



**MoreThanCakes**  
*live.love.eat.*

Schnapsbrennen leicht gemacht

Version 2.1

Tipps und Tricks  
für Anfänger

von  
Lorenz Himer

Seite 1


Copyright by Lorenz Himer, 2004

# More Than Cakes

*live.love.eat.*

## I. Inhaltsverzeichnis

I.	Inhaltsverzeichnis .....	2
II.	Gesetzliche Bestimmungen .....	3
III.	Der Ansatz einer Maische .....	4
	1. Die Rohstoffe .....	4
	2. Die Sherryreinzuchthefer .....	6
	3. Der Säurezusatz .....	8
	4. Das Hefenährsalz .....	10
	5. Der Zuckerzusatz .....	11
	6. Die Rezeptur .....	13
IV.	Der Gärprozess .....	16
	1. Das Gärprotokoll .....	16
	2. Das Vinometer .....	16
	3. Die Kontrolle .....	18
V.	Das Filtrieren der Maische .....	20
VI.	Das Brennen von alkoholhaltigen Flüssigkeiten .....	21
	1. Die Theorie .....	21
	2. Das Brennen der Maische .....	23
VII.	Das Verdünnen von Alkohol auf Trinkstärke .....	25
	1. Der Alkoholmesser .....	25
	2. Die Verdünnungsformel .....	26
VIII.	Das Abfüllen und Etikettieren .....	27
	1. Die Flasche .....	27
	2. Der Verschluss .....	27
	3. Das Etikett .....	27
IX.	Das Programm .....	28
	Literaturverzeichnis .....	30

The logo for 'More Than Cakes' is centered on a light yellow background. The text 'More Than Cakes' is written in a bold, sans-serif font. 'More' is in cyan, 'Than' is in black, and 'Cakes' is in orange. Below it, the tagline 'live.love.eat.' is written in a smaller, black, lowercase, sans-serif font.

**More Than Cakes**

*live.love.eat.*

## **II. Gesetzliche Bestimmungen**

Die hergestellte Schnapsmenge ist vom Gesetz nicht reguliert, sondern die Kesselgröße, mit der gebrannt werden darf. Anmeldefrei darf ein 0,5 Liter Kessel betrieben werden. Bezüglich der zugelassenen Kesselgrößen in Ihrem Gebiet am besten direkt beim für Ihren Bezirk zuständigen Zollamt, Abt. Branntweinmonopol, nachfragen.

In Deutschland kann jeder mit einer Verschlussbrennerei ein Brennrecht erwerben. Das Abfindungsbrennen ist auf ca. 30000 Brennrechte beschränkt. Gibt ein Abfindungsbrenner sein Recht auf, so kann es von einer anderen Person im selben Zollbezirk erworben werden.

### III. Der Ansatz einer Maische

#### 1. Die Rohstoffe

Eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Destillates ist die Verwendung einwandfreier Rohstoffe. Die Mikroorganismen von faulem, verschimmeltem, also minderwertigem Obst verursachen während des Gärprozesses geschmacklich negative Substanzen. Deshalb verwenden Sie nur einwandfreie Rohstoffe ohne Kerne, Stiele etc.

Die Rohstoffe (Obst, Früchte, Beeren) bestehen grob eingeteilt aus drei verschiedenen Stoffen: Wasser, wasserunlösliche Bestandteile und wasserlösliche Bestandteile.

Nur Letztere sind für das Schnapsbrennen interessant. Sie enthalten im wesentlichen Kohlehydrate (Zucker), Fruchtsäuren, Eiweiße, Mineralstoffe und betragen je nach Rohstoff zehn bis zwanzig Prozent des Gesamtvolumens.