



In der Angels Share Cocktailbar können sich die Gäste in gediegenem Ambiente unterhalten und ihre Drinks geniessen.

BILDER CLAUDIA LINK

# VOM GROSSMUTTERSCHNAPS ZUM TRENDLIKÖR

Likör hatte lange Zeit in der Barwelt einen schweren Stand. Doch so manches Rezept kommt ohne nicht aus. Immer mehr junge Likörmarken bringen Abwechslung ins Glas.

Die Basler Feldbergstrasse ist ein Ort, der sich lange Zeit nicht sonderlicher Beliebtheit erfreute. In den letzten Jahren hat sich die Strasse jedoch zur Ausgehmeile gemausert. Mitten drin ist seit zwei Jahren das Angels Share, eine gepflegte Cocktailbar.

Hinter der Theke stehen Roger Grüter und Christoph Stamm, zwei Barprofis. Letzterer sorgte an den diesjährigen Meisterschaften der Schweizer Barkeeper Union für Furore, da er den Aspiranten-Cup für sich entschied. Sein Siegerdrink «Woodrose» war eine Mixtur aus Whisky, Erdbeersirup, frischem Limettensaft, Sodawasser und Anislikör.

Stichwort Anislikör. So mancher Bartender reagiert leicht betreten, wenn man ihn auf Liköre anspricht. Allzu sehr wird die Zutat mit einer klebrigen Ingredienz gleichgesetzt. Auch Christoph Stamm, von seinen Stammgästen

liebevoll «Chutz» gerufen, reagiert so. «Ich verwende selten Liköre für meine Cocktails», sagt er. Zu süss seien sie oft. Er nehme lieber Sirups, die er selber herstelle und so den Zuckergehalt selber bestimme.

Jeden Monat kreiert Stamm zusammen mit seinem Geschäftspartner zehn Cocktailrezepte. In der Regel setzt er dafür seine verschiedenen Sirupe ein. Doch: «Wenn trotzdem eines meiner Monatsrezepte Likör enthält, mache ich den gerne selber.» Einmal habe er für ein solches Rezept extra einen Thymianlikör gemacht.

#### Liköre selber gemacht

Für die Likörherstellung braucht es lediglich drei Zutaten: die ausgewählten Früchte oder Kräuter, Alkohol und Zucker. Und natürlich ein wenig Geduld. Denn das Ganze soll möglichst gut durchgezogen sein. Für selbst gemachte Li-

köre lassen sich fast alle Früchte verwenden: Brom- oder Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Hagebutten, Sanddorn, Äpfel, Birnen oder Quitten.

«Für einige klassische Cocktails braucht es den dazugehörenden Likör.»

CHRISTOPH STAMM, ANGEL'S SHARECOCKTAILBAR, BASEL

Doch auch wenn Christoph Stamm eigentlich keinen Schwerpunkt auf Liköre in seinen Cock-

tails setzt, führt er doch ein gewisses Grundsortiment: «Für einige klassische Cocktails braucht es den dazugehörenden Likör», sagt er. Schnell kommen auf dem Theresen einige Flaschen zusammen: Grand Marnier, Amaretto, den Kräuterlikör Chartreuse oder einen Liqueur de Violettes aus dem Hause Matter-Luginbühl in Kallnach. Dieser wird aus Veilchen aus Südfrankreich hergestellt. Matter-Luginbühl konzentriert sich seit den 1990er-Jahren auch auf die Likörherstellung. Die Wurzeln des Familienunternehmens liegen jedoch beim Martinazzi Bitter, der erstmals 1864 in Turin hergestellt wurde. 1928 erwarb Firmengründer Ernst Luginbühl-Bögli das Rezept.

#### Von der Kräutermedizin zum Trendgetränk

Hochsaison in der Barkultur hatten klassische Liköre in den

1980er-Jahren, als Bols, Malibu, ein mit Kokosnuss angereicherter Rum, oder der Kräuterlikör Jägermeister die Bartheken eroberten. Aber auch in jüngster Zeit verzeichneten einige Liköre ein grosses Wachstum. Allen voran der Bitterlikör Aperol. Das Rezept aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern entstand 1919 in Italien und wurde damals exklusiv für die internationale Messe von Padua kreiert. Das einstige Messegetränk blieb erhalten und wird noch immer nach der gleichen Rezeptur hergestellt.

Die Likörproduktion als solches ist aber viel älter und reicht bis in die Klostersgärten des Mittelalters zurück. Die Mönche verstanden es bereits damals, heilsame Pflanze zu züchten und deren Heilkräfte in Alkohol zu konservieren. Damit die oft bittere Kräutermedizin bekömmlich war, wurde sie kräftig gesüsst.



Mehr Informationen unter:  
[www.angelsshare.bar](http://www.angelsshare.bar)  
[www.limoncino-giulietta.ch](http://www.limoncino-giulietta.ch)  
[www.matter-spirits.ch](http://www.matter-spirits.ch)



Barkeeper Christoph Stamm beim Herstellen des Cocktails Consuela. Für dieses Eigenrezept verwendet er Kaffeelikör.

Lange Zeit blieb dieser «Zaubertrank» jedoch der reichen Oberschicht vorbehalten, denn Zucker war ein Luxusprodukt. Das änderte sich erst in der Kolonialzeit, als in grossen Mengen Rohrzucker aus Übersee eingeführt wurde. Als an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert der Zuckerrübenanbau in Europa populär wurde, wurde Likör erschwinglicher.

### Weitere Schweizer Likörproduzenten

#### Ingwerer

Begonnen hat es in der eigenen Küche von Philipp Jenzer. Heute wird der «Ingwerer», ein Likör auf der Basis von Ingwer, in der ganzen Schweiz ausgedient.

[www.ingwerer.ch](http://www.ingwerer.ch)

#### Noos Premium Walnutlikör

Die Manifattura Branchi in Birsfelden (BL) hat sich auf Baumusslikör spezialisiert. Von Hand geschnitten, werden die Nüsse zusammen mit verschiedenen Gewürzen und Zucker in Tessiner Grappa eingelegt und für 40 Nächten der Mazeration ausgesetzt. Abgefüllt wird ausschliesslich nachts.

[www.noos-nocino.ch](http://www.noos-nocino.ch)

#### Seventh Sense

Vom eigenen Anspruch und demjenigen der Gäste angetrieben, reifte in Barkeeper Michael Schneider die Idee, den Drinks einen persönlichen Charakter zu verleihen – und zwar durch eigene Produkte. Die Marke The Seventh Sense war geboren. Nebst einem hauseigenen Gin, einem Kaffeelikör und einem Falernum-Likör gibt's auch verschiedene Cocktail-Bitters.

[www.theseventhense.ch](http://www.theseventhense.ch)

Wurden in den Klostersgärten einst vor allem Kräuter eingelegt, kamen bald auch schon Liköre aus Früchten und Obst hinzu. Und bald hatte jedes Land seine eigenen Likörspezialitäten.

#### Die grössten Likörmarken

In Frankreich beispielsweise kam der Likör vor allem nach der Revolution in Mode. Jedes Städtchen hatte einen eigenen «liquoriste». Edouard Cointreau und Louis-Alexandre Marnier gehörten zu den grossen Vorreiter der Bitterspirituosen. In Amsterdam destillierte Lucas Bols 1575 in einem Holzschuppen seine ersten Liköre. Er schuf Kreationen mit Kümmel, Anis, Orangen und Bitterorangen, die er von der Karibikinsel Curaçao importieren liess. In Italien schrieb Gaspare Campari 1867 Likörgeschichte, als er den Campari Bitter erfand. Der leuchtend rote, herbe Aperitif mit 86

bitteren und aromatischen Kräutern, Früchten und Gewürzen wird noch heute nach der Originalrezeptur hergestellt. Auch die Schweiz trägt ihren historischen Teil zur Likörgeschichte bei: Appenzeller Alpenbitter. 1902 schuf Emil Ebnetter in Appenzell dieses Getränk. Das Rezept ist bis heute unverändert und in Familienbesitz. Das Getränk enthält insgesamt 42 Kräuter und Gewürze. Die Herstellung ist zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen und ohne chemische Zutaten.

Doch was genau unterscheidet Likör von Schnaps? Schnaps ist ein reines Destillat, also ein Brennerzeugnis. Zugleich dient es als Ausgangsprodukt für Likör. Denn oft bildet ein Brenngut wie Whisky oder Wodka die Basis für die Likörherstellung. Dieses oder reiner Trinksprit wird mit Kräutern, Gewürzen oder Früchten angereichert. Laut der europäischen Spirituosenverordnung enthält ein Likör einen Zuckergehalt von 100 Gramm pro Liter. Der Alkoholgehalt liegt bei 15 Volumenprozent. Schnaps hingegen hat über 40 Volumenprozent.

#### Likörherstellung in der Schweiz

In der Schweiz gibt es zahlreiche Brennereien, die ihre Wurzeln zwar in der Schnapsherstellung haben, fast alle haben aber auch ihre Likörspezialitäten im Sortiment. Zum Beispiel Diwisa aus Willisau. Das Unternehmen hat eine hundertjährige Familientradition und nahm 1918 mit dem jungen Hans Affentranger ihren Anfang. Als 20-Jähriger gründete er eine Einzelirma zur Herstellung von Spirituosen, Likör und Sirup. Die gebrannten Wasser waren schon bald über die Region hinaus bekannt. Jüngste Kreation des Hauses ist der Likör «Willisauer Ringli». Ein Produkt, das zwei regionale Traditionen verbindet. Das Getränk wird nämlich aus den gleichen Zutaten hergestellt wie die bekannten Willisauer Ringli: Honig, Zucker sowie natürliche Zitronen- und Orangenaromen. Die Geschichte der Ringli reicht bis 1840 zurück.

Eine andere Brennerei ist das Familienunternehmen Etter Fruchtbrände in Zug. Dessen Wurzeln reichen bis ins Jahr 1823 zurück, als erstmals auf dem Bauernhof Bergli in Menzingen aus den eigenen Kirschen ein Kirsch gebrannt wurde. Heute wird das Unternehmen in vierter Genera-

tion geführt. Neben einer Vielzahl von Spirituosen gehören die Etter New Generation Fruchtbrand-Liqueure zum Sortiment.

#### Newcomer in der Likörszene

2009 hatte Julia Kolb aus Luzern ebenfalls eine Idee für einen Likör. Damals verbrachte sie wie jeden Sommer ihre Ferien im Ferienhaus ihrer Eltern an der lombardischen Küste.

«Vor allem der Lorbeerlikör kommt sehr gut an, weil er eine neuartige Geschmacksrichtung ist.»

JULIA KOLB, LIKÖRPRODUZENTIN

Die Schweizerin mit italienischen Wurzeln erhielt von ihrer Nachbarin ein Rezept für Limoncino. Sie probierte dieses sofort aus und brachte ein paar Flasche in die Schweiz. Die Beschenkten waren entzückt über das Mitbringsel und ermunterten Julia Kolb, weiterzumachen.

Aus dem anfänglichen Ferienmitbringsel ist bald zehn Jahre später ein kleiner Produktionsbetrieb unter dem Namen Giulietta in Luzern-Littau entstanden. Längst beschränkt sich Julia Kolb nicht nur auf die Limoncino-Produktion, zahlreiche andere Geschmäcker sind hinzu gekommen: Orange, Himbeer, Mandarinen und Lorbeer etwa. «Vor allem der Lorbeerlikör kommt sehr gut an, weil er eine neuartige Geschmacksrichtung ist», so Julia Kolb. Das Rezept dazu hat sie ebenfalls von ihrer italienischen Nachbarin, die nötigen Blätter stammen vom eigenen Lorbeerstrauch.

Noch steckt ihr Geschäft in den Kinderschuhen. Doch immerhin kann sie vor allem in der Vorweihnachtszeit einige Liter Likör an den verschiedenen Märkten absetzen. Und bereits hat sie erste Bars gewinnen können, wie die Louis Bar im Luzerner Art Deco Hotel Montana. RUTH MARENDING

### Drei Likörrezepte von Christoph Stamm

#### Ticino Flip



3 cl gelagerter Grappa  
2 cl Noos Nocino  
1 cl px Sherry  
2 cl Rahm  
1 cl Zuckersirup 1:1  
1 Eigelb

Alle Zutaten in den Shaker geben und kräftig shaken. Doppelt in eine Cocktailshale abseihen.

#### Kiss from Capri



4,5 cl Gin  
3 cl Limoncello  
3 cl Buttermilch  
2 cl Zitronensaft

Alle Zutaten in den Shaker geben und kräftig shaken. Doppelt in ein Tumblerglas abseihen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.



#### Consuela

4,5 cl Vida Mezcal  
2 cl Antica Formula  
1 cl The 7th Sense Kaffeelikör  
1 cl px Sherry

Alle Zutaten in ein Rührglas geben. Gut umrühren und doppelt in einen Kelch abseihen. Eine Orangenzeste über dem Drink zerreiben.



Liköre sind Bestandteil eines so machen Cocktails wie etwa dem «Bananaboat», der Grand Marnier enthält.