

# LECKERE LIKÖRE AUS EUROPA



*Der Snob*

*Sie reichten Weine mir und Bier  
und Schnäpse und dergleichen  
– dabei könn'n diese Leute mir  
nicht mal das Wasser reichen!*

*Heinz Erhardt, deutscher Komiker*

Ich glaube unsere Großmütter tranken und genossen ganz gerne mal ein Likörchen. Das sit heute so ein Relikt vergangener Tage. Oder irre ich mich? In meiner Familie war es jedenfalls so: Unsere Oma war ja keine Alkoholikerin, sie trank immer Mal ein Likörchen, zum Abendessen ein Glas Bier und manchmal einen Wein. Wenn eine Freundin zu Besuch kam, gab es ein Likörchen. Selbstgemachter Eierlikör oder ein kühler Himbeergeist.

Im Urlaub stelle ich fest, ist das noch verbreiteter als bei uns. Jedes Land hat so seine Spezialität. Der Graubünder lädt zum Röteli ein, in Wien bekommst du einen Marillenlikör und in Mailand gibt es Limoncello. Ich habe dir eine Sammlung ländertypischer Liköre nachfolgend zusammengestellt.

## **Was ist ein Likör?**

Dabei handelt es sich um ein alkoholisches Getränk mit einem sehr hohen Zuckergehalt. Die standardisierten Bezeichnungen geben vor, dass in einem Likör ein Zuckergehalt von mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter . Der Alkoholgehalt liegt durchschnittlich zwischen 15 und 35 Prozent. Es gibt auch höher prozentige Likörchen wie der Chartreuse mit 55 Prozent .

Zum Süßen wird aber nicht nur Zucker eingesetzt, es wird häufig Invertzucker benutzt. Aber auch Honig und Sirupe kommen zum Einsatz. Die Süßkraft muss dem von 100 Gramm Invertzucker entsprechen. Invertzucker ist ein flüssiges Gemisch aus Trauben- und Fruchtzucker zu gleichen Teilen.

Als alkoholischer Zusatz kommen klare Spirituosen infrage wie Wodka oder Korn. Daneben gibt es Liköre aus Wein, Whisky, Gin oder Rum.

Ein Likör besteht aus dem

- Alkohol
- Wasser
- Zucker
- Extrakten aus Früchten, Kräutern und Gewürzen

## **Wie werden Liköre hergestellt?**



Liköre werden auf **zwei unterschiedliche Weisen** gefertigt:

- kalt aufgesetzt
- thermisch behandelt

Mazeration und Perkolation sind die kalten Verfahren. Bei der **Mazeration** werden die zerkleinerten Fruchtstücke oder Kräuter in Alkohol oder Alkohol-Wassermischungen eingeweicht. Dieser kalte Auszug ist besonders schonend.



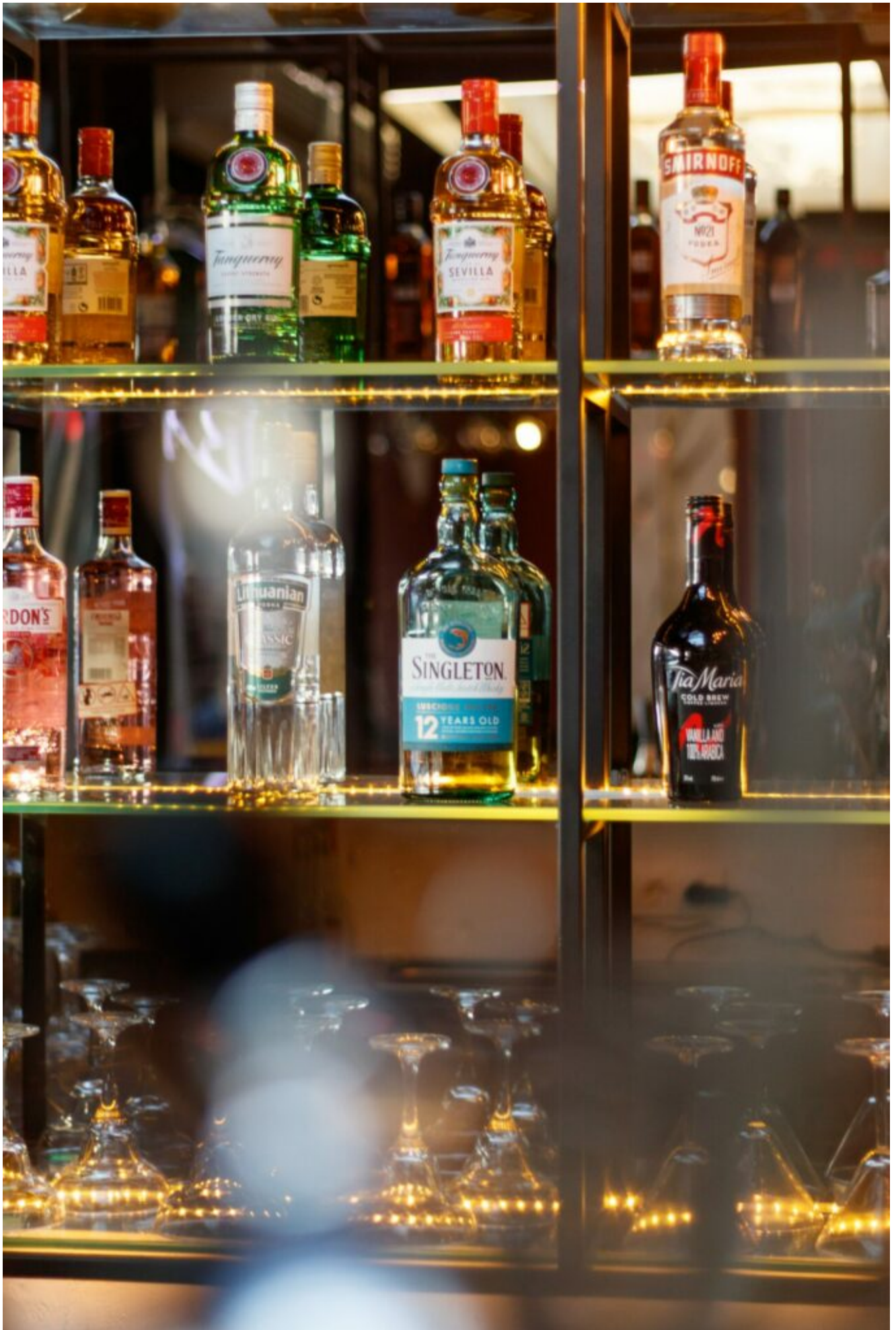
Eine intensivere Art der Mazeration ist die **Perkolation**. Das zerkleinerte Gut wird in einen Kupferzylinder, der nach unten sich verjüngt, eingefüllt. Die Aromen werden herausgelöst durch hochprozentigen Alkohol. Das sogenannte Perkolat fließt über Siebe ab. Hochprozentiger Alkohol wird oben stetig nachgefüllt. Um die Mazeration zu beschleunigen, wird der Sud erwärmt, das nennt man Digestion. Ein so hergestellter Likör wird als **Digestif** bezeichnet.

Thermische Verfahren sind **Destillation und Digestion**. Die Destillation ist eine warme Extraktion des Alkohols. Die Flüssigkeit wird bis zum Siedepunkt erhitzt und verdampft. Im Destillat befinden sich die edlen Aromen.

## Welche Likörarten gibt es?







Liköre unterscheiden sich nicht nur nach der Art ihrer Herstellung, sondern auch nach den Grundzutaten. Die Bitterliköre heißen so, weil sie einen bitteren, stark kräuterigen Geschmack haben. Sie werden auch schlechthin eher als Medizin angesehen, Magenbitter zum Beispiel.

- Fruchtliköre
- Cremliköre
- Sahneliköre
- Kräuterliköre
- Gewürzliköre
- Kaffeeliköre
- Honigliköre
- Whiskyliköre
- Nussliköre
- Bitterliköre
- Rumliköre
- Ginliköre

## **Liköre aus Italien**









Bella Italia liefert uns viel Kulinarisches in die Küche. Spaghetti, Tortellini oder Gnocchi lieben wir sehr. Daneben Pizza und Desserts wie Panacotta oder Tiramisu. Dazu passen die leckeren italienischen Liköre perfekt.

### **Frangelico**

Der Haselnusslikör stammt aus dem Piemont und hat einen Alkoholgehalt von 20 Prozent.

### **Limoncello**

Der Zitronenlikör stammt aus Neapel, von der Amalfiküste und aus Sizilien.

### **Nocino**

Der Walnusslikör wird aus grünen, unreifen Walnüssen hergestellt.

### **Amaretto**

Der Mandellikör schmeckt nach Marzipan. Sein Name kommt vom Italienischen amrao für bitter, da ursprünglich ein Bitterlikör aus der Bittermandel hergestellt wurde.

### **Campari**

Bitterlikör , der als Aperitif getrunken wird und zum Mixen für Cocktails Verwendung findet.

### **Averna**

Der Bitterlikör stammt aus Sizilien und ist auch Kräutern, Wurzeln und Bitterstoffen hergestellt.

### **Ramazotti**

Der Bitterlikör hat einen Alkoholgehalt von 30 Prozent. Er wird aus Kräutern, Pflanzen und Gewürzen hergestellt.

### **Fernet Branca**

Der Bitterlikör stammt aus Mailand und hat einen stark würzigen Geschmack.

### **Sambuca**

Der Anislikör aus dem Latium ist hochprozentig und sehr süß.

### **Bombardino**

Der Cremelikör mit Rum schmeckt sowohl kalt als auch warm. Warm wird er in einigen Gegenden wie ein Irish Coffee getrunken, nämlich mit einem Sahnehäubchen.

Bei einem [Besuch in Mailand](#) kannst du typisch italienische Likörchen probieren.

## **Liköre aus Frankreich**

Die französische Küche verzaubert uns schon lange. Kein Haushalt ist vollständig ohne Camembert, Baguette oder Bordeaux. In den Fußgängerzonen sitzen wir gerne in Bistros und trinken Cafe au Lait und essen dazu eine Tarte. Frankreich ist bekannt für seine guten Weine. Doch die Liköre besitzen auch eine große Fangemeinde.

### **Chartreuse Verte**

Er wurde im 16. Jahrhundert von Mönchen aus 130 Kräutern hergestellt. Heute ist Chartreuse eine Marke für Kräuterliköre.

### **Benedictine DOM**

Auch das ist ein Kräuterlikör. Er wurde von Benediktinermönchen hergestellt.



### **Chassis**

Der Fruchtlikör ist dunkelviolett bis fast schwarz und hat mindestens 15 Prozent Alkohol. Er wird aus schwarzen Johannisbeeren gewonnen.

### **Cointreau**

Der Orangenlikör ist ein Klassiker unter den französischen Likören. Orangenschalen von süßen und bitteren Orangen geben dem Likör seinen eigenwilligen Geschmack.

### **Pastis**

Sternanis gibt dem Nationalgetränk seinen unvergleichlichen Geschmack. Durch Mazeration mit einem klaren Alkohol entsteht das 40 bis 45 prozentige Likörchen.

### **Pernod**

Der Anislikör enthält im Unterschied zum Pastis zusätzlich Kräuteressenzen.



## **Creme de Menthe**

Der Pfefferminzlikör hat einen besonders hohen Zuckergehalt.

## **Cordial Medoc**

Der Weinlikör wird aus Brodeauxwein aus dem Weinanbaugebiet Medoc produziert. Mit Veilchen, Weinbrand und Kräutern destillieren die Franzosen eine Köstlichkeit.

# **Liköre aus Österreich**

Unser Lieblingsurlands ist ja bekannt für Süßes. Die leckeren Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn oder Marillenknödel essen wir alle gerne. Germknödel, Griesnockerl und Sachertorte sind nur einige süße Köstlichkeiten. Auch die österreichischen Liköre haben es in sich.

## **Marillenlikör**

Einzigartig in Österreich und traditionell kommt er aus der Wachau. Mit 20 Prozent Alkohol lässt er sich gut genießen. Die goldene Farbe kommt von der Mazeration sonnengereifter Marillen.



### **Mozartlikör**

Er ist süß und süffig. Er besteht aus viel Schokolade und Kakao. Bitterschokolade und Vanille verfeinern das Likörchen.

### **Manner Nusslikör**

Er wird aus Haselnüssen hergestellt und hat eine cremige Konsistenz. Manner ist bei uns bekannt durch die berühmte Neapolitaner Schnitten, leckere Haselnusswaffeln.

### **Gurktaler Alpenkräuter**

59 Kräuter, Wurzeln und Gewürze verleihen dem Klaren eine einzigartige Note.

### **Gletschereis & Feuerlikör**

Er stammt aus Tirol und ist eisblau. Doch seine coole Optik täuscht: Er hat 50 Prozent Alkohol und heizt ordentlich ein.

Bei einem [Städtetrip in die österreichische Hauptstadt Wien](#) kannst du über den Naschmarkt schlendern und hier und da etwas

verköstigen. Oder du gehst abends in den Prater, schaust dir Wien von oben an und anschließend probiert ihr ein paar österreichische Likörchen.







# Liköre aus Spanien

Mit Spanien verbinden wir Sonne satt und eine leckerre mediterrane Küche. Paellas, Gazpacho und Tortillas ist unser Urlaubessen. Dazu einen der berühmten süffigen Rotweine, ein Temparillo oder Rioja. Als Dessert darf es dann auch mal ein leckeres Likörchen oder ein Digestiv sein.

## **Ratafia**

Der Walnuss-Kräuterlikör stammt aus Katalonien. Der Likör aus grünen Walnüssen, Kräutern und Gewürzen wurde früher als Medizin angesehen. In jedem Haushalt gab es eigene Rezepte.

## **Licor 43**

Der goldenfarbene Likör hat seinen Namen von den 43 Zutaten. Exotische Früchte, mediterrane Kräuter und Vanille ergeben diesen einzigartigen Geschmack. Das Likörrezept ist seit Generationen vererbt.

## **Tunel de Mallorca**

Der Likör ist ein Kräuterlikör. Basis ist ein Anisee, der mit wildwachsenden mediterranen Kräutern versetzt ist.

## **Cardenal Mendoza Angelus Liqueur**

Der Orangenlikör stammt aus Bodega. Orangen aus Sevilla mit einem Anteil von Brandy verschmelzen zu diesem köstlichen Likör.

# Liköre aus der Schweiz

In dem Land der Berge gibt es neben Käse, Schinken und Schokolade auch leckere Spituosen. Einige Traditionsgetränke werden am Neujahrstag getrunken oder zur Begrüßung von Freunden gereicht.

## Röeteli

Die Likörspezialität aus dem Kanton Graubünden ist dort in fast jedem Haushalt zu finden. Es ist der traditionelle Begrüßungstrunk unter Freunden und Verwandten. Es ist ein Kirschlikör, der mit Zimt, Nelken und Vanille verfeinert ist.

## **Nocino**

Der Nusslikör aus dem Tessin besteht aus grünen Walnüssen, die in einem Grappa eingelegt werden.

## **Appenzeller Alpenbitter**

Der Bitterlikör besteht aus 42 Kräutern.

## **Heuschnaps**

Er stammt vom Hasliberg aus dem Hotel Wetterhorn. Der Hasliberger ist ein Kräuterlikör nach altem Rezept.

# **Liköre aus Deutschland**

Deutschland ist bekannt für seine Biere und den ausgezeichneten Wein. Aber auch die Bitterliköre, Klare und Dessertlikörchen sind nicht zu verachten.

## **Jägermeister**

Der Kräuterlikör stammt aus Niedersachsen, wird aus 56 Kräutern hergestellt und hat 35 Prozent Alkohol. Er avancierte zum Kultgetränk.

## **Berliner Luft**

Der Pfefferminlikör mit sehr hohem Zuckergehalt stammt aus der ehemaligen DDR.

## **Bärenjäger**

Der Honiglikör stammt aus Ostpreußen und ist mit Gewürzen

verfeinert.

### **Küstennebel**

Das ist die deutsche Antwort auf den französischen Pastis. Ein Anislikör, der aus dem hohen Norden Deutschlands stammt.

### **Kettenfett**

Der Lakritzlikör mit 25 Prozent Alkohol ist für Freunde des süß-salzigen Geschmacks etwas Leckeres.

### **Dooleys**

Der deutsche Sahnelikör weist einen Toffee-Geschmack auf. Die cremige Konsistenz ist einzigartig.

### **Kosakenkaffee**

Das ist ein Kaffeelikör aus den Kaffeebohnen Robusta und Arabica. Zusammen mit Zucker, Glukose und Karamell bietet er vollendeten süßen Genuss.

### **Schlehenfeuer**

Der Ginlikör aus den Früchten des Schlehdorns ist eine Spezialität.

## **Liköre aus aller Welt**







## **Kaluha**

Der Kaffeelikör stammt aus Mexico. Zuckerrohr und Vanille geben ihm den unverkennbaren Geschmack.

## **Baileys**

Der irische Sahnelikör ist weltweit bekannt und beliebt. Pur getrunken, zum Mixen, warm genossen oder gekühlt.

## **Drambuie**

Das ist eine schottische Spezialität aus Whisky und Heidehonig. Mit 40 Prozent Alkohol gibt er ordentlich gas.

## **Blue Curacao**

Der exotische Likör ist bekannt wegen seiner azurblauen Farbe. Hergestellt wird er aus den Schalen von Pomeranzen. Durch Mazeration mit Alkohol wird aus den getrockneten Schalen dieser Likör.

## **Southern Comfort**

Der amerikanische Whiskeylikör ist mit Vanille, Orange, Pfirsich und Zimt verfeinert.

## **Sheridans**

Diese irische Spezialität stammt aus Dublin und ist ein sogenannter Double-Likör. Eine Hälfte ist ein heller Cremelikör. Die andere Hälfte ist ein dunkelbrauner Kaffeelikör.

## **Amarula**

Der südafrikanische Likör wird aus der Wildfrucht des Marulabaumes gewonnen.

## **Batida de Coco**

Der brasilianische Kokoslikör besteht aus Cachaca, Zucker und

Kokosmilch.

## **Vana Tallin**

Der estnische Rumlikör ist mit Aromen von Zitronenöl, Vanille und Zimt gewürzt.

## **Tia Maria**

Der starke Kaffeelikör besteht aus jamaikanischem Rum, Kaffee und Vanille.

# **FAQ**

## **Wie lange ist ein Likör haltbar?**

Frucht-, Kräuter-, Kaffee-, Whisky- und Ginliköre halten noch einige Zeit nach dem Öffnen. Aber darauf achten, dass die Flaschen fest verschlossen bleiben.

Sahne-, Creme- und Emulsionsliköre müssen nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden und halten dort noch ein paar Wochen.

## **Wie lagert man Liköre am besten?**

Die Liköre sind am besten in einem Schrank oder Barfach aufgehoben. Sie sollten kühl und dunkel stehen.

## **Warum extra Likörgläschen ?**

Für jedes Getränk das passende Glas. Bauchige Gläser geben ein Aroma besser preis. Kühle, klare Schnäpse dagegen schmecken aus Shotgläsern am besten.

## **Was ist Cachaca?**

Cachaca ist ein brasilianischer Schnaps, der aus Zuckerrohrmost hergestellt wird. Es ist kein Rum wie oft zu hören ist. Denn in eine Rumspirituose darf kein Zucker beigemischt werden.



Naa, auf den Geschmack gekommen? Na denn Prost...