

Inhalt

»Vom Apfel zum Wein«	9
Vom Apfel ...	12
<i>Die Obstwiese</i>	13
<i>Eine kleine Zeitreise über die Obstwiese</i>	14
<i>Vom Couchpotato zum Obstwiesenbesitzer</i>	19
<i>Äpfel und andere Kelterfrüchte</i>	22
<i>Wie viele Sorten machen den Apfelwein?</i>	26
<i>Die sauren Früchte</i>	30
Speierling (31), Eberesche (32), Quitte (33), Mispel (34), Schlehe (34), Mostbirne (35)	
<i>Die Sauberkeit</i>	36
<i>Das Keltern</i>	40
Mahlen (41), Pressen (44)	
<i>Das Kelterhandwerk der sauren Früchte</i>	45
Speierling (47), Eberesche (51), Quitte (52), Mispel (53), Schlehe (54)	
... zum Wein	56
<i>Wein oder nicht Wein?</i>	57
<i>Jetzt geht's los!</i>	61
Süßer (61), Der erste Schoppen (61), Fasslager (62), Gärhefen (66), Gärauf- satz (67), Rauscher (68), Gärstörungen (68), Neuer Heller (71), Abzug von der Hefe (73), Junger (76), der Aale (77), Ausschank (79)	
<i>Analyse und Kellerbuchhaltung</i>	82
Zucker (82), Alkohol (83), Hefen (84), Temperatur (86), Gesamtsäure (87), Essigsäure (89), Schwefel (90), Kohlensäure (92), Kellertagebuch (93)	

Zur schnellen Information	94
Häufig gestellte Fragen	94
Index	96

Literatur	98
------------------	----

Wegweiser	100
<i>Baumschulen</i>	101
<i>Keltereien mit Zusatzangeboten</i>	102
<i>Keltereibedarf</i>	104
<i>Publikationen</i>	107
<i>Vereine, Verbände, Museen</i>	108
<i>Beratung</i>	110
<i>Rund um den Apfelwein</i>	111
<i>Gastronomie mit apfeligen Spezialitäten</i>	114

Kelterexkurse	
Kleiner Kelterexkurs in die Normandie	25
Identifikationsgetränk Apfelwein	42
Das Konzentrat	55
Mischgetränke und was es noch alles gibt	65
Vorklärung des Safts in der Normandie	66
Cidre in Nordwestfrankreich	74