

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort 4

## Liköre – ein weiter Begriff 6

Definitionen und Fachbegriffe 9

Likörbereitung im Kleinen 12

Likörbereitung für Selbstvermarkter 15

## Likör – was ist alles drin? 19

Zucker 19

Alkohol 22

Früchte und ihre Inhaltsstoffe 31

Wasser 35

Kräuter, Gewürze, Samen 36

Geschmacksabrandung 38

Wie lange hält Likör? 39

## Wissenswertes für Selbstvermarkter 41

Was muss auf das Etikett? 41

Alkoholbestimmung 41

Sensorische Beurteilung 43

## Service 120

Zum Weiterlesen 120

Bezugsquellen 120

Register 123

## Rezepte

### Kernobstliköre 51

Apfellikör 52

Birnenlikör 54

Birnen-/Apfellikör aus Streuobst 56

Likör aus Schweizer Wasserbirnen 58

Apfellikör vom Typ Gewürzapfel 59

Quittenlikör 60

### Beeren- und Wildfruchtliköre 62

Beeren- oder Wildfruchtlikör 64

### Steinobstliköre 68

Kirschlikör 68

Liköre aus Pflaume, Zwetsche, Mirabelle, Aprikose und Pfirsich 70

### Liköre aus anderen Früchten 74

Likör aus Hagebutte/Rose 74

Holunderlikör 76

Mispellikör 78

Traubenlikör 80

---

**Liköre aus Süßfrüchten** 82

- Ananaslikör 82  
Bananenlikör 83  
Orangenlikör 84  
Zitronen- oder Limettenlikör 85

---

**Liköre aus Wurzeln, Knollen und Nüssen** 86

- Ingwer-Apfel-Likör 87  
Karottenlikör 88  
Topinamburlikör 89  
Walnusslikör 90  
Grüner-Walnuss-Likör 92

---

**Kräuter- und Blütenliköre** 94

- Kräuterlikör 95  
Blutwurzellikör 97  
Estragonlikör 98  
Löwenzahnlikör 99

---

**Schokolade und Kaffee** 100

- Kakaolikör 100  
Kaffeelikör 101

---

**Eierlikör** 103

---

**Honiglikör** 105

- Bärenfang 105

---

**Likörklassiker** 106

- Walderdbeer-Rataffia 106  
Aprikosen-Pflaumen-Rataffia 109  
Quitten-Rataffia 110  
Mandarinenlikör 111  
Klassiker mit Frucht-Angärung 112  
Heidelbeer-Himbeer-Rataffia 113  
Kirsch-Johannisbeer-Rataffia 114

---

**Tipps für Profis** 116

- Likörstabilisierung 116  
Presshilfen 116

---

**Liköre dieser Welt** 117