

BAR

SWISS BAR AND BEVERAGE MAGAZINE

NEWS

5-2011

Official Magazine
Swiss Barkeeper Union



produkte | events | news | competitions | swiss bar awards | up to date | design | agenda | tastings
schweizer spezialitäten | bar windows | news & wirtschaft | cigars & whisky | gesetzgebung & recht
nullpromille | swiss barkeeper union | distillers | spirituosen | international | trends | swissbarworld
weintipps | education | bar academy | barfood | people | flairtending | reportagen | know-how | drinks

Kräuterbitter und Bitters

von Jürgen Deibel



Bei Kräuterlikören denken viele sofort an bittere Spirituosen, die bei opulenten Mahlzeiten der Verdauung helfen sollen. Tatsächlich schmecken und riechen Kräuterliköre meist nicht einfach nur bitter, sondern zeigen ein viel komplexeres Geschmacks- und Geruchsbild. Neben einem halbbitteren bis bitteren Geschmack weisen diese Liköre auch fruchtige und oftmals angenehm würzige Aromen auf.

Heute sind internationale Marken wie Jägermeister, Appenzeller, Campari und Ramazzotti aus keiner Bar oder keinem Restaurant mehr wegzudenken. Zudem finden sich immer häufiger Produkte von weniger bekannten Kräuterlikörmarken, wie zum Beispiel Chartreuse, Fernet Branca, Antica Formula oder Punt-e-mes, in ausgewählten Bars und guten Restaurants.

Kräuterbitter

Ein Kräuterbitter wird aus Alkohol und besonderen Kräutermischungen hergestellt. Abhängig vom Hersteller werden dem Kräuterlikör ausserdem Zucker, destilliertes Wasser und andere Zutaten beigegeben. Mazerisation (Kaltauszug) oder Digestion (Warmauszug) mit anschliessender Destillation stellen, neben der kontinuierlichen Perkolatation, die wichtigsten Elemente zur Herstellung der Grundzutaten spezieller Kräuterliköre, teilweise auch der Fertigprodukte, dar. Die Alkoholgrundlage können dabei sowohl Neutralalkohol als auch Fertigprodukte (z.B. Weinbrände oder Kräuter- und Gewürzbrände) stellen. Zusammen mit einer Lagerung in kleinen wie grossen Holzfässern sind dies in der Regel die Basismethoden der Herstellung. Die Dauer der Lagerung variiert dabei bei den Likörherstellern stark.

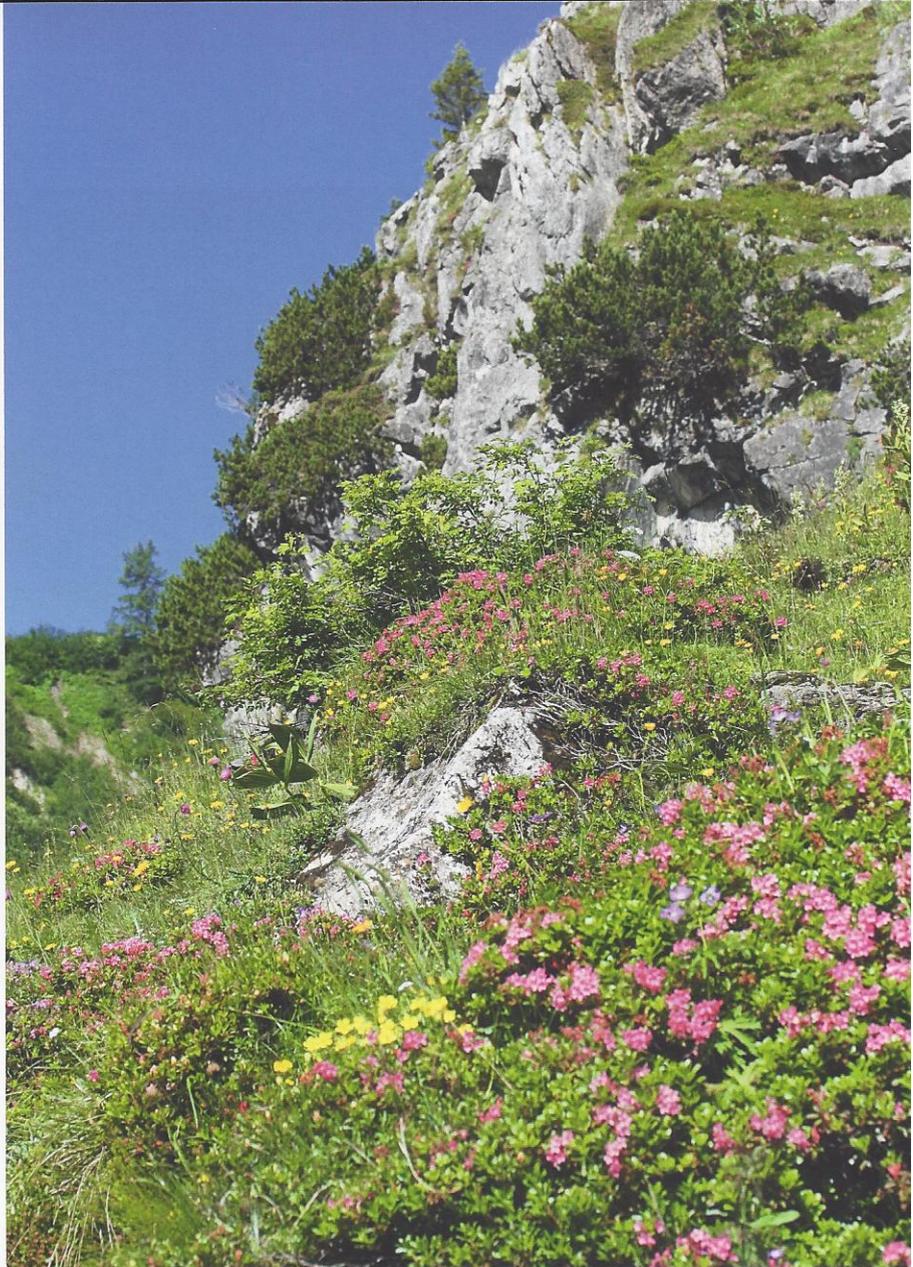
Als Magenbitter oder Kräuterbitter werden Spirituosen mit einer Kombination von Kräu-

tern bezeichnet, die sich positiv auf die Verdauung auswirken sollen. Die Bitterstoffe, die von den hauptsächlichlichen Kräuterbestandteilen abhängen, sollen insbesondere die Magen- und Gallen-Sekretion anregen. Sie werden gerne als «Verdauungsschnaps» getrunken oder sind, immer häufiger, Bestandteil von Longdrinks.

Viele als Magenbitter bezeichnete Produkte gehören aufgrund ihres hohen Gehaltes an Zucker von über 100 Gramm pro Liter eigentlich zu den Likören. Sie werden als Kräuterlikör, oft auch als «Halbbitter» bezeichnet.

Cocktail Bitters

Der englische Begriff Bitters (in Deutsch auch als «Bitter» bezeichnet) steht heute hauptsächlich für Cocktail-Bitter. Dies sind alkoholische Würzzutaten, die meist in klassischen Cocktails verwendet werden. Sie



haben einen mehr oder weniger ausgeprägt bitteren und sehr intensiven Geschmack und werden in der Regel nur tropfenweise verwendet. Dies ist auch das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zu den Bitterspirituosens. Gerade in den USA hat im Zuge der Renaissance der Klassiker der Cocktails so manch alter und neuer Bitter wieder seinen Platz an der Bar gefunden.

Nach der in der EU-Spirituosensverordnung vereinbarten Definition für die Bitter sind diese «eine Spirituose mit einem vorherrschend bitteren Geschmack, der durch Aromatisierung mit natürlichen oder naturidentischen Geschmacksstoffen erzielt wird». Der Bitter muss einen Alkoholgehalt von mindestens 15% aufweisen.

Diese Bitter sind typischerweise «Tinkturen» aus vielen verschiedenen Komponenten. Man kann unterscheiden zwischen Bittern, bei denen eine einzelne Zutat, wie z.B. Orange, im Vordergrund steht und dann auch na-

mensgebend ist («Orange-Bitter») und den sogenannten Aromatic Bitters, die sehr komplexe Aromakompositionen haben. Beispiele dafür sind der allseits beliebte Angostura Bitter oder die mittlerweile weit verbreiteten Bitter der Münchner Firma Bitter Truth. Peychaud's Bitter oder die Bitter von Gary Regan sind, neben mittlerweile vielen anderen, in den USA sehr bekannt.

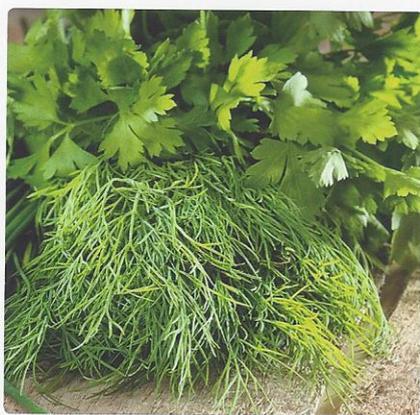
Der wohl bekannteste Bitter ist der **Angosturabitter**, den der deutsche Arzt Johann Gottlieb Benjamin Siegert 1824 in Venezuela für die Truppen als Heilmittel gegen Tropenkrankheiten erfand. Das stärkere Heiltonikum erfreute sich schon bald einer wachsenden Beliebtheit. Im weiteren Verlauf des 19. Jahrhunderts kamen aromatische Bitter immer mehr in Mode und eroberten vor allem die Bars, als unverzichtbare Zutat einer neuen Art von Mischgetränken: den Cocktails.

Über 100 Bitter als Cocktailzutaten

Dem Erfindungsgeist schienen keine Grenzen gesetzt, da bald eine Fülle neuer Geschmäcker in Form immer neuer Bitter verfügbar wurde. In einigen der alten Cocktailbüchern des frühen 20. Jahrhunderts finden sich bis über 100 verschiedene Bitter als Cocktailzutaten.

Für die Bitterspirituosens waren in der Historie dieser Kategorie immer die heilenden und wohltuenden Fähigkeiten bestimmter Kräuter und Pflanzen im Vordergrund. Mönche und Apotheker (oftmals identisch) verwendeten die Zutatens als Heilmittel. Diese konnten im Alkohol konserviert und damit in den Klosterapotheken über lange Zeit aufbewahrt werden.

Erst später wurden diese dann auch ihres Geschmacks wegen verwendet. Allerdings wurden noch im ausgehenden 18. und



Übersicht der wichtigsten Bitter (Marktangebot Schweiz)

Marke	Vol %	Importeur/Produzent
Amaro Montenegro	23,0	Haecy Drink & Wine AG
Angostura Aromatic Bitters	44,7	Best Taste Trading GmbH
Angostura Orange Bitters	28,0	Best Taste Trading GmbH
Aperol	11,0	Campari Schweiz AG
Appenzeller Alpenbitter	29,0	Appenzeller Alpenbitter AG
Articho	15,0	Diwisa Distillerie Willisau SA
Averna	32,0	Dettling & Marmot AG
Branca	32,0	Campari Schweiz AG
Braulio Amaro Alpino di Bormio	21,0	Appenzeller Alpenbitter AG
Braulio Riserva Speciale 5 anni	24,7	Appenzeller Alpenbitter AG
Campari	23,0	Campari Schweiz AG
Cynar	16,5	Campari Schweiz AG
Fernet Stock	42,0	Lateltn AG
Fernet-Branca	39,0	Campari Schweiz AG
Gran Classico Bitter	28,0	Matter-Luginbühl AG
Jägermeister	35,0	Diwisa Distillerie Willisau SA
Liquore Strega	40,0	Appenzeller Alpenbitter AG
Luzerner Alpenbitter	21,0	Diwisa Distillerie Willisau SA
Martinazzi-Bitter Classic	22,0	Matter-Luginbühl AG
Mozart Chocolate Bitters	40,0	Best Taste Trading GmbH
Punt & Mes	16,0	Comarsa Commercio Alimentari SA
Ramazzotti	30,0	Pernod Ricard Swiss SA
Studer Original Swiss Bitter	32,0	Studer & Co AG
Suze	20,0	Pernod Ricard Swiss SA
Underberg	44,0	Dettling & Marmot AG
Weisflog	20,0	Best Taste Trading GmbH

19. Jahrhundert Liköre hauptsächlich zur geschmacklichen Verbesserung der damals minderwertigen Grundspirituosen angesetzt. Doch die Qualitäten der Spirituosen verbesserten sich und das Mischen von Spirituosen, Likören, Bitters, Sirupen und Säften entwickelte sich von der Notwendigkeit hin zum Cocktailkult Anfang des 20. Jahrhunderts. Erst in den 1970er- und 80er-Jahren im deutschsprachigen Raum wurde dann der Cocktailkult wiederbelebt und damit auch eine Renaissance der Bitterliköre an der Bar eingeleitet.

Bitter mit Weltruhm

Heute sind Bitter, sowohl als Klassiker im Bereich der Magenbitter, wie z.B. **Underberg** oder der Schweizer **Appenzeller Alpenbitter**, teilweise weltweit bekannt und geniessen einen traditionell guten Ruf.



In dieser Reihe ist der Appenzeller Alpenbitter ein wichtiger Vertreter. Auch er kann mit seinen 42 Kräutern punkten, die auf französischer Weinbrand-, Enzian- und Wachholderbrandbasis zusammen komponiert werden. Wie bei vielen guten Kräuterlikören sind auch hier Essenzen verpönt. Lieber vertraut man der Frische und der Aromenvielfalt der frischen, reinen Zutaten.

Zu der Gruppe der Halbbitterliköre zählt der aus Wolfenbüttel in Deutschland stammende **Jägermeister**, ein Kräuterlikör mit



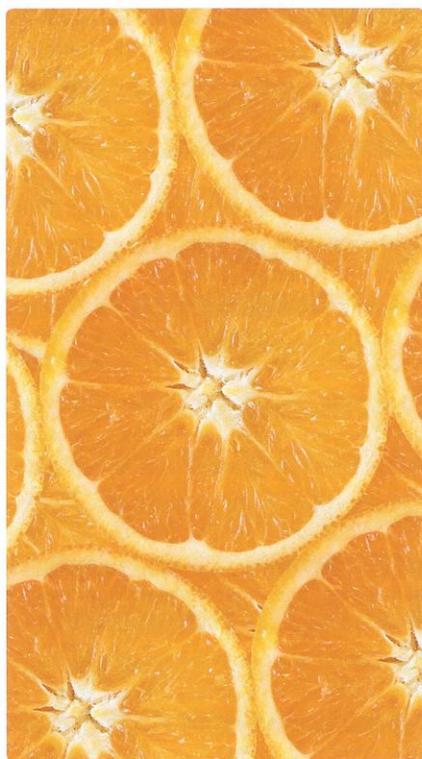
einer Kombination aus insgesamt 56 Zutaten, darunter Orangen- und Zitrusfrüchte, Sternanis, Ingwer und Safran. Nicht ohne Grund findet man Liebhaber und Fans dieser Spirituose mit dem Hirschkopf als Markenzeichen rund um den Globus.

Noch süsser, dadurch aber auch süffiger, kommt der beliebte **Ramazotti** aus Mailand daher. Im Jahre 1815 in Mailand aus 33 Kräutern und Wurzeln entstanden, hat sich dieser Halbbitter (italienisch: Amaro) in der ganzen Welt durchgesetzt. Als Halbbitter ist der Zuckergehalt gegenüber den Vollbittern höher und erzeugt dadurch eine leichtere Genuss- und Trinkbarkeit. Ein «Bitter» kann also nicht nur ein wirkungsvoller Digestif sein, sondern auch einmal als Aperitif gereicht werden.

Ebenso aus Italien kommt ein weiterer Klassiker – **Campari**. In Italien ist der rote Kräuterlikör mit bittersüßem Geschmack als Campari Bitter oder einfach nur Bitter bekannt. Das Unternehmen Campari wurde

1860 in Mailand von Gaspare Campari gegründet. Dieser, geboren 1828, hatte im Alter von 14 Jahren seinen Heimatort verlassen. 1862 wurde in Mailand der erste Campari vorgestellt und später im Cafe Camparino erstmals ausgeschenkt. Das genaue Rezept ist ein Familiengeheimnis. Laut Angaben werden 86 verschiedene Wurzeln, Kräuter, Gewürze und Früchte verwendet. Campari wird bis heute nach dem Originalrezept von 1862 hergestellt.

Für die Herstellung werden die Zutaten in destilliertem Wasser eingeweicht und mit Alkohol versetzt. Für die Farbe sorgt der natürliche Farbstoff Koschenille (E 120), der aus Schildläusen der Art *Coccus cactus* gewonnen wird. Diese werden in der Sonne getrocknet und anschliessend gemahlen. Nach einigen Tagen wird die Mischung in mehreren Filterdurchgängen von Trübstoffen befreit und in grosse, innen verglaste Behälter gefüllt und mit Wasser und Zuckersirup auf Trinkstärke gebracht (Alko-



holgehalt 25%-Vol]. Nach einer dreissigtägigen Ruhezeit in Holzfässern aus slowenischer Eiche wird das Getränk nochmals gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

Campari ist ein Aperitif, der appetitanregend wirkt. Man kann ihn auch zu Longdrinks oder Cocktails benutzen. Zu den Klassikern zählt Campari-Soda, Campari-Orange und Campari-Tonic.

Ein Kräuterlikör, der derzeit in der Barszene Schlagzeilen macht, ist der aus Frankreich stammende Chartreuse. Seine Herstellung und seine Zusammensetzung ist bis heute, wie bei den meisten Kräuterlikören, ein gut gehütetes Geheimnis. Nur drei Mönche des Kartäuserordens kennen das Geheimnis dieses aus mehr als 130 Zutaten hergestellten Likörs aus dem Jahre 1605. Die Pflanzen und Kräuter werden wohl dosiert mazeriert und destilliert, um danach in grossen Fässern, je nach Abfüllung, unterschiedlich zu lagern. Barkenner

geniessen derzeit ganz häufig Chartreuse einfach mit einem Eiswürfel als einzigartigem Genuss.

Bitters – Trend in der Barszene

Bitter und Kräuterliköre steigen immer stärker im Ansehen, nicht nur der Barszene, sondern auch der Gäste. Die Vielfalt der in den vergangenen Jahren kreierten Kräuterliköre und Bitters und die zunehmende Zahl der an den Bars dieser Welt oder von kleinen Manufakturen selbst hergestellten Bitters und Kräuterlikören belegen dies eindeutig. Ein wichtiger Trend der Barszene, den es nicht zu verpassen gilt!

Jürgen Deibel
International Independent Spirits Consultant
Deibel Consultants GmbH, Hannover