

3.2 Süßungsmittel

Grundsätzlich kann man für seinen Likör jede Art von Zucker verwenden, es gibt jedoch ein paar Dinge, die man bei der Wahl des Süßungsmittels beachten sollte.

Zucker ist nicht gleich Zucker. Für die Likörherstellung finden sowohl der heimische Zucker aus der Zuckerrübe als auch der Rohrzucker aus dem Zuckerrohr Verwendung. Man kann sowohl weißen als auch braunen Zucker verwenden, Kristallzucker oder Kandiszucker.



Weitere Süßungsmittel für den Likör sind z.B.:

- Honig
- Sirup
- Ahornsirup
- Agavendicksaft

Bei helleren Likören (z.B. Mirabellenlikör, Marillenlikör) wird gerne weißer Zucker eingesetzt, da brauner Zucker die Likörfarbe zu sehr verändern würde. Bei dunkleren Likören (z.B. Schlehenlikör, Heidelbeerlikör) hingegen können sowohl weißer als auch brauner Zucker eingesetzt werden.

Zu beachten ist: Dunkler Zucker bringt einen eigenen würzigen, Karamell ähnlichen Geschmack mit in den Likör. Verwendet ihn also nur, wenn es in den Rezepten angegeben ist oder ihr davon überzeugt seid, dass er mit dem verwendeten Aroma gut harmoniert.

Außerdem ist zu beachten, dass viele Obstsorten schon ihren eigenen Fruchtzucker mit in den Liköransatz bringen. Daher ist die Menge an beigemischem Zucker bei jedem Likör individuell. Kandiszucker wird gerne verwendet, da er den Likör nicht so trübt wie herkömmlicher Zucker.

Bei der Wahl von Honig als Süßungsmittel ist zu beachten, dass jeder Honig seinen eigenen Geschmack mitbringt und daher den Likör beeinflusst. Auch ist Honig noch etwas süßer als Zucker und sollte daher spärlicher eingesetzt werden (nur etwa $\frac{3}{4}$ der Zuckerangabe).

Läuterzucker & Invertzucker

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Likör zu zuckern. Entweder wird Zucker mit in den Ansatz gegeben oder der bereits abgeseigte Likör wird mit einer Zuckerlösung behandelt. Beides sind gängige Methoden in der privaten Likörherstellung. Im Kapitel „Allgemeines zu den Rezepten“ gehe ich noch genauer auf den richtigen Zeitpunkt der Zuckerzugabe ein.

Wird der Zucker erst im Nachhinein dem bereits abgeseigten Likör zugesetzt, geschieht das in Form einer Zuckerlösung. Diesen Zuckersirup kann man selbst herstellen. Für 1l Zuckersirup braucht man ca. 600ml Wasser und 600g Zucker. Einfach Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen und den dabei entstehenden verunreinigten Schaum abschöpfen. Nach ein paar Minuten sollte sich der Zucker aufgelöst haben und der Läuterzucker ist fertig.

Eine besondere Form des Läuterzuckers ist der Invertzucker. Beim Invertzucker wird Haushaltszucker (Saccharose) durch Zugabe von Zitronen- oder Weinsäure in seine Einzelzucker Glucose und Fructose aufgespalten. Invertzucker ergibt einen besonders leichten und geschmacklich runden Sirup, der den Likör noch sämiger macht. Deswegen schwören viele private Likörhersteller ausschließlich auf die Verwendung von Invertzucker.

Wie stellt man Invertzucker her?

Für 1l Invertzuckersirup braucht es ca.:

- 1000g Zucker
- 400ml Wasser
- 1 TL Zitronensäure oder Weinsäure
- 1 TL Natron

Invertzuckersirup Zubereitung:

- 1.) Wasser, Zucker und Säure in einem Kochtopf erhitzen.
- 2.) Gemisch auf 70 – 80 Grad erhitzen und dabei ständig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3.) Die Temperatur muss nun für 90 Minuten konstant (also zwischen 70 – 80 Grad) gehalten werden. Dabei den Sirup ab und zu umrühren.
- 4.) Nach den 90 Minuten das Natron hinzugeben. Das kann zu einer heftigen Schaumbildung führen.
- 5.) Fertigen Invertzucker noch warm abfüllen und luftdicht verschließen.

Der so erhaltene Invertzuckersirup hat eine größere Süßkraft als Läuterzucker. 1 Liter der Lösung enthält 1kg Zucker.

3.3 Aroma

Likör kann man definieren als eine „*aromatische Spirituose mit hohem Zuckergehalt*“. Alkohol und Zucker im Likör wurden ausreichend besprochen, fehlt noch das Aroma.

Als Aromen, welche für den Likör geschmacksgebend sind, werden Früchte, Kräuter, Blüten, Gewürzmischungen, Gewürze, Süßwaren und auch andere Nahrungsmittel (z.B. Eier) verwendet. Der Prozess, in dem der hochprozentige Alkohol Farb- und Aromastoffe aus den Früchten, Kräutern usw. löst, nennt man Mazeration.

Einteilen kann man Liköre grob in:

- Fruchtliköre
- Kräuterliköre
- Sahneliköre

Üblicherweise werden dem Likör je nach Frucht bzw. Kraut noch passende Gewürze hinzugefügt, die den Geschmack abrunden sollen. Man kann die Gewürze aber auch als Hauptaromen verwenden und einen reinen Gewürzlikör herstellen (z.B. Zimtlikör oder Vanillelikör).



Häufig eingesetzte Gewürze für den Likör sind z.B.:

- Zimtstangen
- Vanilleschoten
- Gewürznelken
- Anis
- Orangenzeste oder Zitronenzeste
- Kardamom
- Ingwer
- Muskat
- Piment
- Koriandersamen

3.4 Wasser

Wasser verwende ich in meinen Likören eher selten, grundsätzlich gibt es 3 Situationen, in denen man Wasser einsetzt:

- Wenn hochprozentiger Primasprit (96%) eingesetzt wurde, benötigt man Wasser zum Mischen und Herabsetzen des Alkoholgehaltes.

Generell wird Wasser verwendet, wenn der Alkoholgehalt gesenkt werden soll.

- Manche Inhaltsstoffe sind wasserlöslich. Dann sollte man Wasser gleich von Beginn weg in den Ansatz geben. Dies ist dann jedoch immer explizit in den Rezepten angegeben.
- Um eine Zuckerlösung herzustellen.

Das verwendete Wasser sollte möglichst wenig Kalk und Magnesium enthalten. Ansonsten können unerwünschte Trübungen im Likör entstehen. Man spricht hier von „weichem“ und „hartem“ Wasser. Kalk- und magnesiumarmes Wasser wird dabei als weiches Wasser bezeichnet. Weiches Wasser ist geschmacksneutraler als hartes und daher für den Likör bestens geeignet. Bietet das öffentliche Wassernetz diesbezüglich nicht genügend Qualität, sollte man auf destilliertes Wasser oder Quellwasser zurückgreifen.