

Liköre

Allgemeines:

Liköre sind gesüßte, aromatisierte Spirituosen. Sie werden mit Farbstoffen, Duftstoffen und Geschmacksstoffen versetzt. Es waren Mediziner und Mönche, die, auf der Suche nach Heilmitteln, die ersten Liköre herstellten. Der Alkoholgehalt ist unterschiedlich und schwankt zwischen 20 und 35 Vol.-%. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 Vol.-%.

Geschichte:

Das Wort Likör leitet sich vom lateinischen Wort „liquor“ (Flüssigkeit) ab.

Die erste Likörherstellung schreibt man dem Katalanen Dr. Arnoldus de Villa No-vanus zu, der bereits im 13. Jahrhundert versuchte, Branntweine unter Zusatz von Kräutern, Pflanzen und Honig herzustellen. Eine der ältesten und noch heute in Betrieb befindlichen Destillierereien wurde 1575 von Lucas Bols vor den Mauern Amsterdams gegründet. Diese führende Likörbrennerei destilliert heute neben einer Vielzahl weltbekannter Liköre auch Basisspirituosen.

Erzeugung:

Das Ausgangsprodukt ist Alkohol (Äthylalkohol). Bei Edellikören ist die Basis Edelbranntwein (Weinbrand/Cognac, Rum, Whisk(e)y, Tequila ...).

Bei Tafel- bzw. Konsumlikören ist die Basis meist Neutralalkohol. Künstliche Essenzen und Farbstoffe sind erlaubt.

Aromatisierung: Dem Grundlikör werden verschiedene Aromastoffe beigegeben. Die Geschmacksgebung kann in folgende Richtungen gehen:

Kräuter, Gewürze

Wurzeln

Früchte

Kaffee, Tee, Kakao

Schokolade

Nüsse

Milch & Rahm

Eier ...



Methoden der Likörerzeugung:

| | |
|--|--|
| <u>Infusions- oder Destillationsmethode:</u> | Früchte, Blätter oder Kräuter werden mit Alkohol getränkt, bis er die Aromastoffe vollkommen aufgenommen hat. Danach wird der aromatisiert Alkohol nochmals destilliert, damit Duft und Geschmack noch intensiver werden. |
| <u>Perkolations- oder Filtriermethode:</u> | Diese Methode ähnelt dem Filtrieren von Kaffee. Die aufsteigenden Alkoholdämpfe dringen von unten durch den Filter, auf dem die zerkleinerten Früchte, Gewürze, Blätter und Kräuter liegen, und nehmen dabei das Aroma und die Geschmacksstoffe auf. Danach wird der Alkoholdampf kondensiert, er tropft wieder in den unteren Teil des Filters. |
| <u>Emulsionsmethode:</u> | Die Zugaben werden homogenisiert. Grundbestandteile sind in der Regel Milch, Obers, Ei oder Schokolade. |
| <u>Kompositionsmethode:</u> | Äthylalkohol wird mit künstlichen Essenzen versetzt. |

Arten der Liköre:

| | |
|---|--|
| <u>Destillatsliköre:</u> | Gruppe von Gewürzlikören, die stets wasserklar sind; z.B.: Anisette Marie Brizard ... |
| <u>Emulsionsliköre:</u> | Baileys Irish Cream, Eierlikör ... |
| <u>Fruchtsaft- und Fruchtaromaliköre:</u> | In diesen Likören ist Fruchtsaft als geschmacksbestimmender Bestandteil enthalten. Diese Liköre werden aus natürlichen oder künstlichen Aromen gefertigt; z.B.: Cointreau, Grand Marnier ... |
| <u>Honigliköre:</u> | Drambuie, Irish Mist ... |
| <u>Kräuter- und Gewürzliköre:</u> | Leicht bitter, aromatischer oder stark würziger Geschmack; z.B.: Bénédictine D.O.M., Chartreuse ... |
| <u>Kakao- oder Kaffeeliköre:</u> | Sie werden als Destillatsliköre oder als Extraktliköre aus Kakao- oder Kaffeebohnen hergestellt; z.B.: Crème de Cacao, Crème de Mocca ... |
| <u>Cremes:</u> | Unter dieser Bezeichnung versteht man sehr süße Liköre mit einem Zuckeranteil von 250 bis 400 g Zucker pro Liter; z.B. Crème de Menthe, Crème de Cassis, Crème de Cacao, ... |

Qualitätsbezeichnungen:

Edelliköre: Aus hochwertigem Alkohol, natürliche Geschmacksstoffe, keine künstlichen Farbstoffe

Bekannte Marken:

Grand Marnier: Die Basis für diesen Destillationslikör bildet alter Cognac, in den Bitterorangenschalen eingelegt werden, und zwar solange, bis sich die Geschmacks- und Aromastoffe herausgelöst haben. Anschließend wird eine geheim gehaltene Mischung aus Kräutern und Gewürzen beigefügt und destilliert (Frankreich).

Cointreau: Wasserklarer Edellikör aus Frankreich. Die Bitterorangenschalen werden in Weinbrand eingelegt, der anschließend destilliert wird.

Southern Comfort: Es ist ein Whiskeylikör aus New Orleans, der mit Pfirsichen, Zitrusfrüchten und Kräutern aromatisiert und anschließend 6 bis 8 Monate im Fass gelagert wird.

Drambuie: Drambuie ist ein Whisky-Honiglikör aus Schottland.

Baileys: Whiskeylikör aus Irland aus Schokolade und Obers.

Kahlúa: Kaffeelikör auf Tequilabasis (Mexiko).

Tia Maria: Kaffeelikör auf Rumbasis (Jamaika).

Malibu: Kokoslikör auf Rumbasis (Barbados).

Tafelliköre: Meist mit Monopolsprit und künstlichen Essenzen hergestellt. Es dürfen hier auch künstliche Farbstoffe verwendet werden.

Bekannte Marken:

Galliano: Italienischer Kräuterlikör (70 verschiedene Kräuter) mit ausgeprägtem Vanillegeschmack

Amaretto: Italienischer Mandellikör mit zusätzlichen Aromastoffen.

Batida de Coco: Brasilianischer Kokoslikör auf Cachaçabasis.