

In früheren Zeiten wurden Bitterliköre in der Regel für medizinische Zwecke hergestellt. Diese Nutzung ist inzwischen in den Hintergrund getreten – glücklicherweise! Heutzutage werden diese bitter-süßlichen Liköre vor allem als Digestif, Aperitif oder als raffinierte Zutat in Cocktails getrunken – gerne aber auch zu Tee oder Kaffee.

Die richtige Komposition

Curt Mast, Firmenchef in zweiter Generation, entwickelte nach Jahren des Experimentierens mit verschiedensten Ingredienzien die Rezeptur für den geschmacksintensiven und unverwechselbaren Kräuterlikör „Jägermeister“. Noch heute wird er nach unveränderter Rezeptur aus 56 Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten produziert und rund um den Globus exportiert. Sämtliche Zutaten ordert das Unternehmen Mast-Jägermeister SE in ursprünglicher, unverarbeiteter Form. Vor der Weiterverarbeitung werden sie nach alter Tradition zunächst von Hand und im Anschluss mittels modernster Analysemethoden überprüft. „Sie sind Teil der geheimen Rezeptur des Kräuterlikörs, dessen Essenz zwölf Monate in den rund 450 Eichenfässern des Wolfenbütteler Kräuterkellers lagert, um sein berühmtes Aroma zu entwickeln. Die Hauptcharaktere von Jägermeister, Ingwer, Zitrus, Sternanis und eine leichte Bitternote, korrespondieren mit zahlreichen exotischen Zutaten aus der ganzen Welt wie bspw. Zimt, Piment und Gewürznelke“, weiß Destillerie-Franz-Bauer-Geschäftsführer Hans-Werner Schlichte.

Die richtige Komposition dieser Zutaten verleiht dem Jägermeister seinen ausgewogenen Geschmack und kommt pur getrunken besonders zur Geltung. „Durch das Mischen tritt jeweils einer der Aroma-Hauptcharaktere in den Vordergrund. Wer also ein leicht scharfes Aroma bevorzugt, mischt den Kräuterlikör zum Beispiel mit Ginger



Beer – einfach 4 cl Jägermeister mit einem Eiswürfel in ein Glas geben und mit Ginger Beer auffüllen. Für eine eher bittere Note tauscht man das Ginger Beer mit Tonic Water“, empfiehlt Schlichte.

www.bauerspirits.at

Feine Kräuter-Schätze

Zum Bitterlikör-Sortiment von Top-Spirit zählen unter anderem die Marken „Gurktaler“, „Rossbacher“ und „Amaro Nonino Quintessentia“.

„Gurktaler Alpenkräuter ist mit einem Marktanteil von 28,8 Prozent die größte österreichische Spirituosenmarke und wird nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. Der Kräuterlikör im Zeichen des Gurker Domes bietet ein traditionelles, österreichisches Produkt in erstklassiger Qualität und ist dank des Einsatzes frischer Kräuter von erlesenem Geschmack“, sagt Top-Spirit-Marketing-Direktor Mag. Florian Czink.

Rossbacher Halbbitter mit 32 Vol.-% entsteht durch die sorgfältige Auswahl hochwertiger Kräuter, Wurzeln und Beeren. „Er kann auf

verschiedene Art und Weise getrunken werden“, weiß Czink, der ihn als Digestif, pur, auf Eis, eventuell mit einer Scheibe Zitrone oder als Longdrink, gemischt mit Tonic, Ginger Ale oder klassisch als „Rossbacher Sour“ empfiehlt.

Der Kräuterlikör „Amaro Nonino Quintessentia“ entsteht aus sorgfältig ausgewählten Alpenkräutern, die einige Wo-

chen in Kesseln in Alkohol durch den so genannten Kaltauszug mazeriert werden. Diesem Zwischenprodukt werden sukzessive Traubenbrände ÜE hinzugefügt. Vor der Abfüllung wird der Amaro noch zusätzlich für mindestens fünf Jahre in Limousin-, Nevers- und gebrauchten Sherryfässern bis zur Vollendung gelagert. Das Ergebnis ist ein würzig duftender Kräuterlikör, der eine angenehme Bitternote mit einer leichten, geschmacklichen Süße aufweist.

Neben „Gurktaler Alpenkräuter“ und „Rossbacher Halbbitter“ zählt auch der „Amaro Nonino Quintessentia“ zum Bitter-Sortiment von Top-Spirit.

Marketing-Direktor Mag. Florian Czink empfiehlt ihn als „perfekte Abrundung“ und Digestif nach dem Essen: „Viele internationale Mixologen und Barkeeper haben darüber hinaus verschiedene Nonino-Cocktails kreiert, die als wahre Schätze in der Szene gelten“, so Czink (Bilder: Top-Spirit)



Der **Amaro Nonino Quintessentia** ist optimal als perfekte Abrundung und Digestif nach dem Essen. Viele internationale Mixologen und Barkeeper haben darüber hinaus verschiedene Nonino-Cocktails kreiert, die als wahre Schätze in der Szene gelten. Amaro Nonino Quintessentia wird heutzutage aufgrund seiner Noten nach Bitterorange und Kolanuss mit allen denkbaren Spirituosen gemischt, um eine völlig neue Kategorie von Cocktails zu schaffen. Von Shanghai bis New York sind alle verrückt danach: Von der New York Times wird er als „An Italian lesson for the overstuff“ bezeichnet. Bloomberg nennt ihn einen der berühmtesten „trendy Amaro Cocktails“ und internationale Barkeeper bieten ihn weltweit in Cocktails und Longdrinks an“, schwärmt Czink.

www.topspirit.at

Italienische Bitteraperitive

„Mit Campari und Aperol sind wir die absolute Nummer eins im Bereich Bitteraperitiv in Österreich. Die Nachfrage von Konsumenten und Gastronomen ist jedes Jahr steigend. Campari selbst kann durch seine Vielseitigkeit sowohl bitter als auch süß genossen werden. Mit Averna haben wir überdies seit Jänner 2015 eine weitere Spitzenmarke im Sortiment. Der Klassiker Cynar gewinnt ebenfalls immer mehr und mehr an Bedeutung“, erklärt Thomas Hergge, Marketing-Manager bei Campari Austria. Über 80 Zutaten, darunter bittere Kräuter, Chinin, Rharbarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl, Orangenschalen und Kaskarillabaum-Rinde, beinhaltet **Campari**. Das Getränk wurde 1860 von Gaspare Campari erfunden und geht als Bestandteil zahlreicher Drinks weit über das Aperitif-Dasein hinaus. **Aperol** ist ein bitter-süßes, er-



Mit den Marken „Campari“ und „Aperol“ bietet Campari Austria zwei Schwergewichte im Segment der Bitteraperitive an

(Bild: Campari Austria)



frischendes Getränk aus speziellen Kräutern, Bitterorangen, Chinarrinde, gelbem Enzian und Rhabarber. Mit typischer Orangennote, fruchtig, herb und erfrischend, zählt Aperol gespritzt mit Weißwein, als „Aperol Spritz“, zu den Lieblings-Drinks der Österreicher.

Der herb-süße, leicht bittere Geschmack von **Cynar** harmoniert mit Tonic Water oder Bitter Lemon. „Kenner bevorzugen ihn aber auch gerne pur“, so Hergge.

Die Marke **Averna** wird seit 1868 in Sizilien nach einem Familienrezept ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt: Ausgewählte Kräuter, Wurzeln, Rinden, Beeren und Zitruschalen werden verwendet.

Den besonders ausgewogenen Geschmack von Averna genießt man am besten eisgekühlt pur oder auf Eis mit einer Zitronenscheibe. „Die Spirituose eignet sich aber auch als Basis für eine Vielzahl an Longdrinks und Cocktails“, empfiehlt Hergge.

www.camparigroup.com

Der „Bär“ ist los

Destillierkunst seit 1856 – die Geschichte der Pfanner Privatdestillerie reicht rund 160 Jahre zurück. Seit fünf Generationen werden bei Pfanner Branntweine und Liköre erzeugt. Teil dieser Geschichte ist die Sorte „J11“, für die jener Bär Namensgeber war, der vor rund zehn Jahren durchs Tiroler Inntal gezogen ist. „Unser kraftvoller Edelbitter aus erlesenen Alpenkräutern wird nicht nur an kalten Wintertagen auf den Berghütten Österreichs getrunken. Vielmehr ist er ein Ganzjahresbotschafter der österreichischen Gastlichkeit“, sagt Peter Pfanner.

www.pfanner.com

Der Bär „J11“, der vor rund zehn Jahren durchs Tiroler Inntal gezogen ist, war Namensgeber für den Edelbitter von Pfanner

(Bild: Pfanner)

IM BLICKPUNKT:

LIKÖRE

Die Bitter machen das Rennen



Mag. Helmut Obergantschnig
www.gastro-data.at

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

Die Kategorie der Liköre weist in der Beobachtungsperiode Jänner bis September 2015 gegenüber dem Vorjahr einen klaren Gewinner aus: Die Bitter! Sie konnten mit einem Zuwachs von plus 8,4 Prozent bei der Menge und plus 12,9 Prozent beim Wert den heißen Sommer zu ihren Gunsten nutzen. Generell verloren die Liköre – wie der gesamte Spirituosenmarkt (Menge: –5,2%; Wert: –0,5%) im C&C – mengenmäßig um 3,9 Prozent und wertmäßig um 1,5 Prozent im Vergleich zum Zeitraum Jänner bis September 2014. Bei den Bitterlikören stiegen die Durchschnittspreise pro Liter in den ersten neun Monaten dieses Jahres gegenüber dem Vorjahr um rund plus 4,2 Prozent, bei der Likör-Kategorie gesamt um plus 2,5 Prozent.

Borco-Marken-Import

Sortiments-Comeback

Borco-Marken-Import erweitert sein Portfolio und übernimmt mit Anfang des Jahres 2016 die Distribution für die Wermuts „Punt e Mes“ und „Antica Formula“ in Österreich sowie in Deutschland. Beide Marken gehören der Mailänder Fratelli Branca Distillerie S.r.l. und wurden bereits von 2007 bis Ende 2012 vom Hamburger Familienunternehmen vermarktet. Die Part-



Die Wermuts der Fratelli Branca, „Punt e Mes“ und „Antica Formula“, befinden sich mit 1. Jänner 2016 wieder im Borco-Portfolio

(Bild: Borco)

nerschaft bietet zusätzliche Vertriebs-Synergien, da Borco für das

Mailänder Familienunternehmen in Deutschland und Österreich exklusiv den Kräuterbitter „Fernet-Branca“ vertreibt.

www.borco.com

Pernod-Ricard-Austria

Amaro italiano

Im Jahre 1815 kreierte der Apotheker Ausano Ramazzotti in seinem kleinen Laborgeschäft in Mailand einen eigenen, besonders milden Kräuterlikör, indem er 33 verschiedene Kräuter und Wurzeln mit extra feinem Alkohol mischt – die Geburtsstunde des „Amaro Ramazzotti“. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten, denn die Mailänder Gesellschaft kam immer häufiger in geselliger Runde zusammen, um gemeinsam den qualitativ hochwer-



Die Komposition des „Amaro Ramazzotti“ aus 33 verschiedenen Kräutern und Gewürzen ist seit 200 Jahren unverändert

(Bild: Pernod-Ricard)

tigen Kräuterlikör zu genießen. Der Rest ist Geschichte. Mit seinem Wissen über Kräuter und seinen Erfahrungen aus dem Wein- und Likörhandel gelang Ausano Ramazzotti eine harmonische Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Alkohol.

Ob pur, auf Eis oder mit Zitrone: Ramazzotti Amaro ist mehr als der krönende Abschluss eines Essens.

www.pernod-ricard-austria.com