

Christine Taylor

Heilschnäpse & Genussliköre

aus eigener Herstellung



Bassermann

Heilschnäpse & Genussliköre

aus eigener Herstellung



Christine Taylor

Heilschnäpse & Genussliköre

aus eigener Herstellung

Bassermann

Inhalt

Vorwort	9	Die Lagerung der Ansätze	19
<i>Das Ansetzen von Likören und Schnäpse</i>	11	Erntekalender	20
Liköre und Schnäpse hausgemacht	12	<i>Kräuter und Heilpflanzen</i>	22
Die Mazeration	12	Angelika	24
Zur Geschichte des Alkohols	12	Angelikawein	25
Am Anfang war der Honig	12	Anis	26
»Heiliger Alkohol«	12	Anislikör	26
Die Destillation von Alkohol	13	Arnika	27
Alkohol – das »Lebenswasser«	13	Arnikageist	27
Die Folgen des Alkoholmissbrauchs	14	Bärlauch	28
Alkohol als »Teufelswerk«	14	Bärlauch-Elixier	29
Alkohol im Industriezeitalter	14	Bärlauchwein	29
Weniger ist mehr!	14	Enzian	30
Vom Alkohol und seinen Rohstoffen	15	Enziangeist	30
Reiner Alkohol	15		
Branntwein	15		
Weinbrand	15		
Spirituosen aus Getreide	16		
Spirituosen aus Kartoffeln	16		
Spirituosen aus Obst	16		
Welcher Alkohol wofür?	16		
Vom Wasser	17		
Die Geräte	17		
Vom Zucker	18		
Das Kochen von Zuckersirup	18		
Färben mit Zucker	18		
Früchte, Gewürze und Drogen	18		
Sammeln	19		
Trocknen und Aufbewahren	19		



Das Gänsefingerkraut findet man an Wegen, in Gräben und auf Wiesen.

Estragon	31
Estragonlikör	31
Gänsefingerkraut	32
Fingermost	32
Huflattich	33
Huflattichschnaps	33
Johanniskraut	34
Johanniskrautschnaps	34
Kalmus	35
Kalmusschnaps	35
Kamille	36
Kamillengeist	36
Kerbel	37
Kerbelschnaps	37
Kümmel	38
Kümmellikör	39
Kümmeltrank	39
Magenbitter	40
Magenbitter mit Rum	41
Magenbitter I	41
Magenbitter II	42
Magenbitter III	42
Magenbitter IV	43
Magenbitter mit Wermut	43
Meisterwurz	44
Meisterwurz-Tinktur	44
Melisse	45
Hausgemachter Melissengeist	45
Pfefferminze	46
Kühler Pfefferminztrunk	47
Kandierte Minzblätter	47
Rosmarin	48
Rosmaringeist	48



Aus den Wurzeln des gelben Enzians wird der Enziangeist hergestellt, der vor allem wegen seiner verdauungsfördernden Wirkung bekannt ist.

Salbei	49
Salbeilikör	49
Schafgarbe	50
Schafgarben-Klarer	50
Spitzwegerich	51
Spitzwegerichgeist	51
<i>Gesammelte Früchte aus Wald und Flur</i>	53
Brombeere	54
Brombeer-»Saft«	54
Eukalyptus	55
Eukalyptuslikör	55
Hagebutte	56
Hagebuttentrunk	57
Hagebuttenlikör	57
Heidelbeere	58
Heidelbeerlikör	59
Heidelbeerschnaps	59



Nicht nur die Himbeeren schmecken gut, sondern auch der aus ihnen hergestellte Likör.

Holunder	60
Holundersekt	61
Holunderlikör	61
Löwenzahn	62
Löwenzahnschnaps	63
Sirup und Honig	63
Nadelbäume	64
Bitterer aus Tannennadeln	65
Kiefernadelbitter	65
Fichtengeist	66
Lärchengeist	67
Preiselbeere	68
Preiselbeerlikör	69
Preiselbeerwodka	69
Quitte	70
Quittengelee	71
Quittenlikör	71
Schlehe	72
Schlehenlikör	72
Vogelbeere	73
Mährischer Trank	73
Wacholder	74
Wacholderschnaps	75
Isländer Schnaps	75

Waldmeister	76
Waldmeisterlikör	77
Waldmeisterbowle	77
Walnuss und Haselnuss	78
Polnischer Walnusschnaps	79
Haselnusslikör	79
Weißdorn	80
Weißdorngeist	80
Winterlikör	81

Pflanzen aus Garten und Handel 83

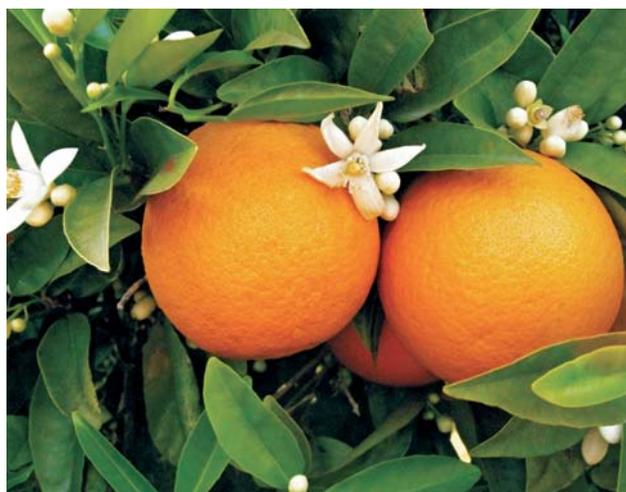
Ananas	84
Ananastrunk	84
Apfel	85
Apfelkorn	85
Aprikose	86
Aprikosenlikör	86
Banane	87
Bananengeist	88
Bananenlikör	88
Beeren-Früchte-Mischung	89
Rumtopf	89



Die Johannisbeere zeichnet sich durch einen hohen Vitamin-C-Gehalt aus.

Erdbeere	90
Erdbeerlikör	91
Walderdbeerlikör	91
Himbeere	92
Himbeer-»Saft« für Erwachsene	93
Himbeerlikör	93
Johannisbeere	94
Hausgemachter Cassis	95
Johannisbeerblatt-Wodka	95
Johannisbeer-Gin	95
Kirsche	96
»Bollaschnaps«	97
Weichsel-Mischgetränk	97
Knoblauch und Zwiebel	98
Knoblauch-Elixier	99
Zwiebelschnaps	99
Mandarine	100
Mandarinentrunk	101
Hochprozentiges Tutti-Frutti	101
Mango	102
Mangolikör	102
Obstler	103
Orange	104
Orangentrunk aus Bozen	105
Orangenblütenlikör	105
»High« Wodka	105
Orangenlikör	106
Pfirsich	107
Pfirsichlikör	107
Rose	108
Rosenlikör I	109
Rosenlikör II	109
Gewürzter Rosentrunk	109
Zitrone	110
»Heißer« Zitronensaft	111
Zitronenschnaps aus Polen	111

<i>Süße Leckereien</i>	113
Bärenfang	114
Bärenfang aus Ostpreußen I	115
Bärenfang II	115
Kaffeeklatsch	116
Kaffeetrunk I	117
Kaffeetrunk II	117
Kaffeetrunk III	117
Mit Bier	118
Stark alkoholisches Bier-Gebräu	119
Kräuterbier	119
Mit Schokolade	120
Schokoladenlikör I	121
Schokoladenlikör II	121
Süßes mit Prozenten	122
»Heiße« Milch	123
Eierlikör	123
Rotweinkelör	123
Würzige Mischungen	124
Zimtgetränk	125
Bénédictine	125
Impressum	126
Stichwörter von A bis Z	127



Aus Orangen lassen sich köstliche »Geister« herstellen.



Vorwort

Wer wollte nicht immer schon für sich oder besondere Gäste ein Gläschen duftigen Orangenlikör, einen würzigen Bénédictine oder süßen Erdbeerlikör selbst fabrizieren und damit Freude bereiten? Auch der »eigene« erlesene Magenbitter zur besseren Verdauung wird nach einem üppigen Mahl seine gute Wirkung tun – ebenso wie ein Heilschnäpschen Gesundheit und Lebensfreude verschafft.

In diesem Buch erfahren Sie alles Wissenswerte über die Kunst der Schnaps- und Likörbereitung, wie und wann man die Pflanzen, Frucht- und Gewürzzutaten am besten ansetzt, wie lange die Ansätze reifen müssen und welchen Verwendungszweck sie haben.

Im Mittelpunkt des Kapitels »Heilsame Geister« steht die Beantwortung der Frage, welche Beschwerden man mit ihnen lindern kann. Auch über Herkunft und Heilwirkung der Pflanzen und ihre Verwendung in der Volksmedizin erfahren Sie einiges. Schon die Mönche im Mittelalter erprobten so manches dieser Rezepte. Ein klassisches Anwendungsgebiet sind Verdauungsstörungen und Völlegefühl: Magenbitter mit Zusätzen wie Kümmel, Anis, Enzian oder Wermut sind sicher jedem bekannt.

Aber auch ungewöhnlichere Schnäpse mit Zusätzen wie Schafgarbe oder Bärlauch spielen in der Volksmedizin von alters her eine Rolle. So werden einige unserer »Geister« nicht getrunken, sondern finden als Einreibung Verwendung.

In den darauf folgenden Kapiteln setzen wir auf den reinen Genuss:

• mit edlen Schnäpsen und Likören aus allerlei Feld- und Gartenfrüchten,

In hübsche Karaffen abgefüllt, eignen sich unsere feinen selbstgemachten Liköre und Schnäpse auch ideal zum Verschenken.

• Hochprozentigem aus exotischen und Zitrusfrüchten und

• süßen Delikatessen aus Honig, Bier, Milch und Schokolade.

Ebenso wichtig wie der gesundheitliche Nutzen und der angenehme Geschmack sind die Freude am Selberzubereiten, am Sammeln und Ernten der Pflanzen und Früchte, kurz an allen Vorbereitungen, die mit dem Ansetzen von Schnäpsen und Likören verbunden sind.

Unsere Geduld ist hier oftmals gefordert. Für mich hat es immer einen eigenen Reiz, die Zutaten für den Ansatz in die Flasche zu geben und mit dem jeweiligen Alkohol aufzugießen. Und erst das Vergnügen, das eigene Produkt nach oft langer Reifezeit erstmals kosten zu dürfen! Jeder Tropfen lässt sich mit etwas Übung so abwandeln, dass er zum unverwechselbaren Einzelstück wird. Die natürlichen Zutaten variieren ohnehin stets im Geschmack, so dass kein Likör oder Schnaps immer gleich gerät.

Wer gerne experimentiert, wird an der Likörherstellung bestimmt viel Freude haben. Aber auch Anfänger können sich ohne weiteres daran wagen. Versuchen Sie es doch einfach – die in diesem Buch gesammelten Rezepte helfen Ihnen dabei! Sie sind so abgefasst, dass sie einfach und problemlos nachzuvollziehen sind. Darüber hinaus finden Sie zu vielen Zutaten nützliche Tipps, wie Sie sie sonst noch verwenden können: für einen Heiltee, für die Zubereitung eines alkoholfreien Sirups oder einer köstlichen Marmelade beispielsweise.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachkochen!



Das Ansetzen von Likören und Schnäpsen

So einfach das Ansetzen eines Likörs auch ist, ein wenig Know-how gehört schon dazu, um einen guten Tropfen herzustellen.

In diesem Kapitel verraten wir Ihnen die wichtigsten Tipps und Tricks der Likör- und Schnapsherstellung. Wissenswertes über die benötigten Zutaten, Geräte und Spirituosen und ein kleiner Streifzug durch die Geschichte des Alkohols ergänzen das Kapitel.

Liköre und Schnäpse hausgemacht

Noch vor nicht allzu langer Zeit war die häusliche Likör- und Schnapsbereitung weit verbreitet, Hausfrauen (und -männer) übten sich in ihr und in den meisten Kellern fand man nicht nur eingemachtes Gemüse und Obst und selbst gekochte Marmelade, sondern auch Flaschen mit selbst gemachten Schnäpsen und Likören. Heute ist die Kunst der Likör- und Schnapsbereitung ein wenig aus der Mode geraten, zu groß ist das Angebot der Spirituosenindustrie, die uns mit immer neuen Erzeugnissen überschwemmt. Oft fehlt auch die Muße und Geduld, einen Likör oder Schnaps selbst anzusetzen. Viele moderne Stadtbewohner schreckt vielleicht auch der Gedanke ab, die Herstellung eines eigenen Schnapses oder Likörs sei irgendwie geheimnisvoll und schwierig. Wohlgemerkt: Es geht hier nicht um das Selbstdestillieren von Alkohol – das ist uns verboten und sollte den Brennereien vorbehalten bleiben, auch wenn es technisch möglich wäre, abends in der Küche eine heimliche Schwarzdestille zu betreiben.

Die Mazeration

Wir sprechen hier vom Prozess der Mazeration. Dazu setzen wir die Gewürze, Kräuter, Früchte oder Beeren mit Alkohol an und warten, bis der Alkohol deren Aroma- und Heilstoffe herauszieht oder wie der Fachmann sagt, mazeriert. Danach filtern wir und ziehen das Getränk auf eine Flasche.

Was wir dazu brauchen, ist »fertiger« Alkohol aus dem Handel, also verschiedene Branntweinsorten wie Cognac, Whisky, Obstler, Weinbrand, Wodka, Gin etc. Für einige Rezepte benötigen Sie reinen Alkohol (Äthylalkohol), den man in der Apotheke oder Drogerie bekommt. Geeignet ist jede Art von destilliertem Alkohol, je nach Geschmack und Likörart finden aber auch Bier, Wein und Most Verwendung. Die größte Rolle spielt dabei die Stärke des jeweiligen Alkohols.

Nur vollmundig-aromatisches Obst und fachgerecht getrocknete und gelagerte Kräuter sollten verwendet werden.

Honig war lange Zeit das einzige bekannte Süßungsmittel und im Vergleich zu heute auch außerordentlich teuer.

Wichtig ist vor allem, dass man für den Ansatz nur die besten Zutaten (Früchte, Kräuter, Gewürze, Spirituosen) verwendet – denn nur so lässt sich ein guter Tropfen bereiten. Beim Alkohol sollten Sie Markenqualität der billigen Supermarktware vorziehen.

Zur Geschichte des Alkohols

Doch bevor wir zur Praxis der Schnaps- und Likörzubereitung kommen, ein kleiner Streifzug durch die Geschichte des Alkohols.

Am Anfang war der Honig

Bis heute vermag niemand zu sagen, wer die berauschende Wirkung des Alkohols zuerst bemerkt hat. Man weiß nur, dass Met (Honig mit Wasser) eines der ersten alkoholischen Getränke der Menschheit war. Viele Völker der tropischen Länder mischten von jeher Honig wilder Bienen oder auch von Erdhummeln mit Wasser, und dabei ist es wohl geschehen, dass solch ein Topf längere Zeit in der Hitze stehen blieb und der bewusste Saft umschlug und zu gären anfang. Und schon war aus dem Saft Met geworden.

Das Honiggetränk war fast überall auf der Welt verbreitet; ob in Brasilien, in Afrika, Griechenland oder in England – überall brachte der Trank auch neue Sitten und Gepflogenheiten. Man brachte ihn den Göttern als Opfergetränk dar, und wenn man genug von ihm trank, berauschte er einen. Das beglückte und erheiterte die Menschen, doch es erstaunte sie auch, so dass sie glaubten, ihr Zustand sei das Werk übernatürlicher Kräfte. So begründete Met auch die Sitte des Miteinandertrinkens, des Trinkens als Zeremoniell zu allen möglichen Anlässen und Festen, – zunächst vor allem zu religiösen.

»Heiliger Alkohol«

Überall auf der Welt fand man Gefallen am Alkohol. In China erfreute man Ahnen- und Luftgeister mit Vergorenem.