

Franz Brandl

# Heiße Drinks

Rezeptideen mit und ohne Alkohol



südwest°

**Cachaça** (sprich: Kaschassa) ist ein brasilianisches Zuckerrohrdestillat. Im Gegensatz zum Rum, der hauptsächlich aus Melasse, den Rückständen bei der Zuckergewinnung, hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus noch grünem Zuckerrohr. Deshalb sollte man Rum keinesfalls mit Cachaça vergleichen, denn lediglich das Ausgangsprodukt ist identisch. Cachaça wird meist wasserklar, aber durch Karamell auch golden getönt, mit 39 bis 43 % vol angeboten.

**Cream Liqueure** Diese haben nichts mit den ehrwürdigen Likören gemeinsam, die als »Crème de Cacao«, »Crème de Bananes« oder »Crème de Cassis« angeboten werden. Die Cream Liqueure sind dagegen verhältnismäßig jung. Ihren Ursprung hatten sie im 1975 eingeführten »Baileys«. Sie weisen als Basis immer Sahne auf, dazu kommen eine Spirituosen- oder Likörsorte sowie Zucker und aromatische Substanzen. Die bekanntesten Marken sind »Baileys« und »Carolans« aus Irland und der »Amarula« aus Südafrika.

**Cognac** Der berühmteste Weinbrand ist eines der bekanntesten Erzeugnisse Frankreichs. Er wird ausschließlich in der im Südwesten des Landes liegenden Charente-Region hergestellt, deren Mittelpunkt die Stadt Cognac ist. Der Cognac verdankt seine Originalität der strengen Abgrenzung des Herstellungsgebiets, den

Böden, dem Klima, den Rebsorten und seiner Herstellungsweise. Da Cognac mit wenigen Ausnahmen immer aus einer Mischung verschiedener Destillate besteht, ist es wichtig, die Etiketten interpretieren zu können, um Rückschlüsse auf sein Alter, seine Besonderheiten und seine Qualität ziehen zu können.

**Eierlikör** wird meist unter dem Phantasienamen »Advocaat« angeboten. Diese Bezeichnung leitet sich von der Avocadofrucht ab, die ursprünglich in Südamerika beheimatet war und nach Indonesien und Indien gebracht wurde. Die Niederländer stellten in ihren Kolonien aus Avocado, Alkohol und Gewürzen einen Likör her, dessen wichtigste Zutat, die Avocado, in Mitteleuropa jedoch nicht wuchs, so dass man sie durch Eigelb ersetzte. Eierliköre bestehen aus Alkohol, Zucker und Eigelb, wobei ein Liter Likör mindestens 140 Gramm Eigelb enthält.

**Kaffeelikör** Zur Herstellung von Kaffeelikör dienen nur frisch geröstete Kaffeebohnen. Diese werden gemahlen und das Kaffeepulver perkoliert, d. h. ständig mit Alkohol übergossen, der die Extrakt-, Aroma- und Farbstoffe auszieht. Das so gewonnene Perkolat wird dann mit Gewürzen wie Muskatnuss, Zimt, Vanille und Zucker geschmacklich angereichert. Die größte Marke, der »Kahlúa«, kommt aus Mexiko, der ebenfalls weltbekannte »Tia Maria« aus Jamaika.

**Lime Juice** Damit ist bei Cocktailrezepten kein Saft, sondern ein spezieller Limettensirup gemeint. Er wurde 1865 von Mr Lauchlan Rose entwickelt und war der erste konservierte Fruit-Drink seiner Zeit. Lime Juice wird aus konzentriertem Limettensaft, Wasser und Zucker hergestellt. Die großen Sirupproduzenten haben heute alle einen Lime Juice im Programm.

**Maraschino** Der wasserhelle Maraschino ist zwar ein Kirschlikör, doch er unterscheidet sich weitgehend von den bekannten roten Fruchtsaftlikören und dem Cherry Brandy. Die Grundlage des Maraschino sind dalmatinische Maraskaweichseln. Aus diesen wird bis heute der um 1820 in Zadar (Kroatien) entwickelte Maraschino in einem aufwendigem Verfahren hergestellt. Viele Likörproduzenten haben auch Maraschino im Programm. Maraschino ist verhalten süß, mit intensivem Kirschgeschmack und einer leichten Kernnote.

**Portwein** Einst Wein der Könige – heute immer noch ein König unter den Weinen. Ob herb, süß, weiß oder rot – Portwein gibt es für jede Gelegenheit. Beim Port bzw. Portwein handelt es sich um behandelte Weine einer bestimmten Region in Portugal. Diese liegt im Norden des Landes am Fluss Douro. Einer der wichtigsten Herstellungsschritte bei der Portweinbereitung ist die Zugabe von Alkohol während der Gärung. Diese stoppt den

Gärprozess, und damit wird u. a. die Süße des Weins gesteuert. Die bekanntesten Sorten sind der rubinfarbene »Ruby Port« und der etwas hellere »Tawny Port« (lohfARBEN). Von den vielen Qualitätsstufen sind die »LBV« (Late Bottled Vintage) und die »Vintage Ports« das Nonplusultra. Portwein gibt es auch in Weiß, dabei sind die herben Ports meist preisgünstiger als die süßen. Geeignet für Heißgetränke sind sie alle in vielen Kombinationen.

**Rum** Seit Ende des 19. Jahrhundert ist in Deutschland der Jamaika-Rum-Verschnitt bekannt. Diese heute nur noch in Deutschland zugelassene Spirituose besteht aus reinem Alkohol, Wasser und zu mindestens 5 Prozent aus aromastarkem Rum. Er erlebte seine Blütezeit bis in die 1970er-Jahre, in denen Rum noch hauptsächlich für Grog und als Zugabe für Tee verbraucht wurde. Die dann beliebt gewordenen Mixgetränke verlangten nach den Rumsorten der Karibik, und diese sind heute in großer Vielfalt zu haben. Das Ausgangsprodukt für den Rum ist das Zuckerrohr. Christoph Kolumbus brachte 1494 auf seiner zweiten Reise Zuckerrohrpflanzen mit nach Westindien und legte damit den Grundstein für eine der größten Spirituosensorten. Europäische Siedler stellten um 1630 auf der Insel Barbados erstmals Rum her. Das wichtigste Produktionsgebiet wurde später die Insel Jamaika. Mehrere Deutungen gibt es über den Ursprung des Namens. Eine glaubhafte Annahme ist, dass sein Name

von »Saccharum«, dem lateinischen Wort für Zucker, abstammt. Bei der Zuckerproduktion bleibt ein dickflüssiger dunkler Sirup, die Melasse, zurück. Diese wird mit Wasser verdünnt und nach der Vergärung destilliert. Anschließend reift der Rum oft Jahrzehnte in Holzfässern und erhält dort auch einen Teil seiner Farbe. Durch den Zusatz von Zuckercouleur (Karamell) erhält der Rum dann seinen endgültigen Farbton. Im Gegensatz dazu reift weißer Rum nur kurz in Holzfässern oder inahltanks unter Sauerstoffzufuhr. Auf den Exportmärkten werden fast alle Rummarken der karibischen Inseln, Mittel- und Südamerikas angeboten. In Deutschland belegt Rum der karibischen Inseln bis heute die Spitzenplätze.

**Sherry** Die Heimat des Sherry ist Andalusien im Süden Spaniens. In dieser Region an der Atlantikküste um die Stadt Jerez de la Frontera entsteht seit Jahrhunderten einer der facettenreichsten Weine. Wie beim anderen großen Likörwein, dem portugiesischen Port, wird auch beim Sherry die Gärung durch Alkoholzugabe gesteuert. Einer der wichtigsten Herstellungsschritte ist die Reifung im Solera-System. Darin wird Wein des gleichen Typs in übereinanderliegenden Fassreihen in einem langjährigen Vorgang gemischt, und zwar so, dass der aus der unteren Fassreihe entnommene Wein durch den Wein aus der darüberliegenden Fassreihe ersetzt wird. Dies gewährleistet eine immer gleichbleibende Qualität und Reifung.