

Aufregend widersprüchlich

Die Verwendungsmöglichkeiten von Bitterlikören und ihren Verwandten sind außerordentlich vielfältig. In jüngster Zeit – bezogen auf ihre oft lange Geschichte – sind viele dieser Liköre als reizvolle Zutat in Cocktails und Longdrinks entdeckt worden. Ihren besonderen Charme aber macht die geheimnisvolle Wirkung aus, die man ihren Ingredienzien zuschrieb und bis heute zuschreibt.

Winter-Edition

Nach der erfolgreichen Ersteinführung im vergangenen Winter ist die Sonderedition „Jägermeister Winterkräuter“ auch in dieser Saison wieder erhältlich. Die Sorte basiert auf der originalen Jägermeister-Rezeptur aus 56 unterschiedlichen



Die Sonderedition „Jägermeister Winterkräuter“ bietet Vanille- und Zimtaromen, die harmonisch zur kalten Jahreszeit passen (Bild: Jägermeister)

Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten und ist die erste Jägermeister-Innovation seit Erfindung des Kräuterlikörs vor etwa 80 Jahren. Durch einen geringeren Bitterkräuteranteil sowie eine deutliche Vanille- und Zimtakzentuierung bietet Jägermeister Winterkräuter ein warmes und mildes Geschmackserlebnis und ist dabei typisch Jägermeister. Der etwas geringere Alkoholgehalt von 25 Vol.-% unterstreicht das

weiche Aroma. Wie der klassische Jägermeister auch, wird Jägermeister Winterkräuter über 380 Qualitätskontrollen unterzogen, bevor er in den Handel kommt. Optisch unterscheidet sich die winterliche Variante aufgrund der Reduktion des Karamellgehalts durch einen etwas helleren Bernstein-Farbtönen und die typisch markante Flasche präsentiert sich in einem warmen Brauntönen. Sein angenehm mildes Aroma ent-



Bilder: Top-Spirit

Mit den Sorten „Rossbacher“, „Gurktaler Alpenkräuter“ und „Unicum Zwetschke“ bietet Top-Spirit einen Auszug aus seinem Bitter-Sortiment, das neben Geschmack auch durch Vielseitigkeit überzeugt

faltet Jägermeister Winterkräuter bei Zimmertemperatur, die Sorte wird idealerweise im Tumbler-Glas serviert.

www.jaegermeister.at
www.bauerspirits.at

Kräuter-Schatzkammer Gurk

Der „Gurktaler Alpenkräuter“ wird nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. „Seinen milden Geschmack verdankt er der fein ausgewogenen Zusammensetzung

mit frischen Kräutern aus dem Gurktal. Dadurch unterscheidet er sich von anderen Halbbittern, die ausschließlich mit getrockneten

Kräutern hergestellt werden. Seine Milde und Einzigartigkeit spiegelt sich auch in dem relativ niedrigen Alkoholgehalt von 27 Vol.-% wider“, weiß Top-Spirit-Marketingdirektor

Mag. Florian Czink.

Geschmackliche Harmonie

„Zur Herstellung von Unicum werden über 40 verschiedene handverlesene Kräuter aus allen Erdteilen zu einer Mischung zusammengestellt. Die Kräuter werden sehr sorgfältig ausgewählt, da ihre Qualität je nach Bodenbeschaffenheit, Klima, Trocknungsmethoden, Lagerbedingungen variieren können. Die Bestandteile müssen akkurat vermischt werden, da sogar die Abweichung eines Gramms vom Originalrezept verheerende Auswirkungen auf das Endergebnis bzw. den Geschmack des Kräuterlikörs hat“, weiß Czink. Die Destillation gibt dem Getränk sein Aroma und balanciert das bitter-süße Bouquet aus. Nach rund 30 Tagen werden die so entstande-

nen Flüssigkeiten miteinander gemischt und anschließend in Eichenholzfässern gelagert, wo sie mindestens sechs Monate reifen. „Dort erlangen sie die unverwechselbare Harmonie und Geschmeidigkeit des Unicum-Geschmacks. Ein durch und durch runder Geschmack, der sich im Design der Flasche wiederfindet“, so Czink. Ein etwas anderes Geschmackserlebnis verspricht „Unicum Zwetschke“. In einem geheimen Verfahren wird der fertige, bereits gelagerte Unicum auf gedörrten Zwetschken nochmals mehrere Monate lang in Eichenholzfässern gelagert. „Durch erhält der Kräuterlikör nicht nur eine zwetschkige Note, sondern auch eine angenehm ausgewogene Süße“, so Czink, der die Sorte auch als Cocktailzutat empfiehlt.

Für den „männlichen“ Gast

Rossbacher bietet Tradition seit 1897. Die mehrfach prämierte Qualität des Halbbitters mit 32 Vol.-% Alkoholgehalt entsteht durch die sorgfältige Auswahl hochwertiger Kräuter, Wurzeln und Beeren. 2014 wurde Rossbacher beim Internationalen Spirituosen-Wettbewerb (ISW) mit Gold ausgezeichnet. So unterschiedlich die Geschmäcker, so vielfältig kann auch Rossbacher getrunken werden: „Rossbacher ist gerade in Männerrunden sehr



Mag. Helmut Obergantschnig
www.gastro-data.at

Fragen richten Sie bitte an:
office@gastro-data.at

IM BLICKPUNKT: LIKÖRE & BITTERAPERITIFS

„Bittere“ Preisanpassungen

Beide Warengruppen – sowohl Liköre als auch Bitteraperitifs – sind im Zeitraum Jänner bis September 2014 im Vergleich zum Vorjahr mengenmäßig knapp 5 Prozent im Minus. Wertmäßig stagnierten die Umsätze im heurigen Jahr, was weitgehend auf Preisanpassungen zurückzuführen ist. Demnach stiegen auch die Durchschnittspreise pro Liter beim Bitteraperitif um rund 5,7 Prozent sowie bei den Likören um 4,9 Prozent.

Dieser Trend spiegelt ziemlich genau auch jenen des gesamten Sortimentbereiches „Spirituosen“ wider, wo ebenso mengenmäßige Rückgänge zu verzeichnen sind, während der Umsatz weitgehend gehalten werden konnte.

Gewinner innerhalb der Warengruppe (Bitter-)Aperitif war im heurigen Jahr eindeutig das Produkt „Lillet“, das als Aufsteiger des Jahres rund 4 Prozentpunkte Marktanteil bei der Menge zulegen konnte.

beliebt. Dort wird er häufig nach dem Essen, pur, auf Eis, eventuell mit einer Scheibe Zitrone oder als Longdrink, gemischt mit Tonic, Ginger Ale oder klassisch als Rossbacher Sour bestellt“, weiß Florian Czink.

www.topspirit.at

Geschmackvolle Leichtigkeit

„Wegen seiner Leichtigkeit, Milde und leicht bitteren Note ist Amaro Montenegro – der in Italien am verbreitetste und beliebteste Kräuterlikör – hervorragend als Aperitif, aber auch als Cocktailbasis und Dessertverfeinerung geeignet“, sagt Kattus-Geschäftsführer Mag. Philipp Gattermayer. Mit „Amaro Montenegro“ lassen sich sowohl klassische als auch ausgefallen-innovative Drinks kreieren – als Aperitif wie auch als Digestif. Nach dem Essen genießt man Amaro Montenegro am besten pur, auf Eis oder als Longdrink mit einer Zitronenscheibe.

Jahrhundertealte Rezeptur

Das Kloster Grande Chartreuse nahe Grenoble in den französischen Alpen birgt seit Jahrhunderten ein gut gehütetes Geheimnis: Die Rezeptur der Likörspezialität Chartreuse. Die dem Likör zugrundeliegende, geheime Essenz aus 130 Kräutern und Gewürzen wird nach wie vor im Mutterkloster, der Großen Kartause, von nur zwei Mönchen nach einem Rezept aus dem Jahr 1605 hergestellt.

„Chartreuse Verte zeigt sich mit erlesen-würzigem Geschmack, der ihn zum klassischen Digestif macht: wohlschmeckend und edel.

Der weich-milde Chartreuse Jaune eignet sich für den puren Genuss, empfiehlt sich aber auch als feiner Shot zu Café français: Eine Tasse Kaffee, dazu ein Glas Chartreuse gelb – das ist Harmonie im Geschmack mit belebender Wirkung“, so Gattermayer. Je nach persönlichem Geschmack ist Chartreuse auch ein passendes Mixgetränk, insbesondere mit Wodka, Whiskey und Gin.

www.kattus.at



Aus dem Kräutergarten

An das Weingut Mariell in Großhöflein ist seit nahezu 25 Jahren eine kleine, aber feine Schnapsbrennerei angeschlossen. Neben den klassischen Bränden spielten auch immer schon Liköre eine wichtige Rolle im Angebot.

„Amaro Montenegro“ und „Chartreuse“ sind zeitlose Klassiker, die sich vielfältig servieren lassen (Bilder: Kattus)

Neu im Programm ist ein Kräuterlikör, der sich aus den verschiedensten wild wachsenden Kräutern, die man am Leithagebirge findet und die von Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten ergänzt werden, zusammensetzt. „Beide Liköre zeichnet ein moderater Alkoholgehalt aus, der durch eine angenehme Süße bzw. eine süßlich-herbe, bittere Note abgerundet wird. Durch ihre wohltuende Wirkung sind sie daher bestens als Digestif geeignet, können jedoch auch pur getrunken werden“, weiß die ausgebildete Kräuterpädagogin Gabi Mariell.

Der Betrieb wurde im Jahr 2008 auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, wodurch alle Produkte aus dem Haus eine biologische Zertifizierung vorweisen.

www.mariell.at



Winzer Richard Mariell und Gattin Gabi verfeinern ihren gemäß Bio-Kriterien zertifizierten Kräuterlikör mit Gewächsen aus dem hauseigenen Garten (Bild: Mariell)

Pernod-Ricard-Austria

„Très chic“ mit Lillet

Auf die Weihnachtsfeiertage freut sich Marcus Philipp, ehemaliger Barchef der Wiener Albertina Passage und nun verantwortlich für das Prestige Sortiment bei Pernod-Ricard-Austria, ganz besonders. „Festliche Cocktail-Kreationen begleiten durch die verschiedensten Anlässe, von der winterlichen Fünf-Uhr-



Marcus Philipp, bei Pernod-Ricard-Austria für das Prestige-Sortiment verantwortlich, etabliert den französischen Weinaperitif Lillet mit dem Drink „Lillet Amour“ auch in der kalten Jahreszeit

Teeparty bis hin zum Weihnachtsdinner“, so der Experte. Zum weihnachtlichen „Foodpairing“ findet er den französischen Weinaperitif Lillet „très chic“. So bekommt die Sorte Lillet Rosé (5 cl) in Kombination mit 1 cl Granatapfelsirup, 0,5 cl frisch gepressten Limettensaft, 10 cl Russian Wildberry und einer Vanilleschote den Namen „Lillet Amour“.

www.pernod-ricard-austria.com

Borco-Marken-Import

Mailänder Bitter-Tradition

Seit 1845 wird Fernet-Branca nach einem geheimen Familienrezept der Fratelli Branca Distillerie S.r.L. in Mailand hergestellt. Lediglich Enzian, Safran, Myrrhe und einige wenige andere Bestandteile sind bekannt. Der Amaro (ital. für „Bitter“) wird vorwiegend pur als Digestif oder auf Eis getrunken. Auch sehr beliebt ist seine Verwendung in Heißgetränken wie Kaffee und Espresso („caffè corretto“). Zu den äußerst vielseitigen Mix-Varianten zählt bspw. auch Fernet-Branca mit Cola. Der minzige Bruder des Fernet-Brancas ist „Brancamenta“, der ebenfalls vielerlei Einsatzmöglichkeiten bietet.



„Fernet Branca“ und „Brancamenta“ repräsentieren die italienische Amaro-Kunst (Bild: Borco)

www.borco.com

Campari-Austria

Averna hat ein neues Zuhause

Nach der 100%-igen Übernahme der Fratelli Averna S.p.A. im April dieses Jahres durch die Gruppo Campari (GASTRO berichtete) wird Averna ab 1. Jänner 2015 in den Vertrieb von Campari Austria wechseln. „Averna wird unser bestehendes Angebot an italienischen Premium-Lifestyle-Spirituosen wie Campari, Aperol, Cinzano, Cynar, Frangelico, Disaronno, Punt e Mes und Antica Formula weiter bereichern“, erklärt Mag. Simone Edler, Managing Director Campari-Austria. www.campari.com

Das Averna-Portfolio geht mit 1. Jänner 2015 von Top-Spirit an Campari-Austria über (Bild: Averna)

