



Bitter

Für viele Rezepte großer Bitter-Marken zeichneten Ärzte, Apotheker und heilkundige Klosterbrüder verantwortlich. Meist war die Suche nach **Heilgetränken** der Anlaß ihrer Entstehung. Bis heute ist der gesundheitliche Aspekt einer der Gründe, warum sich die süß-würzigen bis herb-bitteren Getränke so großer Beliebtheit erfreuen. Eine wohltuende Wirkung kann man den Bitteren nicht absprechen, denn allen Zutaten werden bekömmliche Eigenschaften nachgesagt. Es ist schwer, exakte Einteilungen vorzunehmen. Grob unterscheiden sollte man **Bitter** und **Halbbitter**, **Aperitif-Bitter** und die Gruppe der **klaren Kräuter- und Gewürzliköre**. Einen Anhaltspunkt gibt jedoch der Zuckergehalt. Im Unterschied zu einem Bitter muß ein Bitter-Likör mindestens 100 g Zucker pro Liter aufweisen. Der Oberbegriff nach EU-Recht ist sehr weiträumig abgesteckt. Unter die nachfolgenden Bestimmungen fallen alle Bitter und Spirituosen mit bitterem Geschmack. Danach sind Bitter Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Neutralalkohol mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen oder -extrakten gewonnen werden. Neben der Anzahl und Menge der verwendeten Kräuter, Früchte, Beeren, Blüten, Samen, Wurzeln, Rinden usw. ist für das Erzeugnis „Bitter“ vor allem das Herstellungsverfahren entscheidend. Die meisten Bitteren werden heute auf dem Wege der Mazeration (Kaltauszug) hergestellt. Dazu werden die Bestandteile mit Naturalkohol angesetzt und einer mehrwöchigen Extraktion überlassen.

Der Alkohol sättigt sich dabei mit Aroma- und Extraktstoffen. Bei der Digestion wird ein Heißauszug der Aromastoffe mit Neutralalkohol vorgenommen. Man erreicht dabei schneller ein ähnliches Ergebnis als bei der Mazeration. Auch bei der Perkolation werden die zerkleinerten Rohstoffe

mit Neutralalkohol angesetzt. In einem speziellen Behälter (Perkolator) wird ständig von oben Alkohol zugegeben, der langsam nach unten fließt, so daß sich der Alkohol allmählich mit den Extraktstoffen sättigt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt nach EU-Recht nur 15 % Vol., liegt allerdings in der Praxis meist höher.

Wein-Aperitif

Unter den Wein-Aperitifs ist der Vermouth die bekannteste und mengenmäßig größte Gruppe. Auf Weinbasis werden jedoch – besonders in Frankreich – verschiedene und internationalbekannte Wein-Aperitifs hergestellt.

Eines ist allen gemein: die Aromatisierung mit Kräutern und Gewürzen und das Ausgangsprodukt, der Wein. Mit Wermutkraut versetzte Weine waren schon im Altertum bekannt. Die heutige Schreibweise „Vermouth“ ist italienischen und französischen Produkten vorbehalten. Die ursprüngliche Produktionsstätte dürfte südlich von Turin in der italienischen Provinz Piemont liegen. Hier läßt sich die Herstellung aromatisierter Weine bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Bei der Herstellung von Vermouth sind vier Hauptarbeitsgänge erforderlich: die Zusammenstellung des Ausgangsweins, die Herstellung des Kräuterauszugs und die Aromatisierung des Weins, die Schönung und Filtration sowie Stabilisierung des Vermouth-Weins und die Lagerung des Fertigprodukts bis zur Abfüllreife. Die für den Auszug verwendete Kräutermischung enthält außer dem Wermutkraut eine ganze Reihe aromatischer Zugaben.

Den Vermouths ähnlich sind die französischen „Apéritifs à Base de Vin“. Diese werden aus Wein, Mistellen, Alkohol und Gewürzauszügen hergestellt. Weltbekannt sind darunter die Marken Dubonnet und St. Raphael.

Bitter-Aperitifs

Innerhalb der großen Gruppe der Bitter-Getränke nehmen die Bitter-Aperitifs einen besonderen Platz ein. Das hauptsächliche Unterscheidungsmerkmal ist der geringe Alkoholgehalt oder die Alkohollöslichkeit und ihre ideale Verwendbarkeit als Longdrink. Weltbekannt und aus der Bar nicht wegzudenken ist der Campari, der sich mit einem unvergleichlichen Siegeszug als absoluter Trendsetter etabliert hat.

Campari ist heute in fast allen Ländern der Erde vertreten und belegt auf den internationalen Ranglisten der meistverkauften Spirituosen den 25. Platz. Alle Bitter werden nach den gleichen Verfahren hergestellt, nur, die Bitter-Aperitifs sind eben anders. In der Regel werden sie – im Gegensatz zu den Digestif-Bitter – nicht pur, sondern verlängert getrunken. Dabei ist die Zugabe von Sodawasser die klassische und auch heute noch am meisten praktizierte Art der Zubereitung.

Daß sich die Bitter-Aperitifs zum Mixen von Cocktails und Mixdrinks eignen, haben international bekannte Rezepturen bewiesen. Bitter-Aperitifs trinkt man jedoch nicht nur als Aperitif vor dem Essen. Sie sind, verlängert mit Orangen- bzw. Grapefruitsaft, Maracujanektar, Sekt oder Tonic Water, ideale Getränke für alle Gelegenheiten.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
178257	Amaro Nonino "Quintessentia"	35,0	0,70	24,30
130107	Amaro Montenegro	23,0	0,70	15,05
130150	Angostura	44,7	0,10	7,95
130007	Averna	29,0	0,70	14,60
130001	Averna	29,0	1,00	22,25
130457	Bénédictine D.O.M.	40,0	0,70	24,30
130230	Borgmann	39,0	6 x 0,05	73,60
130235	Borgmann	39,0	0,50	22,70
130537	Chartreuse gelb	40,0	0,70	30,80
130547	Chartreuse grün	55,0	0,70	33,85
130747	Fernet Branca	39,0	0,70	14,85
130741	Fernet Branca	39,0	1,00	20,95
130757	Fernet Menta	28,0	0,70	14,85
130751	Fernet Menta	28,0	1,00	20,95
130677	Hemmeter Escorial grün	56,0	0,70	14,80
131007	Hierbas Tunel Mezcladas	30,0	0,70	14,25
131200	Jägermeister	35,0	24 x 0,02	16,40
131210	Jägermeister	35,0	24 x 0,04	26,50
131207	Jägermeister	35,0	0,70	13,10
131201	Jägermeister	35,0	1,00	18,50



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
130097	KR/23 Kräuterlikör	40,0	0,70	19,50
131350	Kuemmerling	35,0	25 x 0,02	14,10
131355	Kuemmerling	35,0	0,50	8,20
130857	Mampe Halb & Halb	31,0	0,70	11,95
150167	Penninger Blutwurz Kräuterlikör	50,0	0,50	19,70
130015	Pijörkel 55 Kräuterlikör	42,5	0,50	23,05
131077	Ramazzotti	30,0	0,70	14,45
131071	Ramazzotti	30,0	1,00	20,80
137411	Ramazzotti Rosato	15,0	1,00	20,80
132522	The Bitter Truth Orange Bitters	39,0	0,200	11,50
131860	Underberg	44,0	30 x 0,02	33,45
131937	Unicum Kräuterlikör	42,0	0,70	18,50
132267	Zinnaer Klosterbruder	35,0	0,70	8,90



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
136507	Aperol (mit Farbstoff)	15,0	0,75	12,60
136501	Aperol (mit Farbstoff)	15,0	1,00	16,75
137127	Belsazar Vermouth Dry	19,0	0,75	16,90
137117	Belsazar Vermouth Red	18,0	0,75	23,20
137137	Belsazar Vermouth Rosé	17,5	0,75	16,90
137107	Belsazar Vermouth White	18,0	0,75	23,20
137157	Belsazar Riesling Edition Dr. Loosen	16,0	0,75	21,20
136000	Campari (mit Farbstoff)	25,0	25 x 0,04	27,00
136007	Campari (mit Farbstoff)	25,0	0,70	15,05
136001	Campari (mit Farbstoff)	25,0	1,00	20,25
136017	Carpano Punt e Mes	16,0	0,75	12,50
136101	Carpano Antica Formula	16,5	1,00	24,10
136607	Cynar	16,5	0,70	9,50
136207	Lillet Blanc	17,0	0,75	14,90
136227	Lillet Rosé	17,0	0,75	14,90
136217	Lillet Rouge	17,0	0,75	14,90
137007	Cinzano Bianco	15,0	0,75	6,60
137017	Cinzano Extra Dry	18,0	0,75	6,60
137027	Cinzano Rosso	15,0	0,75	6,60
137307	Martini Bianco	14,4	0,75	7,10
137317	Martini Extra Dry	15,0	0,75	7,10
137397	Martini Fiero NEU!	14,4	0,75	7,10
137327	Martini Rosso	14,4	0,75	7,10
137337	Martini Rosato	14,4	0,75	7,10
137377	Martini Ambrato Riserva Speciale NEU!	18,0	0,75	15,00
137387	Martini Rubino Riserva Speciale NEU!	18,0	0,75	15,00
136027	Noilly Prat Dry	18,0	0,75	12,70
136021	Noilly Prat Dry	18,0	1,00	17,75
137411	Ramazzotti Rosato	15,0	1,00	20,80

SIERRA milenario

★★★★★
TEQUILA

THE SNAKE MARGARITA

SIERRA MILENARIO TEQUILA BLANCO	50 ML
FRISCH GEPRESSTER ZITRUS MIX*	20 ML
HOLUNDERBLÜTENSIRUP	20 ML
EINE PRISE NATURSTEINSALZ	

Alle Zutaten in einen bis zum Rand mit Eiswürfel gefüllter Cocktail-Shaker geben. Schütteln, in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und einer Zitronenschale garnieren.

* Zitrus Mix: frisch gepresster Limettensaft sowie frisch gepresster Zitronensaft in einen Shaker geben und ordentlich vermischen.



