

## Liköre-Kräuter

### Es gelingt fabelhaft bei Einhaltung der Gebrauchsanweisung:

Die angegebene Zuckermenge wird in der vorgeschriebenen Wassermenge durch Aufkochen gelöst und nach dem Erkalten in einer Flasche mit 96%igen Weingeist gut vermischt. Hierzu gibt man den Inhalt der Kräuterpackung und lässt innerhalb der vorgeschriebenen Zeit (wenn nicht besonders vermerkt 17 Stunden) gut verkorkt ziehen. Man prüft den Geschmack während der Auszugsdauer durch kleine Kostproben nach, da man eventuell auch etwas länger ziehen lassen muss. Ebenso kann man den Auszug auch schon vorher unterbrechen, wenn der Geschmack grundsätzlich zusagen sollte. Nach beendetem Auszug wird der Ansatz durch ein feines Leinentuch gegossen und der nunmehrige fertige Likör zum Klären in den Keller gestellt und eventuell durch einen Faltenfilter filtriert. Um Trübungen zu vermeiden, empfiehlt es sich, kalkhaltiges Wasser etwas länger aufzukochen. Die fertigen Liköre müssen warm und lichtgeschützt aufbewahrt werden. Es ist ein altes Wissen, dass Liköre immer besser werden, je länger sie lagern.



#### Abtei

Einer der ältesten Kräuterliköre, die wir besitzen. Zuerst hergestellt von Mönchen der Benediktiner-Abtei Fecamp. Er besteht aus echten Kräutern und Gewürzen und ist wegen seiner abgerundeten Fülle des Aromas ungemein beliebt.

Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Abtei, 400 Gramm Zucker, 0,8 Liter 96%igen Weingeist.



#### Aromatique

Eine aus Thüringen stammende überaus gelungene Zusammenstellung würziger, einheimischer Kräuter, abgestimmt mit feinsten Gewürzen, ergibt diese Mischung einen hoch feinen Likör mit reichem natürlichen Aroma und angenehm kräftigem Geschmack. Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Aromatique, 175 Gramm Zucker, 0,8 Liter 96%igen Weingeist. Auszugsdauer 48 Stunden.



#### Boonekamp

Dieses Magenelixier sollte in keinem Hause fehlen, macht ihn doch seine stärkende und belebende Wirkung zu einem Anregungsmittel ersten Ranges. Er stammt aus dem Rheinland und ist in der ganzen Welt bekannt und geschätzt. Man benötigt für 1 1/2 Liter Likör: 1 Paket Boonekamp, 40 Gramm Zucker, 0,75 Liter 96%igen Weingeist.



#### Curacao

Der allgemein beliebte Curacao ist ein Likör holländischen Ursprungs. Zur Herstellung desselben werden die Schalen einer grünen Pomeranzenart, die nur auf der Insel Curacao (eine der Antillen) gedeihen, verwendet. Der fertige Likör ist wunderbar anregend und von großer Feinheit. Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Curacao, 480 Gramm Zucker, 0,8 Liter 96%igen Weingeist. Auszugsdauer zirka 3 Tage.



#### Half and Half oder Halb und Halb

ist ein feiner Halbbitter holländischen Ursprungs, der das liebliche Aroma der echten Pomeranzen mit dem kräftigen Wohlgeschmack verschiedener, zur Abrundung beigegebener Kräuter auf das beste verbindet. Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Half and Half, 400 Gramm Zucker, 0,6 Liter 96%igen Weingeist.



#### Ingwer

Dieser milde und angenehme Magenlikör wird aus besten Import-Ingwerwurzeln hergestellt. Der daraus bereitete Likör ist durch seine stärkende und erwärmende Wirkung auf den Magen rühmlich bekannt und von wunderbar reinem Geschmack. In England erfreut sich dieser Likör besonderer Beliebtheit. Man benötigt für 1 Liter Likör: 1 Paket Ingwer, 300 Gramm Zucker, 0,4 Liter 96%igen Weingeist. Auszugsdauer 3 Tage.



#### Kloster

Ist der deutsche Name für Chartreus. Er ist ein Kräuterlikör, der von den Brüdern des französischen Karthäuser-Ordens erfunden und heute noch hergestellt wird. Durch die wohltätig anregende Wirkung und den köstlich aromatischen Geschmack ist der Ruf des Likörs begründet, der besonders gern von Damen getrunken wird. Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Kloster, 480 Gramm Zucker, 0,8 Liter 96%igen Weingeist.



#### Kujaviac

Eine vergessene polnische Spezialität. Feurig und stark aromatisch herb wird er wohl den Herren als belebender Tropfen sehr zusagen. Wer ihn einmal versucht hat, wird immer wieder auf ihn zurückkommen. Man benötigt für 1 1/2 Liter: 1 Paket Kujaviac, 130 Gramm Zucker, 0,7 Liter Weingeist.



### **Magenbitter Spezial**

(Alter Provisor)

Ein nach alter Vorschrift hergestelltes Elixier aus ausgesuchten magenstärkenden und verdauungsfördernden Spezies von aromatisch bitterem Wohlgeschmack. Bei Magenverderbnis leistet er wahre Wunder. Man benötigt für 1 1/2 Liter Likör: 1 Paket Spezial Magenbitter, 250 Gramm Zucker, 0,5 Liter 96%igen Weingeist. Auszugsdauer 48 Stunden.



### **Oranger Bitter**

(Kurfürstlicher Magenbitter)

ist einer der ältesten aromatischen Magenelixiere. Nicht nur der Geschmack (Orangerbitter) findet in allgemein lebhaften Anklang, sondern auch die vorzügliche Wirkung des Bitters bei irgendwelchen Magenverstimmungen machen diesen Likör bei allen sehr begehrt. Man benötigt für 2 Liter Likör: 1 Paket Oranger-Bitter, 350 Gramm Zucker, 0,8 Liter 96%igen Weingeist.



### **Riesengebirgler**

(früher Stonsdorfer)

Ein altberühmtes Erzeugnis des Riesengebirges. Die große Beliebtheit dieses Halbbitters ist zurückzuführen auf die meisterhafte Zusammenstellung von Gebirgskräutern mit aromatischen Gewürzen. Dieser Likör wird von den Herren seines großen aromatischen Geschmackes wegen sehr bevorzugt. Man benötigt für 1 1/2 Liter Likör: 1 Paket Stonsdorfer, 360 Gramm Zucker, 0,6 Liter 96%igen Weingeist.



### **Wermutwein**

Zu 10 Liter schwerem Obst- oder Beeren-Wein gibt man den Inhalt einer Packung Wermutkräuter und 1 kg Zucker hinzu, lässt 28 Stunden stehen und filtriert dann. Bei Verwendung leichterer Getränke kann reiner Alkohol hinzugefügt werden, jedoch nur soviel, dass das Getränk in nicht mehr als 145 Gramm Alkohol im Liter enthält. Dieses Rezept darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden, nicht aber für gewerbliche Zwecke.

## **Die Likörbereitung im Haushalt**

### **Starker Weinpunsch ohne Rum**

Ein heißer Punsch an kalten Wintertagen wärmt Körper und Gemüt! Wie Sie zuhause einen starken und besonders bekömmlichen Punsch ohne Rumzusatz bereiten können, erfahren Sie Hier. Man nimmt einen guten starken Fruchtwein, der natürlich mit Weinhefe vergoren wurde, z. B. von Holunder, Kirschen oder Feigen etc. , gibt pro Liter 2 g gereinigte Schlämmkreide (Entsäuerungskalk) dazu und stellt ihn in einem Emailletopf in die Tiefkühltruhe, oder bei starkem Frost auch ins Freie. In der Kälte friert das Wasser zu Eis, und die übriggebliebene Weinflüssigkeit wird dementsprechend alkoholreicher! Hat man beispielsweise einen Wein von 12% Alkoholgehalt genommen und friert die Hälfte Wasser aus, so würde man einen Gefrierwein von etwa 24% Alkoholgehalt bekommen. Man entfernt das Eis und süßt den Gefrierwein mit Zucker (oder Süßstoff), gibt einige Nelken und ein Stück Zimtstangerl dazu und erhitzt ihn. Man wird mit diesem Punsch in jeder Beziehung zufrieden sein, sowohl hinsichtlich des Geschmacks, wie der Wirkung und Bekömmlichkeit.

### **Kräuterlikörwein**

Man stellt einen Gefrierwein nach obiger Beschreibung her und verwendet diesen zur Herstellung von Kräuterlikören, indem man wie folgt vorgeht:

Da Liköre 30-35 % Alkohol enthalten, gibt man dem Gefrierwein nur noch etwa 10 % Weingeist (96%tiger Alkohol) hinzu, zieht damit die betreffenden Likörkräuter (siehe Preisliste) aus und setzt zum Schluss die entsprechende Zuckermenge hinzu, die sich auch kalt durch Umrühren leicht auflöst. Diese Liköre zeichnen sich durch hohen Wohlgeschmack aus, da sie außer dem Kräuteraroma noch die überaus feine Weinblume ausweisen. Probieren Sie Ihre eigene Mischung aus! z.B. Kirschenwein mit „Half and Half“-Kräutern.

### **Hagebuttenlikör**

1,5 kg Hagebutten mit Kernen werden mit 3 l kochendem Wasser übergossen und nach dem Abkühlen mit Weinhefe Tokayer geimpft. 2 kg Zucker werden in 1 l Wasser durch Kochen aufgelöst, abgekühlt und nach einigen Tagen dazugegeben. Nach 1 Woche presst man ab und lässt vergären. (Gärrohr nicht vergessen!) Ist die Gärung beendet, so zieht man ab, gibt kochend heißen Läuterzucker (1 kg Zucker in 1 l Wasser) bei und wenn erkaltet, kommen 0,75 l Weingeist dazu. Nun würzt man mit Likörkräutern „Curacao“ oder „Oranger-Bitter“ und lässt dies 8 Tage stehen. Dann wird filtriert und zum Klären in den Keller gestellt. Ist der Likör klar, wird er vorsichtig abgezogen, nochmals durch einen Faltenfilter im Trichter (auch mit Sieb bei uns erhältlich) filtriert und auf Flaschen gefüllt. Boxbeutel- und Likörfaschen in verschiedenen Größen führen wir im Geschäft, ebenso Etiketten zum Selbstbeschriften und natürlich Korke in über 50 versch. Größen sowie bunte Stanniolkappen zum Verzieren.

### **Zwetschkenlikör**

8 l reiner Zwetschensaft und einige zerschlagene Zwetschkerne werden mit 3 kg Zucker und 1,5 l Wasser erwärmt. Wenn abgekühlt mit Portweinhefe geimpft wird mit 5-10 g gereinigter Schlämmkreide versetzt, abgezogen und mit 0,5 kg Zucker pro Liter vermischt (kalt rühren), 0,3 l Weingeist dazu und mit Likörkräutern „Aromatique“ oder „Half and Half“ würzen.

# Ansatz-Liköre

## Nuss-Ansatz



30 grüne unreife Nüsse (Ende Juni/Anfang Juli) vierteln und in eine Glasflasche mit breitem Hals (Weithalsballon 5 l) geben. 175 g Zucker in 1 l Wasser lösen (wenn der Zucker mit dem Wasser aufgekocht wird, erst abkühlen lassen) und mit 0.8 l Weingeist (96% vol. Alkohol) über die Nüsse schütten. Eine Packung „Aromatique“ Likörkräutermischung dazumischen und verkorken; evtl. mit Feinwachs abdichten oder andere luftdichte Deckel verwenden. Nach 6 Wochen ist der Likör abzugießen und als magenstärkendes Mittel zu verwenden.

## Holler-Likör



2 kg Hollerbeeren (gewaschen, gerebelt) quetschen und in einen 10 l Glasballon mit Weithals füllen. 1 kg Zucker in 1,5 l Wasser aufkochen und darüberschütten. Mit 2 l Weingeist (96% vol. Alkohol) auffüllen und eine Packung „Half and Half“ dazugeben. Nach etwa einem Monat abziehen.

## Ingwer-Früchte



In einen sauberen 5 l Weithals-Glasballon werden wie folgt nachstehende Früchte eingelegt. Die Früchte werden gut gewaschen, von den Stielen befreit bzw. entkernt und evtl. zerkleinert, mit Zucker überstreut und anschließend mit 96%igen Weingeist übergossen.

¼ kg Früchte mit je 1/8 kg Zucker und soviel Weingeist übergießen, dass die Früchte immer bedeckt sind. Mit den ersten Früchten kommt gleich eine Packung „Ingwer“ (echte Gewürzmischung) in das Ansatzgefäß.

Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Weichseln, Pfirsiche, Ringlotten, Marillen, Melonen, Zwetschken und Trauben sind für den „Ingwer-Topf“ geeignet. Besonders aromatisch sind Waldfrüchte oder exotische Früchte; natürlich eignen sich auch andere Früchte als angegeben für das Ingwerkompott.

Im Herbst rührt man das Kompott mit einem Holz- oder Plastik-Kochlöffel gut durch und füllt es in kleine Kompottgläser, die hermetisch verschlossen werden sollen.

Dieses Ingwerkompott eignet sich vorzüglich als Nachtisch oder als Beigabe zu verschiedenen Fleisch- oder Mehlspeisen. z.B. „Savarin mit Ingwerfrüchten“