

Gegen kalte Füße in ungeheizten Klöstern half den Mönchen einst nur gutes Essen und ein Likörchen danach. Letzterer hilft auch heute noch beim „Aufräumen“ nach Gans und Ente!

BITTER MACHT *lustig!*

Anhalt Der Digestif 2013

*www.anhalt-digestif.de, € 360 (0,5 l, 40 Vol.-%)
im Flakon, Bezug nur über die Website*

Zugegeben, nicht gerade ein Schnäppchen. Für den stolzen Preis gibt es einen mundgeblasenen Flakon im Walnussholzrahmen mit erlesenem Inhalt: Der Schwabe Volker Anhalt brennt Birnen von den eigenen Streuobstwiesen, lässt das frische Destillat im Walnussholzfass reifen, zusammen mit „Kräutern, Samen und Elixieren“ – das genaue Rezept bleibt natürlich geheim. Jedenfalls zählt der hellgoldene Digestif zu den delikatesten Kräuterlikören: starke Noten von Birnen, Quitten, Blüten und Wiesenkräutern. Der perfekte Abschluss für ein fürstliches Mahl.



Vallendar Kräuter-Orangen-Likör

*www.vallendar.de, € 15
(0,5 l, 30 Vol.-%)*

Hubertus Vallendar zählt zu den besten deutschen Brennern. Vielfach preisgekrönt wurde auch sein Likör auf der Basis von Orangen und vielen Kräutern. Farblich an schwarzen Kaffee erinnernd, duftet und schmeckt der Likör sehr ausgewogen sowohl nach Zitrusfrüchten (Orangen, Bitterorangen, Zitronen) als auch nach Kräutern wie Salbei, Minze und Eukalyptus. Recht süß – passt auch zur Kaffeetafel.



TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER

HirschRudel Kräuterlikör

*Infos: www.hirschrudel.com,
Bezugsquellen nennt: www.seven-
spirits.de, € 21 (0,5 l, 35 Vol.-%)*

Für den Hersteller Dirk Verpoorten ist der Kräuterlikör mit dem zünftig-waidmännischen Etikett eine Hommage an seine Großmutter Elly: Sie hat als Kind im Wald Kräuter gesammelt und dabei Hirsche beobachtet. Ihr Geheimrezept schmeckt wunderbar würzig und mild. Verwendet werden 31 Kräuter, darunter Enzian, Baldrianwurzel, Angelika, Tausendgüldenkraut und Liebstöckelwurzel.



Alte Pomeranze Pommerscher Bitterlikör Premium

*www.alte-pomeranze.de,
€ 25 (0,5 l, 38 Vol.-%)*

Die Grafen Hahn leben in der 21. Generation auf dem Familiengut im mecklenburgischen Basedow. Wie vor Jahrhunderten schätzen sie die Heilwirkung der Pomeranze, einer Art Urform der Orange, und veredeln nach einem alten Rezept Pomeranzengeist mit Gewürzen, Kräutern und Wurzeln. Das

Ergebnis ist schön herb, mit Noten von Bitterorange, Kaffee und etwas Lavendel in der Nase.



Original Liebl Bärwurz

www.brennerei-liebl.de,

€ 12 (0,7 l, 40 Vol.-%)

Gerhard Liebl brennt im Bayerischen Wald sehr ordentlichen Whisky, aber groß geworden ist sein Betrieb mit der bayerischen Spezialität Bärwurz-Likör. Dessen Grundlage ist ein Doldenblüterkraut, ähnlich dem Dill; Tee daraus hilft bei Magenbeschwerden. Liebls Bärwurz ist ein „Klarer“ mit schönen Noten von Tannen, Kraut, Liebstöckel und Gemüse wie Rüben. So fein im Geschmack wie wohltuend!

Eifelgold Kräuter-Edel-Likör

www.eifel-destillerie.de,

€ 25 (0,5 l, 30 Vol.-%)

Peter-Josef Schütz produziert seinen bernsteinfarbenen Kräuterlikör – natürlich – in der Eifel, und zwar aus 36 Zutaten: Wurzeln, Blüten, Samen und Heilkräuter aus der Region und aus aller Welt. Der Likör schmeckt klassisch-würzig (Noten von Salbei, Lakritz, Anis und Honig) und süßlich mit moderatem, angenehmem Bitterton.

Gölles Edelbitter

www.goelles.at, Bezug:

www.vincent-becker.de,

€ 37,60 (0,7 l, 30 Vol.-%)

Für seinen auffallend frisch-würzigen Bitter verwendet der steirische Erfolgsbrenner Alois Gölles seinen eigenen Obstbrand, den er mit Kräutern, Wurzeln und vor allem schwarzen Nüssen (eingelegten unreifen Walnüssen) aromatisiert und reifen lässt. Nach einem großen Menü wirkt der Edelbitter besonders erfrischend, dank der klaren Aromen von Thymian, Salbei und etwas Minze, dazu Honig, Walnuss und Kirschfrucht. Angenehm mild und dezent süß im Geschmack.



MAL GRÜN, *mal golden,* IMMER WURZIG

Amaro Nonino

www.grappanonino.it, Bezug:

www.gustini.de, € 30 (0,7 l, 35 Vol.-%)

Von wegen Dolce Vita: Italiener können auch bitter; als Grundlage verwenden sie meistens Grappa. Familie Nonino gibt dazu Alpenkräuter aus Carnia in der Provinz Udine und lässt den Likör einige Jahre in verschiedenen Holzfässern reifen. Der sehr delikate Amaro duftet außergewöhnlich nach Wurzeln wie Roter Bete und schmeckt zurückhaltend süßlich mit herber Beinote. Wundervoll nach einem üppigen Gänse- oder Entenbraten.

Kloster Andechs Der Grüne

www.andechs.de, € 14 (0,5 l, 38 Vol.-%)

Der Klassiker unter den Klosterlikören, destilliert in der Brennerei am Fuß des Heiligen Berges Andechs. Der „Grüne“ aus Gebirgskräutern ist einer von sechs Likören und Bränden – mit dunkelgrüner Farbe und tatsächlich grüner Aromatik: Tannennadeln, Rosmarin, Salbei und jede Menge Blüten. Der feine, zwischen süßen und herben Noten oszillierende Geschmack tut dem Magen wohl und macht einfach gute Laune.

Trappisten-Abtei-Tropfen

www.shop-mariawald.de, € 15,90 (0,7 l, 32 Vol.-%)

Die Trappistenmönche der Abtei Mariawald in Heimbach in der Eifel haben mit einem befreundeten

Apotheker vor einigen Jahrzehnten das Rezept für einen angenehm herben Kräuterlikör entwickelt. Duft und Geschmack erinnern an Lakritz, Rosmarin, etwas Waldmeister, Estragon und Kakao.

