

**Franz Brandl**

# **Liköre**

**Franz Brandl**

# **Liköre**



**Franz Brandl**

# Liköre

Meinen Freunden  
Fiona und Herwig, Markus und Michael

**südwest<sup>o</sup>**



**UNICUM**  
**ZWACK**

*Bisi*

# Inhalt

Vorwort	6
<b>Geschichte der Liköre</b>	<b>8</b>
<b>Der Likörmarkt</b>	<b>10</b>
<b>Fachbegriffe</b>	<b>12</b>
<b>Kleines Abc der Liköre</b>	<b>14</b>
<b>Fruchtlikör</b>	<b>16</b>
<b>Kräuter- &amp; Gewürzlikör</b>	<b>44</b>
<b>Bitterlikör</b>	<b>72</b>
<b>Orangenlikör</b>	<b>100</b>
<b>Curaçao</b>	<b>106</b>
<b>Likörspezialitäten</b>	<b>112</b>
<b>Kirschlikör</b>	<b>164</b>
<b>Pfirsichlikör</b>	<b>172</b>
<b>Cassis</b>	<b>178</b>
<b>Kokos- &amp; Nusslikör</b>	<b>188</b>
<b>Kaffee- &amp; Kakaolikör</b>	<b>202</b>
<b>Schokoladen- &amp; Creamlikör</b>	<b>214</b>
<b>Whiskylikör</b>	<b>232</b>
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 Pfiß.

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. Entwässerter 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).

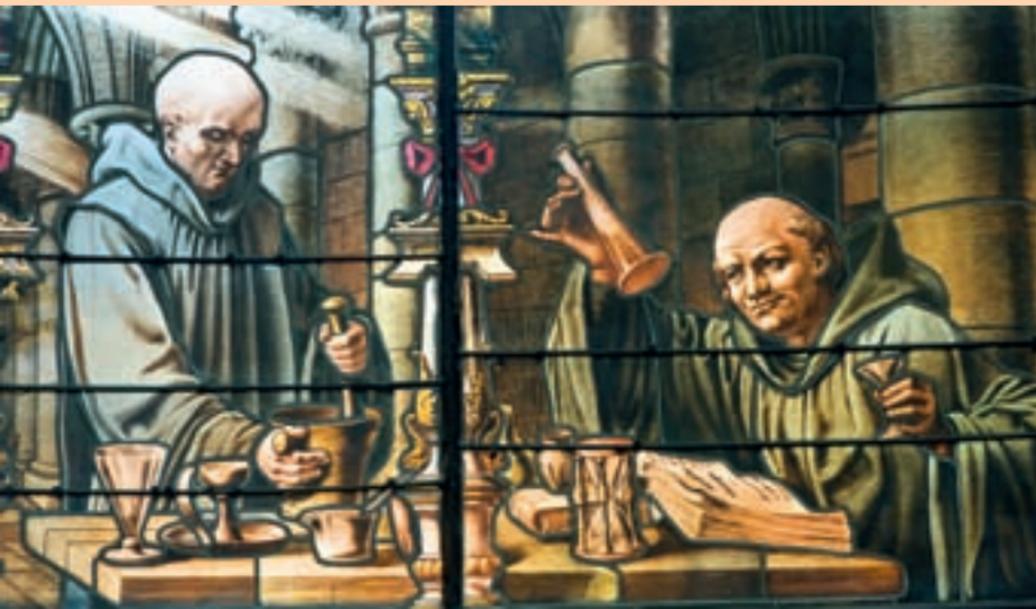
**Perkolation** Ist das Ausziehen im Durchlaufverfahren (ähnlich wie Kaffeefiltern).

**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 Fruchtextrakte 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 Einmischen 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 unerreich. 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 Lanttenhammer 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