

SIMONE EDELBERG

Edle Liköre und feine Schnäpse

SIMONE EDELBERG

Edle Liköre und
feine Schnäpse
SELBST GEMACHT!

Bassermann

ISBN 978-3-8094-3591-4

1. Auflage

© 2016 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, Neumarkter Str. 28, 81673 München

© der Originalausgabe 1999 by Buchverlag für die Frau GmbH, Leipzig;
Originaltitel: Likörphantasien

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.

Umschlaggestaltung:

Atelier Versen, Bad Aibling

Gesamtgestaltung und Satz:

Feuerbach 4, Catharina Ende, Leipzig

Reproduktion:

grafotex, Leipzig

Redaktion dieser Ausgabe:

Birte Schrader

Die Ratschläge in diesem Buch sind von der Autorin und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Satz dieser Ausgabe: Filmsatz Schröter, München

Druck und Verarbeitung: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal

Printed in Austria



Verlagsgruppe Random House
FSC® N001967

67424140109

Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Am Anfang waren die Mönche
- 10 Vom guten Geist**
- 12 Schnaps oder Likör?
Das ist hier die Frage!
- 14 Arabische Flaschengeister
- 16 1066 - William the Conqueror
hatte Obstbranntwein an Bord
- 18 L'eau de vie - Lebenswasser
vom Landedelmann
- 20 Wer Sorgen hat, hat auch Likör
- 22 Liebling der Literaten
- 24 Verführung der Sinne**
- 26 Glasballons & Co.:
Die Gerätschaften
- 28 Das ABC der Branntweine
- 36 Glasklar:
Wasser bei der Likörbereitung
- 38 Zucker:
Kunterbunt und parfümiert
- 44 Von A bis Z
- würzige Aromaträger aus der Natur
- 86 Klassiker:
Eierlikör & Co.
- 104 Ein Blickfang für jede Tafel -
edle Gläser und Karaffen
- 108 Gaumengenüsse
der besonderen Art**
- 110 Feine Likörküche
- 118 Süße Versuchung:
Pousse Cafés
- 122 Schnapsideen - leckere Longdrinks
und kokette Cocktails
- 126 Bildnachweise
- 127 Verzeichnis der Rezepte

Vorwort

Menschen haben seit Jahrhunderten edle Liköre und feine Schnäpse ideenreich hergestellt. Die Kunst, Weindestillate mit Hilfe von Früchten und Kräutern in Arzneien und «*Lebenswässerchen*» zu verwandeln, wurde zunächst vor allem in den Klöstern gepflegt. Schnell stellte sich heraus, dass sich alles Stärke- und Zuckerhaltige zu niedrigprozentigem Alkohol vergären ließ, den man dann destillieren und verfeinern konnte. In Regionen ohne Weinbau wurden Rohstoffe wie Kartoffeln, Getreide oder Zuckerrohr gebrannt. Vermutlich war das Brennen eine beliebte Möglichkeit, um besonders reich ausgefallene Obsternten sinnvoll zu verarbeiten. Das Brennen als bäuerliche Nebenbeschäftigung war in allen Ländern gang und gäbe. Überall, wo Obst angebaut wurde, heizte man nach der Ernte den Brennkessel an. In den Anfangsjahren der Spirituosen dienten diese Grundalkohole als Ausgangsstoff für allerlei Mixturen, die nicht nur heilen, sondern auch Genuss spenden sollten. Auszüge von frischen Kräutern, Früchten und sogar Gold wurden den Destillaten hinzugesetzt, bis sie ihre Aromen oder ihre vermeintlich magische Wirkung an den Alkohol abgegeben hatten. Diese Mixturen sind die Vorfahren unserer heutigen Liköre.

Die Arbeit, aus den Grunddestillaten köstliche Liköre oder heilsame Schnäpse zu zaubern, war jahrhundertlang eine wichtige Aufgabe der Hausfrau. Das war selbst zu Zeiten unserer Großmütter noch so, die in erster Linie Selbstversorger waren. Und wer erinnert sich nicht mit Genuss an Omas Köstlichkeiten, seien es nun beerige Liköre zum Dessert oder auch lindernde Magenbitter nach einem zu üppigen Mahl?

Leider sind viele dieser Rezepte - zu Unrecht - in Vergessenheit geraten. Im Rahmen fortschreitender Industrialisierung wurden fruchtige Geister, edle Liköre und würzige Schnäpse mit der Aura umgeben, dass sie nur in hoch technisierten Verfahren unter Verwendung streng geheimer Rezepturen hergestellt werden können. Darüber hinaus erschien es in unserer hektischen Zeit vielen Hausfrauen (und -männern) zu umständlich und zeitaufwändig, sich mit der edlen Kunst der Likörbereitung zu beschäftigen. Vor allem im deutschen Wirtschaftswunderland war es über lange Zeit eine liebe Gewohnheit, die

Dinge für den täglichen Gebrauch in der nächstgelegenen Supermarktfiliale einzukaufen. Dabei gingen der Genuss und die Freude am Selbstgemachten verloren. Die vielen liebevoll gesammelten und aufgeschriebenen Rezepte in den Haushaltsbüchern vergangener Zeiten sprechen eine andere Sprache. Da ist von Quittenlikör die Rede, der schon nach nur zwei Monaten Reifezeit sein volles Aroma erreicht und dessen Rezept nun schon seit über 150 Jahren im Besitz meiner Familie ist. Diese Rezepte erzählen beredt von einer Zeit, in der die Hausfrau nicht nur für die Ernährung ihrer vielköpfigen Familie zuständig war, sondern sich auch um das allgemeine Wohl von Mann und Kinderschar zu kümmern hatte. Die Mengenangaben dieser Rezepte sind überwältigend: 10 kg Zucker, 5 l Schnaps, 15 kg Beeren ...

Natürlich kann heute kein Normalverbraucher diese Mengen verarbeiten. Vielleicht ist auch dies ein Grund, warum die Rezepte für selbst gemachten Likör und Schnaps so lange im Verborgenen schlummern mussten? Dabei ist es ein Leichtes, die Mengen auf heutige Bedürfnisse herunter zu rechnen. An den Zutaten selbst hat sich jedenfalls in den letzten 300 Jahren kaum etwas verändert. Frische Früchte und Kräuter werden überall in verschwenderischer Fülle feil geboten. Exotische Südfrüchte erweitern die Palette der Möglichkeiten fast ins Unendliche und verlocken zu vielfältigen Likörkompositionen.

Hausgemachte Liköre sind unkompliziert, preiswert und vor allem viel aromatischer und bekömmlicher als alles, was Sie in den Geschäften kaufen können. Gesunde Nahrungs- und Genussmittel rücken mehr und mehr in den Vordergrund. In jeder Flasche selbst gemachten Likörs stecken dabei immer auch Fürsorge und Liebe für die eigene Familie, für Gäste oder Freunde, die man verwöhnen möchte. Ich freue mich, dass die Freude am Besonderen für spezielle Gelegenheiten, die Freude am Selbstgemachten wieder in Mode gekommen ist und wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei, die alte Tradition der häuslichen Likör- und Schnapsbereitung neu zu entdecken.

Simone Edelberg

Die Likörherstellung ist seit dem 14. Jh. bekannt.
Likör= stark alkoholhaltiges Dessertgetränk aus Branntwein oder Spirit mit Zusatz von Zucker und aromatischen Stoffen...

(Brockhaus 1932)

Am Anfang waren die Mönche



Die Geburtsstunde von Likören liegt ebenso im Dunkel der Geschichte wie die des Weines oder Bieres. Immerhin wissen wir, dass sich vor allem die mittelalterlichen Klöster Verdienste um die europaweite Verbreitung der Brau- und Brennkunst erworben haben. Neben Schulen unterhielten sie nämlich auch Weinkellereien und Destillen, von denen noch heute viele für ihre aromatischen Erzeugnisse berühmt sind. Zunächst wurden mit Mixturen aus Branntwein, Kräutern und Früchten Kranke geheilt. Irgendwann muss dann ein besonders pffiffiger Mönch auf den Gedanken gekommen sein, den Branntwein mit Zucker zu versetzen, um das bittere, scharfe Getränk den Kranken schmackhafter zu machen.

Man nannte das neue Getränk *liquor*, nach dem lateinischen Wort für Flüssigkeit. Schnell sprach sich innerhalb der engen Klostermauern die anregende Wirkung herum...

Kein Wunder: Eine Medizin, die so sichtbar belebt, schlucken nicht nur die Kranken gern!

Doch die Kunst der Mönche wurde auch außerhalb der Klostermauern bekannt. Apotheker und Alchemisten bemühten sich um das Geheimnis der Likörfabrikation und verschrieben leckere Liköre sozusagen «auf Rezept». Bereits um 1500 fand ein vom Spandauer Nonnenkloster nach Ettaler Rezept hergestellter Kräuterlikör bei den Berlinern reißenden Absatz. Sie belegten ihn im Volksmund mit dem vielsagenden Namen «*Jungferntrost*».

Vom Alchemisten Leopold Thurneysser ist gar überliefert, dass er im Jahre 1572 im ehemaligen Grauen Kloster der Franziskaner einen Großbetrieb mit über 200 Arbeitern gründete. Die dort fabrizierten Liköre trugen so klingende Namen wie Goldtinktur, Perlenelixier, Bernsteinessenz oder Korallenwasser und wurden zu sagenhaften Preisen an die umliegende Bevölkerung verkauft. An Stelle des teuren, oft nur für den Adel erschwinglichen Weines nahmen Apotheker und Alchemisten häufig Fruchtwein und Branntwein zur Likörherstellung. Der Likörhandel blühte also in deutschen Landen.

Doch dann erhielten die einheimischen Likörfabrikanten Konkurrenz durch die zugewanderten Hugenotten. Sie stellten im Berlin des Jahres 1738 über 30 unterschiedliche Sorten her und importierten dazu auch noch fleißig edle Liköre aus dem Ausland. Als um 1780 die Berliner Destillateurinnung bei Friedrich dem Großen beantragte, den Import fremder Likörspezialitäten zu verbieten, antwortete der König, dass sie sich bemühen sollten, dass ihre Liköre die ausländischen an Güte überträfen, dann würde der Import ganz von selbst aufhören.

Diese Abfuhr ist verständlich, schließlich ließ sich Friedrich selbst vor Besuchen von auswärtigen Gästen jedes Mal «*ganze Fässer voll frembter Brandteweine und Liquers*» ins Schloss liefern. Ob es bei ihm wohl auch so unbekömmlich zugegangen ist, wie beim «*Gesundheitstrinken*» August des Starken im Jahre 1662? Nach der Feier «*reiseten Seine Churfürstliche Durchlaucht zu Sachsen des Morgens in aller Stille wieder fort, nachdem Sie 6 Personen von Dero Hoffstadt, welche sich zu Tode gesoffen, hinterlassen mussten*»...

Trinke aus dem Becher, so lange er voll ist.

(Volksmund)

Findet ihr
zum Müßiggehen
einen Tag,
so geht!
Seht ihr ein
paar Gläser
stehen,
trinkt,
wo ihr sie seht!

Shijing; 5.Jh. v.u.Z.



Vom guten Geist

