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 Apekt 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" vorallem das Herstellungsverfahren entscheidend. Die meisten Bitteren werden heute auf dem Wege der Mazeration (Kaltauszug) hergestellt. Dazu werden die Bestandsteile 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 dieMarken Dubonnet und St.Raphel.

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 Alkohollosigkeit 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 Digistif-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 eigenen, 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
130152		**Angostura** ***NEU!***	44,7	0,20	14,20
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	24,35
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
131007		**Hierbas** Tunel Mezcladas	30,0	0,70	12,10
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	9,85
131355		**Kuemmerling**	35,0	0,50	8,20
130857		**Mampe** Halb & Halb	31,0	0,70	12,25
150167		**Penninger** Blutwurz Kräuterlikör	70,0	0,50	19,70
130015		**Pijörkel 55** Kräuterlikör	42,5	0,50	23,05
131077		**Ramazzotti**	30,0	0,70	14,60
131071		**Ramazzotti**	30,0	1,00	21,00
137411		**Ramazzotti** Rosato	15,0	1,00	21,00
132522		**The Bitter Truth** Orange Bitters	39,0	0,200	11,50
131860		**Underberg**	44,0	30 x 0,02	24,80

Art.-Nr.		Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
136507		**Aperol** (mit Farbstoff)	11,0	0,75	12,60
136501		**Aperol** (mit Farbstoff)	11,0	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	15,30
136227		**Lillet** Rosé	17,0	0,75	15,30
136217		**Lillet** Rouge	17,0	0,75	15,30
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	7,30
137317		**Martini** Extra Dry	15,0	0,75	7,30
137397		**Martini** Fiero	14,4	0,75	7,30
137327		**Martini** Rosso	14,4	0,75	7,30
137337		**Martini** Rosato	14,4	0,75	7,30
137377		**Martini** Ambrato Riserva Speciale	18,0	0,75	15,10
137387		**Martini** Rubino Riserva Speciale	18,0	0,75	15,10
136027		**Noilly Prat** Dry	18,0	0,75	13,40
136021		**Noilly Prat** Dry	18,0	1,00	18,70
137411		**Ramazzotti** Rosato	15,0	1,00	21,00