

Franz Brandl

Liköre

Franz Brandl

Liköre



Franz Brandl

Liköre

Meinen Freunden
Fiona und Herwig, Markus und Michael

südwest^o



UNICUM
ZWACK

Bisi

Inhalt

Vorwort	6
Geschichte der Liköre	8
Der Likörmarkt	10
Fachbegriffe	12
Kleines Abc der Liköre	14
Fruchtlikör	16
Kräuter- & Gewürzlikör	44
Bitterlikör	72
Orangenlikör	100
Curaçao	106
Likörspezialitäten	112
Kirschlikör	164
Pfirsichlikör	172
Cassis	178
Kokos- & Nusslikör	188
Kaffee- & Kakaolikör	202
Schokoladen- & Creamlikör	214
Whiskylikör	232
Gläser – die richtige Wahl	244
Barausrüstung & Mixtipps	246
Hersteller- & Importeurregister	248
Bezugsquellen	251
Rezeptregister	252
Danksagung/Über den Autor	254
Impressum	256



Vorwort

»Wer Sorgen hat, hat auch Likör.« Dieser Spruch aus der »Frommen Helene« von Wilhelm Busch hat zwar nichts von seiner Gültigkeit verloren, heute jedoch werden Liköre zu jeder Gelegenheit getrunken. Liköre sind »in« – und in ihrer Gesamtheit die führende Spirituosengattung. Der Ursprung der Liköre lag in Europa. Hier wurde die Destillation perfektioniert, und Mönche, Alchimisten und Apotheker schufen im Mittelalter auf der Suche nach Heilmitteln die ersten Elixiere. Das gemäßigte Klima erlaubte den Anbau vieler Obstsorten, und Handelsschiffe brachten Gewürze aus den neu entdeckten Ländern.

Einhergehend mit einer ständig verbesserten Technik, begann vor rund 200 Jahren die neuzeitliche Likörgeschichte. Die wichtigsten Impulse waren dabei die Glasflasche, das Transportwesen und die Entdeckung des Rübenzuckers, der den teuren Rohrzucker ersetzte.

Auch Spirituosen wie Whisky, Weinbrand, Gin oder Genever legten an Volumen zu und fanden eine immer größere Verbreitung. Doch diese Spirituosen waren auf ihre Eigenart festgelegt, während die Liköre in jeder nur erdenklichen Geschmacksrichtung hergestellt werden konnten. Ihre Farben, ihr Aroma und vor allem die Süße sind die wichtigsten Komponenten des Erfolgs. Heute bietet das weite Spektrum der Liköre alles, was den Gaumen reizen kann.

Ob ein Bitterlikör zur Verdauung, ein Kräuterlikör als Digestif, ein Sahnelikör zum Kaffee oder ein fruchtiger Likör in einem Mixgetränk – in irgendeiner Form ist der Likör immer präsent. Die breite Palette der Liköre verwöhnt jeden Gaumen, und



ohne die reiche Farbpalette und die Vielfältigkeit der Liköre wäre manche feine Bar nur eine Trinkstube ohne Pfiff.

Die Erstausgabe dieses Buchs erhielt im Erscheinungsjahr von »Livre Gourmand« bei der »World Cookbook Fair at Périgueux 2000« den Award »Best Spirits Book in Germany«. Seither ist viel geschehen, und das Likörangebot stieg stetig an. Längst vorbei sind die Zeiten, in denen der Likör den Nimbus eines Getränks zum Kaffee oder als Verdauungshilfe hatte oder bestenfalls ein Mixlikör war. Neben interessanten Trend-Likören werden wieder früher bekannte Likörsorten angeboten, und Grundstoffe wie Holunderblüten, Rhabarber, Zimt, Sanddorn, Feige, Honig, Granatapfel, Joghurt und sogar Kokablätter sorgen heute für Aufsehen. Sie ermöglichen es den jungen Kolleginnen und Kollegen, neue Wege zu gehen und den altbewährten klassischen Drinks neue Kompositionen an die Seite zu stellen.

Noch ein Wort zur Auswahl der Likörmarken. Es werden unzählige deutsche und internationale Marken angeboten, jede Erweiterung würde einen vernünftigen Rahmen des Buchs sprengen. Das Hauptkriterium war, dass die vorgestellten Marken wichtig oder interessant sind, dass es ausreichend Informationen darüber gibt und dass sie vor allen Dingen auch erhältlich sind. Wer was hat und wo man es bekommt, darüber klärt auf den letzten Seiten des Buchs ein Hersteller- und Importeurnachweis auf.

Viel Vergnügen mit diesem Buch wünscht Ihnen Ihr Barmeister
Franz Brandl



Geschichte der Liköre

Als Vorgänger der heute bekannten Liköre gelten die aromatisierten Weine der alten Römer, der Griechen und der Völker des Vorderen Orients. Von diesen aromatisierten Weinen der Antike führt eine beinahe direkte Linie zu den Vermouths und Aperitifs von heute.

Die ersten Getränke, die man im weitesten Sinne als Liköre bezeichnen konnte, gehen ungefähr auf das Jahr 1000 zurück. Nach Berichten verschiedener Quellen sollen die ersten Liköre von Brüdern des Ordens San Romualdo präpariert worden sein. Sie stellten auf der Basis von »Acquavite« (durch Destillation gewonnener Alkohol) und dem süßen Saft der Pflaumen eine Mixtur her und versuchten, mit dieser die Malaria zu bekämpfen.

Andere Quellen überliefern wiederum, dass Michele Savonarola, der bekannte Arzt aus Padua, einen »Acquavite« aus Honig und Rosenöl bereitet habe. Mit seiner Mischung hatte Savonarola den berühmten »Rosolio« geschaffen, von dem sich praktisch alle modernen Liköre herleiten lassen.

Die eigentliche Geburtsstunde des Likörs hatte allerdings erst Anfang des 14. Jahrhunderts geschlagen. In der Stille ihrer Klöster forschten die Mönche nach neuer Medizin. Sie verbesserten die Destilliergeräte und fügten dem Alkohol Kräuter, Gewürze, Samen und Früchte hinzu. So entstanden verschiedenste Elixiere nach streng gehüteten Geheimrezepten, die schon damals nicht nur ausschließlich zum medizinischen Gebrauch bestimmt waren. Mancher Mönch mag sich seinen Likör auch aus anderen Gründen zu Gemüte geführt haben.

Während bereits im Mittelalter die Likörherstellung in Italien zu einer großen Blüte geführt wurde, kannten andere Länder in Europa diese Spezialitäten kaum. Als im Jahr 1532 Katharina von Medici nach Paris ging, um König Heinrich II. zu heiraten,



waren in ihrem Gefolge die berühmtesten Konditoren und Likörspezialisten aus Florenz, die den französischen Hof mit den Geheimnissen der florentinischen Küche und den speziellen italienischen Likören vertraut machten. Die darauf folgende Entwicklung führte dazu, dass Frankreich bis heute die führende Likörnation ist.

Der Durchbruch zum Genussmittel erfolgte nach der Entdeckung Amerikas. Denn erst durch den Rohrzucker von den Antillen konnte ein Getränk hergestellt werden, das hauptsächlich den Gaumen ansprach. Die Liköre waren im 16. und 17. Jahrhundert zunächst ein »Getränk der Könige« – auch deshalb, weil ihre Herstellung durch die Verwendung der von weit her eingeführten exotischen Früchte und Gewürze sehr kostspielig war.

Den Königen folgten die Edelleute und diejenigen, die es sich leisten konnten. Die moderne Likörindustrie erhielt ihre wichtigen Anstöße um das Jahr 1700, nachdem man neue Erkenntnisse über die Fermentation und die verschiedenen Phasen der Destillation gewonnen hatte. Der wichtigste Entwicklungsschritt für die Likörproduktion war jedoch die Perfektionierung der Zuckerherstellung und ab 1800 die Verfügbarkeit des preiswerten Zuckers aus Zuckerrüben.

Immer mehr Essenzen wurden entdeckt, und die Destillation wurde im 18. und 19. Jahrhundert ständig verfeinert. Der zunehmende Welthandel, die Verbreitung der Glasflasche und der Ausbau der Verkehrswege begünstigten den Werdegang der Liköre. Im 20. Jahrhundert waren die meisten der großen Marken schon bekannt, und neue Produkte entstanden vielfach nur aus Konkurrenzgründen. Schlagartig in Bewegung geriet der Likörmarkt ab den 1970er-Jahren durch die Entwicklung neuartiger Liköre und die Renaissance der Mixgetränke. Im Spirituosenmarkt von heute liegen die Liköre vor den Weinbränden, dem Korn und anderen klaren Spirituosen an erster Stelle. Und ganz gleich, ob Frucht-, Kräuter-, Bitter- oder Emulsionslikör: Diese Variante geistiger Getränke erfreut sich überall auf der Welt nach wie vor größter Beliebtheit.

Der Likörmarkt

In Deutschland wurden 2009 rund 725 Millionen Flaschen Spirituosen, Liköre und Spirituosen-Mixgetränke à 0,7 Liter getrunken. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund acht Flaschen. Davon wurden 519 Millionen im Inland produziert, 212 Millionen exportiert und 405 Millionen Flaschen eingeführt.

Den größten Anteil daran hatten die Liköre mit 29 Prozent. Diesen folgten Korn und andere klare Spirituosen mit 16,1 Prozent, Wodka mit 14,8 und Rum mit 12,4 Prozent. Weinbrand, Brandy, Cognac etc. erreichten 10,9 und die Whiskys 7,8 Prozent. Somit entfallen auf die Liköre als größte Gruppe rund 210 Millionen Flaschen. Daran labt sich auch der Staat, dem 2009 der Gesamtspirituosenverbrauch ungefähr 2,1 Milliarden Euro Branntweinsteuer einbrachte.

Die angegebenen Zahlen wurden für das Jahr 2009 errechnet. Für die nächsten Jahre werden ähnliche Zahlen erwartet. Diese lagen zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Buchs jedoch noch nicht vor.

Die großen Likörmarken und Hersteller

Rang	Marke	Sorte	Herstellerland	0,75 l-Flaschen in Mio.
1.	Baileys	Cream Liqueur	GB	77
2.	Jägermeister	Bitterlikör	D	76
3.	De Kuyper	Gesamtsortiment	NL	52
4.	Malibu	Coconut Rum	GB	38
5.	Southern Comfort	Likörspezialität	USA	26
6.	Disaronno	Amaretto	IT	23
7.	Aperol	Bitteraperitif-Likör	IT	20
8.	Kahlúa	Kaffeelikör	MEX	20
9.	Bols	Gesamtsortiment	NL	18
10.	Cointreau	Orangenlikör	FR	16
11.	Grand Marnier	Orangenlikör	FR	16
12.	Marie Brizard	Gesamtsortiment	FR	14

Quelle: Europäischer Dachverband der Hersteller von Spirituosen (CEPS); Bundesministerium für Finanzen; BSI Bundesverband der Deutschen-Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V.; Impact International/New York – Top 100 »Premium« Distilled Spirits Brands Worldwide (Stand: 2009)



Mit Bildern, die Lebenslust, Unbeschwertheit und Glück illustrieren, werben Likörhersteller für ihre Produkte und vermitteln so deren einzigartigen Genuss.

Steuersätze für Spirituosen

in EU-Ländern für eine 0,7 l-Flasche – Stand 2009, Angaben in Euro

Land	15 % vol	32 % vol	38 % vol
Schweden	5,50	11,70	13,90
Polen	1,27	2,71	3,21
Dänemark	2,12	4,52	5,36
Tschechien	1,16	2,48	2,94
Irland	3,27	6,97	8,28
Belgien	1,84	3,92	4,66
Niederlande	1,58	3,37	4,00
Frankreich	1,59	3,39	4,02
Deutschland	1,37	2,92	3,47
Luxemburg	1,09	2,33	2,77
Griechenland	2,57	5,49	6,52
Portugal	1,06	2,26	2,68
Österreich	1,05	2,24	2,66
Spanien	0,87	1,86	2,21
Italien	0,84	1,79	2,13

Quellen: Europäischer Dachverband der Hersteller und Spirituosen (CEPS); Bundesministerium der Finanzen, Umrechnungen des BSI (Stand: 2009)

Fachbegriffe

Alkohol Durch Destillieren (Brennen) wird aus Alkohol enthaltenden Flüssigkeiten eine alkoholreichere Flüssigkeit, der Branntwein, gewonnen. Die Bezeichnung »Alkohol« steht in der Umgangssprache für Äthylalkohol (Neutralalkohol). Dieser muss als Wert bestimmender Anteil von Spirituosen aus landwirtschaftlichen Rohstoffen durch Gärung hergestellt und durch Brennverfahren gewonnen sein. Dieser zur Herstellung von Spirituosen geeignete Alkohol hat einen Mindestalkoholgehalt von 96 % vol und weist keinen Fremdgeschmack auf. Je nach Reinheitsgrad unterscheidet man Primasprit, extra fein filtrierten Alkohol und entwässerten Alkohol. Die Erstgenannten enthalten mindestens 96 % vol, sind aber durch Filtration und nochmalige Destillation sehr weich und rein. Entwässelter Alkohol enthält mindestens 99,8 % vol. Der für die Likörbereitung verwendete Alkohol wird von den Produzenten entweder selbst hergestellt oder bei der Bundesmonopolverwaltung gekauft.

Alkoholgehalt Der Mindestalkoholgehalt beträgt für Liköre 15 % vol, für Eierlikör beträgt er 14 % vol. Für manche Arten ist jedoch ein höherer Alkoholgehalt vorgeschrieben.

Aromastoffe Künstliche Aromastoffe sind nicht zulässig. Es dürfen nur natürliche und naturidentische Aromastoffe verwendet werden.

Destillation Ist das Erhitzen von Alkohol-Wasser-Gemischen mit Pflanzenteilen (auch mit Mazeraten, Digeraten oder Perkolaten). Ergibt besonders feine und rein-tönige Rohspirituosen.

Digestion Ist eine Mazeration mittels warmer Flüssigkeit. Es geht schneller, wirkt intensiver und kann weitere erwünschte Stoffe herausholen (ähnlich wie Ziehenlassen des Tees).

Färbung Generell sind Farbstoffe bei der Likörbereitung erlaubt. Sie unterliegen jedoch vielen Einschränkungen. Vielfach verwendet wird das geschmacksneutrale Zuckerkulör. Damit erreicht man durch geringe Mengen Färbungen von Gelb bis Schwarz. Während bei Fruchtsaftlikören und Fruchtbrandys eine Färbung nicht erlaubt ist, sind bei Fruchtaromalikören (z. B. Curaçao) künstliche Farbstoffe zugelassen. Jede Art von Färbung muss auf dem Etikett angegeben werden.

Karamell Karamell wird durch Erhitzen von Zucker gewonnen. Im Gegensatz zum Zuckerkulör dürfen bei Karamell keine den Bräunungsgang fördernde Zusätze beigegeben werden. Karamell ist als Süßungsmittel erlaubt.

Likör Seit 1989 gelten innerhalb der EU einheitliche Richtlinien. So ist eine Spirituose der Gattung Likör zuzuordnen, wenn sie einen Zuckergehalt, berechnet als Invertzucker (entspricht 80 Prozent der Süßkraft von Rohrzucker) von mindestens 100 Gramm pro Liter Fertigerzeugnis aufweist. Eine Ausnahme besteht nur für Enzianlikör (80g/l). Der verwendete Alkohol kann Neutralalkohol, Sortenalkohol (Obstbrand, Rum, Cognac) oder eine Spirituose (Gin, Genever) sein. Der Mindestalkoholgehalt beträgt im Allgemeinen 15 % vol, bei Eierlikör 14 % vol.

Mazeration Ist das Ausziehen (Auslagen) von getrockneten Pflanzenteilen mit Alkohol oder Alkohol-Wasser-Gemischen (kalt und über einen längeren Zeitraum).

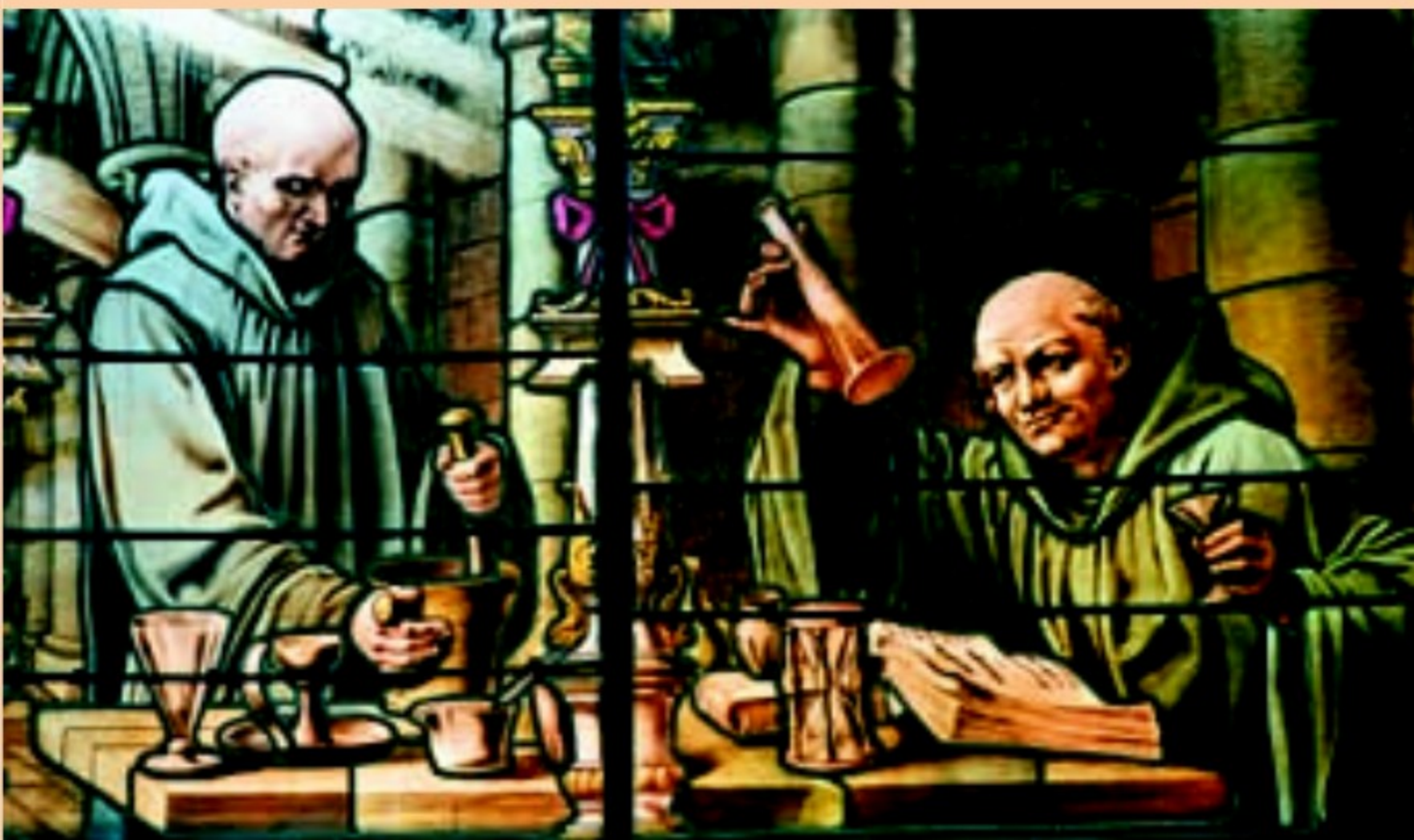
Perkolation Ist das Ausziehen im Durchlaufverfahren (ähnlich wie Kaffeefiltern).

Rektifizieren Nennt man das mehrfach aufeinander folgende Destillieren ohne dazwischen liegendes Auffangen des Destillats.

Zucker Zucker wird in verschiedenen Aufbereitungen bei der Likörherstellung eingesetzt. Meist werden Lösungen von Weißzucker oder Raffinade verwendet. Diese enthalten 65 Kilogramm Zucker in 100 Kilogramm oder in invertierten Lösungen 100 Kilogramm in 100 Liter.

Zuckerkulör Zuckerkulör erhält man durch Erhitzen von Zucker mit bestimmten Zusatzstoffen. Diese bewirken eine intensive Farbausbildung. Mit Zuckerkulör gefärbte Liköre (Spirituosen) müssen mit der Angabe »mit Farbstoff« gekennzeichnet sein. Zuckerkulör ist geschmacksneutral und färbt intensiv.

Mittelalterliche Heilkunst: Das Fenster zeigt Mönche beim Brauen medizinischer Elixiere, den Vorläufern der heutigen Liköre.



Kleines Abc der Liköre

Anisados Spanische Anisliköre. Es gibt sie süß (dulce) und trocken (seco).

Aurum Goldfarbener, sehr herber Likör aus den Abruzzen (Italien). Seine Basis sind Brandy und Orangen.

Bardinet Großer Likörproduzent in Bordeaux.

Bärenfang Honiglikör mit mindestens 25 Kilogramm Bienenhonig auf 100 Liter.

Bessen Genever Niederländische Spezialität. Mit Johannisbeersaft versetzter Genever mit einem Alkoholgehalt um 20 % vol.

Calisay Katalanischer Kräuterlikör mit großem Chinarinden- und Bitterorangenanteil.

Campari Cordial Wasserheller Kräuterlikör von Campari, der jedoch seit einigen Jahren nicht mehr hergestellt wird.

China Martini Eine Bitter-Marke vom Vermouth-Produzenten Martini mit 31 % vol.

Cordial Medoc Französischer Weinbrandlikör, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 Prozent aus Weindestillat stammt. Kann – aber muss nicht – Wein enthalten, ferner Fruchtextakte und Kräuterauszüge. Ein Charakteristikum ist das Veilchenaroma.

Cusenier Einer der großen Likör- und Spirituosenproduzenten Frankreichs.

Danziger Goldwasser Ein stark würziger Likör, in dem echte Blattgoldblättchen schwimmen. Seinen Ursprung hatte er im 16. Jahrhundert in Danzig.

Falernum Ein in der Karibik weit verbreiteter süßer, würziger Rumlikör, der die Aromen von Rum, Mandeln, Nelken, Kardamom und Limetten aufweist. Er wird auf Barbados von mehreren Herstellern produziert und hat immer 11 % vol Alkohol.

Nicht nur Kräuter, Gewürze und Fruchtarten bringen edle Liköre hervor; häufig ist es die Komposition verschiedener Bestandteile, die zu außergewöhnlichem Geschmack führt.



Guignolet Französische Likörspezialität aus Kirschen. Guignolet wird von mehreren Firmen hergestellt. Seine Basis sind Kirschen, die in Alkohol mazerieren.

Irish Mist Das irische Gegenstück zu den schottischen Whisky-Honig-Likören.

Izarra Ein baskischer Kräuterlikör auf Armagnacbasis. Er wird seit 1835 in Bayonne hergestellt. Izarra (=Stern) gibt es in Grün (48 % vol) und Gelb (40 % vol).

Jägermeister Ein Bitterlikör, der erstmals 1934 hergestellt wurde. Jägermeister ist die größte deutsche Spirituosenmarke. Alkoholgehalt 35 % vol.

Kroatzbeere Brombeerlikör (Kroatzbeere = Schlesisch für Brombeere). Die Bezeichnung »Echte« ist für den größten Hersteller, Moritz Thienelt, geschützt. Thienelt produzierte ab 1907 in Schlesien und seit 1949 in der Nähe von Düsseldorf.

Monin Großer französischer Likörhersteller, der auch ein umfangreiches Sirupprogramm anbietet. Firmensitz ist seit 1912 in Bourges, südlich von Paris.

Parfait Amour Diesen außergewöhnlichen Likör, die »perfekte Liebe«, haben fast alle großen Likörproduzenten im Programm. Er ist auch als Crème de Violette und Crème Yvette bekannt. Hauptgeschmacksgeber sind Veilchen und eine Komposition aus Blütenessenzen. Dazu kommen Zitruskonzentrate und Gewürze wie Koriander. Ebenfalls außergewöhnlich ist seine lila Farbe.

Patxaran/Pacharán (baskisch/spanisch) Traditionelle Spezialität der nordspanischen Region Navarra, die heute in vielen Marken in ganz Spanien verbreitet ist. Durch Einmaischen von Schlehen wird dieser Anis-Schlehen-Likör hergestellt. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 25 und 30 % vol, und es werden keine künstliche Aromen oder Farbstoffe verwendet.

Peppermint Pfefferminzliköre gibt es grün und weiß, sie unterscheiden sich nur in der Farbe. Ihre Zutaten sind durch Wasserdampf gewonnenes Pfefferminzöl, Neutralalkohol, Wasser und Zucker.

Ponche Likör aus Jerez. Ponche (Punsch) wird von mehreren Firmen hergestellt und von allen in Silberflaschen abgefüllt. Er besteht aus Brandy, Sherry, Orangen, Kräutern und Gewürzen.

Sabra Chocolate-Orange-Liqueur aus Israel (30 % vol). Er wurde 1963 vom Spirituosenmulti Seagram auf den Markt gebracht. 1985 folgte Sabra Coffee (30 % vol), 2006 der Orange Brandy Liqueur (40 % vol).

Sheridan's Dieser in Irland entwickelte Coffee Layered Liqueur ist einzigartig. Die Doppelflasche enthält 333 ml Coffee Chocolate Liqueur und 167 ml Vanilla Cream Liqueur. Beim Eingießen trennen sich beide Liköre anteilmäßig im Glas.

Strega Der leuchtend gelbe Strega (ital. »Hexe«) ist einer der bekanntesten Kräuterliköre Italiens. Er wird aus über 70 Kräutern und Gewürzen komponiert.



Fruchtlikör

Die vielfältige Welt der Früchte

Fruchtliköre stellen die größte Gruppe unter den Likören dar, und ihre Vielfalt ist beinahe unüberschaubar. Ob Maracujas aus den Tropen, Litschis aus China oder Melonen aus Mexiko – jede noch so exotische Frucht wird heute auch zu Likör verarbeitet. Die großen Klassiker unter den Fruchtlikören, die Orangen- und Kirschliköre, der Curaçao, der Cassis und auch die Pfirsichliköre, werden in eigenen Kapiteln vorgestellt.

Der Ursprung

Zur Likörbereitung braucht man Alkohol, und so datiert die Herstellung der ersten Liköre in der Zeit, in der sich das Wissen um die Destillation verbreitete. Um 1500 wurde das Wein- und Kornbrennen bekannt und damit die Likörbereitung ermöglicht. Apotheker und Heilkundige waren auf der Suche nach Heilmitteln und nutzten den Alkohol zur Herstellung gesundheitsfördernder Getränke. So war auch der erste Likör von Lucas Bols, dem ersten industriellen Produzenten, im Jahre 1575 ein Kümmellikör.

Der Durchbruch zum Genussmittel erfolgte nach der Entdeckung Amerikas. Erst die Verfügbarkeit des Zuckers von den Antillen erlaubte die Herstellung von Likören, die hauptsächlich zum Genuss bestimmt waren. In den folgenden Jahrhunderten entstanden durch aus aller Welt eingeführte exotische Früchte und Gewürze viele neue Likörsorten, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts begann in ganz Europa die Likörbereitung im großen Umfang.



Die Herstellung

Fruchtliköre bestehen aus Alkohol, Zucker, Wasser und Früchten in Form von Saft, Extrakten oder Aromastoffen. Man unterscheidet dabei zwischen Fruchtsaftlikören, Fruchtaromalikören und Fruchtbrandys. Fruchtsaftliköre enthalten den Saft derjenigen Frucht, nach der die Liköre benannt sind, als wesentlichen geschmacksbestimmenden Anteil. Der Gehalt an Fruchtsaft der jeweiligen Frucht muss mindestens 20 Liter auf 100 Liter Fertigware betragen. Zusätze weiterer Fruchtsäfte und natürlicher Aromastoffe sind erlaubt, eine Färbung mit Farbstoff ist unzulässig.

Fruchtaromaliköre erhalten ihren Geschmack aus den Früchten, nach denen sie benannt sind. Die Verwendung künstlicher Aromastoffe ist unzulässig. Sie dürfen nicht nach den folgenden Früchten bezeichnet werden: Ananas, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dieses Verbot gilt nicht bei wasserklaren Likören wie dem Maraschino. Die Färbung mit künstlichen Farbstoffen ist unzulässig.

Fruchtbrandys sind Fruchtliköre, die einen geschmacksbestimmenden Anteil an Obstbrand enthalten (mindestens fünf Liter Obstbrand mit 40 % vol je 100 Liter Fertigerzeugnis), der aus der namensgebenden Frucht gewonnen sein muss. Da die Bezeichnung »Brandy« ansonsten den Weindestillaten vorbehalten ist, wurde für Prune-, Orangen-, Apricot- und Cherrybrandy eine Ausnahmeregelung getroffen. Fruchtbrandys sind durch die Zugabe von Obstbrand eine besondere Art der Fruchtliköre. Auch bei ihnen ist die Verwendung von Farbstoffen unzulässig.

Die Verwendung

Alle Arten von Fruchtlikören trinkt man je nach Sorte und persönlichem Geschmack ungekühlt, leicht oder stark gekühlt pur im Likörglas. Sie eignen sich als Digestif und zum Genuss in Verbindung mit Kaffee oder einem Erfrischungsgetränk.

Etter

Quitte

Im Berglihof, dem Stammsitz der Familie Etter in der Zuger Gemeinde Menzingen, nahm die Geschichte der Etter Fruchtbrände ihren Anfang: Schon Urgroßvater Johann Baptist Etter verschaffte sich als Landwirt mit dem Brennen seiner eigenen Kirschen einen willkommenen Nebenverdienst. Der gute Ruf seines Kirschwassers drang schon bald über die Grenzen des kleinen Zuger Landes hinaus – die Nachfrage wuchs. Sohn Paul Etter hatte eine besonders feine Nase für das »Chriesiwasser« und begeisterte sich für dieses Gewerbe. Er machte das Brennen 1870 zu seinem Haupterwerb und gründete damit das heutige Unternehmen.



Die Marke

50 Jahre war Paul Etter im Geschäft, bis er den Betrieb schließlich 1920 an seine beiden Söhne übergab. Diese errichteten drei Jahre später in der Nähe des Zuger Bahnhofs eine neue große Brennerei. 1981 war ein weiteres wichtiges Jahr für das Unternehmen Etter. Zuerst erfolgte der mit der Zeit notwendig gewordene Umzug in einen größeren, modernst eingerichteten Betrieb an der Stadtgrenze von Zug, dann beschloss man die

Wissenswertes

Gruppe Fruchtbrandlikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, fruchtbetont, mild

Zusammensetzung Obstbrand, Fruchtsaft, Zucker

Herstellungsort Zug/Schweiz

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Distillerie Paul Etter

Alkoholgehalt alle 18 % vol

Preisklasse 16 € für 0,35 l

Erweiterung des Sortiments durch weitere Fruchtdestillate. Seither werden neben den verschiedenen Kirschbränden auch andere Obstbrände hergestellt. Mit den Fruchtbrandlikören wurde 1997 die ohnehin schon recht große Angebotspalette nochmals erweitert. Diese »etwas anderen« Etter-Fruchtbrandliköre werden nach einem hauseigenen Rezept aus Etter-Destillaten und verdicktem Fruchtsaft erzeugt. Sie sind als Williams Birne, Kirsche, Aprikose, Pflaume und Quitte erhältlich. Die ursprüngliche Heimat der Quitte liegt im östlichen Kaukasus, und Nachweise über sie reichen 4000 Jahre zurück. Heute werden Quitten hauptsächlich in Asien angebaut, in Europa spielen sie eine eher untergeordnete Rolle. Für den Quittenlikör von Etter wird die Sorte »Birnenquitte« verwendet. Die Früchte stammen aus Hausgärten der Region Zug und sind unbehandelt und ungespritzt. Der daraus hergestellte Brand reift 3 bis 5 Jahre und stellt die alkoholische Basis des Likörs.

Rigi Sun

Rezept Jörg Krause, *Schumann's Bar München*

4 cl Etter Quitte

2 cl Gin

2 cl frischer Limettensaft

kalter Kombucha

Die Zutaten (ohne Kombucha) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit Kombucha auffüllen und nach Belieben eine Limettenscheibe dazugeben.



Empfehlungen

Etter-Fruchtbrandliköre sind rein natürlich, ausgeprägt fruchtig und mild.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit trockenem Weißwein oder Sekt/Champagner
- ▶ Zum Mixen, für Eisbecher, für Fruchtsalate sowie für Sorbets

Chambord

Liqueur Royale de France

Das Château Chambord ist das größte Schloss der Loire-Region. Es liegt etwa 15 Kilometer südlich der Stadt Blois zwischen Orléans und Tours. Chambord wurde in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts unter Franz I. als Prunk- und Jagdschloss errichtet und gilt als das prächtigste aller Loire-Schlösser.

Die Marke

Chambord entstand Anfang der 1980er-Jahre und wurde von dem Amerikaner Sky Cooper mitentwickelt. Sein Sohn John verkaufte die Marke 2006 an den amerikanischen Spirituosenmulti Brown-Forman (Jack Daniels u. a.). John Cooper steht auch hinter der Entwicklung des Ingwerlikörs Domaine de Canton (siehe S. 144). Johns Bruder wiederum steht hinter dem Holunderblütenlikör St. Germain (siehe S. 142). Hergestellt wird Liqueur Chambord in dem kleinen Ort Cour-Cheverny, der nur wenige Kilometer vom Château Chambord entfernt liegt. Die Geschichte des

Likörs ist eng mit dem Château verflochten, obwohl keine direkte Beziehung dazu besteht. Alles an diesem Likör ist »königlich« ausgerichtet: die Geschichte des Rezepts, das der Legende nach 1685 für den »Sonnenkönig« Louis XIV.



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, fruchtbetont, mild

Zusammensetzung Cognac, Himbeeren, Brombeeren, Gewürze

Herstellungsort Cour-Cheverny/Blois/Loire

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Brown-Forman

Alkoholgehalt 16,5 % vol

Preisklasse 20 € für 0,5 l

Chambord Royale

1 cl Chambord

10 cl Champagner Brut

Chambord in einen Champagnerkelch geben und mit kaltem Champagner auffüllen. Nach Belieben eine Himbeere dazugeben.



kreiert wurde, und auch die wahrhaftig königliche Ausstattung der leider 2010 neu gestalteten Flasche. Die Kugelform der Flasche wurde zwar beibehalten, doch verlor die stilvolle purpurne Barockflasche ihre Krone und weitere Teile des Dekors. Sammlern ist zu raten, sich noch Flaschen mit der alten Ausstattung zu besorgen. Unverändert blieb jedoch der Inhalt, und dieser gehört zum Besten, was es auf dem Markt gibt. Der Chambord basiert zweifellos auf einem alten, überlieferten Rezept, und dieses ist konkurrenzlos und unerreicht. Seine Basis sind schwarze und rote Himbeeren, Brombeeren und auch Johannisbeeren. Dazu kommen Honig, Madagaskar-Vanille und weitere Kräuter und Gewürze. Diese mazerieren in Cognac, der auch die alkoholische Basis des Chambord stellt. Diese Zutaten machen Chambord zu einem der vielseitigsten Liköre der Welt. Er schmeckt nicht nur pur oder on the rocks, sondern stellt auch die perfekte Grundlage oder Zutat für Cocktails und Mixgetränke dar.

Empfehlungen

Chambord ist rein natürlich, ausgeprägt beerenfruchtig, mild und verhalten süß.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur ungekühlt oder leicht gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit Champagner, für Champagner-Drinks
- ▶ Zum Mixen jeder Art von Drinks
- ▶ Zu Desserts und Eiscreme

Lantenhammer

Williams

Die Destillerie Lantenhammer wurde 1928 von Josef Lantenhammer gegründet. Sie liegt im Herzen der bayerischen Voralpen am malerischen Schliersee. Das Unternehmen wird seit 1988, nun in der dritten Generation, von Destillateurmeister Florian Stetter geführt, und damit begann der unglaubliche Erfolg der Lantenhammer-Brände und -Liköre. Die bis dahin nur in der regionalen Gastronomie vertretene Marke wurde durch ihn innerhalb weniger Jahre bundesweit bekannt. Den Anlass dazu gab die 1991 vorgestellte Reihe der Edelbrände, in der exzellente Spitzendestillate angeboten werden.



Die Marke

1996 wurde das Sortiment des Betriebs durch die Fruchtbrandliköre erweitert. Diese Liköre sind mit das Beste, was auf dem deutschen Likörmarkt angeboten wird, und nur wenige Unternehmen produzieren vergleichbare Qualitäten. Die alkoholische Basis ist auch bei der Herstellung von Fruchtlikören meist Neutralalkohol, bei den Lantenhammer-Fruchtbrand-

Wissenswertes

Gruppe Fruchtbrandlikör

Geschmacksrichtung feinfruchtig, dezent süß

Zusammensetzung Williamsbrand, Williamsbirnensaft, Zucker

Herstellungsort Schliersee/Oberbayern

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Josef Lantenhammer OHG, Fam. Stetter

Alkoholgehalt alle Sorten 25 % vol

Preisklasse 23 – 30 € für 0,5 l, je nach Sorte

likören wird jedoch ausschließlich der jeweilige Obstbrand der gleichnamigen Frucht verwendet. Abgefüllt werden die Fruchtbrand-Liqueure in sogenannte Charismaflaschen, deren edle Aufmachung die Wertigkeit der Liköre unterstreicht. Außer dem Williams Fruchtbrand-Liqueur gibt es Mirabellen, Sauerkirsch, Waldhimbeeren und Schlehen. Einen Meilenstein schuf man 2009 mit der Einführung der neuen Likörreihe, die einige Spezialitäten enthält. In dieser werden Liköre höchster Qualität in wiederum formschönen Flaschen angeboten. Es gibt Walnuss (30 % vol), Bergamotte (25 % vol), Marillen (25 % vol), Limonen (18 % vol) und Rosen-Liqueur. Weitere Highlights sind der Spezialkräuter (siehe S. 78) und der Slyrs Whisky Liqueur (siehe S. 240).

Williams Sour

4 cl Williams Liqueur

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein mittelgroßes Stielglas abgießen.
Nach Belieben eine Minibirne oder Birnenspalten an den Glasrand stecken.

Empfehlungen

Alle Lantenhammer Fruchtbrand-Liqueure sind feinfruchtig, mit intensivem Duft und verhalten süß.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt zum Kaffee und als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit trockenem Weißwein und Sekt/Champagner
- ▶ Zum Mixen sowie für Eisbecher, Fruchtsalate und Sorbets



Dolfi

Liqueur à la Fraise des Bois

Wie bei keiner anderen Marke assoziiert man mit Dolfi Erdbeerlikör. Er ist der Klassiker unter den Erdbeerlikören und genießt den Ruf als »Bester der Besten«. Das Unternehmen wurde 1919 in Straßburg/Elsass gegründet und ist seither für seinen »Fraise des Bois« bekannt.

Die Marke

Der Name »Dolfi Fraise des Bois« steht wie kein anderer für Erdbeerlikör, und viele Jahre war er das einzige Produkt des Unternehmens. Zeitweise wurden auch Pêche (Pfirsich) und Myrtille (Waldheidelbeere) hergestellt, aber der Fraise ist »das« Produkt von Dolfi. Seit 2007 ist Dolfi Teil des berühmten Cassis- und Fruchtlikörunternehmens Védrenne. Védrenne ist im Zentrum Burgunds, in Nuits-Saint-Georges, ansässig. Das Unternehmen ist der zweitgrößte Likörproduzent Burgunds und unumstrittener Marktführer bei hochwertigen Likören. Von Crème de Cassis und Fruchtlikören bis zu traditionellen Likören, von Fruchtsirupen bis hin zu Marcs bie-



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtig, mild, leicht süß, sehr aromatisch

Zusammensetzung Erdbeeren, Alkohol, Zucker, Wasser

Herstellungsort Nuits-Saint-Georges/Burgund

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Védrenne S. A.

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l



Red Finish

3 cl Dolfi Fraise des Bois

2 cl Wodka

1 cl Zitronensaft

4 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben eine Erdbeere an den Glasrand stecken.

tet Védrenne nahezu 200 Produkte in Spitzenqualität an. Unter diesem Firmendach wird nun auch der Dolfi »Fraise des Bois« hergestellt. Dieser besteht aus Walderdbeeren und weiteren Erdbeersorten, dazu kommen nur noch Alkohol, Zucker und Wasser. Er ist rein natürlich und enthält auch keine Aromastoffe. Mit seiner leuchtend roten Farbe und seinem feinen Aroma ist Dolfi vielseitig verwendbar.

Empfehlungen

Dolfi »Fraise des Bois« ist hocharomatisch und vielseitig einsetzbar.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt pur
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Zu Desserts und Eiscreme

Midori

Melon Liqueur

Der japanische Getränkemulti Suntory wurde 1899 von Shinjiro Torii, einem damals 20-jährigen Winzer, gegründet. Heute ist Suntory einer der führenden Spirituosenproduzenten der Welt. Der international tätige Konzern produziert und vertreibt unter seinem Namen alle wichtigen Spirituosenarten wie Gin, Wodka, Rum und Tequila.

Der größte Geschäftszweig des Unternehmens ist seit Jahrzehnten die Produktion japanischen Whiskys. Dieser wird in verschiedenen Qualitäten angeboten, und allein die vier größten Marken sind mit zusammen 100 Millionen jährlich verkauften Flaschen unter den 100 Top-Spirituosen der Welt zu finden.



Die Marke

Eine der weltweit erfolgreichsten Likörmarken der 1990er-Jahre war der Midori Melon Liqueur. Er war Teil der Hermes-Likörreihe von Suntory und zu Beginn der 1970er-Jahre nur in Japan bekannt. 1971 besuchten US-Barkeeper die Suntory-Yamazaki-Destillerie in Japan und

Wissenswertes

Gruppe Fruchtaromalikör

Geschmacksrichtung aromatisch, leicht, dezent süß

Zusammensetzung Wassermelone, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Mexiko City/Mexiko

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Suntory Mexicana

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 18 € für 0,7 l

stießen bei zahlreichen Likörproben auf den Hermes Midori Liqueur. Nach Auswertung der Verkostungen glich man den Midori dem amerikanischen Geschmack an und begann mit dem Export in die USA.

Der neuartige, nach Wassermelonen schmeckende Likör mit seiner kraftvollen grünen Farbe etablierte sich schon nach kurzer Zeit auf dem Markt, und daraufhin ließ der Erfolg des Getränks auch in verschiedenen anderen Ländern nicht lange auf sich warten. Midori wird heute von Suntory in Mexiko hergestellt und ist seit 1995 auch bei uns zu haben.

Empfehlungen

Mit Midori mixt man leichte, aromatische Drinks, und auch Klassiker erhalten durch Midori einen neuen Charakter.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Sekt
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Melonball

Rezept Franz Brandl

5 cl Midori Melon Liqueur

3 cl weißer Rum

12 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einer Orangenschalenspirale und einigen Melonenbällchen garnieren.



Bailoni

Marillenlikör

Aprikosen, in Österreich Marillen genannt, sind das einzige Obst, das die renommierte Wachauer Marillendestillerie Bailoni verarbeitet. Der Namenszusatz Wachauer bei den Bailoni-Produkten gilt als geschützte Herkunftsbezeichnung und garantiert, dass nur Marillen der Region für den Likör und den Schnaps verwendet werden.

Die Marke

Das traditionsreiche Familienunternehmen Bailoni, die erste Wachauer Marillendestillerie, ist der älteste Betrieb der Region und destilliert seit 1872 in seinem direkt an der Donau gelegenen Stammhaus in Krems-Stein. Seit den 1930er-Jahren hat man sich bei Bailoni auf die Verarbeitung von Marillen spezialisiert, und außer dem Likör bietet man nur Marillenschnaps an.

Dreh- und Angelpunkt bei Bailoni sind natürlich die Marillen und deren Qualität. Vollreife, frisch geerntete Früchte werden nach dem Entsteinen und Pressen in modernsten Brennanlagen nach den überlieferten Rezepten der Familie weiterverarbeitet. Für den Bailoni-



Wissenswertes

Gruppe Fruchtsaftlikör

Geschmacksrichtung süß und fruchtig

Zusammensetzung Marillendestillat, Marillensaft, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Krems Wachau/ Österreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Bailoni

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Red Apricot

4 cl Bailoni Marillenlikör

4 cl Wodka

2 cl Zitronensaft

10 cl Orangensaft

1 cl Grenadine

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einem Stück Orangenschale und einer Cocktailkirsche garnieren.



Marillenlikör wird ein weit größerer Fruchtsaftanteil als vorgeschrieben verwendet, und Farbe wie Aroma des Likörs stammen ausschließlich vom Saft der aromatischen Marillen. Seine feine Obstbrandnote verleihen ihm die Marillendestillate. Dafür werden entsteinte Marillen eingemaischt, vergoren und anschließend dreifach destilliert. Nach einer Lagerzeit von mindestens zwei Jahren wird der Brand zur Bereitung des Marillenlikörs verwendet. Der Mindestdestillatanteil liegt bei 60 Prozent und ist damit höher als z. B. für Fruchtbrandys vorgeschrieben.

Empfehlungen

Bailoni-Marillenlikör hat ein volles Bukett und ist auf natürliche Weise fruchtig und aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Als Zutat beim Mixen

Passoã

The Passion Drink

Im Anjou, am Rande der Bretagne, liegt die Stadt Angers, die Heimat des weltberühmten Orangenlikörs Cointreau. Bei Cointreau entschied man zu Beginn der 1980er-Jahre, dass ein neuer fruchtiger Likör mit geringem Alkoholgehalt entwickelt werden sollte. Als Basis wählte man die Passionsfrucht, und nach langen Versuchen und Testreihen wurde 1986 schließlich der Passoã vorgestellt.

Die Marke

Der Ursprung des Namens der in ungefähr 400 Arten verbreiteten Passionsfrucht soll auf spanische Missionare zurückgehen. Diese sahen in der Blütenform der Früchte eine symbolische Verwandtschaft mit der Dornenkrone, die Jesus während der Passion getragen haben soll. Die spanischen Eroberer nannten sie aufgrund ihrer gewissen äußeren Ähnlichkeit mit dem Granatapfel »Granadilla« (kleiner Granatapfel) und übertrugen diese Bezeichnung auf alle Arten. Eine der meistverbreiteten Sorten ist die runde und tief pur-



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtig-exotisch, mild, leicht süß

Zusammensetzung Passionsfruchtsaft, Alkohol, Zucker, Frucht- und Kräuterextrakte

Herstellungsort Angers/Frankreich und Villafranca/Spanien

Jahresabsatz 3 Mio. Flaschen

Inhaber Cointreau S. A., Angers/Frankreich

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

purfarbene Purpurgranadilla. Sie wird bei uns häufig als Maracuja angeboten, obwohl diese spanische Bezeichnung zur größeren länglichen und gelben Passionsfrucht gehört. Die gelbe Maracuja liefert auch den Saft für den Passoã-Likör. Passoã wird außer im Stammhaus in Angers noch an einer zweiten Produktionsstätte, in Villafranca in der spanischen Provinz Navarra, hergestellt. Der Erfolg von Passoã weitete sich rasch zunächst auf die europäischen Märkte und dann auf Übersee aus. Heute werden 95 Prozent der Produktion in über 40 Länder der Erde exportiert. Relativ neu sind Passoã Mango und Passoã Coco; sie werden bereits auf mehreren internationalen Märkten angeboten.

Empfehlungen

Der hell glänzende rote Passoã ist intensiv fruchtig-exotisch und sehr aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks mit einer feinen exotischen Note

Passoã Exclusita

3 cl Passoã

3 cl Cointreau

12 cl Orangensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe dazugeben.



De Kuyper

Crème de Bananes

De Kuyper in Schiedam/Niederlande ist der weltweit größte Likörproduzent. Das 1695 gegründete Unternehmen ist in der elften Generation im Besitz der Familie De Kuyper und wurde 1995, anlässlich des 300-jährigen Jubiläums, von Königin Beatrix der Niederlande zu »Royal Distillers« ernannt. Außer dem von jedem niederländischen Spirituosenunternehmen hergestellten Genever werden in Deutschland eine umfangreiche Likörreihe und die sogenannten Solitär-Liqueur-Marken angeboten. Diese werden unter den Markennamen »Peachtree« (siehe S. 176) und »Kwai Feh« (siehe S. 154) beschrieben.

Die Marke

In über 90 Ländern der Erde gibt es Liköre von De Kuyper. Das in Deutschland mittlerweile auf rund 30 Sorten erweiterte Sortiment wird seit einigen Jahren in neu entworfenen und dabei verschlankten Flaschen angeboten. Ein Klassiker des Sortiments ist der Crème de Bananes, der mit seiner natürlichen Bananennote



Wissenswertes

Gruppe Bananenlikör/Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtig, aromatisch, nur dezent süß

Zusammensetzung Fruchtdestillat, Alkohol, Zucker, fruchteigene Aromastoffe

Herstellungsort Schiedam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtportfolio weltweit ca. 52 Mio. Flaschen

Inhaber De Kuyper Royal Distillers/Schiedam

Alkoholgehalt 24 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

eine beliebte Grundlage für Cocktails und Mixgetränke ist. Für Bananenliköre werden nicht die makellosen großen, sogenannten Dollar-Bananen verwendet, sondern unscheinbare kleine, dafür aber sehr aromatische Sorten. Zur Likörherstellung werden die Bananen gepresst; man erhält dabei keinen Saft, sondern einen Brei. Dieser wird mit Alkohol versetzt, das Mazerat dann abgepresst, und die Rückstände zur Wiedergewinnung des Alkohols werden destilliert. Durch spezielle Verfahren werden dabei auch die Aromastoffe gewonnen und dem Likör zugefügt.

Banana Boat

3 cl Crème de Bananes

3 cl Gin

12 cl Orangensaft

1 Barlöffel Grenadine

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Die Grenadine darübergeben. Nach Belieben mit einer Orangenscheibe garnieren.



Empfehlungen

De Kuyper Crème de Bananes besitzt eine ausgeprägte Bananennote und eine dezente Süße.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder gekühlt im Likörglas
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und fruchtigen Drinks
- ▶ Zur Verfeinerung von Desserts, Kaffee und Eiscreme

Marie Brizard

Watermelon

Das weltberühmte Haus Marie Brizard et Roger wurde 1755 in Bordeaux gegründet und ist heute der größte Likörsortimentproduzent Frankreichs. Der Erfolg begann mit dem Anisette (siehe S. 64), der bis heute das Flaggschiff des Brizard-Sortiments und der meistverkaufte Likör der Firma ist. Rund um den Anisette werden über 30 verschiedene Liköre hergestellt. Darunter sind zum Teil echte Klassiker, die von Marie Brizard entwickelt und erstmals angeboten wurden. Die Marie-Brizard-Produkte genießen weltweit höchste Anerkennung und werden in über 120 Länder exportiert.

Die Marke

Der Watermelon war eine der großen Likörinnovationen der 1990er-Jahre, seit 1995 wird dieser leichte und fruchtige Melonenlikör auch in Deutschland angeboten. Der roséfarbenen Kreation verleihen Honig- und Wassermelone ihr Aroma und ihren Geschmack. Ein weiteres Highlight des Sortiments ist der Fraise des Bois (18 % vol). Die-



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung leicht süß, fruchtig

Zusammensetzung Melonenextrakt, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Bordeaux/Frankreich

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 14 Mio. Flaschen

Inhaber Marie Brizard et Roger International/Bordeaux

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

Tokyo Sunset

5 cl Watermelon Liqueur
Tonic Water

Den Watermelon Liqueur in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und mit kaltem Tonic Water auffüllen. Nach Belieben eine halbe Zitronenscheibe dazugeben.



ser herrlich duftende und leuchtend rote Walderdbeerlikör aromatisiert Mixgetränke, Sekt und Fruchtsäfte mit feiner Süße und wenig Alkohol. Ergänzt wird das Sortiment der klassischen Liköre mit den neu entwickelten Sorten Cranberry (17 % vol) und Hot Mint (aus Minze mit einem Hauch Chili, 25 % vol) sowie den drei kristallklaren Likören Manzanita (mit dem Aroma grüner Äpfel), Coconut und Melocotón (Pfirsich). Alle haben einen Alkoholgehalt von 20 % vol. Die neueste Schöpfung ist der Lemon Grass (20 % vol), der bisher von keinem anderen Produzenten angeboten wird. Aufsehen erregte Brizard mit dem Ende des letzten Jahrzehnts vorgestellten Charleston Follies. Dieser leichte und fruchtige Likör (20 % vol) erhält einen Teil seines Aromas und seines Geschmacks von Aprikosen, Pfirsichen, Ananas, Mangos, Guaven und Passionsfrüchten. Die mehrfach ausgezeichnete Shakerflasche aus metallischem Glas stellt eine einzigartige Novität dar.

Empfehlungen

Watermelon und die anderen Spezialitäten sind jede für sich ein Likörerlebnis.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Sekt
- ▶ Als Zutat beim Mixen von Cocktails und Longdrinks

Bols

Strawberry Liqueur

Die Zahl der von Bols in Amsterdam seit 1575 hergestellten Liköre wird heute kein noch so profunder Kenner des Hauses nennen können. Nicht nur Hunderte von Millionen Flaschen Liköre und Spirituosen trugen in den seither vergangenen 435 Jahren den Namen »Bols«, auch ungezählte Likörsorten wurden entwickelt, verworfen, im Sortiment behalten, eingestellt, neu

komponiert oder auf eine andere Art verändert. Dazu kamen neue Ausstattungen, Etiketten und Flaschenformen. Als älteste Liköre gelten die Anisette, gefolgt vom Kümmel und dem Curaçao. Zwischenzeitlich gab es Goldwasser, Boonekamp, Half and Half und viele weitere, heute schon in Vergessenheit geratene Liköre. Neben der Kunst der Herstellung hatte man bei Bols von jeher das Gespür für den Geschmack des Verbrauchers. Dieser zwingt seit alten Zeiten jeden Likörproduzenten zur Reaktion auf veränderte Trinkgewohnheiten. Die verbesserte Technik sowie die heute allzeitige Verfügbarkeit jeder noch so exotischen Frucht erlaubten und erforderten die Schaffung neuer Likörkompositionen.



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtig-leicht, mittelsüß

Zusammensetzung Fruchtsaft, Zucker, Alkohol

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/
Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca.
18 Mio. Flaschen

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

Die Marke

Als zu Beginn der 1980er-Jahre die Zeit reif war für fruchtige, farbige und leichtere Liköre, reagierte Bols mit seiner Longdrink-Range. Zwar blieben die Klassiker unverändert, man wollte jedoch dem Wunsch der Verbraucher nach neuen Früchten, Farben und weniger Alkoholgehalt nachkommen. Trendsetter war der ehrwürdige Bols Blue Curaçao, der nun erstmals die blaue Farbe salonfähig machte. 1983 kam die Grüne Banane, 1987 der Red Orange und 1993 der orangerote Maracuja zur Einführung. Dazu kam 2001 der Strawberry, und ab 2004 wurden alle Bols-Liköre (ohne Advocaat) in einer neuen einheitlichen Ausstattung angeboten. Dem hocharomatischen und leuchtend roten Strawberry folgten Green Tea (24 % vol), Sour Apple, Melon und Cassis. Ganz neu sind der Cranberry und der zu Beginn des Jahres 2011 vorgestellte Yoghurt Liqueur (siehe S. 120). Siehe auch Bols Blue (S. 108), Bols Advocaat (S. 156) und Bols Crème de Cacao (S. 212).

Highlander

Rezept Franz Brandl

3 cl Scotch Whisky

2 cl Strawberry Liqueur

4 cl Orangensaft

1 cl Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen.
Nach Belieben eine Erdbeere dazugeben.

Empfehlungen

Bols Strawberry ist kein typischer Likör zum Purgenuss, sondern eine beliebte Longdrinkbasis mit Erdbeergeschmack.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gekühlt oder on the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Limonaden
- ▶ Als Zutat beim Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Mit Sekt oder Champagner



Lapponia

Lakka Wildbeeren-Liqueur

Nördlich des Polarkreises, in der Tundra Lapplands, wachsen inmitten einer unberührten Natur die aromatischen arktischen Wildbeeren. Aus ihnen werden die berühmtesten Liköre des Nordens hergestellt und unter dem Namen ihrer Heimat, »Lapponia«, vertrieben.

Die Marke

Das in der südfinnischen Hafenstadt Turku ansässige Unternehmen Marli ist der größte Hersteller von Fruchtweinen und Likören im gesamten skandinavischen

Raum. Die Geschichte der traditionsreichen Firma begann im Jahre 1867 mit Anders Nordfors. Er entwickelte aus den wild wachsenden Beeren Lapplands die Vorläufer der heutigen Liköre. Auf den internationalen Exportmärten sind vor allem der Lakka- und der Puolukkalikör bekannt. Die goldgelbe Lakkabeere (Mullebeere – engl. »Cloude berry«, so benannt nach den wolkenartigen Beeren) ist die typischste und eigenständigste unter den arktischen Wildbeeren. Puolukka (Lingonberry) heißt die wilde Preisel-



Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtbetont, zurückhaltend süß

Zusammensetzung Fruchtsaft, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Turku/Finnland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Marli/Huhtamäki-Gruppe

Alkoholgehalt alle 21 % vol

Preisklasse 10 € für 0,5 l

Polarwind

4 cl Lakka Liqueur

2 cl Wodka

4 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe und eine Himbeere dazugeben.



beere, aus der der gleichnamige leuchtend rote Likör besteht. Weitere Sorten sind Mustikka Blueberry (Heidelbeere), Polar (Cranberry) und Tyrni Buckthorn (Sanddorn). Diese unvergleichlichen Früchte reifen innerhalb weniger, aber langer Sonnentage. Mühsam per Hand pflücken Lappland-Nomaden, Jäger und Sammler alljährlich vor dem ersten Frost die vollfruchtigen Beeren. Von Sammelstellen aus werden diese dann zur Verarbeitung nach Turku gebracht. Die Liköre werden ohne jegliche künstliche Zusätze hergestellt und in formschönen Flaschen angeboten. Auf diesen sind die Beeren der Tundra zu einem symbolischen Kreis gruppiert und zum optischen Mittelpunkt gemacht. Sowohl Lakka als auch Puolukka wurden viele Jahre in Deutschland angeboten, sind zurzeit jedoch selbst im Fachhandel schwer zu finden.

Empfehlungen

Alle Sorten sind fruchtig, aromatisch und außergewöhnlich interessant.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Als Zutat beim Mixen

Xanté

Cognac & Pear

Die schwedische Firma Xanté AB trat in Deutschland bisher nicht mit einem eigenen Produkt in Erscheinung. Schlagartig bekannt wurde sie in Fachkreisen jedoch im Jahr 2006 durch die Übernahme der berühmten dänischen Kirschlikörmarke Heering (siehe S. 166). Diesem berühmten Kirschlikör wurde dann 2007 von Xanté mit dem Heering Coffee Liqueur erstmals seit 1818 eine weitere Sorte zur Seite gestellt. Seit 1995 wird nun mit dem Xanté auch ein eigenes Produkt angeboten.



Die Marke

Der Ursprung der heute schwedischen Marke Xanté geht auf Jean Heinrich zurück. Im belgischen Namur gründete dieser im Jahr 1894 die Maison Heinrich Company, ein Handelsunternehmen für den Import von Wein und Bier. Noch vor dem Ende des Jahrhunderts erhielt er von einem befreundeten Benediktinermönch eine Kollektion überlieferter Likörrezepturen. Sein Sohn Lucien erkannte den Wert der Rezepte und begann, mit den alten Rezepturen zu experimentieren. Der Zweite Weltkrieg vertrieb die Familie nach Südfrankreich, und es war Jeans Urenkel

Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör/Likörspezialität

Geschmacksrichtung dezent süß, fruchtig, kräftig, nach Cognac und Birne, mit feiner Vanillenote

Zusammensetzung Cognac, Birnenextrakt, Vanille, Zucker

Herstellungsort Stockholm/Schweden

Jahresabsatz etwa 1,5 Mio. Flaschen

Inhaber Xanté AB/Stockholm

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 18 € für 0,5 l

Richard, dem die geniale Komposition für Xanté gelang. Er modifizierte die schweren Blends der Vergangenheit und schuf die superbe Zusammensetzung aus eleganter Frucht und Cognac, die heute den Namen »Xanté« trägt. Richard Heinrich lernte den schwedischen Unternehmer Jörgen Tilander kennen, der das Potenzial von Heinrichs Spezialitäten erkannte. Tilander baute das Importgeschäft mit Heinrichs Likören in den 1990er-Jahren in Schweden auf und erwarb auch die Rechte an dessen Produkten. Wegen des damals noch bestehenden staatlichen Monopols brauchte man einen Partner, den Tilander in der damals mächtigen V&S Group (Absolut Vodka) fand. Mit diesem entwickelte Tilander die Marke Xanté und etablierte 1995 die wertvollste Rezeptur Heinrichs endgültig in der feinen Welt der Liköre. Xanté ist ein klarer, bernsteinfarbener Premium-Likör aus Cognac und Birnenextrakt, den ein Hauch Vanille abrundet.

Pear Julep

Rezept Cihan Anadoluglu, *Schumann's Bar München*

4 cl Xanté

2 cl Cognac

1 cl Zuckersirup

¼ mittelgroße Birne, püriert

4 Spritzer Peach Bitter

Die Zutaten (ohne den Peach Bitter) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein großes Glas auf gestoßenes Eis abgießen. Den Peach Bitter darauf geben und nach Belieben mit Birnenspalten garnieren.

Empfehlungen

Der Geschmack nach Cognac und Birnenextrakt ist einzigartig.

Xanté wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gekühlt oder ungekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder mit klarer Zitronenlimonade
- ▶ Mit kaltem trockenem Sekt oder Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Für Heißgetränke, z. B. mit Apfelsaft



Godet Pearadise

Poire au Cognac

Die ursprünglich holländische Familie Godet ist seit Anfang des 17. Jahrhunderts in der Charente-Maritime im Cognac- und Weinhandel tätig. Im Jahr 1782 wurde in La Rochelle das Unternehmen Godet Frères gegründet, und ab 1838 verkaufte man Cognac unter dem eigenem Namen. Godet ist bis heute in Familienbesitz und wird von dieser in der achten Generation geleitet.



Die Marke

Mit etwa einer Million Flaschenabsatz jährlich ist Godet einer der Großen unter den kleineren Cognac-Unternehmen. Godet ist ein klassisches Cognac-Handelshaus, das Destillate ankauft, lagert, mischt und dann unter seinem Namen verkauft. Dies ist keinesfalls unüblich, auch große Unternehmen verfahren so.

Der meist verkaufte Godet-Cognac ist der 1902 eingeführte Klassiker »Gastronome«. Es wird jedoch die ganze Cognac-Bandbreite vom V. S. über X. O. bis hin zum Spitzenprodukt »Réserve de la Famille« angeboten. Der zu Beginn des neuen Jahrtausends eingeführte Godet Pearadise ist ein süßer, weicher und fruchtiger Bir-

Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör/Likörspezialität

Geschmacksrichtung vollfruchtig, aromatisch, süß, mit feiner Cognac-Note

Zusammensetzung Cognac, Birnenextrakt, Kräuterextrakte, Zucker

Herstellungsort La Rochelle/Charente-Maritime/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Godet

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 25 € für 0,5 l

Dolce Vita

Rezept Mauro Mahjoub,
Mauro's Negroni Club München

4 cl Godet Pearadise
3 cl Crème de Cacao brown
1 cl Mozart Chocolate Spirit
leicht geschlagene Sahne

Die Zutaten (ohne Sahne) im Rührglas mit Eiswürfeln gut vermischen. In ein Cocktailglas abgießen und die Sahne als Haube darauf geben. Nach Belieben mit Schokoladenflocken bestreuen.



nenlikör aus 100 Prozent natürlichem Birnenextrakt und Cognac. Er ist fein ausbalanciert, seine Süße wird vom feinen Cognac-Geschmack überdeckt. Zu diesem gesellt sich der Pearadise Caramel au Cognac, ein auf Cognac basierender Likör mit Karamell und Vanille (25 % vol). Weitere Liköre sind der Godet Orange und der White Chocolate. Seit 2008 wird der Antartica Cognac angeboten. Diesem wasserhellen Cognac wurde durch Filtrierung die Farbe entzogen.

Empfehlungen

Die feine Cognac-Note macht diesen Fruchtlikör so außergewöhnlich.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Sekt
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Kräuter- & Gewürzlikör

Die würzig-aromatischen Klassiker

Eine ganz eigene Welt tut sich bei diesen Likören auf. Sie sind die Vorläufer und der Ausgangspunkt der heutigen Likörindustrie. Allen gemeinsam ist der gesundheitliche Aspekt, der zu Beginn der Entwicklung im Vordergrund stand. Zum Wohlbefinden kam der Genuss, und beides verbindet sich auf äußerst angenehme Weise.

Der Ursprung

Die Verbreitung der Destillation im 16. Jahrhundert bewog Mediziner und Alchimisten zur Suche nach Elixieren, die eine heilende Wirkung versprachen. Besonders die Mönche machten sich um die Entwicklung verdient, und noch heute weltbekannte Liköre wie Chartreuse und Bénédictine entstanden durch sie. Auch der erste industrielle Likörproduzent, Lucas Bols in Amsterdam, stellte mit einem Kümmel als Erstes einen Gewürzlikör her. Im Laufe der Zeit entdeckte man viele Wirkstoffe in Pflanzen und Gewürzen und entwickelte aus diesen unter Verwendung von Alkohol und Zucker aromatische Getränke. Nachdem diese Entwicklungsstufe erreicht war, war der Weg zum Genussmittel nicht mehr weit, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts entstanden überall in Europa Herstellungsbetriebe. Die Liköre wurden ein Teil der Trinkkultur.



Die Herstellung

Während sich Fruchtsaftliköre relativ einfach durch Alkohol, Zucker, Fruchtsaft und Wasser herstellen ließen, benötigte man zur Bereitung von Kräuter- und Gewürzlikören die Inhalts- und Wirkstoffe der verwendeten Substanzen. Dazu entwickelte man vier verschiedene Verfahrensweisen, die bis heute angewendet werden. Mit diesen gelingt es, die gewünschten Stoffe aus den Pflanzenteilen herauszulösen.

1. Mazeration Sie ist das Ausziehen von getrockneten Pflanzenteilen mit Alkohol- oder Alkohol-Wasser-Gemischen (kalt und über einen längeren Zeitraum).

2. Digestion Sie ist eine Mazeration mittels warmer Flüssigkeit. Sie geht schneller, wirkt intensiver und kann weitere erwünschte Stoffe herausholen; ähnlich wie Ziehenlassen des Tees.

3. Perkolation Sie ist das Ausziehen im Durchlaufverfahren, ähnlich wie beim Kaffeefiltern.

4. Destillation Sie ist das Erhitzen von Alkohol-Wasser-Gemischen mit Pflanzenteilen – auch mit den oben erwähnten Mazeraten, Digeraten oder Perkolaten. Dies ergibt besonders feine und reintönige, von allen unerwünschten Substanzen befreite Rohspirituosen.

Die so gewonnenen Auszüge werden einzeln oder untereinander gemischt mit Alkohol, Zucker und Wasser zu Likör verarbeitet. Wie und welcher Likör hergestellt wird, beruht oft auf jahrhundertealten Rezepturen. Allen gemeinsam ist eine mehr oder weniger ausgeprägte Süße, da ein Liter Fertigerzeugnis mindestens 100 Gramm Zucker enthalten muss.

Die Verwendung

Ob gekühlt oder ungekühlt, vor oder nach dem Essen, pur oder gemixt – die Verwendung ist ebenso unterschiedlich wie die Liköre selbst.

Chartreuse

Liqueur par les Pères

Die Chartreuse-Liköre sind die einzigen weltbekannten Liköre Frankreichs, die noch immer von Mönchen hergestellt werden. Aus dem einstigen Heilmittel entwickelte sich ein wohlschmeckender und aromatischer Likör, der heute in über 100 Ländern zu finden ist.

Die Marke

Die Geschichte der Chartreuse-Liköre beginnt 1605. In diesem Jahr erhielten Kartäusermönche in Paris ein Manuskript mit der Formel eines »Elixiers für ein langes Leben«. 1737 erreichte es nach vielen Umwegen das 1676 in der Dauphiné, nahe Grenoble, erbaute Kloster der Grande Chartreuse. Einem der Mönche, dem gelehrten Apotheker Jérôme Maubec, gelang es schließlich, ein Herstellungsverfahren auszuarbeiten. Zu Beginn, um 1755, wurde das Elixier Végétal hergestellt. 1764 entwickelte man ein zweites Produkt, den grünen Chartreuse. Diesem folgte 1835 der gelbe. 1860 verlegte man die Produktion in eine neu erbaute Destillerie im acht Kilometer entfernten Ort Fourvoirie. Die Säkularisation in Frankreich führte 1803 zur Vertreibung der Kartäuser und zum Bau einer



Wissenswertes

Gruppe Kräuter- und Gewürzlikör

Geschmacksrichtung Gelb: süß und mild, Grün: kräftig

Zusammensetzung 130 Pflanzen und Gewürze, Weinalkohol, Honig, Zucker

Herstellungsort Voiron, nahe Grenoble/Frankreich

Jahresabsatz Voiron 1,5 Mio., Tarragona 750 000 Flaschen

Inhaber Chartreuse Diffusion, Voiron/Frankreich

Alkoholgehalt Gelb (Jaune) 40 % vol, Grün (Verte) 55 % vol

Preisklasse Gelb: 25 €, Grün: 30 € für 0,7 l

neuen Destillerie in Tarragona/Spanien. Erst im Jahr 1932 kehrten die Mönche zurück und produzierten wieder in Fourvoirie. Als die Gebäude nur drei Jahre später durch einen Erdrutsch zerstört wurden, verlegte man die Produktion an den heutigen Standort, in das nahe gelegene Städtchen Voiron. Chartreuse besteht aus den Auszügen von 130 Kräutern und Gewürzen, aus Weindestillat, Honig und Zucker. Nachdem der Chartreuse in seiner endgültigen Zusammensetzung fertig gemischt ist, reift er rund fünf Jahre in teilweise über 100-jährigen und bis zu 50 000 Liter fassenden Eichenholzfässern in den mit 164 Metern längsten Likörkellern der Welt. Darüber hinaus werden auch noch Cassis, Framboise, Mûre Sauvage, Myrtille, Eau de Noix, der Liqueur du 9° Centenaire und die Kräuterspirituose Genepi angeboten.

Chartreusito

¼ Limette

1 Barlöffel Rohrzucker

frische Minze

3 cl Chartreuse Grün

kaltes Sodawasser

Das Limettenviertel zerteilen und in einem Becherglas ausdrücken. Zucker und Minzeblätter dazugeben und diese leicht andrücken. Das Glas mit gestoßenem Eis füllen und den Chartreuse dazugießen. Mit etwas Sodawasser auffüllen und umrühren.



Empfehlungen

Chartreuse Jaune und Verte sind würzig und aromatisch – internationale Digestifklassiker.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas oder Schwenker
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft sowie anderen Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks, als Heißgetränk mit Kaffee oder Schokolade

Bénédictine DOM

Liqueur

Klassische Rezepte überdauern die Zeit. Dies gilt auch für Spirituosen, insbesondere für Likörspezialitäten. Oft waren die kräuterkundigen Mönche der Klöster an der Entwicklung beteiligt. So auch beim Bénédictine DOM, dem berühmten Kräuterlikör aus der Normandie.

Die Marke

Unter den Mönchen des im Jahre 958 gegründeten Benediktinerklosters Fécamp in der Normandie lebte im 16. Jahrhundert einer, von dessen Arbeit noch heute profitiert wird. Bruder Bernardo Vincelli bereitete im Jahre 1510 als Erster ein Elixier, dessen Rezeptur einem heute weltbekannten köstlichen Getränk zugrunde liegt: dem Liqueur Bénédictine. Aus 27 ausgewählten Kräutern braute er sein Elixier, dem wohltuende Wirkungen nachgesagt wurden. Im Laufe der Geschichte verschwand das Rezept von Bruder Vincelli in der Versenkung, doch bevor in der Französischen Revolution von 1789 die Abtei zerstört wurde, brachten die Mönche von Fécamp Bücher, Akten und Urkunden in Sicherheit. Alexandre Le Grand, Kaufmann in Fécamp, fand unter geerbten Papieren im Jahr 1863 die For-



Wissenswertes

Gruppe Kräuter- und Gewürzlikör

Geschmacksrichtung kräftig, aromatisch, süß, würzig

Zusammensetzung Kräuter- und Gewürzauszüge, Alkohol, Zucker, Honig

Herstellungsort Fécamp, Normandie/Frankreich

Jahresabsatz rund 6 Mio. Flaschen

Inhaber Bénédictine S. A., Fécamp/Bacardi Ltd.

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 23 € für 0,7 l

Frisco Sour

2 cl Bénédictine DOM

3 cl Bourbon Whiskey

2 cl Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Stielglas abgießen oder in ein kleines Becherglas auf einige Eiswürfel geben. Nach Belieben mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.



meln des Vincelli-Elixiers. Von diesen Unterlagen ausgehend, vertiefte er sich in die Geheimnisse der Kräuter und begann zu experimentieren, bis er das alte Gemisch wiedergefunden hatte. Die Herstellung beginnt mit fünf verschiedenen Mischungen, davon werden vier destilliert; die fünfte, aus Früchten und Fruchtschalen bestehend, wird mazeriert. Nach dem Vermischen werden Wasser, Alkohol, Sirup, Honig, Karamell und Safran zugegeben. Auch der Namenszusatz »DOM« stammt von Le Grand: Er steht für »deo optimo maximo« – dem besten und größten Gott geweiht. Seit 1937 kommt aus Fécamp auch der B and B. Er vereint den Geschmack des Likörs mit der Kraft eines guten Cognacs; das zweite B steht für Brandy. Zahlenmäßig die Hälfte der gesamten Produktion entfällt auf den B and B.

Empfehlungen

Bénédictine DOM ist von vollendeter Harmonie und weltweit als Digestif geschätzt.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Halb und halb gemischt mit Cognac zum Digestif-Drink B and B
- ▶ Leicht gekühlt im Schwenker
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Tonic Water
- ▶ Zum Mixen von Cocktails mit Champagner und mit Kaffee

Original Ettaler

Kloster-Liqueur

Im bayerischen Hochgebirge zwischen Garmisch-Partenkirchen und dem weltberühmten Passionsdorf Oberammergau liegt in einem romantischen Hochtal der Ort Ettal. Mittelpunkt des Ortes ist die bekannte Benediktinerabtei Ettal mit ihrer prächtigen Barockkirche.

Die Marke

Die Gründung der Abtei geht auf das Jahr 1330 zurück. Sie erfolgte durch Kaiser Ludwig den Bayern bei der Rückkehr von seiner Italienreise. Auch in Ettal entwickelte sich die Likörherstellung in der Klosterapotheke. 1803 begann durch die Säkularisation für die Abtei ein dunkles Jahrhundert. Die Mönche wurden ausgesiedelt, Gebäude niedergerissen und Klostereigentum versteigert – darunter auch das Rezeptbuch der Apotheke. Als 1900 das Kloster wieder eröffnet wurde, kam auf Umwegen auch das Rezeptbuch wieder in den Besitz des Klosters. Die Herstellung der Ettaler Kloster-Liqueure wird bis heute ausschließlich von den Mönchen der Abtei vorgenommen. Besonderen Wert legt

Wissenswertes

Gruppe Kräuterlikör

Geschmacksrichtung Gelb ist etwas süßer als der würzig-herbe Grüne

Zusammensetzung Auszüge aus über 40 Kräutern, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Benediktinerabtei Ettal, Ettal/Oberbayern

Jahresabsatz ca. 400 000 Flaschen

Inhaber Benediktinerabtei Ettal

Alkoholgehalt Gelb: 40 % vol, Grün: 42 % vol

Preisklasse 14 € für 0,5 l



man auf eine lange Fasslagerung der fertiggestellten Liköre. Diese erfolgt ausschließlich in Eichenholzfässern in den Gewölben des Likörkellers. Zweifellos sind die Liköre das bekannteste Produkt der Abtei. Zu den wirtschaftlichen Aktivitäten zählen ferner eine Brauerei, der Klostergasthof und das Hotel Ludwig der Bayer. Dem Kloster angeschlossen ist außerdem ein (Jungen-) Gymnasium mit Internat. Außer den beiden Klassikern gibt es vier weitere Spezialitäten. Den Ettaler Kloster-Magenbitter (45 % vol), den Ettaler Kloster-Geist, eine wasserhelle Kräuterkomposition mit 40 % vol, den Hopfen-Halbbitter mit 38 % vol und den Ettaler Heidelbeer-Liqueur aus Heidelbeersaft und Kräuterdestillaten (25 % vol).

Crocus Sativus

Rezept Thomas Magg

2 Scheiben Ingwer

4 cl Ettaler Kloster-Liqueur Gelb

4 cl Rhabarbersaft

1 cl frischer Limettensaft

2 cl Riemerschmid Holunderblüten Sirup

1 Spritzer Riemerschmid Orange-Bitter

In einem Tumbler den Ingwer zerdrücken. Eiswürfel dazugeben. Die anderen Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und darauf abgießen. Nach Belieben ein Stück Orangenschale dazugeben.



Empfehlungen

Original Ettaler Kloster-Liqueure sind Klassiker ihrer Art und ideal für viele Gelegenheiten.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas oder Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Für Cocktails und Mixgetränke
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften

Rutte

Kaneel Liqueur

Um 1830 kam der Firmengründer Simon Rutte nach Dordrecht und richtete eine Destillerie ein. 1872 erfolgte dann der Umzug in die heutigen Gebäude. Rutte begann – wie konnte es in Holland auch anders sein – mit der Herstellung von Genever. Die Produktpalette wurde ständig erweitert, und heute, nach 180 Jahren, bietet Rutte rund 55 verschiedene Spirituosen und Liköre an. Bis heute ist das Unternehmen in Familienbesitz; einige der immer noch handwerklich hergestellten Liköre werden auch auf den Exportmärkten angeboten.

Die Marke

Holland verfolgte frühzeitig Handelsinteressen in den Ländern um den Indischen Ozean; durch die Aktivitäten der Handelshäuser entwickelte sich das Land zu einem Zentrum des Gewürzhandels. Dies ermöglichte die Herstellung neuartiger Liköre, worauf der Ursprung großer Likörproduzenten zurückzuführen ist. Auch die Karibik trug mit ihren Orangenschalen und dem daraus hergestellten Curaçao zum Erfolg der holländischen Liköre bei. Rutte bietet zurzeit (2011) vier Liköre in Deutschland an. Der Rutte Kaneel ist ein süßer, hocharomatischer



Wissenswertes

- Gruppe** Gewürzlikör
- Geschmacksrichtung** süß, sehr aromatisch
- Zusammensetzung** Zimtextrakte, Alkohol, Zucker
- Herstellungsort** Dordrecht/Niederlande
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** Rutte
- Alkoholgehalt** 32 % vol
- Preis** 24 € für 0,7 l

Zimtlikör aus Extrakten von Sri-Lanka-Zimt, mit hellem Goldton und einer deutlichen Zimtnote. Rutte Angelica (32 % vol) wird aus dem Extrakt der Angelikawurzel (Engelwurz) hergestellt. Er besitzt einen hellen Goldton mit rötlichem Schimmer, ist bitter-süß und wirkt belebend und magenstärkend. Rutte Thee Likeur (30 % vol) ist ein aromatischer, vollmundiger Likör mit dunkler brauner Farbe und schwerer, dominanter Süße. Er ist sehr würzig und besitzt leicht bittere Töne und Noten von Kräutern und Gewürzen. Ein Klassiker ist der Cacao Blanc, der mit 28 % vol angeboten wird. Weitere Sorten sind Gouden Amandel (Mandel), Augustiner Abdi (Kräuter), Royal Orange und Grand Cru Citroen.

Empfehlungen

Rutte Kaneel besitzt einen starken Zimtgeschmack und eine starke Zimtnote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Als Zugabe zum Kaffee und zu Eiscreme
- ▶ Zur Zubereitung von Heißgetränken
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Asian's Wind

Rezept Mauro Mahjoub,
Mauro's Negroni Club München

2 cl Limettensaft

8 cl Apfelsaft

3 cl Rutte Kaneel

4 cl Cognac

Die Säfte in einem kleinen Topf erhitzen. Likör und Cognac dazugeben. Nochmals erhitzen, aber nicht kochen. In ein geeignetes Glas abgießen und nach Belieben mit einer Orangenschalen-spirale garnieren.



Molinari

Sambuca

Der Anislikör Sambuca ist eine klassische italienische Likörspezialität mit einem ausgeprägten Anisgeschmack. Er zählt mittlerweile zu den bekanntesten italienischen Likören und entwickelt sich auch bei uns immer mehr zur Trendspirituose.

Die Marke

Molinari Sambuca wurde 1945 von Angelo Molinari in Civitavecchia bei Rom gegründet. Molinari ist die größte und führende Sambuca-Marke in Italien, Deutschland ist der zweitgrößte Markt für Molinari. Die Herstellung des Sambuca von Molinari erfolgt nach dem nur der Familie bekannten Rezept. Hochwertige Destillate aus Sternanis und grünem Anis bilden die Grundlage des Likörs, abgerundet wird der Geschmack durch weitere Gewürze. Dazu kommen hochwertiger Alkohol, Zucker und Wasser. Irrtümlich wurde in der Vergangenheit geglaubt und verbreitet, dass sich der Name »Sambuca« von der lateinischen Bezeichnung »Sambucus« für Holunder ableiten ließe und



Wissenswertes

Gruppe Gewürzlikör/Anislikör

Geschmacksrichtung würzig-süß, alkoholstark, stark nach Anis schmeckend

Zusammensetzung Anissamen, Alkohol, Gewürze, Zucker

Herstellungsort Civitavecchia bei Rom/Italien

Jahresabsatz ca. 7 Mio. Flaschen, davon ca. 1 Mio. in Deutschland

Inhaber Molinari S. r. L.

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

dass die alkoholische Basis des Likörs Holunder sei. Der Ursprung des Wortes »Sambuca« ist jedoch auf die Sarazenen zurückzuführen, die im Mittelalter nach Italien kamen und dort diverse neue Gewürze aus dem Orient einführten. Die von den Sarazenen verwendete Bootsart hieß Sambuco, und davon stammt der heute bekannte Sambuca ab. Obwohl Sambuca ein Anislikör ist, gilt er doch als eigenständig innerhalb der Anisgetränke.

Aufgrund seiner Eigenständigkeit gelten für den Sambuca besondere gesetzliche Vorschriften. Der Mindestalkoholgehalt wurde mit 38 % vol festgesetzt, der Mindestzuckergehalt (gerechnet als Invertzucker = 80 Prozent der Süßkraft von Rohrzucker) auf 350 Gramm pro Liter Fertigerzeugnis.

Sambuca wird gern mit drei Kaffeebohnen »con la mosca« serviert. Diese werden zerkaut und mit dem Sambuca getrunken. Dieses Geschmackserlebnis gibt es mit dem Molinari Sambuca Caffé (40 % vol) auch fertig gemischt.



Roman Creme

3 cl Sambuca Molinari

3 cl Kaffeelikör

6 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit Kaffeepulver bestreuen.

Empfehlungen

Sambuca Molinari ist klassisch würzig-süß, hocharomatisch und ein überaus beliebter Digestif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt im Likörglas oder im kleinen Becherglas
- ▶ On the rocks
- ▶ »Con la mosca« – mit »Fliege«, d. h. mit drei Kaffeebohnen
- ▶ Mit oder ohne Kaffeebohnen flambiert; dafür Gläser verwenden, die sich nach außen weiten

Vaccari Nero

Liquore alla Sambuca

Sambuca Vaccari ist neben dem Amaretto Vaccari die dritte große Likörmarke des Herstellers von Liquore Galliano (siehe S. 68). Alle drei Liköre wurden lange Zeit in den charakteristischen überlangen Galliano-Flaschen angeboten. Vor einiger Zeit schuf man für den Sambuca und den Amaretto eine neue Flaschenform. Diese ähnelt zwar dem Original, ist aber kleiner und gedrungener.

Die Marke

Arturo Vaccari war ein toskanischer Weinbrenner und einer der Wegbereiter der modernen Destillationsverfahren. Er war der Schöpfer des weltbekannten Galliano, und auch die Rezepturen der anderen Liköre stammen von ihm. Bis heute wird Sambuca Vaccari nach seinen Vorgaben hergestellt. Dieser zeichnet sich durch ein feines, intensives Aroma aus und zählt zu den Top-Qualitäten des Sambuca-Angebots. Gern trinkt man Sambuca zum oder im Kaffee, häufig auch »con la mosca« = mit der Fliege, was die Zugabe von drei Kaffeebohnen bedeutet.



Wissenswertes

Gruppe Gewürzlikör/Anislikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, alkoholstark, stark nach Anis schmeckend

Zusammensetzung Sambuca (99 %), Karamell, natürliche Aroma- und Farbstoffe

Herstellungsort Solaro bei Mailand/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

Typhon

2 cl Sambuca Vaccari Nero

2 cl Rose's Lime Juice

6 cl Gin

Zutaten mit Eiswürfeln in einem Rührglas verrühren und in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abgießen. Nach Belieben mit einer Zitronenzeste garnieren.



Die Bohnen werden beim Trinken zerkaut und kontrastieren mit ihrem bitteren Geschmack mit der Süße des Likörs. Der Mindestalkoholgehalt für Sambuca liegt mit 38 % vol für einen Likör relativ hoch. Dies erlaubt es auch, den »Sambuca Mosca« anzuzünden. Die Flamme sollte jedoch nicht zu lange brennen, und man sollte oben breiter werdende Gläser verwenden. Auf jeden Fall sind die Glasränder vor dem Trinken zu überprüfen. Neben dem wasserhellen Sambuca von Vaccari wird seit Kurzem auch der hier vorgestellte tiefdunkle, blauviolett schimmernde Nero angeboten. Dieser erhält seine Farbe durch Karamell und Farbstoffe. Vaccari Nero ist ein sehr weicher Sambuca aus Anis, Sternanis, Süßholz und Kräuterauszügen mit einer leichten Frische im Nachklang.

Empfehlungen

Vaccari Nero ist verhalten süß und weich. Er schmeckt frisch und intensiv nach Anis.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt im Likörglas oder im kleinen Becherglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ »Con la mosca« – mit Fliege, d. h. mit drei Kaffeebohnen
- ▶ Mit oder ohne Kaffeebohnen flambiert; dafür geeignete Gläser verwenden

Escorial

Likör

Dieser Klassiker der Nachkriegszeit und berühmte Wirtschaftswunder-Spirituose erlebt seit der Übernahme der Firma Riemerschmid durch die Underberg AG eine Renaissance. Mit seinem aparten Geschmack und seinen 56 % vol ist Escorial Grün einer der außergewöhnlichsten Liköre deutscher Produktion überhaupt.

Die Marke

Das 1835 in München gegründete und heute in Erding bei München produzierende Spirituosenunternehmen Riemerschmid ist Hersteller des Escorial. Die seit 1996 zur Underberg AG gehörende Firma war in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg bekannt für ihr umfangreiches Spirituosenangebot und ihre neu entwickelten Liköre. Der Klassiker des Unternehmens ist bis heute der Escorial, der seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Likörspezialitäten Deutschlands zählt. 1910 war das Geburtsjahr des Escorial. Dieser Ur-Escorial hatte eine zartgelbe Farbe und 43 % vol. Sein Name wurde vor allem wegen seines Klangs und der guten



Wissenswertes

Gruppe Kräuter- und Gewürzlikör

Geschmacksrichtung trocken, mit einer Spur Süße, aromatisch

Zusammensetzung Kräuter- und Gewürzdestillate, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Erding bei München

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Underberg AG

Alkoholgehalt 56 % vol

Preisklasse 16 € für 0,7 l

Einprägsamkeit ausgewählt. 1913 wurde Escorial national, 1923 international als Name und Ausstattung geschützt. Nachdem während des Zweiten Weltkriegs Alkohol hauptsächlich für gesundheitliche Zwecke zugeteilt worden war, stieg der Bedarf an hochprozentigem Trinkalkohol in den Nachkriegsjahren entsprechend an. Um auf die geänderte Marktsituation einzugehen, schuf man den Escorial Grün, der mit 56 % vol einen höheren Alkoholgehalt aufwies. Der bisherige Escorial Gelb blieb bis Mitte der 1960er-Jahre auf dem Markt. Die Basis des Escorial bildet eine Vielzahl harmonisch abgestimmter Kräuter- und Gewürzdestillate. Diese werden durch verschiedene Auszugsverfahren gewonnen und mit Alkohol, Wasser und Zucker zum fertigen Likör gemischt. Escorial weist eine deutliche, für ihn typische Kräuter- und Gewürznote auf; durch seinen Alkoholgehalt ist er dem Geschmackscharakter nach trocken mit einer Spur Süße.

Troublemaker

Rezept Franz Brandl

4 cl Escorial

4 cl Grapefruitsaft

8 cl Orangensaft

1 cl Riemerschmid Limetten Syrup

1 cl Red Orange Liqueur

Die Zutaten (ohne Red Orange Liqueur) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Den Red Orange Liqueur auf den fertigen Drink gießen. Nach Belieben mit einer halben Orangen- und Grapefruitscheibe und einer Cocktaillirsche garnieren.



Empfehlungen

Mit seiner typischen Kräuter- und Gewürznote wird Escorial Grün auch vielfach in der Küche und zum Flambieren benutzt.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas oder im kleinen Schwenker als Digestif und Magenelixier
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft oder anderen Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Gilka

Kaiser-Kümmel

Seit 1992 ziert »Der Kurze von Berlin«, ein wohlgenährter und majestätisch dreinblickender Pinguin, das Etikett der alten Kümmelmarke Gilka. Er erinnert mit seiner Pickelhaube, dem Monokel und den Generalstreifen an die preußische Tradition und weist auf den frischen und kühlen Genuss des Gilka Kaiser-Kümmel hin.

Die Marke

1836 gründete Carl Joseph Aloys Gilka das Unternehmen J. A. Gilka, um Kümmel und andere Liköre herzustellen. Das Stammhaus des Betriebs stand in Berlin. Die Firma erwies sich schnell als äußerst erfolgreich und wurde schließlich zum Hoflieferanten des Prinzen Friedrich Carl von Preußen ernannt. Gilka war nach kurzer Zeit einer der führenden Spirituosenhersteller Berlins und zeigte insbesondere in Preußen starke Präsenz. Noch bis über die Kaiserzeit hinaus war Kümmel aus dem gesellschaftlichen Leben nicht wegzudenken und der kleine Schluck Kümmel besonders bei den Damen beliebt. Nach der Beschlag-



Wissenswertes

Gruppe Kümmellikör/Gewürzlikör

Geschmacksrichtung leicht süß, herzhaft, aromatisch

Zusammensetzung Kümmelsamen, Alkohol, Zucker, geringe Gewürzzusätze

Herstellungsort Berlin

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Underberg AG

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 10 € für 0,5 l

Alice

2 cl Gilka Kaiser-Kümmel
2 cl Blended Scotch Whisky
2 cl Vermouth Rosso

Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas gut vermischen und in ein vorgekühltes Cocktailglas abgießen. Nach Belieben eine Cocktailkirsche dazugeben.



nahme der im Ostsektor Berlins gelegenen Firma im Jahr 1948 setzte Dr. Gerhart Gilka die Tradition des Familienunternehmens in Hamburg fort. 1973 erwarb die Underberg AG die Firma und verlegte den Sitz nach Essen-Kettwig. 1979 schließlich kehrte man mit der Produktion wieder nach Berlin zurück. Bis heute ist Gilka die mit großem Abstand führende und bekannteste Kümmellikörmarke. Außer Kümmel, Alkohol, Zucker und Wasser enthält der wasserklare Gilka Kaiser-Kümmel nur noch Gewürzzusätze zur Abrundung. Auf die große Zeit und den großen Namen weisen die zahlreichen auf dem Etikett abgebildeten Medaillen hin. Bereits 1844 erhielt man bei der Industrieausstellung in Berlin die erste Auszeichnung; weitere folgten bei vielen Präsentationen und internationalen Messen.

Empfehlungen

Mit seinem kräftigen reinen Kümmelaroma empfiehlt sich Gilka zu delikaten und herzhaften Speisen.

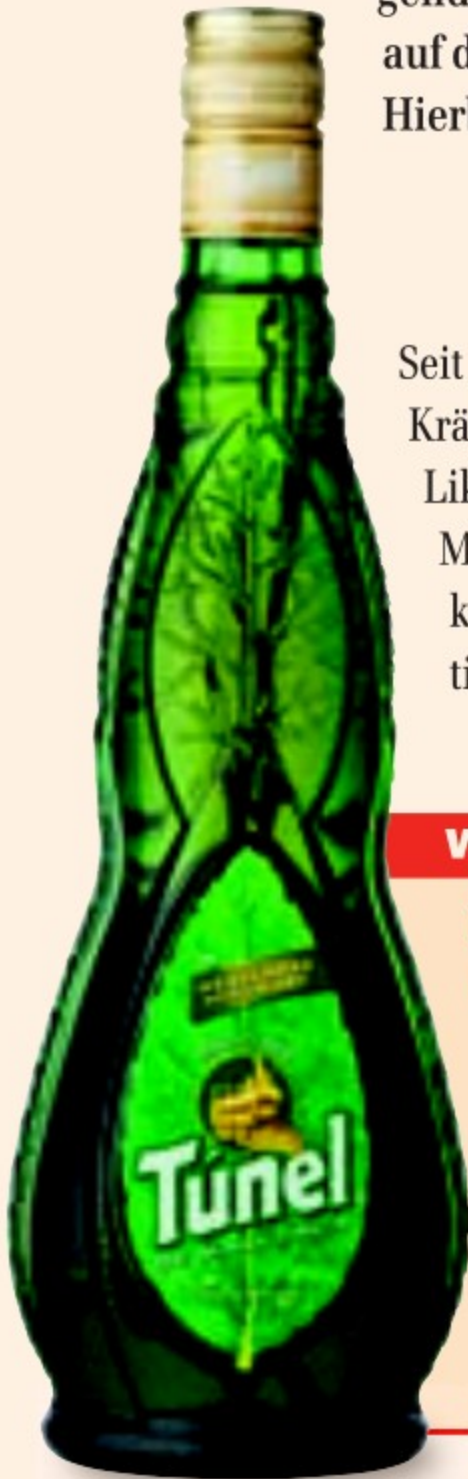
Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Stark gekühlt im Schnapsglas oder im kleinen Schwenker als Digestif
- ▶ Zum Kaffee und zum Bier
- ▶ On the rocks

Túnel

Hierbas

Auf Mallorca, der Hauptinsel der Balearen, wird der Kräuterlikör Túnel hergestellt. Wer ihn früher nicht schon während eines Besuchs auf der Lieblingsinsel der Deutschen kennengelernt hatte, machte spätestens bei der Abreise auf dem Flughafen von Palma Bekanntschaft mit der berühmtesten Spezialität der Insel, dem Hierbas Túnel. Dies war auch die letzte Gelegenheit, um sich mit diesem außergewöhnlichen Likör anzufreunden, denn außerhalb Mallorcas waren die spanischen Hierbas schwer zu finden. Die steigende Nachfrage bewog die Herstellerfirma zum Export auf die wichtigsten europäischen Märkte; seit 1997 gibt es Hierbas Túnel auch in Deutschland zu kaufen.



Die Marke

Seit Jahrhunderten wird auf Mallorca die Kunst gepflegt, aus Kräutern und feinen Essenzen diese außergewöhnlichen Liköre herzustellen. Sie wurden unter dem Namen »Hierbas Mallorquinas« berühmt und zählen heute zu den bekanntesten Likören Spaniens. Die Mischungen aus aromatischen und verdauungsfördernden Kräutern wurden

Wissenswertes

Gruppe Kräuterlikör

Geschmacksrichtung mild-süß, nach Anis mit Kräuternote

Zusammensetzung Anissamen, Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Bunyola auf Mallorca/Spanien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Antonio Nadal S. A.

Alkoholgehalt 22, 30 und 40 % vol

Preisklasse 10 – 14 € für 0,7 l

schon in alter Zeit als wohltuende Kräuterliköre angepriesen. Die bekannteste Marke, die Hierbas Túnel, wird seit 1898 nach traditionellen handwerklichen Verfahren hergestellt. Seinen anregenden und extravaganen Geschmack verdankt der Likör einer Komposition aus Wildkräutern von den Feldern und Bergen Mallorcas. Er ist der beliebteste Hierbas der Balearen und die meistverkaufte Spirituose am Flughafen Mallorcas.

Hierbas Túnel ist ein Kräuterlikör auf Anisbasis mit Wildkräutern wie Rosmarin, Minze und Myrte. Zusätzlich werden jeder Flasche Zweige von Kräutern beigegeben. Hierbas Túnel wird in unterschiedlichen Süßegraden und Alkoholstärken angeboten. Der etwas herbere »Secas« weist 40 % vol auf, der mildere »Mezcladas« 30 % vol, und der süße »Dulces« hat 22 % vol.

Túnel Sunrise

4 cl Túnel Mezcladas

12 cl Orangensaft

1 Barlöffel Grenadine

Túnel und Orangensaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Die Grenadine auf den fertigen Drink gießen. Nach Belieben mit einer halben Orangenscheibe garnieren.



Empfehlungen

Ob leicht gekühlt oder on the rocks – Hierbas Túnel ist ein idealer Digestif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails

Marie Brizard

Anisette

Die Geschichte des Unternehmens Marie Brizard begann mit einer tatkräftigen jungen Frau. Marie Brizard wurde 1714 in Bordeaux geboren und wuchs als ältestes von 15 Kindern in einfachen Verhältnissen auf. Sie heiratete nicht, wurde Stiftsfraulein und arbeitete in der Krankenpflege. Zu dieser Zeit hatte sich Bordeaux zum führenden Hafen Frankreichs entwickelt, und der Handel mit den Kolonien lief größtenteils über diese Stadt. So kamen nicht nur exotische Waren, Gewürze und Zucker an die Garonne, sondern auch Krankheiten.

Um 1730 pflegte die junge Marie einen Matrosen und erhielt von ihm als Dank das Rezept eines Heilelixiers. Aus diesem entwickelte sich der Anisette, der zum Grundstein des heute weltbekannten Unternehmens wurde.

Die Marke

Die stetig steigende Nachfrage bewog Marie Brizard im Jahr 1755 zur Gründung einer Firma. Unterstützt wurde sie da-



Wissenswertes

Gruppe Anislikör/Gewürzlikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, stark nach Anis schmeckend

Zusammensetzung Anisdestillat, Gewürzextrakte, Zucker, Alkohol

Herstellungsort Bordeaux/Frankreich

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 14 Mio. Flaschen

Inhaber Marie Brizard et Roger International, Bordeaux

Alkoholgehalt 25 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

bei von ihrem Neffen Jean-Baptiste Roger, dessen Nachkommen heute in der achten Generation das Unternehmen leiten. Bis heute wird der Anisette nach dem alten Rezept hergestellt und ist nach wie vor die Hauptmarke der Firma und eine der größten Likörmarken Frankreichs. Die Firma benötigt jährlich etwa 350 Tonnen Anis für ihren Anisette. Hinzu kommen weitere zwölf Pflanzen und Gewürze wie Dill, Fenchel, Iris und Schalen von Zitrusfrüchten. Aus diesen natürlichen Grundstoffen werden in getrennten Verfahren durch Destillation oder Auslaugung die aromatischen Essenzen gewonnen. Die dann folgende Komposition ergibt das Herzstück der Anisette. Dann werden Zucker, Wasser und Alkohol zugefügt, wobei der Zucker sowohl für Samtigkeit sorgt als auch die verschiedenen Aromen unterstützt.

Sun and Shade

3 cl Anisette

3 cl Brandy

In ein Shooter-Glas den Anisette gießen und darauf vorsichtig den Brandy fließen lassen.



Empfehlungen

Marie Brizard Anisette ist ein ausgezeichnete Digestif. Durch seine Anisöle wirkt er verdauungsfördernd.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas oder Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Kaffee oder im Kaffee
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

12 Gold

Anis Liqueur

Die Entstehung der Anisspirituose Ouzo 12 geht auf das Jahr 1880 zurück. Die Familie Kaloyannis stellte ihn in Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, zum ersten Mal her. Um die verschiedenen Sorten besser voneinander unterscheiden zu können, füllte man das Anisgetränk in nummerierte Fässer ab. Kunden entschieden sich dann bald für den Ouzo aus Fass 12. Ouzo 12, der erst seit 1963 unter dieser Markenbezeichnung angeboten wird, ist seit 1999 Teil der Gruppo Campari und die international führende Ouzo-Marke. Der neu entwickelte Anislikör 12 Gold wird seit 2009 auch in Deutschland angeboten.



Die Marke

Der 12 Gold ist ein Anislikör auf Basis des Ouzo 12-Destillats und durch seinen süßeren und milderer Geschmack eine Innovation auf dem Anismarkt. In seinem vielschichtigen Aroma kommen neben Anis auch Kräuter und Gewürze wie Koriander, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Fenchel zum Tragen. Wie beim Ouzo 12 wird auch beim 12 Gold zweimal destilliert. Daran anschließend erfolgt ein Veredelungsprozess,

Wissenswertes

Gruppe Anislikör

Geschmacksrichtung aromatisch nach Anis, verhalten süß

Zusammensetzung Anis- und Gewürzextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Athen/Griechenland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Gruppo Campari

Alkoholgehalt 36 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

All White Frappé

3 cl 12 Gold

3 cl Crème de Cacao white

3 cl Crème de Menthe white

3 cl frischer Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in einen Tumbler auf gestoßenes Eis abgießen. Nach Belieben mit einer Zitronenzeste garnieren.



der ihm seinen charakteristischen Geschmack verleiht. 12 Gold zeichnet sich durch einen vielschichtigen Anisgeschmack aus, ist dabei aber als Likör deutlich milder und süßer als die Spirituose Ouzo 12. Mit seinen 36 % vol weist der 12 Gold einen für Liköre relativ hohen Alkoholgehalt auf, liegt damit aber ideal in der Gruppe der Anisliköre. Er ist zudem ein feiner Digestif.

Empfehlungen

12 Gold entfaltet pur oder auf Eis eine feine, vielschichtige Anisnote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas oder im kleinen Becherglas
- ▶ On the rocks mit einer Orangenspalte
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Bitter Lemon oder Tonic Water
- ▶ Zum Mixen

Galliano Vanilla

Liquore

Unter den internationalen (Mix-)Likören nimmt der Galliano – nicht nur wegen seiner überlangen Flasche – eine herausragende Stellung ein. Die extravagante Flasche ist in jeder Bar ein Blickfang und zwingt Hobby- und Profimixer zur Suche nach einem geeigneten Platz.



Die Marke

Die Komposition des Galliano stammt von Arturo Vaccari, einem toskanischen Weinbrenner, der einer der Wegbereiter der modernen Destillationsverfahren war. Er kreierte 1896 in Livorno den goldgelben Likör und benannte ihn nach Giuseppe Galliano, einem italienischen Kriegshelden. Galliano besteht aus bis zu 70 verschiedenen Kräutern, Wurzeln, Samen, Rinden und weiteren aromatischen Beigaben. Für die Kräuteressenz werden diese in fünf Gruppen zusammengestellt und destilliert. Nach etwa drei Monaten werden sie gemischt; es kommen Alkohol, Zucker und Safran für die Farbe dazu, danach folgt eine weitere Reifezeit.

Vorherrschend in Geschmack und Aroma sind eine Spur Anis und vor allem Vanille.

Wissenswertes

Gruppe Kräuter- und Gewürzlikör

Geschmacksrichtung fein-süß, mit starkem Vanilleton

Zusammensetzung Vanille, Kräuterauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Solaro bei Mailand/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt Vanilla: 30 % vol, L'Autentico: 42,3 % vol, Ristretto: 30 % vol

Preisklasse 16 – 18 € für 0,7 l

2006 erfolgte die Ausgliederung der Muttergesellschaft Bols aus der Rémy Cointreau-Gruppe, und damit wechselten auch die Marken Galliano und Vaccari zur neuen Lucas Bols B. V. Ende 2008 nahm Bols überraschend den bisherigen Galliano vom Markt und ersetzte ihn durch den Kräuterlikör Galliano L'Autentico. Dieser »authentische« Galliano sollte wieder dem ursprünglichen Original entsprechen und wies nicht nur einen deutlich höheren Alkoholgehalt, sondern auch eine leicht grünlichere Färbung als sein Vorgänger auf – vor allem aber ein völlig anderes Geschmacksprofil. Er wird aus mehr als 30 verschiedenen Kräutern hergestellt und ist mit 42,3 % vol hochprozentiger, schärfer und würziger. Er erinnert an Kräuterliköre. Wenige Monate später kündigte Bols an, den bisherigen Galliano wieder herzustellen und ihn neben dem »Autentico« fortan als »klassischen« Galliano Vanilla zu vermarkten. Daneben gibt es noch den Galliano Ristretto (30 % vol), einen dunklen Espressolikör aus Arabica- und Robusta-Bohnen. Dieser war lange Zeit nur in Italien erhältlich, wird aber seit 2010 auch in Deutschland angeboten.

Empfehlungen

Galliano Vanilla ist einer der anpassungsfähigsten Liköre; sein Aroma trägt jeden Drink.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Mixgetränken jeder Art, für Drinks mit Sahne, mit Spirituosen, anderen Likören, mit Fruchtsäften und auch vielfach mit Kaffee
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln, Wodka und Orangensaft
- ▶ Selten pur; wenn doch, dann leicht gekühlt

Golden Dream

3 cl Galliano Vanilla
3 cl Cointreau
3 cl Orangensaft
3 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.



Becherovka

Carlsbad

Die Heimat der goldgelben Kräuterlikörspezialität Becherovka ist der bekannte Kur- und Heilort Karlsbad in Böhmen. Becherovka ist neben dem Pilsener Bier das berühmteste Getränk des Landes.

Die Marke

Becherovka wurde als Magenmedizin von dem Apotheker Johann Becher nach einer Rezeptur des englischen Kurarztes Dr. Frobrig im Jahre 1805 erstmals hergestellt. Die große Nachfrage veranlasste Johann Becher ab 1807 zur Herstellung des Karlsbader Becher-Bitter in größerem Umfang. Die Marke etablierte sich und wurde durch die zahlreichen Kurgäste auch international bekannt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das bis dahin in Familienbesitz verbliebene Unternehmen enteignet, und die neuen Machthaber verschafften sich Zugang zum Produktionsverfahren und zum Geheimrezept. Hedda Baier, eine geborene Becher, war ebenfalls im Besitz der Rezeptur, und es gelang ihr, diese mit in den Westen zu bringen. Das führte



Wissenswertes

Gruppe Kräuterlikör

Geschmacksrichtung würzig, mild-süß

Zusammensetzung Kräuter- und Gewürzextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Karlsbad/Tschechien

Jahresabsatz etwa 5 Mio. Flaschen

Inhaber Pernod Ricard

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

dazu, dass nach 1945 das tschechische Unternehmen Jan Becher und ab 1949 auch die Erben in Westdeutschland nach dem Originalrezept produzierten. 1971 trat die Underberg AG als Partner in die westdeutsche Firma Johann Becher ein und übernahm 1981 alle Anteile. 1997 wurde das tschechische Unternehmen privatisiert, und der französische Spirituosenmulti Pernod Ricard übernahm die Firma. Bis heute wird Becherovka nach dem einst umstrittenen Geheimrezept hergestellt. Grundlage der Rezeptur sind Kräuterextrakte in unbekannter Zusammensetzung. Diese werden mit Alkohol und Zucker gemischt und mehrere Monate in Eichenholzfässern zur Reifung gelagert.

Roman 57

Rezept Jörg Krause, *Schumann's Bar München*

4 cl Becherovka

2 cl frischer Zitronensaft

½ Barlöffel Absinthe

kaltes Ginger Beer

Becherovka, Zitronensaft und Absinthe in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und mit Ginger Beer auffüllen. Nach Belieben eine Gurkenscheibe dazugeben.

Empfehlungen

Der golden-klare Becherovka überzeugt mit seinem würzigen und interessanten Geschmack.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt oder eisgekühlt im Schnapsglas zum Bier oder als verdauungsfördernder Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft oder Bitter Lemon
- ▶ Für den in Tschechien populären Drink »Becherovka Beton« (Becherovka mit Tonic Water)





Bitterlikör

Die bitter-süße Medizin

Bitterliköre sind Kräuter- und Gewürzliköre mit einer besonderen Note. In ihrer Farbe sind sie ausnahmslos tiefdunkel bis schwarz, und allen Produkten sagt man eine magenfreundliche und verdauungsfördernde Wirkung nach. Bitterspirituosen und Bitterliköre trennt nur der Zuckeranteil, doch ihre geschmacklichen Unterschiede sind beträchtlich.

Der Ursprung

Für viele der großen Bittermarken zeichneten Ärzte und Apotheker verantwortlich. Während manche Klassiker unter den Kräuter- und Gewürzlikören bereits im Mittelalter von heilkundigen Klosterbrüdern entwickelt wurden, sind die meisten Bitterliköre und -spirituosen neueren Datums. Besonders in Italien und Deutschland wurden ab der Mitte des 19. Jahrhunderts viele Marken entwickelt. In alter Zeit war hauptsächlich die Suche nach Heilgetränken der Anlass ihrer Entstehung, und bis heute ist der gesundheitliche Aspekt einer der Gründe, warum sich die süß-würzigen bis herb-bitteren Getränke so großer Beliebtheit erfreuen. Eine wohltuende Wirkung kann man den Bitteren nicht absprechen, denn allen Zutaten werden bekömmliche Eigenschaften nachgesagt.

Etwas verwirrend sind die vielfältigen Bezeichnungen der einzelnen Marken als Bitterspirituose, Bitterlikör, Alpenbitter, Magenbitter, Kräuterspezialität, Kräuterbitter, Kräuterlikör oder Kräuterhalb bitter. Einen Anhaltspunkt gibt jedoch der Zuckeranteil. Im Unterschied zu einer Bitterspirituose muss ein Bitterlikör mindes-



tens 100 Gramm Zucker pro Liter aufweisen. Nach EU-Recht sind Bitter Spirituosen (auch Liköre gelten als Spirituosen) mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch das Aromatisieren von Neutralalkohol mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen oder -extrakten gewonnen werden. Neben der Anzahl und Menge der verwendeten Kräuter, Früchte, Beeren, Blüten, Samen, Wurzeln, Rinden usw. ist für die »Bitteren« vor allem das Herstellungsverfahren entscheidend.

Die Herstellung

Die meisten Bitteren werden heute auf dem Wege der Mazeration (Kaltauszug) hergestellt. Dazu werden die Bestandteile mit Neutralalkohol angesetzt und einer mehrwöchigen Extraktion überlassen. Der Alkohol sättigt sich dabei mit Aroma- und Extraktstoffen. Bei der Digestion wird ein Heißauszug der Aromastoffe mit Neutralalkohol vorgenommen. Man erreicht dabei schneller ein ähnliches Ergebnis wie bei der Mazeration. Auch bei der Perkulation werden die zerkleinerten Rohstoffe mit Neutralalkohol angesetzt. In einem speziellen Behälter (Perkulator) wird ständig von oben Alkohol zugegeben, der langsam nach unten fließt, sodass sich der Alkohol allmählich mit den Extraktstoffen sättigt.

Ein weiteres Verfahren ist die Destillation. Dabei wird durch Erhitzen von Alkohol-Wasser-Gemischen mit Pflanzenteilen eine besonders feine und reintönige Rohspirituose gewonnen. Diese in den vier möglichen Verfahrensweisen gewonnenen Extrakte werden dann mit Alkohol, Wasser, Zucker und Zuckerkulör (für die Farbe) zum Endprodukt verarbeitet.

Die Verwendung

Bitterliköre trinkt man ungekühlt bis stark gekühlt pur und meist nach dem Essen.

Aperol

Aperitivo Italiano

Dieser italienische Bitterlikör-Aperitif wird seit 1919 in Padua hergestellt. 1880 gründete Giuseppe Barbieri dort eine Likörfabrik und legte damit den Grundstein zu einem der fortschrittlichsten Unternehmen seiner Zeit. 1919 stellten seine Söhne als neues Produkt Aperol vor. Dieser orangerote Aperitif, hergestellt aus Rhabarber, Chinarinde, Enzian, Bitterorangen, aromatischen Kräutern und Alkohol, war in jeder Hinsicht ein Novum. Anders als es den damaligen Trinkgewohnheiten entsprach, war Aperol mit seinen 11 % vol ein eher leichtes Getränk.



Die Marke

Aperol ist in Deutschland kein unbekanntes Produkt, wird er dort doch schon seit Mitte der 1980er-Jahre angeboten. Damals war die Zeit noch nicht reif für ihn, und er fristete ein stiefmütterliches Dasein sowohl in den Regalen als auch in der Gastronomie.

Wie bei vielen neuen Produkten, die in der damaligen Zeit auf den Markt kamen, wusste man auch mit dem Aperol nichts anzufangen. Der Wandel in der Gastronomie, das Entstehen vieler Bars und eine sich neu entwickelnde Aperitifkul-

Wissenswertes

Gruppe Bitteraperitif

Geschmacksrichtung würzig, aromatisch, dezent süß

Zusammensetzung Rhabarber, Chinarinde, Enzian, Bitterorange, aromatische Kräuter

Herstellungsort Padua/Italien

Jahresabsatz 20 Mio. Flaschen

Inhaber Gruppo Campari

Alkoholgehalt 15 % vol

Preisklasse 11 € für 0,7 l

tur brachte auch für den Aperol den großen Durchbruch. Die Übernahme durch den Aperitifspezialisten Campari im Jahr 2003 schuf zusätzliche Möglichkeiten. Heute ist Aperol mit jährlich 20 Millionen verkauften Flaschen die sechstgrößte Likörmarke und eine der größten Bitteraperitifmarken weltweit. Natürlich ist Campari mit etwa 32 Millionen verkauften Flaschen jährlich größer, doch fällt dieser aufgrund des geringeren Zuckergehalts nicht in die Rubrik Liköre. In den EU-Verordnungen wurde 1989 der Mindestalkoholgehalt für Spirituosen auf 15 % vol festgelegt; Aperol unterschritt diesen, und nach einer Übergangszeit wurde 2005 der Alkoholgehalt auf 15 % vol angehoben.

Empfehlungen

Aperol ist ein leichtes Getränk, das sich gut mit Limonaden wie Tonic Water sowie mit Sekt und Wein verträgt.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink auf Eiswürfeln, z. B. mit Tonic Water, Sekt und Wein
- ▶ Zum Mixen (Aperol Sour) mit Zitronensaft und Zuckersirup

Aperol Spritz

4 cl Aperol

6 cl Prosecco

1 Spritzer Sodawasser

1 Orangenscheibe

In ein Becherglas einige Eiswürfel geben und Aperol sowie Prosecco dazugießen. Mit etwas Sodawasser abspritzen und die Orangenscheibe dazugeben.



Nonino

Amaro Quintessentia

Wenn man Nonino hört, denkt der versierte Genießer an Grappa. Nonino in Percoto nahe Udine im Friaul steht für unglaubliche Grappaqualitäten und für zahlreiche Innovationen rund um die Destillation. Gegründet wurde das heute führende Unternehmen von Orazio Nonino im Jahre 1897. Die Firmengründung erfolgte dadurch, dass die Brennerei, die bis dahin nur in der Form eines fahrbaren Destillierkolbens auf vier Rädern bestanden hatte, sesshaft wurde. 1929 erfolgte dann schließlich der Umzug in die heutigen Gebäude. Im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts, der Zeit, in der sich Grappa zum Edeldestillat entwickelte, schuf man bei Nonino so manche Highlights in der Kunst der Destillation. So stellte man 1973 erstmals Grappa aus nur einer Rebsorte her, 1974 präsentierte man den legendären Grappa Pico-

lit, und 1984 waren alle Hürden beseitigt, um die Novität Acquavite d'Uva – bei Nonino ÛE genannt – herstellen zu können. Dieses sortenreine Traubendestillat wurde 1987 erstmals produziert und 1992 nach fünfjähriger Reifung angeboten. Des Weiteren wurde vor einigen Jahren mit der Produktion außergewöhnlicher Obstbrände begonnen.



Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung würzig und harmonisch, süß-bitter

Zusammensetzung Acquavite d'Uva, Alkohol, Kräuterextrakte, Zucker

Herstellungsort Percoto, Udine/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Nonino Distillatori S. p. A., Percoto

Alkoholgehalt 35 % vol

Preisklasse 22 € für 0,7 l

Iced Tea Friuli

Rezept Jörg Krause, *Schumann's Bar München*

3 cl Nonino Amaro Quintessentia

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

8 cl kalter Schlumberger Sparkling Sekt

Nonino Amaro, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Tumbler verrühren. Eiswürfel dazugeben und mit Sekt aufgießen. Nach Belieben mit einer Zitronenschalenspirale garnieren.



Die Marke

Der Ursprung des Amaro Nonino geht auf Antonio Nonino zurück, einen Enkel des Firmengründers. Er bereitete erstmals um 1933 einen Amaro auf der Grundlage von Grappa und Alpenkräutern. Der heutige Quintessentia wurde 1992 geschaffen. Er besteht aus Kräuteraufgüssen, die außer mit Neutralalkohol auch mit dem legendären Traubenbrand ÙE angesetzt werden. Der Nonino Quintessentia ist mit seiner interessanten Kräuterkomposition und nicht zuletzt durch die Verwendung von ÙE als Amaro einer der exklusivsten seiner Art. Alle Komponenten sind ausgewogen, sein Charakter erlaubt eine weit über den Magenbitter hinausgehende Verwendung.

Empfehlungen

Nonino Quintessentia ist ein Spitzenprodukt der Destillierkunst und mit seinen Geschmackskomponenten ein klassischer italienischer Amaro.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt als Digestif, zum Bier oder zum Kaffee
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Lantenhammer

Spezialkräuter

Ein in den letzten Jahren viel beachtetes Unternehmen ist die in Schliersee in den bayerischen Voralpen ansässige Destillerie Lantenhammer. Der 1928 gegründete Familienbetrieb erfuhr nach dem Eintritt von Florian Stetter im Jahr 1988 einen Bekanntheitsgrad, der heute die gesamte gehobene Gastronomie einschließt. Die Ursachen des außerordentlichen Erfolgs waren die Reihe der 1991 vorgestellten Edelobstbrände und nicht zuletzt auch die seit 1996 angebotenen Fruchtbrandliköre.

Die Marke

Die neueste Kreation des innovativen Destillateurmeisters Florian Stetter war der im Frühjahr 2000 vorgestellte Spezialkräuter. Eine Besonderheit dieses Halbbitters ist, dass außer Neutralalkohol auch ein rarer Vogelbeerbrand eingesetzt wird. Die Zusammensetzung der Extraktstoffe wird natürlich geheim gehalten, und nur die Zutaten Enzianwurzel, Angelikawurzel, Pomeranzen und süße Orangenschalen gibt Florian Stetter preis. Der Spezialkräuter ist fein ausgewogen, würzig-aromatisch und trotz seines



Wissenswertes

Gruppe Halbbitterlikör

Geschmacksrichtung würzig-aromatisch, bitter-süß, sehr harmonisch

Zusammensetzung Vogelbeerbrand, Neutralalkohol, Kräuterextrakte, Zucker

Herstellungsort Schliersee/Oberbayern

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Familie Stetter

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 20 € für 0,7 l

hohen Alkoholgehalts erstaunlich mild. Von Lantenhammer werden auch Fruchtbrandliköre (siehe S. 22) und Edelobstbrände hergestellt. Diese Brände der absoluten Spitzenqualität begeistern durch Aromafülle und natürliche Milde. Angeboten werden Williamsbirne, Waldhimbeergeist, Vogelbeerbrand, Mirabellenbrand, Wildkirschbrand, Schlehengeist, Waldbrombeergeist, Sauerkirschbrand, Quittenbrand, Marillenbrand (Aprikose) und als Novität drei unfiltrierte Brände. Die Welt der edlen Destillate und feinen Liköre kann man in der Destillerie Lantenhammer erleben. Es gibt Führungen durch die Brennerei mit Erläuterungen und anschließender Verkostung.

Empfehlungen

Wie alle Lantenhammer-Produkte ist der Spezialkräuter von höchster Qualität und eine Bereicherung im Kreis der Halbbitterliköre.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt als Digestif
- ▶ Ungekühlt zum Kaffee, leicht gekühlt zum Bier
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen

Kräuter Fizz

3 cl Spezialkräuter
2 cl Williams Liqueur
4 cl frischer Zitronensaft
2 cl frischer Orangensaft
1 cl Zuckersirup
kaltes Sodawasser

Die Zutaten (ohne Sodawasser) im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Mit Sodawasser auffüllen und nach Belieben eine Zitronenscheibe sowie eine Cocktailkirsche dazugeben.



Averna

Amaro Siciliano

Der große Averna aus Sizilien ist zugleich eine der größten Bitterlikörmarken Italiens und eine der wenigen, die seit Anbeginn in Familienbesitz ist.

Die Marke

Das Jahr 1868 – eine Zeit, die noch maßgeblich von den Wirren der italienischen Vereinigung geprägt war – ist das Gründungsjahr von Fratelli Averna. Seit dieser Zeit wird in Caltanissetta, im Herzen Siziliens, der Amaro Averna produziert. Das bis heute geheime Rezept hatte Salvatore Averna von dem Kapuzinermönch Fra Girolamo aus dem benachbarten Kloster Santo Spirito anvertraut bekommen. Maßgeblichen Anteil am enormen Erfolg des Averna hatte Salvatores Sohn Francesco. Er machte das Getränk auch außerhalb seiner Heimat bekannt und entwarf das typische Etikett, das nach leichten Modifikationen auch heute noch die Avernaflasche ziert. Die nachfolgenden Generationen der Familie Averna konnten das Unternehmen in eine führende Position im italienischen Spirituosenmarkt bringen und die Marke auch auf ausländischen Märkten erfolgreich etablieren. Die



Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung süß-bitter

Zusammensetzung Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Caltanissetta, Sizilien/Italien

Jahresabsatz über 11 Mio. Flaschen

Inhaber Fratelli Averna, Caltanissetta

Alkoholgehalt 29 % vol

Preisklasse 13 € für 0,7 l

Dolce Amaro

3 cl Averna

2 cl kalter Espresso

2 cl Cointreau

1 Spritzer Zuckersirup

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein gekühltes Cocktailglas abgießen. Nach Belieben ein Orangenschalenstück darüber auspressen und dazugeben.

dem Averna zugrunde liegende Kräutermischung besteht aus 60 verschiedenen Kräutern und Pflanzen. Diese werden entsprechend der alten Rezeptur zusammengestellt und anschließend für zwölf Stunden in Alkohol ausgelaugt. Das bei dieser Prozedur entstehende Kräuter-Alkohol-Gemisch wird mehrmals gefiltert und mit gebranntem Zucker versetzt. Bis zur Fertigstellung ruht und reift dieser Extrakt dann in riesigen Holzfässern. Auf den internationalen Märkten werden von Averna auch die beiden Sambuca-Sorten Anice (Anis) und Sambuca Liquirizia (Lakritze) angeboten.



Empfehlungen

Amaro Averna ist harmonisch süß-bitter, aromatisch und würzig.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im Amaroglas
- ▶ On the rocks
- ▶ On the rocks mit einem Spritzer Zitronensaft

Ramazzotti

Amaro

In Italien, dem klassischen Herkunftsland zahlreicher Bitterliköre, ist Ramazzotti eine der führenden Marken. Auch auf internationaler Ebene ist Ramazzotti nichts weniger als ein Synonym für italienischen Trinkgenuss; man schätzt und trinkt den milden Bitterlikör in über 50 Ländern der Erde.

Die Marke



Die Erfolgsgeschichte des berühmten Amaro Ramazzotti beginnt mit Ausano Ramazzotti. Er war Wein- und Spirituosenhändler in Mailand und experimentierte mit Kräuter- und Pflanzenauszügen, um auf diese Weise ein Rezept für einen Kräftigungs- und Verdauungstrank zu finden. Im Jahre 1815, das seither als Gründungsdatum gilt, konnte er endlich nach jahrelangem Experimentieren seinen Amaro vorstellen. Das geheime Familienrezept, nach dem der Likör bis heute produziert wird, beinhaltet die Substanzen von 33 verschiedenen Würzzutaten. Dazu kommen nur Alkohol und Zucker. Als Ausano 1866 im Alter von 75 Jahren starb, übernahmen seine Nachfahren ein erfolgreiches und florierendes Unternehmen. Die steigende Nachfrage zwang

Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung mild, angenehm herb

Zusammensetzung Kräuter- und Pflanzenauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Mailand/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Groupe Pernod Ricard

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 13 € für 0,7 l

1874, 1956 und zuletzt 1971 zur Errichtung neuer und größerer Produktionsgebäude. Der heutige Betrieb befindet sich vor den Toren Mailands und ist einer der modernsten und leistungsfähigsten seiner Art in Europa. Eine weitere Ramazzotti-Marke ist der Ramazzotti Menta (32 % vol); er enthält einen geschmacksbestimmenden Anteil Minze.

Empfehlungen

Amaro Ramazzotti wirkt mit seiner herben, erfrischenden Geschmacksnote anregend und bekömmlich.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Amaroglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit Eiswürfeln und Tonic Water, Ginger Ale oder klarer Zitronenlimonade
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Ramazzotti Italian Buck

4 cl Amaro Ramazzotti
2 cl frischer Limettensaft
8 cl Cranberrynektar
1 Spritzer Mandelsirup
kaltes Ginger Beer

Zutaten (außer Ginger Beer) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit kaltem Ginger Beer auffüllen und nach Belieben mit einer Limettenspirale garnieren.



Fernet-Branca

Amaro

Fernet-Branca ist der Original-Fernet und Italiens größte Digestif-Bittermarke. Zahlreiche andere Firmen bieten ebenfalls Fernet an, doch die Bekanntheit dieser Erzeugnisse beschränkt sich meist auf Italien.

Die Marke

Bei allen Bittermarken ist das Geheimnis um die Rezeptur das größte Kapital. So auch bei Fratelli Branca. Da die Bezeichnung »Fernet« als Gattungsbegriff angesehen wird, versuchten und versuchen viele am Erfolg des Originals teilzuhaben. Darunter finden sich Produkte, die dem Original in der Qualität nicht nachstehen, jedoch damit leben müssen, dass sie die Originalrezeptur nicht kennen und nur der »Nachgemachte« sind. Der echte Fernet-Branca wurde 1845 von einem italienischen Arzt, Dottore Fernet, entwickelt. Auch er war auf der Suche nach einem gesunden Getränk, das Leiden lindern konnte.

Für den Fernet-Branca werden rund 40 Kräuter und Pflanzenauszüge, denen man einen gesundheitlichen Aspekt zuspricht, mit Alkohol destilliert und anschließend über ein



Wissenswertes

Gruppe Magenbitter/Bitterspirituose/Bitterlikör

Geschmacksrichtung bitter, der Menta mit milder Pfefferminznote

Zusammensetzung Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Mailand/Italien

Jahresabsatz 37 Mio. Flaschen

Inhaber Fratelli Branca Distillerie S. p. A. Mailand

Alkoholgehalt Fernet Branca 39, Branca Menta 30 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Jahr in Eichenholzfässern zur Reifung gelagert. Der Fernet vom Dottore war äußerst erfolgreich und wurde bald im großen Stil hergestellt. 1885 trat die Familie Branca als Teilhaber ein, man nannte die Marke nun Fernet-Branca, und die internationale Vermarktung begann. Bereits um die Jahrhundertwende wurden Auslandsniederlassungen eröffnet, bald war Fernet-Branca eine international bekannte Marke. Die berühmte Werbung mit dem Adler wurde 1906 eingeführt; alte Plakate, Schilder und Medaillen füllen heute ein ganzes Museum im Mailänder Stammhaus.

Ein jüngeres Produkt ist der Branca Menta. Dieser hat zusätzlich zur Original-Kräuterbasis einen großen Minzeanteil und außerdem einen geringeren Alkoholgehalt. Branca Menta wird speziell für den italienischen Markt etwas süßer – als Likör – und weniger bitter hergestellt. Beide Marken sind deshalb bei den Likören miterwähnt, aber auch, weil sie unter den pur getrunkenen italienischen Bittern die führende Marke sind. Beide sind international sehr erfolgreich und in über 100 Ländern der Erde zu finden. Der größte Markt außerhalb Italiens ist Deutschland; beide Marken sind bei uns seit Langem fest etabliert.

Empfehlungen

Beide Marken sind ideale Digestifs, aromatisch, stark und bekömmlich.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt oder ungekühlt als Digestif
- ▶ On the rocks oder auf gestoßenem Eis
- ▶ Als »Coretto« im Espresso

Apotheke

2 cl Fernet-Branca

2 cl Carpano Punt e Mes Vermouth

2 cl Crème de Menthe weiß

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein Mixglas geben, gut vermischen und kühlen. In ein vorgekühltes Cocktailglas abgießen und nach Belieben ein Stück Orangenschale dazugeben. Die Anteile der Zutaten können je nach Geschmack variiert werden; natürlich können Sie auch grünen Pfefferminzlikör verwenden.



Cynar

Amaro Leggermente

Gegenüber den Amaroklassikern des 19. Jahrhunderts ist Cynar eine junge Marke. 1952 erstmals angeboten, erlebte Cynar innerhalb weniger Jahre einen schon beinahe sensationell zu nennenden Aufschwung, der ihn unter die großen Marken katapultierte.

Die Marke



Vor knapp 50 Jahren entwickelte die Firma Pezziol in Padua einen Amaro besonderer Art – den Cynar. Dieser unterschied sich von den klassischen Bitterlikören durch zwei außergewöhnliche Merkmale. Das Erste war sein mit 16,5 % vol ziemlich geringer Alkoholgehalt, das Zweite seine originelle Rezeptur. Cynar besteht aus Artischockensäften, Kräutern und Früchten, darunter Rhabarber, Enzian sowie Schalen von Süßorangen und Pomeranzen.

Von der Artischocke ist seit der Antike bekannt, dass sie eine wohltuende Wirkung auf die Leber ausübt. Der in der Frucht enthaltene Bitterstoff Cynarin regt die Gallenblasentätigkeit an und wirkt somit appetitfördernd. Vom botanischen Wort für Artischocke, »Cynara scolymus«, erhielt der Cynar auch

Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung leicht bitter, würzig und aromatisch

Zusammensetzung Artischocken- und Pflanzenextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Termoli/Mittelitalien

Jahresabsatz 13 Mio. Flaschen

Inhaber Gruppo Campari

Alkoholgehalt 16,5 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

seinen Namen. Die seit ihrer Gründung rasch wachsende Firma verlegte ihren Sitz nach Termoli in Mittelitalien, wo sie bis zum heutigen Tag produziert. In den 1970er-Jahren wurde sie von Bols Italia übernommen, und seit 1995 ist sie im Besitz des Mailänder Bitter-Riesen Campari.

Dem großen Erfolg, den Cynar auf den internationalen Märkten verbuchen konnte, stand in Deutschland für lange Zeit die Bestimmung über den Mindestalkoholgehalt entgegen. Bis 1979 wurde deshalb Cynar für Deutschland mit 30 % vol hergestellt. Mit der Übernahme durch Campari kehrte man zu den 16,5 % vol zurück. Gleichzeitig erfolgte auch die Neupositionierung zum Amaro, der nicht nur verlängert mit Sodawasser, sondern auch pur getrunken werden sollte. Dies war für die heutige Zeit, in der niedrigprozentige Getränke im Trend sind, sicher der richtige Weg.

Empfehlungen

Der nur leicht bittere Cynar Amaro Leggermente (= leicht) wirkt verdauungsfördernd und eignet sich gleichermaßen als Aperitif wie auch als Digestif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im Amaroglas
- ▶ On the rocks mit einem Stück Orangenscheibe
- ▶ On the rocks mit Sodawasser und Orangenscheibe
- ▶ On the rocks mit Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale
- ▶ Zum Mixen

Leggermente Shake

3 cl Cynar
3 cl Vermouth Extra Dry
2 cl frischer Orangensaft
2 cl frischer Limettensaft
1 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe dazugeben.



Kuemmerling

Kräuterlikör

1921 begann Hugo Kümmerling in Deesbach/Thüringen mit der Herstellung von Boonekamp-Kräuterlikör; als Geburtsstunde der Marke Kuemmerling gilt das Jahr 1938. Ein weiteres wichtiges Jahr in der Unternehmensgeschichte war 1949, in dem die Übersiedlung in das bayerische Coburg erfolgte. Hier begann auch der Aufstieg von einem handwerklichen Brennereibetrieb zu einem Spirituosenunternehmen mit nationaler Bedeutung. Seit 1963 ist Kuemmerling in Bodenheim bei Mainz ansässig, und dort befindet sich seither auch der nach modernsten Erkenntnissen aufgebaute Produktionsbetrieb. Im Jahr 2001 wurde die begehrte Marke vom damaligen Spirituosenweltkonzern Allied Domecq übernommen, 2010 wurde sie von deren Nachfolgern an den Sektkonzern Henkell verkauft.



Die Marke

Wie bei allen trinkbaren Genüssen ist der wichtigste Aspekt, dass er vielen schmeckt und eine große Fangemeinde hat. Das trifft beim Kuemmerling nun wirklich zu; geradezu legendär sind die Runden, bei denen die Kuemmer-

Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung milde, aromatische Bitternote

Zusammensetzung Pflanzenauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Bodenheim bei Mainz

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Henkell & Co. Sektkellerei KG

Alkoholgehalt Kuemmerling: 35 % vol, Kuemmerling Orange: 24 % vol

Preisklasse 0,70 € für 0,02-l-Kleinflasche, 7 € für 0,5 l

Kuemmerling Grape

3 cl Kuemmerling
5 cl weißer Traubensaft
kaltes Bitter Lemon

Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Kuemmerling und Traubensaft dazugießen und mit Bitter Lemon auffüllen. Nach Belieben mit Weintrauben garnieren.



ling-Kleinf Flaschen für Stimmung sorgen. Alles an Kuemmerling ist natürlich, ausschließlich hochwertige Grundstoffe werden verwendet. Seinen Geschmack prägen Süßholz, Zimt, Gewürznelken, Angelikawurzeln, Krauseminze und viele weitere Kräuterextrakte. Bis vor einiger Zeit war die Produktion auf das Urprodukt ausgerichtet. 2008 wurde mit dem Kuemmerling Orange erstmals eine neue Kreation vorgestellt. Dieser schmeckt spürbar nach Orange; mit seinem geringeren Alkoholgehalt (24 % vol) passte man sich dem Trend zu alkoholschwächeren Spirituosen an. Kuemmerling gibt es nicht nur in Portionsfläschchen, sondern auch in der Halbliterflasche. Neu ist die schön gestylte schwarze Literflasche, mit der sich Kuemmerling auch in der Gastronomie stärker engagieren wird.

Empfehlungen

Beide Kuemmerling-Sorten sind weich, verhalten süß und nicht nur als Digestif geeignet.

Kuemmerling wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt zu jeder Gelegenheit
- ▶ Zum Mixen von Cocktails
- ▶ Für erfrischende Longdrinks mit Bitternote

Radeberger

Bitterlikör

Gegründet wurde das Unternehmen in Radeberg/Sachsen im Jahr 1877 von Wilhelm Richter unter dem Namen »Dampfdestillation und Liqueurfabrik Goldene Sonne«. Die Erben Richters konnten die kleine Likörmanufaktur, die nur einen Steinwurf entfernt von den großen Bauten der Radeberger Brauerei immer noch am gleichen Platz steht, nicht nur durch die Wirren der Kriege führen, sondern auch noch in DDR-Zeiten als Privatunternehmen weiterführen.



Die Marke

Die bis heute im Stammhaus zu Radeberg zu besichtigende historische Brennblase diente von Beginn an vor allem der Herstellung folgender »Specialität«, wie zeitgenössische Etiketten auswiesen: »Wilhelm Richters magenstärkender Echter Radeberger Bitter-Liqueur«. Die Erstausrüstung der Gründertage umfasste sogar ein abgedrucktes ärztliches Gutachten, das dem Inhalt bescheinigte, »ein vortreffliches Präparat« zu sein. Der Medicus qualifizierte zudem Farbe (»Malagawein-farbe«) und Geschmack (»charakteristisch gewürzig«) und

Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung angenehm herb, kräftig

Zusammensetzung Kräuter- und Pflanzenauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Radeberg/Sachsen

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Waldemar Behn/Eckernförde

Alkoholgehalt 35 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

empfahl den Gebrauch »dringlich bei allerlei Magenleiden«. Das Rezept, das die letzten Richter-Erben beim Übergang in den Ruhestand vertrauensvoll in die Hände des neuen Eigentümers, des traditionsreichen Familienunternehmens Behn, legten, ist selbstverständlich ein gut gehüteter Schatz. Der »Radeberger«, der immer noch nach diesem Originalrezept hergestellt wird, enthält viele hochwertige Kräuteresenzen, auch von raren Pflanzen wie der Alantwurzel und dem Carduibenediktenkraut. Der in Eckernförde/Schleswig-Holstein ansässige Spirituosenhersteller Behn ist seit Jahren einer großen Fangemeinde durch den Wodka-Feige-Shot »Kleiner Feigling« und den einzigen erfolgreichen deutschen Cream Liqueur »Dooley's« (siehe S. 226) bekannt. 2010 wurden mit »Andalö« (siehe S. 126), »Tujador« (siehe S. 128) und »Figenza« (siehe S. 130) drei neu entwickelte Liköre vorgestellt.

Espresso Bitter

Rezept Niko Pavlidis, *Kempinski Hotel Dresden*

3 cl Radeberger Bitter

3 cl Dooley's Espresso Liqueur

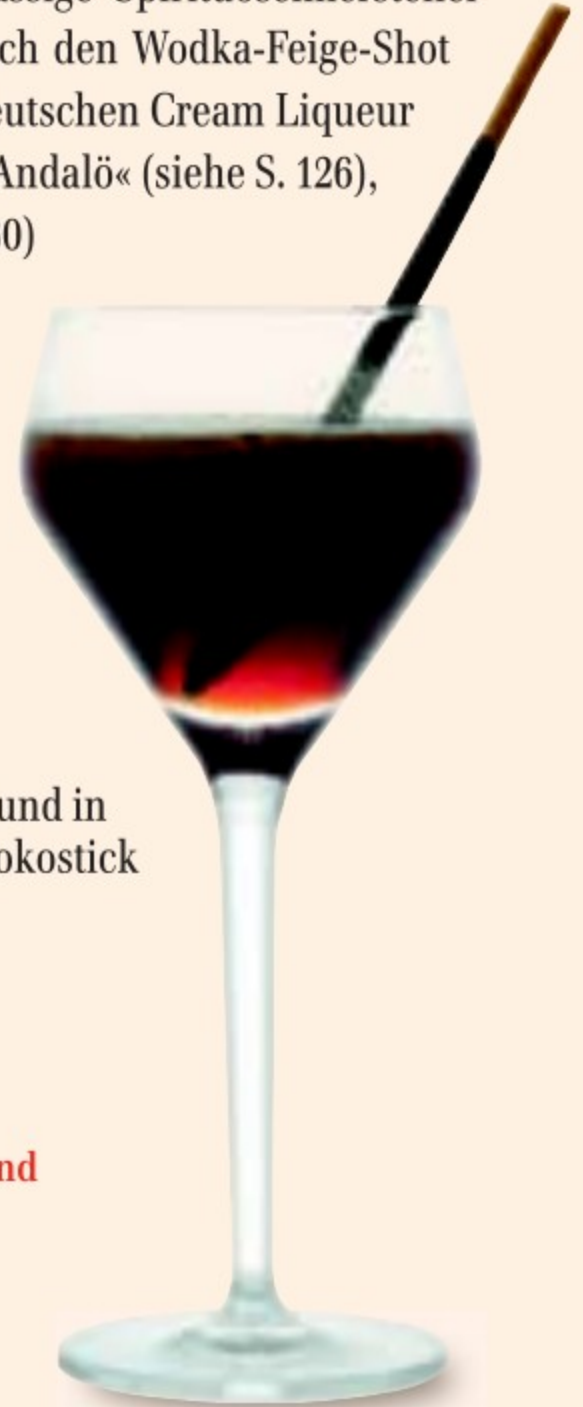
Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abgießen. Nach Belieben einen Schokostick über den Glasrand legen.

Empfehlungen

Radeberger Bitter ist kräftig, verhalten süß, anregend und bekömmlich.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im kleinen Stielglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit Eiswürfeln und Tonic Water, Ginger Ale oder klarer Zitronenlimonade
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Rossbacher

Kräuterlikör

1897 gründete Adolf Wunderlich in Wien seine Likörfabrik, im gleichen Jahr entwickelte er den Halbbitter Kräuterlikör Rossbacher. Die Marke ist ein echter Österreicher und wird bis heute unverändert hergestellt. In seinem Heimatland rangiert Rossbacher unter den beliebtesten Kräuterlikören, rund zehn Prozent Marktanteil entfallen auf ihn.

Die Marke

Der führende österreichische Sektproduzent Schlumberger ist seit dem Jahr 2002 Inhaber von Rossbacher. Man veränderte 2007 zwar die Ausstattung und füllt seither auch in eine neu gestylte Flasche ab, der Inhalt blieb jedoch unverändert. Markant in Erscheinung treten seither die »Rösser«, drei Pferde, die auf dem Etikett und als Glasprägung auf der Flasche zu sehen sind.

Der Geschmack des Rossbacher resultiert aus einer idealen Kombination von Kräutern, Wurzeln und Beeren, die durch Mazeration, Perkolation und Destillation in aufwendigen Verfahren verarbeitet werden. Um welche Zutaten es sich im Einzelnen handelt, war jedoch nicht



Wissenswertes

Gruppe Halbbitter

Geschmacksrichtung mild, würzig, verhalten süß

Zusammensetzung Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Wien/Österreich

Jahresabsatz etwa 3,5 Mio. Flaschen

Inhaber Schlumberger Wien

Alkoholgehalt 32 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

Rossbacher Sour

5 cl Rossbacher
2 cl Orangensaft
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein mittelgroßes Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche dazugeben.



zu erfahren. Beschreibungen von Fachleuten zufolge ist »die Nase« des Rossbacher kräuterwürzig mit leisen Zitrusobertönen. Am Gaumen halten sich mollige, dezente, süßliche Akzente und kräuterbittere herbe in schöner Balance, der Nachklang ist blitzsauber. Alles in allem ist der Rossbacher ein klassischer Vertreter der österreichischen Bitterrichtung, die den Halbbitter bevorzugt.

Empfehlungen

Rossbacher eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Digestif. Man trinkt ihn gekühlt pur, auf Eis, mit Tonic Water oder Mineralwasser.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt als Aperitif und Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen und als Longdrink mit Limonaden und Fruchtsäften

Gurktaler

Alpenkräuter Halbbitter

Das Gurktal im österreichischen Bundesland Kärnten ist eines der schönsten Hochtäler Österreichs und bietet eine ursprüngliche Natur mit unberührter Tier- und Pflanzenwelt. Im Zentrum des Gurktals liegt die kleine Marktgemeinde Gurk, deren Wahrzeichen der imposante Dom zu Gurk ist. Dieser im Jahr 1140 im romanischen Stil erbaute Dom geht auf eine Stiftung der Landesherrin Hemma von Gurk zurück. Überregionale Bedeutung hat Gurk als Bischofssitz der Diözese Gurk-Klagenfurt erhalten; zusätzlich bekannt wurde Gurk durch den Fremdenverkehr und durch einen der beliebtesten Kräuterliköre Österreichs, den Halbbitterlikör Gurktaler.



Die Marke

Der Gurktaler ist ein klassischer Halbbitterlikör, der eine starke Bindung zu seiner Landschaft aufweist. Ein Großteil der verwendeten Kräuter stammt dabei von den Alpentälern der Region um Gurk. Insgesamt 59 Kräuter werden verarbeitet, darunter Salbei, Tausendguldenkraut, Galgant, Enzian, Lavendel, Rosmarin, Kamille und

Wissenswertes

Gruppe Halbbitter

Geschmacksrichtung mild, würzig, verhalten süß

Zusammensetzung Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Gurk/Kärnten/Österreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Schlumberger Wien

Alkoholgehalt 27 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

Wacholder. Diese werden zum Großteil auf Feldern im Gurktal angebaut und in einem ersten Schritt im Kloster verarbeitet. Die Kräuter- und Gewürzkombination sowie die starke Bindung an die Herkunftsregion zeichnen den Gurktaler aus und bereiteten ihm den Weg zu einer großen Halbbittermarke. Er präsentiert sich in einer kräftigen dunkelbraunen Farbe mit feinem Kräuteraroma und einer leichten Karamellnote. Ein Halbbitter für Konsumenten, die milde Bitter schätzen.

Gurktaler Cup

Rezept Ulf Neuhaus, *Royal Dresden*

2 kleine Scheiben Ingwer

3 cl Gurktaler

8 cl Carpano Antica Formula

2 cl Rose's Lime Juice

2 Spritzer Bitter Orange

10 cl Blueberry White Tea Arizona

Den Ingwer in einem stabilen Becherglas mit einem Stößel leicht ausdrücken, dann Eiswürfel und restliche Zutaten (außer Blueberry White Tea) dazugeben. Mit diesem auffüllen und mit einem Barlöffel gut verrühren. Nach Belieben mit Gurke, Orange und Zitrone garnieren.



Empfehlungen

Der milde Gurktaler eignet sich als Aperitif und Digestif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Bei Raumtemperatur als Aperitif und Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen und als Longdrink mit Limonaden und Fruchtsäften

Borgmann

Kräuterlikör

Die Geschichte von Borgmann reicht weit zurück. Die heutige Hof-Apotheke befindet sich in einem über 600 Jahre alten Haus in Braunschweig, in dem schon um 1670 eine sogenannte wilde Apotheke mit den Möglichkeiten der damaligen Zeit betrieben wurde. 1720 wurde daraus eine »privilegierte« Apotheke, 1772 entstand daraus die »Hof-Apotheke«. 1912 wurde diese von einem Vorfahren der Familie Borgmann gekauft, seit 1976 wird die Apotheke von der Familie des Apothekers Wolfgang Borgmann geleitet.



Die Marke

Ende des vorletzten Jahrhunderts entstand das Rezept des heutigen Borgmann Kräuterlikörs, das unverändert bis heute beibehalten wurde. Auch der gesamte Herstellungsprozess, von der Zusammenstellung der Kräuter bis hin zur Abfüllung, geschieht per Hand. Von seiner überlieferten Rezeptur ist nur bekannt, dass außer vielen weiteren Kräutern auch China-rinde, Galgant, Gewürznelke und Sri-Lanka-Zimt verwendet werden. Durch die anhaltend positive Re-

Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung starke, kräftige Bitternote, verhalten süß

Zusammensetzung Kräuterextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Braunschweig

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Borgmann

Alkoholgehalt 39 % vol

Preisklasse 21 € für 0,5 l

Cruise Control

Rezept Christoph André Roulet

2 cl Borgmann

2 cl Galliano Vanilla

2 cl Zitronensaft

1 cl Ahornsirup

1 cl Absolut Vodka Pear

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit Apfelspalten garnieren.



sonanz ermutigt, entstand im Sommer 2005 der Plan, den »Borgmann« in größerem Umfang anzubieten; im Frühjahr 2006 begann dessen Markteinführung. Borgmann wird nur in 0,5-Liter-Aluminiumflaschen angeboten. Im Jahr 2010 erschien nun die fünfte Edition der jährlich neuen, von bekannten Designern kreierten »Borgmann«-Flaschen.

Empfehlungen

Borgmann weist eine kräftige Bitternote auf und ist verhalten süß.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur bei Raumtemperatur oder auch leicht gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ zum Mixen und als Longdrink mit Tonic Water

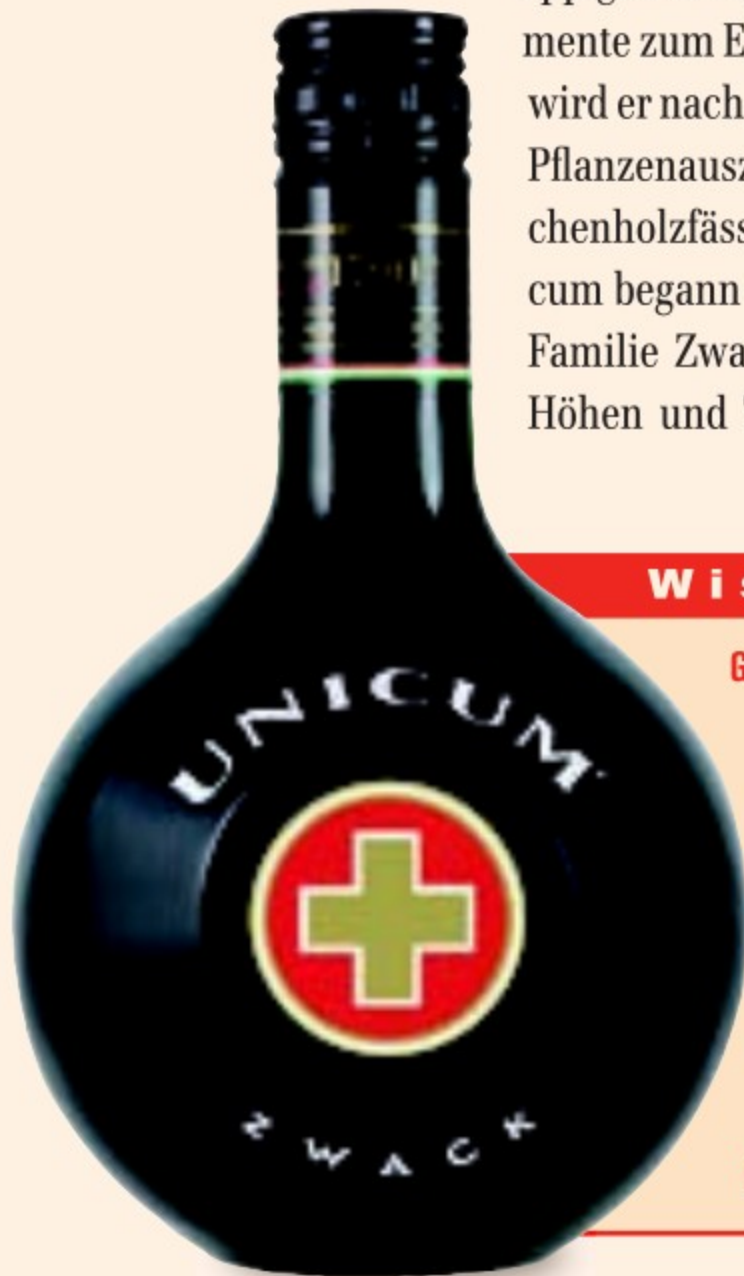
Zwack Unicum

Kräuterlikör

Die im Jahr 1840 in Budapest gegründete Firma Zwack war zu Zeiten der Donaumonarchie der bedeutendste Spirituosenhersteller Mittel- und Osteuropas. Das damals riesige Unternehmen produzierte eine fast unüberschaubare Zahl an Bränden und Likören. Berühmt aber war Zwack für seinen Kräuterbitterlikör Unicum.

Die Marke

Erfinder des Unicum war Joseph Zwack, der Leibarzt von Kaiser Joseph II. Er suchte nach einem Verdauungslikör, der die Beschwerden der höfischen Gesellschaft nach üppigen Gelagen lindern konnte. 1790 führten seine Experimente zum Erfolg, und der Unicum war geboren. Bis heute wird er nach dem Originalrezept aus rund 40 Kräuter- und Pflanzenauszügen hergestellt und zur Reifung lange in Eichenholzfässern gelagert. Mit der Entwicklung des Unicum begann die Erfolgsgeschichte des Unternehmens der Familie Zwack, die seit der Firmengründung von vielen Höhen und Tiefen begleitet war. Dem beständigen Auf-



Wissenswertes

Gruppe Bitterlikör

Geschmacksrichtung kräftig und harmonisch bitter

Zusammensetzung Kräuter- und Pflanzenauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Budapest/Ungarn

Jahresabsatz 5 Mio. Flaschen (geschätzt)

Inhaber Zwack Unicum Company Limited

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

schwung bis 1918 folgte Stagnation zwischen den beiden Weltkriegen, 1945 kam dann schließlich das Ende für das einstmals so stolze Unternehmen. Die Familie floh unter teilweise abenteuerlichen Umständen nach Italien, nahm das Unicum-Rezept aber mit. Die Machthaber in Ungarn nahmen die Produktion wieder auf, erreichten jedoch nie die Qualität des Originals. 1958 kehrte der heutige Inhaber, Peter Zwack, aus den USA nach Italien zurück und begann in Genua mit der Produktion des Original-Unicum. Der von der ungarischen Regierung angestrenzte Prozess um die Namensrechte wurde von Zwack gewonnen, und so entstand die Situation, dass es zwei Unicum gab: Ost-Unicum für den Osten, West-Unicum (der bessere!) für den Westen. 1989, nach der Öffnung der Grenzen, erledigte sich das Problem von allein, und heute produziert Peter Zwack, der direkte Nachfahre, wieder in Budapest nach dem Originalrezept.

Empfehlungen

Zwack Unicum ist ein kräftiger, aber harmonischer Amaro mit angenehm bitterem Geschmack.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen

Fruit Drive

3 cl Zwack Unicum

2 cl Riemerschmid Maracuja Syrup

4 cl Orangensaft

4 cl Ananassaft

1 cl Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche dazugeben.





Orangenlikör

Herb-aromatischer Fruchtgeschmack

Die Orangenliköre gehören zu den Klassikern unter den Mixlikören. Ihr wichtigster Bestandteil sind die getrockneten Schalen der Bitterorangen, die auf dem Wege der Mazeration und Destillation verarbeitet werden. Die alkoholische Basis bilden reiner Alkohol oder auch Cognac, Armagnac oder Rum. Orangenliköre sind zunächst klar und wasserhell, ihre Farbe erhalten sie durch braune Spirituosen oder Zuckerkulör. Orangenliköre zählen zu den Fruchtaromalikören, die ihr »Aroma« aus den Schalen von Bitterorangen erhalten.

Der Ursprung

Der wichtigste Bestandteil und das »Herz« der Orangenliköre sind die Schalen der karibischen Bitterorange, einer Bitterpomeranzenart. Diese entwickelte sich auf der seit 1634 holländischen Karibikinsel Curaçao (50 Kilometer vor der Küste Venezuelas), als dort im 16. Jahrhundert von einem spanischen Gouverneur süße Orangen aus Sevilla angepflanzt wurden. Nachdem jedoch die Spanier alle Wälder der Insel abgeholzt hatten und das Grundwasser zurückging, passte sich die Frucht den Umweltbedingungen an und wurde bitter und ungenießbar. Doch das in den getrockneten Schalen enthaltene aromatische ätherische Öl erwies sich als ideale Likörkomponente. Die Holländer entdeckten ihre Verwendungsmöglichkeit zur Likörbereitung, 1752 begannen die Lieferungen in die Heimat. Seither sind die getrockneten Schalen dieser Früchte eine begehrte Handelsware, und ihre Verfügbarkeit gab den Anstoß zur Entwicklung der berühmten europäischen Orangenliköre.



Die Herstellung

Das Aroma der Schalen ist der wertvollste Bestandteil dieser Früchte. Auf dem Wege der Mazeration (Auslaugung in Alkohol) und anschließender Destillation werden die Orangenschalen verarbeitet. Die darauf folgende Destillation stoppt man frühzeitig, womit man ganz reine, hochprozentige Destillate erhält. Durch Filtrierung werden unerwünschte Bestandteile entfernt, und anschließend wird nochmals sehr hochprozentig destilliert. Dieses Destillat zeichnet sich dann durch eine außerordentliche Reinheit des Aromas aus. Diese sogenannte Essenz wird anschließend mit Wasser, reinstem Alkohol bzw. Cognac und dergleichen sowie Zucker zu trinkfertigem Orangenlikör verarbeitet.

Das Herstellungsverfahren der Curaçaliköre und auch von Cointreau weicht von dem hier Beschriebenen ab. Bei diesen destilliert man etwas länger, um den typischen, etwas herb-aromatischen Geschmack der weißen Innenhaut der Orangenschalen im Destillat mit einzufangen. Dadurch erreicht man gleichzeitig, dass bei Kälte die opaleszierende (milchige) Trübung entsteht. Wertbestimmend ist natürlich die Qualität der aromatischen Auszüge aus den Orangenschalen. Orangenliköre, deren alkoholische Basis reiner Neutralalkohol ist, können wasserhell wie der Cointreau sein, oder auch eine durch Farbstoffe erreichte Färbung aufweisen. Bei gelben Sorten beruht die Farbe auf braunen Spirituosen oder auch auf dem Zusatz von Zuckerkulör.

Die Verwendung

Die klassischen hochprozentigen Orangenliköre sind ungekühlt pur zum Digestif, zum Kaffee oder im Kaffee ein Genuss. Beim Mixen stellen sie eine der großen Säulen der Cocktailgeschichte dar, und viele weltbekannte Rezepturen kamen durch Orangenliköre zustande.

Cointreau

L'Esprit d'Orange

Schon im Jahr 1827 hatte die Familie Cointreau in dem Anjou-Städtchen Angers eine Likördestillerie in Betrieb genommen. Am Anfang stand die Herstellung von Fruchtlikören aus verschiedenen Früchten der Region, und einige Jahre später, 1849, entstand daraus durch die Brüder Edouard und Adolphe Cointreau die Société Cointreau Frères. Diese ist heute in der fünften Generation im Besitz der Familie. 1875 übernahm Edouard Cointreau jun. das damals noch kleine Unternehmen. Er wollte einen gänzlich anderen Likör kreieren und entwickelte schließlich den Cointreau, der als klarer Orangenlikör heute nicht nur ausgesprochen populär, sondern die weltweit führende Marke ist.

Die Marke

Der kristallklare Cointreau ist ein Likör auf der Basis der Bitterorange. Er unterscheidet sich von anderen Orangenlikören grundlegend dadurch, dass er nicht süß ist, sondern einen ausgesprochen herben, gleichwohl faszinierenden und anregenden Geschmack besitzt. Unter allen Likören, die heute auf der Welt hergestellt



Wissenswertes

Gruppe Orangenlikör

Geschmacksrichtung wenig süß, herb-aromatisch

Zusammensetzung Orangenschalendestillat, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Angers/Frankreich

Jahresabsatz 16 Mio. Flaschen

Inhaber CLS Rémy Cointreau

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 17 € für 0,7 l

werden, ist Cointreau einer der bedeutendsten und zudem einer der großen Klassiker der Likörgeschichte. Die für das Getränk verwendeten Orangenschalen stammen von süßen und bitteren Orangen aus den Ländern Haiti, Brasilien und Spanien. Die Früchte werden nach der bis zum heutigen Tag geheimen Rezeptur gemischt und zum Mazerieren in Alkohol gelegt. Daran anschließend erfolgt die Destillation, bei der der erhitzte Alkohol den Orangenschalen ihr Aroma entzieht. In den weiteren Herstellungsphasen entsteht daraus mit Zucker, Wasser und Neutralalkohol der unverwechselbare Cointreau. Das Familienunternehmen Cointreau stellt neben dem Cointreau auch den fruchtigen und sehr aromatischen Maracujalikör Passoã (siehe S. 30) her.

Cointreaupolitan

5 cl Cointreau
3 cl Cranberrynektar
2 cl Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein gekühltes Cocktailglas abgießen. Nach Belieben mit einer dünnen Orangenschalenspirale garnieren.

Empfehlungen

Cointreau ist zum Mixen unentbehrlich, und sein Geschmack prägt viele weltbekannte Cocktailklassiker.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt im Likörglas als Digestif und zum Kaffee
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Mixdrinks jeder Art
- ▶ Zum Verfeinern von Desserts, zu Eiscreme und zu Süßspeisen



Grand Marnier

Orange & Cognac Liqueur

Einer der berühmtesten Liköre ist zweifellos der Grand Marnier. Mögen auch moderne Marken mehr verkaufen – in Qualität und Ansehen ist Grand Marnier nicht zu überbieten.

Die Marke

Die Geschichte des Grand Marnier beginnt im Jahre 1827. In dem Städtchen Neauphle-le-Château bei Paris, in der Destillerie Lapostolle beschäftigte man sich mit der Herstellung von Likören. Eugène, der Sohn des Firmengründers, zog sich wegen des Krieges von 1870 nach Cognac zurück und begann mit dem Handel von Cognac. Nach dem Krieg kamen die Liköre in Mode. Dem Trend folgend, versuchte Louis Alexandre Marnier-Lapostolle, der Schwiegersohn von Eugène, einen außergewöhnlichen Likör zu kreieren. Er experimentierte mit Cognac und den Extrakten karibischer Bitterorangen. 1880 waren seine Bemühungen von Erfolg gekrönt: Der Grand Marnier war geboren und wurde erfolgreich wie kaum sonst ein Likör in dieser Zeit. Grand Marnier ist ein Orangenlikör,

Wissenswertes

Gruppe Orangenlikör

Geschmacksrichtung fein nach Orange und Cognac, dezent süß

Zusammensetzung Orangenschalendestillat, Cognac, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Neauphle-le-Château bei Paris

Jahresabsatz 16 Mio. Flaschen

Inhaber Marnier-Lapostolle S. A. Paris

Alkoholgehalt alle Sorten 40 % vol

Preisklasse 23 €, 60 €, 110 € für 0,7 l



dessen alkoholische Basis überwiegend Cognac ist. Aus Schalen der karibischen Bitterorangen entsteht im Laufe einer langen Mazerierung in Alkohol und anschließender Destillation ein aromatisches Extrakt, das mit Cognac, Neutralalkohol und Zucker vermischt den Grand Marnier ergibt. Eine preisgünstigere Variante ist der »Cordon Jaune«. Dieser entspricht dem »Cordon Rouge«, wird aber nur mit Neutralalkohol hergestellt.

Marnier-Lapostolle bietet mit der Cuvée du Centenaire und der Cuvée du Cent Cinquantenaire auch zwei Jubiläumsabfüllungen an. Diese unterscheiden sich im Prinzip nur durch das Alter der verwendeten Cognacs und durch die Ausstattung vom »Cordon Rouge«. Beide gelten als die exquisitesten Liköre der Welt. Die Cuvée du Centenaire enthält bis zu 25 Jahre gereifte Fine Champagne Cognacs und wird in einer schwarz-goldenen Flasche angeboten. Die Cuvée du Cent Cinquantenaire enthält noch ältere Cognacs und wird in Repliken einer mit Blumen bemalten Jugendstilflasche des berühmten Glaskünstlers Emile Gallé angeboten.

Empfehlungen

Grand Marnier Cordon Rouge ist eine harmonische Kombination von Cognac und Orange mit elegantem Geschmack.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur im Likörglas oder im Schwenker sowie zum oder im Kaffee
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und mit Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Red Lion

2 cl Grand Marnier

3 cl Gin

1 cl Zitronensaft

4 cl Orangensaft

einige Tropfen Grenadine

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.
Nach Belieben eine Kirsche dazugeben.





Curaçao

Der Mixlikör aus der Karibik

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts gelangten erstmals die Schalen einer Bitterorange, der pomeranzenartigen Curaçao Frucht, von der gleichnamigen karibischen Insel in die Alte Welt. Das Destillat aus diesen Schalen setzte neue Maßstäbe und kam bei der Bereitung vieler Liköre zum Einsatz. Aber auch als eigenständige Likörart setzte sich der Curaçao durch, und auf seiner Basis entwickelten sich weltberühmte Likörmarken wie Cointreau und Grand Marnier.

Der Ursprung

Curaçao ist der Urorangenlikör und der berühmteste Fruchtaromalikör. Seine wichtigste Komponente ist das aus den Schalen gewonnene Destillat und nicht wie bei den Fruchtsaftlikören der Fruchtsaft. Seine Geschichte beginnt auf der seit 1634 holländischen Karibikinsel Curaçao. Dort mutierten die von den Spaniern eingeführten Orangen zu Bitterorangen, und deren Schalen bilden die Basis des Curaçao sowie aller anderen Orangenliköre (siehe auch Orangenlikör S. 100).

Die Herstellung

Das Destillationsverfahren unterscheidet sich geringfügig von dem bei Orangenlikören angewandten Verfahren, ist aber im Prinzip gleich. Bei der Herstellung von Curaçao werden die Schalen der Orangen äußerst großzügig eingesetzt. Diese gibt man zur Auslaugung in Neutralalkohol (Mazeration); der Extrakt, der daraus bei der



Destillation gewonnen wird, enthält die ätherischen Substanzen der Schalen. Aus diesen wird dann mit reinstem Alkohol, Wasser und Zucker der Curaçao bereitet. Früher lag der Alkoholgehalt von Curaçao bei 40 % vol, doch der Wunsch der Verbraucher führte dazu, dass besonders die farbigen Sorten etwas herabgesetzt wurden. Nur für den klassischen wasserhellen Curaçao ist ein Mindestalkoholgehalt von 35 % vol vorgeschrieben, wenn er die Bezeichnung »Triple Sec« (dreifach trocken) trägt. Die Triple-Sec-Curaçaos weisen einen geringeren Zuckergehalt auf. Varianten des Triple Sec sind die gefärbten Sorten. Sie sind aus dem Original hervorgegangen, haben heute aber meist einen geringeren Alkoholgehalt. Die beliebteste Farbe ist »Blue«. Diese hat jeder der großen Sortimentsproduzenten im Programm, und seit einigen Jahren bietet das niederländische Unternehmen De Kuyper mit Red und Green auch diese beiden Farben an. Die farbigen Curaçaos sind geschmacklich identisch und unterscheiden sich nur durch ihre Farbe. Sie wurden entwickelt, um beim Mixen die Zutaten farblich zu unterstützen und um die Möglichkeiten der Farbgebung zu verbessern. Ein weiterer, altbekannter Curaçao ist der Curaçao Orange. Dies ist eine »trockene« Curaçaovariante mit einer ausgeprägten Orangenote. Seine bräunliche Farbe erhält er durch karamellisierten Zucker. Unter den Curaçao-Marken gibt es große Qualitätsunterschiede, doch mit den Marken der großen Produzenten ist man immer gut beraten.

Die Verwendung

Curaçao wird selten pur getrunken, obwohl er sich mit seinem herb-süßen Geschmack ideal zum Kaffee und als Digestif empfiehlt. Seine großen Verwendungsmöglichkeiten stellt er als Mixlikör unter Beweis. In der Bar ist Curaçao in allen seinen Varianten unentbehrlich, keine Likörgattung ist in so vielen Drinks zu finden. Besonders der Curaçao Blue ist als Farbgeber unersetzlich.

Bols

Blue Curaçao

Im Jahre 1575 eröffnete ein Mann namens Lucas Bols einen kleinen Betrieb am damaligen Stadtrand von Amsterdam, da er sich wegen der Feuergefahr nicht im Stadtgebiet niederlassen durfte. Er baute einen Schuppen für die Lagerung von Mischfässern und Grundstoffen und stellte im Freien eine Destillierblase auf. Die auf diese einfache Weise begonnene Zubereitung von Likören war der Anfang einer Reihe von Erzeugnissen, die den Namen

»Bols« in der ganzen Welt berühmt machen sollten. Der damalige Eigentümer Jan Jacob Bols, Lucas Bols' Sohn, ersetzte den Holzschuppen durch ein steinernes Gebäude, das zur Erinnerung an die gute alte Zeit weiterhin »Lootsje« (der Schuppen) genannt wurde. Über Jahrhunderte ist die Produktionsstätte von Bols stets an dieser Stelle geblieben. Bis 1815 blieb das Unternehmen in den Händen der Familie Bols. In jenem Jahr erlosch die direkte Linie, und der Firmenname wurde umgewandelt in Erven Lucas Bols. 1969 verlegte man den Betrieb nach Nieuw Vennep bei Amsterdam, und 1997 wurde unweit davon in Zoetermeer eine neue Destillerie eröffnet.



Wissenswertes

Gruppe Curaçao

Geschmacksrichtung mild, mittelsüß, fruchtig

Zusammensetzung Zitrusdestillate, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/
Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca.
18 Mio. Flaschen

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 21 % vol

Preisklasse alle Sorten 11 € bis 14 € für 0,7 l

Swimmingpool

2 cl Bols Blue
4 cl Wodka
2 cl Kokossirup
12 cl Ananassaft
2 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein großes Longdrinkglas auf gestoßenes Eis abgießen. Nach Belieben mit Ananas und Cocktaillirsche garnieren.

Die Marke

Der herausragende und erfolgreichste Bols-Likör ist heute der Blue Curaçao. Er ist weltweiter Markführer und Deutschland das größte Abnehmerland. Bols Blue erhält zusätzlich durch die Aromatisierung mit Kinnow (eine asiatische Mandarinenfrucht) einen speziellen Charakter. Außer dem Blue gibt es die altherwürdigen Sorten Triple Sec und Dry Orange. Der wasserhelle Triple Sec ist auch bei Bols der Ur-Curaçao. Er ist herbfruchtig und alkoholstärker (38 % vol), aber weniger süß als der Blue. Ein weiterer Curaçao ist der Dry Orange (24 % vol). Auch für diesen bräunlich-goldenen Curaçao bilden süße und bittere Orangen die Basis.



Empfehlungen

Bols Blue Curaçao hat einen feinen, herb-süßen Geschmack und ist die Basis für blaue Drinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln, Fruchtsäften und Limonaden
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und fruchtigen Longdrinks

De Kuyper

Curaçao Red

Die 1695 gegründete Firma De Kuyper befindet sich in der elften Generation im Besitz der Familie De Kuyper. Das im niederländischen Schiedam beheimatete Unternehmen deckt mit seinem umfangreichen Programm alle wesentlichen Likörgeschmacksrichtungen ab und ist außerdem der weltweit führende Likörhersteller. Seit je sind die niederländischen Likörproduzenten Spezialisten für die Curaçao-Herstellung, und auch bei De Kuyper ist der Curaçao der große Klassiker.

Die Marke

De Kuyper bietet in Deutschland drei (Triple Sec, Blue, Red) Curaçao-Varianten an. Alle haben ein Destillat aus Orangen, Limonen und Zitronen zur Basis, dazu kommen Extrakte aus Kardamom und anderen exotischen Gewürzen. Die wichtigste Zutat, das Destillat aus den Curaçao-Schalen, wird bei De Kuyper dabei nicht aus getrockneten, sondern aus frischen Schalen gewonnen. Der wasserklare Triple Sec ist der Curaçao der ersten Stunde, die Varianten Blue und Red sind aus diesem Klassiker hervorgegangen. Diese drei Curaçao-Sorten



Wissenswertes

Gruppe Curaçao

Geschmacksrichtung mild, mittelsüß, fruchtig

Zusammensetzung Zitrusdestillate, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Schiedam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 52 Mio. Flaschen

Inhaber De Kuyper Royal Distillers, Schiedam

Alkoholgehalt Triple Sec: 40 % vol, Blue und Red: 24 % vol

Preisklasse 10 € bis 12 € für 0,7 l

sind geschmacklich identisch und unterscheiden sich nur durch ihre Farbe. Weitere Orangenliköre sind der Red Orange (24 % vol), der Dry Orange (30 % vol) und der Grand Orange (40 % vol). Der Red Orange ist eine Curaçao-Variante mit ausgeprägter, fruchtiger Orangennote und stärkerer Süße. Der Dry Orange ist eine trockenere Variante davon, mit dezenter Orangennote und weniger Süße. Und der Grande Orange schließlich weist eine ausgeprägte Süße sowie einen transparenten Orange-Farbtönen auf.

Empfehlungen

Alle Curaçaos von De Kuyper sind ideale Mixliköre mit feinem Geschmack und Aroma.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Pur oder on the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Mixdrinks
- ▶ Zum Verfeinern von Desserts, zu Eiscreme und Süßspeisen

Strawberry Margarita

4 cl Tequila
2 cl Curaçao Red
2 cl Zitronensaft
5 mittelgroße Erdbeeren

Zutaten im Elektromixer mit einigen Eiswürfeln gut durchmischen und in ein Stielglas abgießen. Nach Belieben eine Erdbeere an den Glasrand stecken.





Likörspezialitäten

Ein bunter Regenbogen des Geschmacks

Klassiker und Bestseller, Exoten und Neuheiten sind in diesem Kapitel zu finden. Obwohl sie alle einer bestimmten Gattung zugeordnet werden könnten, sind sie aufgrund ihrer außergewöhnlichen Zutaten oder ihrer Einzelstellung hier beschrieben.

Der Ursprung

Als Likörspezialitäten bezeichnet man im weitesten Sinne alle nicht alltäglichen Kompositionen, aber auch für sich alleine stehende Marken oder bei uns wenig bekannte Produkte. Manche Marken sind weltbekannt, manche waren bekannt und erleben eine Renaissance, und manche stehen noch am Anfang ihrer Karriere. Während die sogenannten harten Spirituosen wie Whisky, Cognac oder Aquavit über Jahrhunderte allmählich entstanden und sich geschmacklich wenig änderten, verhielt sich dies beim Likör völlig anders. Liköre waren immer »in« oder »out«, modische Trends, neue Farben, neue Zusammenstellungen, neue Rezepturen und andere Geschmacksrichtungen sorgten stets für Bewegung im Angebot.

Tiefgreifende Änderungen erlebte der Likörmarkt in neuerer Zeit, als um die Mitte der 1970er-Jahre die Amaretto-, Pfirsich-, Kokos- und Creamliköre auftauchten. Diese schufen eine neue Likörlandschaft, und der Trend zu den niedrigprozentigen Longdrinklikören mit ihren frischen Farben und ihrem exotischen Geschmack bewirkte auch bei vielen Produzenten eine Neupositionierung der Sortimente. Dazu kamen die Entwicklungen mit bisher noch nicht verarbeiteten Früchten und auch neue Fruchtcompositionen.



Die Herstellung

Drei Elemente spielen im Likör die tragende Rolle: Alkohol, Zucker und jene Substanzen, die Aroma und Geschmack bestimmen. Dazu kommen Wasser und dort, wo es angebracht ist, die erlaubten Farbstoffe. Die frühesten Liköre bereiteten Heilkundige und Mönche in den Klöstern auf der Suche nach Heilmitteln. Sie zogen mithilfe von Alkohol die gesundheitsfördernden Substanzen aus Kräutern und Gewürzen und schufen somit die Vorläufer dieser bis heute beliebten Liköre. Ab dem 16. Jahrhundert verbreitete sich auch in Deutschland die Destillation. Korn und Wein waren die ersten Grundstoffe. Vom Alkohol zum Likör war es dann nur noch ein verhältnismäßig kleiner Schritt. Man versuchte, mit Früchten, Kräutern und Gewürzen sowie Süßungsmitteln wie Honig den Alkohol trinkbar zu machen und zu verfeinern. Dass dies schon früh gelang, belegt zum einen die Geschichte der 1575 gegründeten Firma Bols und zum anderen die Anleitung zur Bereitung eines Kirschklikörs in einem berühmten Kräuterbuch aus dem Jahre 1630. Einhergehend mit den verbesserten Destillationsverfahren und einer größeren Verfügbarkeit von Alkohol und Zucker entwickelte sich ab 1800 eine umfangreiche Likörindustrie. Wichtige Meilensteine waren dabei der Rohrzucker aus der Karibik, später der einheimische Rübenzucker, die Verbreitung der Glasflasche und das Transportwesen.

Die Verwendung

Die Trinkgewohnheiten sind bei den Likörspezialitäten so unterschiedlich wie die einzelnen Marken. Fast jede wird bevorzugt zu einer speziellen Zeit oder einem bestimmten Anlass getrunken. Einige sind ausgezeichnete Aperitifs, andere auch Digestifs – und verlängert mit Fruchtsäften oder Limonaden mixt man vielfach aparte Longdrinks. Ihre Verwendung bei Mixgetränken ist fast grenzenlos; viele Mixdrinks und Cocktails prägen sie mit ihrem Geschmack und ihrem Farbenreichtum.

A & A

Asbach & Auslese Riesling-Likör

»Riesling küsst Asbach« – ein Slogan, der aussagt, dass zwei hoch geschätzte deutsche Spezialitäten, der Weinbrand Asbach und Riesling-Auslesewein, die Komponenten dieser neu entwickelten und 2003 eingeführten Likörkomposition sind. Asbach, der berühmteste deutsche Weinbrand, stand Pate und ist Teil dieser Spezialität aus Rüdesheim am Rhein, dem Sitz des Hauses Asbach.

Die Marke

Mit dieser Neuheit hat das Haus Asbach wieder einmal bewiesen, dass es sich nicht auf den Lorbeeren seiner Tradition und seines Erfolgs ausruht. Vielmehr überrascht das seit Februar 2002 zur Underberg AG gehörende Unternehmen immer wieder mit Innovationen. Kurz nach dem Erwerb begann man mit der Erweiterung des Sortiments: Den bisher angebotenen Sorten »Asbach Uralt« und »Asbach Privatbrand« stellte man 15 und 21 Jahre gereifte Abfüllungen zur Seite. Dazu kam der Jahr-



Wissenswertes

Gruppe weinhaltige Spezialität

Geschmacksrichtung verhalten süß nach Wein mit spürbarer Asbach-Note

Zusammensetzung Asbach Weinbrand und Rheingau-Riesling-Auslese-Wein

Herstellungsort Rüdesheim am Rhein

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Underberg AG

Alkoholgehalt 19 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

gangsbrand 1972. Allen bekannten »behandelten« Weinen wie Sherry, Port oder Madeira wird zum Unterbrechen der Gärung Alkohol zugegeben. Ebenso wird bei den früher bekannteren Samos-, Malaga- oder Marsala-Weinen verfahren. Auch die zahlreichen französischen weinhaltigen Aperitifs wie Dubonnet oder St. Raphaël haben Traubenmost als Basis. Das einzige international bekannte Weinbrand/Wein-Produkt ist der Pineau des Charentes, für den zwar Cognac, aber kein Wein, sondern ebenfalls Traubenmost verwendet wird. Dass ein Weinbrand mit fertigem Wein – beim A & A mit einem hochwertigen Riesling-Auslese-Wein – verbunden wird, war schon von der Zusammensetzung her eine Innovation. Dazu kommt die Qualität des Asbach und die des Weins, die dem A & A seine fruchtige Eleganz und seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Empfehlungen

A & A weist ein außerordentlich komplexes Aromenbukett auf und ist äußerst vielseitig.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur leicht gekühlt als Aperitif und Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Sekt, Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale

A & A Ginger Ale

4 cl A & A

kaltes Ginger Ale

In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben und den A & A dazugießen. Mit kaltem Ginger Ale auffüllen und nach Belieben mit weißen Weintrauben garnieren.



Coeur du Breuil

Liqueur au Calvados

Neben dem Cognac und dem Armagnac ist der Calvados die dritte weltbekannte Spirituose Frankreichs. Alle drei verbindet eine weit zurückreichende Entstehungsgeschichte und ein über Jahrhunderte gewachsenes Wissen über die komplexen Vorgänge der Spirituosenherstellung. Der grundlegende Unterschied des Calvados zu den beiden anderen liegt im Ausgangsprodukt, denn Calvados wird aus Äpfeln und nicht aus Trauben hergestellt. Für ihn werden Äpfel zuerst zu Cidre – dem berühmten Apfelmost – verarbeitet. Das Destillat daraus ergibt den Calvados. Strenge gesetzliche Vorschriften begleiten den Calvados von der Ernte der Äpfel bis zum Ende seiner oft jahrzehntelangen Reifung.



Die Marke

Im Herzen der Normandie, im Pays d'Auge, jener Region, für die besondere Qualitätsauflagen gelten, hat die Destillerie Château du Breuil im gleichnamigen Schloss ihren Sitz. In dem über 700 Jahre alten Château werden alle Arbeiten von der

Wissenswertes

- Gruppe** Fruchtlikör auf der Basis von Calvados
- Geschmacksrichtung** mild, verhalten süß, fruchtig
- Zusammensetzung** Calvados, Apfelsaft, Zucker, natürliches Apfelaroma
- Herstellungsort** Château du Breuil, Le Breuil-en-Auge, Normandie/Frankreich
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** Château du Breuil S. A.
- Alkoholgehalt** 24 % vol
- Preisklasse** 22 € für 0,7 l

Auswahl der Früchte bis hin zur erst mehrere Jahre später folgenden Flaschenabfüllung von nur 15 Personen bewältigt. Berühmt ist das Château für seine lange gereiften Calvadosqualitäten, die in mit Kordeln umwickelten und von Hand versiegelten Flaschen angeboten werden.

Als erstes Unternehmen stellte Château du Breuil nun einen Calvadoslikör vor. Dieser nur aus natürlichen Zutaten – im Wesentlichen aus Calvados, Apfelsaft, Zucker und Apfelaroma – hergestellte Likör ist in jeder Hinsicht eine Novität. In ihm ist die Frische des Apfelsafts mit dem Charakter des Calvados gepaart und mit einer abrundenden Süße versehen.

Empfehlungen

Cœur du Breuil Liqueur au Calvados ist fruchtig und sehr aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gut gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

French Elephant

3 cl Cœur du Breuil
2 cl Amarula Liqueur
1 cl Crème de Cacao braun
2 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abgießen. Nach Belieben etwas Muskatnuss darüberreiben.



After Shock Red

Trend Liqueur

Alles an den After-Shock- – den »Nachbeben-« – Liqueuren ist neu, frech und pfiffig. Sie wurden von Jim Beam Brands 1997 vorgestellt und damals in Kanada produziert. Heute geschieht dies in Glasgow; Großbritannien ist neben den USA der größte Markt. Von den damals sechs Sorten wurden der Green (Anisgeschmack) und der Orange, der eine limitierte Edition zum zehnjährigen Jubiläum war, eingestellt.

Die Marke

Die After-Shock-Liqueure wurden als Shots und für ein jüngeres Publikum konzipiert; heute steht die Reihe für ein einzigartiges Trinkerlebnis. Neben dem außergewöhnlichen Geschmack überzeugt After Shock mit so einmaligen Sondereffekten wie Wärme, Kälte, Schärfe und Prickeln. Der Alkoholgehalt betrug ursprünglich 40 % vol, dieser wurde 2009 auf 30 % vol reduziert. Nachdem die beiden Sorten Green und Orange eingestellt wurden, verblieben Red Hot & Cool (Cinnamon),



Wissenswertes

Gruppe Trend Liqueur/Likörspezialität

Geschmacksrichtung alle Sorten unterschiedlich, siehe oben

Zusammensetzung Aromastoffe, Zucker, Alkohol, Wasser

Herstellungsort Glasgow/Schottland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber JBB (Jim Beam Brands)

Alkoholgehalt alle 30 % vol; es gibt sie aber auch noch vereinzelt (2011) mit 40 % vol

Preisklasse je nach Alkoholgehalt 22 – 30 € für 0,5 oder 0,7 l

Alle After-Shock-Sorten sind speziell für den Genuss pur konzipiert und brauchen die Kälte.



Black (Hot Spiced Berry), Blue (Deep Cool Citrus) und Silver (Electric Taste Sensation). Von diesen sind der Red und der Black die am meisten verkauften. Alle sollten gut gekühlt getrunken werden, und man sollte dabei gurgeln und den Drink möglichst lange im Mund halten.

Die Geschmacksrichtungen sind folgende: Red ist scharf und schmeckt nach Zimt. Der Black schmeckt nach Cranberry, der Blue hat eine angenehme Süße sowie frische Aromen von Zitrusfrüchten und Töne von Minze. Den Silver mit seinem Apfelgeschmack verwendet man auch zum Mixen und zum Kombinieren mit anderen Sorten. After Shock – The Hot and Cool Drinks – haben einen großen Spaßfaktor, und auch auf dem europäischen Festland bereichern sie inzwischen die Partyszene.

Empfehlungen

Die After-Shock-Liqueure trinkt man bevorzugt gut gekühlt pur oder on the rocks. Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gut gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Teil untereinander kombiniert
- ▶ Der Silver eignet sich auch zum Mixen.

Bols

Yoghurt

Die weltbekannte Firma Bols in Zoetermeer bei Amsterdam ist das älteste, bis heute ununterbrochen produzierende Spirituosenunternehmen der Welt. Die Zahl der von Bols seit 1575 hergestellten Liköre wird kein noch so profunder Kenner des Hauses nennen können. Nicht nur Hunderte von Millionen Flaschen Liköre und Spirituosen trugen in den vergangenen 435 Jahren

den Namen »Bols«, auch ungezählte Likörsorten wurden entwickelt, verworfen, ins Sortiment aufgenommen, eingestellt, neu komponiert oder auf andere Art verändert. 1980 startete Bols mit seiner neuen Longdrink-Range. Die Zeit war damals reif für fruchtige, farbige und weniger alkoholhaltige Liköre. Das Flaggschiff dazu war der Bols Blue Curaçao. Ihm folgten in den 1980er-Jahren die Grüne Banane, Red Orange und Maracuja. Neuere Entwicklungen der letzten Jahre waren Green Banana, Sour Apple, Green Tea und Melon. Auf den Seiten 36, 108, 156 und 212 werden weitere Bols-Marken vorgestellt. Außerdem produziert Bols für die weltweiten Märkte viele weitere Spirituosen und auch Likörsorten, die zum Teil bei uns nicht oder nur wenig bekannt sind.



Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung süß-herb, weich, seidig, vollmundig, intensiv

Zusammensetzung Joghurt, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 18 Mio. Flaschen

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 15 % vol

Preisklasse 13 € für 0,7 l

Die Marke

Die neueste Sensation kam 2010 mit dem Bols Natural Joghurt Liqueur auf den Likörmarkt. Er ist einmalig und einzigartig und wurde noch von keinem anderen Hersteller angeboten. Es ist ein weißer Likör mit Joghurtgeschmack, hergestellt aus frischem Joghurt. Bols Joghurt wird in einer für ihn entwickelten, speziell beschichteten und lichtunempfindlichen weißen Flasche angeboten. Sämtliche Inhaltsstoffe sind 100 Prozent natürlich, es werden keine Konservierungs- oder Farbstoffe verwendet. Er hat einen weichen, seidigen Charakter, mit seiner süß-herben Geschmackskombination bildet er die perfekte Basis zum Mixen von Drinks mit Milch, Früchten, Fruchtsäften, Eiscreme und für Cocktails und Mixdrinks jeder Art. Ein großer Vorteil ist, dass Bols Joghurt auch in Verbindung mit Zitrussäften garantiert nicht ausflockt.



Berries Cream

8 frische Brombeeren

4 cl Bols Yoghurt

2 cl Crème de Cassis

2 cl Scotch Whisky

Zutaten mit etwas gestoßenem Eis in einen Standmixer geben und dann in ein großes, mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas abgießen. Nach Belieben mit einigen Brombeeren garnieren.

Empfehlungen

Er passt bestens zu Milch und Milchdrinks und zu pürierten frischen Früchten.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im kleinen Glas
- ▶ On the rocks
- ▶ Für Longdrinks mit Milch, Fruchtsäften und pürierten Früchten
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Licor 43

Cuarenta y Tres

Um den Ursprung des Cuarenta y Tres ranken sich viele Geschichten, doch seine Herkunft liegt im Dunkel der Zeit, und auch über seine Zusammensetzung ist nicht viel bekannt. Er ist Spaniens bekanntester Likör und auch international in über 60 Ländern zu finden. Seit dem Jahr 2000 wird er auch in Deutschland sehr erfolgreich vermarktet.

Die Marke

Licor 43 wird in der alten und geschichtsträchtigen spanischen Hafenstadt Cartagena hergestellt. Cartagena wurde 227 v. Chr. unter dem arabischen Namen von Karthago gegründet und war die Hauptstadt der Karthager auf der Iberischen Halbinsel. Die Römer eroberten die Stadt 209 v. Chr. und nannten sie Cartagena. Sie liegt an einer tiefen Bucht am Mittelmeer und ist einer der wichtigsten Handelshäfen Spaniens. Die in Cartagena ansässige Firma Diego Zamora war im Besitz des alten Rezepts und begann 1924 mit der Produktion und Vermarktung des Licor 43. Von Diego Zamora ist zu er-



Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung verhalten süß, aromatisch und mild

Zusammensetzung Fruchtauszüge, aromatische Extrakte, Vanille, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Cartagena/Spanien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Diego Zamora S. A.

Alkoholgehalt 31 % vol

Preisklasse 16 € für 1 l

Playa de Oro

Rezept Franz Brandl

3 cl Licor 43

3 cl Brandy

1 cl Mandelsirup

1 cl Zitronensaft

10 cl Maracujanektar

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine Physalis an den Glasrand stecken.

fahren, dass ausschließlich natürliche Zutaten der spanischen Mittelmeerregion – es sollen 43 sein, daher der Name – verwendet werden. Feine ätherische Öle, Zitrusfrüchte, mediterrane Kräuter und aromatische Gewürze stellen die Basis dieses charaktervollen goldgelben Likörs. Dazu kommt Vanille, die das Aroma des Likörs abrundet und auch deutlich erkennbar ist.



Empfehlungen

Licor 43 ist sehr anpassungsfähig und bietet alle Verwendungsmöglichkeiten.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ **Pur oder on the rocks**
- ▶ **Mit kühler, frischer Milch oder Fruchtsäften**
- ▶ **Zum Mixen jeder Art von Drinks**

The Bitter Truth

Crème de Violette

Hinter der Marke Bitter Truth stehen die Barprofis Stephan Berg und Alexander Hauck. Sie begannen im Jahr 2006 mit der Produktion von Aromatic Bitters und erweckten einige längst vergessene Aromageber wieder zum Leben. Diese ermöglichen seither das Mixen altbekannter Rezepte in ihrer Urform, und ein nicht für möglich gehaltener Erfolg stellte sich ein. Dies führte zu einer ansehnlichen Sortenvielfalt; heute werden neben dem klassischen Aromatic Bitter auch weitere wie Celery, Grapefruit, Lemon, Orange und ein Orange Flower Water angeboten. Viele internationale Auszeichnungen folgten, und die Nachfrage sowie der Erfolg dieser Raritäten bewogen Berg und Hauck zur Sortimentsausweitung und zur Herstellung ebenfalls längst vergessener oder schwer erhältlicher Liköre.



Die Marke

Namhafte Hersteller wurden gefunden, und nach exakten Vorgaben wurde mit der Produktion begonnen. Das erste Produkt war der Sloeberry Gin (28 % vol), der zeitgleich mit dem ersten Bitter erschien. Diesem folgten die Liköre

Wissenswertes

- Gruppe** Likörspezialität
- Geschmacksrichtung** verhalten süß, aromatisch und floral
- Zusammensetzung** Veilchen- und Gewürzextrakte, Zucker, Getreidealkohol
- Herstellungsort** Frankreich
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** The Bitter Truth GmbH
- Alkoholgehalt** Crème de Violette: 20 % vol
- Preisklasse** 15 € für 0,5 l

Apricot Brandy (24 % vol), der Rum Liqueur Pimento Dram (22,5 % vol) und der ansonsten bei uns schwer erhältliche Crème de Violette. Dazu kamen der Elixier Kräuterlikör (30 % vol) und zuletzt (2010) der Elderflower (Holunderblüten-) Likör (22 % vol). Veilchen als Basis haben neben dem Crème de Violette auch die Crème Yvette und der Parfait Amour (»perfekte Liebe«). Alle haben die außergewöhnliche lila Farbe, und Drinks mit diesen Likören erhalten diese auch. Bis heute haben alle großen französischen und niederländischen Likörsortimentsproduzenten diesen Likör im Programm, konzentrieren sich aber im Export auf ihre bekannteren Marken. Für die Crème de Violette werden fast ausschließlich Veilchen, für die Crème de Yvette auch Waldbeerenaromen und Vanille, für den Parfait Amour eine Vielzahl weiterer Zutaten eingesetzt. Im Ergebnis ist der Yvette näher am Parfait Amour als am Violette. The Bitter Truth Crème de Violette wird aus Blüten und Wurzeln wild wachsender Veilchen der Voralpenregion und feinstem Getreidebrand hergestellt und fängt die filigranen, eleganten Aromen dieser Pflanzen auf eindrucksvolle Weise ein. Er ist leicht im Körper, hat subtile florale Noten und einen bewusst reduzierten Zuckeranteil.

Gluttony

Rezept Franz Brandl

2 cl Crème de Violette

2 cl Tequila Silver

1 cl Rose's Lemon Squash

5 cl roter Johannisbeernektar

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Kelchglas abgießen. Nach Belieben mit einer Johannisbeerrispe oder einer Veilchenblüte garnieren.

Empfehlungen

Crème de Violette ist leicht, verhalten süß und blumig aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Selten pur oder on the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Für Sahnedinks



Andalö

Sanddorn Original

Die Sanddornbeere ist eine ursprünglich aus Asien stammende Strauchfrucht. Sie ist nur schwer zu kultivieren, und wegen ihrer vielen Dornen ist auch das Sammeln mühsam. Die wild wachsenden Vorkommen im skandinavischen und baltischen Raum gelten als besonders fruchtig und vitaminreich. Sanddorn zählt zu den Vitamin-C-reichsten Früchten überhaupt, und viele weitere Vitamine stecken in den kleinen, intensiv orangefarbenen Beeren. Da Sanddornsaft sehr lichtempfindlich ist, wird Andalö in einer orange lackierten Flasche angeboten.



Die Marke

Der Ursprung des Andalö ist in Schweden zu finden. Der Alkoholschmuggel über die Ostsee nach Südschweden blühte schon Jahrzehnte vor der Verstaatlichung der Alkoholproduktion und des Alkoholvertriebs zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Auf einen Schmuggler, auf Carl Peter Andersson, geht das Rezept zurück, und von seinem Schiff »Andalö« erhielt der Likör seinen Namen. Das alte Rezept von 1889 stellte die Grundlage für den in mehrjährigen Versuchsreihen entwickelten modernen und

Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität/Sanddornlikör

Geschmacksrichtung intensiv fruchtig, erfrischende Note in Mixdrinks

Zusammensetzung Sanddorn, Wodka, Zucker

Herstellungsort Eckernförde/Schleswig-Holstein

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Waldemar Behn GmbH, Eckernförde

Alkoholgehalt 15 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

erfrischend-fruchtigen Sanddornlikör Andalö. Das Spirituosenunternehmen Behn in Eckernförde wurde mit dem Andalö wieder seinem Ruf als modernes und innovatives Unternehmen gerecht. Bekannt ist Behn einer großen Fangemeinde seit Jahren durch den Wodka-Feige-Shot »Kleiner Feigling« und den einzigen erfolgreichen deutschen Cream Liqueur »Dooley's« (siehe S. 226). Erst Ende 2010 kam Andalö auf den Markt, aber er gilt schon jetzt als eine der interessantesten und vielversprechendsten Likör-Neueinführungen der neueren Zeit. Zusammen mit ihm wurden mit dem »Tujador«-Tequila-Honig-Likör (siehe S. 128) und dem »Figenza«-Feigenlikör (siehe S. 130) zwei weitere Likörspezialitäten neu vorgestellt.



Nordlicht

Rezept Daniela Hartwich, *Maritim Hotel München*

2 cl Andalö

1 cl Pfirsichlikör

1 cl Grenadine

2 Spritzer Absinthe oder Pernod

3 cl Orangensaft

kalter trockener Sekt

Die Zutaten (ohne Sekt) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in einen Sektkelch abgießen. Mit kaltem Sekt auffüllen und nach Belieben mit Pfirsichspalten garnieren.

Empfehlungen

Andalö ist ein sehr vielseitiger Likör und eine interessante Basis für spritzige Longdrinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt pur, on the rocks
- ▶ Zum Mixen von fruchtigen Cocktails und Longdrinks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln, Fruchtsäften, Limonaden oder Sekt
- ▶ Als Sanddornpunsch mit heißem Wasser

Tujador

Yucatan Honey Liqueur

Die findigen Likörspezialisten von Behn in Eckernförde brachten mit dem Tujador erstmals einen hochwertigen Honiglikör mit Barformat auf den Markt. Qualitätsvolle Süße als feiner Geschmacksträger in Mixgetränken ist ein Dauerthema bei den Barprofis, und so gaben zahlreiche Anfragen ambitionierter Barmixer den Anstoß zur Entwicklung des Tujador.



Die Marke

Das 1892 gegründete Unternehmen Behn ist als Spirituosenhersteller einer großen Fangemeinde seit Jahren unter anderem durch den Wodka-Feige-Shot »Kleiner Feigling« und den einzigen erfolgreichen deutschen Cream Liqueur »Dooley's« (siehe S. 226) bekannt. Im Jahr 2010 wurden mit dem Tujador, dem Andalö (siehe S. 126) und dem Figenza (siehe S. 130) drei neu entwickelte Liköre vorgestellt. Dem Tujador ging eine fünfjährige Entwicklungszeit voraus, in der von der Festlegung auf den Tequila als alkoholische Basis bis hin zur Gestaltung des Etiketts vieles geplant, erprobt und getestet wurde. Speziell auf die Tujador-Rezeptur abgestimmter Premium-Tequila sowie

Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität/Tequila-Honig-Likör

Geschmacksrichtung dezent süßes, rundes Honigaroma mit feiner Tequilanote

Zusammensetzung Premium-Tequila und Yucatan-Honig

Herstellungsort Eckernförde/Schleswig-Holstein

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Waldemar Behn GmbH, Eckernförde

Alkoholgehalt 33,5 % vol

Preisklasse 15 € für 0,5 l

Honig aus Yucatan, dem sagenumwobenen Land der Maya, sind die Zutaten dieser noblen Likörspezialität. Da ausschließlich der rare Yucatan-Honig verwendet wird und der Honiganteil über 30 Prozent beträgt, steht der Tujador nur in jährlich limitierten Mengen zur Verfügung. Mit dem Tujador wurde auf der Basis von Tequila und Honig ein außergewöhnlicher Likör entwickelt, der in dieser Zusammensetzung bisher nicht erhältlich war. Mit seiner unaufdringlichen Süße, dem Honigaroma und der feinen Tequilanote ist Tujador pur ein Genuss und bringt bei Mixgetränken seine feine Geschmacksnote ein.

Empfehlungen

In einem erwärmten Glas entfaltet der Tujador sein volles Aroma.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur im leicht erwärmten Schwenker
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln, Fruchtsäften und Limonaden
- ▶ Als Aperitif mit Champagner

Tujador »Cancun«

2 cl Tujador

2 cl Orange Vodka

½ Dose Energy Drink

Tujador und Orange Vodka in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel geben und mit dem Energy Drink auffüllen. Nach Belieben mit einer halben Orangenscheibe garnieren.



Figenza

Feigenlikör

Keine andere Frucht fasziniert die Menschheit schon so lange wie die Feige. Seit der Schöpfungsgeschichte verbinden wir mit der Feige, dem Feigenbaum und seinen Blättern biblische Bedeutungen. Die reifen Früchte durften bereits im Mittelalter auf keiner königlichen Tafel fehlen. Auch Feigenliköre hat es, vor allem im nordafrikanischen Raum, früh gegeben, aber sie gewannen nie überregionale Bedeutung. Bei uns wurde Wodka-Feige populär, und daraus entstand 1992 mit dem Wodka-Feige-Shot »Kleiner Feigling« der erste große Markenerfolg mit der köstlichen mediterranen Frucht.



Die Marke

Beim weltgrößten Hersteller von Feigenlikören, dem Spirituosenunternehmen Behn in Eckernförde in Schleswig-Holstein, wurde die langjährige Erfahrung mit Feigendestillaten genutzt, um einen Feigenlikör in der Königsklasse der Liköre zu platzieren. Seine Basis bilden ein Destillat aus handverlesenen Mittelmeerfeigen bester Provenienzen sowie französischer Wodka.

Wissenswertes

Gruppe Feigenlikör/Likörspezialität

Geschmacksrichtung feines, hervorragend ausbalanciertes Feigenaroma

Zusammensetzung Mittelmeerfeigendestillat, Wodka, Rohrzucker

Herstellungsort Eckernförde, Schleswig-Holstein

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Waldemar Behn GmbH/Eckernförde

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 26 € für 0,5 l

Seine Markteinführung erfolgte in den USA und Großbritannien, und innerhalb kürzester Zeit war der Figenza bei exklusiven Veranstaltungen ein gern gesehener Aperitif-Gast. Auch die edel gestylte, elegante violette Designerflasche trug zum Erfolg des Figenza bei. In den wodka-verliebten USA wird Figenza übrigens nicht als Likör, sondern als besonders delikater Wodka betrachtet. Die Firma Behn brachte Ende des Jahres 2010 in Deutschland mit dem Andalö (siehe S. 126) einen Sanddornlikör und mit dem Tujador (siehe S. 128) einen Tequila-Honig-Likör auf den Markt. Beide sind exquisite Liköre, die in dieser Form bisher nicht angeboten wurden. Dazu kommt nun seit dem Jahr 2011 der Figenza. Stolz muss sein, und mit dem Hinweis auf die Exzellenz der Rezeptur und des puren Geschmackserlebnisses verweigert man bei Behn jeglichen Hinweis auf Verwendungsoptionen mit Figenza. Man wird jedoch nicht verhindern können, dass sich die Barprofis auf den Figenza stürzen werden, denn mit seinem Geschmack lässt sich im klassischen Cocktailbereich sicher einiges kreieren.

Figenza »Figtini«

4 cl gekühlter Figenza

1 Scheibe frische Feige

Den gekühlten Figenza in einen kleinen Tumbler auf einige Eiswürfel geben. Mit einer frischen Feigenscheibe garnieren.



Empfehlungen

Gekühlt im kleinen Glas oder auf Eiswürfeln im kleinen Tumbler empfiehlt sich der Figenza zum Trinkgenuss.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt pur im kleinen Glas
- ▶ Mit Eiswürfeln im kleinen Tumbler
- ▶ Sicher auch zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Als Aperitif mit Champagner

Agwa

Coca Herbal Liqueur

Seit über 4000 Jahren ist die Cocapflanze bekannt, schon die Inkas nutzten ihre Wirkung. Später begehrten auch die spanischen Konquistadoren das exotische Grün aus den peruanischen und bolivianischen Anden, vor allem als Rauschmittel. Der Erfinder der Coca Cola machte sich den Reiz des latent Verbotenen ebenfalls zunutze – und der folgende, weltweite Siegeszug der Marke ist hinreichend bekannt. Streng genommen zählt Agwa zu den Kräuterlikören, er ist aber aufgrund seiner Sonderstellung hier bei den Likörspezialitäten zu finden. Agwa de Bolivia zählt zu den teuersten Likören der Welt.



Die Marke

Kaum ein anderer Likör hat einen so abenteuerlichen Hintergrund wie Agwa de Bolivia. Für ihn werden im bolivianischen Hochland junge Cocapflanzenblätter gepflückt, und dann – unter strengsten Sicherheitsvorkehrungen – in Frischcontainern nach Amsterdam verschifft. Dort werden die Cocablätter mazeriert, und das entcocainierte Destillat

Wissenswertes

Gruppe Kräuterlikör/Spezialitätenlikör

Geschmacksrichtung einzigartig, exotisch, mit Ginseng- und Eukalyptusnote

Zusammensetzung Cocaextrakt, Kräuterdestillat, Alkohol, Limette, Fruchtzucker

Herstellungsort Amsterdam/Niederlande

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber BABCO, Irland

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 25 € für 0,7 l

Cocarinha

1 Limette

5 cl Agwa de Bolivia

2 Barlöffel weißer Rohrzucker

Limette achteln, Limettenstücke in ein großes Glas geben und mit einem Holzstößel ausdrücken. Agwa und Rohrzucker dazugeben und mit einem Barlöffel gut vermischen. Das Glas mit gestoßenem Eis füllen und alles nochmals gut vermischen.



wird mit Ginseng, Guarana und weiteren, insgesamt 30 Kräutern und Gewürzen versetzt. In der dritten Produktionsphase werden reiner Getreidealkohol, Limettensaftkonzentrat und Fruchtzucker zugesetzt. Der intensiv grüne Likör war im Herstellerland, den Niederlanden, und in Irland – der Heimat des Herstellers BABCO – auf Anhieb erfolgreich, und auch in den USA sowie in Australien entwickelte sich Agwa zu einer populären Marke. Inzwischen ist Agwa in den meisten europäischen Ländern und auch in Deutschland erhältlich.

Empfehlungen

Agwa de Bolivia schmeckt gut gekühlt als Shot oder als unkomplizierter Longdrink mit Cola oder einem Energy Drink.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im kleinen Glas
- ▶ On the rocks
- ▶ Für Longdrinks mit Fruchtsäften, mit Limonaden und Energy Drinks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Alizé Bleu

Exotic Liqueur

Der erste Alizé Liqueur, der Gold Passion, wurde 1984 von der Kobrand Corporation/New Orleans entwickelt; seither werden jährlich Millionen Flaschen davon verkauft. Mit dem Gold Passion legte man den Grundstein für neuartige leichte Liköre, die heute unter dem Oberbegriff »Exotic Cordials« unglaublich erfolgreich sind. Alle Alizé-Liköre haben Cognac als alkoholische Basis, und alle werden heute in Frankreich hergestellt.

Die Marke

Seit dem Jahr 2000 gewinnen die Alizé-Liköre bei der wichtigsten Spirituosenausstellung, der San Francisco World Spirits Competition, fast jährlich Medaillen. 2006 war Alizé Bleu unter den 50 meistverkauften Spirituosen der Welt, die mit dem Rating »Very Good« bewertet wurden. Dem Alizé Gold Passion folgten 1998 der Red Passion, 2002 der Wild Passion, 2004 der Bleu, der sich inzwischen zur meistverkauften Sorte entwickelt hat, und 2007 der Rosé. 2002 folgte ein Ausstattungswechsel, und es wurde die »Frosted Bottle« eingeführt. Alizé Bleu (20 % vol) ist eine aromatische, frische Mischung aus Cognac, Wodka,



Wissenswertes

- Gruppe** Likörspezialität/Fruchtlikör
- Geschmacksrichtung** fruchtig, leicht, mit feiner Süße
- Zusammensetzung** Fruchtsäfte, Cognac, exotische Fruchtextrakte
- Herstellungsort** Frankreich
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** nicht bekannt
- Alkoholgehalt** 16 und 20 % vol
- Preisklasse** 14 € für 0,7 l

Passionsfruchtsaft, Kirschsafte, Ingwer und exotischen Fruchtextrakten. Die Hauptzutaten beim Gold Passion (16 % vol) sind Cognac und Passionsfruchtsaft, beim Red Passion (16 % vol) Cognac, Passionsfruchtsaft und Cranberrysaft, beim Wild Passion (16 % vol) Cognac, Passionsfruchtsaft und Grapefruitsaft und beim Rosé (20 % vol) sind diese Cognac, Wodka, Passionsfruchtsaft, Erdbeere und Litschi sowie Rosenblüten. Alle Sorten werden ohne jegliche Zusatzstoffe hergestellt und sind frisch und fruchtig im Geschmack.

Empfehlungen

Alle Alizé-Liköre sind frisch, fruchtig, aromatisch und leicht.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gut gekühlt oder on the rocks
- ▶ Mit trockenem Sekt oder Champagner
- ▶ Als Longdrink mit Fruchtsäften oder Limonaden
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Miracle

4 cl Alizé Bleu

2 cl Wodka

1 cl Koko Kanu Kokoslikör

7 cl Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in einen Tumbler auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einem Stück Ananas garnieren.



Pama

Pomegranate

1934, kurz nach dem Ende der Prohibition, wurde die Heaven Hill Distilleries Inc. in Bardstown, Kentucky, gegründet. Sie befindet sich bis heute in den Händen der Gründerfamilie und ist damit die letzte unabhängige Brennerei in Kentucky. Mittlerweile ist Heaven Hill Distilleries in den USA das größte unabhängige Familienunternehmen für die Produktion und Vermarktung destillierter Spirituosen und steht an siebter Stelle der größten Spirituosenanbieter der Vereinigten Staaten von Amerika.



Die Marke

Pama ist der erste echte Granatapfel-Liqueur der Welt und seit dem Jahr 2005 in den USA auf dem Markt. In Deutschland wird er seit 2010 angeboten. Für die Herstellung von Pama werden ausschließlich vollreife kalifornische Granatäpfel verwendet, die nach modernsten Methoden mit Tequila und Wodka verarbeitet werden. Diese Grundstoffe bilden die Basis des unverwechselbaren Geschmacks dieses einzigartigen Likörs. Der Granatapfel ist eine legendenbehaftete Frucht, die bereits

Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung fruchtig nach Granatapfel und roten Beeren

Zusammensetzung Granatapfel, Tequila und Wodka

Herstellungsort Bardstown/Kentucky/USA

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Heaven Hill Distilleries

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 23 € für 0,7 l

Pama Margarita

4 cl Pama
1,5 cl Tequila
1,5 cl Limettensaft
1,5 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale auf gestoßenes Eis abgießen. Nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren.



in frühen Sagen und Legenden Erwähnung findet. Gleichzeitig ist er eine moderne Frucht, die die Mythen von morgen kreiert. Durch die jahrhundertealte Geschichte und die sagenhafte Verführungskraft der Frucht stellt Pama einen Anreiz für moderne Trendsetter dar. Ein ähnlicher Geschmack stand bisher nur als Sirup zur Verfügung. Pama passt gut zu weißen Spirituosen; mit ihm lassen sich Drinks im klassischen Cocktailstil neu entwickeln und auch bewährte Rezepturen modernisieren.

Empfehlungen

Pama schmeckt frisch und fruchtig nach Granatapfel und harmoniert bestens mit Fruchtsäften und Limonaden.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ **Pur gut gekühlt**
- ▶ **On the rocks**
- ▶ **Zum Mixen von fruchtigen Cocktails und Longdrinks**
- ▶ **Als Longdrink mit Eiswürfeln, Fruchtsäften und Limonaden**

Chase

Rhubarb

Die alte englische Domstadt Hereford ist der Hauptort der Gemeinde Herefordshire, die etwa 20 Kilometer von der Grenze zu Wales entfernt liegt. In dieser beschaulichen, ländlichen Region hat die Chase Farm Distillery ihren

Sitz. Das relativ junge Unternehmen startete 2006 und stellte 2008 einen nach traditionellen Methoden produzierten Kartoffelwodka vor. Dieser erregte Aufsehen, als er 2010 auf der wichtigsten Spirituosenbühne, der San Francisco World Spirits Competition, als bester Wodka prämiert wurde.



Die Marke

Der nächste Schritt war die Produktion von Likören aus einheimischen Früchten und Pflanzen. Es werden nun auch Blackcurrant (schwarze Johannisbeere), Raspberry (Himbeere), Elderflower (Holunderblüten) und Rhubarb (Rhabarber) hergestellt und exportiert. In Deutschland ist seit 2010 der Rhubarb auf dem Markt, und seither ist auch diese Lücke geschlossen. Der Rhabarber für den Rhubarb wird auf Feldern der Umgebung geerntet und mit dem eigenem Kartoffelwodka verarbeitet.

Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung Rhabarber, süß

Zusammensetzung Rhabarber, Kartoffelwodka, Zucker

Herstellungsort Hereford/England

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Chase Distillery

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 25 € für 0,5 l

Chase Champagne

2 cl Chase Rhubarb
10 cl Champagner Brut

Den Chase Rhubarb in ein Champagnerglas geben und mit kaltem Champagner aufgießen. Nach Belieben eine Physalis an den Glasrand stecken.

Der leicht gelbliche Rhubarb Liqueur ist vollkommen natürlich und hat eine milde Rhabarbernote. Außergewöhnlich ist auch die Flasche, die für alle Liköre verwendet wird. Sie hat einen altmodischen Bügelverschluss mit Gummidichtungsring zur hermetischen Abdichtung. Der Chase Rhubarb ist mit Champagner ein feiner Aperitif und vermittelt auch pur getrunken ein bisher weniger bekanntes Geschmacksprofil.



Empfehlungen

Chase Rhubarb schmeckt mit Champagner und lädt Kreative zum Erfinden neuer Drinks ein.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gekühlt und on the rocks
- ▶ Mit Champagner als Aperitif
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Hpnotiq

Trend Liqueur

Die Geschichte ist fast zu schön, um wahr zu sein. Eine blaue Parfümflasche, die ein junger Mann namens Raphael Yakoby im New Yorker Kaufhaus Bloomingdale entdeckte, inspirierte ihn dazu, einen blauen Likör ins Leben zu rufen. Er ließ eine Mischung aus Cognac, Wodka und tropischen Fruchtsäften erstellen, die sowohl frische, fruchtige und süße als auch säuerlich-würzige Noten haben sollte. Die Mischung war auf Anhieb in der New Yorker Szene erfolgreich, New Yorker Barkeeper forcierten sie als Alternative zum Cosmopolitan und zum Martini Cocktail.

Die Marke

Die Geschichte begann 2001, und zwei Jahre nach der Markteinführung verkaufte Yakoby Marke und Vertriebsrechte an die Heaven Hill Distilleries Inc. Heaven Hill wurde 1934, kurz nach dem Ende der Prohibition, in Bardstown/Kentucky gegründet und ist heute die letzte unabhängige Brennerei in Kentucky. Mittlerweile ist Heaven Hill Distilleries in den USA auch das größte unabhängige Familienunternehmen für die Produktion und



Wissenswertes

- Gruppe** Trend Liqueur/Likörspezialität
- Geschmacksrichtung** mittelsüß, fruchtig und aromatisch
- Zusammensetzung** Cognac, französischer Wodka, Fruchtauszüge, Zucker
- Herstellungsort** Region Charente/Frankreich
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** Heaven Hill Distilleries/Kentucky/USA
- Alkoholgehalt** 17 % vol
- Preisklasse** 25 € für 0,7 l

Vermarktung destillierter Spirituosen und steht an siebter Stelle der größten Spirituosenanbieter der USA. Hpnotiq ist nicht nur in den USA sehr erfolgreich; es gibt ihn inzwischen in über 70 Ländern, in den USA belegt er Platz vier unter den meistverkauften Import-Liqueuren. Import-Liqueur deshalb, weil er inzwischen in Frankreich hergestellt wird. Im Südwesten Frankreichs, in der Cognac-Region Charente, wird Hpnotiq produziert und abgefüllt. Der topasblaue Hpnotiq hat als alkoholische Basis Cognac und französischen Wodka, dazu kommen Auszüge tropischer Fruchtsäfte. Der mittelsüße Hpnotiq ist äußerst vielseitig und eignet sich hervorragend für Mixgetränke jeder Art.

Empfehlungen

Hpnotiq ist ein sehr anpassungsfähiger Likör zum Mixen und bringt Farbe in alle Drinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Mit Champagner
- ▶ zu Drinks mit Wodka, aromatisierten Wodkas, Tequila, weißem Rum

Blue Breeze

6 cl Hpnotiq
2 cl Malibu Coconut Rum
2 cl Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in einen Tumbler auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben ein Ananasstück dazugeben.



St. Germain

Elderflower

Hinter St. Germain steht Cooper Spirits, ein in Philadelphia in den USA gegründetes Familienunternehmen mit Büros in New York und Paris. Der Vater Sky Cooper entwickelte in den 1980er-Jahren den Chambord Liqueur (siehe S. 20), der Bruder John den Ingwerlikör Domaine de Canton (siehe S. 144). In Frankreich wird auch dieser Holunderblütenlikör hergestellt. Im Jahr 2006 startete das Unternehmen mit den Vorbereitungen zur Produktion des St. Germain. Bereits 2007 wurde er auf der wichtigsten Spirituosenbühne, der San Francisco World Spirits Competition, mit der »Double Gold Medal« ausgezeichnet.



Die Marke

Die wild wachsenden Holunderblüten für den St. Germain stammen vom Fuß der französischen Alpen. Dort werden sie innerhalb von zwei bis drei Wochen im späten Frühling geerntet und sofort verarbeitet. Der in einer französisch inspirierten Art-Déco-Flasche angebotene Likör war von Beginn an erfolgreich und eroberte die Cocktailbars in den USA und Europa.

Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung verhalten süß, apart fruchtig

Zusammensetzung Holunderblüten, Alkohol, Zucker

Herstellungsort nicht bekannt

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Cooper Spirits

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 32 € für 0,7 l

Royal Elderflower

1 cl St. Germain
0,5 cl frischer Zitronensaft
10 cl kalter Champagner

St. Germain und Zitronensaft im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Champagnerglas abgießen. Mit kaltem Champagner auffüllen. Nach Belieben eine Physalis an den Glasrand stecken.

Er ist strohfarben und klar sowie leicht gelblich und präsentiert sich komplex und ausgewogen mit Aromen von Birnen, Grapefruit und tropischen Früchten. St. Germain ist völlig natürlich und wird ohne Konservierungsstoffe und mit wenig Zucker hergestellt.

Empfehlungen

St. Germain bietet mit seinem feinen Holundergeschmack viele Möglichkeiten zum Entwickeln neuer Drinkrezepte.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gut gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Für Mixdrinks mit Gin, Tequila und Rum sowie Tonic Water
- ▶ Für fruchtige Longdrinks, mit Champagner



Domaine de Canton

Ginger Liqueur

Unter dem Namen »The Original Canton Delicate Ginger Liqueur« wurde von 1992 bis 1995 in der chinesischen Provinz Kanton ein Ingwerlikör hergestellt, die Firma aber 1997 geschlossen. John Cooper übernahm den Namen und die Idee und startete 2007 in Frankreich mit der Produktion. Im 2008 erfolgte ein Namenswechsel von Canton Ginger & Cognac Liqueur zum heutigen Domaine de Canton – French Ginger Liqueur. Die Familie Cooper hat in der Likörentwicklung einiges bewegt. Vater Sky Cooper entwickelte in den 1980er-Jahren den Chambord (siehe S. 20), John's Bruder wiederum steht hinter dem Holunderblütenlikör St. Germain (siehe S. 142).



Die Marke

Für den neuen Canton wurde auch eine neue Rezeptur entwickelt. Er wird in Jarnac, der nach Cognac wichtigsten Stadt in der Cognac-Region Charente, hergestellt. In Jarnac wird als erster Schritt handgeschälter frischer vietnamesischer Babyingwer mit einer Kräuter- und Gewürzmischung mazeriert. Dazu kommen Alko-

Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung süß, mit feinem Ingwergeschmack

Zusammensetzung Ingwer, Kräuter und Gewürze, Cognac, Vanille, Honig, Ginseng

Herstellungsort Jarnac/Charente/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Cooper Spirits

Alkoholgehalt 28 % vol

Preisklasse 32 € für 1 l

hol, VSOP und XO Grande Champagne Cognacs, Tahiti-Vanille, Honig aus der Provence und tunesischer Ginseng. Alles am Canton ist handgemacht und natürlich, es werden keine Konservierungs- oder Farbstoffe verwendet. Domaine de Canton ist goldfarben und wird in einer neu entwickelten, dem Bambus nachempfundenen Flasche angeboten. Er schmeckt rund und interessant, hat ein süßliches Ingweraroma und ist ohne Schärfe. Canton wurde in kürzester Zeit ein Hit in der Barszene. Bereits 2008 wurde er auf der wichtigsten Spirituosenbühne, der San Francisco World Spirits Competition, in der Kategorie »herbal/botanical liqueur« mit einer »Double Gold Medal« ausgezeichnet.

Empfehlungen

Domaine de Canton bringt Mixgetränken jeder Art ein feines Aroma.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Mit Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Auf Eiswürfeln mit Fruchtsäften und Bitterlimonaden

Lady Ginger

Rezept Florian Fischer,
Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten München

2 cl Domaine de Canton

6 cl weißer Rum

2 cl Limettensaft

2 Spritzer Orange Bitter

Fruchtfleisch von 1 Maracuja

kaltes Ginger Beer

Zutaten (ohne Ginger Beer) mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Mit kaltem Ginger Beer auffüllen und nach Belieben mit einer Limettenscheibe garnieren.



Meukow

Vanilla Cognac Liqueur

Die Gebrüder Meukow stammten aus Schlesien und gründeten 1862 in Cognac ihre Cognacfirma. Diese blieb bis zum Ersten Weltkrieg deutsch, wurde dann als Feindeigentum enteignet und an Engländer verkauft. 1978 wurde die Compagnie Commerciale de Guyenne (CDG) gegründet, durch die Übernahme mehrerer kleiner und mittelgroßer Firmen erfolgte der Einstieg in das Cognacgeschäft. Im Gründungsjahr wurde auch Meukow übernommen. Meukow war früher in Moskau und St. Petersburg eine bekannte Marke und wird heute vor allem in Skandinavien und Fernost vertrieben. Noch immer ist Meukow, deren Emblem seit 1995 ein springender Panther ist, mit etwa 400 000 verkauften Flaschen Cognac jährlich eine Größe im Cognacgeschäft. Die CDG agiert in Matha, rund 25 Kilometer von Cognac entfernt. Dort liegt der Sitz der Firmenzentrale, die moderne Anlage beherbergt auch die Abfüllanlagen.

Die Marke

Meukow Vanilla war eine innovative Kreation, denn vor Meukow versuchte niemand, Cognac mit Vanille herzustellen und in größeren Mengen zu vermarkten. Dabei harmonie-



Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung kraftvoll, seidig, angenehm nach Vanille

Zusammensetzung Cognac, Vanille, Zucker

Herstellungsort Matha/Charente

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber CDG

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 24 € für 0,7 l

Meukow Vanilla Venus

5 cl Meukow Vanilla
12 cl frischer Ananassaft
1 cl Grenadine

Meukow Vanilla und Ananassaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Die Grenadine dazugeben und nach Belieben mit einem Ananasstück garnieren.

ren Cognac und Vanille ausgezeichnet. Die Grundlagen dieses Likörs sind Meukow Cognac und Vanilleauszüge. Er ist goldgelb und hat einen kraftvollen, eleganten Körper. Im Nachklang schmeckt er ausbalanciert und kräftig.



Empfehlungen

Meukow Vanilla passt zum Kaffee, als Digestif, zum Mixen von Cocktails und Longdrinks und bildet eine tolle Basis für sahnige Drinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Bei Raumtemperatur zum Kaffee
- ▶ Zu Gerichten mit heißem Kaffee oder heißer Schokolade
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Zum Mixen sahniger Drinks

Capri

Limoncello

Der »Liquori di Limone Limoncello« oder auch Lemoncello ist ein traditioneller Likör der Region Neapel und der Amalfiküste. Seit einigen Jahren erfährt dieser schon lange für den Hausgebrauch hergestellte Likör auch in Deutschland eine große Aufmerksamkeit. Rund 400 000 Kilogramm der großen, ovalen Zitronen der Sorte »Oval of Sorrento« werden jährlich verarbeitet. Nur die »Oval of Sorrento«, die

aus der eng begrenzten Region um Sorrento und die Insel Capri stammen muss, darf verwendet werden. Die Hauptcharakteristik bei der Kultivierung dieser Zitronenbäume ist ihre Überdachung mit strohbedeckten Pergolen, die die Bäume vor den klimatischen Einflüssen bis zur Ernte der Früchte schützen.

Limoncellos schmecken zitronenfrisch und nicht sauer. Dies beruht darauf, dass die »Oval of Sorrento« einen niedrigen Gehalt an Zitronensäure aufweist und dass kein Zitronensaft verwendet wird. Auch Zusatz-, Farb- oder Konservierungsstoffe sind nicht erlaubt. Für den Limoncello werden die direkt von den Plantagen gekauften Zitronen geschält und die Schalen in Alkohol mazeriert. Mit hochwertigem reinem Alkohol, Zucker und Wasser wird der Likör trinkfertig gemacht und meist auf 30 bis 35 % vol eingestellt.



Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität

Geschmacksrichtung frisch, zitronig, fruchtig, verhalten süß

Zusammensetzung Zitronenschalenextrakt, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Region um Sorrento und Capri/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Limoncello Capri S. r. L.

Alkoholgehalt 32 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Quisi Night

4 cl Limoncello di Capri

4 cl heißer Espresso

4 cl leicht geschlagene Sahne

Den Limoncello in ein Cocktailglas geben und mithilfe eines Löffels den Espresso daraufgießen. Dann mithilfe des Löffels mit der Sahne bedecken. Nach Belieben etwas Zitronenschale daraufreiben.



Die Marke

Der Capri Limoncello geht auf alte Hausrezepte zurück, auch in der berühmten Pension »Mariantonia« auf Capri wurde er hergestellt. Die Nachfahren begannen dann 1988 im größeren Umfang mit der Produktion des Limoncello di Capri. Heute ist der Limoncello di Capri der meistverkaufte Limoncello in Italiens Bars und Restaurants. Limoncello di Capri wird in viele Länder exportiert und ist nun auch in Deutschland erhältlich.

Empfehlungen

Man trinkt ihn eiskalt aus kleinen Gläsern als Aperitif und Digestif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Eiskalt in kleinen Gläsern zum Kaffee oder einfach zwischendurch
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Mit Sekt, Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon

Pimm's

The Original N°1 Cup

Wenn für einen Likör die Bezeichnung Spezialität zutrifft, dann auf den Pimm's. Seine Zusammensetzung ist und war so geheim, dass die Firma in früherer Zeit nebenher einen Gewürzgroßhandel betrieb, um zu verhindern, dass man anhand der gekauften Gewürze Rückschlüsse auf das Rezept ziehen konnte.

Die Marke

James Pimm, ein Restaurantbetreiber in London, schuf um 1840 den Pimm's. Er entwickelte neue Getränke, die er dann in seiner Oyster Bar testete und verkaufte. Seine mit großem Abstand erfolgreichste Kreation war der spätere Pimm's N° I. Diese Likörspezialität wurde ab 1870 von seinen Nachfahren auch in Flaschen abgefüllt und verkauft. Die genaue Rezeptur des Getränks ist ein bestens gehütetes Geheimnis, bis heute wird Pimm's nach der Originalrezeptur hergestellt. Der große Erfolg führte letztlich dazu, dass Pimm's speziell für den amerikanischen Markt zu Beginn des 20. Jahrhunderts in fünf weiteren Sorten angeboten wurde.



Wissenswertes

Gruppe Likörspezialität auf Ginbasis

Geschmacksrichtung erfrischend-aromatisch

Zusammensetzung Gin, Kräuterextrakte, Zitrusauszüge, Zucker

Herstellungsort London/England

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Diageo/London

Alkoholgehalt alle Sorten 25 % vol

Preisklasse 15 € bis 22 € für 0,7 l

Die alkoholische Basis für Pimm's No. 2 war Scotch Whisky, für No. 3 Brandy, für No. 4 Rum, für No. 5 American Rye Whiskey und für No. 6 Wodka. Diesen Pimm's-Sorten war jedoch kein großer Erfolg beschieden. Heute gibt es neben dem Original wieder den Pimm's Vodka und den Pimm's Winter auf Brandy-Basis. Diesen trinkt man im Sommer kalt und im Winter warm mit Apfelsaft.

Die alkoholische Grundlage des Pimm's N° I ist Gin. Dazu kommen Zitrusauszüge, Gewürze, Zucker, Wasser und schließlich Zuckerkulör zur Verstärkung der Farbe. Auch in seiner Verwendung ist Pimm's einmalig. Es gibt nur wenige Mixrezepte mit ihm: den Klassiker Pimm's N° I Cup mit Limonade aufgefüllt, den Pimm's Deuce mit Orangensaft und Cranberry Juice aufgefüllt. Früher gehörten zum Pimm's N° I Cup auch ein Stück Apfelschale und ein Streifen Gurkenschale. Auch mit einem Minzweig oder einer Erdbeere können Sie nichts falsch machen. Die nobelste Art, Pimm's zu trinken, ist mit Champagner – dann nennt sich der Drink Pimm's Royal.

Empfehlungen

Pimm's N° I Cup ist leicht und erfrischend und als Nachmittagsdrink, zur Cocktail Hour oder als Aperitif und Digestif gleichermaßen beliebt. Klassische Pimm's-Zeiten und ein unbedingtes Muss sind die großen gesellschaftlichen Anlässe wie Wimbledon und Royal Ascot. Pimm's trinkt man auf den Boulevards der Côte d'Azur ebenso wie in Paris und jeder anderen Stadt der Welt, die auf sich hält.

Er wird wie folgt verwendet:

Für den Pimm's N° I Cup gibt man in einen original Pimm's-Glaskrug oder ein großes Longdrinkglas einige Eiswürfel und 4 bis 6 cl Pimm's. Dann füllt man bevorzugt mit einer klaren Zitronenlimonade (Sprite, Seven Up), Ginger Ale oder Bitter Lemon auf. Dazu kommen je eine halbe Orangen- und Zitronenscheibe und eine Cocktaillirsche.

Pimm's N° I Cup

6 cl Pimm's N° I

Seven Up, Sprite oder Ginger Ale

Pimm's in ein Glas auf Eiswürfel geben. Mit der Limonade auffüllen und nach Belieben eine halbe Orangen- und Zitronenscheibe und eine Cocktaillirsche dazugeben.



Southern Comfort

New Orleans Original

Southern Comfort – »The Grand Old Drink of the South« – ist die größte und älteste Likörmarke der USA. Ihr Ursprung geht auf einen Bartender namens Martin Wilkes Heron zurück, der 1874 in New Orleans versuchte, mit Früchten und Gewürzen den damals noch rauen Whiskey zu entschärfen. Sicher ist, dass Southern Comfort bereits 1889 in Memphis in Flaschen gefüllt angeboten wurde. Kurz nach der Prohibition wurde dann im Jahr 1934 die Southern Comfort Corporation gegründet; heute ist Southern Comfort die weltweit viertgrößte Likörmarke.

Die Marke

Die Rezeptur des Southern Comfort ist eines der bestgehüteten Geheimnisse der Likörwelt und lässt das Getränk an Attraktivität noch gewinnen. Zahlreiche Nachahmungen versuchten, am Erfolg des Southern Comfort teilzuhaben, doch keine vermochte je den Geschmack des Originals zu erreichen und dessen Erfolg zu gefährden. Vielfach wird angenommen, dass die Basis des Southern Comfort Bourbon Whiskey ist.



Wissenswertes

Gruppe Fruchtaromalikör

Geschmacksrichtung trocken, wenig Süße, sehr aromatisch, mit leichter Pfirsichnote

Zusammensetzung Frucht- und Gewürzextrakte, Neutralalkohol, Zucker

Herstellungsort St. Louis, Missouri/USA

Jahresabsatz 26 Mio. Flaschen

Inhaber Brown-Forman Beverages

Alkoholgehalt 35 % vol

Preisklasse 16 € für 0,7 l

Honolulu Juicer

- 4 cl Southern Comfort**
- 2 cl brauner Rum**
- 1 Barlöffel Puderzucker**
- 2 cl Zitronensaft**
- 2 cl Rose's Lime Juice**
- 6 cl Ananassaft**

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in einen großen Becher auf gestoßenes Eis abgießen. Nach Belieben mit Früchten garnieren.

Das war sicher in früheren Zeiten der Fall, heute wird jedoch feinsten Neutralalkohol verwendet. Dazu kommen Fruchtauszüge, darunter Pfirsich und Zitrusfrüchte, sowie weitere rund 100 Kräuter und Gewürze, die (wahrscheinlich) in Whiskey mazerieren. Nach seiner Fertigstellung wird Southern Comfort noch etwa acht Monate in Fässern gelagert, um die optimale Verbindung aller Komponenten zu erreichen. In einigen Ländern wird auch der Southern Comfort Reserve angeboten. Dessen Basis ist sechs Jahre gereifter Straight Bourbon Whiskey.



Empfehlungen

Southern Comfort bietet vielseitigen Trinkgenuss und stellt mit seinem Pfirsicharoma eine feine Basis für schnell gemixte Longdrinks dar.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft, Cola oder Ginger Ale
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Kwai Feh

Lychee Liqueur

Auf über 300 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Spirituosen und Likören kann De Kuyper zurückblicken. Das 1695 gegründete Unternehmen nimmt heute den ersten Platz unter den Likörproduzenten ein und ist mit seinen Likören in über 90 Ländern der Erde vertreten. Im niederländischen Schiedam, dem Ursprungsort der heute weltweit tätigen Firma, wird auch für den deutschen Markt produziert. Außer Genever und einem umfangreichen Sortiment an klassischen und modernen Likören stellt man in Schiedam den außergewöhnlichen Kwai Feh her.

Die Marke



Kwai Feh ist ein moderner leichter Likör, der von De Kuyper zu Beginn der 1990er-Jahre entwickelt wurde. Erstmals wurde damit die Litschifrucht zur Likörherstellung verwendet. Ursprünglich in Südchina beheimatet, wird die Litschi heute weltweit angebaut. Das weiße, perlmuttartig schimmernde Fruchtfleisch mit seinem mild-säuerlichen Geschmack bildet die Basis des Kwai Feh. Die zarte, leicht rosa Färbung und der unverwechselbare Geschmack

Wissenswertes

Gruppe Fruchtaromalikör

Geschmacksrichtung mild, aromatisch, leicht süß

Zusammensetzung Fruchtextrakt, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Schiedam/Niederlande

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber De Kuyper

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

Shanghai Express

2 cl Kwai Feh

2 cl Peachtree

10 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein geeignetes Glas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktaillirsche dazugeben.



von Kwai Feh sind das Ergebnis eines speziell entwickelten Herstellungsverfahrens. Kwai Feh wird in einer außergewöhnlichen satinierten Flasche angeboten. Der Name des Likörs stammt aus dem Chinesischen und bedeutet »geschätzte Konkubine«.

Empfehlungen

Kwai Feh besitzt ein zartes, elegantes Aroma und vermittelt ein exotisches Flair.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Mit trockenem Sekt

Bols

Advocaat

Die weltbekannte Firma Bols in Zoetermeer bei Amsterdam ist das älteste und größte heute noch produzierende Spirituosenunternehmen. Im Jahr 1575 begann Lucas Bols am Stadtrand von Amsterdam mit der Herstellung von Likören. Durch die Aktivitäten der Handelshäuser entwickelte sich die Stadt zu einem Zentrum des Gewürzhandels, was Lucas Bols und seinen Nachkommen die Entwicklung neuer Liköre erleichterte. Ein bis heute

beliebter Likör, der zwar nicht von Gewürzen abhängig war, doch seinen Ursprung in den fernen holländischen Kolonien hatte, ist der Eierlikör.



Die Marke

Der Name »Advocaat« ist eine Synonymbezeichnung für Eierlikör und hat seinen Ursprung in der Avocadofrucht. Die in Mittelamerika beheimatete Avocado wurde im 16. Jahrhundert von den Spaniern nach Europa gebracht und verbreitete sich durch die Siedler in vielen tropischen und subtropischen Kolonien. Durch die Portugiesen gelangte sie nach Indien und Indonesien, und die Holländer stellten aus der Avocado mit

Wissenswertes

Gruppe Eierlikör

Geschmacksrichtung mild, fein-süß und vollmundig

Zusammensetzung Eigelb, Alkohol, Zucker und Honig

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtortiment weltweit ca.
18 Mio. Flaschen

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 14 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

Alkohol, Zucker und Gewürzen einen Likör her. In der Heimat ersetzte man die in Holland nicht wachsende Avocado durch Eidotter, aber von der Avocado abgeleitet bürgerte sich der Name »Advocaat« (Advokat, Avocat) ein.

Da Eierlikör für den häuslichen Gebrauch relativ leicht herzustellen ist und außerdem als wohlschmeckend, gesund und nahrhaft galt, fand er schon früh eine große Verbreitung. Bei Bols ist der Advocaat einer der klassischen Liköre des Sortiments und in Deutschland der meistverkaufte Eierlikör niederländischer Produktion. Eierlikör besteht aus hochwertigem Eigelb, Eiweiß, Alkohol und Zucker oder Honig. Der Eigelbanteil muss 140 Gramm pro Liter oder mehr betragen, der Mindestanteil an Zucker bzw. Honig beträgt 150 Gramm pro Liter. Als einziger Likör unterschreitet der Mindestalkoholgehalt mit 14 % vol die sonst vorgeschriebenen 15 % vol.



Blando Mexican

4 cl Eierlikör

3 cl Tequila Silver

6 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

Empfehlungen

Bols Advocaat ist vollmundig mit feiner Süße und stellt eine Bereicherung für jede Kaffeetafel dar.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ Als Zutat beim Mixen
- ▶ Zum Verfeinern von Desserts, Kuchen oder über Eiscreme

Mandarine Napoléon

Grande Liqueur Impériale

Während die Orangenliköre großen Anteil am Likörmarkt haben, war der große Klassiker unter den Mandarinenlikören bis vor Kurzem auf dem deutschen Markt nicht zu finden. Die Ursache war ein Rechtsstreit um den Namen »Napoléon«, der den Import nach Deutschland lange Zeit verhinderte.

Die Marke



Als exotische Frucht wurde die Mandarine Anfang des 19. Jahrhunderts in Europa eingeführt. Den Aufzeichnungen des französischen Adligen Antoine François Fourcroy zufolge soll bereits Napoléon Bonaparte nach dem Dinner gern einen Cognac mit eingelegten Mandarinen getrunken haben, was als besonders gut verdaulich galt. Dies inspirierte einen belgischen Spirituosenfabrikanten im Jahr 1892 dazu, einen auf diesen Zutaten basierenden Mandarine Napoléon auf den Markt zu bringen. Über viele Jahre hinweg blieb dieser hochwertige Likör dem belgischen Markt vorbehalten. Heute wird Mandarine Napoléon von der Familie Fourcroy nach dem alten

Wissenswertes

Gruppe Mandarinenlikör

Geschmacksrichtung moderat süß, samtig, feine Mandarinen-Cognac-Note

Zusammensetzung Mandarinschalenextrakt, Cognac, Alkohol, Zucker, Kräuterextrakte

Herstellungsort Brüssel/Belgien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Fourcroy Renglet S. A., Brüssel

Alkoholgehalt 38 % vol

Preisklasse 22 € für 0,7 l

Man-Bour-Tini

Rezept Simon Difford

3,5 cl Mandarin Napoléon

2 cl Bourbon Whiskey

1,5 cl frischer Limettensaft

5 cl Cranberry Nektar

0,5 cl Zuckersirup

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen.



Rezept hergestellt und weltweit vertrieben. Mandarine Napoléon verdankt sein Aroma und seinen ausgezeichneten Geschmack alten, erlesenen Cognacs sowie den durch Destillation aus frischen Mandarinschalen extrahierten ätherischen Ölen.

Empfehlungen

Mandarine Napoléon ist eine exzellente Kombination von Cognac und Mandarinschalenextrakt und eine elegante Alternative zu Orangenlikören.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft oder Tonic Water
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Luxardo

Maraschino Originale

Der wasserhelle Maraschino ist zwar ein Kirschlikör, er unterscheidet sich jedoch weitgehend von den bekannten roten Fruchtsaftlikören und dem Cherry Brandy. Viele Likörproduzenten haben auch Maraschino im Programm, besonders italienische bieten diesen auch in bastumflochtenen Flaschen an; das Original ist jedoch einzig und allein Luxardo.

Die Marke

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war die dalmatinische Hafenstadt Zara (heute Zadar) ein wichtiger Handelsstützpunkt Venedigs und stand wie die Lagunenstadt unter der Herrschaft der Habsburger Monarchie. In Zara gründete 1821 Girolamo Luxardo seine Likörfabrik und verarbeitete die dalmatinischen Maraskakirschen zu einem besonderen Kirschlikör, dem Maraschino. Das Unternehmen entwickelte sich prächtig, und nicht nur Likörliebhaber, sondern auch die Zuckerbäcker in Wien verlangten nach diesem aromatischen Likör. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurden der Firmensitz und die Produktion nach Italien verlegt, und seit 1950 wird in Torreglia in der Nähe von Padua



Wissenswertes

Gruppe Maraschino/Kirschlikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, intensiv nach Kirschen, mit leichter Kernnote

Zusammensetzung Maraskakirschendestillat, Zucker, Gewürze

Herstellungsort Torreglia, Padua/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Girolamo Luxardo S. A.

Alkoholgehalt 32 % vol

Preisklasse 20 € für 0,7 l

produziert. Für den Luxardo Maraschino werden ausschließlich Maraskaweichseln verwendet, die in den benachbarten Euganeischen Hügeln auf über 20 000 Bäumen kultiviert werden.

Bei der extrem aufwendigen Herstellung des Maraschino wird zuerst die Grundlage, der Maraskasprit, produziert. Dafür werden die Kirschen entkernt, der Saft wird abgepresst. Den Pressrückstand füllt man zusammen mit einem aus den Kirschkernen gewonnenen Destillat in große Fässer aus Lärchenholz, gibt Gewürzextrakte hinzu und lässt diese Maische einige Monate lang ruhen. Darauf folgen eine zweimalige Destillation und eine dreijährige Reifezeit in Eschenholzfässern. Nach der Zugabe von Zucker schließt sich eine weitere Reifezeit an, und nach anschließender Filtrierung kann der kristallklare Maraschino in seine charakteristischen bastumflochtenen Flaschen abgefüllt werden.

Empfehlungen

Luxardo Maraschino ist überwältigend aromatisch und prägt mit seiner Aromafülle jedes Getränk und jede Süßspeise.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Limonaden
- ▶ Zum Verfeinern von Eiscrème, Fruchtsalat und als Aromageber in der Konditorei

Blue Devil

3 cl Gin

2 cl Luxardo Maraschino

2 cl Crème de Violette

3 cl Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit einer Limettenscheibe und einer Cocktaillirsche garnieren.



Pisang Ambon

The Original

Das Rezept des Pisang Ambon stammt aus Indonesien, und auch der Name hat dort seinen Ursprung. Pisang heißt eine kleine grüne Bananenart, die auf den Amboninseln wächst. Neben diesen Bananen enthält der leuchtend grüne Pisang Ambon Extrakte exotischer Früchte, Kräuter und Gewürze.

Die Marke



Aus dem damals noch holländischen Indonesien brachte 1948 ein heimkehrender Soldat das Rezept einer Spezialität mit. Auf der Grundlage verschiedener, ausgesuchter exotischer Früchte sowie tropischer Kräuter und Gewürze mischte er einen aromatischen Likör, den die Distillerie Levert & Co unter dem Namen »Pisang Ambon« vertrieb. 1972 wurde das Unternehmen von Henkes United Distillers, dem damals drittgrößten niederländischen Spirituosenhersteller, mit der schon damals erfolgreichen Marke Pisang Ambon übernommen. In den 1980er-Jahren, als die Cocktails wieder modern und auch leichte exotische Fruchtdrinks immer beliebter wurden, boomte der niederländische Likörmarkt – und damit auch der

Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung exotisch-fruchtig, verhalten süß

Zusammensetzung Früchte- und Kräutereextrakte, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/Niederlande

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 12 € für 0,7 l

Pisang Ambon. Über 20 Kopien überschwemmt zu dieser Zeit den Markt und verschwanden ebenso schnell, wie sie gekommen waren. Das Original blieb die Nummer eins und wurde, ausgehend von den Beneluxländern, Frankreich und Skandinavien, rasch zu einer führenden Marke im Segment der exotisch-fruchtigen Longdrinkliköre. In Deutschland wurde Pisang Ambon 1983 eingeführt und war auf Anhieb erfolgreich. Mit Pisang Ambon schloss sich auch endlich die Lücke der Farbe Grün beim Mixen. 1986 übernahm das ebenfalls niederländische Welthaus Bols die Henkes-Gruppe und damit auch die Herstellung des inzwischen etablierten geheimnisvollen grünen Likörs. Heute, nachdem Pisang Ambon beinahe als Gattungsbegriff anzusehen ist, produzieren auch andere Likörproduzenten Pisang-Liköre.



Pisang Cooler

4 cl Pisang Ambon

2 cl Wodka

12 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen.

Nach Belieben einen Minzezweig dazugeben.

Empfehlungen

Pisang Ambon und Orangensaft sind die ideale Verbindung für einen fruchtigen und aromatischen Longdrink.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Orangensaft, mit anderen Fruchtsäften oder Limonaden
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und fruchtigen Longdrinks



Kirschlikör

Fruchtgenuss und Trinkvergnügen

Ein Likörklassiker ist der Kirschlikör. Er nimmt seit alter Zeit eine überragende Stellung ein und ist in seiner Kategorie – den Fruchtsaftlikören – der unangefochtene Spitzenreiter. Seine fruchtige Frische und sein vollmundiger Geschmack bestätigen immer wieder seine Favoritenrolle.

Der Ursprung

Neben den von Mönchen in Klöstern entwickelten Kräuterlikören dürfte der Kirschlikör einer der ältesten Liköre überhaupt sein. Schon 1630 erwähnte Hieronymus Tragus die Zubereitung von Kirschlikör in seinem berühmten Kräuterbuch. Bis heute ist dieser feine Likör höchst beliebt, und jeder große internationale Likörsortimentsproduzent hat Kirschlikör und/oder Cherry Brandy im Programm. Auch Einzelmarken wie der dänische Heering Cherry sind weltweit bekannt. Große Likörhersteller wie Grand Marnier und Cointreau bereiteten Fruchтлиköre, bevor sie mit ihren Orangenlikören berühmt wurden. Grand Marnier bietet bis heute – leider nicht in Deutschland – mit dem Cherry Marnier einen Kirschlikör in außergewöhnlicher Qualität an. Alle Länder Mitteleuropas betreiben intensiven Obstanbau, und überall, wo es Kirschen gibt, gibt es auch Kirschlikör.

Die wichtigsten Herstellerländer sind Frankreich, die Niederlande, Deutschland, die Schweiz, Italien, Dänemark und Österreich. Viele Obstbrenner in Deutschland und der Schweiz sowie die französischen und niederländischen Likörsortimentsproduzenten produzieren Kirschliköre und bieten diese auch international an.



Die Herstellung

Kirschlikör ist ein Fruchtsaftlikör; mindestens 20 Liter Kirschsafft müssen für 100 Liter Fertigerzeugnis verwendet werden. Dazu kommen lediglich Zucker, Wasser und Neutralalkohol oder ein fruchteigenes Destillat. Der Zusatz weiterer Fruchtsäfte und natürlicher Aromastoffe ist erlaubt, eine Färbung jedoch unzulässig. Eine besondere Art Kirschlikör ist der Cherry Brandy. Er ist eine Zubereitung aus Kirschsafft, Kirschwasser, Neutralalkohol, Zucker und Wasser. Cherry Brandy muss einen ausreichenden Gehalt an Kirschsafft und Kirschwasser (mindestens fünf Liter zu 40 % vol je 100 Liter Fertigerzeugnis) haben, um den Geruch und Geschmack dieser Stoffe erkennen zu lassen. Essenzen, die geeignet sind, einen höheren Gehalt an Kirschwasser vorzutäuschen, dürfen ebenso wenig wie Farbstoffe zugesetzt werden. Die Bezeichnung »Brandy«, die ja sonst den Destillaten aus Wein vorbehalten ist, darf außer für den Cherry Brandy nur für die mit Fruchtdestillaten hergestellten »Fruchtbrandys« Prune Brandy, Orange Brandy und Apricot Brandy verwendet werden. Dies galt auch für den Peach Brandy. Als jedoch ab 1989 die EU-Verordnungen den Pfirsichlikör als Fruchtbrandy nicht mehr berücksichtigten, stellte man dessen Produktion ein. Eine weitere Kirschlikörvariante ist der Maraschino. Dies ist ein wasserheller Fruchtaromalikör, der unter Mitverwendung von Kirschbrand aus der adriatischen Maraska-Sauerkirsche hergestellt wird (siehe S. 160f.).

Die Verwendung

Kirschliköre zählen zu den großen Klassikern im Bestand jeder Haus- und Profibar. Man trinkt sie ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas. Sie eignen sich als Digestif und zum Genuss in Verbindung mit Kaffee. Kirschlikör und Cherry Brandy verfeinern fruchtige Longdrinks und sind beim Mixen vieler Rezepte ein unentbehrlicher Geschmacksgeber.

Heering

The Original Cherry Liqueur

Dänemark hat mit seinem feinsten Likör, dem Heering Cherry, schon seit weit über 100 Jahren einen Likörklassiker auf den Weltmärkten. Diese wohl älteste Kirschlikörmarke wird in über 140 Länder der Erde exportiert und bis heute in so gut wie unveränderter Rezeptur angeboten.

Die Marke

Am 1. Dezember 1818 eröffnete ein junger Mann mit Namen Peter Heering in Kopenhagen einen Kaufmannsladen. Unter anderem verkaufte er einen selbst hergestellten Kirschlikör, dessen Rezeptur er von seinem Lehrherrn bekommen hatte. Die Zahl der Kunden wuchs ständig, und bald war Heering Cherry eine feste Größe unter den Likören der damaligen Zeit. Die Basis des Heering Cherry sind die kleinen dunklen Stevns-Kirschen. Diese werden auf speziellen Plantagen um die Ortschaft Dalby auf der Insel Seeland angebaut. Die Kirschen werden im August geerntet und zusammen mit den Steinen gepresst, was dem Likör die charakteristische Man-



Wissenswertes

Gruppe Kirschlikör, Fruchtsaftlikör

Geschmacksrichtung fruchtig, vollmundig und unaufdringlich süß

Zusammensetzung Kirschsaft, Alkohol, Gewürze, Zucker

Herstellungsort Kopenhagen/Dänemark

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber seit 2006 die schwedische Xanté AB

Alkoholgehalt Heering Cherry: 24 % vol, Heering Coffee: 35 % vol

Preisklasse Heering Cherry: 17 € für 0,7 l, Heering Coffee: 14 € für 0,5 l

delnote gibt. Der aufwendigen Mazeration folgen die Fertigstellung des Likörs und eine dreijährige Reifezeit in Eichenholzfässern. Seit 2006 ist Heering im Besitz der schwedischen Xanté AB (siehe S. 40). Diese brachte mit dem Heering Coffee Liqueur 2007 erstmals ein weiteres Heering-Produkt auf den Markt. Für den Coffee Liqueur werden brasilianische Spitzenkaffeesorten verwendet, die ihm seine komplexen und noblen Aromen verleihen.

Singapore Sling

Originalrezept von Ngiam Tong Boon,
kreiert 1915 im Raffles Hotel Singapore

4 cl Gin

2 cl Heering Cherry

1 cl Grenadine

2 cl Zitronensaft

1 Spritzer Angostura

ca. 6 cl kaltes Sodawasser

einige Spritzer Bénédictine DOM

Die Zutaten (ohne Sodawasser und Bénédictine DOM) im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit kaltem Sodawasser auffüllen und nach Belieben eine halbe Zitronenscheibe dazugeben. Den Bénédictine DOM darauf träufeln.

Anmerkung Der Singapore Sling erfuhr im Laufe der Zeit viele Veränderungen. Heute wird er oft mit etwas Ananas- und Orangensaft sowie direkt mit 1 cl Bénédictine DOM gemixt.



Empfehlungen

Heering Cherry ist vollfruchtig und unaufdringlich süß, mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Limonaden (TonicWater)
- ▶ Als Geschmacksträger und Basis beim Mixen

Schladerer

Kirsch Liqueur

Europas größter und bekanntester Obstbrandproduzent ist auch Hersteller einer interessanten Reihe von Likören. Die alkoholische Basis dieser Spitzenprodukte ist der jeweilige sortentypische Obstbrand.

Die Marke

Im äußersten Südwesten Deutschlands liegt zwischen Rhein und Schwarzwald der Breisgau. In dieser von der Sonne verwöhnten Region hat im Städtchen Staufen, nahe der Schwarzwaldmetropole Freiburg, die berühmte Alte Schwarzwälder Hausbrennerei Schladerer ihren Sitz. Der Ursprung des Unternehmens geht auf Sixtus Balthasar Schladerer zurück, der schon um 1810 Obstbrenner in Bamlach am Oberrhein gewesen war. Sein Sohn Sixtus übernahm dann im Jahr 1844 – das heute als Gründungsjahr gilt – die Kreuz-Post in Staufen. Sie ist der Ursprung des Unternehmens, das bis heute von den direkten Nachfahren geleitet wird. Die Obstbrände von Schladerer sind in über 40 Ländern der Erde zu finden und haben ihren festen Platz in der internationa-



Wissenswertes

Gruppe Obstbrandlikör

Geschmacksrichtung fruchtbetont und zurückhaltend süß

Zusammensetzung sortentypische Obstbrände und Fruchtsäfte

Herstellungsort Staufen im Breisgau/Schwarzwald

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Alfred Schladerer GmbH

Alkoholgehalt alle Sorten 28 % vol

Preisklasse 12 € für 0,5 l

len Gastronomie wie kaum eine andere deutsche Spirituosenmarke. Außer den Obstbränden ist von alters her die Likörbereitung ein wichtiger Zweig der renommierten Firma. Zu ihrer Herstellung werden ausschließlich hochwertige Fruchtsäfte, reiner Kristallzucker und das jeweilige fruchteigene Destillat verwendet. Auf Aroma- bzw. Konservierungsstoffe wird dabei gänzlich verzichtet.

Dieses aufwendige Verfahren garantiert eine außergewöhnliche Qualität, durch die sich Schladerer-Obstbrandliköre von vielen anderen unterscheiden und die sie zu Recht zu echten Klassikern werden ließ. Schladerer bietet außerdem Himbeer und Williams Liqueur an. Alle drei sind tendenziell eher zurückhaltend in der Süße, bringen aber bei ansehnlichen 28 % vol die Intensität ihrer Aromen voll zur Geltung. Des Weiteren wird ein Maraschino in der klassischen Schladerer-Flasche mit 30 % vol angeboten.

Cherry Sour

4 cl Schladerer Kirsch Liqueur

3 cl Zitronensaft

2 cl Orangensaft

1cl Zuckersirup

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Stielglas abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche dazugeben.

Empfehlungen

Schladerer Obstbrandliköre sind zurückhaltend in der Süße, ausgewogen und von gefälliger Konsistenz.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Limonaden
- ▶ Als Geschmacksträger und Basis beim Mixen



Gabriel Boudier

Cherry

Wie bei allen Likörproduzenten in Dijon stand auch bei Boudier am Anfang die Produktion eines Cassis Liqueurs. Gegründet wurde das Unternehmen 1874, und aus den bescheidenen Anfängen entwickelte sich die Firma zu einem der größten Likör- und Spirituosenproduzenten der Region. Boudier-Liköre und -Spirituosen werden im großen Umfang exportiert, und auch in Deutschland sind zahlreiche Sorten erhältlich. Aufsehen erregte man vor einigen Jahren mit der Vorstellung des Saffron Gin. Dieser war eine Novität, seine Aromatisierung mit Safran beeindruckte die Fachwelt und auch die Ginliebhaber.

Die Marke

Außer dem sehr anerkannten und qualitativ ausgezeichneten Cassis produziert Boudier in mehreren Produktlinien eine große Zahl an Likören und Spirituosen. Die Klassiker darunter sind neben dem Cassis der Cherry, Framboise, Mûre, Fraise und Pêche. In der Bartender Liqueur Range werden außerdem Café, Melon und viele weitere sowie ein Sloe Gin angeboten.



Wissenswertes

Gruppe Kirschlikör, Fruchtsaftlikör

Geschmacksrichtung fruchtig, vollmundig, intensiv und verhalten süß

Zusammensetzung Kirschsafte, Alkohol, Gewürze, Zucker

Herstellungsort Dijon/Burgund/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Gabriel Boudier

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 20 € für 0,7 l

Blood & Sand

2 cl Cherry Liqueur
2 cl Vermouth Rosso
3 cl Scotch Whisky
3 cl frischer Orangensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen.



Es gibt auch eine Obstbrandreihe, die Eaux de Vie de Fruits, mit allen wichtigen Sorten, außerdem den Schlehenlikör Prunelle, Brandy, Gin und Marc de Bourgogne. Der Cherry von Boudier ist wie alle anderen Fruchtliköre rein natürlich und wird ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Seine intensive rote Farbe erhält er ausschließlich durch den Kirschsaft.

Empfehlungen

Boudier Cherry repräsentiert eindrucksvoll die Kunst der französischen Likörproduzenten.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt als Digestif
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften, mit Tonic Water und Bitter Lemon
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Pfirsichlikör

Köstliche Frucht auf neuen Wegen

Die aromatischen Pfirsiche zählen zu den köstlichsten Früchten der Erde. Sie wurden schon 2000 v. Chr. in China kultiviert, wahrscheinlich gelangten sie über Persien und Griechenland nach Italien. Der lateinische Name »Persica« belegt, dass Pfirsiche im Altertum auf diesem Weg das Abendland erreichten oder aber dass auch in Persien Pfirsiche wuchsen. Wie dem auch sei – die Mittelmeerländer Italien, Frankreich und Spanien sind heute die großen europäischen Produzenten. Weitere Länder mit großer Produktion sind die USA sowie Argentinien und Australien. Auch in Deutschland, und hier bevorzugt in den Weinregionen, werden Pfirsiche angebaut; Pfirsichliköre sind in diesen Regionen seit Langem bekannt.

Der Ursprung

Obwohl Pfirsiche in Deutschland wachsen, entstand nie eine große überregionale Likörmarke. Die Ursache lag zum einen in den relativ geringen Erntemengen und zum anderen in der außergewöhnlich schwierigen Verarbeitung. Auch in den südlichen Ländern mit großen Erntemengen war daher der Pfirsichlikör stets eine wenig produzierte Likörart. Nur in Frankreich wurde ein international bekannter Pfirsichlikör hergestellt. Es war das berühmte Likörunternehmen Marie Brizard et Roger in Bordeaux, das einen Peach Brandy (30 % vol) anbot. Als jedoch ab 1989 die EU-Verordnungen den Pfirsichlikör als Fruchtbrandy nicht mehr berücksichtigten, stellte man bei Marie Brizard die Produktion ein. Mittlerweile waren verbesserte technische Methoden zur Aromagewinnung bekannt, und auch bei Marie Brizard



folgte man dem Trend zu niedrigprozentigen Likören. In den 1980er-Jahren kamen die neu entwickelten Pfirsichliköre mit geringem Alkoholgehalt auf den Markt. 1984 erfolgte die Einführung von Peachtree und Pêcher Mignon, 1992 brachte Marie Briard seinen neuen Peach.

Die Herstellung

Ein neben dem Peach Brandy früher relativ bekannter Likör auf Pfirsichbasis war der Persico. Dieser süße, rötliche Likör hatte zwar wenig Pfirsicharoma, dafür aber ein starkes, von den reichlich mitverarbeiteten Steinen herrührendes Bittermandelaroma. Gegen die vielen neuartigen Fruchtliköre und Softspirituosen führte der Persico jedoch einen aussichtslosen Kampf. Alles, was heute an Likören den Pfirsich zur Basis hat, ist frisch, fruchtig, aromatisch und nur leicht alkoholisch. Nicht ohne Grund weisen die großen Marken nur einen Alkoholgehalt zwischen 15 und 20 % vol auf. Dies entspricht dem Wunsch der Verbraucher und ist auch in Hinsicht auf die Branntweinsteuer für die Hersteller interessant. Die auf den folgenden Seiten vorgestellten Pfirsichliköre sind Fruchtaromaliköre. Sie werden aus Pfirsichdestillaten oder -extrakten sowie Neutralalkohol, Zucker und Wasser hergestellt. Die Verwendung künstlicher Aromastoffe ist dabei nicht erlaubt, eine Färbung mit künstlichen Farbstoffen ist jedoch zulässig.

Die Verwendung

Alle Pfirsichliköre sind hocharomatisch und werden vielfach als Basis für leichte, erfrischende Longdrinks verwendet. Die beliebtesten Zugaben sind Sekt, Orangensaft, Bitter Lemon und Tonic Water. Man trinkt sie leicht gekühlt pur oder on the rocks, und auch als Mixlikör haben sich die Pfirsichliköre durchgesetzt.

Pêcher Mignon

Apéritif à la Pêche Blanche

Weißer Pfirsich, unter der Sonne des Mittelmeers gereift und von einem intensiven Aroma geprägt, bilden die Basis dieses Pioniers der neuartigen Pfirsichliköre. Pêcher Mignon gilt in seiner Heimat Frankreich als »Apéritif léger«, womit leicht und leichtsinnig gemeint ist. Nicht umsonst bedeutet Pêcher Mignon auf Französisch auch »die niedliche Sünde«.

Die Marke

Die Apéritiverie St. Jehan entwickelte zu Beginn der 1980er-Jahre den Pêcher Mignon. Er war der erste der neuartigen, leichten Pfirsichliköre und ab 1984 auch der erste, der auf dem deutschen Markt angeboten wurde. Die aus kleinen Anfängen entstandene Marke wurde ursprünglich in Maretz/Elsass hergestellt. Heute kommt der Pêcher Mignon aus Rochecorbon, einem kleinen, östlich von Tours an der Loire gelegenen Ort. Obwohl Pêcher Mignon als Apéritif entwickelt wurde, ist er als Likör ebenso erfolgreich und aufgrund seiner Leichtigkeit vielseitig verwendbar. Leider sind über das Herstellungsverfahren keine neueren Angaben zu erhalten. Es ist aber anzunehmen, dass das ursprüng-



Wissenswertes

Gruppe Pfirsichlikör

Geschmacksrichtung leicht, fruchtig, aromatisch

Zusammensetzung Frucht- und Pflanzenauszüge, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Rochecorbon bei Tours an der Loire/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Apéritiverie St. Jehan

Alkoholgehalt 15 % vol

Preisklasse 10 € für 0,5 l

liche Verfahren beibehalten wurde. Drei getrennte Verfahren waren erforderlich, um die wertvollen Aromen des Pfirsichs einzufangen. Ein Teil der Früchte wurde in einer Mühle zerkleinert, ohne die Steine zu zerstören. Diese Maische wurde vermisch mit Alkohol drei Monate gelagert. Ein anderer Teil der Pfirsiche wurde ohne Steine zerkleinert und sofort – ohne die bei Obstwässern nötige Vergärung der Früchte – zusammen mit Alkohol angesetzt und anschließend destilliert. Von einem weiteren Teil der Pfirsiche wurde frischer Saft abgepresst, der filtriert und achtfach konzentriert wurde. Alle drei Komponenten, Mazerat aus Pfirsichmaische, Pfirsichdestillat und der konzentrierte Pfirsichsaft, wurden dann in genau bemessenen Anteilen unter Zusatz von Kristallzucker zur endgültigen Reife gelagert, gefiltert und abgefüllt.

Peach Blossom

4 cl Pêcher Mignon
2 cl weißer Rum
1 cl Grenadine
1 cl Zitronensaft
4 cl Sahne

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Stielglas abgießen. Nach Belieben ein Pfirsichstück an den Glasrand stecken.



Empfehlungen

Pêcher Mignon ist aromatisch, fruchtig und mit Sekt ein beliebter Aperitif.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Sekt
- ▶ Zum Mixen leichter Aperitifs
- ▶ Zu Süßspeisen, Eiscreme und Obstsalat

De Kuyper

Peachtree

Das traditionsreiche Unternehmen De Kuyper wurde 1695 in Schiedam/Niederlande gegründet und ist heute der größte Likörproduzent der Welt. De Kuyper wird in über 90 Ländern angeboten, und außer in Schiedam wird in Kanada, den USA und Neuseeland sowie in weiteren acht Ländern von Lizenznehmern produziert.

Die Marke

Eine Produktinnovation und weltweit eine der erfolgreichsten Neueinführungen war der 1984 von De Kuyper/USA entwickelte Peachtree. Dieser damals völlig neue leichte, frische und fruchtige Pfirsichlikör wurde 1986 auch auf dem deutschen Markt eingeführt. Ab 1993 präsentierte sich der kristallklare Peachtree in satinierten Flaschen, seit einigen Jahren wird die heutige Flasche verwendet. Peachtree ist der bekannteste und meistverkaufte Pfirsichlikör und international das erfolgreichste Einzelprodukt des Hauses De Kuyper. Für ihn wurde ein eigenes hochmodernes Herstellungsverfahren



Wissenswertes

Gruppe Pfirsichlikör

Geschmacksrichtung leicht, fruchtig, frisch, verhalten süß

Zusammensetzung Pfirsichdestillat, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Schiedam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 52 Mio. Flaschen

Inhaber De Kuyper/Schiedam

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

Sex on the Beach

3 cl Peachtree

3 cl Wodka

6 cl Preiselbeernektar

6 cl Ananassaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen.

entwickelt. Damit war es möglich, den Duft der Pfirsiche besonders konzentriert festzuhalten und im höchsten Grade zu verdichten. Im klassischen De Kuyper Liqueur Range werden alle wichtigen Sorten, aber auch relativ neue Entwicklungen wie Blueberry, Coconut, Cranberry, Kiwi, ein klarer Mango, Melon, Watermelon, Pisang Green, Sour Apple, Sour Grapefruit und Sour Rhubarb angeboten. Ein Highlight war der zu Beginn der 1990er-Jahre entwickelte und eingeführte Lychee Liqueur Kwai Feh (siehe S. 154). Weitere De-Kuyper-Liköre werden auf den Seiten 32 (Crème de Bananes) und 110 (Curaçao Red) vorgestellt.

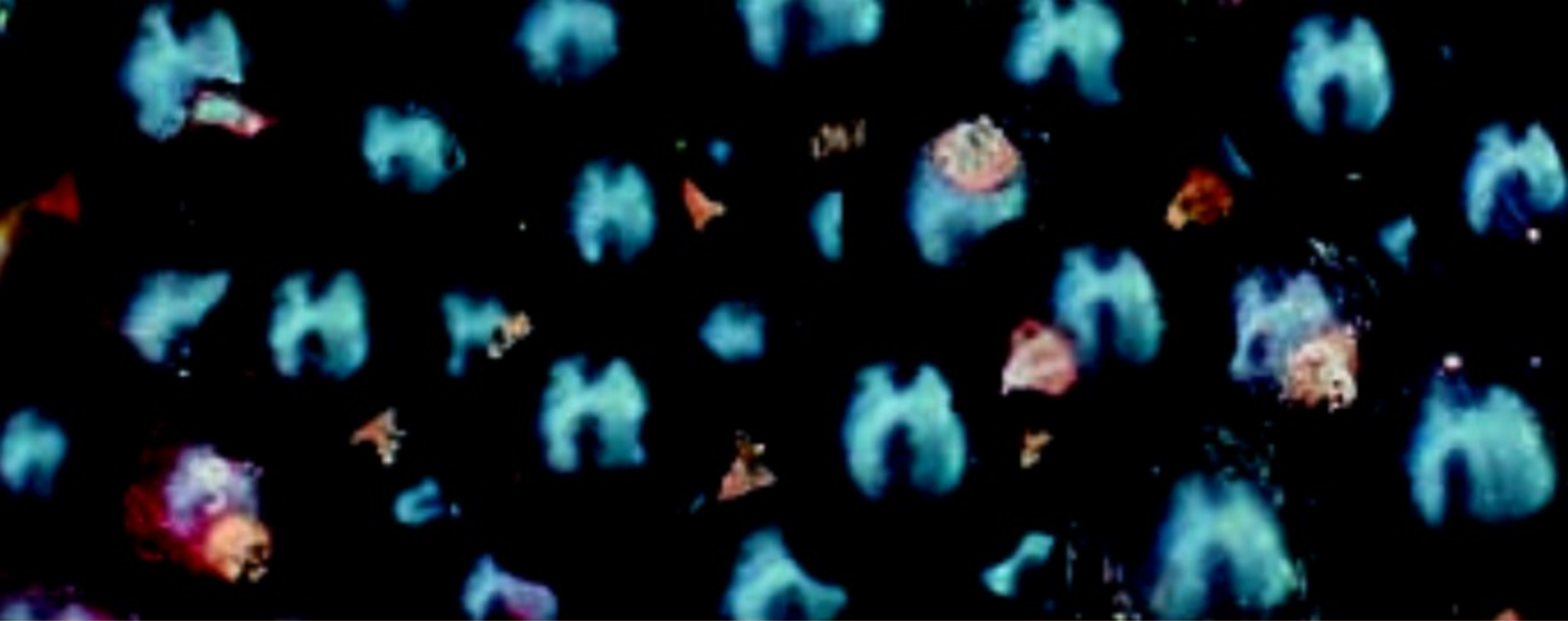


Empfehlungen

Der kristallklare Peachtree ist pur und zum Mixen gleichermaßen beliebt.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsaft
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



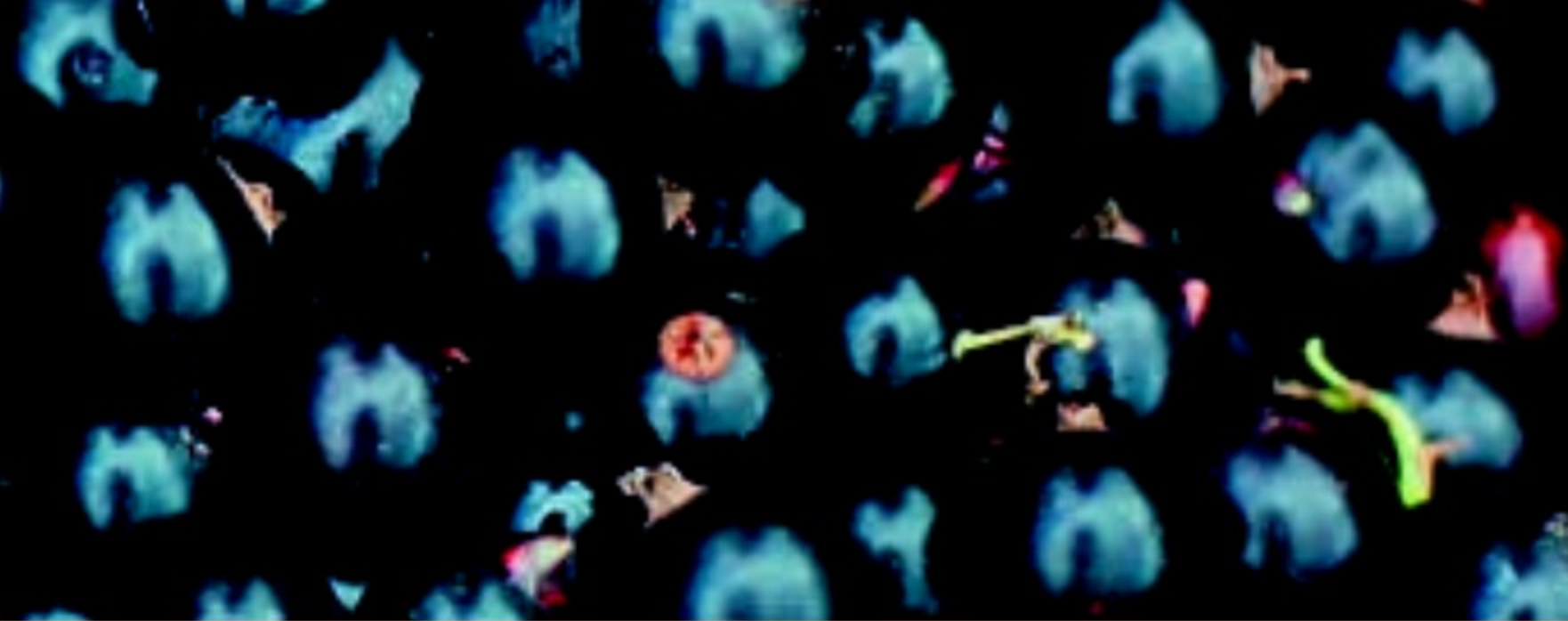
Cassis

Fruchtige Spezialität aus Burgund

Was man heute als selbstverständlich ansieht, war vor nicht allzu vielen Jahren oft noch ein Problem. So entsprach der französische Cassis mit seinem niedrigen Alkoholgehalt nicht den deutschen Begriffsbestimmungen. 1978 wurde beim Europäischen Gerichtshof ein Musterprozess geführt, der mit dem berühmt gewordenen und sogenannten Cassisurteil endete. Sinngemäß lautete dieses, dass jedes in einem EU-Land nach den Gesetzen des Landes rechtmäßig hergestellte Produkt zur Einführung zugelassen werden muss, auch wenn es nicht den Vorschriften des einführenden Landes entspricht. Rund 20 Jahre später führte dies auch zur Aufhebung des Importverbots für Bier, das nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wurde. Mit dieser Entscheidung war der Weg frei für den niedrigprozentigen Cassislikör mit viel Aroma und wenig Alkohol. Er musste nicht mehr auf 25 % vol verstärkt werden, sondern konnte in Originalstärke mit 16 bis 20 % vol angeboten werden. Auch andere nicht den deutschen Bestimmungen entsprechende Liköre konnten nun eingeführt werden, und im Jahr 1989 erfolgte eine endgültige Festlegung für die gesamte Europäische Union.

Der Ursprung

Cassis ist der französische Name für die schwarze Johannisbeere und den daraus hergestellten Likör. Sie ist neben dem Wein die zweite große trinkbare Spezialität Burgunds. Die wertvollsten Sorten heißen Noir de Bourgogne und Royal de Naple. Hochwertiger Cassislikör ist ein naturreines Produkt und besteht nur aus Alkohol,



Johannisbeeren und Zucker. Ein Kriterium für die Beurteilung der Qualität des Cassis ist die Fruchtkonzentration im Likör. Je höher der Fruchtanteil, desto hochwertiger ist das Produkt. Die meisten Cassismarken haben einen Fruchtanteil von 300 bis 400 Gramm pro Liter, und nur ausgesprochene Spitzensorten weisen eine höher liegende Konzentration auf.

Die Herstellung

Zu seiner Herstellung mazerieren die zuvor zerkleinerten Beeren für etwa zwei Monate in Alkohol. Die daraus abgepresste Flüssigkeit wird dann mit Alkohol, Wasser und Zucker zu Likör verarbeitet. Trägt ein Cassis die Bezeichnung »Cassis de Dijon« oder andere Hinweise auf eine Herkunft aus dieser Region, dann muss er auch die Voraussetzungen erfüllen, da diese Bezeichnung geschützt ist. Der Zusatz »Crème de ...« bedeutet (nur) beim Cassis, dass mindestens 400 Gramm Invertzucker pro Liter dem Likör zugesetzt sind. Invertzucker ist ein aufbereiteter Zucker, der etwa 80 Prozent der Süßkraft von Rohrzucker hat. Da weder Konservierungsstoffe noch Farbstoffe verwendet werden, ist Cassis empfindlich gegen Licht und Sauerstoff. Er sollte deshalb kühl, dunkel und gut verschlossen aufbewahrt werden.

Die Verwendung

Cassis wird bevorzugt für die burgundische Spezialität Kir und Kir Royal verwendet. Der Name geht zurück auf den Domherrn Félix Kir, der nach dem Zweiten Weltkrieg Bürgermeister von Dijon war. Er mischte Cassis mit kühlem trockenem Weißwein aus Burgund und schuf so diesen berühmten Drink. Mit Champagner oder trockenem Sekt gemischt, heißt dieser feine Aperitif Kir Royal. Darüber hinaus eignet sich Cassis ausgezeichnet zum Mixen. Pur trinkt man ihn gekühlt im Likörglas.

Védrenne

Supercassis

Im Zentrum Burgunds, in Nuits-Saint-Georges, hat das Haus Védrenne seinen Sitz. Das Unternehmen wurde direkt nach dem Ersten Weltkrieg im Jahre 1919 gegründet und ist als zweitgrößter Fruchtlikörproduzent unumstrittener Marktführer bei den hochwertigen Produkten. Von Crème de Cassis oder Fruchtlikören bis zu traditionellen oder ursprünglichen Likören, von Fruchtsirupen bis hin zu Marcs oder Fine de Bourgogne bietet Védrenne nahezu 200 Produkte in Spitzenqualität an.

Die Marke

Cassis der Spitzenklasse wird ausschließlich aus Beeren edelster Qualität hergestellt; die Kriterien für die Bewertung sind die verwendete Sorte und die Fruchtkonzentration im Likör.

Für den Védrenne-Supercassis wird ausschließlich die Spitzensorte Noir de Bourgogne mit einem Anteil von 500 Gramm pro Liter Likör verwendet. Bestätigt wurde die Spitzenqualität dieses Ausnahmecassis mit einer begehrten Trophäe: der Goldmedaille für den besten Likör des Jahres bei der International Challenge Spirits 1998 in London. Außer dem Super-



Wissenswertes

Gruppe Cassis/Johannisbeerlikör

Geschmacksrichtung süß, vollfruchtig, sehr aromatisch

Zusammensetzung schwarze Johannisbeeren, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Nuits-Saint-Georges, Burgund/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Védrenne S. A.

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Kir Royal

1 cl Cassis

10 cl Champagner Brut

Cassis in einen Champagnerkelch geben und mit kaltem Champagner auffüllen. Nach Belieben mit einer Rispe schwarzer Johannisbeeren garnieren.



cassis bietet das Unternehmen Védrenne in Deutschland in der Premium-Reihe einen weiteren Supercassis mit 20 % vol sowie einen Crème de Framboise (Himbeere), einen Crème de Fraise des Bois (Walderdbeere) und außerdem einen Crème de Mure Murelle (Brombeere) an. Diese fruchtigen und wohlschmeckenden Liköre haben einen Alkoholgehalt von 15 % vol. Kein Likör, aber ein Spitzenprodukt der Destillierkunst ist der Eau de Vie de Marc de Hospices de Beaune (mit Jahrgang). Dieser edle Tresterbrand aus Chardonnay ist die berühmteste Spirituose Burgunds.

Empfehlungen

Védrenne Supercassis ist der perfekte Cassislikör und das Flaggschiff unter den Védrenne-Likören.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Kir mit trockenem Weißwein oder Kir Royal mit trockenem Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Für Eiscreme, Süßspeisen und in der Pâtisserie

L'Heritier Guyot

Cassissée

Im Herzen der Bourgogne, in der Côte d'Or, liegen die großen eigenen Weinberge und Obstplantagen des Hauses L'Heritier Guyot. Seit vielen Jahren zählt das im Jahr 1845 gegründete Unternehmen zu den bedeutenden und berühmten Spezialisten der französischen Likörherstellung. Das Haus L'Heritier Guyot ist der größte Cassisproduzent und -exporteur Frankreichs.

Die Marke

In Vougeot, inmitten der Plantagen, befinden sich die Betriebsgebäude, in denen die schwarzen Johannisbeeren gleich nach der Ernte verarbeitet werden. Für den Crème de Cassis Cassissée werden ausschließlich die besonders aromatischen und hochwertigen Beerensorten Noir de Bourgogne (über 80 % Anteil) und Royal de Naple verwendet. Der Fruchtanteil beim Cassissée beträgt über 350 Gramm pro Liter. Dem Cassissée steht mit dem Guyot Super Crème de Cassis de Dijon eine Spitzenqualität zur Seite. Auch dieser wird ausschließlich aus der Spitzensorte Noir



Wissenswertes

Gruppe Cassis/Johannisbeerlikör

Geschmacksrichtung süß, vollfruchtig, sehr aromatisch

Zusammensetzung schwarze Johannisbeeren, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Dijon, Burgund/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber L'Heritier Guyot

Alkoholgehalt Cassissée: 16 % vol, Super Crème de Cassis de Dijon: 20 % vol

Preisklasse Cassissée: 10 €, Super Crème de Cassis de Dijon: 15 € für 0,7 l

de Bourgogne hergestellt und weist einen noch höheren Fruchtanteil auf als der Cassissée: über 450 Gramm pro Liter. Sein Alkoholgehalt beträgt 20 % vol.

Eine weitere berühmte Spezialität des Hauses L'Heritier Guyot ist der Crème de Framboise. Dieser wird ebenfalls aus Früchten der eigenen Plantagen unter höchsten Qualitätsansprüchen hergestellt. Framboise wird zurzeit nicht auf dem deutschen Markt angeboten. Neben den beiden Hauptmarken gibt es eine Reihe weiterer Liköre. Darunter alle klassischen Likörarten sowie Guignolet (ein spezieller Kirschlikör) und Verveine (Eisenkraut). Auch Sirupe werden in großer Sortenvielfalt produziert.

Pink Sling

Rezept Franz Brandl

2 cl Cassissée

4 cl Gin

1 cl Grenadine

2 cl Zitronensaft

10 cl Ananassaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einer Ananasscheibe garnieren.



Empfehlungen

Cassis von Guyot ist von höchster Qualität und bietet reinen Fruchtgenuss.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Kir mit trockenem Weißwein oder Kir Royal mit trockenem Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Für Eiscreme, Süßspeisen und in der Pâtisserie

Lejay

Crème de Cassis

Denis Lagoute war der Erste, der Cassis Liqueur industriell herstellte. Er begann 1941 in Dijon mit der Likörproduktion aus schwarzen Johannisbeeren. 1858 erhielten er und sein inzwischen in die Firma eingetretener Schwiegersohn Henri Lejay auf der Weltausstellung in Dijon eine Ehrenmedaille, weil sie durch den Cassis viel zur wirtschaftlichen Blüte der Stadt beigetragen hatten. Inzwischen stellt die Firma eine große Zahl an Fruchtlikören, Spirituosen und Sirupen her, ihre Berühmtheit verdankt sie aber nach wie vor dem Cassis. 1926 endete das Familienunternehmen, und die Familie Damidot übernahm. Seit 2004 ist das Unternehmen im Besitz der Familie Henriot, die große Weinhäuser in Burgund und das gleichnamige Champagnerunternehmen besitzt.



Die Marke

Nach wie vor ist der Cassis das wichtigste und bekannteste Produkt des Hauses. Um den Verbrauchervünschen nachzukommen, wurde das Sortiment ständig erweitert. Heute gibt es neben dem Cassis und dem Framboise alle klas-

Wissenswertes

- Gruppe** Cassis / Johannisbeerlikör
- Geschmacksrichtung** süß, vollfruchtig, sehr aromatisch
- Zusammensetzung** schwarze Johannisbeeren, Alkohol, Zucker
- Herstellungsort** Dijon / Burgund / Frankreich
- Jahresabsatz** nicht bekannt
- Inhaber** Lejay-Lagoute / Henriot
- Alkoholgehalt** 16 % vol
- Preisklasse** 10 €

sischen Liköre und auch neue Kreationen wie Red Berries, Peach & Apricot, Pink Grapefruit, Mango & Passion, Banane & Vanille, Kiwi & Lime, Violet & Rose und Litschi. Eine Besonderheit ist der »Noir de Bourgogne«-Cassis, der nur aus der gleichnamigen Spitzensorte hergestellt wird. Lejay wird in viele Länder exportiert, einige Sorten sind auch in Deutschland zu bekommen.

Empfehlungen

Der Cassis und alle anderen Sorten von Lejay genießen höchstes Ansehen und sind von höchster Qualität.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Kir oder Kir Royal mit trockenem Weißwein oder Sekt/Champagner
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks
- ▶ Für Eiscreme, Süßspeisen und in der Pâtisserie

Cassis-Vermouth-Sparkling

Rezept Franz Brandl

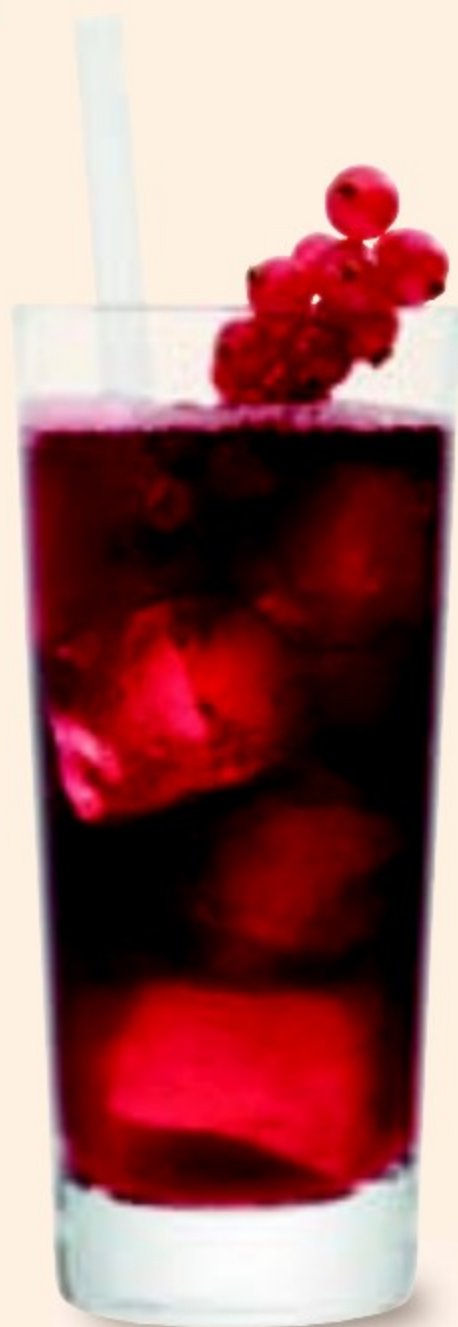
3 cl Crème de Cassis

3 cl Vermouth Dry

6 cl schwarzer Johannisbeernektar

8 cl kalter trockener Sekt

Zutaten (ohne Sekt) im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit dem Sekt aufgießen und nach Belieben mit einer Johannisbeerrispe garnieren.



Merlet

Cassis de la Saintogne Boisée

In der kleinen Charente-Maritime-Gemeinde Saint-Sauvant, etwas westlich vom weltberühmten Städtchen Cognac gelegen, begann 1850 die Weinbauernfamilie Merlet mit der Destillation. Man destillierte eigene Weine, belieferte damit Cognac-Häuser und arbeitete auch im Auftrag für diese. Mitte der 1970er-Jahre legte man Johannisbeerplantagen an und begann mit der Produktion des »Crème de Cassis de la Saintogne Boisée«. Dieser Cassis erhielt großen Beifall, und er ist heute als einer der besten anerkannt. Er war der erste einer umfangreichen Likörreihe, seit dem Jahr 2010 werden nun auch Cognacs von Merlet unter dem eigenen Namen angeboten.



Die Marke

Mittlerweile hat sich Merlet zu einem großen, aber noch immer handwerklich produzierenden Betrieb entwickelt, und man bietet eine umfangreiche Likörreihe an. Neben dem Flaggschiff Cassis ist auch der Crème de Melon sehr anerkannt. Dieser hochwertige, fruchtige, zart rosa-farbige Melonenlikör gilt als einer der besten im internationalen Angebot. Weitere Sorten

Wissenswertes

Gruppe Fruchtlikör

Geschmacksrichtung aromatisch, leicht, fruchtig, dezent süß

Zusammensetzung schwarze Johannisbeeren, Alkohol, Zucker, Wasser

Herstellungsort Saint-Sauvant/Charente-Maritime/Frankreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Merlet

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 22 € für 0,7 l

Parisien

1 cl Crème de Cassis

2 cl Gin

2 cl Vermouth Dry

1 Stück Zitronenschale

Zutaten in einem Rührglas mit Eiswürfeln gut verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen. Mit einer Zitronenschale abspritzen und diese dazugeben.



sind Crème de Fraise, Framboise, Mure, Pêche und Poire William (alle 18 % vol). Außerdem gibt es einen Triple Sec mit 40 % vol. Mit dem Merlet C2 Liqueur de Cognac au Cassis und dem Merlet C2 Liqueur de Cognac au Citron werden zwei weitere hervorragende Merlet-Liqueur-Spezialitäten angeboten. Das C2 in den Initialen steht für die Komponenten Cognac und Cassis und Cognac und Citron. Beide sind hochwertige, aromatische Liköre aus eigenem Cognac und Cassis, der Citron aus heimischen Zitronen. Sie sind vielseitig verwendbar und on the rocks ein exzellenter Genuss.

Empfehlungen

Merlet Crème de Cassis eignet sich für vielfältige Cocktails und Longdrinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften oder Sekt
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Kokos- & Nusslikör

Nuss für Nuss ein feiner Genuss

Die Liköre aus der tropischen Kokosnuss unterscheiden sich von den Mandel-, Walnuss- oder Haselnusslikören in vielfacher Hinsicht. Während die Liköre aus dem kleinfrüchtigen Schalenobst in Europa altbekannt sind, bereichern die Exoten aus der Kokosnuss unseren Likörmarkt erst seit Ende der 1970er-Jahre.

Der Ursprung

In Mittel- und Südeuropa sind Nussliköre seit langer Zeit bekannt, und einige Marken haben Weltruf. Hauptsächlich in Italien wurde die Herstellung von Likören aus Mandeln, Hasel- und Walnüssen perfektioniert, speziell der Mandellikör Amaretto hat sich international durchgesetzt. Die größte Marke, der Disaronno Originale, ist der weltweit meistverkaufte italienische Likör und die sechstgrößte internationale Likörmarke. Ein Klassiker und auch heute noch sehr bekannt ist der französische Noisette. Dieser goldgelbe, aber klare Haselnusslikör wird von allen großen Sortimentsproduzenten hergestellt, der Noisette von Marie Brizard ist die bekannteste Marke. Von Marie Brizard wird bei San Sebastián im spanischen Baskenland für Spanien ebenfalls ein Haselnusslikör hergestellt. Dieser »Avellana« ist in Farbe und Geschmack dem französischen Noisette sehr ähnlich und in Spanien weit verbreitet. Auch in Deutschland waren schon früh Hasel- und Walnussliköre bekannt. Sie spielten damals jedoch nur in der Hausbereitung eine Rolle. Mehrere Hersteller haben aber in den letzten Jahren die Walnussliköre wieder »entdeckt«. Eine speziell in Deutschland beliebte Likörart, bei der die Haselnuss zum Zuge kam, war der Kakao



mit Nuss. Bei diesem wasserhellen oder auch braunen Likör handelt es sich um einen unter Mitverwendung von Haselnüssen hergestellten Kakaolikör. Dieser bei den Damen geschätzte Likör erlebte nach 1950 einen Aufschwung, verlor aber in den 1980er-Jahren durch das Aufkommen der Amaretto-, Kaffee- und Creamliköre an Bedeutung.

Aus der weltweit verbreiteten tropischen Kokosnuss entstehen ganz andere Liköre. Ihr Ursprung liegt im Coconut-Rum, für den Kokosextrakte und weißer Rum die Basis sind. Sie schmecken frisch, sind modern und haben keinerlei geschmackliche Verbindung zu den ehrwürdigen europäischen Nusslikören. Batida de Côco wird erst seit 1978 bei uns angeboten, der heute weltbekannte Malibu kam erst 1980 auf den Markt. Die beiden sind bei uns Marktführer, und der milchigtrübe Batida de Côco wie auch der wasserhelle Malibu sind beliebt zum Mixen exotischer Drinks.

Die Herstellung

Alle Nussliköre werden aus Destillaten oder Extrakten der Nüsse hergestellt. Dazu kommen aromatische Auszüge von Beeren, Früchten, Kräutern und Gewürzen sowie Alkohol, Zucker und Wasser. Die genaue Zusammensetzung ist natürlich immer das Geheimnis der Hersteller.

Die Verwendung

Liköre aus Hasel- und Walnüssen sowie der Amaretto sind beliebte Digestifs und werden gern zum oder im Kaffee getrunken. Sie eignen sich zum Mixen, zum Verfeinern von Eiscrème und zur Bereitung von Gebäck und Konditoreiwaren. Kokosliköre trinkt man gekühlt pur oder on the rocks. Allen gemeinsam sind der Kokosgeschmack und die gute Anpassung an Fruchtsäfte.

Batida de Côco

Receita do Brasil

Batidas nennen die Brasilianer ihre erfrischenden Mixdrinks. Mit den exotischen Früchten des Landes werden fruchtig-frische Drinks in unzähligen Varianten gemixt. Die wichtigste Zutat dabei ist der brasilianische Zuckerrohrschnaps Cachaça. Cachaça (sprich: Kaschassa) wird in seiner Heimat in zahllosen Marken angeboten. Man schätzt, dass insgesamt jährlich über zwei Milliarden Liter davon hergestellt werden. Damit wäre der Cachaça gleichauf mit Wodka – von dem es auch keine genauen Zahlen gibt –, der meistgetrunkenen Spirituose der Welt. Im Gegensatz zum Rum, der aus Melasse hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus frischem grünem Zuckerrohr. Cachaça sollte man keinesfalls mit Rum vergleichen. Beide sind zwar aus Zuckerrohr, trotzdem aber völlig unterschiedlich.



Die Marke

Einer der berühmtesten Drinks ist der Batida de Côco. Dieser wird in Deutschland und anderen europäischen Ländern als Fertigprodukt angeboten. In Brasilien steht hinter dem Namen der Cachaçaproduzent Mangaroca,

Wissenswertes

Gruppe Kokoslikör

Geschmacksrichtung mild süß, intensiv nach Kokosnuss

Zusammensetzung Kokosextrakt, Milch, Alkohol, Zucker, Aromastoffe

Herstellungsort Bologna/Italien

Jahresabsatz in Deutschland über 2,5 Mio. Flaschen

Inhaber Mangaroca, Brasilien

Alkoholgehalt 16 % vol

Preisklasse 8 € für 0,7 l

der den Batida de Côco von der italienischen Spirituosenfirma Buton auf der Basis von Kokosnuss und Milch herstellen lässt. Mit Batida de Côco stand ab 1978 in Deutschland erstmals ein Likör auf Kokosnussbasis zur Verfügung. Weit über 70 Millionen Flaschen wurden seither bei uns verkauft – ein Zeichen für die Beliebtheit dieses Getränks. Mit nur 16 % vol ist Batida de Côco eine ideale Basis für schnell gemixte Longdrinks mit Fruchtsäften und dem beliebten Kokosgeschmack.

Empfehlungen

Batida de Côco ist erfrischend mit viel Kokosgeschmack und wenig Alkohol.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Gut gekühlt im kleinen Becherglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Milch oder Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen fruchtiger Drinks mit Kokosgeschmack

Green Poison

Rezept Franz Brandl

2 cl Batida de Côco

2 cl Curaçao Blue

4 cl Tequila

2 cl Zitronensaft

10 cl Maracujanektar

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen.



Pitú

Cocotida

Die 1835 in München gegründete Spirituosen- und Likörfabrik Anton Riemerschmid war in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg bekannt für ihr umfangreiches Angebot und für ihre zahlreichen neu entwickelten Spirituosen und Liköre. Ein Highlight des Unternehmens war der Kräuterlikör Escorial (siehe S. 58), der zur Wirtschaftswunderspirituose avancierte. Von Riemerschmid wurden auch damals bei uns noch völlig unbekannte Spirituosen wie Tequila und Cachaça importiert. 1996 wurde Riemerschmid von der Underberg AG übernommen und damit auch die Cachaça-Marke Pitú.



Die Marke

Der berühmte Cachaça Pitú wird seit 1938 in Vitória de Santo Antão im Bundesstaat Pernambuco hergestellt. In dieser Region, im Nordosten Brasiliens, ist eine große Garnelenart heimisch, die zum Pitú-Markenzeichen wurde. Pitú Cachaça führte in Deutschland ein langes Schattendasein als unbeachtete exotische Spirituose. Doch zu Beginn der Caipirinha-Ära war Pitú als einzige Marke verfügbar, und seither belegt er den ersten Platz in der

Wissenswertes

Gruppe Kokoslikör

Geschmacksrichtung mild, süß, nach Kokosnuss

Zusammensetzung Kokosextrakt, Cachaça, Sahne, Zucker

Herstellungsort Deutschland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Underberg AG

Alkoholgehalt 16 % vol

Preisklasse 9 € für 0,5 l

Cocotida Cereja

4 cl Cocotida
2 cl Pitú Cachaça
10 cl Kirschnektar

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit Kirschen garnieren.



Cachaça-Hitliste. Im Jahr 2006 wurde der Pitú Cocotida vorgestellt; er etablierte sich innerhalb kurzer Zeit auf dem Markt. Die alkoholische Basis für den Cocotida stellt die Gold-Qualität (Especial de Ouro) von Pitú. Dieser reift einige Zeit im Fass und ist weicher als das wasserklare Original. Dazu kommen Kokosnuss-extrakte und Sahne.

Empfehlungen

Pitú Cocotida ist leicht und ideal zum Mixen fruchtiger Drinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ als Longdrink mit Orangen- oder Ananassaft sowie mit Maracujanektar
- ▶ Zum Mixen fruchtiger Drinks mit Kokosgeschmack

Malibu

Rum with Coconut

Eine der großen Erfolgsgeschichten hat der Malibu zu bieten. Seit seiner Markteinführung im Jahr 1980 hat dieser klare Kokosnusslikör alles überundet, was nach Kokosnuss schmeckt. In seiner Gruppe ist er die unbestrittene Nummer eins und unter den Likören der Welt die viertgrößte Marke.

Die Marke



Dem damaligen Spirituosenmulti International Distillers & Vintners gelang 1974 mit der Entwicklung des Baileys Irish Cream die große Überraschung auf dem Likörmarkt. Sechs Jahre später traf man mit dem Malibu nochmals ins Schwarze. Die Zeit war reif für einen klaren Kokoslikör auf der Basis von Rum und mit niedrigem Alkoholgehalt. Zwar startete man mit 28 % vol, senkte diesen aber in zwei Schritten erst auf 24 % vol und dann auf die heutigen 21 % vol. Es gab in den USA zwar schon ähnliche Kokosliköre, doch diese waren bis dahin international wenig präsent gewesen. Man kann sagen, dass Malibu den Geschmack der Zeit traf. Um 1980 wurden Bars populär – und damit auch Mixgetränke. Malibu ver-

Wissenswertes

Gruppe Coconut Rum Liqueur

Geschmacksrichtung mild, süß, intensiv nach Kokosnuss

Zusammensetzung Rum, Kokosextrakte, Kokosaroma, Zucker

Herstellungsort Großbritannien

Jahresabsatz 38 Mio. Flaschen

Inhaber Pernod Ricard

Alkoholgehalt 21 % vol

Preisklasse 13 € für 0,7 l

mittelte ein neues Aroma und lag genau im Trend. Mit der großen Anpassungsfähigkeit an andere Spirituosen und Liköre und vor allem an Fruchtsäfte war der Erfolg des Malibu praktisch vorgezeichnet. Vor einigen Jahren wurden mit dem Malibu Mango und Pineapple zwei weitere Kompositionen vorgestellt. Diese werden auf der Basis des Originals hergestellt und enthalten entsprechende Fruchtauszüge. Beide werden nicht offiziell importiert und sind schwer zu finden.

Empfehlungen

Malibu ist unglaublich vielseitig und geht mit seinem fruchtigen Aroma eine ideale Verbindung mit Fruchtsäften ein.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Drinks jeder Art und besonders für fruchtige Longdrinks

Cocoskiss

4 cl Malibu
2 cl weißer Rum
1 cl Maracujasirup
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche garnieren.



Koko Kanu

Coconut Rum

Coconut Rum ist die beliebteste Spielart unter den aromatisierten Rums. Viele Produzenten bieten Rumvarianten mit Banane, Mango, Passionsfrucht, Pfirsich oder Spices (Gewürze) an. Doch die Verbindung von Rum und Cocos ist unschlagbar.

Die Marke

Die Geschichte der traditionsreichen Rumfirma J. Wray & Nephew begann 1825. In jenem Jahr eröffnete John Wray in Kingston eine Schänke und verkaufte dort seinen selbst gebrannten Rum. Heute kann das Unternehmen auf eine 175-jährige Geschichte zurückblicken. Die Firma betreibt eine der größten und modernsten Brennereien der Karibik, und ihr Appleton Rum ist in über 60 Ländern der Erde zu finden. Die bekanntesten Sorten sind der White, Dark und Gold. Außerdem gibt es den EstateV/X, einen alten braunen Rum, den zwölf Jahre alten »Extra«, den 21 Years Old sowie einen in der Karibik zwar weit verbreiteten, außerhalb aber selten angebotenen weißen »Overproof« Rum mit 62,8 % vol.



Wissenswertes

Gruppe Coconut Rum Liqueur

Geschmacksrichtung leicht süß, intensiv nach Kokos

Zusammensetzung Rum und natürliches Kokosaroma, Zucker

Herstellungsort Kingston/Jamaika

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber eine Tochterfirma von J. Wray & Nephew

Alkoholgehalt 37,5 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Die J. Wray & Nephew Ltd. in Kingston/Jamaika ist heute einer der größten Rumproduzenten der Insel. Außer der Rummarke Appleton stellt das Unternehmen über eine Tochterfirma auch den Koko Kanu her. Diese legendäre Kombination aus Rum und Cocos wird als einzige alkoholstarke (37,5 % vol) Marke in Deutschland angeboten. Von den Ureinwohnern der Insel, den Arawak, haben sich einige Worte der Sprache, darunter Hammock und Canoe, erhalten. Aus diesen entstand der Name »Koko Kanu« (Hammock steht für Cocos und Canoe für Kanu). Koko Kanu ist ein interessanter Mixlikör, da er sich für exotische Drinks ausgezeichnet eignet. Aufgrund seines relativ hohen Alkoholgehalts lassen sich beim Mixen fruchtiger Longdrinks die Anteile weiterer Spirituosen reduzieren. Koko Kanu ist sehr anpassungsfähig und passt zu Fruchtsäften, vielen Likören, anderen Spirituosen und am besten natürlich zu Rum.

Empfehlungen

Der wasserhelle Koko Kanu hat einen ausgeprägten Kokos-Rum-Geschmack und ist ein idealer Mixlikör für fruchtige Longdrinks.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ On the rocks
- ▶ Als Longdrink mit Eiswürfeln und Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und fruchtigen Longdrinks

Koko Kanu Colada

4 cl Koko Kanu Liqueur
2 cl Appleton White Rum
2 cl Cream of Coconut
2 cl Sahne
10 cl Ananassaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice abgießen. Nach Belieben mit Früchten garnieren.



Disaronno Originale

Amaretto

Obwohl der Amaretto, ein Mandellikör, einer der bekanntesten Liköre Italiens ist, wurde er erst zu Beginn der 1980er-Jahre bei uns richtig entdeckt. Wegbereiter des Erfolgs war der berühmte Klassiker Disaronno Originale. Er ist der weltweit meistverkaufte italienische Likör und die sechstgrößte internationale Likörmarke. Mittlerweile ist der Amaretto auch bei uns sehr populär und in das Sortiment jeder Bar integriert.

Die Marke

Um die Entstehung vieler Liköre ranken sich unterhaltsame Legenden, und viele Unternehmen pflegen diese uralten Geschichten. Der Legende nach schmückte im Jahre 1525 der Maler Bernardino Luini in Saronno bei Mailand die örtliche Wallfahrtskirche mit Fresken. Ein schönes Mädchen, das ihm Modell für seine Madonna saß, beschenkte ihn mit einem süßen Likör und überließ ihm das Rezept. Soweit die Geschichte. Im späten 18. Jahrhundert begannen die Erben, die in



Wissenswertes

Gruppe Amaretto, Mandellikör

Geschmacksrichtung aromatisch süß mit Bitternote

Zusammensetzung Mandelextrakt, Aprikosenkernöl, Alkohol, Zucker, Aromen von Kräutern und Früchten

Herstellungsort Saronno bei Mailand/Italien

Jahresabsatz 23 Mio. Flaschen

Inhaber ILLVA, Saronno

Alkoholgehalt 28 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

Saronno

3 cl Disaronno

3 cl Cognac

3 cl Sahne

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.



Saronno ansässige Apothekerfamilie Reina, mit der Verwertung der alten Niederschrift. Zu dieser Zeit wurden vielerlei Liköre für den Hausgebrauch aus Früchten und auch Nüssen bereitet. Der erste in großem Umfang hergestellte Mandellikör war jener nach dem legendenumwobenen Rezept der Familie Reina. Disaronno Originale unterscheidet sich von den zahlreichen Amaretti dadurch, dass ihm Aprikosenkernöl zugesetzt wird. Dazu kommen Alkohol, gebrannter Zucker und die Aromen von 17 Kräutern und Früchten. Die raffinierte Kombination aromatischer Süße mit feinen Bitterkomponenten machte Disaronno in der ganzen Welt berühmt und zur mit weitem Abstand führenden Marke in diesem Segment.

Empfehlungen

Disaronno-Originale-Amaretto ist unverwechselbar aromatisch süß und besitzt eine leichte Bitternote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Kaffee oder mit Kaffee
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Toschi

Nocello

Wie viele Liköre hat auch der Nocello eine alte Geschichte. Diese ist auf jeder Verpackung zu finden und verweist darauf, wie edel der Walnussbaum und seine Früchte sind. Die Legende lautet folgendermaßen: Im Mittelalter war es gemäß einer alten Tradition üblich, bei der Geburt einer Tochter einen Walnussbaum zu pflanzen. Wenn die Tochter heiratete, wurde der Baum gefällt und als Ausdruck der Glückseligkeit und des Wohlstands daraus ihr Ehebett gefertigt. Aus den Nüssen wurde damals wie heute ein edles Elixier bereitet: der Nocello, ein charakteristischer Likör, der die Tische der Prinzen und Könige ziert.

Die Marke

Die Destillerie Toschi wurde 1945 in Savignano in der Nähe von Modena von den Brüdern Giancarlo und Sanfranco Toschi gegründet. Ihre »geistvolle« Idee war es, Kirschen in Alkohol einzulegen, um diese das ganze Jahr zur Verfügung zu haben. Über die Jahre weitete sich das Angebot aus, und heute werden neben den in Likören und Spirituosen eingelegten



Wissenswertes

Gruppe Nusslikör, Walnusslikör

Geschmacksrichtung zart-süß, mild und kräftig nach Walnuss schmeckend

Zusammensetzung Walnüsse, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Savignano sul Panaro, Modena/ Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Toschi Vignola S. r. L., Savignano

Alkoholgehalt 24 % vol

Preisklasse 17 € für 0,7 l

Früchten auch Liköre und Sirupe in vielen Sorten hergestellt. Eine der Hauptmarken des Unternehmens ist der Nocello. Dieser Walnusslikör ist die größte Marke ihrer Art und wird in über 45 Länder exportiert. Toschi Nocello ist kraftvoll und schmeckt deutlich nach Walnüssen. Ein nettes Anhängsel gibt es zusätzlich. An jeder Flasche hängt ein zweiter Verschluss, der aus einer Walnuss und einem angeklebten Korken gefertigt wird.

Empfehlungen

Nocello schmeckt kraftvoll nach Walnuss, ist zart-süß und wegen seines milden Charakters sehr beliebt.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder mit Kaffee
- ▶ zum Mixen aparter Cocktails und Longdrinks
- ▶ zu Eiscreme, zu Gebäck und in der Pâtisserie

Yellow Nut

4 cl Nocello

2 cl Wodka

6 cl Orangensaft

6 cl Ananassaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einer Cocktailkirsche und einer Physalis garnieren.





Kaffee- & Kakaolikör

Süße Liköre aus bitteren Bohnen

Die Getränke aus den aromatischen Bohnen sind weltweit beliebt und bekannt. Ihre jederzeitige Verfügbarkeit veranlasst heute niemanden mehr dazu, sich in Erinnerung zu bringen, dass Kaffee und Kakao einmal begehrte und rare Luxusartikel waren. Außer zum direkten Trinkgenuss sind beide wichtige Komponenten bei der Süßwaren- und Likörherstellung.

Der Ursprung

Kaffeelikör Grundlage des Kaffeelikörs sind die Kaffeebohnen, die in den rotfleischigen Früchten des Kaffeestrauchs wachsen. Seine Heimat liegt in Ostafrika, im heutigen Äthiopien. Von da gelangte er in den Orient und die Türkei und schließlich im 17. Jahrhundert auch nach Europa. Bald konnte die Nachfrage nicht mehr gedeckt werden, und man suchte neue Anbaugelände. Auf diese Weise gelangte der Kaffee nach Süd- und Mittelamerika, wo viele Regionen hervorragende klimatische Bedingungen boten. Der Weg vom Kaffee zum Likör war nicht weit, und außer den großen Marken entwickelten sich viele Kaffeeliköre, die jedoch keine internationale Verbreitung fanden.

Kakaolikör Während der Kaffee von Europa nach Amerika kam, ist der Kakao amerikanischen Ursprungs und kam auf umgekehrtem Weg zu uns. »Xocoatl« (unsere spätere Schokolade) hieß das Getränk, das die spanischen Eroberer zu Beginn des 16. Jahrhunderts in Mexiko kennenlernten. Der Kakaobaum, von dessen aztekischem Namen »Cacahuatl« der Kakao abstammt, wird außer in Süd- und Mittel-



amerika heute auch in den tropischen Gebieten Afrikas und Asiens angebaut. Handelsschiffe aller Nationen brachten die vorher unbekannten Früchte, Gewürze und auch den Kakao nach Europa. Destillieren, die in Hafenstädten ansässig waren und dadurch Zugang zum Gewürzhandel hatten, dürften die ersten Hersteller gewesen sein. Während sich bei den Kaffeelikören erst im 20. Jahrhundert große Einzelmarken entwickelten, war der Kakaolikör von jeher ein Produkt der großen Likörsortimentsproduzenten.

Die Herstellung

Kaffeelikör Frisch gerösteter und anschließend gemahlener Kaffee ist die Basis. Dieser wird perkoliert, d. h. ständig mit Alkohol übergossen, um die Aromastoffe auszuziehen. Dazu kommen dann Gewürze wie Zimt und Vanille sowie weiterer Alkohol, Zucker und Wasser.

Kakaolikör Während der braune Kakaolikör auch pur getrunken wird, ist der etwas süßere weiße fast ausschließlich den Mixgetränken vorbehalten. Der weiße, wasserklare ist meist ein reines Destillatserzeugnis, der braune meist eine Mischung von Mazerat und Destillat und unterscheidet sich vom weißen außer in der Farbe durch einen herberen, kräftigeren Kakaogeschmack. Kakaolikör wird aus Kakaobohnen, Zucker und Neutralalkohol hergestellt und eventuell mit Kirschwasser und Vanille abgerundet.

Die Verwendung

Die aromatischen und gehaltvollen Kaffeeliköre und der braune Kakaolikör werden gern zum oder mit Kaffee getrunken. Man trinkt sie on the rocks, mit Milch oder Fruchtsäften und verwendet sie zum Mixen und für Desserts.

Kahlúa

Licor Delicioso

Das altertümliche, vor einigen Jahren geänderte Kahlúa-Etikett war einer genauen Betrachtung wert. Darauf war, eingerahmt von einem im arabischen Stil erbauten Torbogen, eine in der Mittagshitze liegende orientalische Ansiedlung zu sehen. Dies wies auf Arabien als die Heimat des Kaffees hin. Die Verbindung zu Mexiko stellte ein im Vordergrund sitzender Mexikaner her, der – behütet mit einem Sombrero – in der Mittagshitze Siesta hielt. Das Etikett wurde mehrmals modifiziert, heute steht der Hinweis »Licor de Café« nur noch klein darauf. Dafür ist »Licor Delicioso« viel größer zu lesen – was zwar über den Inhalt nichts aussagt, aber trotzdem stimmt.



Die Marke

Zwei trinkbare Spezialitäten aus Mexiko genießen Weltruf: Tequila und Kahlúa. Kahlúa ist die international größte Kaffeelikörmarke und die achtgrößte Likörmarke der Welt. Hauptsitz der Kahlúa S. A. ist Mexiko City. Von dort werden

Wissenswertes

Gruppe Kaffeelikör

Geschmacksrichtung süß, leichte Bitternote, hoch-aromatisch

Zusammensetzung Kaffeeextrakt, Alkohol, Zucker, Vanille, Pflanzenextrakte

Herstellungsort Mexico City/Mexiko; Fertigstellung z. T. durch internationale Partner

Jahresabsatz 20 Mio. Flaschen

Inhaber Kahlúa S. A. Mexico City, Tochtergesellschaft von Pernod Ricard

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Konzentrate an die internationalen Partner versandt, die dann den Kahlúa in Originalqualität fertigstellen, abfüllen und versenden. Der Aufstieg des Kahlúa zur Weltmarke begann nach dem Ende der Prohibition (1933) in den USA. Großen Anteil am Erfolg hatte der einfache und geniale After-Dinner-Drink Black Russian.

Seit 1963 gibt es Kahlúa in Deutschland, und aus kleinen Anfängen wuchs er zu einer der wichtigsten Likörmarken des Barsortimentes. Alles an Kahlúa ist natürlich. Er besteht aus einem Extrakt, der ähnlich wie Filterkaffee gewonnen wird. Hierbei verwendet man jedoch Alkohol anstelle von Wasser. Dazu kommen weiterer Alkohol, Zucker, Wasser sowie Extrakte von Vanille und aromatischen Pflanzen. Nach jahrzehntelanger Alleinstellung kam 2008 mit dem Kahlúa Mocha ein weiterer Likör der Firma auf den Markt. Dieser wird aus Arabica-Kaffee, Vanille und dunkler Schokolade hergestellt. Er besitzt ein intensives Schokoladenaroma und ein vollmundiges Bouquet von geröstetem Kaffee.

Empfehlungen

Der tiefbraune, fast schwarze Kahlúa schmeckt intensiv nach Kaffee und bietet zum Mixen vielfältige Möglichkeiten.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ On the rocks mit Sahnehaube
- ▶ Als Longdrink mit Milch oder Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Drinks jeder Art
- ▶ Zum oder im Kaffee

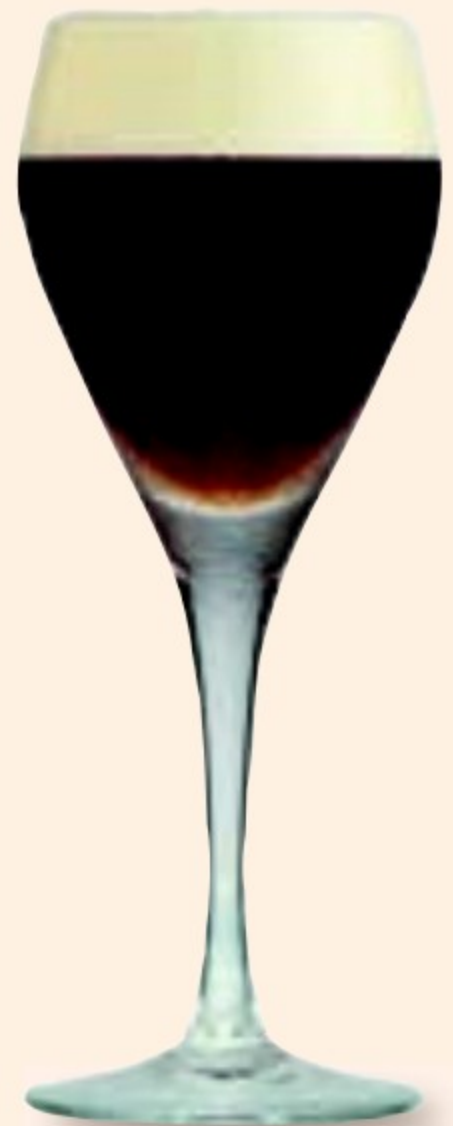
White Russian

3 cl Wodka

3 cl Kahlúa

Sahne

Wodka und Kahlúa im Rührglas mit Eiswürfeln gut verrühren und abgießen. Etwas leicht geschlagene Sahne als Haube darauf setzen.



Tia Maria

Jamaican Coffee Liqueur

Tia Maria ist neben dem mexikanischen Kahlúa der berühmteste Kaffeelikör der Welt und einer der führenden Liköre unter den internationalen Marken.

Die Marke

Tia Maria hat seinen Ursprung in Jamaika, wo das Grundrezept schon vor über 200 Jahren bekannt war. Bis ins 20. Jahrhundert wurde der Likör nur für den Hausgebrauch hergestellt. Ein Freund der Familie, Dr. Kenneth Leigh Evans, entwickelte daraus den heutigen Tia Maria und begann mit der Herstellung im größeren Umfang. Seit 1947 wird Tia Maria angeboten, und heute ist die Marke nach dem Rum einer der bedeutendsten Exportartikel Jamaikas. Produzent ist die Estate Industries Limited in Kingston/Jamaika, die weithin sichtbar mit einer sieben Meter hohen Tia-Maria-Flasche auf einem der Gebäude den Weg weist. Tia Maria wird für die benachbarten Märkte in Kingston hergestellt, der Großteil der Produktion aber als Konzentrat zu sechs Abfüllanlagen in verschiedenen Erdteilen versandt. Den euro-



Wissenswertes

Gruppe Kaffeelikör

Geschmacksrichtung süß, leichte Bitternote, hocharomatisch

Zusammensetzung Kaffeeextrakt, Zuckerrohralkohol, Zucker, Vanille, Kakao

Herstellungsort Kingston/Jamaika; Fertigstellung z. T. durch internationale Partner

Jahresabsatz über 10 Mio. Flaschen

Inhaber Estate Industries Limited, Kingston/Jamaika

Alkoholgehalt 20 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

päischen Markt versorgt eine Niederlassung in Dumbarton, nahe Glasgow/Schottland. Alle im Herstellungsprozess verwendeten Rohstoffe stammen aus Jamaika, und alles im Tia Maria ist natürlich. Der wichtigste Bestandteil des Likörs ist der berühmte Blue Mountain Coffee der Insel. Aus diesem wird mit aus Zuckerrohr destilliertem Alkohol ein Extrakt gewonnen, das mit Pflanzenextrakten (Vanille, Kakao) abgerundet wird. Zur Fertigstellung kommen weiterer Alkohol, Zucker und Wasser hinzu.



Tia Banana

Rezept Franz Brandl

3 cl Tia Maria

1 cl Cognac

1 cl Crème de Bananes

4 cl Orangensaft

8 cl Bananennektar

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit Früchten garnieren.

Empfehlungen

Tia Maria ist eine Spur heller und flüssiger als Kahlúa, schmeckt aber ebenso intensiv nach Kaffee.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ On the rocks mit Sahnehaube
- ▶ Als Longdrink mit Milch oder Fruchtsäften
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Drinks jeder Art
- ▶ Zum oder im Kaffee

Borghetti

Liquore di Espresso

Borghetti Espresso Liqueur wurde 1860, im Gründungsjahr Italiens, entwickelt und nach seinem Erfinder Ugo Borghetti benannt. Starker Kaffee wurde im 19. Jahrhundert in Italien nach arabischer Art oft kalt getrunken und mit einem Schuss Alkohol versehen. Signore Borghetti, ein Kaffeehändler aus Ancona, stellte für seine Kunden eine besondere, eigene Mischung her. Diese wurde zum Caffè Borghetti. Seit 1978 ist die Marke im Besitz der weltweit bekannten Fratelli-Branca-Distillerie, dem Hersteller der Bitter Fernet-Branca und Branca Menta. Borghetti ist mit über 70 Prozent Marktanteil bei den Kaffeelikören in Italien die Nummer eins; seine Produkte sind auf vielen Exportmärkten erhältlich.



Die Marke

Kaffeeliköre wurde über die Mixgetränke bekannt; seit seiner Einführung im Jahr 1963 beherrschte der mexikanische Kahlúa bei uns den Markt. Es gab und gibt zwar durchwegs respektable Kaffeeliköre deutscher Produktion, doch diesen fehlte das »gewisse Etwas«. Da ihnen auch das »Interna-

Wissenswertes

Gruppe Kaffeelikör

Geschmacksrichtung nach Espresso, vollmundig, dezent süß

Zusammensetzung Espresso, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Mailand/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Fratelli Branca Distillerie S. r. L.

Alkoholgehalt 25 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Borghetti Alexander

4 cl Borghetti
2 cl Golden Rum
4 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit etwas Schokoladenpulver bestreuen.



tionale« fehlte, schafften sie nie den Sprung in die Gastronomie und spielen bis heute auch in den Cocktailbars keine Rolle.

Anders bei den internationalen Marken. Italien, als Land des Espresso, steht auch bei uns für Kaffeekompetenz, und obwohl Deutschland den größten Pro-Kopf-Verbrauch an Kaffee weltweit aufweist, wird die italienische Kaffeekultur als die führende angesehen. Dies führte auch zur sofortigen Akzeptanz des Borghetti.

Grundlage für den Borghetti »Liquore Caffè Espresso« sind frisch geröstete und gemahlene Arabica- und Robusta-Kaffeebohnen. Diese werden nach dem alten Borghetti-Rezept in einem seither modernisierten Verfahren weiterverarbeitet. Zu den Kaffeeextrakten kommen nur noch Alkohol und Zucker. Es werden keine Farbstoffe oder geschmacksverstärkenden Aromen verwendet.

Empfehlungen

Borghetti ist auf natürliche Weise espressofarben und dezent süß.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder im Kaffee
- ▶ Zum Mixen von Drinks und Longdrinks

Illyquore

Liquore di Caffè

Illycaffè ist ein weltweit agierender Konzern, der in den Bereichen Kaffeeproduktion und -vertrieb tätig ist. Das Unternehmen mit Sitz in der italienischen Hafenstadt Triest wurde 1933 von dem ungarischstämmigen Kaffeehändler Francesco Illy gegründet und spezialisierte sich auf die Herstellung und den weltweiten Vertrieb hochwertigen Espresso-Kaffees. Ihm folgte sein Sohn

Ernesto, der als Chemiker verstärkt auf wissenschaftliche Forschung und Technologie setzte. Er gründete das erste Illy-Labor, welches Stätte zahlreicher Erfindungen und Patente wurde. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation als Familienunternehmen geführt und unterhält an der Universität Triest einen Lehrstuhl für Kaffeeverarbeitung.



Die Marke

Der Illyquore kam 2008 auf den Markt. Er vereint mit Illy und Campari zwei weltbekannte italienische Marken: Illy mit der Kunst des Kaffeerösters und Campari mit dem Know-how des Spirituosenherstellers und Vermarkters. Der in Mailand ansässige Spirituosenkonzern Campari ist in vielen Be-

Wissenswertes

Gruppe Kaffeelikör

Geschmacksrichtung verhalten süß, leichte Bitternote, hoch-aromatisch

Zusammensetzung Kaffeeextrakt, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Mailand/Italien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Illycaffè S. p. A./Gruppo Campari

Alkoholgehalt 28 % vol

Preisklasse 16 € für 0,7 l

reichen der Likör- und Spirituosenherstellung tätig, und so lag es nahe, sich auch im wachsenden Segment der Kaffeeliköre zu engagieren. Kein Kaffeelikör gleicht dem anderen, und auch der Illyquore hat seine eigene Note. Dabei sind die Möglichkeiten der Hersteller begrenzt, denn man bewegt sich immer in dem engen Rahmen von Kaffeesorte, Röstung und Süße. Obwohl der Alkoholgehalt als Aromaträger eine große Rolle spielt, wurde dieser bei einigen Marken auf bis zu 20 % vol reduziert. Der Illyquore wird aber trotz der höheren Kosten mit dem klassischen Alkoholgehalt von 28 % vol angeboten.

Illyquore enthält nur einen Extrakt aus 100 Prozent Illy-Arabica-Kaffee, Alkohol und Zucker und keine zusätzlichen Aroma- oder Farbstoffe. Der Koffeingehalt von 4 cl Illyquore entspricht etwa dem Drittel eines Illy-Espressos. Auch die moderne schlanke, schwarze Flasche mit dem großen »S« – von dem man nicht weiß, wofür es steht! – wurde für den Illyquore neu geschaffen.

Empfehlungen

Illyquore vermittelt pur oder gemixt immer einen feinen Kaffeegeschmack.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur gekühlt oder ungekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ On the rocks mit Sahnehaube
- ▶ Im Kaffee oder in heißer Schokolade sowie in Kaffeeheißgetränken
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Italian Fascination

3 cl Illyquore
2 cl Galliano Vanille
1 cl Triple Sec Curaçao
4 cl Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit etwas Kaffeepulver bestreuen.



Bols

Crème de Cacao

Das seit 1575 in Amsterdam tätige Unternehmen Bols ist einer der ältesten Namen in der Geschichte der Liköre und sicherlich die erste kommerziell betriebene Firma. In Amsterdam gegründet und bis heute unweit davon ansässig, blickt man bei Bols auf eine Historie zurück, die kein anderer Spirituosenproduzent aufweisen kann. Heute ist Bols nach dem ebenfalls niederländischen Unternehmen De Kuyper der zweitgrößte Likörsor-

timentsproduzent der Welt. Bereits 1890 hatte Bols seine erste ausländische Tochtergesellschaft in Emmerich am Niederrhein errichtet. Bis 1944 wurden dort Liköre und Spirituosen hergestellt.

Nach dem Krieg begann Bols im Jahr 1946 in neuen Produktionsstätten in Neuss bei Düsseldorf. Die Firma Bols war in den Nachkriegsjahren der einzige internationale Hersteller, der auch in Deutschland produzierte. Aufgrund der damals horrenden Preise für ausländische Produkte wäre ohne die Liköre von Bols das Mixen vieler weltbekannter Drinks lange Zeit illusorisch geblieben.



Wissenswertes

Gruppe Kakaolikör

Geschmacksrichtung beide süß, der braune stärker nach Kakao schmeckend

Zusammensetzung Kakaodestillat/-mazerat, Vanille, Alkohol, Zucker

Herstellungsort Zoetermeer bei Amsterdam/Niederlande

Jahresabsatz Gesamtsortiment weltweit ca. 18 Mio. Flaschen

Inhaber Lucas Bols B. V.

Alkoholgehalt beide Sorten 24 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

Brandy Alexander

4 cl Cognac

2 cl Crème de Cacao braun

4 cl Sahne

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abgießen. Nach Belieben etwas Muskatnuss darüber reiben.

Die Marke

Seit wann bei Bols Kakaolikör hergestellt wird, ist nicht bekannt. Sicher ist jedoch, dass dieser Likörklassiker schon im 19. Jahrhundert fester Teil des Sortiments war.

Bols Crème de Cacao wird als Brown und White angeboten, und nicht nur die Farbe unterscheidet diese beiden Likörsorten. Ausgangsbasis sind für beide Sorten geröstete Kakaobohnen. Für den braunen Likör wird eine Mischung aus Mazerat und Destillat, für den weißen nur Destillat verwendet. Beide sind leicht dickflüssig und süß, der braune ist etwas würziger.



Empfehlungen

Beide Sorten schmecken intensiv nach Kakao und sind beliebte Mixliköre.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Crème de Cacao Brown pur im Likörglas
- ▶ Beide zum Mixen
- ▶ Beide zu Desserts und Süßspeisen



Schokoladen- & Creamlikör

Die feinsüßen Schleckereien

Süßes in der feinsten Form, zusätzlich verbunden mit leichtem Alkoholgenuss, bieten die Schokoladen- und Creamliköre. Süße Liköre gibt es, seit es Zucker gibt, doch wenn man es auch noch cremig haben wollte, dann endete die Suche meist beim Eierlikör. Erst vor rund 20 Jahren fanden die Schokoladenliköre auch bei uns ihre Liebhaber, und die damals neuartigen Sahneliköre eroberten den Markt.

Der Ursprung

Zum Teil schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts produzierte man in den für ihre Schokolade bekannten Ländern auch Schokoladenliköre. Besonders in Holland und in der Schweiz wurden neben den reinen Schokoladenlikören auch mit Pfefferminz oder Kirsch versetzte Marken angeboten. Auch in Großbritannien und den USA sind seit den 1950er-Jahren Schoko-Frucht-Liköre auf dem Markt. Obwohl Deutschland zu den großen »Schokoladen«-Ländern zählt und die Schokolade unter den Süßigkeiten die führende Stellung einnimmt, entstand nie eine überregionale Marke. Ganz anders verhielt sich die Situation bei den Creamlikören. Diese hatte bis 1974 niemand, und ihr Erfolg überraschte Produzenten wie Verbraucher. Ausgangspunkt war der Baileys Irish Cream. Diese erfolgreiche Neuentwicklung



kam 1979 in Deutschland auf den Markt; ihr folgten viele, teils abenteuerliche Marken. Heute ist das Angebot wieder bereinigt, und nur einige große Marken beherrschen den Markt.

Die Herstellung

Schokoladen- und Creamliköre zählen wie auch der Eierlikör zur Gruppe der Emulsionsliköre und müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweisen. Schokoladenliköre werden aus verflüssigtem Schokoladenpulver mit Alkohol, Wasser, Zucker und Aromastoffen wie z. B. Vanille hergestellt. Große Probleme bereitete den Produzenten früher die Vermischung und Konsistenz, und auch die Haltbarkeit war ein wichtiges Kriterium. Die ständig verbesserte Technik beantwortete auch diese Fragen, und die Produkte aller Hersteller haben heute die genau richtige Dichte. Dieses Problem beschäftigte auch viele Jahre die »Erfinder« des Baileys. Dort wurde vier Jahre experimentiert, bis ein verwertbares Ergebnis entstand und ein Weg zur dauerhaften Verbindung des Alkohols mit der Sahne gefunden war. Generell sind alle Creamliköre eine Mischung aus der jeweils verwendeten Alkoholsorte mit Sahne. Dazu kommen Zucker, Wasser, Gewürzextrakte oder Aromastoffe. Allen gemeinsam ist die Auflage, dass der Sahneanteil mindestens 15 Prozent betragen muss und diese nicht unter 10 Prozent Fettgehalt haben darf.

Die Verwendung

Schokoladen- und Creamliköre sind lange haltbar, sollten aber nach dem Öffnen gekühlt aufbewahrt werden. Sie sind zum und im Kaffee ein unglaublicher Genuss. Vielfach werden sie zur Verfeinerung von Eiscrème und Süßspeisen verwendet, und auch beim Mixen finden sie Gebrauch.

Mozart White

Chocolate Cream

Die wunderschöne Stadt Salzburg und Mozarts geniale Musik bilden eine Symbiose, die immer bestehen wird. Fragt man nach einer weiteren Besonderheit der Stadt, so wird die Antwort meistens Mozartkugel lauten. Diese einmalige Kugelpraline aus Marzipan, Pistazien und Nougat wurde um die Jahrhundertwende von dem Salzburger Konditor Fürst kreiert und war das Vorbild für den Mozart Liqueur.

Die Marke

In Steinhagen/Westfalen begründete im Jahr 1873 Heinrich Christoph König mit seinem Steinhäger die Spirituosen-tradition der Familie. Nachkommen gründeten 1954 das gleichnamige Salzburger Unternehmen. 1981 entwickelte man den Mozart Liqueur, der heute Österreichs Exportlikör Nummer eins ist und in über 60 Ländern angeboten wird. Das geschmackliche und optische Vorbild war die berühmte Mozartkugel. Mozart Liqueur wird direkt aus Schokolade



Wissenswertes

Gruppe Schokoladenlikör/Creamlikör

Geschmacksrichtung mild, dezent und sehr schokoladig

Zusammensetzung Schokolade, Sahne, Gewürzextrakte, Zucker, Zuckerrohrdestillat

Herstellungsort Salzburg/Österreich

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Mozart Distillerie GmbH

Alkoholgehalt Gold und Black: 17 % vol, White: 15 % vol, Dry: 40 % vol

Preisklasse Likör: 14 € für 0,7 l, Dry: 25 € für 0,7 l

und weiteren ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt. Nach einigen Sortimentsänderungen gibt es heute vier Mozart-Produkte. Dem Original »Gold« folgte 1997 der »White« und im Jahr 2000 der »Black«. Dazu kam 2009 der »Mozart Dry«. Mozart »Gold« Chocolate Cream ist ein Schokoladen-Sahne-Liqueur mit 17 % vol. Der Mozart »White« Chocolate Cream besteht aus weißer Schokolade, Sahne, Karamell und Vanille. Sein Alkoholgehalt beträgt 15 % vol. Der »Black« Chocolate Pur 87 enthält Bitterschokolade aus einem auf 87 Prozent erhöhten Kakaomazerat, Vanille und Karamell und hat 17 % vol. Alle drei haben einen Feinbrand aus Zuckerrohr als alkoholische Basis. Die zuletzt (2009) eingeführte Sorte ist der »Dry« Chocolate Spirit. Der wasserklare »Dry« war eine echte Innovation auf dem Spirituosenmarkt. Er wird zu 100 Prozent aus Schokoladenmazerat destilliert und mit Kakao- und Vanilleextrakten verfeinert. Er hat 40 % vol Alkoholgehalt.



Chocolate Colada

3 cl weißer Rum
3 cl Mozart White
2 cl Kokossirup
10 cl Ananassaft

Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Elektromixer oder Shaker gut durchmischen und in ein zur Hälfte mit Crushed Ice gefülltes Longdrinkglas abgießen. Nach Belieben mit Ananas, Ananasgrün und einer Cocktaillirsche garnieren.

Empfehlungen

Alle Mozart-Liköre sind intensiv schokoladig, mild, zart-cremig und zum Kaffee ein Genuss.

Sie werden wie folgt verwendet:

- ▶ Zimmerwarm oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder im Kaffee
- ▶ Für Mixgetränke und heiße Drinks

Amarula

Wild Fruit Cream

Die reifen Amarulafrüchte sind jedes Jahr ein Festessen für die Tierwelt in Afrika. Die Auswirkungen, die die angegorenen Marulas auf allerlei Vierbeiner haben, konnte man auf höchst vergnügliche Weise in dem berühmten Film »Die lustige Welt der Tiere« beobachten. Nach den Hauptnutznießern, den Elefanten, wird der Marulabaum auch Elefantenbaum genannt. Dieses Symboltier Afrikas ziert auch die Etiketten des Amarula-Likörs.

Die Marke

Der Wild Fruit Cream Liqueur Amarula wurde 1989 in Südafrika eingeführt und hat sich innerhalb kürzester Zeit zum Marktführer entwickelt. Hergestellt wird der Amarula von der Destillers Corporation, einer international operierenden Gruppe. Diese hat ihren Sitz in Stellenbosch bei Kapstadt und zählt zu den führenden Wein- und Spirituosenherstellern des Landes.

Der Marula ist ein für die südafrikanische Pflanzenwelt typischer wild wachsender Baum, der Zigtausende von Früchten trägt. Die tropisch-herbe, hellgelbe, bei uns völlig unbekannte Marulafrucht ist pflaumengroß und hat,



Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung mild-süß, exotisch, nach Karamell

Zusammensetzung Marulabrand, Sahne, Zucker

Herstellungsort Stellenbosch bei Kapstadt/Südafrika

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Destillers Corporation, Stellenbosch

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 13 € für 0,7 l

kaum mag man es glauben, den vierfachen Vitamin-C-Gehalt einer Orange. Zur Herstellung des Amarula wird aus den Früchten zunächst ein Obstbrand gewonnen. Dieser Marulabrand wird anschließend drei Jahre in Eichenholzfässern gelagert und dann mit Sahne verarbeitet. Aufgrund dieses Destillats ist der Amarula Wild Fruit Cream Liqueur absolut eigenständig. Während Baileys als Erster und nach ihm viele andere Marken irischen Whisky als Basis hatten, ist die Verarbeitung mit Obstbrand selten.

Da Marulas in Deutschland nicht zu kaufen sind, ist es auch schwer, den Geschmack zu beschreiben. Den Herstellern von Amarula ist es jedenfalls gelungen, eine Verbindung vom Fruchtlikör zum Creamlikör zu schaffen und diesem eine eigenständige Note zu geben.

Kilimanjaro

4 cl Amarula
2 cl Wodka
2 cl Triple Sec Curaçao
12 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in einen Amarula-Becher oder ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit einer halben Orangenscheibe und einer Cocktaillirsche garnieren.



Empfehlungen

Amarula schmeckt karamellig-fruchtig, exotisch und angenehm leicht.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder im Kaffee
- ▶ Zum Mixen – aber nicht in Verbindung mit Zitronensaft

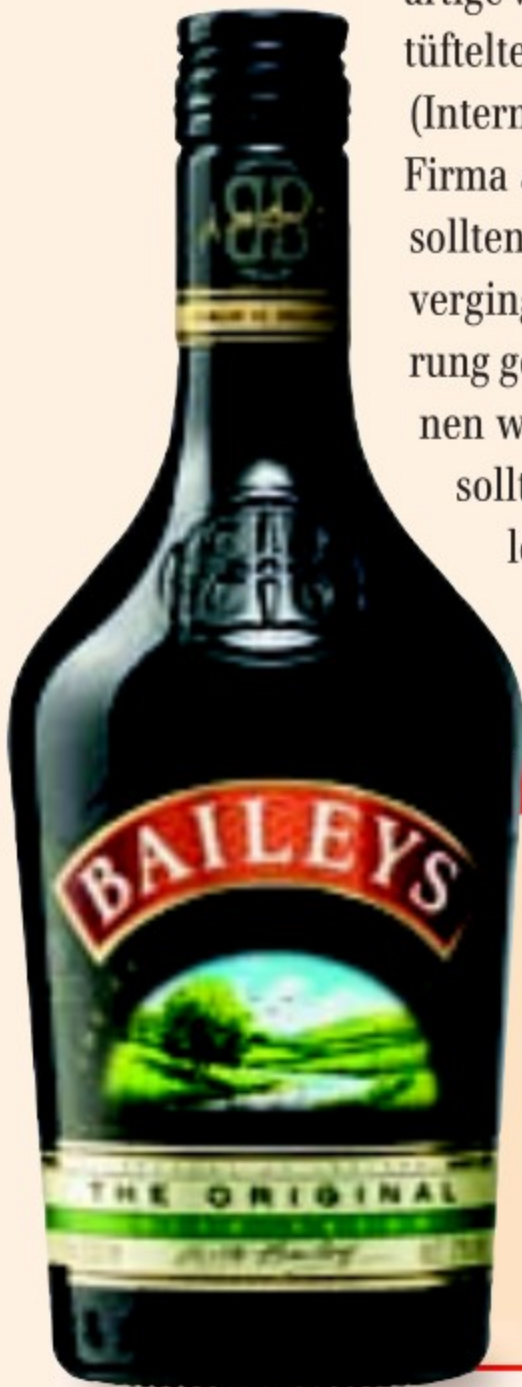
Baileys

Original Irish Cream

Eine Erfolgsgeschichte ohne Beispiel hat Baileys vorzuweisen. Nie zuvor in der Likörgeschichte eroberte ein Getränk dermaßen rasant den Weltmarkt und den ersten Platz als meistverkaufte Likörmarke.

Die Marke

Der überwältigende Erfolg des Baileys lässt die Frage zu, ob die Zeit damals reif war für einen neuen Trend, oder ob die Marke den Trend erst schuf. Egal wie, der neuartige wohlschmeckende Baileys kam, sah und siegte. Ab 1970 tüftelte man bei einer zum damaligen Spirituosenmulti IDV (International Distillers & Vintners) gehörenden Dubliner Firma an der Rezeptur eines neuen Likörs. Seine Grundlage sollten irischer Whiskey und Sahne sein. Fast vier Jahre vergingen, bis das Problem der Vermischung und Stabilisierung gelöst war und mit der industriellen Herstellung begonnen werden konnte. Was noch fehlte, war der Name. Dieser sollte englisch klingen und in allen wichtigen Sprachen leicht auszusprechen sein. Man fand im Dubliner Handelsregister die ruhende Firma Bailey und erwarb



Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung mild-süß, cremig

Zusammensetzung Irish Whiskey, Sahne, Vanille, Schokolade, Aromastoffe, Zucker

Herstellungsort Dublin/Irland

Jahresabsatz 77 Mio. Flaschen

Inhaber Diageo

Alkoholgehalt alle 17 % vol

Preisklasse alle 13 € für 0,7 l

B 52

2 cl Kahlúa

2 cl Baileys

2 cl Grand Marnier

Die Liköre in einem kleinen Glas in Schichten aufeinander setzen, ohne dass sie sich vermischen.



den Namen. 1974 erfolgte die Einführung in England und Skandinavien. Die Absatzzahlen dieses neuartigen Likörs waren verblüffend gut, und von 250 000 Flaschen im Jahr 1975 stieg der Absatz auf sieben Millionen im Jahr 1978 und auf zwölf Millionen im Jahr darauf. Im September 1979 wurde Baileys gleichzeitig auf dem deutschen und dem US-Markt eingeführt. Seither weitete sich der Export in alle Winkel der Welt aus, und heute ist Baileys mit rund 77 Millionen Flaschen jährlich die meistverkaufte Likörmarke. Die zwei wichtigsten Komponenten von Baileys sind Irish Whiskey und irische Sahne. Dazu kommen Vanille, Schokolade und natürliche Aromastoffe. Seit 2005 kamen mit »Mint Chocolate«, »Crème Caramel«, »Coffee« und »Hazelnut« vier neue Geschmacksrichtungen dazu. Alle basieren auf dem Original und sind mit den Aromen der namengebenden Zutaten verfeinert.

Empfehlungen

Baileys Irish Cream ist vollmundig, aromatisch und ausgewogen.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder mit Kaffee
- ▶ Zum Mixen – aber nicht in Verbindung mit Zitronensaft

Crema de Alba

Gran Duque d'Alba

1877 gründeten Alexander Williams und Arthur Humbert das weltbekannte Sherry- und Brandyhaus Williams & Humbert. Ursprünglich im Sherryhandel tätig, etablierte sich das Unternehmen bald darauf in Jerez de la Frontera. Das Herz der Firma ist die moderne, 1977 erbaute Bodega, die mit 50 000 m² die größte Europas ist. In ihr reifen unter einem Dach Sherrys und Brandys in über 50 000 Fässern mit je 500 Liter Inhalt, darunter auch der berühmte Gran-Solera-Reserva Brandy Gran Duque d'Alba. Dieser stellt die Basis des Crema de Alba, des einzigen Cream Liqueurs, der mit Brandy dieser Qualität hergestellt wird. Alle Williams & Humbert-Flaschen tragen auf ihren Etiketten das Bild einer jungen Dame, die als »Sherry Girl« die Marke prägt.

Die Marke

Crema de Alba wurde im Jahr 2001 auf dem spanischen Markt eingeführt, bereits ein Jahr später hatte er sich weltweit durchgesetzt. Dass er in einer Zeit, in der unzählige Cream Liqueure neu auf den Markt kamen, so erfolgreich war, ist mit Sicherheit auf seine Qualität und auch auf



Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung cremig, mild-süß, weich und aromatisch

Zusammensetzung Gran Solera Brandy, Sahne, Kakao, Vanille

Herstellungsort Jerez de la Frontera/Spanien

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Bodegas Williams & Humbert/Jerez

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l

seinen Geschmack zurückzuführen. Die alkoholische Basis des Crema de Alba ist Gran Solera Brandy, der Brandy der höchsten Qualitätsstufe. Schon dadurch unterschied sich der Crema de Alba von den anderen Cream-Likören, die ja meist Whisky als Basis hatten. Die Brandys der Sherryhäuser reifen in einem speziellen Verfahren, dem Solera-Verfahren. Es ist einzigartig und langwierig und beruht auf einer regelmäßigen Vermischung der Destillate in übereinander liegenden Reihen alter Sherryfässer. Dabei wird zuerst aus der untersten Fassreihe Brandy zur Abfüllung entnommen. Diese fehlende Menge wird nun jeweils aus der darüber liegenden Fassreihe nachgefüllt. Auf diese Weise werden Eigenschaften und Charakteristik auf den nachrückenden Brandy übertragen. Brandys mit der Bezeichnung »Solera« reifen durchschnittlich eineinhalb Jahre, »Solera Reserva« drei Jahre und »Solera Gran Reserva« etwa acht Jahre, wobei zehn bis fünfzehn Jahre nicht ungewöhnlich sind. Die weiteren Zutaten beim Crema de Alba sind Sahne, Kakao und Vanille.

Empfehlungen

Crema de Alba ist wundervoll cremig, weich, aromatisch und mit feiner Brandynote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im Likörglas oder on the rocks
- ▶ Zum oder im Kaffee oder zur heißen Schokolade
- ▶ Zum Mixen cremiger, milder Drinks, zu vielen weiteren Kreationen
- ▶ Zu Desserts und Eiscreme

Crema-tini

3 cl Crema de Alba

3 cl Vanilla Vodka

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas oder einen kleinen Tumbler auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben mit Kakao-pulver bestreuen.



Sangster's

Jamaica Rum Cream

Mit dem Sangster's Jamaica Rum Cream gibt es auch einen Cream Liqueur, der Jamaikarum als Basis hat. In Zusammenarbeit mit der J. Wray & Nephew Ltd. in Kingston, die unter dem Markennamen »Appleton« Hersteller einer der berühmtesten Rummarken der Insel ist, entsteht der Sangster's Jamaica Rum Cream. Gereifter Rum, Sahne, Blue Mountain Coffee und Gewürze des Landes sind die bekannten Zutaten dieses ausgezeichneten Cream Liqueurs.

Die Marke

Hoch über der jamaikanischen Hauptstadt Kingston, in den für ihren Kaffee berühmten Blue Mountains, liegt die von dem Schotten Ian Sangster gegründete World's End Distillery. Hauptsächlich im karibischen Raum und in Großbritannien sind der Rum und die Liköre von Sangster's zu finden. Von »World's End« kommen auch Liköre, die Kenner zu den besten der Welt zählen: die Old Jamaica Liqueure von Sangster. Die großen Marken des Sortiments sind der Blue Mountain Coffee Liqueur und der Wild Orange Liqueur. Ihre Besonderheit verdanken diese Likörspezialitäten Ingredienzen,



Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung mild-süß, cremig, sehr aromatisch

Zusammensetzung Rum, Sahne, Zucker, Gewürzextrakte

Herstellungsort Kingston/Jamaika

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber J. Wray & Nephew/Kingston

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 18 € für 1 l

die die Karibikinsel in höchster Vollendung hervorbringt: Kaffee, Orangen – und natürlich Rum. Der Kaffee von den Blauen Bergen Jamaikas gehört zu den begehrtesten und teuersten Provenienzen, und bei Sangster's verarbeitet man dafür Bohnen aus der eigenen Plantage. Die Bitterorangen, die den Wild Orange Liqueur geschmacklich prägen, wachsen auf Jamaika wild, seit Christoph Kolumbus 1494 Orangenbäume aus Spanien auf die Insel brachte. Die exotischen Inselfrüchte kombiniert man bei Sangster's so gekonnt mit Rum, dass seinen Likören auf dem Internationalen Spirituosenparkett höchste Ehrungen zuteil wurden. Dem Inhalt entspricht auch die Verpackung der Liköre. Der Kaffeelikör wird in schwarzen, handgefertigten Steingutdekantern angeboten, der Wild Orange kommt in einer Nachbildung eines aus dem 17. Jahrhundert stammenden Rumflakons auf den Markt.

Sangster's Strawberry Cream

Rezept Franz Brandl

4 cl Sangster's Jamaica Rum Cream

2 cl Pêcher Mignon Pfirsich Liqueur

5 mittelgroße Erdbeeren

8 cl Erdbeernektar

Zutaten mit etwas Crushed Ice im Standmixer gut durchmischen und in ein Longdrinkglas auf etwas Crushed Ice abgießen.
Nach Belieben eine Erdbeere an den Glasrand stecken.

Empfehlungen

Sangster's Jamaica Rum Cream schmeckt weich, rund und fein nach Rum.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Leicht gekühlt im kleinen Glas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Kaffee oder im nicht zu heißen Kaffee
- ▶ Zum Mixen sahniger Shortdrinks und Mixdrinks jeder Art, aber nicht in Verbindung mit Zitronensaft, um ein Ausflocken zu verhindern



Dooley's

Original Toffee Cream Liqueur

Der 1974 in England und 1979 in Deutschland eingeführte Baileys Irish Cream war der erste Likör dieser völlig neuen Kategorie. Der unglaubliche Erfolg der ersten Marken führte zur Entwicklung von Cream-Likören auf der Grundlage vieler Spirituosen, Liköre und sonstiger Geschmacksgeber. Diesen zum Teil abenteuerlichen Mischungen war aber kein Erfolg beschieden, sie verschwanden nach kurzer Zeit wieder vom Markt. Der einzige erfolgreiche Cream Liqueur deutscher Produktion ist der Dooley's Toffee Cream.



Die Marke

Nachdem sich der Markt zum Ende des letzten Jahrhunderts bereinigt hatte, begannen die findigen Likörspezialisten von Behn in Eckernförde mit der Entwicklung eines Cream Liqueurs. Dieser sollte anders sein als die bekannten Marken und eine völlig neue Geschmacksrichtung haben. Ein wichtiges Kriterium war auch, dass dieser Likör gemixt mit anderen Zutaten nicht unerwünscht reagieren durfte, d. h.,

Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung mild-süß, sehr aromatisch, nach Toffee und Karamell schmeckend

Zusammensetzung Wodka, Sahne, Toffee-Karamell, Zucker

Herstellungsort Eckernförde/Schleswig-Holstein

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Waldemar Behn, Eckernförde

Alkoholgehalt Toffee Cream und Espresso Cream: 17 % vol

Preisklasse 10 € für 0,7 l

er durfte nicht ausflocken. Man entwickelte den Dooley's mit deutlich weniger Fett als üblich, verwendete Wodka als alkoholische Basis und als geschmacklichen Eckpfeiler das als Süßware bekannte und beliebte Toffee-Karamell. Im Millenniumjahr wurde dieser in Geschmack und Zusammensetzung völlig neuartige Cream Liqueur vorgestellt, und damit begann eine sagenhafte Erfolgsgeschichte. Dooley's wird inzwischen in 60 Länder exportiert, und bei praktisch allen bedeutenden Spirituosenwettbewerben auf der Welt heimste Dooley's Siege in Serie ein. Auch bei uns ist Dooley's heute in jeder Bar präsent; wohl wissend, dass der Konsum von Cream Liqueuren generell von weiblicher Nachfrage geprägt ist, rief man mit dem »Dooley's Barmaid Cup« auch einen Cocktailwettbewerb nur für weibliche Barprofis ins Leben. Vor einigen Jahren stellte man dem Original Dooley's den Espresso Cream zur Seite. Dieser ist viel mehr als eine einfache Aromavariante: Er wird mit espressokaffee hergestellt und überrascht mit gut ausbalancierter Herbheit.

Empfehlungen

Dooley's Toffee Cream hat einen reichen, feinen Toffee-Karamell-Geschmack, er ist mild-süß, weich und aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Zum Mixen sahniger Shortdrinks und Mixdrinks jeder Art
- ▶ Leicht gekühlt im kleinen Glas
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder im Kaffee

Dooley's Doolicious

3 cl Dooley's Toffee Cream

1 cl brauner Rum

1 cl Amaretto

1 cl Crème de Bananes

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abgießen. Nach Belieben einige Schokoflocken darauf geben.



El Dorado

Rum Cream

El Dorado ist eine Marke der 1860 gegründeten Firma Breitenstein. Das holländische Unternehmen handelte mit Produkten der Westindischen Karibikinseln und auch mit Rum aus dem südamerikanischen Guyana. Dieses zwischen Venezuela und Brasilien am Atlantik liegende Gebiet war in drei, etwa gleich große Länder aufgeteilt. Der nördliche, damals britische Teil wurde 1966 zu Guyana, der mittlere, holländische ist seit 1975 Suriname. Der südliche wird immer noch von Frankreich verwaltet. Der schwere, aromatische und meist hochprozentige Demerara-Rum ist nach dem gleichnamigen Fluss benannt, der in Georgetown, der Hauptstadt von Guyana, in den Atlantik mündet.

Die Marke

Die renommierten und international anerkannten El-Dorado-Rums werden von der Demerara Distillers Limited in Guyana produziert und abgefüllt. In Guyana werden seit 300 Jahren Zuckerrohrplantagen kultiviert, aus dem speziellen Demerara-Zucker wird der charakteristische De-

Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung cremig-sahnig, fein-süß und sehr aromatisch

Zusammensetzung alter Rum, Sahne, Gewürzextrakte, Zucker

Herstellungsort Georgetown/Guyana

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Demerara Distillers Limited

Alkoholgehalt 16,5 % vol

Preisklasse 14 € für 0,7 l



merara-Rum erzeugt. Beim El-Dorado-Rum sind heute die heimischen Traditionen mit den modernen, verbesserten Verfahrens- und Destillationstechnologien kombiniert. Das Unternehmen verfügt über imponierende Lagerkapazitäten, die ausreichen, um genügend Vorräte für die bis zu 21 Jahre alten Abfüllungen zu sichern. Die Hauptmarken sind Senior White, Gold und Dark. Außerdem gibt es die fünf und zwölf Jahre gereiften Abfüllungen und die Special Reserve Rums mit 15 und 21 Jahren Reifezeit. Dazu kommt der El Dorado Spiced Rum und der Rum Cream Liqueur. Für diesen sehr aromatischen Cream Liqueur werden fünf Jahre gereifte Demerara-Rums, Gewürzeextrakte und Sahne verarbeitet. Er ist cremig-sahnig, hat eine feine Süße und das köstliche Aroma des Demerara-Rums.

Black Moon

Rezept Mauro Mahjoub,
Mauros Negroni Club München

2 cl El Dorado Rum Cream

2 cl Crème de Bananes

1 cl Kahlúa

2 cl brauner Rum

1 kalter Espresso

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Nach Belieben mit Schokoladenflocken bestreuen.

Empfehlungen

El Dorado Rum Cream ist durch den verwendeten Rum einer der außergewöhnlichen Liköre dieser Gattung.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur leicht gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder mit Kaffee
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Mulata

Cuba Rum Cream Liqueur

Die Rumdestillerie Heriberto Duquesne befindet sich in der Provinz Villa Clara im Zentrum Kubas. Sie wurde vor 50 Jahren gebaut, die heutige Produktionskapazität liegt bei etwa zehn Prozent des kubanischen Rums. Die Marke Mulata nimmt nach Havana Club und dem Varadero den dritten Platz unter den Rummarken Kubas ein.

Die Marke

Die wirtschaftlichen Schwierigkeiten Kubas führten dazu, dass Kuba-Rum auch in die westlichen Länder exportiert werden konnte. Dies geschah 1984 zuerst mit dem Havana Club, an dem heute der französische Spirituosenmulti Pernod Ricard beteiligt ist. Diesem folgten weitere Destillerien, und mittlerweile sind viele der zum Teil schon lange existierenden Marken auch in den westlichen Ländern erhältlich. Wie alle Kuba-Rums hat auch der Mulata das gewisse Etwas, das den kubanischen Rum auszeichnet. Die Mulata-Rums gibt es wasserklar als Carta Blanca, als Gold, Añejo, Grand Añejo,



Wissenswertes

Gruppe Cream Liqueur

Geschmacksrichtung cremig-sahnig, fein-süß und sehr aromatisch

Zusammensetzung Rum, Traubensaft, Gewürzextrakte, Zucker

Herstellungsort Kuba, Provinz Villa Clara

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Staatseigentum

Alkoholgehalt 17 % vol

Preisklasse 15 € für 0,7 l

Tropy

Rezept Pino Trisolino,
Maritim Hotel München

6 cl Mulata Rum Cream

2 cl italienischer Brandy

4 cl Ananassaft

ca. 3 cm frische Banane

Zutaten mit etwas Crushed Ice in einen Elektromixer geben und diesen laufen lassen, bis alles sämig ist. Dann in eine große Cocktailschale abgießen. Zwei dicke Trinkhalme dazugeben und nach Belieben ein Ananasstück an den Glasrand stecken.

Solera, Reserva Real und weitere spezielle Abfüllungen. Auch eine große Likörrange mit den Sorten Curaçao, Café, Cocos, Ananas, Banane und Menta wird angeboten. Ein neueres Produkt ist der Cuba Rum Cream Liqueur. Dieser komplexe, mild-süße und cremige Rum Liqueur enthält neben Rum und Sahne auch Traubensaft. Er ist als kubanischer Cream Liqueur eine Novität auf dem deutschen Markt und einen Versuch wert.



Empfehlungen

Mulata Rum Cream Liqueur ist cremig-sahnig, fein-süß und sehr aromatisch.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Pur leicht gekühlt
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum oder mit Kaffee
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks



Whiskylikör

Feine Whiskys mit milder Süße

Wo es Whisky gibt, ist auch der Whiskylikör nicht weit. Ihre Heimat haben sie in Schottland und Irland, wo schon vor Jahrhunderten die Nationalspirituosen mit Honig gesüßt und mit Heidekräutern versetzt wurden. Für viele Likörsorten stellt der Whisky die alkoholische Basis, doch keine Kombination erreicht den Wert und die Klasse der Whisky-Honig-Liköre.

Der Ursprung

Überall, wo Spirituosen hergestellt wurden, versuchte man auch, die damals noch rauen Brände zu entschärfen. Dazu verwendete man Süßungsmittel, Früchte, aromatische Kräuter und Gewürze. In allen whiskyproduzierenden Ländern wurden auch Whiskyliköre hergestellt. Diese haben jedoch nicht nur unterschiedliche Whiskys zur Basis, sie sind auch in ihrer Zusammensetzung völlig unterschiedlich. Grob unterscheiden kann man sie in vier Gruppen. Die ursprüngliche, heute verfeinerte Form ist der schottische Whisky-Honig-Likör, dessen älteste Marke der Drambuie ist. Auf dem Kontinent bekannt, aber heute schon fast unbedeutend, sind die mit Fruchtsäften hergestellten Liköre wie Kirsch mit Whisky bzw. Cherry Whisky. Besonders in den USA stellt Bourbon Whiskey oft die Basis für Liköre, und auch der kanadische Yukon Jack wird auf Whiskybasis hergestellt. Weltbekannt ist in dieser Kategorie der Southern Comfort. Dessen Basis war früher Whiskey, heute besteht aber nur noch die Spezialmarke, der »Reserve«, aus Whiskey. Ähnlich den schottischen Whisky-Honig-Likören und ebenfalls international bekannt ist der



Wild Turkey Liqueur der berühmten Bourbon Whiskey Distillery von Austin Nichols. Dieser ist aber schwer zu finden. Irland ist bei den Whisky-Honig-Likören nur mit einer international bekannten Marke, dem Irish Mist, vertreten. Die Insel war jedoch der Ausgangspunkt einer Likörrevolution ohne Beispiel, und Irish Whiskey war die Basis. Die Irish Cream Liqueure, und darunter Baileys als erste und heute größte Likörmarke überhaupt, begründeten ihren Weltruf auf der Verbindung von Whisky mit Sahne. Diese Likörart gibt es mittlerweile auch mit schottischem Whisky und vielen anderen Spirituosen (siehe Cream-Liköre S. 214). Viele dieser Liköre haben Whisky als alkoholische Grundlage, und viele sind äußerst erfolgreich am Markt. Während die meisten dieser Kreationen relativ jung sind, reichen die Rezepturen der klassischen Whisky-Honig-Liköre weit zurück. Sie entstanden vor Jahrhunderten aus Whisky, Honig und Heidekräutern, und aus diesen Komponenten bestehen sie bis heute.

Die Herstellung

Die Zutaten wurden – wenn überhaupt – nur geringfügig geändert, lediglich die Methoden der Herstellung wurden verbessert. Malt Whisky oder auch Grain Whisky, aromatische Kräuterauszüge und Honig werden benötigt. Allen gleich ist die charakteristische Süßung mit Honig, die jedoch nie das Whiskyaroma überdeckt. Die Unterschiede der einzelnen Marken sind gering und nur in der Auswahl der drei Komponenten zu finden.

Die Verwendung

Whisky-Honig-Liköre sind ungekühlt oder leicht gekühlt herrliche Digestifs. Man trinkt sie zum Kaffee und verwendet sie vielfach zum Mixen.

Drambuie

Prince Charles Edward's Liqueur

Eng miteinander verknüpft ist die reale Geschichte des schottischen Freiheitskampfs mit der Legende um die Entstehung des Drambuie. Diese berichtet, dass Bonnie Prince Charlie, der Thronanwärter Prince Charles Edward III. Stuart, das Rezept für diesen aromatischen Whisky-Likör einem Mitstreiter namens Mackinnon als Dank für die Rettung nach der verlorenen Schlacht schenkte.

Die Marke

Prince Charles Edward's Liqueur steht bis heute auf dem Etikett, aber auch The Isle of Skye Liqueur. Auf diese wild zerklüftete Insel flohen Mackinnon und der Prinz nach der verlorenen Schlacht von Culloden (nahe Inverness) im Jahre 1745. Während dieser Zwischenstation auf dem Weg nach Frankreich lernte Prinz Bonnie den Likör kennen. Im Laufe der Jahrzehnte bildete sich daraus die Legende, und die Familie Mackinnon hat dieser mit Sicherheit nicht widersprochen. Wahrscheinlich ist, dass der Drambuie aus alten Hausrezepten entstanden ist. Diese waren der



Wissenswertes

Gruppe Whisky-Honig-Liqueur

Geschmacksrichtung süß, Scotch-rauchig, kräftig

Zusammensetzung Malt und Grain Whiskys, Heidehonig, Kräuterauszüge

Herstellungsort Edinburgh/Schottland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Drambuie Liqueur Company

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 24 € für 0,7 l

Ursprung für die später aus Whisky, Honig und aromatischen Kräutern geschaffenen Getränke. Der heutige Drambuie wird aus bis zu 17 Jahren altem Malt Whisky, Grain Whisky, Highland-Heidehonig und aromatischen Kräutern hergestellt.

Sein Name stammt aus dem Gälischen und ist abgeleitet von »an dram buidheach« – »ein Trank, der zufrieden macht«. Über 150 Jahre wurde das Mackinnon-Rezept nur für den Hausgebrauch innerhalb der Familie verwendet. Im Jahr 1906 verließen die Nachfahren der Familie dann die Insel Skye und begannen in Edinburgh mit der kommerziellen Nutzung. Nach karglichen Anfangserfolgen kam 1916 mit der Aufnahme in das erlesene Sortiment des House of Lords der Durchbruch. Heute ist Drambuie die größte Likörmarke Großbritanniens und als einer der exquisitesten Liköre weltweit bekannt.

Empfehlungen

Drambuie ist von mittlerer Süße, Scotch-rauchig und hat eine feine Honig-Kräuter-Note.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Rusty Nail

3 cl Drambuie

3 cl Scotch Whisky

In ein Shortdrinkglas kleine Eiswürfel geben und Drambuie und den Scotch dazugießen. Der Rusty Nail kann auch ohne Eis im Cocktailglas serviert werden; dann aber vorher im Rührglas mit Eiswürfeln gut verrühren.



Old Pulteney

Scotch Whisky Liqueur

Die Pulteney Whisky Distillery liegt im Nordseehafenstädtchen Wick am Rande der Northern Highlands. Sie ist die am nördlichsten gelegene Brennerie des schottischen Festlands. Erst seit 1997 gibt es Single Malts als Eigentümerabfüllungen und seit 1999 den Liqueur.

Die Marke

Pulteney wurde 1826 erbaut und nicht nach der Stadt oder einem Bach benannt, sondern nach Sir William Pulteney. Dieser war Direktor der britischen Fischereigesellschaft und ließ 1810 Teile der Stadt und den Hafen neu erbauen. Damit legte er den Grundstein für die »Heringshauptstadt Europas«. Das Städtchen Wick wurde zu einem der größten Heringsfischereihäfen der Welt und war die Metropole der Salzheringe. Die Destillerie war damals nur von See her zu erreichen, und die See prägt bis heute den Whisky mit salzigen Nuancen. Diese Salzigkeit brachte dem Pulteney auch den Titel »Manzanilla des Nordens« ein. Der Namensbestandteil »Old« sollte nicht auf das Alter der Destillerie hinweisen, son-



Wissenswertes

Gruppe Whisky-Honig-Liqueur

Geschmacksrichtung Whiskyaroma, weich, fruchtig, nach Toffee schmeckend

Zusammensetzung Malt Whisky, Honig, Kräuterauszüge

Herstellungsort Wick/Northern Highlands/Schottland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Interbev

Alkoholgehalt 28 % vol

Preisklasse 24 € für 0,5 l

dern darauf, dass der Old Pulteney Whisky ausnehmend schnell reift. Bis 1925 war Pulteney in Familienbesitz; die Distillers Company Ltd. (DCL) als neuer Inhaber legte die Brennerei von 1930 bis 1951 still. Nach mehreren Verkäufen und Fusionen der jeweiligen Besitzer wurde Pulteney 2006 vom thailändischen Getränkeriesen International Beverage Holdings (InterBev) übernommen. Bis vor einigen Jahren war Old Pulteney recht unbekannt, da er fast ausschließlich für Blends, darunter hauptsächlich für den Ballantine's, verwendet wurde. Erst 1997 kam der von Insidern hoch geschätzte und bis dahin nur vom unabhängigen Abfüller Gordon & MacPhail angebotene »Wick-Whisky« erstmals als Single Malt in einer Eigentümerabfüllung mit 12 Years auf den Markt. Heute gibt es mehrere Altersstufen und auch Jahrgänge. Seit 1999 gibt es auch den Old Pulteney Liqueur. Er ist ein bernsteinfarbener Likör für Whiskytrinker, dessen alkoholische Basis aus bis zu zwölf Jahre altem Malt Whisky besteht. Dazu kommen aromatische Gewürze und Fruchtauszüge.



Red Honey

3 cl Pulteney Whisky Liqueur

2 cl Scotch Whisky

2 cl Zitronensaft

2 cl Orangensaft

1 cl Grenadine

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Kelchglas abgießen. Nach Belieben eine Erdbeere an den Glasrand stecken.

Empfehlungen

Old Pulteney ist von mittlerer Süße, fruchtig und mit spürbarer Whiskynote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Glavya

Scotch Whisky Liqueur

Glavya ist nach dem Drambuie die größte Likörmarke Schottlands und zählt auf den internationalen Märkten zu den bekanntesten Whisky-Honig-Likören überhaupt.

Die Marke

Glavya ist relativ jung und dennoch schon eine alte Marke unter den zahlreichen Newcomern der letzten Jahre. Er wurde 1947 erstmals hergestellt und erfreut sich zunehmender internationaler Verbreitung. Sein Name ist vom gälischen »Gle'mhath« abgeleitet und bedeutet sinngemäß sehr gut. Auch Glavya ist eine Komposition aus Malt und Grain Whisky mit Heidehonig und Kräutern, unterscheidet sich jedoch in Geschmack und Süße von den anderen. Glavya ist im Besitz der renommierten Whiskyfirma Whyte & Mackay. Er ist zwar nicht so wie Drambuie die einzige Marke einer Firma, aber doch das Liköreinkelkind unter vielen verschiedenen Whiskymarken innerhalb einer großen Gruppe. Dies berührt weder die Qualität noch den Erfolg des Likörs. Vielleicht war es so-



Wissenswertes

Gruppe Whisky-Honig-Liqueur

Geschmacksrichtung feinsüß, mit Scotch- und Honignote

Zusammensetzung Malt und Grain Whiskys, Heidehonig, Kräuterauszüge

Herstellungsort Edinburgh/Schottland

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber The Glavya Liqueur Company

Alkoholgehalt 35 % vol

Preisklasse 22 € für 0,7 l

Highland Dream

4 cl Glayva
2 cl Scotch Whisky
6 cl Maracujanektar

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in einen Tumbler auf Eiswürfel abgießen. Nach Belieben eine halbe Orangenscheibe dazugeben.



gar vorteilhaft, denn unter dem Dach eines Konzerns lässt es sich doch unbeschwerter arbeiten. Der Whiskylikörmarkt wurde bis zur Geburt von Glayva von Drambuie dominiert. Dies ist zwar bis heute nicht wesentlich anders, aber durch die ständig wachsende Beliebtheit der Whiskyliköre ist Platz für alle.

Empfehlungen

Glayva ist feinsüß und duftet nach Scotch Whisky und Kräutern.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Slyrs

Bavarian Malt Whisky Liqueur

Mit dem Slyrs wurde erstmals ein oberbayerischer Single Malt angeboten. Florian Stetter, Destillateurmeister und Inhaber der renommierten Obstbranddestillerie Lantenhammer, entwickelte diesen Whisky-Honig-Likör.

Die Marke

In Schliersee, am Fuß der bayerischen Alpen, hat die für ihre edlen Obstbrände und Liköre bekannte Destillerie Lantenhammer ihren Sitz. Hier entstand nach jahrelangen Versuchen dieser erste Malt Whisky oberbayerischen Ursprungs. Als gelernter Bierbrauer wusste Florian Stetter von der Verwandtschaft der Hopfenmaische mit der Malzmaische. Außerdem war Schliersee ein idealer Ort, um einen Malt Whisky herzustellen. Gemeinsam mit seinem Destilliermeister Tobias Maier begann er mit der neuen Aufgabe, und das Jahr 1999 brachte mit einem gelungenen Destillat den Durchbruch. Nach der gesetzlichen Mindestlagerzeit von drei Jahren wurde am 1. Mai 2002 erstmals die auf 1600 Flaschen limitierte Abfüllung des Jahrgangs 1999 angeboten. 2007 wurde eine neue, ein-



Wissenswertes

Gruppe Whisky-Honig-Liqueur

Geschmacksrichtung süß, leicht rauchig, mild und angenehm

Zusammensetzung Slyrs Malt Whisky, Honig, Vanille, Zucker

Herstellungsort Schliersee/Oberbayern

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Slyrs Destillerie

Alkoholgehalt 30 % vol

Preisklasse 30 € für 0,7 l

drucksvolle Whiskydestillerie eröffnet, und seither liegt die Verantwortung bei dem aus der Lantenhammer-Schule stammenden Destillateurmeister Hans Kemenater. Gebrannt wird dort in zwei Pot Stills mit jeweils 1500 Litern Fassungsvermögen und einer Kapazität von rund 120 000 Flaschen im Jahr. Ungefähr die Hälfte davon wird jedoch für spätere, dann ältere Abfüllungen und den Whiskylikör zurückbehalten. Von dem seit Mai 2010 angebotenen Jahrgang 2007 wurden über 40 000 Flaschen abgefüllt. Dies ist mehr als das 25-Fache des ersten Jahrgangs von 1999. Seit einigen Jahren wird auch der Slyrs Whisky Liqueur angeboten. Für ihn wird der Whisky mit frischem Quellwasser auf 30 % vol zurückgestellt und mit Honig und Vanille verfeinert.



Noble Coffee

4 cl Slyrs Whisky Liqueur

1 Tasse heißer Kaffee

leicht geschlagene Sahne

In ein geeignetes Stielglas den Slyrs Liqueur geben und den Kaffee dazugießen. Eine Sahnehaube darauf setzen.

Empfehlungen

Slyrs Whisky Liqueur ist von mittlerer Süße und dezent Whisky-rauchig.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Mit Kaffee und einer Sahnehaube
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Zuidam

Honig-Whisky-Liqueur

Die Baarle International BV ist eine kleine Destillerie in Baarle/Nassau in den Niederlanden. Sie produziert eine Reihe von klassischen Likören sowie ausgefallene Likörspezialitäten, die in zum Teil außergewöhnlichen Flaschen angeboten werden.

Die Marke

Baarle International BV ist ein Familienbetrieb mit alter Tradition. Fred van Zuidam, der das Destillateurhandwerk bei De Kuyper erlernte, produziert in seiner Destillerie nach seinen Rezepturen Genever, Spirituosen und vor allem Liköre in höchster Qualität. Diese werden in verschiedenen Serien in spektakulär gestalteten Flaschen angeboten. Zuidam Honig-Whisky-Liqueur wird aus schotischem Highland Malt Whisky, Alkohol, selektierten Honigsorten sowie aus Extrakten und Destillaten von diversen Kräutern und Gewürzen hergestellt.

Wissenswertes

Gruppe Honig-Whisky-Liqueur

Geschmacksrichtung mittelsüß, würzig-aromatisch, kräftig

Zusammensetzung Malt Whisky, Alkohol, Honig, Kräuterextrakte

Herstellungsort Baarle/Nassau/
Niederlande

Jahresabsatz nicht bekannt

Inhaber Fred van Zuidam

Alkoholgehalt 40 % vol

Preisklasse 24 € für 0,5 l



Wie jede niederländische Destillerie, die auf sich hält, hat auch die Baarle International BV verschiedene Genever im Programm. Bei Baarle gibt es Jonge und Oude Genever sowie Bessen Genever und einen Oud-Hollandsche Korenwijn.

Eine Ausnahmestellung nimmt die Destillerie auch wegen ihrer Sortenvielfalt und ihrer Flaschenausstattungen ein. Es gibt fast nichts, was diese Destillerie nicht in bester Qualität in die Flaschen bringt.

Alle klassischen Liköre werden angeboten, aber auch Sorten, die man sonst lange suchen muss. Hier eine kleine Auswahl aus dem außergewöhnlichen Sortiment: Amandel-Speculaas, Fruits de Bois, Café au Cognac, Kaneel, Pomme, Vanille, Limon, Marsepein, Crème de Vanille, Chocolat und Poire William. All diese Liköre werden in formschöne, elegante Flaschen abgefüllt.

Empfehlungen

Zuidam Honig-Whisky-Liqueur ist ausgewogen süß, würzig-aromatisch und mit feiner Würznote.

Er wird wie folgt verwendet:

- ▶ Ungekühlt oder leicht gekühlt im Schwenker als Digestif
- ▶ On the rocks
- ▶ Zum Mixen von Cocktails und Longdrinks

Corcovado

Rezept Franz Brandl

2 cl Zuidam Honig-Whisky-Liqueur

2 cl Curaçao Blue

2 cl Tequila Blanco

klare Zitronenlimonade (z. B. Sprite)

Die Spirituosen in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit der Zitronenlimonade auffüllen. Nach Belieben je eine halbe Orangen- und Zitronenscheibe dazugeben.



Gläser – die richtige Wahl

Auch das Glas spielt beim Likörgenuss eine wichtige Rolle. Wie beim Wein oder Champagner unterstützt das Glas die Erwartung auf den folgenden Genuss. Man wird sicher auf Unverständnis stoßen, wenn man einen Grand Marnier in einem billigen Schnapsglas anbieten würde, und ebenso wäre ein Jägermeister im Schwenker ein Fauxpas. Die Likörgläser sollten nach mehreren Kriterien ausgewählt werden. Sie müssen ansprechend aussehen, dabei aber auch zweckmäßig und – dieses Kriterium betrifft besonders die in der Gastronomie verwendeten Gläser – auch wirtschaftlich sein.

Während im privaten Bereich gern dünne und oft auch übergroße Gläser verwendet werden, sollte im gewerblichen Bereich eher die Überlegung der Zweckmäßigkeit und Bruchsicherheit im Vordergrund stehen.

Die auf diesen Seiten vorgestellten Gläser reichen aus, um alle Liköre und auch viele Mixgetränke dieses Buchs ansprechend zu präsentieren. Auf die hauptsächliche Verwendung der einzelnen Formen wird dabei jeweils hingewiesen.

Gläser für Liköre

Likörschale Das klassische Glas, passend für fast alle Likörsorten. Für Fruchtliköre, edle Kräuterliköre, Whiskyliköre, Kaffee- und Schokoladenliköre und ideal für Eierlikör und Cream Liqueure.

Schwenker Passend für edle Fruchtliköre, Klassiker wie Chartreuse und Bénédictine sowie für Anisette, Grand Marnier und Cointreau, Mandarine Napoléon und Whiskyliköre.

Amaroglas Diese mittelgroßen, stiellosen Gläser mit ihrem schweren Boden mit genügend Raum für ein bis zwei Eiswürfel sind die richtige Wahl für italienische und andere Bitter. Sie passen auch für Anisette und Sambuca.

Degustations- oder Kellermeisterglas

Dieses in der Form der Sherry Copita ähnliche Glas ist für alle Liköre einsetzbar, jedoch nicht für Eierlikör und Cream Liqueur.

Kleines Becherglas Es ist verwendbar wie das Amaroglas und außerdem für Liköre, die mit etwas mehr Eis serviert werden.

Tumbler Geeignet für on the rocks, also mit relativ viel Eis. Außerdem mit gestoßenem Eis als Frappé mit Crème de Menthe oder Anisette.

Schnapsglas Für Bitterliköre und gekühlte Liköre wie Kümmel, Becherovka, Figenza oder After Shock.

Gläser für Mixgetränke

Cocktailglas Für Cocktails mit wenig Volumen wie Rusty Nail oder Stinger.

Cocktailschale Für Cocktails mit größerem Volumen.

Tumbler Für Cocktails mit mittlerem Volumen, die auf Eis serviert werden.

Longdrinkglas Für Longdrinks und Mixgetränke mit größerem Volumen.

Weinglas Für Kir, ersatzweise auch anstelle der Cocktailschale.

Champagnerkelch Für Kir Royal und Champagnercocktails, ersatzweise auch anstelle der Cocktailschale.

Kleines Becherglas Für Cocktails mit wenig Volumen wie Rusty Nail oder Stinger auf Eis.

Der Shaker ist das wichtigste Arbeitsgerät beim Mixen. Viele Modelle sind auf dem Markt, und man sollte sich den am besten geeigneten aussuchen. Der heute bei den Barprofis beliebteste ist der Boston Shaker. Anfängern wird der dreiteilige und gut verschließbare Metallshaker empfohlen, da dessen Handhabung am sichersten ist.



Barausrüstung & Mixtipps

Mixen ist weitaus einfacher, als man denkt, und der Aufwand an Geräten hält sich in Grenzen. Shaker, Rührglas und Barsieb sind das unbedingte Muss.

Shaker Drei Modelle von Shakern sind auf dem Markt: der zweiteilige aus Silber, der dreiteilige aus Edelstahl mit im Mittelteil eingebautem Sieb und der Boston Shaker, der aus einem kleineren Glasteil und einem größeren Edelstahlteil besteht. Bei zwei- oder dreiteiligen Metallshakern wird das (größere) Unterteil gefüllt und das Oberteil nach innen eingesetzt. Nach dem Shaken wird aus dem Unterteil abgegossen. Beim Boston Shaker wird aus dem Unterteil abgegossen und das (kleinere) Unterteil aus Glas gefüllt. Dies kann bis zum oberen Rand geschehen, da das (größere) Metallteil übergestülpt wird. Nach dem Schütteln wird dann aus dem Metallteil abgegossen.

Rührglas Dickwandiges großes Glas mit Ausgießschnabel zum Mischen von Cocktails mit klaren Zutaten, also im Ergebnis ungetrübten Drinks.

Barsieb (Strainer) Das Spiralsieb passt auf fast jeden Shaker. Es dient zum Zurückhalten des Eises nach dem Shaken/Rühren.

Ein Barset, das für die Hausbar alles Wichtige beinhaltet. Es fehlt nur noch ein kleines Schneidebrett. Das Shakerunterteil kann für gerührte Drinks verwendet werden.



Elektromixer Für den Profi gibt es ausgesprochen robuste Elektromixer mit starkem Motor. Für den Hobbymixer sind die heute in jeder Küche anzutreffenden Modelle völlig ausreichend.

Barlöffel Ein langstieliger Löffel zum Verrühren im Rührglas.

Barmesser Am geeignetsten sind mittelgroße Sägemesser mit zwei Spitzen (siehe Abbildung S. 246).

Eisschaufel oder Eiszange Kleine Edelstahlschaufel oder -zange zum Aufnehmen von Eiswürfeln.

Holzstößel Benötigt man zum Ausdrücken von Limetten oder Minze im Glas.

Messbecher Im Handel erhältlich sind Modelle aus Metall, man kann aber auch einfache Schnapsgläser mit 2-cl- und 4-cl-Eichung benutzen.

Schneidebrett Zum Schneiden von Früchten verwendet man am besten ein passendes Kunststoffbrett.

Je nach Drink die richtige Zubereitung

Mixgetränke werden auf vier verschiedene Arten zubereitet: durch Schütteln im Shaker, durch Rühren im Rührglas, durch Anrichten im Trinkglas oder mit dem Elektromixer bzw. Blender.

Beim **Schütteln** füllt man den größeren Teil des Metallshakers oder das Glasteil des Boston Shakers etwa zur Hälfte mit Eiswürfeln und gibt die Zutaten dazu. Anschließend wird der geschlossene Shaker in waagerechter Haltung kräftig geschüttelt, dann abgesetzt, geöffnet und zum Schluss das fertige Getränk durch ein Barsieb in ein vorbereitetes Glas abgegossen. Das Eis bleibt im Shaker zurück. Wird ein Drink auf Eiswürfeln angerichtet, dann verwendet man grundsätzlich frisches Eis. Zuletzt wird der Drink mit Früchten garniert.

Beim **Rühren** werden Eiswürfel und Zutaten in ein Rührglas gegeben und mit einem Barlöffel schnell, in einer Spirale von oben nach unten, verrührt. Durch das Barsieb wird in das Glas abgegossen.

Bei der Zubereitung im **Elektromixer oder Blender** gibt man das Eis und die verschiedenen Zutaten in den Mixeraufsatz oder Becher. Dann ersetzt die Maschine das Schütteln. Die Anwendung des Elektromixers sollte sich auf die Herstellung größerer Mengen oder auf Drinks beschränken, die Sahne, Milch, Speiseeis oder Cocoscream enthalten.

Für das **Anrichten im Trinkglas** gibt es keine festen Regeln, es ist je nach Drink verschieden.

Hersteller/Importeure

Fruchtlikör		Seite
Etter Quitte	Segnitz	18
Chambord	Brown-Forman	20
Lantenhammer Williams	Lantenhammer	22
Dolfi	Schlumberger	24
Midori	Campari	26
Bailoni	Borco	28
Passoã	TeamSpirit	30
De Kuyper Crème de Bananes	Borco	32
Marie Brizard Watermelon	Reidemeister	34
Bols Strawberry	Beamglobal	36
Laponia Lakka	zurzeit nicht bekannt	38
Xanté	Behn	40
Godet Pearadise	Haromex	42
Kräuter- und Gewürzlikör		Seite
Chartreuse	Borco	46
Bénédictine DOM	Bacardi	48
Ettaler	TeamSpirit	50
Rutte Kaneel	Haromex	52
Molinari Sambuca	Bacardi	54
Vaccari Nero	Nero Beamglobal	56
Escorial	TeamSpirit	58
Gilka Kaiser-Kümmel	TeamSpirit	60
Túnel	TeamSpirit	62
Marie Brizard Anisette	Reidemeister	64
12 Gold	Campari	66
Galliano Vanilla	Beamglobal	68
Becherovka	Pernod Ricard	70
Bitterlikör		Seite
Aperol	Campari	74
Nonino Amaro	Schlumberger	76
Lantenhammer Spezialkräuter	Lantenhammer	78
Averna	TeamSpirit	80
Ramazzotti	Pernod Ricard	82
Fernet-Branca	Borco	84
Cynar	Campari	86
Kuemmerling	Henkell	88
Radeberger	Behn	90

Rosbacher	Schlumberger	92
Gurktaler	TeamSpirit	94
Borgmann	Borgmann	96
Zwack Unicum	TeamSpirit	98
Orangenlikör		Seite
Cointreau	TeamSpirit	102
Grand Marnier	Diageo	104
Curaçao		Seite
Bols Blue Curaçao	Beamglobal	108
De Kuyper Curaçao Red	Borco	110
Likörspezialitäten		Seite
A & A	TeamSpirit	114
Coeur du Breuil	TeamSpirit	116
After Shock	Beamglobal	118
Bols Yoghurt	Beamglobal	120
Licor 43	Campari	122
The Bitter Truth	The Bitter Truth	124
Andalö Sanddorn	Behn	126
Tujador	Behn	128
Figenza	Behn	130
Agwa	Behn	132
Alizé Bleu	Haromex	134
Pama	Borco	136
Chase Rhubarb	Haromex	138
Hpnotiq	Haromex	140
St. Germain	Borco	142
Domaine de Canton	Haromex	144
Meukow Vanilla	Haromex	146
Limoncello di Capri	Haromex	148
Pimm's N° 1 Cup	Diageo	150
Southern Comfort	Brown-Forman	152
Kwai Feh Lychee	Borco	154
Bols Advocaat	Beamglobal	156
Mandarine Napoléon	Borco	158
Luxardo	Schwarze & Schlichte	160
Pisang Ambon	Beamglobal	162
Kirschlikör		Seite
Heering Cherry	Behn	166
Schladerer Kirsch	Schladerer	168
Boudier Cherry	Schwarze & Schlichte	170

Pfirsichlikör		Seite
Pêcher Mignon	Schlumberger	174
Peachtree	Borco	176
Cassis		Seite
Védrenne	Schlumberger	180
L'Heritier Guyot	Borco	182
Lejay	Haromex	184
Merlet	Haromex	186
Kokos- und Nusslikör		Seite
Batida de Côco	Henkell	190
Pitú Cocotida	TeamSpirit	192
Malibu	Pernod Ricard	194
Koko Kanu	Schlumberger	196
Disaronno Amaretto	Campari	198
Nocello Toschi	Bernard-Massard	200
Kaffee- und Kakaolikör		Seite
Kahlúa	Pernod Ricard	204
Tia Maria	Kammer-Kirsch	206
Borghetti	Borco	208
Illyquore	Campari	210
Bols Crème de Cacao	Beamglobal	212
Schokoladen- und Creamlikör		Seite
Mozart	Schwarze & Schlichte	216
Amarula	TeamSpirit	218
Baileys	Diageo	220
Crema de Alba	zurzeit nicht bekannt	222
Sangster's	Schlumberger	224
Dooley's	Behn	226
El Dorado	Haromex	228
Mulata	Haromex	230
Whiskylikör		Seite
Drambuie	TeamSpirit	234
Old Pulteney	Haromex	236
Glayva	Borco	238
Slyrs	Slyrs	240
Zuidam	Haromex	242

Bezugsquellen

Web-Adressen der Hersteller und Importeure:

Bacardi www.bacardi-deutschland.de

Beamglobal www.beamglobal.de

Behn www.behn.de

Bernard-Massard www.bernard-massard.de

Borco www.borco.com

Borgmann www.borgmann1772.com

Brown-Forman www.brown-forman.com

Campari www.camparigroup.com

Diageo www.diageo.de

Haromex www.haromex.com

Henkell www.henkell-sektkellerei.de

Kammer-Kirsch www.kammer-kirsch.de

Lantenhammer www.lantenhammer.de

Pernod Ricard www.pernod-ricard-deutschland.com

Reidemeister www.rundu.de

Schladerer www.schladerer.de

Schlumberger www.Schlumberger-OnWine.de

Schwarze & Schlichte www.schwarze-schlichte.de

Segnitz www.segnitz.de

Slyrs www.slyrs.de

TeamSpirit www.teamspirit.de

The Bitter Truth www.the-bitter-truth.com



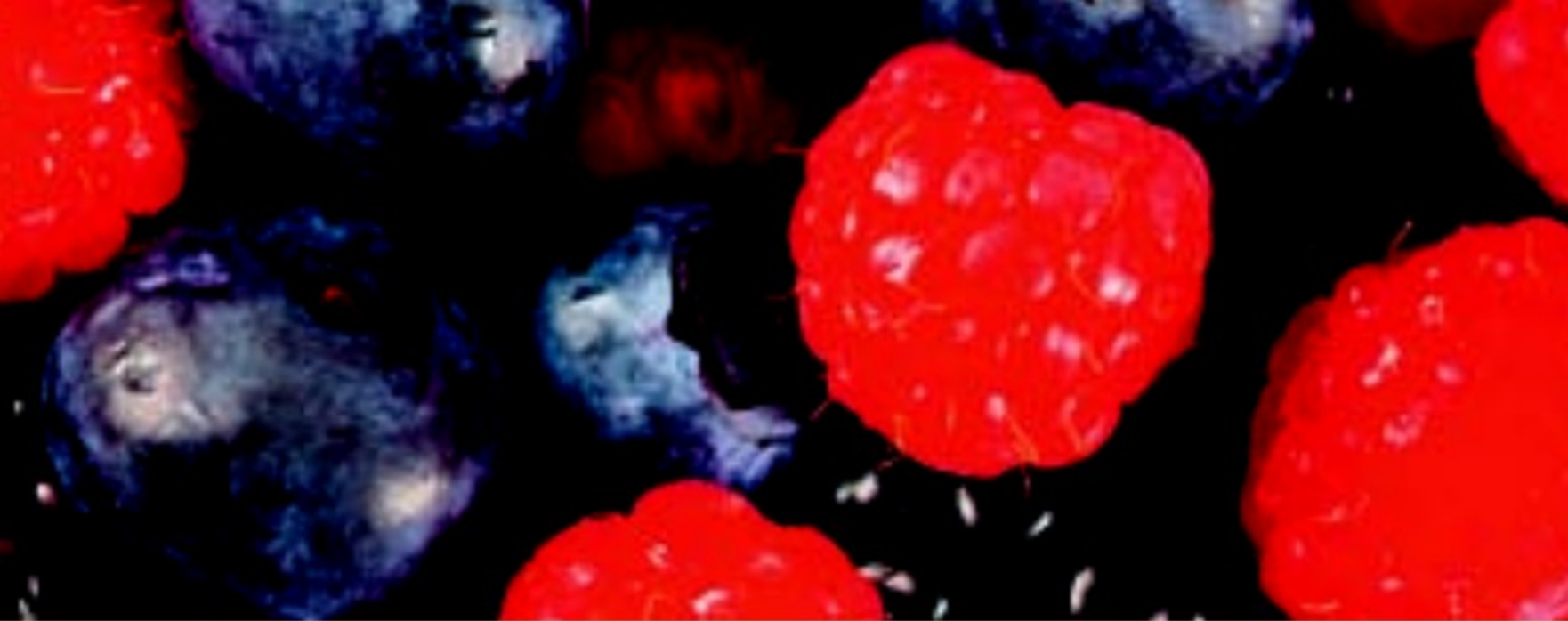


Register

Cocktails von A–Z

A &A Ginger Ale	115
After Shock Pur	119
Alice	61
All White Frappé	67
Aperol Spritz	75
Apotheke	85
Asian's Wind	53
B 52	221
Banana Boat	33
Berries Cream	121
Black Moon	229
Blando Mexican	157
Blood & Sand	171
Blue Breeze	141
Blue Devil	161
Borghetti Alexander	209
Brandy Alexander	213
C assis-Vermouth-Sparkling	185
Chambord Royale	21
Chartreusito	47
Chase Champagne	139
Cherry Sour	169

Chocolate Colada	217
Cocarinha	133
Cocoskiss	195
Cocotida Cereja	193
Cointreaupolitan	103
Corcovado	243
Crema-tini	223
Crocus Sativus	51
Cruise Control	97
D olce Amaro	81
Dolce Vita	43
Dooley's Doolicious	227
E spresso Bitter	91
F igenza »Figtini«	131
French Elephant	117
Frisco Sour	49
Fruit Drive	99
G luttony	125
Golden Dream	69
Green Poison	191
Gurktaler Cup	95
H ighland Dream	239
Highlander	37
Honolulu Juicer	153
I ced Tea Friuli	77
Italian Fascination	211



K ilimanjaro	219	Red Finish	25
Kir Royal	181	Red Honey	237
Koko Kanu Colada	197	Red Lion	105
Kräuter Fizz	79	Rigi Sun	19
Kuemmerling Grape	89	Roman 57	71
L ady Ginger	145	Roman Creme	55
Leggermente Shake	87	Rosbacher Sour	93
M an-Bour-Tini	159	Royal Elderflower	143
Melonball	27	Rusty Nail	235
Meukow Vanilla Venus	147	S angster's Strawberry Cream	225
Miracle	135	Saronno	199
N oble Coffee	241	Sex on the Beach	177
Nordlicht	127	Shanghai Express	155
P ama Margarita	137	Singapore Sling	167
Parisien	187	Strawberry Margarita	111
Passoã Exclusita	31	Sun and Shade	65
Peach Blossom	175	Swimmingpool	109
Pear Julep	41	T ia Banana	207
Pimm's N° 1 Cup	151	Tokyo Sunset	35
Pink Sling	183	Tropy	231
Pisang Cooler	163	Troublemaker	59
Playa de Oro	123	Tujador »Cancun«	129
Polarwind	39	Túnel Sunrise	63
Q uisi Night	149	Typhon	57
R amazzotti Italian Buck	83	W hite Russian	205
Red Apricot	29	Williams Sour	23
		Y ellow Nut	201



Dank

Ich danke den Spirituosenfirmen für die zur Verfügung gestellten Informationen. Für seine Unterstützung danke ich Philipp Hasse-Pratje, dem Inhaber der Berliner Gastronomieperlen »Lebensstern Bar« und »Café Einstein Stammhaus« sowie seiner rechten Hand, der Fachgröße Peter Kowalczyk, der den Anstoß zu diesem Buch gab. Mein Dank gilt auch Susanne Kirstein, die dieses Projekt im Verlag betreut hat und Jan-Dirk Hansen für die Gestaltung und grafische Umsetzung. Ein besonderer Dank an Reinhard Rohner und seiner Frau Babsi für die wie immer angenehme Zusammenarbeit im Fotostudio. Meinem Freund Jörg Krause, aus der Schumann's Bar in München, möchte ich für die Unterstützung im Studio und für die Entwicklung und Überarbeitung vieler Rezepte danken. Zahlreiche Kollegen wiesen mich auf Trends hin und stellten mir die von ihnen entwickelten Rezepte zur Verfügung. Besonderen Dank an Florian Fischer und Wolfgang Reitbauer, dem unschlagbaren Team des Hotels »Vier Jahreszeiten« in München, an den Cocktailvirtuosen Cihan Anadologlu in der Münchner Kultbar »Schumann's«, an Thomas Altenberger und Ramona Ripp im Barklassiker, »Harrys New York Bar« im Berliner Hotel Esplanade und an die charmante Franziska (Franzi) Altenberger von Franzi's Cocktailservice. Dank auch an das Dream Team Mauro Mahjoub und Giorgio Michailidis, die im Münchener »Mauro's Negroni Club« die hohe Schule des Mixens zelebrieren, an Sachsens unverwüstliche Bargröße Ulf Neuhaus und Renate (Reni) Wild im »Royal« in Dresden, an den ideenreichen Niko Pavlidis im »Kempinski Hotel Dresden«, an den Whiskyexperten Pino Trisolino und die zauberhafte Daniela Hartwich im »Maritim Hotel« in München und an den genial-kreativen Torsten Spuhn im »Modern Masters« in Erfurt. Auch bei meiner Frau Gabriele möchte ich mich dafür bedanken, dass sie klaglos manche Einschränkung des Zusammenlebens hingenommen hat.



Über den Autor

Franz Brandl war in den 1970er-Jahren der jüngste Barmeister und einer der Wegbereiter des Wiedererstehens der Bar- und Cocktailkultur. Als einer der wenigen ausgebildeten und geprüften Barmeister der damaligen Zeit kann er auf eine außergewöhnliche Karriere zurückblicken. Wichtige Stationen waren die Positionen als Bar/Beverage Manager im Opening-Team des »Sheraton« (heute Westin Grand) Hotel in München, als Barchef im Opening-Team der ersten deutschen »Harry's New York Bar« und als Barchef im Opening-Team von Eckart Witzigmanns Restaurant »Aubergine«, dem ersten Drei-Sterne-Restaurant Deutschlands. Seit dem Erscheinen seines ersten Buchs »MIXGUIDE« im Jahr 1982 – der in neuester Überarbeitung im Jahr 2006 in diesem Verlag erschienen ist – folgten weitere rund 25 Bücher zu den Themen Cocktails und Getränkewarenkunde. Heute ist Franz Brandl beratend tätig und befasst sich mit dem Schreiben von Büchern rund um das Thema Bar, Cocktails und Getränke.

Weitere Titel von Franz Brandl bei Südwest

Mixguide	Cocktails
Whisk(e)y	Cocktails hoch 3
Best of Cocktails ohne Alkohol	Heiße Drinks
Best of Cocktails mit Alkohol	Die 100 besten Cocktails der Welt

Impressum

© 2011 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81637 München.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Hinweis

Die Ratschläge/Informationen in diesem Buch sind von Autor und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Bildnachweis

Fotos: Bacardi Deutschland, Hamburg: 13; Pernod Ricard Deutschland, Köln: 11; Shutterstock: 6/7 (LianeM), 8/9 (Pavel Losevsky), 14, 72/73 (Krzysztof Slusarczyk), 16/17, 232/233 (Geanina Bechea), 44/45 (Teresa Kasprzycka), 106/107 (MTrebbin), 112/113 (Jorg Hackemann), 164/165 (Alberto Zornetta), 172/173 (Jenny Solomon), 178/179 (Maria Simonova), 188/189 (c.byatt-norman), 202/203 (Joop Hoek), 214/215 (Norman Chan), 245 (Dmitry Kalinovsky), 246 (Veronika Trofer), 251 (Alexei Novikov), 252/253 (VVO), 254/253 (Andrey Smirnov); StockFood, München: 2 (Beata Polatynska), 100/101 (Peter Rees); Underberg AG, Rheinberg: 4 (Unicum Zwack)

Die Flaschenabbildungen stammen von den jeweiligen Firmen oder von Reinhard Rohner Fotodesign, München.

Die Cocktail- und Drinkabbildungen stammen von Reinhard Rohner Fotodesign, München.

Redaktionsleitung	Susanne Kirstein
Projektleitung	Maja Mayer
Redaktion	Dr. Ulrike Kretschmer, München
Bildredaktion	Annette Mayer
Innenlayout, DTP, Gesamtproducing	v*büro – Jan-Dirk Hansen, München
Korrektorat	Susanne Langer

eISBN 978-3-641-57068-2

817 2635 4453 6271