

Für Rafe

Aus dem Englischen von
Julia Walther

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe
2014 Jan Thorbecke Verlag
der Schwabenverlag AG,
Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel
„Artisan Drinks“ 2014 erschienen bei
Jacqui Small LLP, ein Imprint von
Aurum Press Limited, 74–77 White Lion Street,
London N1 9PF

Text © Lindy Wildsmith 2014
Fotos, Design und Layout © Jacqui Small LLP 2014

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Gedruckt in China
ISBN 978-3-7995-0545-1



Inhalt

Einleitung 6

Saisonal & regional 8

Stille Wasser sind tief 10

Sirup, Saft & Limonade

Für die ganze Familie 44

Alkoholfreie Getränke mit Kohlensäure

Wieder auf der ganzen Welt beliebt 62

Bier, Apfel- & Birnenmost

Ein sehr guter Jahrgang 82

Die Weinkarte

Und jetzt was Stärkeres 116

Liköre, Digestifs & Stärkungsmittel

Hinein ins Vergnügen 146

Bowle, Punsch & Party Drinks

Happy Hour 158

Schicke Cocktails mit und ohne Alkohol

Oase der Ruhe 180

Verschiedene Tees und Heißgetränke

Glossar 196

Stichwortverzeichnis 197

Literaturverzeichnis & Danksagung 200

EINLEITUNG

Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie mein Vater mich als Kind mit zu seinen alten Tanten und ihren Freundinnen nahm, die weit draußen auf dem Land wohnten, wo die Grafschaften Herefordshire und Gloucestershire aufeinander treffen. Ganz verschwommen sehe ich noch ein Steincottage mit einer niedrigen Holztür vor mir, das sich zwischen Kirschbäume in den Garten schmiegt. Drinnen trat man in einen schmalen, zugigen Flur mit einer lauten Standuhr, schweren Vorhängen, dunklen Möbeln und einer Anrichte, auf der uns schon kostbare Flaschen mit selbstgemachten Getränken willkommen hießen: Löwenzahn-bier für mich, Pastinakenwein für Dad.

Seit damals haben billige Fertiggetränke aus Massenproduktion den Markt überschwemmt: Teebeutel, Limonaden, zuckerhaltige Fruchtsaftgetränke, Säfte aus Konzentrat, minderwertiger Wein und 08/15-Bier, Apfelmöste, der kaum einen Apfel gesehen hat, und viel zu süßer Birnenmost, doch das Pendel schwingt bereits zur anderen Seite. Wir haben gelernt, den industriegefertigten Getränken zu misstrauen, und unsere Liebe zu Produkten wiederentdeckt, die die Vergangenheit aufleben lassen. An dieser Stelle kommt der Bioerzeuger ins Spiel, der wie früher die Hofläden und Feinkostgeschäfte mit selbstgebrauten Getränken beliefert, ja sogar die Supermärkte im ganzen Land.

Doch egal mit wie viel Liebe ein Produkt nach alter Handwerkskunst auch hergestellt wird, es schmeckt nie so gut – und macht gewiss nicht so viel Freude –

wie ein hausgemachtes. Lieben Sie wie ich die verschiedenen Jahreszeiten und alles, was dazu gehört? Dann gibt es nichts Schöneres als selbst zubereiteten Tee, Sirup, Limonade, Bier, Wein und Likör – garantiert reine, mit Sorgfalt hergestellte Getränke, die so authentisch sind wie die Zutaten, aus denen sie bestehen.

Jeder noch so kleine Schritt, das zu verwerten, was wir direkt vor der Haustür finden, und Mutter Naturs Ernte zu nutzen, ist ein Schritt in die richtige Richtung. Außerdem bekommen wir dadurch wieder ein Gefühl für die Jahreszeiten und insgesamt einen wohlthuenderen Lebensrhythmus. Traditionelles kulinarisches Handwerk ist Slow Food pur. Was also wäre ein besserer Zeitvertreib als eine eigene Getränke-Werkstatt?

Den Duft, das Aroma und den Geschmack zu konservieren, den die Natur uns bietet, ist nicht schwer. Es gibt ein paar Regeln und Richtlinien, doch wie bei den meisten Dingen zählt vor allem die Erfahrung: Je mehr wir uns darauf einlassen, desto mehr lernen wir. Das Schöne am Kochen ist, dass wir durch Versuch und Irrtum ein System entwickeln, das zu uns passt. Außerdem ist das Ergebnis einzigartig – genau so, wie wir es mögen.

Dieses Buch beginnt mit Rezepten für kräftigen Sirup gefolgt von Sprudelgetränken. Im Lauf der Kapitel nimmt der Alkoholgehalt zu, angefangen bei Bier und Apfel-/Birnenmost über Wein bis hin zu köstlichen Likören. Darauf folgt das Zelebrieren traditioneller und moderner Bowle- und Punschvarianten. Zum Abschluss lockt die Oase der Ruhe mit den verschiedensten Arten von Tee.

Inspiration Die Herstellung von Sirup und Saft bietet – durch die Verwendung von Obst, Blüten, Blättern und Gewürzen mit beeindruckenden Ergebnissen – jede Menge Raum für Kreativität, Innovation und Experimente, und es gibt so viele Rezepte zur Auswahl, dass man fast süchtig danach werden kann. Dasselbe gilt für die unterschiedlichen Teesorten, vor allem wenn man anfängt, Blätter, Beeren, Hagebutten, Blüten und Sa-



Es war einmal

Das Handwerk des Destillierens war bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein den meisten Menschen im Haushalt vertraut. Deshalb wurden viele alte Familienrezepte nicht einmal aufgeschrieben, oder es gab höchstens eine Liste mit Zutaten ohne weitere Erläuterungen. Unsere Vorfahren beherrschten das Einmachen und Brauen so wie wir heute das Dosenöffnen oder Entkorken einer Flasche.

men zu sammeln und zu trocknen und damit seine eigenen Mischungen zu kreieren.

Auch die Herstellung von Wein aus Obst, Gemüse oder Blumen ist inspirierend, doch beim Wein gehört ein bisschen Glück dazu. Von den erfahrensten Amateuren bis hin zum professionellen Winzer hat jeder gute und schlechte Jahre, aber vielleicht macht gerade diese Herausforderung das Weinkeltern so attraktiv. Beim Most wiederum geht es relativ geradlinig zu, denn er besteht entweder aus Äpfeln oder aus Birnen. Aber auch dafür braucht man Wissen und Können, deshalb habe ich den bekannten englischen Cider-Hersteller Tom Oliver zu Rate gezogen und zitiert und halte mich vor allem an die alten englischen Traditionen. Die feinen internationalen Varianten sollen natürlich nicht zu kurz kommen, daher werfe ich auch einen Blick auf die französische Normandie und den Nordosten und -westen der USA. Was das Bier betrifft, beschreibe ich einfach die ersten vorsichtigen, aber garantiert erfolgreichen Schritte zum Selbstgebrauten.

Die Zubereitung von Getränken lässt einen schnell nicht mehr los, und während man immer mehr ausprobiert, wächst ruckzuck der Erfahrungsschatz. Der Aufenthalt draußen an der frischen Luft, das Nachspüren der Jahreszeiten samt Pflanzen, Früchten und Blumen, die ringsherum wachsen; der Spaß am Suchen, Finden, Sammeln und Konservieren für den Winter; die Freude, Selbstgemachtes zu verschenken, es mit Freunden und Verwandten zu teilen, und der einfache, gesunde Genuss beim Trinken, der durch das Wissen noch steigt, alles selbst zubereitet zu haben – all das ist mit so viel Genuss verbunden.

Ich wünsche Ihnen von Herzen Gesundheit und Glück!



Saisonal & regional

Wer sich für Essen und Trinken interessiert, der verlässt sich vermutlich ohnehin nicht auf den Supermarkt, sondern nimmt sich die Zeit, kleine Gemüseläden und -stände, Hofläden, Märkte und Veranstaltungen rund ums Thema Essen aufzusuchen. Dort findet man dann auch Obst und Gemüse der Saison. Noch dazu ist es vermutlich ganz in der Nähe gewachsen und bringt damit den wahren Landgeschmack mit sich.

Die Aussicht auf die ersten hiesigen Stachelbeeren oder Pflaumen, zum Beispiel, erfüllt mich mit so viel Vorfreude, dass ich mich nur zu gerne vollauf mit ihnen beschäftige, solange sie Saison haben, und sie dann das restliche Jahr über vergesse. Wer will schon die wahre Sommerfrucht, die Erdbeere, ganzjährig haben? Warum wollen wir 12 Monate im Jahr Spargel essen? Importe haben schon ihren Sinn: Denn können wir uns vorstellen, ohne all die tropischen Früchte wie Bananen und Ananas auszukommen, die bei uns nicht wachsen? Aber heimisches Obst und Gemüse schmeckt zur Saison am besten, und da es dann meistens auch in Fülle angeboten wird, ist der Preis niedrig. Sprich: Das ist die beste Zeit, um es zu Getränken zu verarbeiten.

Indem wir Obst und Gemüse konservieren, verlängern wir die Saison und verwandeln sie in etwas Einzigartiges, das an eine andere Jahreszeit erinnert – sei es ein Sommerdrink, eine herbstliche Köstlichkeit, ein Wintergebräu oder ein festlicher Trunk.

Die Antwort liegt in der Erde Gärtnern gehört zu den Dingen, die man entweder liebt oder hasst, aber es tut der Seele gut und Kopf und Körper ebenso (dem Rücken möglicherweise allerdings weniger). Es ist auch der ideale Weg, um konstanten Nachschub für die Getränke-Werkstatt zu sichern.

Ein Küchengarten bietet das wunderbare Erlebnis, eigenes Obst und Gemüse zu ernten. Es ist nicht leicht, die richtige Balance zu finden, und egal wie sorgfältig man aussät, es gibt immer Phasen, in denen irgend etwas im Überfluss wächst. Dann geht es ans Einmachen.

Für ein Gemüsebeet benötigen Sie gar nicht viel Platz: Im Grunde brauchen Sie gar keines, denn Obstbüsche und -bäume lassen sich auch rund um Blumenbeete pflanzen. Wildblumen säen sich selbst aus, und Kräuter wachsen gerne in Töpfen und Körben. Einige Gemüsesorten und Salate kann man in Eimern oder Säcken züchten oder Blumenrabatten damit säumen. Eine meiner Nichten besitzt ein Spargelbeet inmitten einer Sonnenrabatte, das ihr wochenlang Spargel liefert. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten.

Wenn Sie Obst und Gemüse selbst anbauen, gewöhnen Sie sich automatisch an, saisonal zu essen und das

zu nutzen, was Sie haben. Am besten beginnt man mit einem Obstbaum: ein Pflaumen-, Zwetschgen-, Renekloden-, Holzapfel-, Birnen- oder Kirschbaum sorgt für dreifache Freude. Im Frühling können Sie die duftigen Blütenwolken genießen, im Sommer den Schatten, den er spendet, und im Herbst die Ernte – so viel Obst, dass selbst nach der Zubereitung von Sirup, Likör, Saft und anderen Getränken immer noch genug Fallobst übrig bleibt, um Wein daraus zu machen.

Manchmal werden Sie das Gefühl haben, dauernd dasselbe zu essen. Wenn die Ernte so üppig ausfällt, zeigt Ihnen dieses Buch, wie Sie Teile davon für später im Jahr haltbar machen können.

Wir sammeln Nüsse im Mai Irgendwann im Februar hebt sich jedes Jahr der Vorhang des Winters und Mutter Natur liefert eine Darbietung, die einfach die tollste der Welt ist: Primeln, Veilchen, Schlüsselblumen, Löwenzahn, Brennnesseln und zahllose andere essbare Blüten und Blätter tanzen einen munteren Reigen, eines nach dem anderen, durch unsere Wälder und über die Felder vom Frühling hinein bis in den Sommer. Blühende Bäume und Büsche bieten eine ähnliche Show: die Schlehenhecken und Kirschkpflaumen, Birnen- und Apfelbäumen, gefolgt von süßen Holunderblüten, Heidekraut, Brombeersträuchern, Ginster und Heckenrosen. Im Frühjahr kann man aus ihren Blüten Wein und Sirup herstellen, und Beeren, Hagebutten und Früchte im Herbst zu Wein, Likör, Tee und mehr verarbeiten.

Die kleinen und großen Straßen, Spazierwege, Hecken, Flussufer, Wälder, städtischen Parks, Plätze, Kanalufer und Brachflächen laden allesamt zum Sammeln von Zutaten ein. Es reicht nicht, loszuziehen und zu erwarten, dass man essbare Schätze findet. Nein, man muss sein Jagdrevier erst kennenlernen. Dann entdeckt man je nach Jahreszeit immer neue tolle Dinge – also immer eine Tüte bei sich tragen. Aber denken Sie daran, stets eine Karte zu benutzen, auf Fußwegen zu bleiben und keine Privatgrundstücke zu betreten. Sie wollen ja auch nicht, dass ein Fremder durch Ihren Garten spaziert, oder? Ach, und denken Sie daran, das Gatter hinter sich zu schließen!





Rund ums Jahr

Frühling

Brennnesseln
Rhabarber
Holunderblüten
Stachelbeeren
Grüne Walnüsse
Thymian
Löwenzahnblüten &
-blätter
Kleeblüten
Weißdorn

Sommer

Kirschen
Erdbeeren
Johannisbeeren:
schwarz, rot & weiß
Himbeeren
Aprikosen
Nektarinen
Pflirsiche
Renekloden
Maulbeeren
Rosen
Lavendel
Minze
Rosmarin
Fenchelblüten

Herbst

Pflaumen
Zwetschgen
Brombeeren
Holunderbeeren
Vogelbeeren
Feigen
Trauben
Pastinaken
Karotten
Süßkartoffeln
Rote Bete
Birnen
Quitten
Äpfel
Weißdornbeeren
Schlehen
Hagebutten

Winter

Cranberrys
Grapefruits
Clementinen
Mandarinen
Granatäpfel
Ingwer
Trockenfrüchte
Orangen
Zitronen
Limetten





Ergibt 500 ml

5 Bio-Limetten

250 ml Wasser

500 g Zucker

Außerdem

2 sterilisierte 250-ml-Flaschen
mit Korken (siehe Kasten, S. 13)



Italienischer Limetten-Scioppo

Dieses Rezept tauchte zum ersten Mal in einem Medici-Kochbuch von 1696 auf und wurde durch Pellegrino Artusi in die heutige Zeit übertragen. In *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens* beschreibt er diesen Sirup als „ausgezeichnet und erfrischend, doch man bekommt ihn leider nicht in allen Cafés Italiens“.



Mithilfe eines Kartoffelschälers die Schale (ohne die weiße Haut) von 2 der Limetten dünn abschälen. Die Schale mit dem Wasser in einem mittelgroßen Topf langsam zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, den Zucker zugeben und unter Rühren auflösen (Bild 1).

Die Schale und die weiße Haut der restlichen 3 Limetten sowie bei den 2 bereits geschälten die Haut entfernen. Mit einem kleinen scharfen Messer die Fruchtpalten herauslösen. Die Kerne und die Zwischenmembran wegwerfen (Bild 2). Den Saft, der dabei austritt, auffangen.

Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und die Limettenschale wegwerfen (Bild 3). Die Flüssigkeit mit den Limettenfilets und dem aufgefangenen Saft in einen Topf geben (Bild 4), sanft zum Köcheln bringen und reduzieren. Allerdings höchstens 15 Minuten – sonst karamellisiert der Sirup. Den Sirup in eine Flasche füllen und verschließen.

Herstellung & Aufbewahrung: Nach Belieben mit eisgekühltem Wasser verdünnen. Zubereiten, wenn es viele Zitrusfrüchte gibt. Hält sich im Kühlschrank 12 Monate. Sonst gleich verbrauchen oder pasteurisieren.

Variation: Als erstklassigen Durstlöcher kann man den Sirup auch mit 3 großen Orangen oder Zitronen oder mit 2 Grapefruits zubereiten.





Foto gegenüber: Zitronenwasser

Zitronenwasser

Ein erfrischendes Getränk für jede Jahreszeit, das sich genauso gut mit Orangen, Grapefruit oder Limetten zubereiten lässt. Auf Eis servieren und für Erwachsene nach Belieben einen Schuss Wodka zugeben.

Ergibt 1 Liter

dünn abgeschälte Schale und Saft
von 4 Bio-Zitronen

90 g Würfelzucker

1 l kochendes Wasser

Zum Servieren

12 Eiswürfel

150 g Himbeeren oder
Heidelbeeren (optional)

Außerdem

Frischhaltefolie

Zitronenpresse

großer hitzebeständiger Krug und Servierkrug

Die Zitronenschale in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte davon in Frischhaltefolie wickeln und für später aufbewahren. Die übrige Schale und den Zitronensaft mit dem Würfelzucker in den hitzefesten Krug geben. Das heiße Wasser hinzufügen, umrühren und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in einen zweiten Krug abseihen und kalt stellen.

In hohen Gläsern mit einigen Streifen der zurückgehaltenen Zitronenschale und, falls gewünscht, den Beeren und Eiswürfeln servieren.

Herstellung & Aufbewahrung: Kann das ganze Jahr über zubereitet werden und sollte sofort konsumiert werden.

Zitronen-Gersten-Wasser

Zitronen-Gersten-Wasser ist ein kräftiges, erfrischendes Getränk mit ansprechendem perlmuttfarbenem Schimmer. Man kann es auf verschiedene Arten zubereiten, je nach Belieben.

Ergibt 2 Liter

200 g Gerstengraupen

2 l Wasser

dünn abgeschälte Schale von
2 Bio-Zitronen

Saft von 3 Zitronen

100-150 g Zucker oder Honig nach
Geschmack

Außerdem

2 l-Flaschen mit Deckel, mit heißem
Seifenwasser ausgespült

Die Gerstengraupen in einem mittelgroßen Topf mit dem Wasser und der Zitronenschale 30 Minuten einweichen. Zum Kochen bringen und abseihen, solange es noch heiß ist. Wenn Sie einen klebrigeren Drink mit mehr Gerstengeschmack bevorzugen, lassen Sie die Flüssigkeit vor dem Abseihen abkühlen. Den Zitronensaft hinzufügen und mit Zucker oder Honig abschmecken. Abkühlen lassen. Dann mithilfe eines Trichters in Flaschen abfüllen und verschließen.

Herstellung & Aufbewahrung: Passt am besten in den Sommer. Gekühlt servieren. Hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.





Klassischer Cassis-Sirup

Das ist ein klassisches Rezept, das als Grundlage für jede Art von Sirup aus weichen Früchten abgewandelt werden kann. Ich koche Sirup immer in kleinen Mengen mit 250 g Obst, was 400–500 ml Sirup ergibt. Falls Sie jedoch massenhaft Früchte verarbeiten müssen, dann geht das mit dieser Methode einfach und relativ schnell. Sie müssen lediglich die Mengen erhöhen.

Ergibt 400 ml

250 g schwarze Johannisbeeren
oder andere weiche Früchte,
gewaschen und getrocknet

dünn abgeschälte Schale
einer Bio-Zitrone oder
1 Prise Zitronensäure

250 g Zucker

250 ml kaltes Wasser

Außerdem

2 sterilisierte 200-ml-Flaschen
mit Schraubverschluss
(siehe Kasten, S. 13)

Die Johannisbeeren mithilfe einer Gabel vom Stiel streifen und in einen Topf geben. Die Zitronenschale oder Zitronensäure, die Hälfte des Zuckers und die Hälfte des Wassers hinzufügen. Ab und zu umrühren, damit sich der Zucker auflöst. 10 Minuten köcheln lassen.

Nebenher den übrigen Zucker in einem kleinen Topf mit dem restlichen Wasser langsam unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei schwacher Hitze um ein Drittel reduzieren. Achtung: Nicht zu lange einkochen lassen, da sonst der Sirup karamellisiert. Den Zuckersirup zu den Beeren gießen und verrühren. Die Mischung durch ein feines Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Nach dem Abkühlen in einen Messbecher umfüllen. Die Menge überprüfen und, wenn nötig, mit kochendem Wasser auf 400 ml auffüllen. Wieder abkühlen lassen.

Vor dem Abfüllen die sterilen Flaschen mit warmem Wasser ausspülen, dann mithilfe eines Trichters mit Sirup befüllen. Dabei oben im Flaschenhals 2 cm Platz lassen. Sorgfältig verschließen.

Herstellung & Aufbewahrung: Im Sommer zubereiten. Hält sich im Kühlschrank 3–6 Monate. Ansonsten sofort konsumieren oder pasteurisieren.

Variation: Sie können auch Brombeeren, Himbeeren, Maulbeeren, Holunderbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, weiße oder rote Johannisbeeren oder eine Mischung verwenden.

Foto auf S. 25

Johannisbeerwasser

Ergibt 500 ml

250 g rote Johannisbeeren,
gewaschen und getrocknet

150 g Himbeeren, gewaschen
und getrocknet

250 g Zucker

400 ml Wasser

Außerdem

Filterbeutel, heiß durchgespült

2 sterilisierte 250-ml-Flaschen
mit Schraubverschluss
(siehe Kasten, S. 13)

Auch wenn hier die Flüssigkeit mit einem Filterbeutel statt eines Siebs abgeseiht wird, bleibt es doch ein Sirup. Man erhält jedoch auf diese Weise eine glasklare Flüssigkeit – daher auch der Name „Wasser“. Nach Geschmack verdünnen und heiß oder kalt genießen. Schmeckt auch prima über Vanilleeis geträufelt.

Die Johannisbeeren mithilfe einer Gabel vom Stiel streifen und in eine große Schüssel geben. Die Himbeeren und die Hälfte des Zuckers hinzufügen, mit einem sauberen Tuch abdecken und über Nacht stehen lassen (*Bild 1*).

Am nächsten Morgen wird die Schüssel voll mit rotem Saft sein. Die Beeren umrühren und mit 250 ml Wasser in einen Topf geben.





Sanft erhitzen, damit sich die restlichen Zuckerkristalle auflösen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Ein wenig abkühlen lassen, dann in einen Filterbeutel mit Schüssel darunter geben (*Bild 2*). So lange hängen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr heraustropft.

Den restlichen Zucker mit 150 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze um ein Drittel reduzieren. Achtung: Nicht zu lange einkochen lassen, da sonst der Sirup karamellisiert.

Den Fruchtsaft und den Sirup vermischen und abkühlen lassen. In einen Messbecher umfüllen, die Menge überprüfen und, wenn nötig, mit kochendem Wasser auf 500 ml auffüllen. Vor dem Abfüllen die sterilen Flaschen mit warmem Wasser ausspülen, dann mithilfe eines Trichters mit Sirup befüllen. Dabei oben im Flaschenhals 2 cm Platz lassen. Sorgfältig verschließen.

Herstellung & Aufbewahrung: Im Sommer zubereiten. Hält sich im Kühlschrank 3–6 Monate. Ansonsten sofort konsumieren oder pasteurisieren (siehe Kasten, S. 13).

Variation: Experimentieren Sie mit dieser Methode ruhig auch mit anderen Früchten, z.B. mit einer Mischung aus schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren.





Altenglischer „Champagner“ – sprudelnder Birnenmost

Feiner Perry ist „Champagner“ aus Birnen! Na gut, das ist vielleicht leicht übertrieben, aber während England mit Frankreich im Krieg lag, verschwanden Champagner und französische Weine von den Tischen, und englischer Birnenmost erlebte eine Renaissance. Die Besitzer großer Plantagen präsentierten stolz ihre selbst hergestellten und abgefüllten Jahrgänge. Außerhalb seiner Heimat ist der Three Counties Sparkling Perry so gut wie unbekannt, aber ich hoffe, dass die Kneipen und Restaurants in der Gegend so stolz darauf sind, dass sie immer eine Flasche auf dem Tresen haben wie in Venetien den Prosecco.

Ergibt 6 x 750 ml Flaschen

1 x 4,5 l Ballonflasche frisch gemachter Birnenwein (siehe S. 74)

1 Beutel Champagnerhefe

125 g Zucker

Außerdem

Siphon

6 sterilisierte dunkelgrüne 750-ml-Plastikflaschen (PET) mit Schraubverschluss oder unbeschädigte Champagnerflaschen

6 x Champagnerkorken aus Plastik

6 x Champagnerdrahtkörbe (Agraffe)

Weinkarton für 6 Flaschen

Den frisch vergorenen Birnenwein in eine sterile Ballonflasche füllen. Zum Sterilisieren keine chemischen Zusätze verwenden, da die Nachgärung sonst nicht funktioniert.

Den Champagner-Hefestarter wie in Schritt 4 des Modernen Weinmodells (S. 106) beschrieben ansetzen. Den Zucker in einem kleinen Topf in 70 ml des Birnenweins einrühren und sanft erhitzen, bis er sich auflöst. Abkühlen lassen.

Den Wein bis 6–8 cm unter den Rand in die Flaschen abschlauchen. Je ein Sechstel der Zuckerlösung zugeben und die Flaschen gut schütteln, um die Flüssigkeiten zu vermischen. ½ TL Champagnerhefestarter zugeben und wieder schütteln.

Die Flaschen sollten nun bis 2,5 cm unter den Rand gefüllt sein. Wenn nötig mit etwas Wein auffüllen oder Flüssigkeit ausgießen. Mit einem hohlen weißen Champagnerkorken aus Plastik verschließen. Das braucht Kraft, und der Korken muss dann mit dem Drahtkörbchen gesichert werden. Die Flaschen in den Karton packen, um den Schaden zu begrenzen, falls eine zerplatzt.

Eine Woche lang im Warmen aufbewahren, um die Nachgärung in Gang zu setzen, danach 6–12 Monate an einem kühlen Ort lagern. Jede Woche die Flaschen einmal kurz und kräftig drehen, damit sich die Hefe nicht an der Glaswand ablagert. Nicht schütteln!

Nach 6 Monaten sollte der Most klar sein und die Hefereste sollten sich in der Vertiefung des Flaschenbodens gesammelt haben.

Herstellung & Haltbarkeit: Zum Ende des Winters oder Frühjahrsbeginn ansetzen, je nachdem wann die Birnen geerntet wurden. Kann nach 6 Monaten getrunken werden, schmeckt aber nach 1 Jahr besser.







Apfelwein

Ergibt 4,5 Liter

3 kg Äpfel, am besten Fallobst

5 l Wasser

1,5 kg Zucker

Schale von 1 Bio-Zitrone

150 g Rosinen, gehackt

Außerdem

Tontopf oder tiefe Schüssel

Flotte Lotte (Passiergerät) oder

Fleischwolf, optional

6 sterilisierte 750-ml-Glasflaschen
mit Schraub-/Bügelverschluss
oder Korken (siehe Kasten, S. 13)

1 sterilisierte 4,5-l-Ballonflasche

Äpfel können auf zwei verschiedene Arten zu Wein verarbeitet werden. Entweder, wie hier, mit der „Landwein-Methode“ mit frischen Äpfeln oder aus Saft, wie auf S. 109 gezeigt. Die Rosinen werden als Süßungsmittel verwendet (siehe Tipps Kasten, S. 85)

Die Äpfel klein schneiden oder häckseln und in ein Tongefäß oder eine große tiefe Schüssel geben. 2,5 l kochendes Wasser hinzufügen, mit einem sauberen Tuch abdecken und 10 Tage ziehen lassen. Zweimal täglich umrühren.

Die Mischung durch ein feines Sieb abseihen. In eine Ballonflasche umfüllen und den Fruchtbrei zurück in die Schüssel geben.

Die verbleibenden 2,5 l Wasser in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat, und die Zitronenschale zugeben. Die Hitzezufuhr steigern und 30 Minuten kochen lassen – dabei auf den Pegel im Topf achten und extra Wasser nachgießen, um den ursprünglichen Pegel zu erhalten. Dann über den Fruchtbrei gießen und mit einem Holzlöffel zerdrücken.

Das Mus in ein feines Sieb über einer Schüssel füllen. Sobald der gesiebte Saft etwas abgekühlt ist, zum Originalsaft in der Ballonflasche geben. Die gehackten Rosinen hinzufügen. Wenn der Wein nicht von allein zu gären beginnt, Hefe zugeben (siehe Kasten, S. 84) und weitere 24 Stunden stehen lassen. Die Landwein-Anleitung für Stillweine befolgen (S. 86).

Herstellung & Haltbarkeit: Im Spätsommer und Herbst zubereiten und vor dem Abschlauchen 6 Monate warten. Im Frühjahr kann der Wein verkostet werden. Er wird durch Lagerung nicht besser.



Bowle, Punsch & Party Drinks

Beim Anblick einer Bowleschüssel auf dem Partybuffet fühlt man sich doch gleich willkommen. Und was für ein schöner Anblick und ein wunderbares Geräusch, wenn die Kelle in die Flüssigkeit getaucht wird, um die Früchte an die Oberfläche zu bringen und eine Portion köstliche Bowle ins Glas zu füllen.

Heißer Punsch ist, genau wie Bowle, eine festliche, traditionelle und praktische Alternative, wenn es darum geht, viele Leute zu bewirten. Beides lässt sich gut im Voraus vorbereiten. Für Bowle besser gekühlte Zutaten oder einen Eisberg-Block (siehe Charlotte Rose, S. 155) statt einer Menge Eiswürfel verwenden, weil die die Bowle verwässern. Wer keine portable Heizplatte besitzt, serviert Punsch am besten direkt aus dem Topf in der Küche. Bowleschüsseln, egal ob aus Glas, Ton, Silber oder anderem Metall, sind wunderschön und für diesen Zweck bestimmt, aber es geht auch ohne. Seien Sie kreativ: Verwenden Sie einen großen Topf oder sogar eine neue große weiße Plastikschüssel oder einen Eimer und verkleiden sie diese kunstvoll mit einem hübschen Stoff oder einer festlichen Kiste, zusammen mit Blumen.

Frische Früchte machen Bowle und Punsch so appetitlich. Tropische, harte oder Zitrusfrüchte schneidet man am besten in Scheiben; Beeren, Granatapfel- oder Maracujakerne können Sie am Stück hinzugeben. Mein

Tipps ist, das Obst vorher mit dem Zucker (falls Sie welchen verwenden) in Alkohol einzulegen und die restlichen gekühlten Zutaten hinzuzufügen, sobald die Gäste eintreffen.

Es sprudelt

Bei der Zubereitung von Partygetränken greift man nur zu gerne zu Schaumwein oder Sekt, aber auch Apfel- und Birnenmost oder Bier eignen sich gut für köstliche, festliche Bowlen. Mit selbstgemachtem Likör können Sie dem Ganzen noch eine besondere Note geben. Fruchtsirup verfeinert das Aroma und die Optik: Syrop de Grenadine mit Granatapfelkernen ist ein Klassiker; italienischer Lime Sciroppo sorgt für grüne Farbe, Rosenblüten für Pink und Artusis Sciroppo di Frutta für Rot.

Altenglische Cider-Bowle

Rezepte für Bowle sollten sich leicht anpassen lassen. Diese hier mache ich am Anfang gerne recht stark, um dann im Laufe des Abends die Alkoholmenge zugunsten des Mineralwassers zu reduzieren. Achten Sie darauf, die Apfelschnitze zuvor mit ausreichend Zitronensaft zu beträufeln, damit sie nicht braun werden. Wenn Sie es gerne süß mögen, folgen Sie diesem Rezept, aber probieren Sie vor dem Servieren stets, wie Ihre Bowle schmeckt. Ein bisschen Zucker kann man, falls nötig, immer noch hinzufügen.

Für 4-8 Personen	1 in dünne Scheiben geschnittene Bio-Zitrone
150-300 ml Calvados, nach Belieben	1 Tafelapfel, ungeschält, in Schnitze geschnitten und in Zitronensaft getränkt
1 Vanilleschote	Außerdem
2 EL ganz feiner Zucker oder mehr, je nach Geschmack	2,5-3,5-l-Bowleschüssel oder großer Edelstahltopf
1 l hochwertiger Apfelschaumwein (Cider)	Cocktail-Messbecher
500-750 ml Mineralwasser (optional)	

Mit einem Cocktail-Messbecher den Calvados in die Bowleschüssel oder den Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zum Calvados geben. Den Feinzucker hinzufügen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit dem Apfelschaumwein sowie 500 ml Mineralwasser aufgießen und gut umrühren. Abschmecken und, falls nötig, mehr Zucker oder Mineralwasser hinzufügen. Zum Schluss die Früchte zugeben, nochmals umrühren und in Wein- oder Bowlegläser schöpfen.







Beach Blanket

Dieser Mix aus Zitrus- und Beerensirup zusammen mit Zitronenwasser ergibt einen sommerlichen Drink für alle Schleckermäulchen. Wer es nicht ganz so süß mag, nimmt einfach Soda oder Mineralwasser statt Limonade.

Für 1 Glas	Außerdem
2 cl Florida-Cocktail-Sirup (S. 16)	Eis
100-150 ml Zitronenwasser (S. 22) oder Limonade (S. 50)	hohes Glas
2 cl Beeren- oder Johannisbeerensirup (Variation, S. 26)	Rührstäbchen und Trinkhalm, nach Belieben
Zum Servieren	Ein großes Glas zur Hälfte mit Eis füllen, den Florida-Cocktail-Sirup hinzufügen, umrühren und dann mit Zitronenwasser oder Limonade auffüllen. Zum Schluss den Beerensirup zugeben.
1 Orangenscheibe	Mit einer Orangenscheibe dekorieren und, nach Belieben, mit einem Trinkhalm servieren.
	Variation: Experimentieren Sie mit Ihren eigenen Sirupmischungen und verändern Sie damit auch die Farbkombinationen.

Foto S. 175, zweiter von rechts

Flirty

Eine erfrischende Kombination verschiedener Sirupsorten mit Mineralwasser. Wer es gerne süßer mag, füllt stattdessen mit Limonade auf.

Für 1 Glas	Außerdem
25 ml Rosenblütensirup (S. 29)	zerstoßenes Eis (siehe Kasten, S. 165)
100-150 ml Mineralwasser	hohes Glas
1 EL klassischer Brombeersirup (S. 26)	Trinkhalm, nach Belieben
Zum Servieren	Das Glas teilweise mit zerstoßenem Eis auffüllen, den Rosenblütensirup hineingeben und mit Mineralwasser auffüllen. Dann den zweiten Sirup hinzufügen.
Borretschblüten oder Minze	Mit Borretschblüten garnieren und, je nach Wunsch, mit Trinkhalm ser- vieren.

Foto auf S. 174, links

*Vorherige Seiten von links nach rechts: Flirty, Cardinal's Cap, Beach Blanket und
Mr. Summers' Shandy*



Grüner Tee mit Jasminblüten

Jasmintee ist für uns exotisch: Sein süßer, schwerer Duft weckt Erinnerungen an weit entfernte Städte, warme Nächte und dichte Büschel wachsartiger weißer Blüten zwischen üppigem dunklen Grün. Dabei gedeiht Jasmin auch in gemäßigerem Klima gut, bevorzugt aber ein warmes, geschütztes, sonniges Plätzchen an einer Mauer. Sie brauchen grünem Tee gar nicht sonderlich viele Blüten beimischen, denn sie sollen dem Aufguss lediglich eine leichte Duftnote verleihen. Alternativ können Sie auch einfach eine Handvoll Jasminblüten in Ihre Teedose geben und schütteln, um sie im Tee zu verteilen. Auch Trinkwasser nimmt den Duft von Jasmin an, wenn man die Blüten über Nacht darin einlegt.

Für eine Kanne für 2 Personen

2 gehäufte TL grüner Tee
6 getrocknete Jasminblüten
oder duftende Rosenblüten-,
Ringelblumenblütenblätter
oder Lavendel
kochendes Wasser

Außerdem

eine orientalische
Teekanne
kleine Tassen
Teesieb

Den Tee und die Blüten in die vorgewärmte Kanne geben und mit heißem Wasser aufbrühen. 2 Minuten stehen lassen, dann gut umrühren. Den heißen Tee durch ein Teesieb in die Tassen gießen und sofort servieren.

Hinweis: Süße Blüten und Blütenblätter wie Lavendel und Rosen können allein zu heftig sein und sind nicht jedermanns Geschmack. Wenn man sie grünem Tee beimischt, erhält man eine zartere Note mit tieferem Aroma und allen Vorzügen des grünen Tees und denen der Blüten.

Limettenblütentee und andere Blütentees

In manchen Ländern säumen ganze Allen wunderbarer, dicht belaubter Limettenbäume die Straßen und Parks. Doch erst im Juni zur Blütezeit entwickeln sie ihre volle Pracht. Die kleinen, eher unscheinbaren Blüten verströmen einen unglaublich betörenden Duft, der viel eher an teure Parfums und glamouröse Frauen als an Parks und Innenstädte erinnert. Wer einmal das Geheimnis der Limettenbäume erschnuppert hat, geht zur Blüte besonders gerne an ihnen vorbei, um ihren hinreißenden Duft zu genießen. Diesen kann man einfangen, wenn man die Blüten pflückt und trocknet (siehe Kasten gegenüber), sie in einem luftdichten Behälter im Dunklen aufbewahrt und für Tees aller Arten aufbrüht.

Für eine Kanne für 1 Person oder 1 große Tasse

1 EL Limettenblüten
kochendes Wasser

Außerdem

kleine Kanne oder große
Tasse
Teefilter

Die Blüten in den Teefilter geben und diesen in die vorgewärmte Kanne oder Tasse hängen. Mit kochendem Wasser überbrühen und 5–10 Minuten ziehen lassen. Atmen Sie den süßen Duft dieses erfrischenden Tees ein und genießen Sie den Moment.

Variation: Auch andere Blüten lassen sich so aufbrühen, z.B. Rose, Jasmin, Orange und Hibiskus. Lavendel lieber sparsam verwenden: 1 TL pro Kanne reicht.

Folgende Seiten: Limettenblütentee (links) und Grüner Tee mit Jasminblüten



