-  
sphären Verlag GmbH, Fruchthof, Gotzinger Straße 52b,  
81371 München, Deutschland, info@atverlag.de

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur für die  
Jahre 2021–2025 unterstützt.

## HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Wenn nicht anders angegeben:

- Verwenden Sie Eier in der Größe M, mittelgroßes Obst und Gemüse.
- Verwenden Sie frische Zutaten, auch bei Kräutern und Gewürzen.
- 1 TL = 5 ml 1 EL = 15 ml 1 Tasse = 250 ml

## HINWEIS DES HERAUSGEBERS

Bei der Zusammenstellung der Rezepte für dieses Buch wurde mit größter Sorgfalt vorgegangen. Der Verlag, die Autoren oder andere Personen, die an dieser Publikation mitgearbeitet haben, übernehmen keine Verantwortung für etwaige Fehler oder Auslassungen, die in den Rezepten oder Texten zu finden sein könnten, noch für etwaige Probleme, die sich aus der Vorbereitung eines dieser Rezepte ergeben könnten. Wenn Sie schwanger sind, stillen oder besondere diätetische oder medizinische Anforderungen aufgrund von Erkrankungen haben, ist es ratsam, eine Ärztin oder einen Arzt zu konsultieren, bevor Sie eines der in diesem Buch enthaltenen Rezepte umsetzen.

# INHALT

## 6 Vorwort

## 8 Die Grundlagen

## 13 Wein & Met

18 Rhabarberwein | 20 Holunderbeerwein | 22 Holunder-Pflaumen-Wein | 23 Holunderblütenwein | 24 Holzapfelwein | 26 Duftender Feigenwein | 28 Ananaswein | 29 Grapefruitwein | 30 Zitronen-Limetten-Wein | 32 Pastinakenwein | 36 Minzwein | 38 Eichblattwein | 40 Einfacher Met | 44 Rhodomel | 45 Wintermet

## 46 Cider

52 Landhaus-Cider | 53 Cyser | 54 Cider mit Birne und Ingwer | 56 Slider | 58 Brombeer-Cider | 59 Blüten-Cider | 62 Hagebutten-Cider | 64 Gehopfter Cider | 65 Richs heißer Cider | 66 Lambswool

## 68 Bier, Ale & Lagerbier

74 Basis-Bier | 76 London Porter | 78 India Pale Ale | 79 Weizenbier | 82 Lagerbier | 84 Honig-Ale | 86 Nicks Lakritz-Stout | 87 Himbeer-Ale | 88 Wikinger-Ale | 90 Kürbisbier | 92 Englisches Brown Ale | 93 Ingwerbier

## 94 Spritziges

98 Sima (Finnischer Frühlingmet) | 100 Tepache | 102 Dosenobst-Spritzer | 104 Prickelnder Eistee | 105 Holunderblüten-Sprudel | 108 Lavendel-Perlen | 110 Beschwipste Löwenzahn-Limonade | 112 Ginger Ale mit Chili | 113 Brennesselbier

## 114 Liköre

118 Schlehengin | 119 Schlehenwhisky | 120 Himbeer-Thymian-Whisky | 122 Zwetschgen-Fenchel-Wodka | 124 Wilder Brandy | 128 Crème de Cassis & Kir Royal | 129 Rhabarber-Vanille-Likör | 130 Julias Orangenwhisky | 132 Limoncello | 134 Rucolino | 136 Minz-Limetten-Zitronengras-Likör | 138 Buchenblatt-Honig-Likör | 140 Weißdorn-Brandy | 142 Irish Cream | 143 Kokoslikör

## 144 Klassische Cocktails & Kuriositäten

148 Summer Cup | 149 Wein mit Kirschverstärkung | 150 Richs Sangri-ahhhhhh | 152 Bloody Mary | 154 Rumtopf | 155 Orangenbitter | 156 Fichten-Bitter & Fichten-Martini | 158 Wermut | 159 Chili-Tequila & Mango-Margarita | 160 Absinth | 164 Meerrettich-Wodka | 165 Gewürzrum | 166 Kürbisrum | 168 Ilzes Rote-Bete-Kwass | 170 Eggnog | 172 Glögg

## 174 Alkoholfreies

176 Holundersirup | 177 Masala Chai auf Eis | 179 Berry Shrub | 180 Hagebutten-Limetten-Mocktail | 181 Switchel

## 182 Register

## Wissenswertes über die Zutaten

- 35 Wurzeln
- 43 Honig
- 61 Äpfel
- 81 Hopfen
- 107 Blüten
- 127 Beeren
- 163 Kräuter & Gewürze

# VORWORT

Viel zu lange war Selbstbrauen als Zeitvertreib mit einer gewissen Altersgruppe assoziiert: Menschen, die Socken in Sandalen tragen, kratzige Pullover mögen und Urlaub im Wohnmobil machen. Es galt als Relikt aus den 1970ern und wurde von Uneingeweihten gern verspottet.

Das ändert sich gerade.

Wir haben uns wagemutig der Aufgabe gestellt, riesige Mengen von Getränken zu brauen, zu vergären oder anzusetzen, mit Zutaten, die wir in unseren Gärten anbauen, in freier Natur sammeln und manchmal – psst, nicht weitersagen – im Laden kaufen.

Dabei haben wir gastronomische Katastrophen kreiert, die jeder Beschreibung spotten, aber das gehört zum Lernprozess. Und wir haben es für Sie getan.

Dieses Buch enthält eine Auswahl unserer besten Rezepte, die für eine neue Generation der Selbstbrauerinnen und Selbstbrauer gedacht sind. Es soll Sie inspirieren, aus der reichen Ernte Ihres Gartens köstliche Tropfen zu zaubern. Es soll zeigen, wie wilde Zutaten aus gewöhnlichen Getränken großartige Geschmackserlebnisse machen und wie Sie eigene, einmalig aromatische Köstlichkeiten kreieren. Dieses Buch räumt mit Legenden auf, feiert das Experimentieren und nimmt die Angst vor der Wissenschaft der Fermentation.

Die Zutaten reichen von Apfel bis Zucchini und von Löwenzahn bis Mango. Wir fermentieren furchtlos, brauen beständig und mixen magisch, für eine Bar voll wilder, wunderbarer, alkoholischer Kreationen. Für diese aktualisierte Neuauflage haben wir zusätzlich einige alkoholfreie Spezialitäten gezaubert.

Also greifen Sie zum Gärballon und kommen Sie mit auf unsere Irrfahrt durch die Brauer-Galaxis ... Diese Party wollen Sie nicht verpassen.

*Rich N.M.*

**DIE ZWEI DURSTIGEN GÄRTNER**

## DAS BREW-IT-YOURSELF-MANIFEST

Sie brauchen weder ein Chemie-Genie noch mit Michelin-Sternen ausgezeichnet zu sein, um beim Selbstbrauen großartige Ergebnisse zu erzielen. Trotzdem empfehlen wir, einige Regeln einzuhalten, damit der Spaß noch größer wird.

Hier ist unser unkomplizierter Leitfaden, den wir an die Tür unseres Braudomizils genagelt haben, damit wir auf dem Pfad der Tugend bleiben:

- Experimentieren! Tauschen Sie Zutaten aus und erfinden Sie neue Rezepte, nehmen Sie andere Spirituosen als Grundlage für Ihren Likör, geben Sie Kräuter und Gewürze zu einfach allem. Vergären Sie ungewöhnliche Lebensmittel ... Dieses Gemüse im hintersten Eck, an das sich niemand herantraut? Es könnte genau das Richtige sein.
- Ausführlich protokollieren und archivieren. Alle Ihre Experimente waren umsonst, wenn die neuen Rezepte in der Papiertonne enden, weil sie nur auf der Rückseite einer Cornflakes-Packung notiert waren.
- Alles Geschmackssache! Was dem einen sein Chablis ist, nimmt der andere als Abflussreiniger.
- Mengen sind Annäherungswerte. Betrachten Sie alle Mengenangaben als grobe Richtlinie. Etwas mehr oder weniger ist selten ein Problem.
- Selbst angebaute oder gesammelte Zutaten sind ideal, aber im Laden gibt es brauchbare Alternativen. Schämen Sie sich nicht, für Ihre selbstgemachten Alkoholvorräte einzukaufen.
- Manchmal wird Geduld mit einem besseren Getränk belohnt, aber wenn es schmeckt, trinken Sie es ruhig gleich.
- Seien Sie großzügig, geben Sie einen aus. Nehmen Sie Feedback und Kritik höflich an, auch wenn sie völlig daneben liegen.
- Behandeln Sie Alkohol IMMER mit Respekt. Der steht Ihrer harten Arbeit zu.



# WEIN & MET – DIE GRUNDLAGEN

*Wein selbst herzustellen, ist eine bereichernde Erfahrung. Erst recht, wenn Sie selbst angebaute Zutaten nur mithilfe von Wissenschaft und Natur in Alkohol umwandeln.*

**E**s gibt kaum etwas Meditativeres, als dem Strom von Bläschen zuzusehen, die durch den Gärspund aufsteigen. Sie wissen, dass jedes Plopp einen Tropfen neu entstandenen Alkohol bedeutet und Ihr hausgemachter Wein wieder einen Schritt näher an seiner Vollendung ist. Die Wissenschaft ist allerdings nicht hundertprozentig genau, und die Natur ist unberechenbar. Daher können Sie nie sicher sein, wie Ihr fertiger Wein tatsächlich schmecken wird. Für uns gehört diese Unberechenbarkeit zu den Freuden der Weinherstellung.

Wir haben die Weine in diesem Buch danach ausgewählt, dass sie eher unkompliziert in der Herstellung sind, Zutaten benötigen, die Sie selbst anbauen, sammeln oder leicht auf anderem Weg beschaffen können. Wir haben sie alle getestet und für gut befunden. Da aber jede Zutat ihre eigenen Variablen mitbringt (keine Frucht gleicht der daneben aufs Haar), was die Unberechenbarkeit des Vorgangs noch erhöht, sollten Sie sich um die genauen Mengen nicht allzu viele Gedanken machen. Nutzen Sie die Rezepte als Ausgangspunkt für eigene Abenteuer in der Weinherstellung.

## DER GÄRPROZESS

Gären oder Fermentieren ist einfach: Bei diesem Vorgang werden Kohlenhydrate, zum Beispiel Zucker, in eine Säure oder – in unserem Fall – in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Letzteres darf abziehen, der Alkohol dagegen bleibt in der Flüssigkeit. Bei der Weinherstellung wird die Ver-

wandlung gestartet, indem Hefe in die zuckerhaltige Flüssigkeit gegeben wird. Je mehr Zucker vorhanden ist, desto stärker wird das alkoholische Getränk. Ab da entscheidet die von Ihnen gewählte essbare Zutat über das künftige Aroma.

In dieses Kapitel haben wir auch einige Met-Rezepte aufgenommen. Für dieses archaische Getränk dient Honig als Zuckerquelle. Honig bringt sein eigenes Aroma mit, deshalb ergänzen andere Zutaten die Honignote und übernehmen nicht selbst eine Hauptrolle. (Auf Seite 43 finden Sie weitere Informationen zu Honig als Zutat bei der Weinherstellung.)

## WAS MACHT EINEN GUTEN WEIN AUS?

Im Allgemeinen werden hausgemachte Weine weniger poetisch beschrieben als Weine aus Trauben. Es gibt keine Heerscharen von Experten, die sich begeistert darüber austauschen, warum ein Ananas-Jahrgang besser ist als ein anderer, ob diese oder jene Rhabarbersorte gerade in Mode ist oder schon wieder out. Woher wissen wir also, ob unsere Weine auch gut werden? Zunächst einmal ist festzuhalten, dass wir nicht versuchen, Weine mit den vertrauten Trauben-Aromen nachzuahmen – Holunderbeeren schmecken nach Holunder, nicht nach Shiraz-Trauben –, und manche Weine haben deutlich weniger typische Weinmerkmale als andere. Werfen Sie also Ihre bisherigen Vorstellungen über Bord und betrachten Sie jeden Wein als neues Geschmackserlebnis. Wenn Ihnen das Ergebnis schmeckt, gilt es offiziell als gut!





Vorbereitungszeit: 45 Minuten | Gärzeit: 4–5 Monate | Reifezeit: 9 Monate

# HOLUNDERBEERWEIN

Hier passt nicht nur die Farbe – die Früchte des Schwarzen Holunders ergeben einen der besten roten Fruchtweine überhaupt. Aus dem dunklen Saft mit seinen Tanninen entsteht ein kräftiger, würziger Wein, der sich vor keinem handelsüblichen Traubenwein zu verstecken braucht. Manche Rezepte verlangen große Mengen von Beeren und brauchen Jahre bis zur Reife. Mit der folgenden Anleitung sollten Sie dagegen schneller an Ihr köstliches Getränk kommen und zudem Früchte übrig haben für eine zweite Runde (siehe Seite 22).

1 kg reife Holunderbeeren  
1,25 kg weißer Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
1 TL Antigel  
2 Schwefeltabletten  
Rotweinhafe  
1 TL Hefenährsalz

1. Beeren mit einer Gabel von den Stängeln streifen. Noch grüne oder überreife Beeren sollten ebenso entfernt werden wie die Stängel, auch wenn dünnere Teile sich kaum abfangen lassen.
2. Die Beeren in einen lebensmittelechten Eimer geben und 1,2 l kochendes Wasser angießen. Zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen.
3. Die Beeren grob mit dem Nudelholz, dem Kartoffelstampfer oder sauberen Händen zerdrücken. Den Zucker hinzufügen und mit 2,5 l kochendem Wasser auffüllen. Umrühren, bis sich der Zucker auflöst.
4. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit durch ein Sehtuch oder feines Sieb in einen Gärballon abseihen. Den Zitronensaft, das Antigel und 1 zerstoßene Schwefeltablette hinzufügen, dann umrühren.
5. Weitere 24 Stunden stehen lassen, dann Hefe und Hefenährsalz dazugeben. Den Gärspund anbringen und den Gärballon an einen warmen Ort stellen. Es sollte noch etwas Luft im Ballon sein, denn die Gärung wird anfangs recht kräftig ausfallen. Da kann es bei Überfüllung zu klebrigen, roten Eruptionen kommen.
6. Nach einer Woche sollte die Gärung nachlassen, und Sie können den Gärballon mit (abgekochtem und wieder erkaltetem) Wasser auffüllen.
7. Den Wein nach etwa 1 Monat in einen sauberen Gärballon abstechen und weitere 3–4 Monate ruhen lassen. Danach sollte die Gärung beendet und der Wein fertig zum Abfüllen sein.
8. Wieder 1 Schwefeltablette mit einem sterilisierten Löffel in den Wein rühren, dann auf Flaschen ziehen. Den Wein mindestens 9 Monate weiter reifen lassen.



## TIPP VON NICK: SEIHEN SIE VORSICHTIG

Wenn Sie den Saft in den Gärballon abseihen, ist sanfter Druck angebracht. Sie wollen so viel Saft wie möglich in die Flasche bekommen. Wenn Sie aber zu stark pressen, löst sich zu viel Tannin aus den Schalen. Dadurch wird der Wein leicht muffig, und er muss länger reifen.

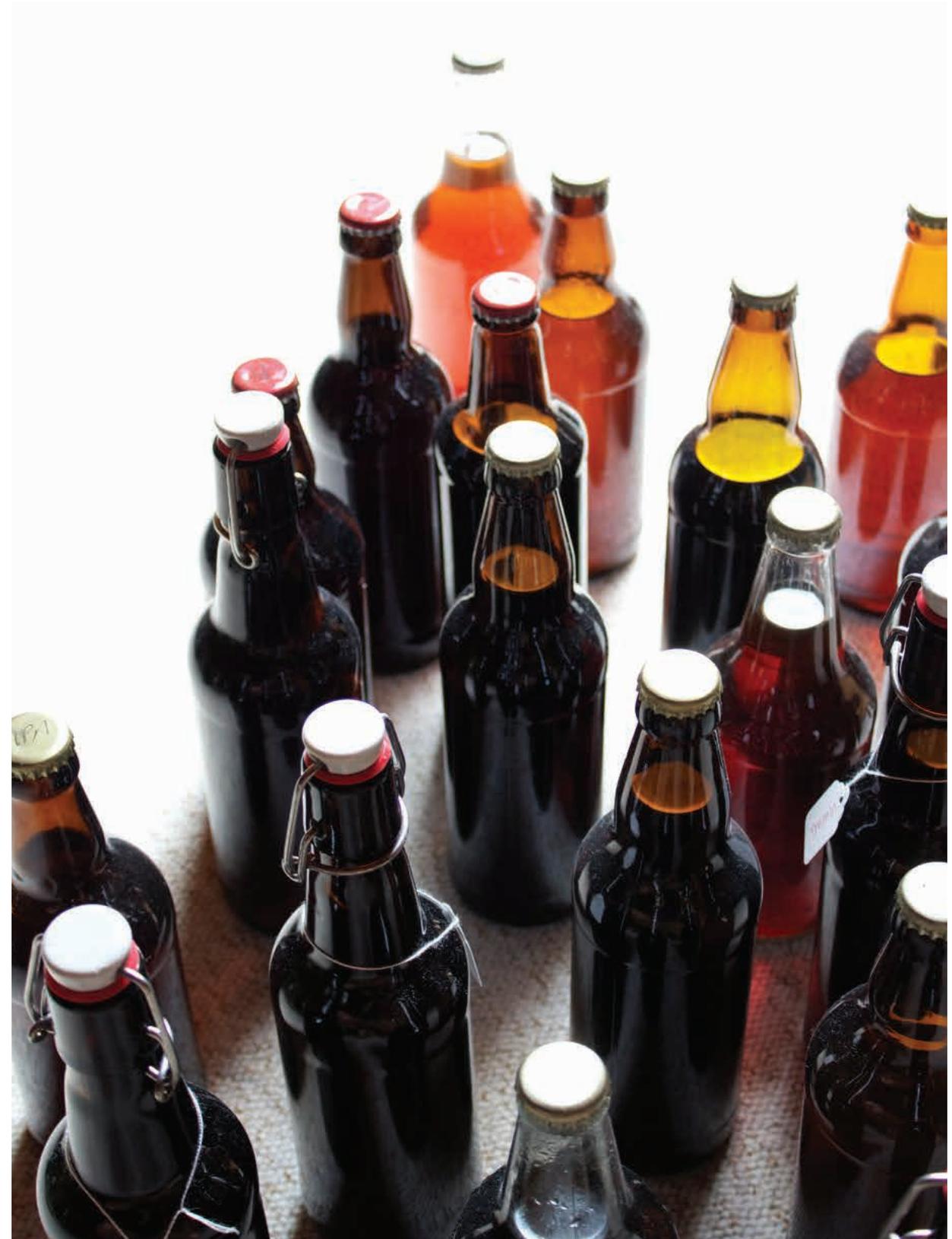
# BIER, ALE & LAGER- BIER – DIE GRUNDLAGEN

*Wenn Sie noch nie versucht haben, Bier zu brauen, sei Ihnen verziehen, wenn Sie meinen, Sie müssten eine neue Sprache lernen und Naturwissenschaften studieren, bevor Sie anfangen können. Auf den ersten Blick wirken Bierrezepte mit ihren genauen Zeit- und Temperaturangaben und den seltsamen Fachbegriffen auf Uneingeweihte eher abschreckend. Diese Anweisungen sind zwar wichtig für Profis und Heerscharen von übereifrigen Craft-Beer-Enthusiasten, aber für uns in der kleinen Hausbrauerei, die wir nichts als eine anständige Halbe wollen, sind die Dinge wesentlich einfacher.*

**E**s gibt drei grundlegende Möglichkeiten, die benötigten Zutaten für das Brauen von Bier zu beschaffen. Besonders unkompliziert sind Sets, in denen alle Zutaten fertig vorbereitet enthalten sind, sodass Sie nur noch nach den Anweisungen auf der Packung die gewünschte Biersorte brauen müssen. Am anderen Ende der Skala steht »Full-Grain«-Brauen, bei dem Sie mit gedarrten Körnern beginnen und die köstlichen Inhaltsstoffe selbst herauslocken, bis sie bereit sind, sich in Bier zu verwandeln. Wir beschreiten einen Mittelweg: das Brauen aus Extrakten. Hier haben Sie eine riesige Auswahl an Zutaten, aber die anstrengenden Verarbeitungsschritte sind schon erledigt. So geht das Brauen sehr viel leichter, bietet aber immer noch unzählige Möglichkeiten für ein Bier ganz nach Ihrem Geschmack.

Um es noch einfacher zu machen, fangen wir klein an. Sets und Einsteigerrezepte sind oft für 20 Liter berechnet. Das ist zwar wenig im Vergleich zu den Mengen, die in kommerziellen Brauereien verarbeitet werden, erfordert aber doch große Gefäße, um eine Portion fertigzustellen. Die Menge wirkt auf den ersten Blick wie der angemessene Lohn für die Mühe. Trotzdem müssen Sie

einiges wegtrinken, bevor Sie das nächste Rezept ausprobieren. (Und die Menge erscheint noch viel größer, wenn das Gebräu misslungen ist.) Deshalb empfehlen wir, es mit 4 bis 5 Litern zu probieren. Dafür ist Platz in der kleinsten Küche, Sie brauchen keine extra große Ausrüstung anzuschaffen, und Sie können mit neuen Stilen und Aromen experimentieren, ohne dass es jedes Mal ein Vermögen kostet. Pro Rezept werden Sie mit etwa sieben 500-ml-Flaschen Bier belohnt (oder Sie nehmen kleinere Flaschen und haben mehr davon), aber der Vorgang ist schnell und einfach. Wenn Sie das Brauvirus erst packt, werden Sie jede Woche am Herd stehen. Haben Sie ein Rezept entdeckt, das Sie mögen, lässt es sich leicht verdoppeln oder auf 20 Liter hochrechnen. Wir brauen oft zwei Biere gleichzeitig und spielen mit den Zutaten herum, um immer neue spannende Aromen zu finden.





Vorbereitungszeit: 2 Stunden | Gärzeit: 4–6 Wochen | Reifezeit: 1 Monat

# LAGERBIER

Den beliebtesten Bierstil der Welt können wir in diesem Buch kaum unter den Tisch fallen lassen, auch wenn wir damit ein Rezept aufnehmen, das etwas genaueres Arbeiten erfordert als die meisten anderen. Daran ist die Hefe schuld. Anders als unsere übrigen Biere, die obergärige Hefe verwenden, braucht Lagerbier untergärige. Das bedeutet niedrigere Temperaturen, zusätzliche Arbeitsschritte und eine längere Reifezeit. Aber wenn Sie Geduld und das passende kühle Umfeld\* haben, lohnt ein klares, selbst gebrautes Lagerbier die Mühe.

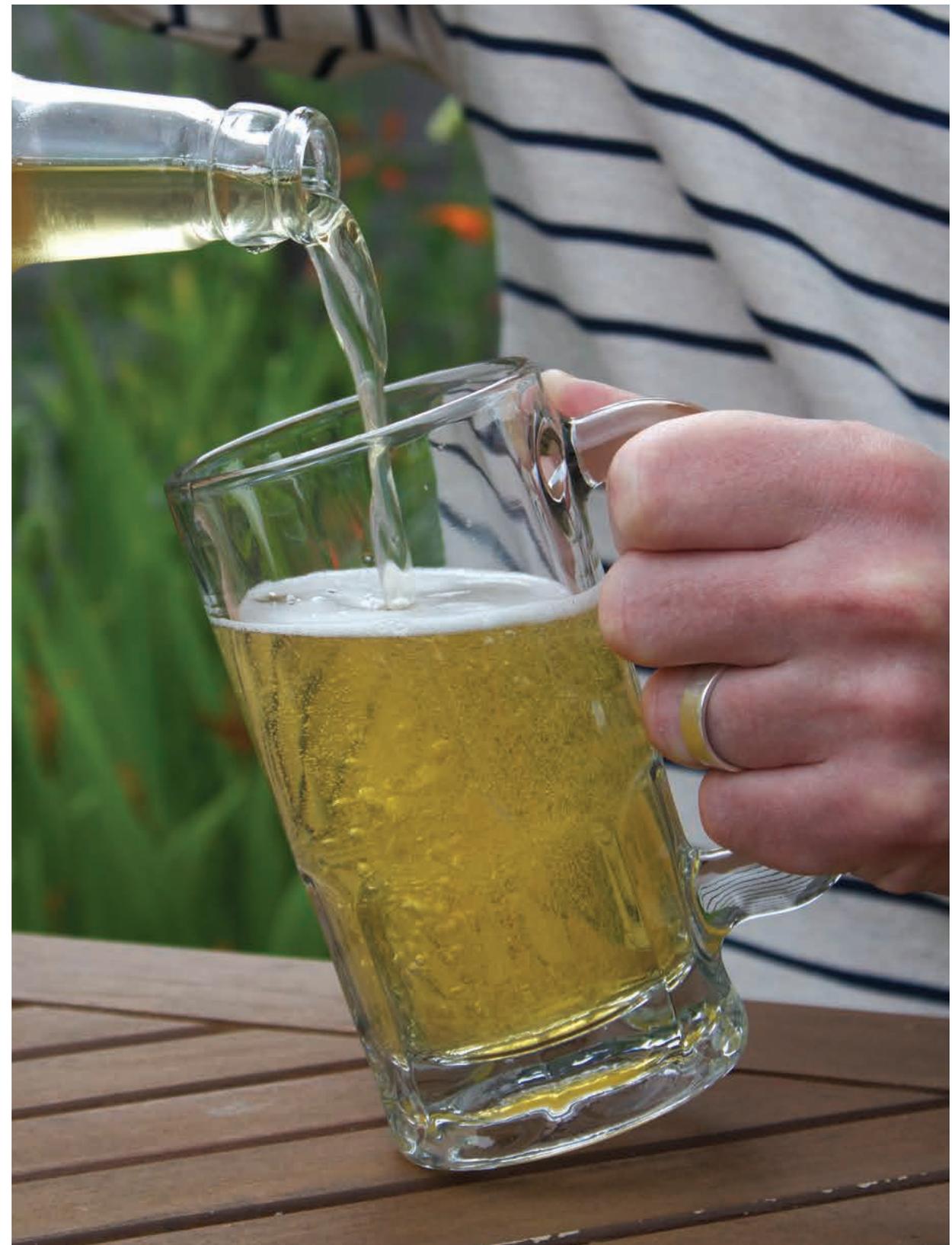
500 g Trockenmalzextrakt extra hell  
100 g dunkler Rohrzuckersirup  
1 kleine Handvoll Hopfen  
(ca. 15 g) – Hallertauer, Saaz  
oder Tettnanger werden häufig  
verwendet  
Lagerbierhefe  
½ TL Zucker pro Flasche zum  
Karbonisieren

1. Zunächst 2,25 l Wasser in einem großen Topf erhitzen, Malzextrakt und Sirup hineingeben und rühren, bis sich alles aufgelöst hat.
2. Zum Kochen bringen, bis die Flüssigkeit kräftig schäumt. Die Hitze reduzieren, damit es nicht überkocht, dann erneut sanft zum Kochen bringen. Zwei Drittel des Hopfens hinzufügen und die Mischung 45 Minuten stetig kochen lassen. Der restliche Hopfen kommt in den letzten 5 Minuten dazu.
3. Von der Kochstelle nehmen und mit 2,25 l abgekochtem, gekühltem Wasser mischen, um die Temperatur zu reduzieren. Zur Belüftung gut umrühren.
4. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, in ein Gärgefäß abseihen. Die Hefe zusetzen, hier ist es sehr wichtig, den Packungsanweisungen genau zu folgen, damit sie korrekt und bei der richtigen Temperatur zugesetzt wird. Die ideale Gärtemperatur liegt bei 7–13 °C.
5. Nach 2–3 Wochen, wenn die Gärung fast zum Erliegen gekommen ist (keine Bläschen mehr im Gärspund oder ein über mehrere Tage beständig niedriger Wert von 1012 auf dem Hydrometer), das Gärgefäß 2 Tage an einen warmen Ort (16–21 °C) stellen. Dadurch wird die Gärung reaktiviert (den Vorgang nennt man auch Diacetylrast) und unerwünschte Aromen werden entfernt.
6. Nach der Ruhezeit das Bier in ein zweites Gärgefäß abstechen und wieder an den kühlen Ort stellen – oder an einen noch kühleren, falls möglich. 2–3 Wochen reifen lassen – »lagern«, sozusagen.
7. Wie gewohnt Zucker in die Flaschen geben, das Bier abfüllen (siehe Seite 74) und an einem kühlen Ort mindestens 1 Monat lagern.

## BRAUTIPPS WEICHGESPÜLT

Das empfindliche Lagerbier braucht weiches Wasser. Wenn bei Ihnen nur hartes aus dem Hahn kommt, kann billiges stilles Wasser aus der Flasche Abhilfe schaffen.

\* Wir nutzen im Winter Nicks kalten, zugigen Dachboden.



# SPRITZIGES – DIE GRUNDLAGEN

*Dies ist Braukunst in ihrer einfachsten Form – aus einer fruchtigen/blumigen/gemüselastigen Zuckerlösung mithilfe von Hefe und relativ kurzer Gärzeit spritzige Getränke zu kreieren, ist die unkomplizierteste, schnellste Methode, sich mit der magischen Kunst der Hausbrauerei vertraut zu machen.*

**D**ie Rezepte in diesem Kapitel zeigen, dass etwas Fantasie genügt, um eine endlose Reihe von bitzelnden Drinks zu zaubern. Am Anfang Ihrer Braukarriere kann ein Tütchen Hefe den Weg in unbekannte alkoholische Gefilde weisen, in denen Sie Hecken, Gemüsegärten und Vorratsschränke plündern, um neues, fermentierbares Material aufzutreiben.

Die Techniken, die Sie für kohlenstoffhaltige Getränke brauchen, lassen sich für viele bekannte Rezepte verwenden. Wahrscheinlich kennen Sie schon den allseits beliebten Holunderblüten-Sekt, das Heckengewächs mit dem hochtrabenden Namen, das fast nichts mit dem Herstellungsverfahren von Schaumwein zu tun hat. Und natürlich gibt es Ginger Ale, das allgegenwärtige, spritzige, klebrige, leicht scharfe Getränk, das bei jedem sommerlichen Picknick die Wespen anlockt. Diese Leuchtturm-Getränke ziehen alle Aufmerksamkeit auf sich, aber daneben gibt es noch unzählige andere Möglichkeiten, viele davon vielleicht noch gar nicht entdeckt.

## SCHNELL FERTIG

Besonders attraktiv an Sprudelgetränken ist die kurze Zeit, in der sich die Zutaten in ein fertiges Getränk verwandeln. Hier liegt das Potenzial, in wenigen Tagen eine blubbernde Sensation hervorzuzaubern – ideal, um Gäste beim Grillen, beim Picknick oder Gartenfest mit Ihren Kreationen zu beeindrucken. Und selbst wenn es nicht

genau so läuft wie geplant, lassen sich Fehler leicht ausgleichen. Rezepte können in relativ kurzer Zeit angepasst und verbessert werden. Sie bieten außerdem eine gute Möglichkeit zu beobachten, wie Zucker, Säuren und verschiedene Zutaten einander ergänzen. Das ist wertvolles Wissen, wenn Sie sich später an eins der komplexeren Wein-, Met- oder Cider-Rezepte in diesem Buch wagen.

## WAS KÖNNEN SIE VERGÄREN?

Im Allgemeinen funktionieren Früchte mit kräftigem Aroma am besten, aber probieren Sie ruhig aus, wie sich andere Lebensmittel entwickeln, die Sie im Urzustand mögen! Sie können die Zutaten ganz nach Geschmack auswählen und brauchen sich keine Gedanken um den Zuckergehalt Ihrer Gärzutaten zu machen – die Hefe findet den nötigen Treibstoff in dem Zucker, der laut Rezept hineinkommt.

Ein Punkt, auf den Sie eher achten müssen, ist ein säuerliches Element, damit ein ausgewogenes Getränk zustande kommt. Wenn Sie nicht gerade etwas sehr Zitruslastiges verarbeiten, ist es ratsam, etwas Zitronensaft oder -schale hinzugeben, um die Säure zu verstärken. (Nur das Weiße an der Schale ruft unerwünschte Bitterkeit hervor. Achten Sie also darauf, diesen Teil nicht zu verwenden.)



## BOMBEN IM KÜHLSCHRANK

Es mag verführerisch sein, die spritzigen Drinks in elegante Flaschen abzufüllen, trotzdem raten wir, zum Aufbewahren und Servieren Plastikflaschen zu verwenden. Das Getränk gärt weiter und produziert dabei Kohlendioxid – nichts verdirbt ein Picknick so gründlich wie eine explodierende Flasche Ginger Ale (na gut, eine Wespe auf dem Marmeladenbrot wäre nicht wesentlich besser). Wir empfehlen außerdem, die Getränke nach dem Gären im Kühlschrank aufzubewahren, denn die Kälte bremst die Aktivität der Hefe.

# REGISTER

Abfüllen 17, 72  
Absinth 144, 160–161  
Abstich 50  
Ale  
  Englisches Brown Ale 92  
  Himbeerbier 87  
  Honig-Ale 84  
  Ingwerbier 93  
  Kürbisbier 90  
  Wikinger-Ale 88  
Alkoholfreies 174–181  
  Alkoholgehalt: Volumenprozent 11, 15, 72  
Ananas  
  Ananaswein 28  
  Tepache 100  
Anis-Duftnessel 146  
Antigel 17  
Äpfel 61 *siehe auch Cider; Holzäpfel*  
  Kelttern 49  
  Vorbereitung & Zerkleinerung 46  
Auszug 114, 117  
  
Beeren 127  
Berry Shrub 179  
Bienen, attraktive Pflanzen für 43  
Bier 68–73 *siehe auch Ale; Lagerbier; Porter; Stout*  
  Basisrezept 74  
  Brennnesseln 113  
  Obst 87  
  Weizen 79  
Birne, Cider mit Ingwer und 54  
  Birnenmost 54  
Bitter  
  Fichten- 156  
  Orangen- 155  
Bloody Mary 152  
Blüten 107  
Bodensatz (Trub) 97  
  *siehe auch Abstich*  
Borretsch 107  
Brennnesselbier 113  
Brombeer-Cider 58  
Brombeeren  
  Brombeer-Cider 58  
  Wilder Brandy 124  
Buchenblatt-Honig-Likör 138  
  
Chai 177  
Champagner: Kir Royal 128  
Chili  
  Chili-Tequila 159  
  Ginger Ale mit Chili 112  
Chips, Pastinaken- 32  
Cider 46–51  
  Beerenvariationen 62  
  Birne und Ingwer, Cider mit 54  
  Blüten-Cider 59  
  Brombeer-Cider 58  
  Cyser 53  
  Gehopfter Cider 64  
  Hagebutten-Cider 62  
  Lambswool 66–67  
  Landhaus-Cider 52  
  Richs heißer Cider 65  
  Slider 56  
Cocktails & Kuriositäten 144–146  
  Absinth, 160–161  
  Ausrüstung 146  
  Bloody Mary 152  
  Chili-Tequila & Mango-Margarita 159  
  Cider-Cocktail 65  
  Eggnog 170–171  
  Fichtenbitter 156  
  Fichtenmartini 156  
  Gewürzrum 165  
  Glögg 172  
  Ilzes Rote-Bete-Kwass 168  
  Kir Royal 128  
  Kürbisrum 166  
  Manhattan 155  
  Meerrettich-Wodka 164  
  Orangenbitter 155  
  Richs Sangri-ahhhhhh 150  
  Rumtopf 154  
  Summer Cup 148  
  Wein mit Kirschverstärkung 149  
  Wermut 158  
  Zucchini-Rum 166  
  Zutaten 144–146  
Cyser 53  
  Eggnog 170–171  
  Eichblattwein 38  
  Einkauf 9  
  Eistee 104  
  Engelwurz 35  
  Enzianwurzel 35  
Erdbeeren  
  Summer Cup 148  
  Wald- 146  
Essigsäuregärung 50  
  Essigsirup 179  
  
Feigenwein, Duftender 26  
Fenchel  
  Absinth, 160–161  
  Zwetschgen-Fenchel-Wodka 122  
Fichtenbitter/-martini 156

Futterrübe 35  
  
Gärung  
  Bier 70–72  
  Cider 49–51  
  mit Honig 43  
  Wein 13, 16, 17  
Gemüse, Wurzel- 35  
Gerste 70  
Gewürze 163  
  Absinth 160–161  
  Glögg 172  
Gin, Schlehen-  
  (oder Haferpflaumen-) 118  
Glögg 172  
Grapefruit 118  
  Grapefruitwein 29  
  
Haferpflaumengin 118  
Hagebutten  
  Hagebutten-Cider 62  
  Hagebutten-Limetten-Mocktail 180  
  Rhodomel (Hagebuttenmet) 44  
Heckenkirsche, Blaue 127  
Hefe 26–29  
  Bier 70  
  Cider 49, 50  
  Gewürzrum 165  
  Kürbisbier 90  
  Lagerbier 82  
  Lambswool 66–67  
  Pastinakenwein 32  
  Richs heißer Cider 65  
  untergärig 82  
  Wein 14  
  Wermut 158  
  Wintermet 45  
Heide 107  
Heißtrub 71  
Himbeeren  
  Himbeer-Ale 87  
  Himbeer-Thymian-Whisky 120  
  Rumpy 56  
Holunder  
  Blüten-Cider 59  
  Holunder-Pflaumen-Wein 22  
  Holunderbeerwein 20  
  Holunderblüten 105, 107  
  Holunderblüten-Sprudel 105  
  Holunderblütensekt 94  
  Holunderblütenwein 23  
  Holundersirup 176  
  Wilder Brandy 124  
Holzäpfel 43, 61  
Holzapfelwein 24

Honig 43 *siehe auch Met*  
  Buchenblatt-Honig-Likör 138  
  Cyser 53  
  Honig-Ale 84  
Hopfen 70, 71, 78, 81, 107  
  Gehopfter Cider 64  
  Verwendung & Sorten 81  
Hundsrose 43  
Hydrometer 11, 15  
  
Ingwer 35, 163  
  Cider mit Birne und Ingwer 54  
  Ginger Ale 94  
  Ginger Ale mit Chili 112  
  Ingwerbier 93  
  Summer Cup 148  
  
Japanische Weinbeere 127  
Jostabeere 127  
  
Kaffee 118  
  Irish Cream 142  
Kaliumsorbat 17  
Kamille 107  
Karbonisieren 71  
Kir Royal 128  
Kirschverstärkung, Wein mit 149  
Klette, Löwenzahn & 35  
Kokoslikör 143  
Kornblumen 107  
Körper (Wein) 14  
Kräusen 71  
Kräuter 146, 163  
  Wintermet 45  
Kürbisbier 90  
Kürbisrum 166  
Kwass, Ilzes Rote-Bete- 168  
  
Lagerbier 82  
Lakritze 35  
  Stout 86  
Lambswool 66–67  
Lavendel 107, 108  
  Lavendel-Perlen 108  
Likör 114–117  
  -schokolade 119  
  Buchenblatt-Honig- 138  
  Crème de Cassis & Kir Royal 128  
  Crème de Menthe 136  
  Himbeer-Thymian-Whisky 120  
  Irish Cream 142  
  Julias Orangenwhisky 130  
  Kokoslikör 143  
  Limoncello 132  
  Minz-Limetten-Zitronengras- 136  
  Noyau 138  
  Rhabarber-Vanille- 129  
  Rucolino 134  
  Schlehen-(oder Haferpflaumen-)gin 118

Schlehenwhisky 119  
Weißdorn-Brandy 140  
Weißdoringin 140  
Wilder Brandy 124  
Zwetschgen-Fenchel-Wodka 122  
Likörschokolade 119  
Limetten  
  Limoncello 132  
  Minz-Limetten-Zitronengras-Likör 136  
  Zitronen-Limetten-Wein 30  
Löwenzahn  
  Beschwipste Löwenzahn-Limonade 110  
  Löwenzahn 107, 110  
  Löwenzahn & Klette 35  
  
Maische 71  
Malzextrakt 74–75  
Mango-Margarita 159  
Margarita, Mango- 159  
Martini, Fichten- 156  
Masala Chai auf Eis 177  
Meerrettich 35, 164  
  Meerrettich-Wodka 164  
Met 13  
  Einfacher 40  
  Rhodomel 44  
  Wintermet 45  
Milchsäuregärung 51  
Minze 104, 163  
  Crème de Menthe 136  
  Minz-Limetten-Zitronengras-Likör 136  
  Minzwein 36  
  
Obst  
  Beeren 127  
  Dosenobst-Spritzer 102  
  Fruchtbier 87  
  Rumtopf 154  
  Sangria 150  
Obstgärten 61  
Orangen  
  Eichblattwein 38  
  Julias Orangenwhisky 130  
  Orangenbitter 155  
  
Pastinaken-Chips/-wein 32  
Pektine 49  
Pflanzliche Zutaten 35  
Porter, London 76  
  
Rauke  
  Rucolino 134  
Rhabarber  
  Rhabarber-Vanille-Likör 129  
  Rhabarberwein 18  
Rhodomel 44  
Rosen 107

Rosmarin 43  
Rote-Bete-Kwass, Ilzes 168  
Rucolino 134  
Rum  
  Buchenblatt-Honig-Likör 138  
  Gewürzrum 165  
  Kokoslikör 143  
  Kürbisrum 166  
  Rumtopf 154  
  Zucchini- 166  
  
Salbei 43  
Sammeln 8–9, 127  
Sanddorn 127  
Sangria 150  
Sassafras 35  
Säure (Wein) 14  
Schafgarbe 43  
Schlehen  
  Schlehengin 118  
  Schlehenwhisky 119  
  Slider 56  
Schwarze Johannisbeeren  
  Crème de Cassis 128  
Schwefeltabletten 10, 17  
Selbstanbau 8  
Sima 98  
Slider 56  
Spirituosen 114–116  
Spritziges 94–97  
  Beschwipste Löwenzahn-Limonade 110  
  Brennnesselbier 113  
  Dosenobst-Spritzer 102  
  Eistee-Sprudel 104  
  Ginger Ale mit Chili 112  
  Holunderblüten-Sprudel 105  
  Lavendel-Perlen 108  
  Sima (Finnischer Frühling-met) 98  
  Tepache 100  
Sterilisieren 10, 48, 116  
Stout, Lakritz- 86  
  
Tannin (Gerbstoff) 14, 21  
Tee 104, 177  
Tepache 100  
Tequila, Chili- 159  
Tomaten: Bloody Mary 152  
Trauben 14  
  
Vanille  
  Bier brauen 76  
  Rhabarber-Vanille-Likör 129  
Veilchen 107  
Vogelbeere 127  
  
Wacholderbeeren 163  
  Wikinger-Ale 88  
Wasabi 164