

Liköre & Ansatzschnäpse  
*selbst gemacht*

**Die Autoren:**

*Franz Severin Berger*, geboren 1945 in Wien, Journalist und Autor. Besonderes Interessensgebiet: die Kulturgeschichte von Ernährung und Nahrungsmitteln und die damit verbundene Volksmedizin; Hobbygärtner.

*Christiane Holler*, geboren 1955 in Wien, Journalistin und Autorin von Sachbüchern. Seit vielen Jahren praktische Erfahrung mit dem Ansetzen von Kräutern, Beeren und Früchten aus dem eigenen Garten.

Franz Severin Berger  
Christiane Holler

Liköre &  
Ansatz-  
schnäpse  
*selbst gemacht*

**B**assermann

*Bildquellennachweis:*

- © GUSTO: Seite 17; 55 / Stefan Liewher; 76; 109/Das Foto  
© Stockfood: Seite 20 / Uwe Bender; 28, 58/Michael Brauner; 32, 42, 47, 62, 116 / S.&P.  
Eising; 34 / Studio Esing  
© Nova-Photo-Grafik GmbH, Österreich: Seite 25, 29, 38, 43, 50, 65, 69, 72, 83, 90, 94,  
100, 121

**Wichtige Hinweise:**

Die Rezepte in diesem Buch sind ausschließlich für die nicht-kommerzielle Verwendung im Haushalt und die Likörherstellung für den Eigenbedarf gedacht. Wer für den öffentlichen Verkauf ab Hof, auf Märkten o.ä. Liköre herstellt, unterliegt mit seinem Produkten strengen Gesetzen bezüglich der Einhaltung genauer Prozentsätze für Alkoholgehalt, der Auszeichnung der Inhaltsstoffe und vielem anderen mehr. In diesem Buch wird auf diese gesetzlichen Vorschriften nicht näher eingegangen. Es liegt in der Verantwortung des einzelnen, im Bedarfsfall die entsprechenden Informationen einzuholen und für die Einhaltung der Vorschriften Sorge zu tragen.

ISBN: 978-3-8094-2683-7

7. Auflage 2021

© 2012 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der  
Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Die Verwendung 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

**Repros:** Jung Medienpartner GmbH, Limburg/Lahn

**Satz:** Zehetner Ges. m. b. H., A-2105 Oberrohrbach

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

Druck: PBtisk, a.s., Příbram

Printed in the Czech Republic



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

# INHALT

<b>Die Wahrheit über den Zaubertrank des Miraculix</b>	
Versuch einer kleinen, etwas anderen Likörgeschichte . . . . .	7
<b>Praktisches und Nützliches</b>	
<b>für die heimische Likörerzeugung . . . . .</b>	14
Raum- und Platzbedarf . . . . .	14
Ansatzgefäß und Geschirre . . . . .	16
Filtrieren und abziehen . . . . .	18
Flaschen und Karaffen . . . . .	19
Noch einige Rohstoffüberlegungen . . . . .	21
Ermunterung . . . . .	23
<b>Liköre aus Früchten und Beeren . . . . .</b>	25
Apfel . . . . .	25
Aprikose (Marille) . . . . .	27
Birne . . . . .	29
Brombeere . . . . .	31
Erdbeere . . . . .	34
Gurke . . . . .	36
Hagebutte . . . . .	37
Heidelbeere (Blaubeere) . . . . .	38
Himbeere . . . . .	41
Holunder (Holler) . . . . .	43
Johannisbeere . . . . .	45
Kirsche . . . . .	48
Mispel . . . . .	50
Nuß . . . . .	52
Orange . . . . .	56
Paprika . . . . .	59
Pflaume (Zwetschke) . . . . .	61
Preiselbeere . . . . .	63
Quitte . . . . .	65
Rhabarber . . . . .	67
Schlehendorn . . . . .	69
Sellerie . . . . .	71

Stachelbeere .....	72
Vogelbeere .....	74
Weichsel .....	76
Zitrone .....	78
<b>Liköre aus Blüten, Kräutern und Gewürzen .....</b>	<b>79</b>
Angelika .....	79
Anis .....	81
Basilikum .....	83
Kamille .....	85
Kümmel .....	87
Löwenzahn .....	89
Melisse .....	91
Pfefferminze .....	92
Rose .....	94
Rosmarin .....	96
Salbei .....	98
Schlüsselblume .....	100
Spitzwegerich .....	102
Vanille .....	104
Wacholder .....	106
Waldmeister .....	108
Zimt .....	111
<b>Likörklassiker .....</b>	<b>112</b>
Rosoglio .....	112
Portugiesischer Likör (nach Artusi) .....	114
Honiglikör (Bärenfang aus Ostpreußen) .....	115
Magenbitter .....	117
Teelikör .....	119
Russischer Zitronenwodka .....	121
Tannenwipfelliör .....	123
Hauslikör („Miraculix-Schnaps“) .....	125
<b>Ernte- und Ansatzkalender .....</b>	<b>126</b>

# DIE WAHRHEIT ÜBER DEN ZAUBERTRANK DES MIRACULIX

*Versuch einer kleinen, etwas anderen Likörgeschichte*

Wenn in Fachpublikationen, in praktischen Ratgebern, in bunten Sachbüchern meist am Anfang die Historie der in Rede stehenden Köstlichkeiten aufbereitet wird, so wird gerade bei den Likören meist auf das wichtigste historische Fachmagazin vergessen. Fast jedes einzelne Heft der weltberühmten Asterix-Serie führt uns nämlich an die Quellen geheimen Wissens. Selbstverständlich ist die Story um den kleinen gallischen Krieger Asterix, seinen dicken Freund und Hinkelsteinfabrikanten Obelix, die Bevölkerung des rebellischen Gallerdorfs und um den dagegen ohnmächtigen Caesar in Rom, also, wie man modern sagt, der Plot, von den Autoren frei erfunden. Jedoch der kritische Blick eines Historikers und Archäologen auf die gezeichneten Abenteuer und deren Helden zeigt nichts als Wahrheiten. Die Kleidung, die Waffen, die Frisuren und Bärte, die Helme, die Wildschweine, die Bauwerke, die Zitate, das alles sind nicht erfundene Elemente, sondern historische Tatsachen. Und sie sind fast originalgetreu wiedergegeben. Ausgenommen natürlich die Hinkelsteine des Obelix, denn die europäische Megalith-Kultur hatte ihre Blüte rund 2.500 Jahre vor den Kelten. Und, werden jetzt Kritiker sofort einwerfen, natürlich ist der Zaubertrank, der es sogar jedem Gebrechlichen ermöglicht, mit der linken Hand eine halbe römische Kohorte aus den Rüstungen zu beuteln, ein reines Fantasieprodukt. Aber eigentlich steckt auch dahinter ein echter historischer Kern. Der Trank, den der Druide Miraculix vor jeder tätlichen Auseinandersetzung für seine Dorfbewohner braut, ist keine bloße Erfindung. Denn die Kelten waren für Griechen und Römer der Antike über Jahrhunderte hinweg gefürchtete und unbesiegbare Gegner. In der Schlacht waren sie für ihre Wildheit, ihre absolute Unerschrockenheit und vor allem wegen ihrer Rücksichtslosigkeit gegen sich selbst so gefürchtet, daß die auf Disziplin und Funktionalität gedrillten griechischen und römischen Soldaten gegenüber diesen heulenden Riesen ihre Kampfformationen auflösten und wie die Hasen davonliefen. Polybios und andere Historiker geben aber deutliche Hin-

weise, wie es zu dieser ungezügelten Kampfwut, dem Furor der Kelten, kam. Tatsächlich haben die nicht nur heilkundigen und mythosbewahrenenden Druiden Getränke zubereitet, die sie vor den Schlachten den Männern verabreichten. Basis dieser „Zaubertränke“ war sicherlich ein alkoholisches Getränk. Die Kelten kannten schon das Bier, und sie liebten vor allem den südlichen, italienischen, schweren Wein. Der wurde eingekauft, denn zwischen den kriegerischen Auseinandersetzungen gab es ja auch lange Phasen guter Handelsbeziehungen. Hier wurden keine Kosten gescheut, als Grundtarif galt: Eine Amphore guten Falerners wurde mit einem Sklaven bezahlt. Viele erhalten gebliebene Darstellungen auf Trinkgefäßen (z. B. die berühmte Situla aus Kuffern) und viele Funde zeigen uns, daß die Kelten den Wein vor dem Genuß aber weiterbehandelt haben. Während die Römer Wein nie tranken, ohne ihn mit Wasser zu verdünnen – das Trinken reinen Weins galt als „bäurisch“ und unfein –, haben die Kelten das genaue Gegenteil gemacht. Sie haben dem Wein Früchte, Beeren und Kräuter zugesetzt und so einen Ansatz hergestellt. Das Gemisch wurde durch spezielle Plattensiebe abgegossen und dann im wahrsten Sinne des Wortes „gekübelt“. Die Trinkgefäße waren eimerförmig, und der Durst der Kelten ungeheuer. Die Weinwirkung wurde also verstärkt. Und fachlich würden wir das, was die Kelten erzeugten, heute als Bowle bezeichnen.

Zurück zu Miraculix. Was er und seine Kollegen den Kriegern vor dem Kampf verabreichten, war höchstwahrscheinlich ganz genauso erzeugt und sicherlich noch zusätzlich verstärkt durch Kräuter, Früchte und Pilze aus den Wäldern, über die die Druiden natürlich Bescheid wußten. Diese „Zaubertränke“ waren also Rabiatmacher mit vermutlich halluzinogener und völlig enthemmender Wirkung. Hätte Miraculix – dessen goldene Sichel, mit der er die Misteln schnitt, ebenfalls historisch ist – schon Branntwein zur Verfügung gehabt, dann hätte er ihn sicherlich ebenfalls dazugegeben. Und er wäre klug genug gewesen, ihn so zu bemessen, daß die keltischen „Ledernacken“ nicht so betrunken gewesen wären, daß sie nicht mehr aktionsfähig sein konnten. Mit dieser letzten Zugabe hätte bereits Miraculix das erzeugt, was wir heute prinzipiell Likör nennen.

Die Geschichte des Likörs ist also einerseits eine sehr lange und teilt sich andererseits in viele Detailhistorien. Es ist die Geschichte des Alkohols als Produkt menschlichen Erfindergeists, die, wie der Fall Noah beweist, auf biblische Zeiten zurückgeht. Es ist eine Geschichte der

Kenntnis von Kräutern, Gewürzen, Heilmitteln, Geschmacksstoffen pflanzlicher oder auch tierischer Herkunft. Es ist eine Geschichte der Pharmazie und der ältesten Heilkunde, und es ist eine Geschichte der mittelalterlichen Alchimie. Es ist eine Geschichte der Urbanisierung Mitteleuropas durch christliche Mönche, es ist eine Geschichte der Süßungsmittel, vom Honig über den indischen Rohrzucker, den die Kreuzfahrer heimbrachten, bis zum industriell gefertigten, raffinierten Rübenzucker. Es ist eine Geschichte der Eroberung neuer Welten, der Kolonisation und Unterdrückung fremder Kulturen, des Imports exotischer Gewürze, die im Ursprung noch mit Gold aufgewogen wurden. Gehen wir nur ein paar hundert Jahre zurück, ist es auch eine Geschichte der Magie, der geheimen Künste, von Liebeszaubern und weisen Frauen. Es ist auch eine Geschichte moderner Chemie und industrieller Massenproduktion. Somit eine Geschichte alten Wissens und neuer Technik. In dem, was wir heute schlicht und einfach Likör nennen, steckt also schon bei erster Analyse so viel Menschheitsgeschichte, daß, wenn sie hier und jetzt erzählt werden sollte, nicht nur ein ganzes Buch, sondern wahrscheinlich eine halbe Bibliothek gefüllt werden könnte.

„Likör“, sagt der Duden, bedeutet „Branntwein mit Zuckerlösung und aromatischen Geschmacksträgern“. Das Wort wird Anfang des 18. Jahrhunderts aus dem gleichbedeutenden französischen Wort „liqueur“ entlehnt und geht auf das lateinische „liquor“, das heißt Flüssigkeit, zurück. Tatsächlich ist das 18. Jahrhundert für die Likörentwicklung von großer Bedeutung. Haben nämlich die italienischen Küchenmeister und davon beeinflußt die französischen Zuckerbäcker aus den mittelalterlichen Klosterheilmitteln schon in der Renaissance erlesene Drinks für Adel und Königshöfe entwickelt, so wird der Likörgeuß im Barock bereits zur bürgerlichen Konsumgewohnheit. Das hängt mit der großen Zahl der importierten exotischen Gewürze aus den Kolonien zusammen, ebenso mit dem steigenden Import von Rohrzucker und natürlich auch des in den Herkunftsländern des Rohrzuckers produzierten Rohrzuckerschnapses, des Rums. Die Trinkbranntweine – Destillate aus Wein, Fruchtmaischen und gemälztem Korn, etc. – waren ja schon im 17. Jahrhundert fast geadelt worden, weil sie als Heilmittel gegen die in Europa wellenartig wütende Pest angesehen wurden. Nun war eben ein außereuropäischer Branntwein, der Rum, dazugekommen, und die Seefahrt hatte daraus relativ rasch ihren eigenen Trunk entwickelt: eine Mischung aus Zucker, Rum und

heißem Wasser zu gleichen Teilen, Grog genannt, den ab sofort kein Seefahrender mehr missen möchte. Das reiche Bürgertum konnte sich ebenfalls Mischungen vom Feinsten und Erlesensten gönnen. Noch waren die Liköre nicht zum klassischen Damengetränk erklärt worden. Im Gegensatz zu den harten Bränden wurden sie eher den sanften Geistern wie Klerikern, Dichtern und Wissenschaftlern zugeordnet. Feinsinnig eben, noch nicht feminin. Im 19. Jahrhundert verlagerten sich die Konsumgewohnheiten bezüglich des Likörgenusses drastischer. Die äußerlich so sanfte und beschauliche Biedermeierzeit hatte die alten, klassischen Liköre wie z. B. den Rosoglio in die guten Stuben des Kleinbürgertums und des aufsteigenden Geldadels gebracht. Daran änderte auch die 1848er-Revolution wenig. Die Liköre waren in die Hände zarter, meist älterer Fräuleins mit gestärkten Spitzenhäubchen auf den mit Zuckerwasser gestärkten Lockenköpfen geraten. Die verarmte Arbeiterschaft betrank sich – wenn sie es sich überhaupt leisten konnte – mit billigem Fusel, der Likörgenuß war eindeutig als weiblich abgestempelt worden. Das Liköre herstellende Gewerbe und die beginnende Getränkeindustrie tat das übrige, indem sie die Liköre noch übermäßig süß zubereitete. War im Barock der Zucker noch in Apotheken verkauft worden, so war er im Jahrhundert der Zuckerrübe und des raffinierten Industriezuckers bereits am Weg zum heutigen Grundnahrungsmittel. Und Kleinbürgers hatten es eben gerne süß, als Zeichen ihres Wohlstands. Zur Wende vom 19. ins 20. Jahrhundert war sowohl die Alkoholproduktion als auch die Likörherstellung bereits voll industrialisiert. Und um 1880 herum hatte ein ganz neuer technischer Fortschritt hier zugeschlagen. Die moderne Chemie hatte die sogenannten Ester – Geschmacks- und Duftkonzentrate aus organischen Verbindungen – künstlich herstellbar gemacht. Das war nicht nur für die Parfumindustrie revolutionierend, sondern auch für die Likörherstellung. Denn nun wurden konzentrierte Essensen erzeugt, die, in kleinen Fläschchen verkauft und nach genauer Anleitung mit Kornbranntwein und gekochter Zuckerlösung versetzt, einen (fast) perfekt schmeckenden, riechenden und farbenfrohen Likör nach jeder gewünschten Geschmacksrichtung für jedermann schnell und einfach im Haushalt herstellbar machten. Diese „Likörkompositionen“, die es bis heute im Lebensmittelhandel und in Drogerien gibt, haben die Liköre wieder so weit „proletarisiert“, daß sie auch in den bescheidensten Schichten der Bevölkerung Einzug hielten und zu bestimmten Zeiten, vor allem zu Weihnachten, Tradition wurden. Die re-

nommierten Markenliköre mit den großen regionalen Namen und ihrer hohen Qualität hätten sich die kleinen Leute ja nie leisten können. Somit standen auch in den ärmlichen Küchenkredenzen der Zinskasernen Flaschen mit roter, grüner, gelber, blauer Inhaltfärbung, deren Geschmacksrichtungen Kirsch, Glühwürmchen, Kaiserbirn, Curacao, Kümmel, Altvater und so fort in reicher und breiter Palette zum erschwinglichen Festtagsgenuß einluden. Vom sorgsam gehüteten Klostergeheimnis, das eher Medikament als Genußmittel war, zum süßen Festtagsalkohol der arbeitenden Bevölkerung waren es nur fünfhundert Jahre.

Im bäuerlichen Bereich, sei es am flachen Lande oder auf den Bergbauernhöfen, hatten die Liköre aber keinerlei Stellenwert erreicht. Dort regieren bis heute die klaren Brände aus Obst oder Getreide die rustikale Trinklust. Das hängt vor allem damit zusammen, daß bis weit in dieses Jahrhundert hinein im bäuerlichen Leben der Zucker, wenn überhaupt, nur sparsamst und zu bestimmten Zeiten in der Küche verwendet wurde. Zur Aufbesserung eines Trinkbranntweins wäre das jeder frommen Bäuerin wahrscheinlich mehr als Sünde denn als Kulinarium erschienen. Aber der Ansatz von Kräutern, Wurzeln, Beeren und jungen Baumtrieben in Alkohol als innerlich oder äußerlich angewendetes Heilmittel für Mensch und Vieh, der hatte und hat hier besondere Bedeutung gewonnen. Diese sogenannte Volksmedizin – von geheimnisvollen Kräuterweiblein und heilkundigen Sennerinnen repräsentiert und gepflegt – war oft die einzige Möglichkeit der medizinischen Behandlung, wenn der nächste Schulmediziner nur in der weit entfernten Kreisstadt ordinierte. Die Erfahrung und die Kenntnisse jener Menschen, die diese Ansatzschnäpse oder -geiste, wie sie im alpinen Raum oft genannt wurden, herstellten und anwendeten, darf nicht unterschätzt werden. Andererseits gab es natürlich zu allen Zeiten spöttische Betrachtungen darüber und auch Verdächtigungen, daß solche Arzneien auch zur Erzeugung einer schnelleren Erbfolge oder einer Hofübergabe dienlich wären. Aber dies ist wohl doch nur neidisches Gerede.

Heute ist es wieder modern geworden, sich mit der alten, klassischen Likörherstellung auch im eigenen Heim, Haus und Garten zu beschäftigen. Hinter diesem scheinbar neuen Hobby steckt die tiefe Sehnsucht und der Wunsch vieler Menschen nach naturbelassenen Genüssen, nach altem Wissen und nach gutem, eigenem Handwerk. Denn wer sich selbst mit der Likörherstellung nach alten Rezepten beschäftigt,

wird zu seiner Zufriedenheit feststellen können, daß ein Likör nicht nur aus Geschmacksstoffen, Alkohol, Zucker und Wasser besteht. Sonder vor allem aus Liebe zum Detail, Sorgfalt und Genauigkeit bei der Herstellung, unverfälschter Geschmackstreue naturbelassener Zutaten, der Kraft und Wärme des Sonnenlichts und vor allem dem Kostbarsten, was wir als Zutat einsetzen können – der Zeit.

Kehren wir also zum Druiden Miraculix zurück: Ließen wir ihn in unserer Fantasie mit den heutigen Möglichkeiten arbeiten, schläge er uns vielleicht folgendes Rezept vor:

Edle, exotische und südliche Früchte sind ja für den Druiden heute zu jeder Jahreszeit einfach und wohlfeil zu erhalten. Miraculix hätte bei einem syrischen Wanderhändler, der nach Gallien vorgestoßen war, für einige Sesterzen getrocknete Weinbeeren (Rosinen), getrocknete Aprikosen, einige Dörrpflaumen, getrocknete Äpfel und einige weitgereiste Gewürze (Nelken, Zimt, Orangenschale) in kleinen Mengen erstanden und diese in guter Mischung in einen glasierten Tontopf (oder eine *terra sigillata*) eingelegt. Dann hätte er die Früchte mit einem guten Trinkbranntwein übergossen, den er sicher für effizienter gehalten hätte als einen zeitgenössischen Falerner Rotwein. Den Topf hätte Miraculix mit einer Tierhaut sorgfältig und dicht zugebunden, damit die kostbaren scharfen Dämpfe des Alkohols nicht ausströmen können. Und er hätte diesen Ansatz im wärmsten Winkel seiner Hütte einen Mond lang stehen lassen. Natürlich hätte er dies geheimgehalten, damit nicht irgendein vorwitziger Dorfbewohner mit blau-weiß-gestreifter Hose in Versuchung gekommen wäre, heimlich davon zu naschen. Nach dieser Zeit hätte Miraculix vorsichtig vom Ansatz gekostet, und wenn dieser süß genug gewesen wäre, hätte er ihn mit gutem Brunnenwasser auf die doppelte Menge gestreckt. Da dies aber den nasch-süchtigen Kelten dann wieder zu wenig süß erschienen wäre, hätte er nun eine gute Portion Waldhonig, mit etwas Wasser gemischt, langsam und sanft erwärmt, aber nicht aufgekocht, und zur Hauptflüssigkeit dazugeführt. Dann hätte der Druide wiederum gekostet und nach einem wohlgefälligen Heben der buschigen Augenbrauen den großen Tontopf wieder sorgfältig zugebunden und weiter unter Verschluß gehalten. Bis wieder ein Problem mit den Römern den Dorfrat unter Leitung des Häuptlings Majestix beschäftigt hätte. Jetzt hätte der Druide wohl jedem der keltischen Ratsherrn, sogar dem Troubadix, ein kleines Quantum dieses Likörs ausgeschenkt, sozusagen als kulinarische Beratungshilfe. Denn, wie sagte viel, viel später einer der letzten Dru-