



Aperitif

Aperitif / Digestif

Deutschlands renommierter Spirituosen-Experte
Bernhard Schäfer präsentiert exklusiv Wissenswertes
und genussvolle Spezialitäten aus der Welt von
Aperitif und Digestif.



Die passende Begleitung

... vor und nach dem Essen
oder einfach in geselliger Runde!

Als **Aperitif** (vom Lateinischen *aperire* (öffnen)) wird ein Getränk bezeichnet, das den Abend einleitet oder als Appetitanreger auf das Abendessen vorbereiten soll. Vor allem in Ländern des Mittelmeerraumes hat dies eine lange kulturelle Tradition. In Italien bezeichnet man als „Aperitivo“ nicht nur das Getränk selbst, sondern auch die Gewohnheit, sich abends mit Freunden in Bars und Kneipen zu treffen. Oft werden in den Lokalitäten kleine Häppchen zu den Drinks gereicht, was zur mediterranen Ess- und Trinkkultur mit dazugehört. Auch bei uns weiß man diese Traditionen inzwischen sehr zu schätzen.

Das Pendant zum Aperitif ist der **Digestif** (vom Lateinischen *digestio* (Verdauung)). Darunter versteht man einen Verdauungsschnaps, der den Abend nach einem guten Essen wohltuend ausklingen lässt. Verglichen mit Aperitifs sind Digestifs im Alkoholgehalt hochprozentiger und werden pur, aber auch mit anderen Getränken verfeinert serviert (Digestif-Cocktails). Die Auswahl in beiden Kategorien ist vielfältig und auch nicht deutlich voneinander abgegrenzt. Frei nach dem Prinzip: Es gewinnt, was gefällt.

Zusammen mit dem renommierten Spirituosen-Experten Bernhard Schäfer möchten wir Sie mit dieser Broschüre in die Welt des Aperitifs und Digestifs entführen. Bernhard Schäfer hat alle vorgestellten Spirituosen verkostet und seine gustatorische Wahrnehmung findet sich zu jedem Produkt in leicht verständlichen Geschmacksgrafiken zu den einzelnen Abbildungen der Spirituosen.

Erfahren Sie außerdem Wissenswertes über die Geschichte und Herstellung der Spirituosen und deren „geheime“ Rezepturen. In diesem Sinne: Wohl bekomm's!

Inhalt

**Eine Einführung in die Welt von
Aperitif und Digestif3**

Die Geschichte des Wermut6

Die Herstellung von Wermut7

KATEGORIE APERITIF

Aperitif

Geschmackseinordnung8–9

Andalö	8
Anna Famosa	9
Aperisintho 66	10–11
Aperol	12–13
Belsazar	14–15
Bergamino Di Calabria	16–17
Campari	18–19
Canonita de Mallocra	20–21
Cassissée	22–23
Chandon Spritz	24–25
CHILLA	26–29
Cinzano	30–33
Clementino della Piana	34–35
Cointreau	36–37
Companion	38–41
Crodino	42–43
Cucielo	44–45
Oriental Déjà-Vu	46–49
Vermouth del Professore	50–51
Eckes	52–53
Fiorente	54–55
Freixenet Solare	56–57
Galliano L'Aperitivo	58
Generation	59
Giffard	60–61
Gin Sul Limão Fizz.....	62–63
Gurktaler Sanddorn	64–65

Hugo Asbach	66
Italicus	67
Kiyoko Yuzu	68–69
Lav'a Belle	70–71
Lillet	72–77
Lolea.....	78–79
Lustau	80–81
Martini	82–87
Mezzodi	88–89
Mionetto	90–93
Nardini	94–95
Noilly Prat	96–97
P31	98
Picon	99
Ramazzotti	100–101
Sarti	102–103
Select	104
Solrosa	105
St. Germain	106
Stork Club	107
Undone	108–109
Vincent	110–111
Ziegler Avionic	112–113
Zubrowka	114–115





Limoncello	116
Geschmackseinordnung	117
Benvenuti	118–119
Limoncello di Capri	120–121
Limoncetta di Sorrento	122–123
Limoncino dell'Isola	124–125
Licellino	126–127
Limoncè	128–129
Pallini	130–131
Villa Massa	132–133

KATEGORIE DIGESTIF

Anis	134
Geschmackseinordnung	135
Henri Bardouin	136
Luccella Sambuca	137
Molinari	138–139
Ouzo 12	140–141
Ouzo of Plomari	142–143
Romana	144–145
Tekirdağ Rakısı	146–147
Yeni Raki	148

Kräuter – Likör, Bitter

und Halbbitter	151
Geschmackseinordnung	152–153
Appenzeller	154–155
Averna	156–157
Becherovka	158–159
Fernet-Branca	160–161
Bràulio	162
Cynar	163
Vecchio Amaro del Capo	164–165
D.O.M Bénédicte	166
Gammel Dansk	167
Gurktaler	168–169
Hirschrudel	170–171
Jägermeister	172–173
Jan Torf	174
Killepitsch	175
Kuemmerling	176–177
Lantenhammer	178
Lucano	179
Amaro Montenegro	180–181
Ratzeputz	182
Rosbacher	183
Sechsamtertropfen	184
Echt Stonsdorfer	185
Túnel de Mallorca	186–187
Underberg	188–189
Zwack	190–191

EU-Spirituosenverordnung	192–193
---------------------------------	----------------

Index	194–195
--------------	----------------

Glossar	196
----------------	------------

Quellen- und Bildnachweis	197
----------------------------------	------------



BERNHARD SCHÄFER

Der renommierte Spirituosen-Experte Bernhard Schäfer verfügt über eine langjährige Erfahrung als Barchef. Seit 1999 widmet er sich beruflich ganz der vielfältigen Welt der Spirituosen. Heute ist seine Fachkompetenz als Jurymitglied in renommierten internationalen Spirituosen-Wettbewerben wie dem ISW-Internationaler Spirituosen-Wettbewerb, IWSC-International Wine and Spirit Competition, den World Whisky Awards, gefragt. Bernhard Schäfer berät als unabhängiger Spirituosenautor die Industrie und den Fachgroßhandel in Vorträgen und Tastings.

1996 | Keeper of the Quaich

2007 | Master of the Quaich

2011 | Rum XP

2014 | Cognac Educator

2016 | Rectifier of the Gin Guild

2022 | Council of Whiskeymasters



Herausgeber:

GES 

Ketzelstr. 7, 90419 Nürnberg

Vorstand:

Ulrich Berkmeir, Leon Semunovic

**Texte und geschmackliche
Eingruppierungen:**

Bernhard Schäfer

**Bezug der Artikel über
den spezialisierten
Getränkefachgroßhandel**

© Alle Rechte vorbehalten

DIE GESCHICHTE DES WERMUT

Wermut, das deutsche Wort, von dem sich auch die internationale Bezeichnung Vermouth ableitet, ist im Prinzip ein Wein, der mit geschmacksgebenden Zutaten versetzt und oft auch mit Alkohol verstärkt wird.

Erste Nachweise von aromatisiertem Wein hat man in China gefunden. Hierbei handelte es sich allerdings um Reiswein. Bei Ausgrabungen in China wurden (leere) Krüge gefunden, die auf eine Zeit von rund 6.000 Jahren vor unserer Zeit datiert wurden. Es konnte nachgewiesen werden, dass diese Krüge einst Reiswein enthielten, der mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert war. Auch aus dem antiken Indien gibt es Hinweise auf aromatisierte alkoholische Getränke.

Die antiken Griechen und Römer versetzten ebenfalls Wein mit Kräutern und Gewürzen und oft wurde diesem dann dadurch eine positive Wirkung auf die Gesundheit zugeschrieben. Das Wermutkraut spielte dabei bereits eine besondere Rolle. In der „Naturalis historia“ von Plinius dem Älteren, die in 37 Bänden das naturkundliche Wissen der Zeit um das Jahr 50 n. Chr. darstellt, wird Wermutkraut mit Wein gemischt und als „vinum absinthianum“ bezeichnet. Als Urheber dieses Weins wird der 460 v. u. Z. geborene Hippokrates aus Kos bezeichnet.

Bis zum modernen Wermut dauerte es allerdings noch, denn zunächst musste auch die Kunst der Destillation den Weg in unseren Raum finden. Mit destilliertem Alkohol statt Wein konnte den Kräutern und Gewürzen noch mehr entlockt werden, geschmacklich und ebenso, was die Wirkung anbelangt.

Als „Erfinder“ des Wermuts im heutigen Sinne gilt Antonio Benedetto Carpano (1751-1815). Er war Angestellter in einem Weinladen in Turin und wollte einen lieblicheren Ersatz für den lokalen Rotwein schaffen, der bei den Damen beliebter sein sollte. 1786 erblickte der Vermouth di Torino das Licht der Welt. Carpano war sicher nicht der Einzige, der zu dieser Zeit ein Getränk dieser Art anbot, aber der erfolgreichste Vermarkter. Ein geschickter Schachzug war es, dem damaligen Herrscher über Sardinien-Piemont und Savoyen zunächst Freiwasser zu schicken. Dieser mochte den Wermut sehr, kaufte viel und machte ihn auch im heutigen Frankreich populär. Turin wurde zur Metropole der Wermut-Herstellung, aber auch in Frankreich (Nizza gehörte bis 1860 zu Savoyen) begann man, Wermut-Weine herzustellen. Die bekanntesten Pioniere sind Joseph Noilly und später sein Schwager Claudius Prat – Noilly begann 1813 mit weißem Wermut. Seit 1843 gibt es den Noilly Prat. Allgemein gilt der französische Wermut heute als die trockenere Variante, der italienische als die süßere Version. In älterer Barliteratur wird dann auch nur von italienischem oder französischem Wermut als unterschiedliche Zutat gesprochen.

Bis vor rund zehn Jahren war Wermut als einfaches Getränk eher verpönt, abfällige Bezeichnungen wie „Wermutbruder“ sprechen eine deutliche Sprache. Doch wie bei vielen Alkoholika gibt es auch beim Wermut Modeerscheinungen, und seit geraumer Zeit hat der Wermut die Nische als reine Cocktail-Zutat verlassen. Viele neue oder wiederbelebte Marken sind derzeit im Angebot.

Bernhard Schäfer

DIE HERSTELLUNG VON WERMUT

Die in Europa geltenden Regeln sprechen bei Wermut oder Wermutwein davon, dass es sich um einen aromatisierten Wein handelt, der mit Alkohol versetzt wurde und dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe erzielt wird.



Wermutkraut (Artemisia absinthium) duftet stark aromatisch und enthält viele Bitterstoffe.

Grundzutat sind fast immer einfache, fruchtige Weißweine, gerne Muskateller, aber auch andere Rebsorten. In neuerer Zeit verwenden manche Hersteller auch Rotweine, das ist allerdings die Ausnahme. Roter Wermut ist in der Regel einfach gefärbt. Damit der Wein süß und fruchtig bleibt wird er nicht durchvergoren, sondern vor dem Ende der Gärung mit Alkohol aufgespritzt. Dadurch wird die Gärung gestoppt. Meist werden die benötigten Botanicals in Alkohol mazeriert. Es gibt auch Hersteller, die die Kräuter im Wein mazerieren, oder aber es werden beide Methoden kombiniert. Den meisten Wermutsorten wird dann noch Süßendes hinzugegeben – das muss nicht unbedingt Zucker sein, auch andere Süßungsmittel sind erlaubt. Oft reifen Wermuts während ihrer Produktion in Holzfässern. Wermut ist ein komplexes Getränk, dessen Herstellung viel Sorgfalt und Erfahrung benötigt.

Über die Aufbewahrung

Die Basis jeden Wermuts ist Wein, wenn auch mit einem etwas höheren Alkoholgehalt. Daher ist Wermut ähnlich wie Wein zu behandeln. Weißer Wermut sollte auf jeden Fall gekühlt werden. Roter Wermut hält sich nach dem Öffnen gekühlt ebenfalls länger. Zudem verlieren sich die Aromen im Verlauf der Lagerung, nicht nur, wenn der Wermut geöffnet ist – dann jedoch eher zügig. Selbst originalverschlossene Flaschen verlieren mit der Zeit an Qualität.

Einteilung des Süßegrades

Die Zuckerzugabe von Wermut und damit die Bezeichnung der Süße sind in einer Europäischen Verordnung für Spirituosen geregelt (siehe Seite 146–147) und können zusätzlich auf der Flasche angegeben werden:

extra trocken:

weniger als 30 g Zucker je Liter

trocken:

weniger als 50 g Zucker je Liter

halbtrocken:

zwischen 50 und 90 g Zucker je Liter

lieblich:

zwischen 90 und 130 g Zucker je Liter

süß:

130 g Zucker oder mehr je Liter



Weiterentwicklung des Aperitifs

Durch die steigende Nachfrage und Beliebtheit von Aperitifs während der letzten Jahre wurden nach und nach auch Spirituosen abseits des Wermuts kreiert, die vor allem als Basis für die beliebten „Spritz“-Getränke dienen. Diese Spirituosen sind weniger für den puren Genuss, sondern von Grund auf als Mixer gedacht und werden meist mit Sekt oder Prosecco, Soda und Tonics gemischt. Diese Filler sind maßgeblich entscheidend für den finalen Geschmack des Getränks - man mischt nach Belieben in eine süßere, bittere oder frische Richtung. Aus diesem Grund wurde bei der Kategorie Aperitif in dieser Broschüre bewusst auf die Eingruppierung in ein Geschmackskreuz verzichtet, denn: Der Filler macht die Musik.

hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Andalö

Ein fruchtiger Likör mit Sanddorn als bestimmende Zutat.

Mit dem Andalö Aperitif-Likör betrat die Firma Behn 2010 Neuland. Ein Likör mit der Hauptzutat Sanddorn war bis dahin nicht von einem größeren Unternehmen erhältlich. Sanddorn ist eine Art Superfood, besonders der hohe Vitamin-C-Gehalt ist bemerkenswert. Die Frucht an sich ist säuerlich, daher wird mit Zucker – wie bei Likören üblich – ausbalanciert, hier mit 228 g/l. Zu Beginn, als Andalö auf den Markt kam, wurde die Geschichte des Schmugglers Carl Petter

Andersson erzählt, dessen Schiff „Andalö“ 1899 in einen schweren Sturm geriet. Während dieses Sturms vermischten sich der geschmuggelte Alkohol und der an Bord befindliche Sanddornsaft, und da dies schmeckte, hat der Schmuggler daraus ein Rezept entwickelt und dieses weitervererbt. Ein hoher Saftgehalt von Sanddorn und anderen exotischen Früchten wird für diesen Likör kombiniert. Gedacht ist der Andalö nicht nur pur, sondern als Mixer.

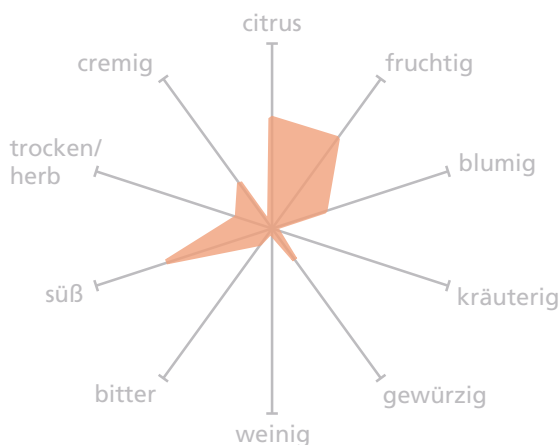
Aperitif

auch als
Ready to Drink
erhältlich



Andalö Aperitif 15 %

Dieser Likör mit Süße sowie Frucht- und Citrusnoten eignet sich besonders zum Mischen mit Tonic und Prosecco.



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Anna Famosa

Ein Aperitif von Heidelberg Spirits nach italienischem Vorbild.

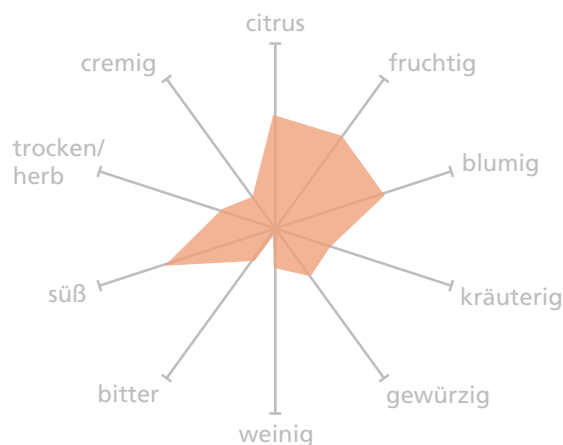
Die relativ junge Firma Heidelberg Spirits begann 2012 mit dem Pussanga-Likör, 2018 folgte der Gin Schrödinger's Katzen. Die Firmengründerinnen Petra Spamer-Riether und ihre Tochter Janina Anna Riether lassen seit 2021 auch einen leichten Aperitif herstellen. Er hat fruchtige Aromen von Pfirsichen und florale Noten von Damaszenerrosen

sowie italienische Bitternoten, die unter anderem durch Wermutkraut und Enzian gewonnen werden. Er soll in kleinen Chargen handgearbeitet sein und ist mittlerweile längst kein Geheimtipp mehr. Seine Anwendung ist vielseitig, sowohl für Twists auf Klassiker als auch für besondere Kreationen.



Anna Famosa Aperitivo 15%

Ein leichter, fruchtiger Aperitif mit einer ausgewogenen Balance aus Süße sowie fruchtigen und floralen Noten. Durch seine Pfirsichnote eignet er sich besonders gut als „Spritz“ oder „Bellini“-Variante.



Aperitif

Rezept- idee

Aperisintho Spritz

Die Geschmacksnuancen von spritziger Limette und fruchtiger Kiwi in Kombination mit leichten Anis- und Kräuternoten werden durch die Bitterkeit des Tonics ausbalanciert und es entsteht ein frischer Aperitif, leicht, sommerlich und unkompliziert.

Zutaten

4 cl Aperisintho
8 cl Tonic Water
Eiswürfel
Frische Minze oder eine Limettenscheibe
zur Dekoration



hier klicken
und direkt
bestellen

Aperisintho 66

Dieser Aperitif ist eine moderne Interpretation des klassischen Absinths.

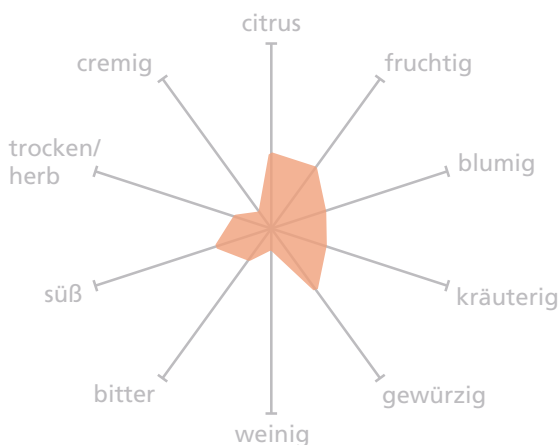
Der Aperisintho 66 wird von der 1924 gegründeten Abtshof Magdeburg GmbH hergestellt. Mittlerweile hat sich das Unternehmen zu einem modernen Produzenten mit einem vielfältigen Spirituosen-sortiment für den nationalen und internationalen Markt entwickelt. Der Aperisintho 66 orientiert sich geschmacklich an traditionellen Aperitifs wie zum Beispiel italienischen und französischen Bitter-spirituosen, welche man seit dem 19. Jahrhundert zur Anregung des Appetits vor dem Essen schätzt. Sein Name ist eine Kreation aus Aperitif und Absinth,

dies spiegelt sich auch in der aromatischen Ausrichtung wider. Zuerst mazerieren ausgewählte Gewürze und Kräuter zusammen mit Zitruschalen in Alkohol, um deren Aromen zu extrahieren. Enthalten sind unter anderem Wermutkraut, Fenchel und Anis. Der Auszug wird nach der Mazeration gefiltert und mit weiteren, nicht bekannten Zutaten angereichert. Anschließend kommen Zucker und Wasser dazu um die Balance zwischen Süße, Frische und Bitterkeit herzustellen. Zum Abschluss reift der Aperitif noch eine Zeit, in der sich die verschiedenen Aromen verbinden.



Aperisintho 66 15 %

Fruchtige Zitrusaromen mit dezenten Noten von Kiwi und Limette, leicht herb, dezente Anisnote; perfekt als Aperitif mit Tonic oder Soda, kann jedoch auch als Shot pur oder auf Eis getrunken werden.



Aperitif

hier klicken
und direkt
bestellen

Aperol

Einst war Aperol der absolute Trendsetter und ist bis heute sehr populär.

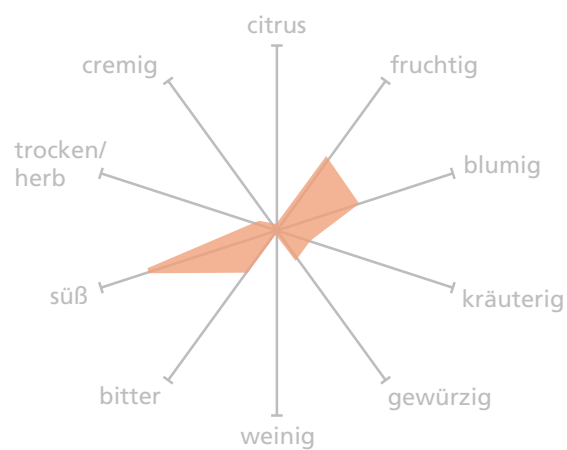
Aperol wurde 1919 nach sieben Jahren des Experimentierens von den Brüdern Luigi und Silvio Barbieri auf einer Messe in Padova präsentiert. Sein Geschmack sowie die leuchtend orangene Farbe kam gut an und so wurde schon in den 1920er Jahren in Werbung investiert. Großen Erfolg hatte in den 1930ern eine Kampagne in Frauenzeitschriften, die heute etwas zweifelhaft wäre. In der Kampagne misst eine Schneiderin die Taille einer Kundin aus und ruft dabei: „Madam! Aperol hält die Linie“, denn als leichter Aperitif (mit 11 % Vol.) war den Damen Aperol erlaubt. Was seit gut 20 Jahren der meistgetrunkene Drink mit

Aperol ist, der Aperol Spritz, stammt – zumindest in Italien – schon aus den 1950er Jahren. Dort wandelte man einfach eine Weinschorle etwas ab und nahm Prosecco mit Aperol und etwas Soda. Nach der Übernahme durch die Campari-Gruppe erweiterte man die Markenkommunikation für Aperol Spritz (nun auch als RTD) und so erlangte dieser Drink internationale Reichweite. Hergestellt wird Aperol mittels Mazeration, das genaue Rezept ist wie immer geheim, sicher sind Orangenschale und Rhabarber nebst anderen Kräutern Bestandteile des Aperitifs.



Aperol Aperitivo 11 %

Süß und bitter, mit floralen Noten und Aromen von Orangenschalen. Wer kennt ihn nicht? Klassisch als Spritz gemischt oder auch für den schnellen Drink als RTD-Variante.



hier klicken
und direkt
bestellen

Belsazar

Belsazar ist DIE deutsche Erfolgsgeschichte im Bereich Wermut.

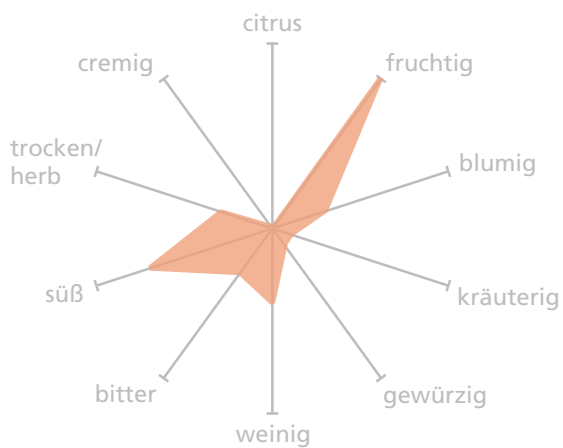
Im Jahr 2013 fanden sich Maximilian Wagner, Philipp Schladerer von der gleichnamigen Destillerie und Sebastian Brack, der Gründer von Thomas Henry Tonic, zusammen, um diesen Wermut zu kreieren. Die Weine für den Wermut kommen aus dem Badi-schen um den Kaiserstuhl und aus dem Markgräfler Land. In der Regel verwendet man Spätburgunder, Müller-Thurgau, Gutedel und Süßweine. Bei der Rosé-Variante kommen Pinot-Noir-Weine zum Einsatz. Die Gärung der Weine wird noch vor ihrer Vollendung mit einem in Eichenfässern gereiften Branntwein gestoppt. Dann werden aus den Botanicals Mazerate erstellt. Es kommen wohl zwischen zwanzig und dreißig Botanicals in das Rezept, je nach Sorte des Wermuts. Bekannt sind neben dem Wermutkraut noch Pink Grapefruit, Orangenblüten, Himbeere und Johannisbeere, Pomeranze, Enzian, Koriander,

Chinarinde, Macis, Zimt und Nelke. Ergänzt wird die Rezeptur mit Obstdestillaten der Schwarzwälder Brennerei Schladerer, anschließend wird mit Schwarzwälder Traubenmost anstatt mit Zucker gesüßt. Dann werden alle einzelnen Elemente, Wein, Mazerate, Obstbrand und der Traubenmost zusammenge-mischt. Zum Abschluss folgt eine bis zu dreimonatige Lagerung in den von Obstbrand bekannten Stein-gutbehältern. Da bei der Gründung der Marke das langjährige Wissen und die Erfahrung der Brennerei Schladerer ausschlaggebend war, benannten Ma-ximilian Wagner und Sebastian Brack den Wermut nach dem Gründer der Brennerei „Sixtus Balthasar Schladerer“. Belsazar war ein babylonischer Kronprinz – auf spätbabylonisch „Bel-šarru-ušur“, auf Griechisch „Baltasar“, was zum deutschen Balthasar wurde.



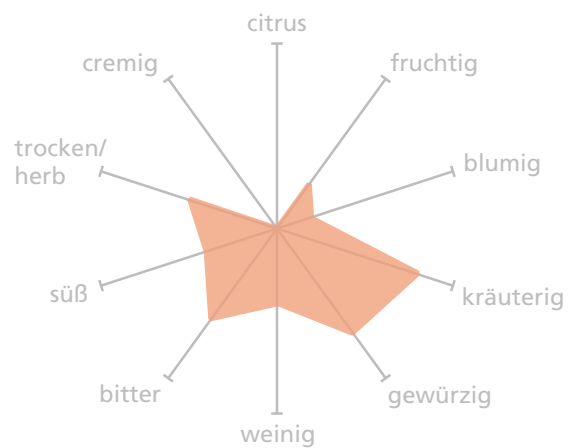
Belsazar Vermouth Rosé 14,5 %

Bittersüß, fruchtig mit Noten von Pink Grapefruit, Orangenblüten und roten Beeren.



Belsazar Vermouth Red 18 %

Weniger süß, Noten von Zimt, Vanille, kandierter Orange und Kirschen, Bitternoten.





hier klicken
und direkt
bestellen

Bergamino

Ein frischer Bergamottenlikör aus Kalabrien.

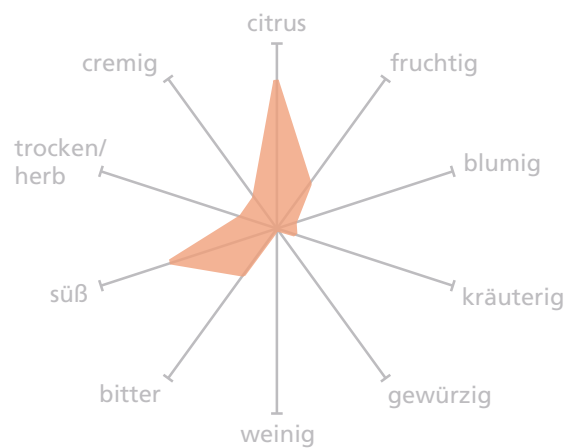
Die Bergamotte entstand aus einer Kreuzung von Bitterorange und Zitronatzitrone und wird hauptsächlich entlang eines schmalen Küstenstreifens zwischen dem Ionischen und dem Tyrrhenischen Meer in Kalabrien angebaut. Durch das dortige Klima mit sehr heißen, langen Sommern, regenreichem Frühling und mildem Winter findet sie hier optimale Bedingungen. Sie wird, im Gegensatz zur Zitrone, aufgrund ihres sehr sauren und bitteren Geschmacks kaum als Obst verwendet.

Stattdessen extrahiert man die in der Schale enthaltenen ätherischen Öle, welche zum Aromatisieren von beispielsweise Earl Grey-Tee oder in der Parfümindustrie genutzt werden. In unserem Fall nutzt die Distilleria F.lli Caffo diese Öle, um den Bergamino Di Calabria herzustellen. Die Bergamottenschalen mazerieren in Alkohol, anschließend werden natürliche Aromen und Zucker hinzugeführt.



Bergamino Di Calabria 28 %

Intensive Zitrusaromen, süß, leicht bitter; empfohlen als Aperitif „Bergamotte Spritz“ mit Prosecco und Sodawasser, kann auch als Digestif zu Desserts und Orangen-basierten Speisen gereicht werden.





hier klicken
und direkt
bestellen

Campari

Die rote Ikone ist stilgebend für die ganze Kategorie.

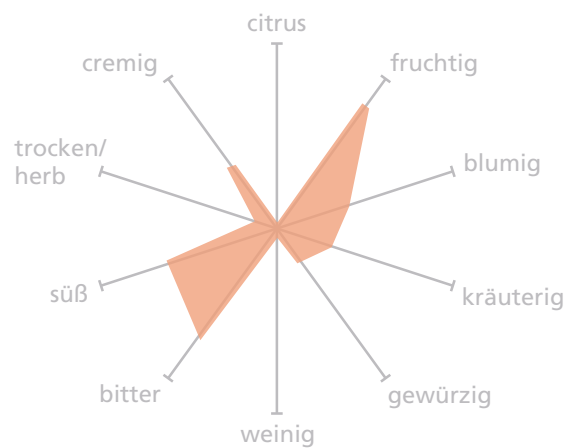
Die Geschichte des Camparis soll schon in den 1840er Jahren mit der Entwicklung des Originalrezepts durch Gaspare Campari begonnen haben, der 1860 die Wurzeln für das später nach seinem Sohn benannte heutige Spirituosenunternehmen Davide Campari, Milano, S.p.A. legte. Campari zog 1862 mit der Firma nach Mailand, eröffnete dort ein Lokal und einige Jahre später eröffnete sein Sohn ebenfalls eines. 1919 verkaufte die Familie die Lokale und man konzentrierte sich auf die Herstellung der Spirituosen, neben Campari auch den Campari Cordial. Letzteren gibt es seit einigen Jahren nicht mehr und er gilt als Sammlerstück. Seit den 1930er Jahren gibt es den fertigen Campari Soda, vermutlich das erste RTD in der futuristischen Flasche. Heute gehört Campari

zu den großen internationalen Spirituosenherstellern. Campari gibt, im Gegensatz zu den meisten Herstellern, nicht einmal einen Teil der Zutaten preis. Einzig Wasser, Alkohol und der Farbstoff werden kommuniziert. Bis 2006 kam die rote Farbe noch von den Panzern der Cochenillelaus, wurde aber dann durch einen künstlichen Farbstoff ersetzt. Das Rezept für Campari hat sich laut Hersteller nie geändert, jedoch schmecken ältere Camparis anders und noch dazu hatte der Bitter früher auch mehr Volumenprozent Alkohol. Die verwendeten Botanicals werden zunächst mit heißem Wasser übergossen, dann wird Alkohol dazugegeben und mazeriert. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird gefiltert, gezuckert und auf die passende Alkoholstärke verdünnt.



Campari Bitter 25 %

Fruchtig und bitter, besonders beliebt sind die Mixvarianten „Campari-Soda“ und „Campari-Orange“.



Rezept- idee

Cononita Spritz

Ein großes Weinglas mit reichlich Eiswürfeln füllen. Canonita de Mallorca eingießen. Mit dem Sekt/Cava auffüllen. Einen Schuss Soda hinzufügen, vorsichtig umrühren. Mit der Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zutaten

5 cl Canonita de Mallorca
10 cl Schaumwein (trocken/brut)
1 Spritzer Sodawasser (nach Wunsch)
viel Eis
1/2 Orangenscheibe (Bio)

Alternativ kann der Aperitif auch als Canonita Tonic mit Tonic Water statt Sekt genossen werden.



hier klicken
und direkt
bestellen

Canonita de Mallorca

Die „Königin der Orangen“ gibt dem Likör seinen Geschmack.

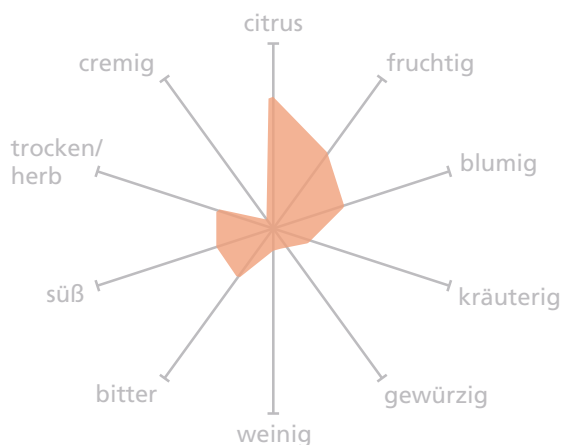
Der Canonita de Mallorca wird in der Destilería Antonio Nadal produziert. Man verwendet für seine Herstellung die Schalen der Canoneta-Orange. Diese wächst im Tal von Sóller auf Mallorca und wird als „Königin der Orangen“ bezeichnet. Speziell für diesen Aperitif hat Chief Distiller José-Maria Natta March laut Angaben des Herstellers ein eigenes Herstellungsverfahren entwickelt. Die Bio-Orangen werden händisch verlesen und geschält. Diese Schalen werden

im Anschluss mittels eines Dampfverfahrens in Neutralalkohol mazeriert. Gleichzeitig wird eine geheime Auswahl mallorquinischer Kräuter zugeführt. Im nächsten Schritt erfolgt die Vermählung mit einem geklärten und gefilterten mallorquinischen Weißwein. Danach wird gesüßt und schließlich mit einem Alkoholvolumen von 18 Prozent abgefüllt.



Canonita de Mallorca Aperitivo de Naranjas 18 %

Zitrusaromen stehen deutlich im Vordergrund, zudem leicht bitter-süß mit feinherben Kräuteraromen; wird gerne als Spritz-Variante zum Beispiel mit Rosé-Sekt gemischt getrunken, man kann ihn aber auch pur auf Eis oder als Longdrink mit Tonic Water genießen.





hier klicken
und direkt
bestellen

Cassissée

Dieser Johannisbeerlikör darf ausschließlich in Dijon hergestellt werden.

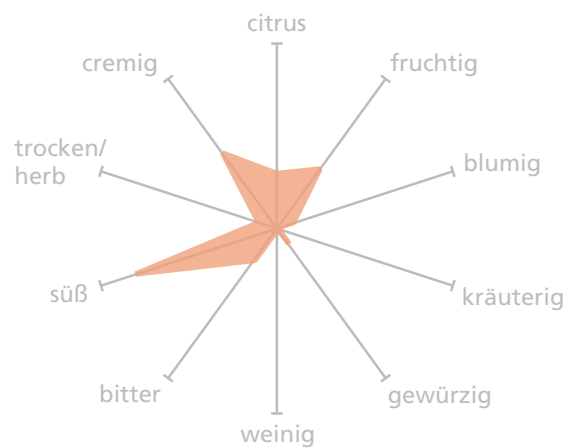
Der Cassissée Crème de Cassis de Dijon wird von dem französischen Traditionsunternehmen L'Héritier-Guyot hergestellt. Dieses Unternehmen wurde bereits 1845 gegründet und gehört zu den bekanntesten und größten Produzenten von Cassis-Likören in Frankreich. Der Likör, der hauptsächlich aus schwarzen Johannisbeeren besteht, wird in Dijon in der französischen Region Burgund hergestellt. Sein Name hat eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.), was bedeutet, dass die Herstellung samt aller verbundenen Teilschritte ausschließlich in Dijon erfolgt und dabei bestimmte Qualitätsvorgaben eingehalten werden.

Man verwendet schwarze Johannisbeeren, oft von der Sorte „Noir de Bourgogne“, die direkt nach der Ernte verarbeitet werden. Die Früchte mazerieren mehrere Wochen in Alkohol, wodurch Farbe, Aroma und Fruchtsäure in die Flüssigkeit übergehen. Anschließend wird der Auszug gepresst, mit Zucker versetzt und zur Reifung gelagert, sodass sich ein harmonischer Likör entwickelt. Charakteristisch sind ein sehr hoher Fruchtanteil sowie ein Zuckergehalt von mindestens 400 g pro Liter, was dem Likör seine typisch cremige Konsistenz verleiht.



Cassissée Crème de Cassis de Dijon 16%

Süß und fruchtig, cremige, fast sirupartige Konsistenz; er dient als klassische Basis für „Kir“ mit Weißwein, oder „Kir Royal“ mit Champagner oder Sekt.



hier klicken
und direkt
bestellen



Chandon

Ein fruchtiger, servierfertiger Aperitif auf der Basis von Schaumwein.

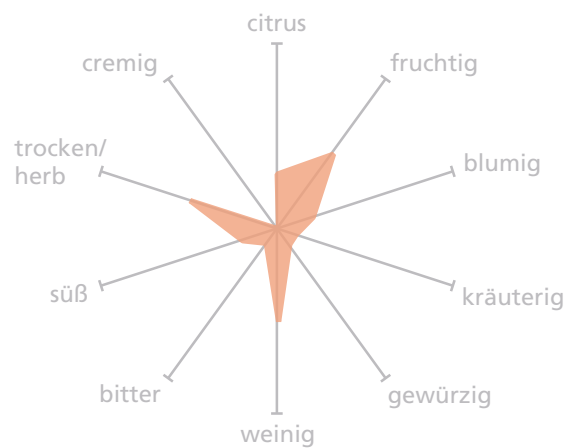
Der Chandon Spritz Orange Peel & Spices wird hauptsächlich in Argentinien in den Weinregionen rund um Mendoza hergestellt. Seine Geschichte ist eng mit dem Haus Chandon verbunden, welches 1959 in Argentinien gegründet wurde und zur Moët-Hennessy/LVMH-Gruppe gehört. Das Konzept wurde von einem internationalen Team aus Winzerinnen und einer Mixologin entwickelt mit dem Ziel, den klassischen Spritz neu zu interpretieren. Seine Basis sind Weine wie Chardonnay, Pinot Noir oder Sémillon.

Diese werden mit einer Mazeration aus Valenica-Orangenschalen und ausgewählten Kräutern und Gewürzen versetzt. Die genaue Zusammenstellung der Gewürz-Kräutermischung hält der Hersteller geheim, wahrscheinlich sind unter anderem Enzian, Wermut, Zimt, Nelke und Kardamom Bestandteile davon. Nach der Vermählung von Schaumwein und Mazerat erfolgt die Abfüllung des Spritz unter strengen Qualitätsstandards des Hauses Chandon.



Chandon Spritz Orange Peel & Spices 11,5 %

Angenehm trocken und herb, wenig , leicht fruchtig und süß, dezente Bitterkeit; dieser trinkfertige Spritz wird zusammen mit Eiswürfeln, einer Orangenscheibe und einem Rosmarinzweig als Garnitur als sommerlicher Aperitif genossen.



hier klicken
und direkt
bestellen



Chilla

Dieser Aperitif steht für die Verbindung von bayerischer Destillationskunst mit italienischer Aperitif-Kultur.

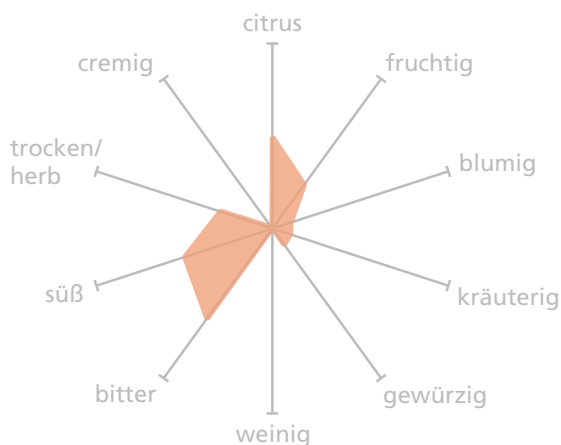
Verantwortlich für diesen bayerischen Aperitif mit seiner außergewöhnlichen grünen Farbe ist die Firma Lantenhammer, die am Schliersee in Bayern ihren Sitz hat. Die Brennerei ist dafür bekannt, ein breitgefächertes Portfolio an Spirituosen anzubieten. Der Chilla Aperitivo Bavarese zeugt einmal mehr vom Erfindergeist dieser Brennerei. Er verbindet das italienische „dolce vita“ mit heimatverbundenem Charme. Das Rezept dieses Bitter-Aperitifs basiert auf Gin, den man mit ausgewählten bayerischen Kräutern,

Wacholderbeeren sowie Zitrus- und Orangenschalen und weiteren, teils geheim gehaltenen Zutaten kombiniert. Er ist als Alternative zu den Klassikern wie Hugo oder Spritz gedacht. Mit dem Chilla Berry Aperitivo schuf man eine beerig-fruchtige Weiterentwicklung des Originals. Hierzu wird das eigentliche Rezept aufgegriffen und mit beerigen Aromen ergänzt, wodurch ein süßerer und zugänglicher Aperitif entsteht. Beide Chillas gibt es auch als Free-Varianten, die charakterlich den alkoholischen Originalen entsprechen.



Chilla Aperitivo Bavarese 15 %

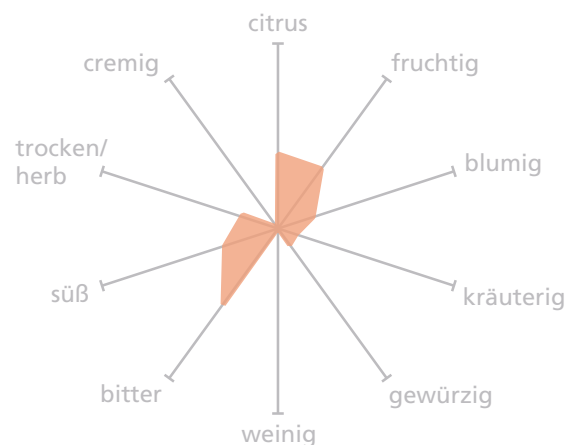
Bitter-süß mit fruchtigen Zitrusnoten, gedacht als Mixer für Spritz-Getränke, wird klassisch mit Prosecco und Soda oder auch mit Tonic Water gemischt und serviert.



alkoholfrei

Chilla Aperitivo Bavarese Free

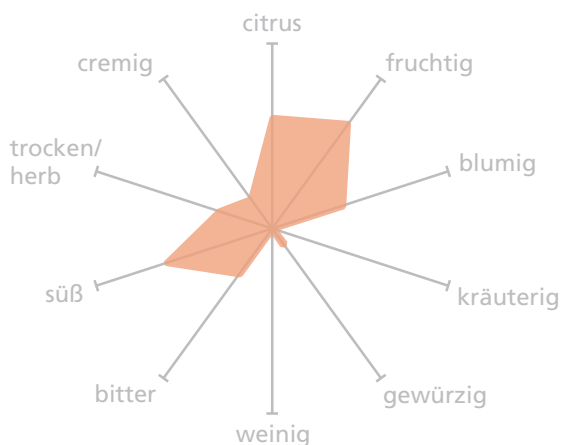
Leichte Süße mit dezenteren Bitternoten, etwas leichter und milder, als alkoholfreie Alternative für Longdrinks und Spritzvarianten konzipiert.





Chilla Berry 15 %

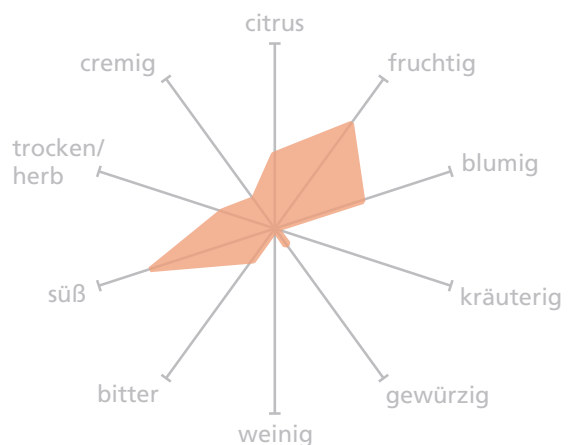
Beerig und fruchtig mit Aromen von Heidelbeere und Grapefruit, leichte Bitter- und Kräuternoten mit fruchtigen Zitrusaromen; eignet sich als Basis für beerige und zitronige Cocktails, aber auch für Long-drinks zum Beispiel mit Tonic Water oder Ginger Ale.



alkoholfrei

Chilla Berry Free

Leichte Zitrusnoten und Aromen von Früchten und Beeren, milder und weicher, als die alkoholische Version; geeignet für sommerliche und fruchtige alkoholfreie Spritzvarianten und Mocktails.



Rezept- idee

CHILLA Berry Free Tonic

Ein erfrischender Aperitif für alle, die gerne auf Alkohol, aber nicht auf einen sommerlichen Drink verzichten möchten.

Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen, darauf den CHILLA Berry Free geben und mit Tonic Water aufgießen. Die Heidelbeeren hinzugeben, vorsichtig umrühren und mit Zitronenschale garnieren.

Zutaten

4 cl CHILLA Berry Free
20 cl Tonic Water
Zitronenschale
Heidelbeeren





hier klicken
und direkt
bestellen

Cinzano

Cinzano ist eine große italienische Traditionsmarke.

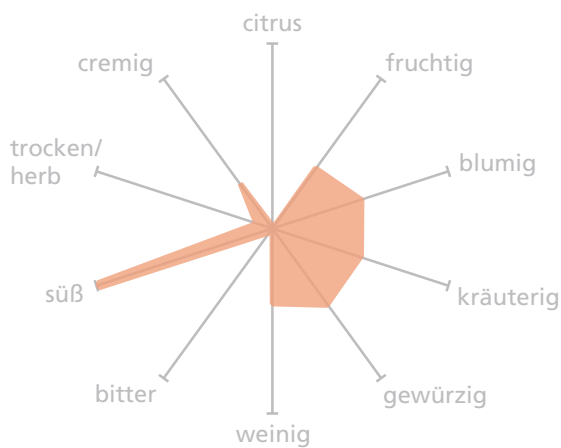
Die Brüder Giovanni Giacomo und Carlo Stefano Cinzano begannen 1757 in Turin mit der Herstellung ihres Weinaperitifs. Ihre Arbeit bestand neben der Herstellung von allerlei Süßem, auch in der von Likören und anderen alkoholischen Zubereitungen. Bereits 1776 belieferten die Cinzanos den königlichen Hof von Savoyen mit ihren Spezialitäten. 1786 wurde das Unternehmen von den Königen des Hauses Savoyen als bester Hersteller von Wermut Rosso ausgezeichnet. In seiner Funktion als offizieller königlicher Lieferant wurde Cinzano vom König von Piemont und Sardinien Mitte des 18. Jahrhunderts beauftragt, einen Schaumwein herzustellen, der dem Champagner in nichts nachsteht. Ab den 1860er Jahren startete Cinzano die industrielle Herstellung von Wermut und gab nach und nach das Konditoren-Handwerk auf.

Das heute noch bekannte Logo wurde 1925 eingeführt. Der erste Wermut von Cinzano war ein Rosso mit „aromatischen Pflanzen aus den italienischen Alpen in einem geheimen Rezept“. Der Wermut enthält rund 35 Zutaten, unter anderem Wermutkraut, Majoran, Thymian und Schafgarbe. Es folgte Cinzano Bianco, basierend auf einer anderen Kombination von Kräutern neben Wermutkraut, Zimt, Nelke, Zitrusfrüchten und Enzian. Seit 2014 gibt es mit dem Casa Cinzano 1757 eine neue Wermut-Linie. Die Produkte sind limitiert und von den originalen historischen Rezepten inspiriert. Über die genaue Herstellung und die Zutaten dieses Edel-Wermuts gibt Cinzano allerdings nichts preis. Cinzano wurde 1999 von der Campari-Gruppe übernommen, im Jahr 2025 wurde die Marke dann an die Caffo Group verkauft.



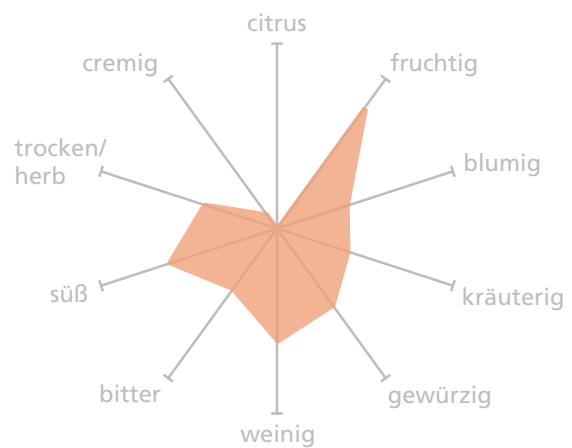
Cinzano Vermouth Bianco 15 %

Süße steht im Vordergrund, leichte Noten von Zimt und Vanille; am besten pur auf Eis genießen.



Cinzano Vermouth Rosso 15 %

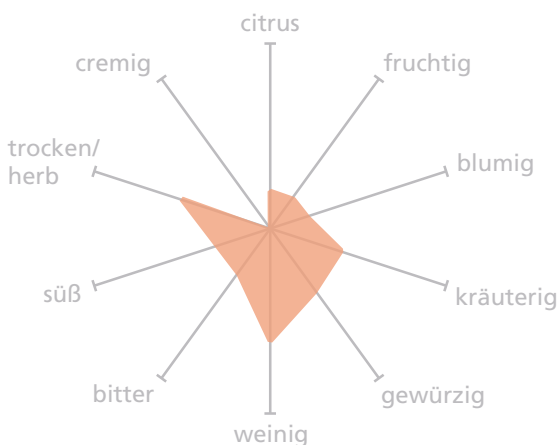
Süß, leicht bitter, Aromen von Zimt und Nelke; kann pur getrunken werden, eignet sich aber auch als Grundlage für Drinks wie Negroni oder Manhattan.





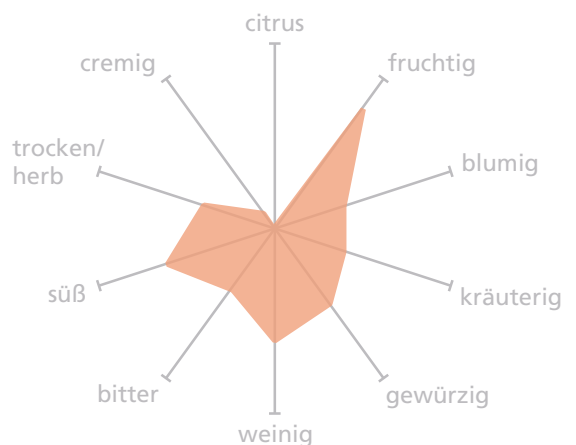
Cinzano 1757 Vermouth di Torino Bianco Extra Dry 18 %

Trocken, Aromen von Kräutern und Zitrusfrüchten mit leichter Vanillenote; am besten pur auf Eis als Aperitif genießen.



Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso 16 %

Bittersüß, Noten von getrockneten Früchten und Wermutkraut sowie Gewürzen wie Muskat, Nelke und Zimt. Entweder pur auf Eis genießen, dient aber auch als Basis für Cocktails wie Negroni, Americano und Manhattan.



Rezept- idee

Cinzano Bottega Rosso Americano

Eiswürfel in den Tumbler geben. Cinzano Bottega Rosso und Bitter auf die Eiswürfel gießen. Mit einem Schuss kalten Sodawassers verlängern, vorsichtig umrühren. Mit der Orangenzeste garnieren und servieren.

Zutaten

4 cl Cinzano Bottega Rosso
4 cl Bitter
Soda
Eiswürfel
Orangenzeste





hier klicken
und direkt
bestellen

Clementino

Clementinen aus Kalabrien geben diesem Aperitif nicht nur seinen Geschmack, sondern auch seinen Namen.

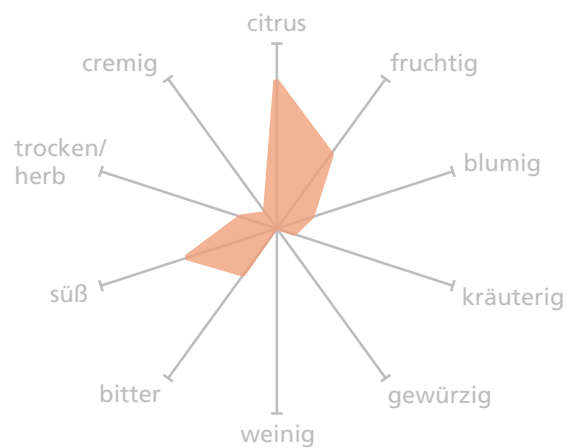
Die Clementine entstand aus einer natürlichen Kreuzung aus Mandarine und Bitterorange und wird vor allem in den sonnenreichen Anbaugebieten Kalabriens kultiviert. Die „Clementine di Calabria IGP“, die für diesen Aperitif verarbeitet wird, hat eine geschützte geografische Angabe und wächst in den Obstplantagen auf dem fruchtbaren Boden der Region Piana di Sibari. Der Likör wird von der Distilleria F.lli Caffo in Kalabrien produziert und die Idee hinter dem Produkt besteht darin, einen

modern aufgelegten Aperitif mit regionalen und traditionellen Zutaten herzustellen. Die Schalen und auch der Saft der Clementinen mazerieren mit Alkohol und werden mit anderen Zutaten wie Zucker, Gewürzen und Kräutern kombiniert. Die genaue Zusammensetzung der Kräuter- und Gewürzmischung wird allerdings geheim gehalten. Der Geschmack der Clementinen steht im Vordergrund und wird von weicher Süße und der feinen Bitterkeit von Zitruschalen abgerundet.



Clementino della Piana 30 %

Kräftige Zitrusaromen mit fruchtiger Süße, leichte Bitterkeit; er kann pur genossen werden, wird aber auch gerne für einfache, frische Drinks verwendet, entweder als Spritz oder auch mit Tonic Water oder Soda. Kalt serviert werden die Zitrusnoten besonders betont.





hier klicken
und direkt
bestellen

Cointreau

Ein trinkfertiger Aperitif auf Basis des bekannten Orangenlikörs von Cointreau.

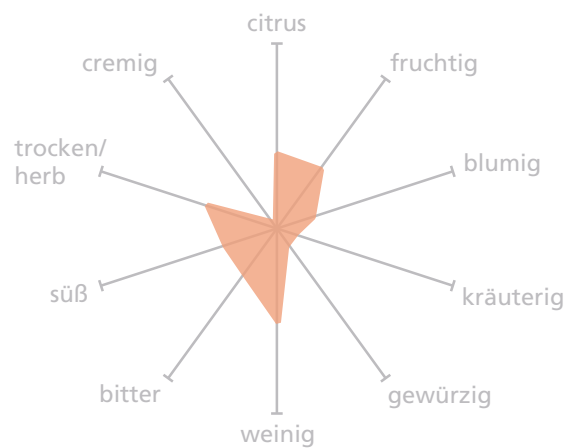
Dieser trinkfertige Aperitif hat seine Wurzeln in der langen Geschichte von Cointreau, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Im Jahr 1849 wurde der berühmte Orangenlikör in Frankreich entwickelt und gilt bis heute als Klassiker der Barkultur. Mit dem „Citrus Spritz Orange & Blood Orange“ greift die Marke den anhaltenden Trend zu leichten, fertig gemixten Aperitifs auf. Ziel ist es, den typischen Spritz-Genuss in einer servierfertigen Variante anzubieten, ohne auf die charakteristische Qualität des Hauses zu verzichten.

Die Basis für diesen Aperitif bildet der bekannte Orangenlikör von Cointreau, der aus einer Mischung süßer und bitterer Orangenschalen hergestellt wird. Für den Citrus Spritz wird dieser mit zusätzlichen Zitruskomponenten kombiniert, insbesondere mit Blutorange, die für eine tiefere, leicht herbe Fruchtnote sorgt. Hinzu kommen Kohlensäure sowie eine aromatische Mischung aus Süße und leichter Bitterkeit, die den für Spritz-Getränke typischen Charakter unterstreicht.



Cointreau Citrus Spritz Orange & Blood Orange 10,5%

Ausgewogen fruchtig-herb und wenig mit deutlichen
Orangennoten; trinkfertig, gut gekühlt und mit Eis
und einer Blutorangenscheibe als Aperitif genießen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Companion

Hanseatische Geradlinigkeit trifft auf italienische Leidenschaft.

Im Jahr 2020 – während der Corona-Pandemie - fanden sich befreundete Hoteliers und Gastronomen aus dem Umfeld der Hotelkette 25hours Hotels zusammen und kreierten die Marke Companion. Die dazugehörigen Aperitifs werden in Zusammenarbeit mit der Nordcraft Destillerie in Hamburg produziert. Die klaren Liköre sind vorwiegend als Zutat für Longdrinks gedacht, sie werden seit 2025 durch Sprithöker vertrieben. Zutaten sind Zitronen von der Amalfiküste oder sizilianische

Orangen. Beim Orangen-Aperitif werden die Schalen der Orangen zudem mit Enzian- und Veilchenwurzel sowie Chinarinde angesetzt und um Wermut, Majoran und Chiretta ergänzt. Beim Amalfi Lemon wird das Rezept durch Galant, Rhabarberwurzel, Alpenbeifuß, Wermut und Oregano erweitert. Mittlerweile wurde das Sortiment um die alkoholfreie Designated Driver-Range erweitert.



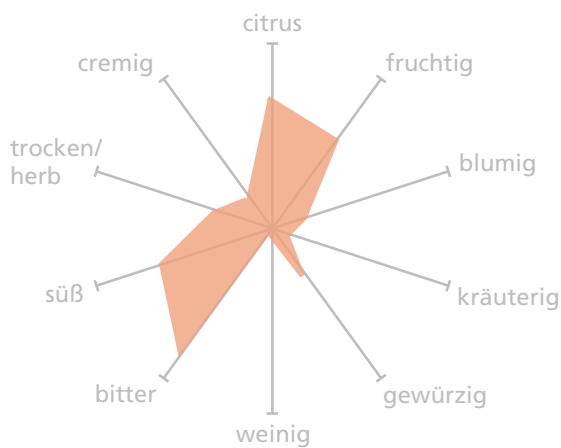
hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

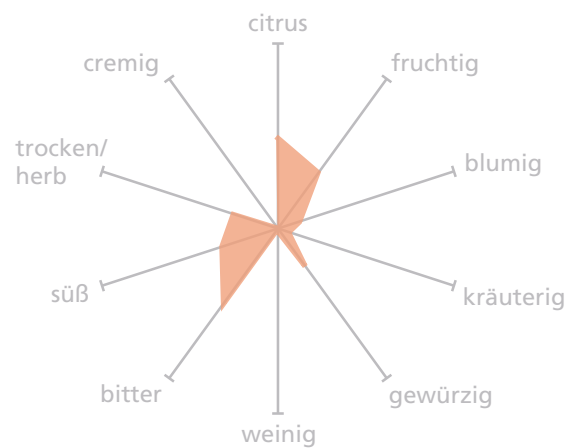
Companion Aperitivo Sicilian Orange 15 %

Fruchtige Zitrusaromen von Orange, bitter und süß.



Companion Aperitivo Amalfi Lemon 15 %

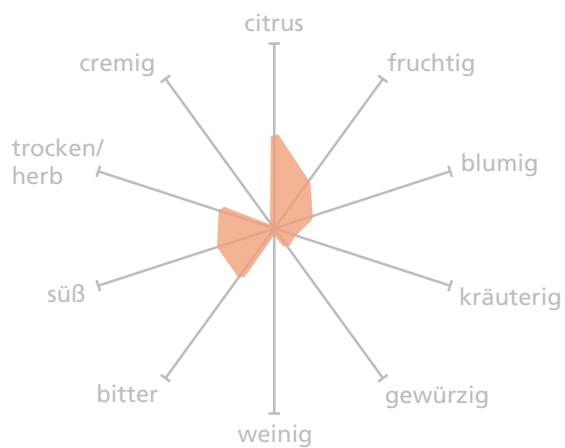
Aromen von Zitronenschalen, etwas weniger süß, leicht trocken und gewürzig.





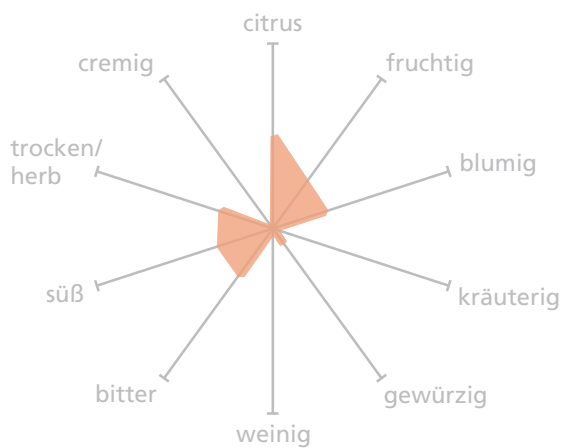
Companion Designated Driver Lemon

Ausgewogen bitter-süß, Zitrusaromen von Limette, leicht fruchtig und floral.



Companion Designated Driver Orange

Ausgewogen bitter-süß, Zitrusaromen von Orangen, leicht fruchtig und floral.



Rezept- idee

Drive me Sour (non-alc)

Für diesen Mocktail werden die frischen Säfte mit dem COMPANION Designated Driver in ein großes, mit Eiswürfeln gefülltes Glas gegossen. Danach gibt man den Zuckersirup nach Belieben hinzu. Anschließend alles vorsichtig verrühren.

Zutaten

5 cl	COMPANION Designated Driver Orange
3 cl	frischer Orangensaft
2 cl	frischer Zitronensaft
1,3 cl	Zuckersirup
Eiswürfel	



A full-page photograph of three young adults (two women and one man) sitting on a yellow Vespa scooter in a historic Italian street. They are all smiling and holding glasses of Crodino aperitif. The woman on the left is drinking from her glass. The man in the middle is holding his glass. The woman on the right is also holding her glass. They are all wearing casual, stylish clothing. The background shows a narrow street with historic buildings, a large archway, and a 'HOTEL' sign. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early evening. In the top right corner, there is a white speech bubble with the text 'hier klicken und direkt bestellen' and a right-pointing arrow.

hier klicken
und direkt
bestellen

Crodino

Crodino ist der alkoholfreie italienische Klassiker unter den Aperitivos.

Zu einer Zeit, als alkoholfreie Aperitif-Getränke noch nicht so trendig waren, kam bereits der Crodino auf den Markt. Firmengründer Piero Ginocchi begann in den 1930er Jahren mit Mineralwasser aus der „Terme di Crodo“, ab 1943 war dort auch der Betrieb. 1964 entwickelte er den alkoholfreien bitteren Aperitif, der ab 1965 als Crodino auf den Markt kam. Für rote Getränke in dieser Art war der Markt bereits gesättigt, und so wurde eine „blonde“ Version entwickelt.

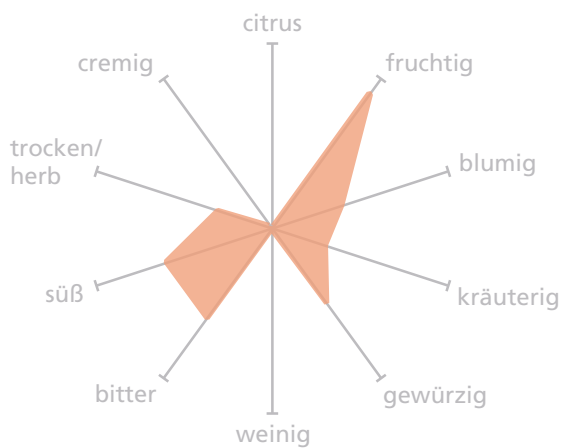
Die Mischung der Zutaten ist größtenteils geheim, es ist aber bekannt, dass darunter Vanille, Orangenschale, Wermut, Ingwer, Kardamom, Muskatnuss, Nelke und Koriander sind, die sechs Monate lang in Eichenfässern ruhen, um den besonderen bitteren Geschmack zu erzeugen. 1983 verkaufte Ginocchi aus Altersgründen zunächst an Lucas Bols, die wiederum 1995 an Campari verkauften.



alkoholfrei

Crodino Biondo

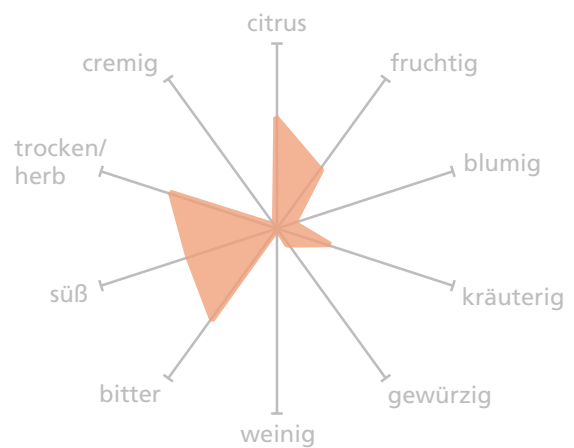
Bittersüß, kräuterig, Zitrus- und Orangennoten, wird pur auf Eis getrunken oder als Spritz mit einem Schuss Sodawasser.



alkoholfrei

Crodino Rosso

Bittersüß, kräuterig, Noten von Blutorange, wird pur auf Eis getrunken oder als Spritz mit einem Schuss Sodawasser.



hier klicken
und direkt
bestellen



Cucielo

Ein klassischer Vermouth di Torino in zeitgemäßer Form.

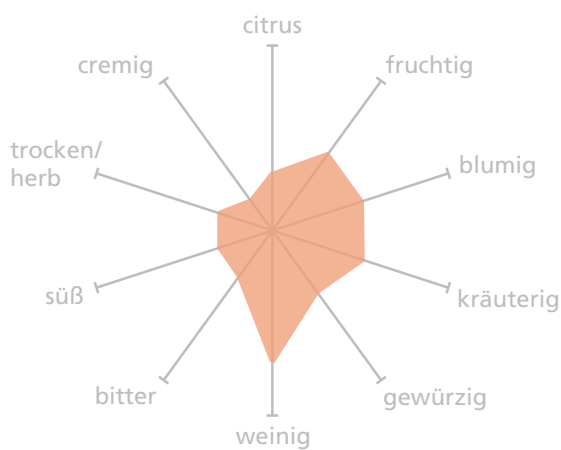
Der Cucielo wird seit circa 2018 hergestellt. Die Marke kommt von der schottischen Firma Brand Ventures. Allerdings handelt es sich um einen lupenreinen Wermut aus Turin, der eigentliche Hersteller ist Torino Distillati aus Moncalieri, einem Vorort von Turin. Für die Qualität ist der Inhaber Carlo Vergnano verantwortlich. Das Wermutkraut stammt

aus dem Piemont und die Rezeptur ist eher klassisch. Eingesetzt werden Kardamom, Enzian, Bitterorange, Vanille, Nelke, Schafgarbe, aber auch Granatapfel, rosa Pfeffer und Holunder. Der verwendete Wein stammt ebenfalls aus dem Piemont. Das Motto „Il tempo vola“ – Die Zeit vergeht wie im Flug – unterstreicht die Philosophie, den Moment zu genießen.



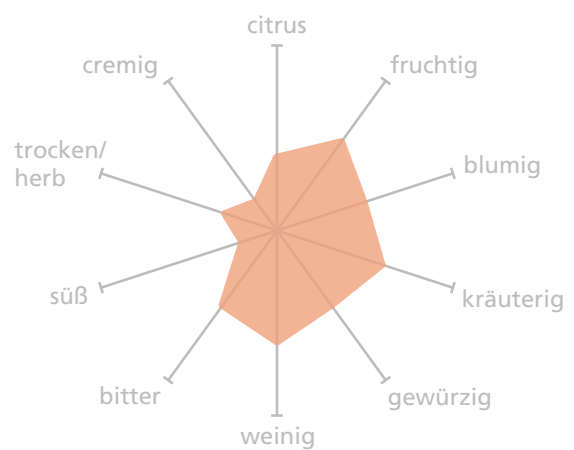
Cucielo Vermouth Bianco 16,8 %

Weinig, blumig, Fruchtnoten, dezent bitter, schmeckt als Aperitif pur auf Eis, oder als Longdrink mit Tonic Water.



Cucielo Vermouth Rosso 16,8 %

Fruchtig, mit Noten von karamellisierten Orangen, Kräutern und Gewürzen, leicht bitter, pur oder auf Eis getrunken, kann auch als Basis für zum Beispiel „Negroni“ verwendet werden.



hier klicken
und direkt
bestellen



Déjà-Vu

Der Aperitif vereint die exotischen Geschmäcker dieser Welt.

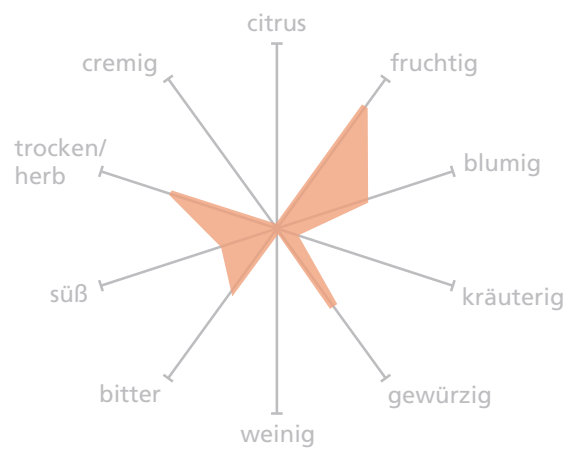
Basis für diese Spirituose ist ein Weindestillat, das aus der Charente kommt und aus den Haupttraubensorten für Cognac, Ugni Blanc und Colombard, gebrannt wird. Zu der gesamten Rezeptur gehören Ingwer, Kardamom, Wermut, Zimt und Grapefruitsaft, gesüßt wird durch Honig mit einer Lavendelnote. Das Produkt ist als Mixer für Longdrinks und Cocktails gedacht. Mittlerweile brachte man, dem Trend folgend, auch

eine alkoholfreie Variante auf den Markt, die als Alternative für Cocktails ohne Alkohol bestimmt ist. Ganz neu ist der Déjà-Vu Aloha, der erst im April 2026 und anfangs exklusiv für die Gastronomie gelauncht wurde. Mit Aromen von Hibiskus, Guave und Limette sowie seinem intensiven lila Farbton soll er einen neuen Aperitif-Impuls in die Gastronomie geben.



Déjà-Vu Oriental Aperitif 17 %

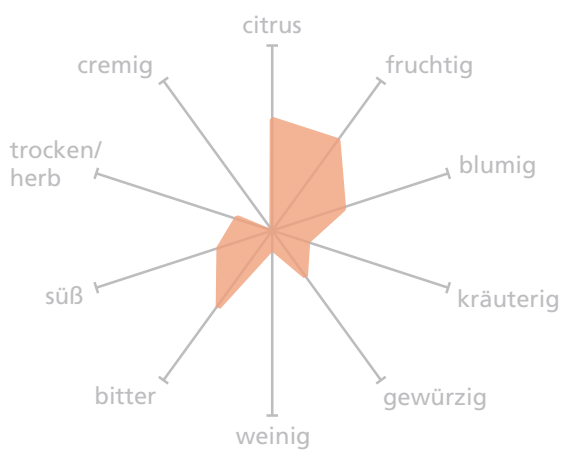
Bittersüß, fruchtig-blumig mit Gewürznoten und leichter Ingwerschärfe.





Déjà-Vu Aloha 15 %

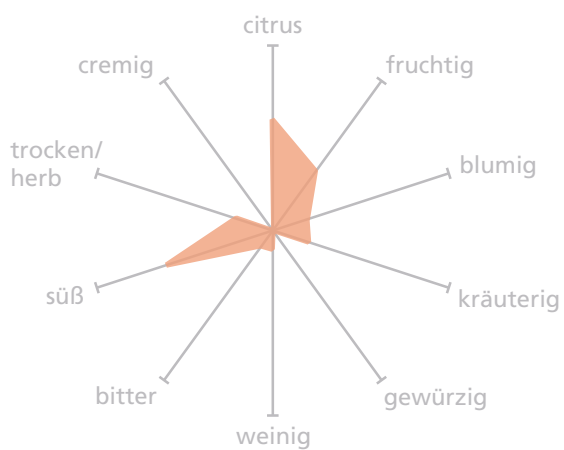
Zitrusaromen sowie Noten von Hibiskus und Guave, leicht süß, dezente Bitternote, ideal für Spritz.



<0,5 % vol.

Déjà-Vu Oriental Aperitif Alkoholfrei

Süß, Zitrusaromen, fruchtig – für alkoholfreie Spritz-Varianten und Cocktails.



Rezept- idee

Aloha Spritz

Die Eiswürfel in ein großes Weinglas füllen. Déjà-Vu Aloha eingießen und mit Prosecco auffüllen. Soda hinzufügen, vorsichtig umrühren. Für das Südsee-Feeling mit einer tropischen Blüte garnieren und servieren.

Zutaten

6 cl Aloha Déjà-Vu
9 cl Prosecco Frizzante
3 cl Soda
Eiswürfel



hier klicken
und direkt
bestellen



Vermouth del Professore

Eine junge Marke, die von Barkeepern für den Barbetrieb entwickelt wurde.

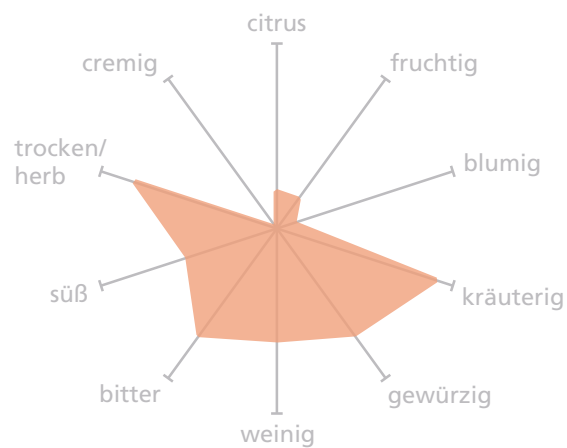
Unter der Führung des italienischen Barkeepers Leonardo Leuci haben sich einige Barleute zusammengetan, um einen neuen Wermut auf den Markt zu bringen. Die Verbindung zur Bar soll auch durch den Namen gezeigt werden, denn „del Professore“ ist eine Hommage an Jerry Thomas, den Pionier der Cocktailkunst, der den Spitznamen „Der Professor“ trug. Die Aufmachung ist ebenso eine Reminiszenz an die erste Blüte der Cocktailkultur. Ziel war es,

ursprüngliche Wermuts zu erschaffen, die nahe an historischen Vorbildern liegen. Hergestellt werden die Produkte ganz traditionell von der Antica Distilleria Quaglia im Piemont. Die Weine werden aus Moscato-, Freisa- und Nebbiolo-Trauben hergestellt. Als Botanicals kommen Wermut, Minze, Rhabarber, Wacholder, Zitrusfrüchte, Chinotto sowie Vanille, Zimt, Chinarinde und Nelke zum Einsatz.



Vermouth del Professore Di Torino Rosso 18 %

Kräuter- und Gewürznoten, bitter und herb –
schmeckt klassisch pur auf Eis als „Hora del Vermut“
(„Aperitif vor dem Essen“).



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Eckes

Fruchtiger Pfirsichgeschmack für sommerliche Drinks.

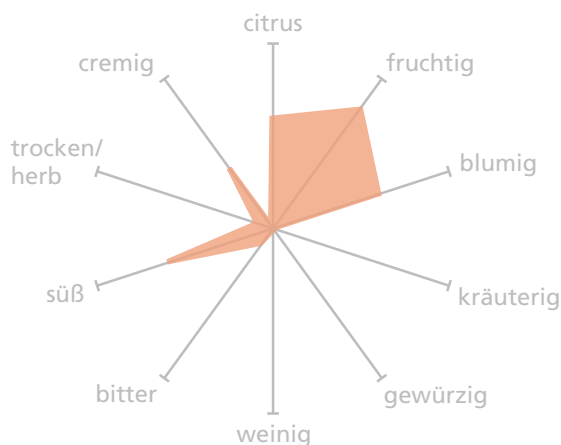
Das deutsche Traditionsunternehmen Eckes-Granini Group, das seit dem 19. Jahrhundert für Fruchtsäfte und fruchtbasierte Getränke bekannt ist, hat den wachsenden Trend zu fruchtigen, leichteren Aperitifs und Mixgetränken aufgegriffen und sein Portfolio um moderne Geschmacksrichtungen erweitert. Die Variante „Weißer Pfirsich“, die 2024 auf den Markt kam, wird aufgrund dieser aromatischen und süßen Pfirsichsorte vor

allem in der sommerlichen Getränkekultur geschätzt. Für diesen Fruchtlikör mischt man Neutralalkohol mit weißem Pfirsichsaftkonzentrat, Wasser und Zucker und setzt anschließend Citronensäure als Säuerungsmittel und den Farbstoff Cochenillenrot A für die Optik zu. Abschließend wird der Likör gefiltert und in Flaschen abgefüllt.



Eckes Weißer Pfirsich 17 %

Fruchtig süß mit blumigen Noten und Citrusaromen, wobei der weiße Pfirsich geschmacksprägend im Vordergrund steht. Beliebt als „White Peach Spritz“ mit Prosecco und etwas frischer Minze, erfrischend und sommerlich, oder als weniger süßer „White Peach Cocktail“ mit Bitter Lemon und einem Spritzer Limettensaft.



Rezept- idee

White Peach

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Glas geben, vorsichtig verrühren und mit Minze und/oder einer Pfirsichspalte garnieren.

Zutaten

4 cl ECKES Weißer Pfirsich
4 cl Mumm Rosé Sekt
6 cl Bitter Lemon
Saft von ½ Limette
Minzblätter



hier klicken
und direkt
bestellen



Fiorente

Dieser italienische Likör setzt voll und ganz auf die Aromatik der Holunderblüte.

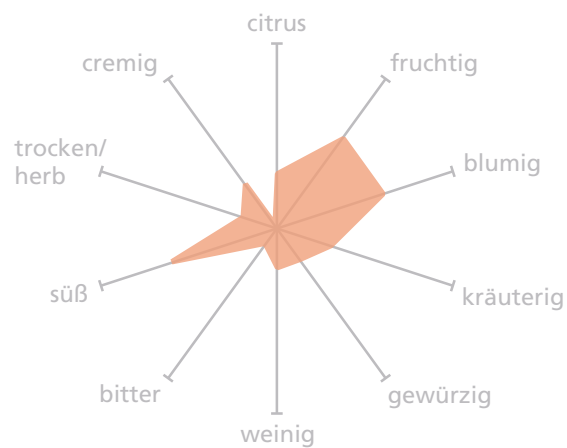
Fiorente wird in Norditalien von der traditionsreichen Familienbrennerei Distillerie Francoli hergestellt. Diese liegt in einer naturreichen Region zwischen den Alpen und den Seen Lago Maggiore und Lago d'Orta. Das Gebiet ist bekannt für seine besonders reine Luft und Wasserqualität, was bewusst als Teil der Markenidentität genutzt wird. Die Brennerei ist eine der ersten in Italien, die als CO2-neutral zertifiziert wurde. Die Holunderblüten für den Likör werden

wild gesammelt und mit Umsicht getrocknet. Danach werden die getrockneten Blüten in Neutralalkohol mazeriert und so die Blütenaromen extrahiert. Parallel dazu wird eine Infusion aus natürlichen Zutaten wie Zitronenschalen, Minze, Limetten- und Zitronensaft hergestellt, die anschließend mit dem Blütenextrakt vermählt wird. Abschließend wird der Likör noch leicht gesüßt und auf einen Alkoholgehalt von 20 Prozent eingestellt.



Fiorente Holunderblütenlikör 20 %

Blumig, fruchtig-süß und frisch mit dezenten Zitrusnoten; gemischt als erfrischender Hugo mit Prosecco, Soda, Limette und frischer Minze; perfekt für einen geselligen Abend im Freien.



hier klicken
und direkt
bestellen



Freixenet

Der neue Aperitif aus dem Hause Freixenet setzt auf südländisches Lebensgefühl.

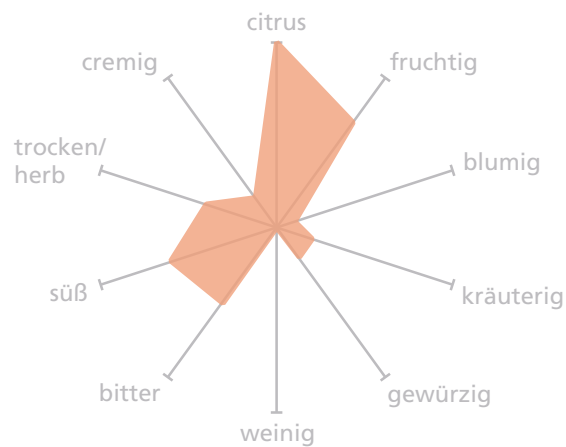
Seit dem 19. Jahrhundert ist Freixenet einer der bekanntesten Produzenten von Schaumweinen weltweit. Die Marke stammt ursprünglich aus Spanien, genauer gesagt aus der Region Katalonien (Sant Sadurní d'Anoia), die als Zentrum der Cava-Herstellung gilt. Der Solare Aperitivo soll die Schaumwein-Tradition des Unternehmens mit der aktuellen Aperitivo-Kultur verbinden. Er soll vor allem das südeuropäische Lebensgefühl, welches durch Sonne, Leichtigkeit und Geselligkeit geprägt ist, transportieren. Er wird nach einem aromatischen Infusions- und Blendverfahren

hergestellt mit Neutralalkohol als Basis. In diesem mazerieren Orangenschalen und andere Zitrusfrüchte, damit deren Aromen freigesetzt werden. Parallel dazu wird eine Essenz aus mediterranen Kräutern wie Rosmarin hergestellt, anschließend vermählt man die beiden Extraktionen, sodass durch die Verbindung der Aromen das gewünschte frische und spritzige Geschmacksprofil erreicht wird. Zum Schluss wird der Aperitivo auf den Alkoholgehalt von elf Volumenprozent eingestellt, gefiltert und abgefüllt.



Freixenet Solare Aperitivo 11 %

Kräftige Citrus- und Fruchtaromen, bittere Süße, dezente Kräuternoten; vielseitig einsetzbar, sowohl pur auf Eis als Aperitif, als auch zum Mixen für z.B. „Spritz“ oder „Tonic“ oder als Zutat einfacher Sommercocktails mit Zitrusfrüchten empfohlen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Galliano

Der L'Aperitivo wird mit einem Schuss Original Galliano hergestellt.

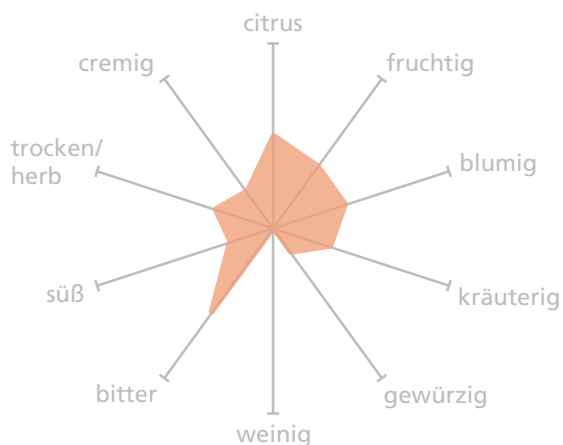
Galliano führt seine Wurzeln bis ins Jahr 1896 zurück, als Arturo Vaccari den legendären gelben Galliano L'Autentico zum ersten Mal in der Toskana herstellte. Der Likör wurde ursprünglich kreiert, um die Heldentaten eines italienischen Armeemajors zu feiern, erlangte jedoch in den 1970er Jahren internationale Berühmtheit als eine Schlüsselzutat im Harvey-Wallbanger-Cocktail. Der Galliano L'Aperitivo enthält

Extrakte und Aufgüsse mediterraner Zitrusfrüchte wie Orange, Bergamotte, Bitterorange, Chinotto, Mandarine und Grapefruit. Hinzu kommt eine nicht näher genannte Menge des originalen Gallianos. Die Zutaten von L'Aperitivo werden mazeriert und ruhen dann mindestens zwei Wochen, damit sich die Aromen gut verbinden.



Galliano L'Aperitivo 24 %

Zitrus- und Kräuternoten, intensiv bitter mit leichter Süße und dezenter Schärfe; sowohl pur auf Eis als Aperitif, als auch zum Mixen für z.B. „Spritz“ oder „Tonic“ empfohlen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Generation

Die Marke Generation wurde mit Kiera und Spencer Chaplin entwickelt.

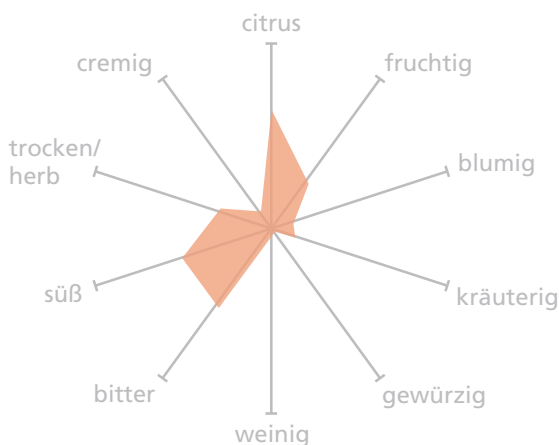
Das Unternehmen Rising Brands wurde 2022 in Nürnberg gegründet und ist eine Tochtergesellschaft der GES eG (Großeinkaufsring des Süßwaren- und Getränkehandels). Die Marke GENERATION wurde gemeinsam mit Kiera und Spencer Chaplin, den Enkeln der Filmlegende Charlie Chaplin, entwickelt. Dieser Linie entstammt unter anderem der Generation Aperitif, welcher in der renommierten

Distillery Krauss in der Steiermark in Österreich produziert wird. Bei der Herstellung arbeitet man mit alpinem Quellwasser. Die genaue Zutatenliste ist geheim, jedoch kann man im Geschmacksprofil Aromen von Himbeere und Grapefruit, sowie Enzian-Noten erkennen. Die intensive rote Farbe entsteht rein natürlich, ohne den Zusatz von Farbstoffen.



Generation Aperitif 16 %

Bitter-süß mit Aromen von Himbeere und Grapefruit sowie dezenter Käuternote; pur auf Eis, aber auch als Spritz mit Prosecco und Soda oder in Kombination mit Wildberry- oder Pink-Grapefruit-Fillern empfohlen.



Aperitif

hier klicken
und direkt
bestellen



Giffard

Dieser Spritz ist eine alkoholfreie Aperitif-Alternative und kommt aus Frankreich.

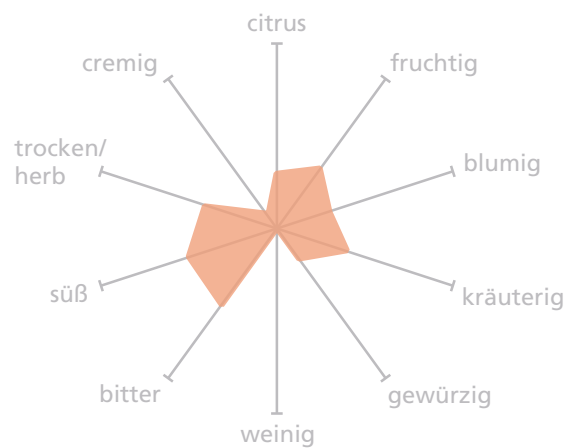
Die Firma Giffard wurde 1885 von Émile Giffard in Frankreich in Angers gegründet. Ursprünglich war Émile Giffard Apotheker und entwickelte mit diesem Hintergrund einen Minzlikör, den er als erfrischendes Sommergetränk gegen die Hitze verkaufte. Durch den Erfolg dieses Likörs bestärkt wandelte er seine ehemalige Apotheke in eine Likörmanufaktur um. Seitdem produziert Giffard kontinuierlich Liköre,

Sirupe und Fruchtspirituosen und gehört heute zu den traditionsreichsten französischen Herstellern in diesem Segment. Mit dem Trend zu alkoholfreien Alternativen entwickelte Giffard eine eigene Version des beliebten Spritz-Getränks mit dem Ziel, den typischen Geschmack eines Aperol-Spritz-ähnlichen Drinks zu erzeugen – jedoch ohne Alkohol.



Giffard Spritz Alkoholfrei

Deutliche Orangenaromen, bitter-süß, dezente Kräuternoten; wird als alkoholfreier Spritz mit alkoholfreiem Sekt gemischt und mit einer Orangenscheibe oder Zitronenzeste garniert, man kann ihn aber auch pur auf Eis als Aperitif vor dem Essen trinken oder mit Tonic Water und Eis zu einem Longdrink mixen.



hier klicken
und direkt
bestellen



Gin Sul

Ein trinkfertiger Cocktail, der den klassischen Gin Fizz modern interpretiert.

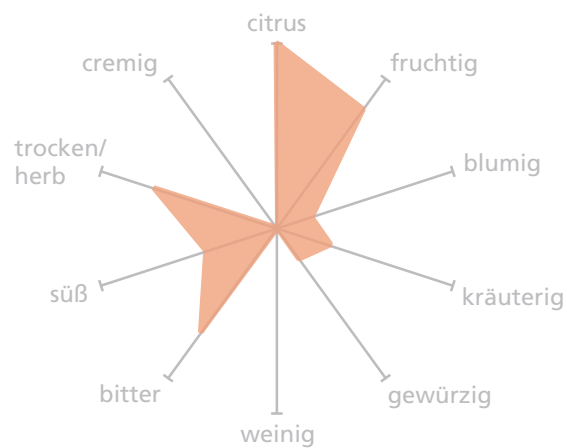
Für Gin Sul ließ sich sein Gründer Stephan Garbe von Reisen an die Algarve inspirieren. Er wollte einen Gin erschaffen, der den Geschmack Portugals einfängt mit besonders weichen, frischen Zitrusnoten. Dieser Gin bildet die Basis für den Limão Fizz – eine moderne Interpretation des Klassikers Gin Fizz in trinkfertiger Version. Für die Herstellung des Limão Fizz wird die Basis des originalen Gin Sul verwendet. Dieser enthält

ausgewählte Botanicals wie Wacholder, Rosmarin, Lavendel, Zimt und frische Zitronen aus Portugal. Der Gin wird mit Zitronensaft, Kohlensäure und weiteren fein abgestimmten – nicht näher genannten - Zutaten kombiniert, um einen spritzigen, sofort servierfertigen Aperitif zu kreieren. Der Fokus liegt auf natürlichen Aromen und einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße, Säure und Bitterkeit.



Gin Sul Limão Fizz 10,5 %

Intensive Zitronenaromen, bitter und herb, dezente Kräuter- und Wachholdernoten. Serviert wird der Limão Fizz idealerweise eisgekühlt direkt aus der Flasche oder auf Eis mit einer Zitronenzeste.



Rezept- idee

Gurktaler Aperitif

Für diesen kräftigen Drink mit Alpenflair ein Tumbler Glas mit Eiswürfeln füllen. Gurktaler Alpen-Aperitif, Vodka und Zitronensaft hinzufügen und mit RedBull Black Orange auffüllen. Nur sanft umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

2 cl Gurktaler Alpen-Aperitif
1,5 cl Zitronensaft
1 cl Vodka
RedBull Black Orange
Eiswürfel



hier klicken
und direkt
bestellen

Gurktaler

Ein moderner Aperitif vom Spezialisten für
Kräuterliköre aus Österreich.

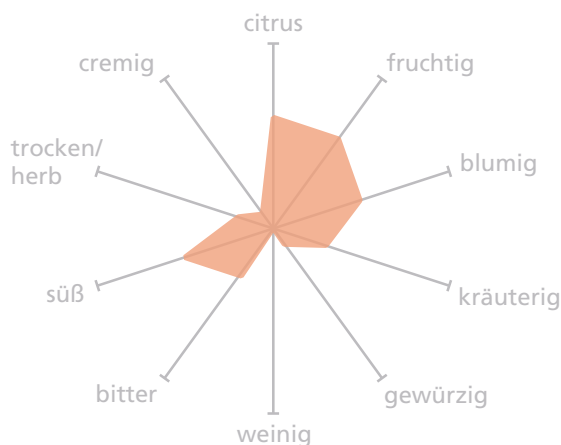
Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts begann die Marke Gurktaler aus Österreich mit der Herstellung traditioneller Kräuterspezialitäten nach österreichischer Rezeptur. Über die Jahre entwickelte sich Gurktaler zu einer bekannten Spirituosenmarke im Alpenraum. Mit dem Alpen-Aperitif wollte Gurktaler das bekannte Portfolio erweitern. Produziert wird der Aperitif in Kärnten, einer Region, die für ihre klare Bergluft, reines Wasser und hochwertige

Naturzutaten steht. Sanddornbeeren sind für ihre leuchtend orangene Farbe, ihren intensiven Geschmack und ihren hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt. Für die Herstellung des Aperitifs verwendet man Sanddornbeeren und Alpenkräuter aus dem Gurktal in Kärnten. Das traditionelle Herstellungsverfahren ist das gleiche, das auch beim klassischen Kräuterlikör angewendet wird.



Gurktaler Alpen-Aperitif 16 %

Fruchtige Zitrusaromen, florale Noten, ausgewogene Süße mit leichter Bitterkeit; man serviert ihn gerne als Spritz mit Prosecco und Soda, auf Eis oder als sommerlichen Cocktail.



Aperitif

hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Hugo Asbach

Aus Rüdesheim kommt nicht nur deutscher Weinbrand,
sondern auch ein frischer Wermut.

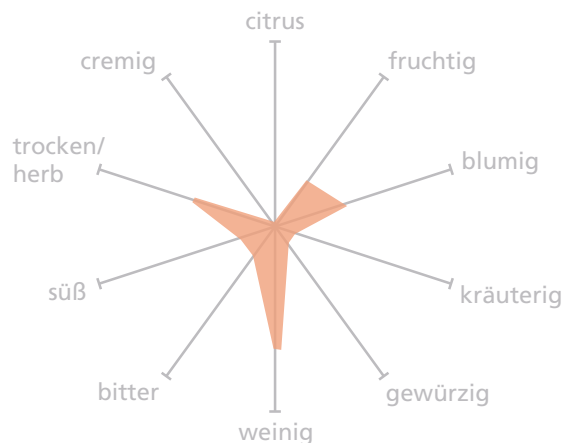
Das Traditionsunternehmen Asbach, dessen Gründer die Deutschen den Begriff Weinbrand ebenso verdanken wie die Erfindung der Weinbrand-Praline, hat den sich abzeichnenden Trend in Richtung leichter Aperitifs ebenfalls erkannt. Seit 2019 gibt es vom Weinbrand-Spezialisten diesen Weinaperitif. Für

den Aperitif Rosé werden Rosé-Weine vom Rhein als Basis verwendet. Dazu kommt ein Mazerat aus Wermutkraut und vor allem Holunderextrakt, abgerundet wird mit etwas Original Asbach. Wobei nicht ganz klar ist, wann der Asbach dazukommt und um welchen Asbach es sich handelt.



Hugo Asbach Aperitif Rosé 15 %

Weinig-herb, fruchtig; wird besonders gerne gut gekühlt mit Wildberry-Filler, Tonic oder Prosecco getrunken.



Italicus

Ein moderner Likör mit der Bergamotte als geschmacksgebende Zutat.

Eingeführt wurde dieser Likör 2016 von Giuseppe Gallo, einem italienischen Spirituosspezialisten, der mit Italspirits eine Entwicklungs- und Beratungsfirma für Spirituosen besitzt. Hergestellt wird der Italicus in Italien bei Torino Distillati in der Nähe von Turin. Bei dem Produkt handelt es sich um einen Bergamotte-Likör, die Früchte stammen aus Kalabrien. Hinzu kommen Zitronatzitronen aus Sizilien, Kamille, Enzian, Zitronenmelisse, gelbe Rosen und Lavendel.

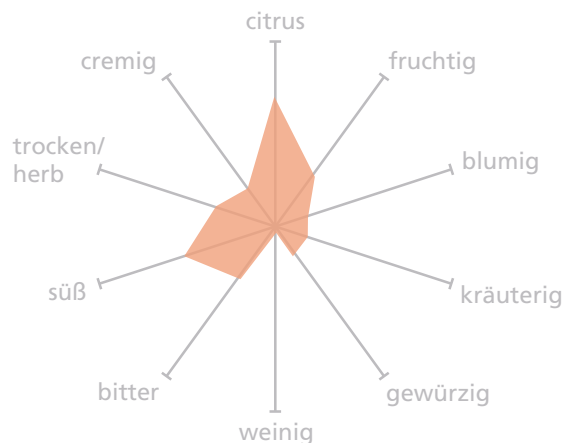
Die Zutaten werden klassisch mazeriert, zur Süßung wird laut Hersteller brauner Zucker eingesetzt. Rosolio ist die Bezeichnung einer Likörgattung, bei welcher der Name auf das lateinische „Ros-olis“ zurückgehen soll, wobei „Ros“ der Tau ist und mit „Ros-olis“ der Morgentau gemeint sein soll – in Anspielung auf die beste Erntezeit für die Likörzutaten. Die Zugabe einer Essenz aus Bergamotte gibt dem Likör seinen Namen: Rosolio di Bergamotto.

hier klicken
und direkt
bestellen



Italicus Rosolio di Bergamotto 20%

Zitrusnoten, fruchtig-süß, leicht bitter, empfohlen als Drink, gemixt mit Prosecco.



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Kiyoko Yuzu

Die japanische Yuzu-Frucht gibt dem Aperitif sowohl seinen Geschmack als auch seinen Namen.

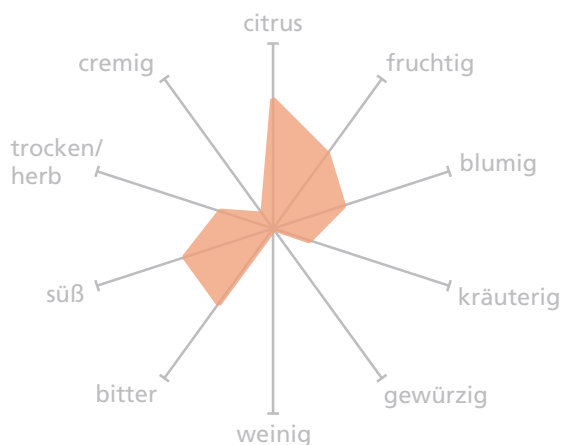
Die Yuzu-Frucht gilt in Japan als besondere Delikatesse. Dort wird sie sowohl traditionell in der Küche als auch für Getränke und Spirituosen verwendet und bereits seit Jahrhunderten kultiviert. Mit Kiyoko wollte man die typisch japanische Yuzu-Aromatik in Form eines leichten Aperitifs einem internationalen Publikum zugänglich machen. Die Yuzu-Früchte für den Kiyoko Aperitif stammen von der Insel Honshū in der Region Kansai. Die Früchte werden traditionell

von Hand geerntet und direkt nach der Ernte gepresst, damit die frischen ätherischen Öle und die intensive Zitrusaromatik erhalten bleiben. Der Aperitif wird in einer traditionellen japanischen Sake-Brauerei produziert. Dort wird der reine Yuzu-Saft mit hochwertigem Junmai-Sake vermählt. Ergänzt wird die Rezeptur durch fein abgestimmte botanische Zutaten und leichte Bitterstoffe.



Kiyoko Yuzu Aperitif 10 %

Dominante Zitrusnoten, fruchtig, frisch, leicht bitter-süß; beliebt als Spritz mit Soda oder Tonic sowie als Basis für moderne asiatisch angehauchte Cocktails.



Rezept- idee

Kiyoko Tonic

Einige Eiswürfel in ein Highball-Glas geben. Kiyoko Yuzu einfüllen, mit Tonic Water (wir empfehlen 100-150 ml, je nach persönlichem Geschmack) aufgießen und genießen – oder noch mit einer Zitronenzeste garnieren.

Zutaten

5 cl Kiyoko Yuzu
15 cl Tonic Water
Zitronenzeste



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Lav'a Belle

Die Liebe zur Provence und ihrem typischen Lavendelcharakter prägt diesen Aperitif.

Der Aperitif wurde von der Lavabelle GmbH mit Sitz in Stuttgart geschaffen mit dem Ziel, das Lebensgefühl und die Atmosphäre der Provence in einem Glas zu bündeln. Der zentrale Ausgangspunkt war dabei der Lavendel: Er gilt als typisch für die Provence und die damit verbundene sommerliche mediterrane Leichtigkeit. Diese Idee wurde weiterentwickelt und mit der auffälligen violetten Farbe und dem klaren Provence-Design manifestiert. Die Herstellung basiert auf einem mehrstufigen Mazerationsverfahren. Dabei werden verschiedene Pflanzenstoffe wie

Lavendelblüten, Zitronen und Orangen sowie mediterrane Kräuter, u.a. Thymian, Melisse und Rosmarin separat in Alkohol eingelegt, um die enthaltenen Aromen zu extrahieren. Anschließend vermählt man die verschiedenen Extrakte und sorgt mit Alkohol, Wasser und Zucker für die gewünschte Balance. Die abschließende Ruhephase ermöglicht die optimale Verbindung der Aromen. Für alle, die auf Alkohol verzichten möchten, bietet man seit Kurzem zusätzlich den La'Va Belle Liberté an. Auch eine Ready to Drink-Variante ist mittlerweile auf dem Markt.



auch als
Ready to Drink
erhältlich

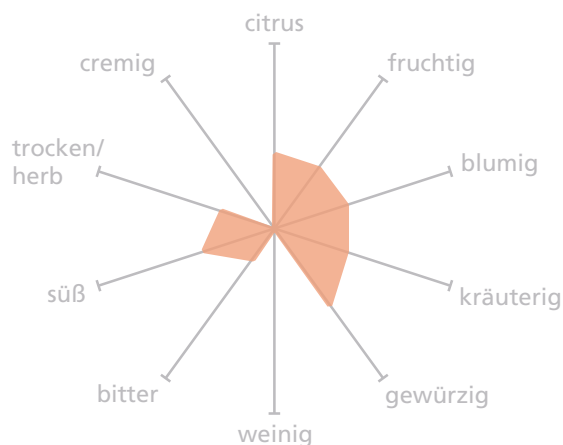
**Lav'a Belle
Le Spritz 5,5 %**



<0,5 % vol.

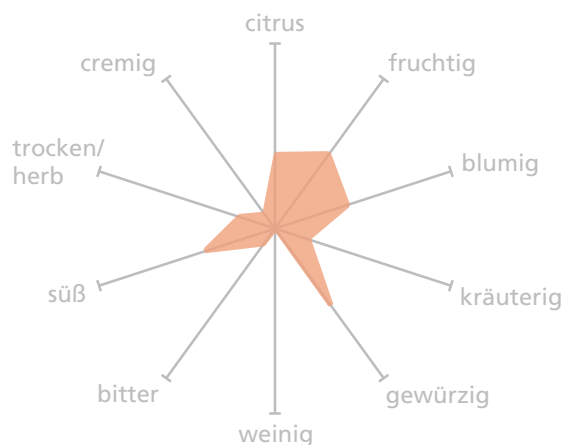
Lav'a Belle Apéritif 18 %

Ausgewogene Aromen von floralen Lavendelnoten, Citrusfrüchten und mediterranen Kräutern, würzig, leicht süß und dezent bitter; kann entweder pur gut gekühlt oder auf Eis getrunken werden, oder auch als Spritz mit Prosecco oder mit Tonic Water gemischt werden.



Lav'a Belle Liberté Apéritif

Ähnlich im Geschmack wie die alkoholische Variante, jedoch etwas milder und weniger bitter; eignet sich entweder pur und gut gekühlt als Aperitif, kann aber auch auf Eis getrunken werden sowie als Spritz mit alkoholfreiem Prosecco oder mit Soda.



hier klicken
und direkt
bestellen

auch als
Ready to Drink
in verschiedenen
Sorten erhältlich



Lillet

Einer der Klassiker aus Frankreich, der es zu großer Popularität gebracht hat.

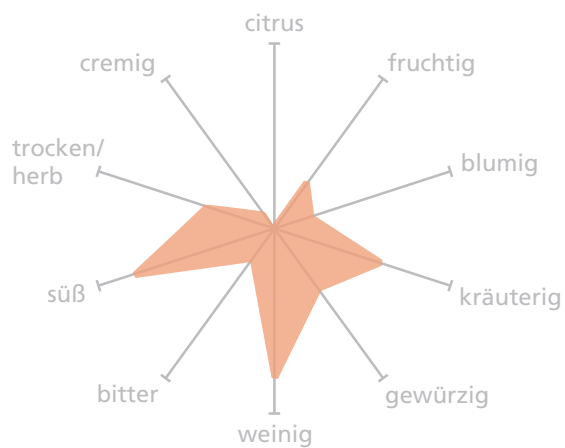
Pierre und Raymond Lillet gründeten Lillet Frères 1872. Ihr erstes Produkt war der Kina Lillet aus 1887 – ein weißer Aperitif in einer Zeit, als populäre andere Aperitifs rot waren. Der Kina Lillet war somit der eigentliche „Ur-Lillet“, in 1920 folgte der Lillet Dry. Beide Produkte gibt es mittlerweile nicht mehr: Mitte der 1980er Jahre wurde der Lillet Dry durch den Lillet Blanc ersetzt. Das neue Produkt mit veränderter Rezeptur war süßer und dank weniger Chinarinde auch nicht mehr bitter. Lillet Rouge wurde 1962 gelauncht

und war ursprünglich für den amerikanischen Markt entwickelt worden. 2008 ging Lillet an Pernod Ricard, die 2011 den Lillet Rosé einführten. Für den Lillet werden nach einer Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert verschiedene Früchte und Schalen mazeriert, bekannt sind unter anderem Orange, Pomeranze, grüne Orange und Chinarinde. Die Mazerate werden mit Wein vermischt und die Sorten Rot und Weiß reifen in großen Fässern.



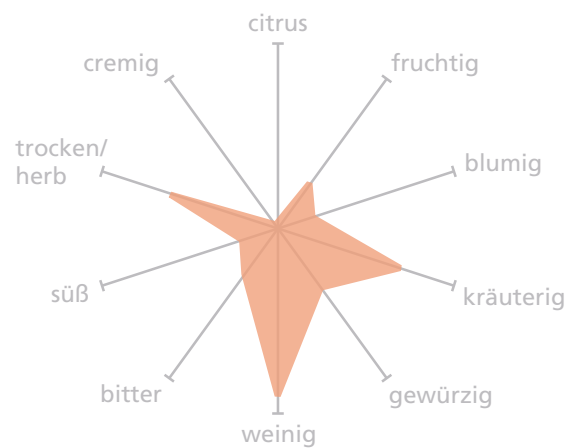
Lillet Blanc 17%

Kräuterig-süß, mit fruchtig-weinigen Noten.



Lillet Rouge 17%

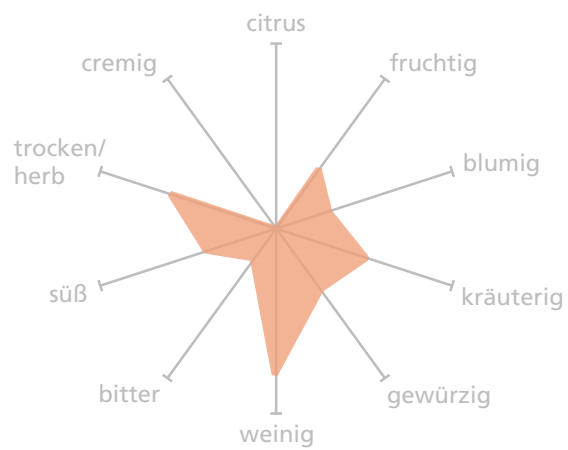
Weinig-kräuterig, leichte Bitternote.





Lillet Rosé 17%

Fruchtig-süß, Aromen von roten Früchten,
weinig-herb.



Rezept- idee

Lillet Grapefruit Spritz

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Das Glas mit Grapefruitlimonade auffüllen. Nach Belieben einen Spritzer Limettensaft hinzugeben und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.

Zutaten

5 cl Lillet Rosé
10 cl Grapefruitlimonade
Grapefruitscheibe
1 Spritzer Limettensaft (optional)
Eiswürfel



Rezept- idee

Lillet Berry 0 %

Eis in ein gekühltes Weinglas geben.

1 Teil Lillet Blanc 0 % mit 2 Teilen Wildberry Tonic mischen. Mit Beeren garnieren - fertig!
Kann wahlweise auch mit Lillet Blanc gemischt werden.

Zutaten

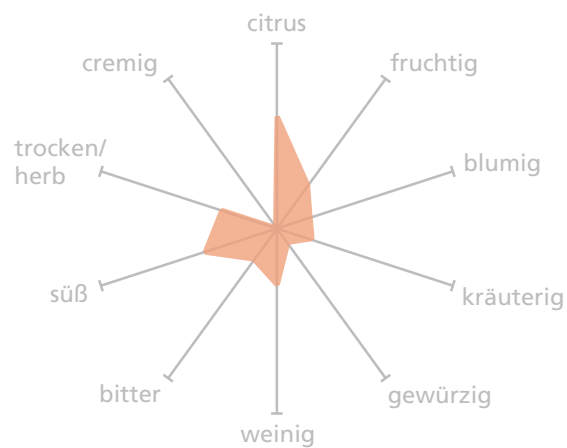
1 Teil Lillet Blanc 0 %
2 Teile Wildberry Tonic
Beeren (frisch oder gefroren)
Eiswürfel





Lillet Blanc 0 %

Fruchtig, frisch und leicht bitter mit Citrusnoten; schmeckt pur auf Eis, als alkoholfreier Spritz mit Tonic Water oder als Basis für kreative Cocktails.





hier klicken
und direkt
bestellen

Lolea

Fertige Spritz-Varianten für unkomplizierten sommerlichen Genuss.

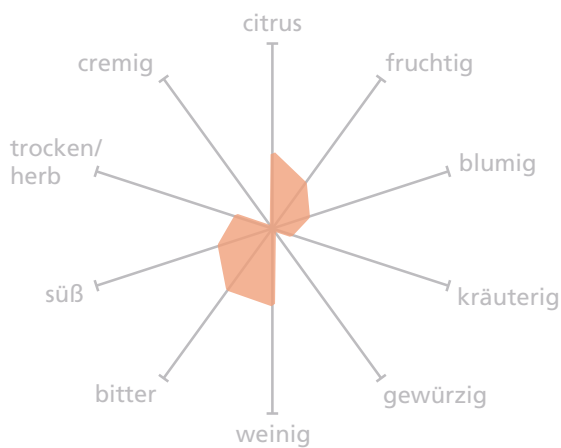
Die Marke Lolea wurde in Spanien entwickelt und ist bekannt für trinkfertige Getränke auf Weinbasis. Sie gehört zur spanischen Zamora Company. Mittlerweile wurde eine Vertriebs- und Distributionspartnerschaft zwischen Zamora und Henkell geschaffen und so erfolgt der Vertrieb der Zamora-Spirituosen in Deutschland nun durch Henkell. Das Ziel der Marke Lolea war ursprünglich die klassische Sangria neu zu interpretieren und ihr eine hochwertigere und gesellschaftlich angesehenere Richtung zu verleihen.

Im Zuge des Aperitif-Trends entwickelte man eine Spritz-Linie, der sowohl der Lolea Citrus Spritz als auch der Lolea Spritz Floral entstammen. Für die Herstellung kombiniert man eine weinartige Basis, wie zum Beispiel Weißwein, mit natürlichen Zitrusaromen, floralen Extrakten, leichter Süße und Kohlensäure. Die Bestandteile werden ausbalanciert, sodass ein leichter und frischer Aperitif entsteht, der direkt und ohne zusätzlichen Aufwand getrunken werden kann.



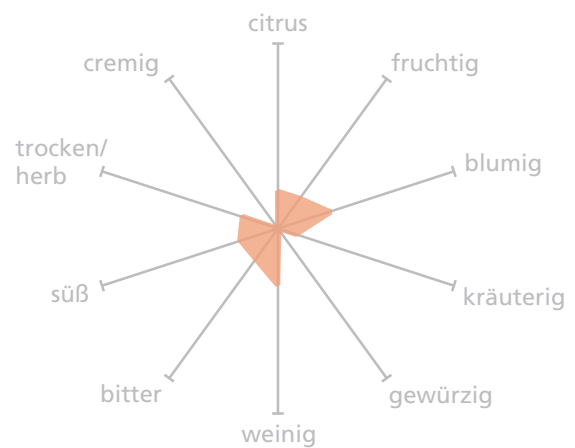
Lolea Citrus Spritz 8 %

Aromen von Zitrone, Orange und Grapefruit, ausgewogen süß und säuerlich; wird direkt mit Eis als fertiger Aperitif serviert



Lolea Spritz Floral 8 %

Noten von Kräutern und Blüten im Vordergrund, nur dezente Zitrusaromen, leichte Süße; wird direkt als fertiger Aperitif mit Eis serviert



hier klicken
und direkt
bestellen

Lustau

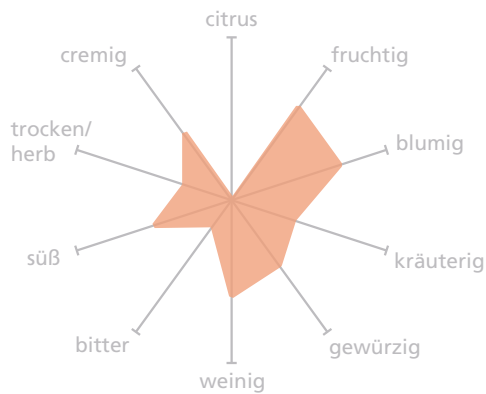
Der große spanische Sherryhersteller hat sich mit dem Wermut auf die eigene Tradition zurückbesonnen.

Das Haus Emilio Lustau, gegründet 1896, zählt heute zu den wenigen noch verbliebenen unabhängigen Sherry-Produzenten in Familienbesitz. Mit der einsetzenden stärkeren Nachfrage nach Wermut hat auch der bekannte Sherryhersteller Bodegas Lustau in alten Schubladen nach Rezepten gekramt. Bereits in den 1920er Jahren wurde von Lustau Wermut hergestellt, der aber mit der Zeit vom Markt verschwand. Ende der 2010er Jahre wurde zunächst der rote Wermut wiederbelebt, dessen Erfolg führte erst zu einer weißen Variante und 2018 zur Kreation des Rosé. Wermut und Sherry haben das Aufspritzen gemeinsam, Lustau kann also auf viel Erfahrung und natürlich auf ausgezeichnete Weine zugreifen. Für die rote

Variante werden trockener Amontillado und süßer Pedro Ximénez verwendet. Der Weiße hat trockenen Palomino und süßen Moscatel als Grundlage und für den Rosé kommen Palomino, Moscatel und fruchtiger Tintilla de Rota zum Einsatz. Die Weine werden entweder so verwendet oder reifen im sherrytypischen Solera-Verfahren. Je nach Rezeptur werden folgende Botanicals kommuniziert: Kamille, Muskatnuss, Vanille, Kardamom, Majoran, Rosmarin, Enzian, Salbei, Koriander, Orangenschale und natürlich Wermut. Jedes Botanical mazeriert separat für eine optimale Aromaextraktion. Die Mazerate werden danach mit den Grundweinen und Sherries vermählt.

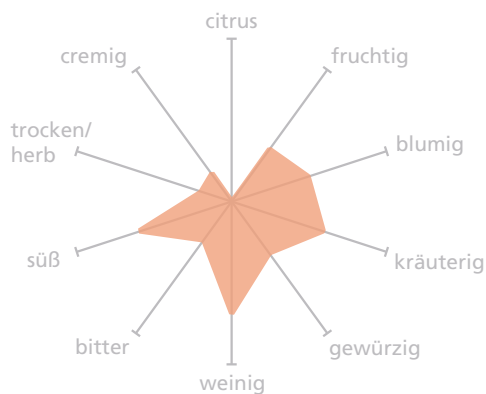
Lustau Vermut White 15 %

Kräuterig, leicht bitter, süß und angenehm herb, florale Noten; schmeckt am besten gut gekühlt als Aperitif und auch als Digestif.



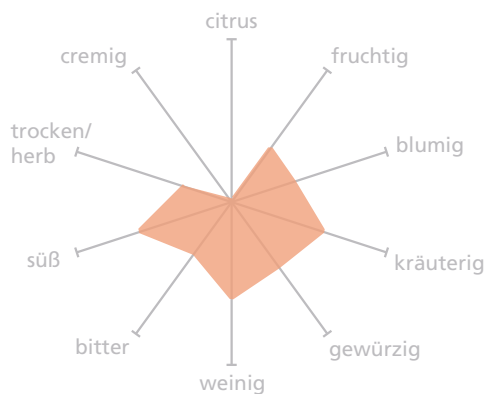
Lustau Vermut Rosé 15 %

Florale und kräuterige Noten, fruchtige Süße von roten Beeren; entweder gut gekühlt pur oder mit Tonic als Longdrink.



Lustau Vermut Red 15 %

Kräuterig, Gewürznoten von z.B. Rosmarin und Muskatnuss, bitter-süß; pur auf Eis passt er besonders gut als Aperitif zu Vorspeisen und Tapas.



hier klicken
und direkt
bestellen



Martini

Martini ist sicher die bekannteste Wermutmarke der Welt.

Der Ursprung von Martini war 1847 die Distilleria Nazionale di Spirito di Vino, im Jahr 1863 gab es jedoch eine Art Management – „buy out“ –, und Alessandro Martini, Teofilo Sola sowie der Winzer Luigi Rossi stiegen in das Unternehmen ein. Zunächst entstand daraus die Firma „Martini, Sola & Cia“, 1879 firmierte man zu „Martini & Rossi“. Allesandro Martini und Teofilo Sola übernahmen den kaufmännischen Part, Luigi Rossi entwickelte das Wermut-Rezept. Von Beginn an war Martini stark im Export, die Marke wurde bereits 1922 geschützt. Das erste Produkt war der „Martini Rosso“, gefolgt vom „Rosato“. „Martini Bianco“ gibt es seit 1910. Die Firma hat es geschafft, weltweit als der Inbegriff des Wermuts zu gelten und ist zudem der größte Anbieter. Dank der von Beginn an exportorientierten Vermarktung konnte dieser Wermut

auch stark in die Welt der Cocktails Einzug halten und hat der Kategorie Wermut einen unverzichtbaren Stellenwert bei den alkoholischen Getränken beschert. Seit 1994 ist Martini Teil der Firma Bacardí. Martini Rosso war der erste Wermut von Martini & Rossi, die Farbe hat er vom Karamell. Der „Martini Fiero“ wurde 1998 zunächst für den Benelux-Markt geschaffen und erst viel später auch in Italien und Deutschland angeboten. Mit der Riserva-Linie zeigt Martini das ganze Können eines Traditionsunternehmens. Den Aufschwung des Wermuts wollte man nicht nur den kleinen Newcomern überlassen. Seit 2017 ist der „Riserva Speciale Rubino“ erhältlich. Mittlerweile gibt es auch die alkoholarmer Varianten „Floreale“ und „Vibrante“, mit denen man somit auch das Low-Alcohol-Segment abdeckt.

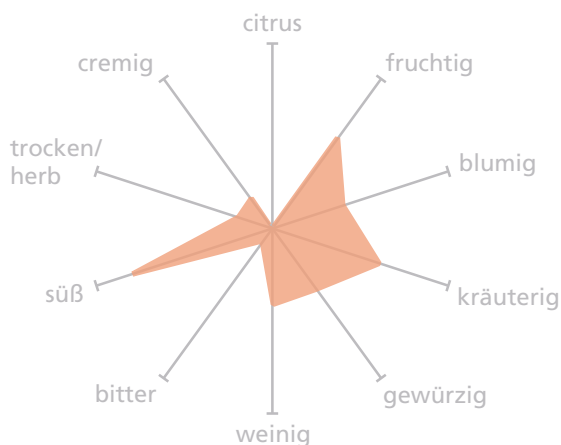


hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken



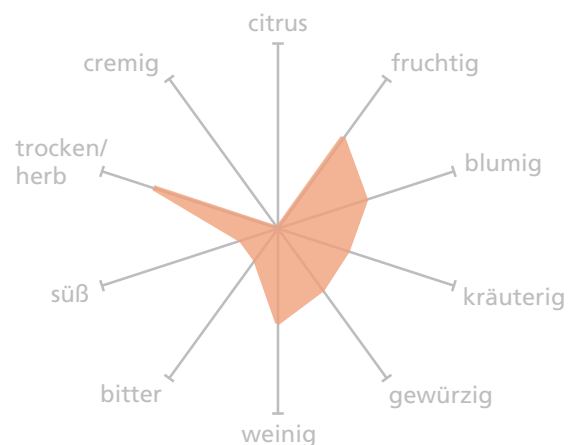
Martini Vermouth Bianco 14,5 %

Süß und fruchtig, mit Vanille- und Kräuternaromen, empfohlen als Aperitif auf Eis, oder als Basis für Cocktails.



Martini Vermouth Extra Dry 15 %

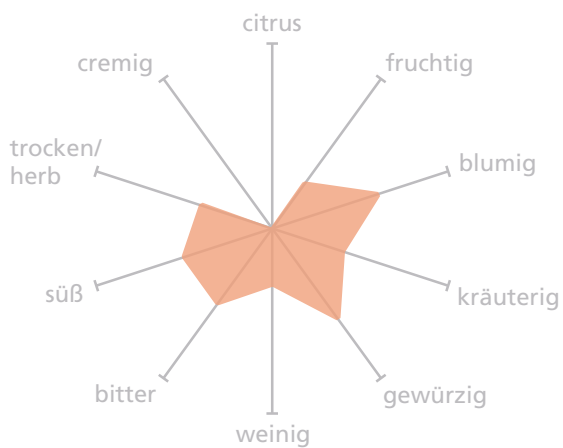
Fruchtig herb, Aromen von Hölzern, Kräutern, Zitrusfrüchten und Himbeeren; pur on the rocks passt er besonders zu salzigen Speisen und Fischgerichten.





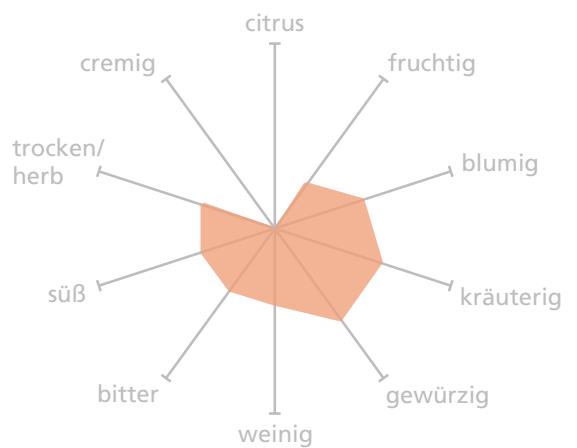
Martini Vermouth Rosato 14,5 %

Bitter-süß mit floralen Noten und Aromen von Zimt und Gewürznelken; schmeckt besonders gut zu säuerlichen Speisen und Meeresfrüchten.



Martini Vermouth Rosso 14,5 %

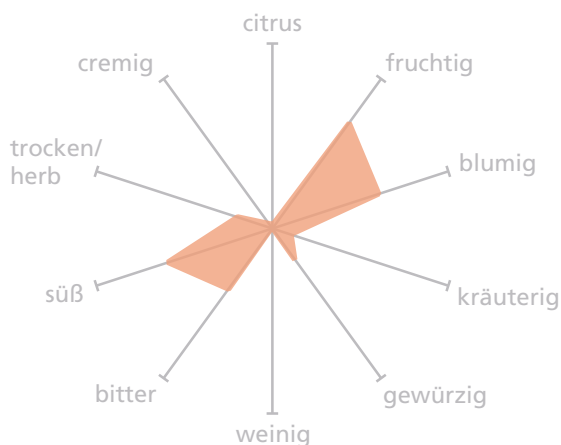
Bitter-süß mit Aromen von Karamell, Gewürzen und Kräutern; pur auf Eis oder als Longdrink mit Soda zu genießen.





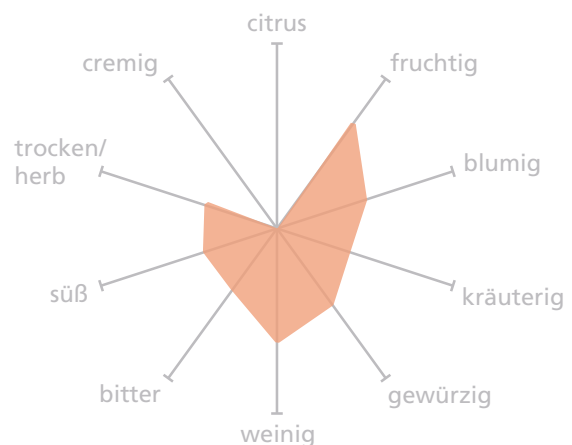
Martini Vermouth Fiero 14,5 %

Fruchtig-süße Zitrusaromen von Blutorange und Zitruschalen, florale Noten, leicht bitter; wird pur auf Eis oder auch als Spritz mit Soda und Prosecco, oder mit Tonic Water getrunken, passt gut zu salzigen Snacks und Antipasti.



Martini Vermouth Riserva Speciale Rubino 18 %

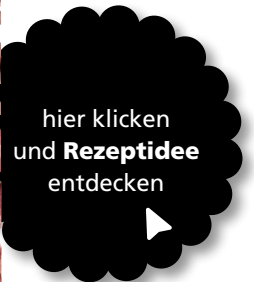
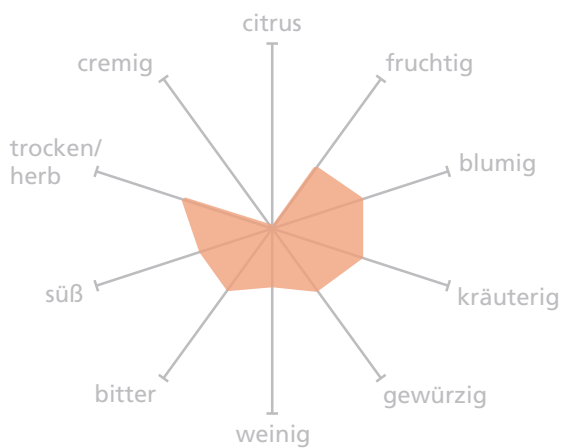
Fruchtige und florale Noten, deutliche Aromen von Kräutern und Gewürzen, bittersüß und wenig-herb; schmeckt pur oder auf Eis, oder mit Tonic Water, dient auch als Basis für u. a. Negroni.





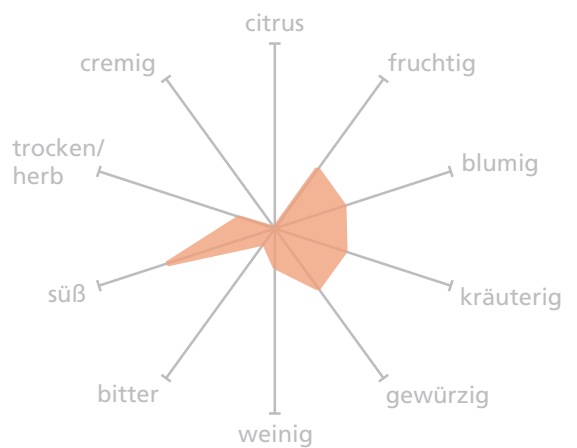
Martini Floreale

Aromen von römischer Kamille, dezent kräuterig, leicht bitter-süß, ideal als sommerlicher Drink mit Tonic Water.



Martini Vibrante

Aromen von Bergamotte, leichte Bitterkeit und dezente Kräuternoten; schmeckt pur auf Eis, als Spritz-Variante oder dient als Basis für alkoholarme Cocktails.



Rezept- idee

Baby one more Thyme

Eine alkoholfreie, leicht kräuterige Variante mit Thymian und Zitrone.

Einen Thymianzweig in einen Shaker geben und leicht andrücken (muddlen). Martini Floreale, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiswürfel hinzufügen, kräftig schütteln. In einen Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit Zitronenscheibe und dem zweiten Thymianzweig garnieren.

Zutaten

5 cl Martini Floreale
2 cl Zitronensaft (frisch)
2 cl Zuckersirup
1 Zitronenscheibe
2 Thymianzweige
Eiswürfel



Rezept- idee

Mezzodi Spritz

Ein großes Weinglas mit reichlich Eiswürfeln füllen. Mezzodi eingießen und mit Prosecco auffüllen. Einen Schuss Soda hinzufügen, vorsichtig umrühren. Mit der Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zutaten

3 Teile Mezzodi
2 Teile Cinzano Prosecco DOC
1 Teil Soda
Eiswürfel
1 Orangenscheibe



hier klicken
und direkt
bestellen

Mezzodì

Mezzodì ist ein vielseitiger Aperitif mit aromatischen Kräutern und kalabrischen Zitrusfrüchten.

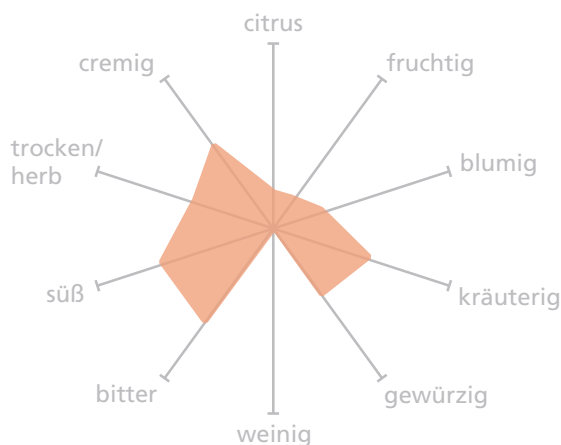
1915 gründete Giuseppe Caffo seine eigene Firma, indem er eine Brennerei in Santa Venere, in der Nähe des Ätna auf Sizilien, übernahm. Die Firma ist heute noch im Besitz der Familie und hat mehrere Produktionsstandorte in Italien. Hauptprodukt ist der Vecchio Amaro del Capo. Neben Kräuter- und Lakritzlikören

und Grappa befindet sich mittlerweile auch der Mezzodì im Portfolio der Firma, ein leichter Aperitif-Likör. Gedacht ist er als Mixer mit Spumante oder als „Spritz“. Die geschmackgebenden Zutaten sind Zitrusfrüchte aus Kalabrien, Rhabarber und verschiedene Kräuter.



Mezzodì L'Aperitivo Italiano 15 %

Bitter und süß mit Kräuter- und Gewürznoten; schmeckt pur auf Eis als Aperitif, aber auch als Spritz mit Prosecco oder mit Tonic Water.



hier klicken
und direkt
bestellen



Mionetto

Mionetto ist das Sortiment von Henkell Freixenet für alle Spritz-Liebhaber.

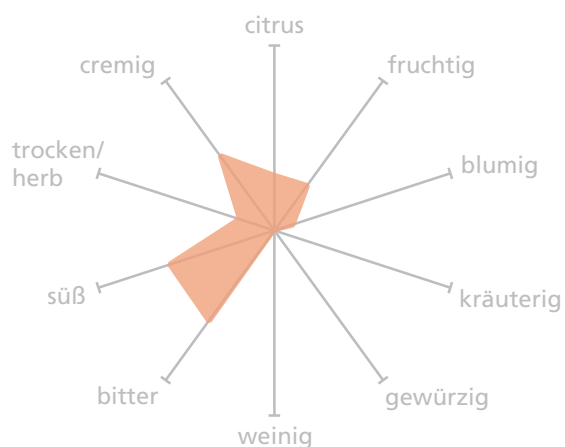
Mionetto wurde 1887 in Valdobbiadene in Italien gegründet und ist ursprünglich eine klassische Prosecco-Kellerei. Mit dem weltweiten Aperitif-Trend hat die Marke ihr Sortiment erweitert und verschiedene Artikel zu diesem Thema entwickelt. Im Jahr 2008 wurde sie von Henkell & Co. übernommen. Der Mionetto Aperitivo und seine alkoholfreie Variante wurden als Mixer für Spritz-Getränke kreiert. Für die Herstellung des Mionetto Aperitivos mazerieren Zitrusfrüchte wie Orangen, Blutorange und Grapefruit

in Alkohol, wobei den Früchten ihre Öle und somit auch die Aromen entzogen werden. Gleichzeitig wird ein Extrakt von Kräutern und Gewürzen wie Enzianwurzel und Chinarinde hergestellt. Beide Infusionen werden anschließend vermählt und mit Alkohol, Zucker und Wasser ausbalanciert. Die alkoholfreie Variante basiert auf Wasser, welches mit natürlichen Aromen, Bitterstoffen, Süßungs- und Säuerungsmitteln versetzt und geschmacklich an den Mionetto Aperitivo angeglichen wird.



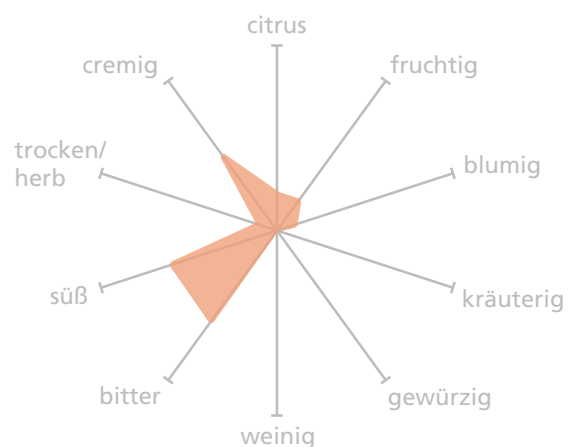
Mionetto Aperitivo 11 %

Süß und bitter mit leichten Zitrus- und Blütennoten; wird als Spritz serviert, gemischt mit 3 Teilen Prosecco, 2 Teilen Mionetto Aperitivo und 1 Teil Soda oder Mineralwasser zusammen mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe als Garnitur.



Mionetto Aperitivo alkoholfrei

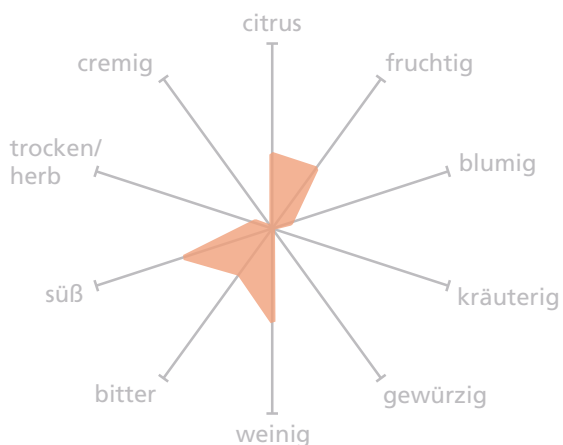
Stark angeglichen an das Original, etwas süßer und leichter, dafür weniger herb. Die perfekte Basis für einen alkoholfreien Spritz mit alkoholfreiem Prosecco oder Sekt gemischt.





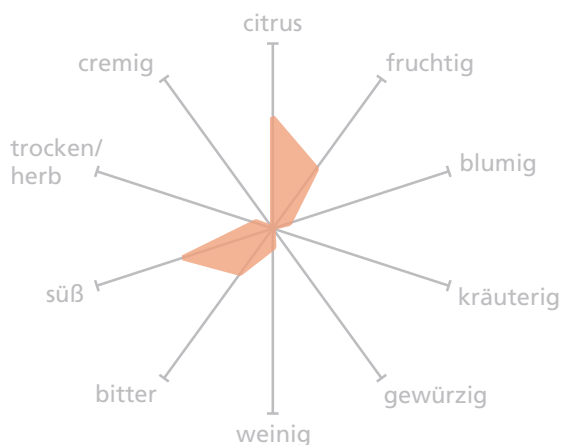
Mionetto Aperitivo Orange Spritz 5,9%

Weinig und fruchtig mit Zitrusaromen und feiner Süße; schmeckt wie ein klassischer italienischer Spritz, nur eben bereits fertig gemischt für alle, die auf schnellen unkomplizierten Aperitifgenuss setzen.



Mionetto Aperitivo Orange Spritz alkoholfrei

Angeglichen an die alkoholische Variante fällt hier jedoch die weinige Komponente weg, dafür sind die Zitrusaromen etwas dominanter; ein alkoholfreier trinkfertiger Spritz für warme Sommertage.



Rezept- idee

Mionetto Spritz

Die Eiswürfel in ein großes Weinglas füllen. Mionetto Aperitivo Alkoholfrei und Mionetto 0,0 im Mischverhältnis 1:1 eingießen. Vorsichtig umrühren. Mit der Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zutaten

1 Teil Mionetto Aperitivo Alkoholfrei
1 Teil Mionetto 0,0%
Eiswürfel
1 Orangenscheibe



hier klicken
und direkt
bestellen



Nardini

Der einstige Grappa-Spezialist kann auch Aperitif.

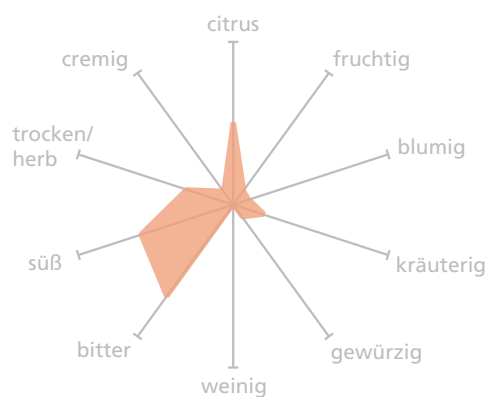
Das Unternehmen Nardini wurde bereits im Jahr 1779 von Bortolo Nardini in der norditalienischen Stadt Bassano del Grappa gegründet und gilt bis heute als Symbol für traditionelle italienische Destillationskunst. Neben klassischem Grappa produziert Nardini heute auch moderne Aperitifs und Liköre, wie zum Beispiel den Nardini Bitter Aperitivo, welcher speziell für leichte Sommerdrinks und klassische Spritz-Varianten entwickelt wurde. Dabei steht weniger eine starke Bitterkeit im Vordergrund, sondern man setzt auf

Fruchtigkeit, Kräuter und frische Zitrusnote. Für die Herstellung werden verschiedene Kräuter, Wurzeln und Gewürze sowie Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Bitterorange verarbeitet. Ein weiterer Aperitif von Nardini ist der Mezzoemesso, was übersetzt „halb und halb“ bedeutet, da er früher zu gleichen Teilen aus Rhabarberlikör und Bitterlikör gemischt wurde. Nardini setzt bei deren Rezeptur auf Rhabarbernoten und Bitterorangen sowie Auszüge aus Kräutern und Gewürzen.



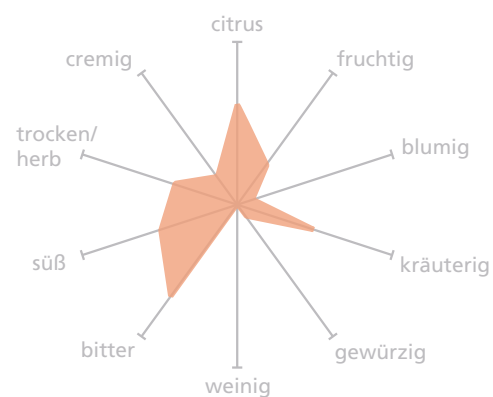
Nardini Bitter Aperitivo 24 %

Bittersüß, mit Zitrusnoten von Orange und Grapefruit, dezente Kräuteraromen; beliebt als klassischer Spritz mit Prosecco und Soda, pur auf Eis, oder als Longdrink mit Tonic Water.



Nardini Mezzoemero 22 %

Kräftige Bitter- und Zitrusnoten, dezent süß und herb durch Rhabarber und Kräuternoten; wird gerne pur auf Eis getrunken, beliebt ist auch die Spritz-Variante mit Prosecco.



Noilly Prat

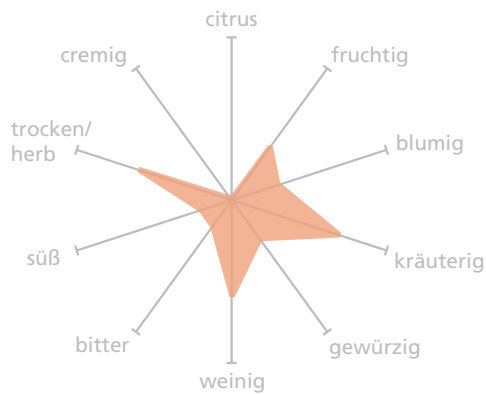
Dieser Wermut ist die Ikone des trockenen weißen Wermuts.

Firmengründer ist Joseph Noilly, der in Lyon ein Geschäft für Lebensmittel, Wein und Spirituosen besaß. 1813 entwickelte er den ersten französischen Wermut. 1828 wurde sein Sohn Louis sein Nachfolger, neun Jahre später wurde Claudius Prat Handelsvertreter der Firma für Algerien. 1843 zog Noilly zunächst nach Marseille, 1853 dann in den kleinen Küstenort Marseillan in Südfrankreich. 1855 gründete Louis Noilly mit Claudius Prat die heute bekannte Firma Noilly Prat. Nach dem Tod von Claudius Prat im Jahr 1859 und dem von Louis Noilly, 1865, übernahm Nollys Schwester Anne-Rosine, gleichzeitig Witwe von Prat, die Leitung des Unternehmens bis zu ihrem Tod 1902. Lange Zeit wurde nur der weiße Wermut hergestellt, die Sorte Rouge folgte 1955 und 1986 kam der Ambré auf den

Markt. Basisweine sind die südfranzösischen Sorten Clairette und Picpoul de Pinet sowie süßer Mistela aus Andalusien. Die leichten, fruchtigen Weine werden für acht Monate in großen Fässern aus kanadischer Eiche gereift, um danach, bereits mit den Kräutern und Gewürzen vermischt, in kleineren Eichen-Fässern ein Jahr lang im Freien weiter zu reifen. Zu den Zutaten gehören je nach Sorte und Rezept zwischen dreizehn und neunundzwanzig Kräuter und Gewürze: Kamille, Koriander, Bitterorange, Iriswurzel, Süßorange, Zimt, Chinarinde, Nelke, Kakaobohne, Koriander, Kardamom oder sogar Rosenknospe. In den frühen 1970er Jahren übernahm Mitbewerber Martini & Rossi Noilly Prat, seit den 1990er Jahren sind beide bei Bacardí.

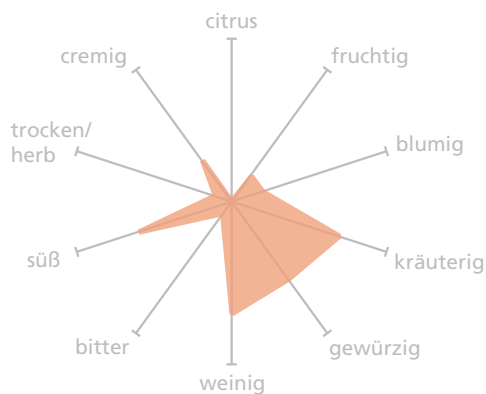
Noilly Prat Vermouth Original Dry 18 %

Trocken und herb, mit Noten von Kräutern und Gewürzen passt er sehr gut zu Meeresfrüchten.



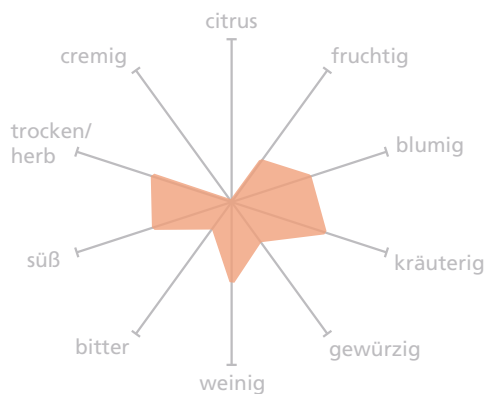
Noilly Prat Vermouth Ambré 16 %

Noten von Kräutern und Gewürzen, weinige Aromen, deutliche Süße, schmeckt pur auf Eis.



Noilly Prat Vermouth Rouge 16 %

Schmeckt zu herzhaften Speisen oder auch zu Schokoladendesserts.



P31

Eine grüne Alternative zum üblicheren Rot für leichte Longdrinks.

Das Rezept für den P31 Aperitivo Green wurde von 2015 ab über zwei Jahre hinweg entwickelt und ausgefeilt, bevor er dann 2017 auf den Markt kam. Es sind über zwanzig aromatische Kräuter im Aperitivo Green, einige werden preisgegeben: Kamille, Lindenblüten, Süßorange, Vanille, Nelke, Ingwer, Zimt, Koriander, Rhabarber, Tamarinde, Enzian, Majoran und Absinth. Hergestellt wird der Likör in Conegliano vom Wein-, Grappa- und Spumante-Hersteller Ardenghi. Der Name

bezieht sich auf das Caffè Pedrocchi in Padua, das offiziell 1831 eröffnet wurde und das „Café ohne Türen“ genannt wurde, da es von der Eröffnung bis zum Jahr 1916 Tag und Nacht geöffnet war. Auf die Idee mit der grünen Farbe, die mit Farbstoff erzeugt wird, kam man wohl, weil die Spezialität des Cafés ein grüner Kaffee ist: Espresso wird mit einer grünen Mischung aus Pfefferminzsirup und frischer Sahne serviert.

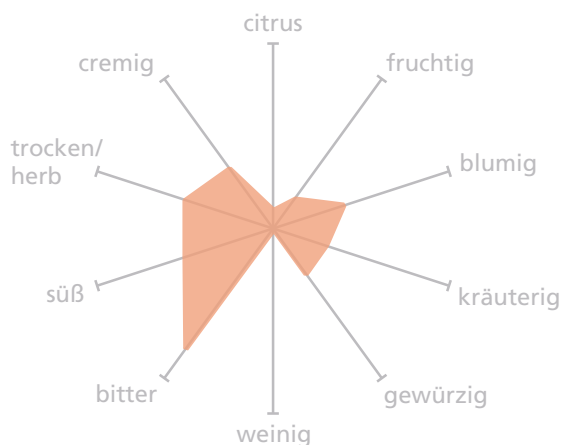
hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen



P31 Aperitivo Green 11 %

Bitter-süß und floral mit Kräuter- und Gewürznoten. Bekannt als „Green Spritz“ mit Soda und Prosecco.



hier klicken
und direkt
bestellen

Picon

Ein französischer Klassiker mit Orangengeschmack.

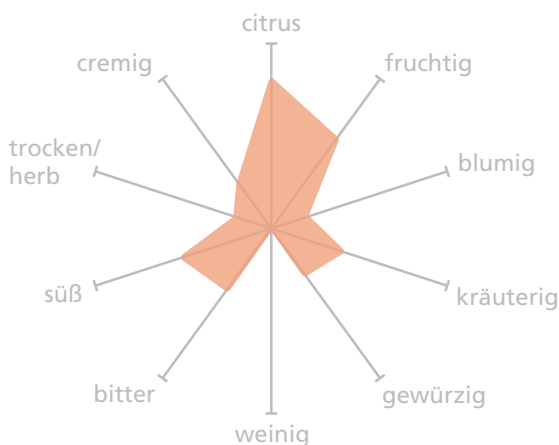
Die Familie Picon stammte ursprünglich aus der Provinz Genua, wanderte aber 1815 nach Marseille aus. Der sechsjährige Gaétan Picon war mit dabei und wurde etwas später Lehrling in einer Brennerei. Als er zur Armee eingezogen und nach Algerien einberufen wurde, erkrankten er und seine Kameraden an Malaria. Daraufhin kreierte Gaétan eine Medizin aus Branntwein mit Orangenschale, Enzian und Chinarinde. Ab 1837 vermarktete er von Algier aus die Mischung als Aperitif unter dem Namen „Amer

Africain“. Nach seiner Rückkehr nach Frankreich gründete er in Marseille seine eigene Firma und nannte das Getränk „Picon“. Die Spezialität wird hauptsächlich in Frankreich und Belgien konsumiert. Für den Picon werden frische und getrocknete Orangenschalen in Neutralalkohol mazeriert und dann destilliert. Enzian und Chinarinde werden separat mazeriert, dann werden beide Basis-Alkohole mit Zucker, Karamell und Wasser geblendet.



Picon Apéritif à l'Orange 18%

Fruchtige Zitrusnoten, leichte Süße und Bitterkeit; wird besonders gerne als „Picon Bière“ serviert, einem Drink aus hellem Bier und 3 bis 4 cl Picon.



Aperitif

A photograph of two glasses of Ramazzotti aperitifs on a wooden table. The glass on the left contains a yellow drink with ice, a lemon slice, and a sprig of thyme. The glass on the right contains a pink drink with ice and a lime wedge. In the background, there is a blurred outdoor setting with a red railing and green foliage. A small white cloud-shaped button with a black arrow is in the top right corner.

hier klicken
und direkt
bestellen

Ramazzotti

Frisch, leicht und fruchtig ist das Credo dieser Spirituosen, gedacht als Mixer in Longdrinks.

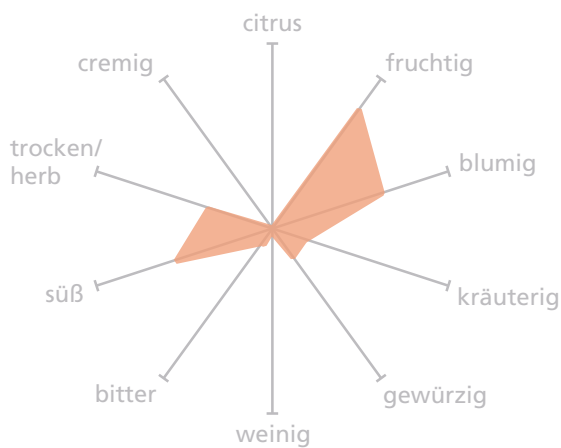
Ausano Ramazzotti begann 1848, in seinem frisch eröffneten Lokal selbstgemachte Liköre zu servieren. Das war so erfolgreich, dass er sich auf die Liköre spezialisierte und seine Nachkommen den Vertrieb über die Grenzen Mailands hinaus erweiterten. Es dauerte allerdings über 150 Jahre, bis man nicht nur auf den klassischen Amaro setzte. 1985 übernahm Pernod Ricard Ramazzotti und begann, das Sortiment zu erweitern. 2000 kam der Menta, doch mit dem Beginn der Popularität leichter Aperitifs, gemischt

mit Soda, Limonade oder Schaumwein, wurde hier nachjustiert. 2014 kam der Ramazzotti Rosato auf den Markt. Er war der erste echte Aperitif von Ramazzotti, eher fruchtig mit Orangenblüten und Hibiskus. In 2025 wurde der Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0% gelauncht, mit dem die steigende Nachfrage nach alkoholfreien Spirituosen auf dem Markt bedient werden soll. Die beiden Aperitifs sind als Mixer für Cocktails gedacht.



Ramazzotti Aperitivo Rosato 15 %

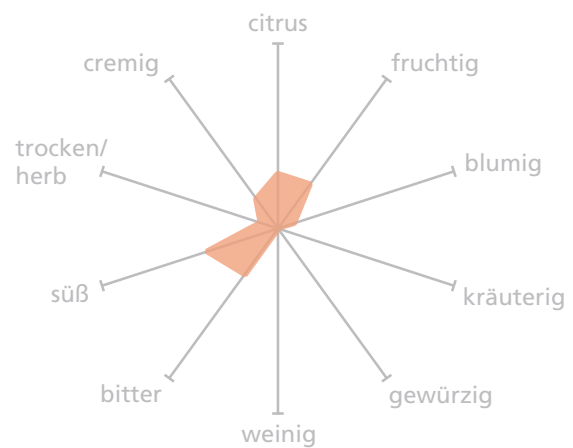
Fruchtige Aromen von Orangen und blumige Hibiskusnoten, leichte Süße; Basis für leichte Sommerdrinks, z.B. gemischt mit Prosecco.



alkoholfrei

Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0 %

Bitter-süß und fruchtig mit Aromen von Orangen und Bergamotte, perfekt für alkoholfreie Drinks gemischt mit Tonic Water oder alkoholfreiem Prosecco.



A photograph of three people (two men and one woman) sitting at an outdoor table, enjoying Sarti Spritz. The man on the left is drinking from a glass. The woman in the center is holding a glass and smiling. The woman on the right is also holding a glass and smiling. The table is set with a vase of flowers, a bowl of fruit, and a plate. The background is a lush green wall.

hier klicken
und direkt
bestellen

Sarti

Der Aperitif mit betonter Frucht verstärkt den Wettbewerb am Markt.

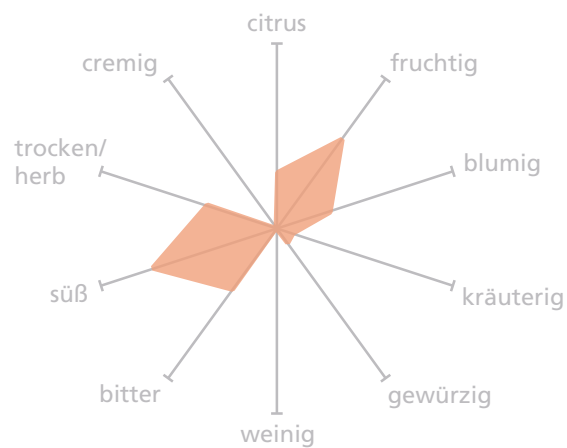
Die Geschichte des Herstellers beginnt 1885, als Luigi Sarti in Bologna eine Brennerei eröffnete und mit damals beliebten Produkten wie Kümmel, Kirschwasser oder auch Likören wie Triple Sec begann. Größere Bekanntheit erlangte Luigi Sarti & Figli, wie die Firma ab 1931 hieß, aber erst in den Nachkriegsjahren, als 1947 der Biancosarti, ab den 1950er als

Fertigmix mit Soda, ähnlich vermarktet wurde wie das Konkurrenzprodukt Campari Soda. Dann wurde die Firma an Cynar verkauft. In den 1980er ging sie zunächst zu Lucas Bols und seit 1995 ist Sarti Teil der Campari-Gruppe. Diese hat 2022 den Sarti Rosa auf den Markt gebracht, für den Wodka als Basis dient und der als Mixer gedacht ist.



Sarti Rosa 14%

Fruchtig-süß mit Noten von Blutorange, Mango und Passionsfrucht, leichte Bitterkeit; bekannt als „Sarti-Spritz“, mit Prosecco und Soda oder auch mit Bitter Lemon.



hier klicken
und direkt
bestellen

Select

1920 gründeten zwei Brüder (die Urheber des Rezepts) die Destillerie Pilla im venezianischen Stadtteil Castello.

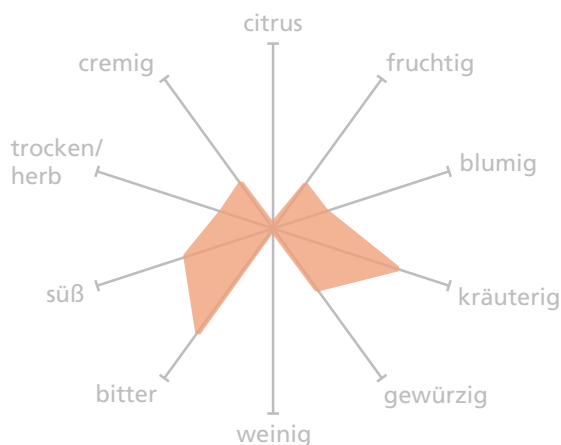
Der Select ist ein Bitterlikör mit dreißig Kräutern, tonangebend sind aber Wacholder und Rhabarber. Die Zutaten werden zunächst kalt in einer Alkohol-Wasser-Mischung mazeriert und dann gekocht – außer dem Wacholder und dem Rhabarber, diese werden separat extrahiert und der Wacholder auch noch

destilliert. Danach wird geblendet und mit Zucker gesüßt. In den 1920er wurde der Select Aperitivo in Kombination mit Prosecco und Wasser schnell zum angesagten venezianischen Spritz. Die Marke gehört zu Montenegro, die den bekannten Amaro herstellen.



Select Bitter Aperitivo 17,5 %

Intensive Kräuter- und Gewürznoten, bitter-süß, oft serviert als „Venezianischer Spritz“ mit Prosecco und Soda, garniert mit einer großen grünen Olive.



hier klicken
und direkt
bestellen

Solrosa

Ein leichter Aperitif mit sizilianischen Blutorange.

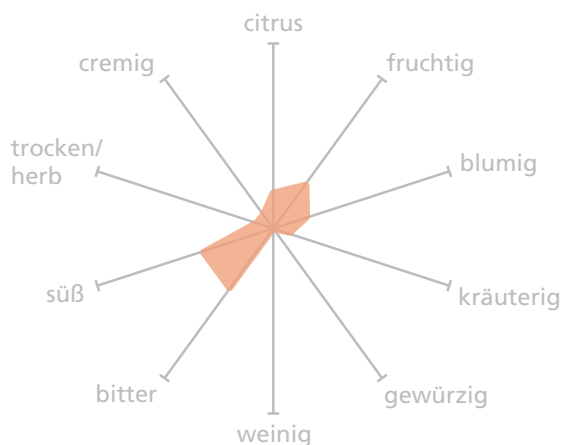
Hinter Solrosa steht die deutsche Firma Rising Brands GmbH. Mit Solrosa brachte man im Jahr 2024 erstmals einen eigenen Blutorange-Aperitif auf den deutschen Markt. Mit der Kombination aus Blutorange, Rhabarber und Enzian und seinem eher niedrigen Alkoholgehalt richtet er sich besonders an die Freunde leichter Aperitifs. Die Blutorange für Solrosa kommen aus Sizilien, genauer gesagt aus den Regionen Siracusa

und Catania. Neben den sizilianischen Blutorange sind Zitrusfrüchte wie Bergamotte und Zitrone sowie Kräuter und Gewürze wie Enzian, Ingwer und Chinarrinde Bestandteile der Rezeptur. Rhabarbernoten sorgen für den leicht herben Geschmack. Laut Hersteller werden ausschließlich natürliche Aromastoffe verwendet.



Solrosa Aperitivo Arancia Rossa 15 %

Leicht bitter und süß, dezente Zitrusaromen und florale Noten; besonders beliebt als Spritz mit Prosecco oder mit Tonic Water gemischt, kann aber auch pur auf Eis getrunken werden.



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

St. Germain

Ein vielseitiger Likör aus Holunderblüten.

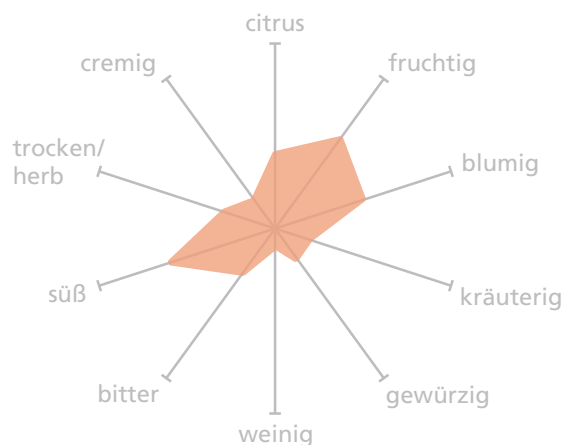
St. Germain wurde im Jahr 2007 vom amerikanischen Destillateur Robert J. Cooper entwickelt. Cooper wollte einen Likör kreieren, der speziell als Basis für Cocktails dienen sollte. Benannt wurde der Likör nach dem berühmten Pariser Stadtviertel Saint Germain des Prés, das für Kunst, Kultur und französischen Lifestyle bekannt ist. Seit 2013 gehört die Marke zu Bacardi. Die Basis des Likörs bilden frische Holunderblüten der Pflanze *Sambucus nigra*, die in Frankreich und den Alpenregionen Europas wächst. Laut Hersteller

werden pro Flasche bis zu 1.000 Holunderblüten verwendet. Die Blüten werden in ihrer kurzen Blütezeit von Hand geerntet und müssen direkt nach der Ernte verarbeitet werden, da sie sehr empfindlich sind. Sie werden in Alkohol eingelegt, um ihre Aromen zu extrahieren. Die Herstellung erfolgt nach traditioneller französischer Likörkunst und ohne künstliche Aromen. In der Barszene wird der Likör wegen seiner Vielseitigkeit häufig scherzhaft als „Bartender’s Ketchup“ bezeichnet.



St. Germain Holunderblütenlikör 20%

Florale und fruchtige Noten stehen im Vordergrund, kombiniert mit dezenter Süße und leichter Bitterkeit. Sehr beliebt ist die Kombination mit Prosecco, Soda und Minze im Hugo Spritz, er lässt sich aber auch mit Gin, Champagner oder Weißwein mischen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Stork Club

Dieser Aperitif steht beispielhaft für die moderne deutsche Craft-Spirituosenbewegung.

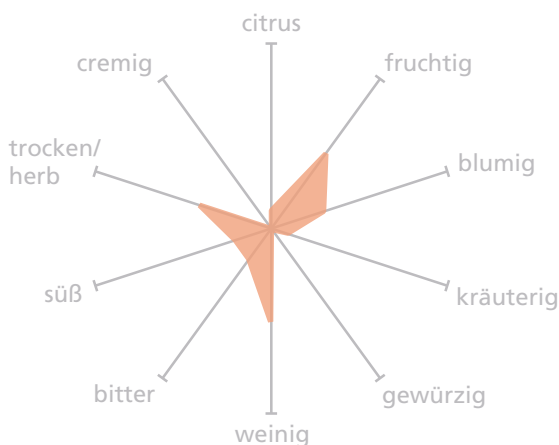
Der Stork Club Rosé-Rye wurde ursprünglich 2020 als limitierte Edition innerhalb der „Experimental Series“ der Spreewood Distillers GmbH vorgestellt. Die ungewöhnliche Idee, Roséwein mit Rye Whiskey zu kombinieren entwickelte sich schnell zu einem Erfolg und wurde dauerhaft ins Sortiment aufgenommen. Die Basis des Stork Club Rosé Aperitifs

besteht zu etwa 66 % aus Spätburgunder-Roséwein aus Baden. Ergänzt wird dieser durch rund 13 % hauseigenen Rye Whiskey aus Brandenburg. Nach der Vermählung von Roséwein und Whiskey entsteht ein Aperitif mit 18 % Alkoholgehalt. Die Rezeptur wird zusätzlich durch fruchtige Komponenten wie Himbeere und Zitrusnoten ergänzt.



Stork Club Rosé Aperitif 18 %

Weinig und herb, fruchtige Aromen, leichte Bitterkeit und Süße, dezente Zitrusnoten, sanft holzig; wird gerne pur oder auf Eis getrunken, eignet sich auch als Spritz mit Prosecco oder Sekt, als Rosé-Tonic mit Tonic Water oder für alle, die es weniger bitter mögen, mit Soda gemischt



hier klicken
und direkt
bestellen

perfekt zum
Mischen für
alkoholfreien
Sprit



Undone

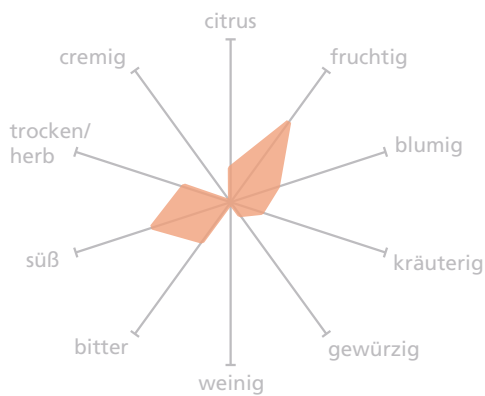
Das Motto der Marke lautet „Good Drinks Don't Need Alcohol“.

Die Marke UNDONE steht für eine neue Generation alkoholfreier Aperitifs und Spirituosenalternativen. In strategischer Partnerschaft mit Thomas Henry bietet man ein breites Sortiment für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf Genuss verzichten möchten. Das Besondere an UNDONE ist das sogenannte „De-Alcoholizing“-Verfahren. Hier werden Spirituosen oder Weine zunächst klassisch hergestellt beziehungsweise destilliert, anschließend wird ihnen der Alkohol in einem mehrstufigen Verfahren wieder entzogen. Die geschmacksgebenden Bestandteile

bleiben dabei möglichst erhalten. Ergänzt werden die Produkte anschließend mit natürlichen Aromen. Die alkoholfreien Aperitifs enthalten weniger als 0,3 % Alkohol und sind darüber hinaus vegan, glutenfrei, zuckerfrei und kalorienarm. Sie orientieren sich an klassischen italienischen Bitter- und Wermut-Aperitifs und eignen sich für eine Vielzahl alkoholfreier Cocktails. Mit dem „Made for Spritz“ liefert man auch gleich einen alkoholfreien Spumante, mit dem die alkoholfreien Spritz-Getränke perfekt gemischt werden können.

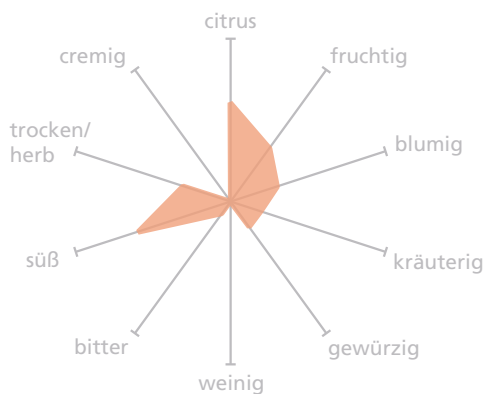
Undone No.5 Bittersweet Aperitif <0,3 %

Fruchtig, süß, leicht floral und bitter, dezente Kräuternoten; gedacht für alkoholfreie Drinks mit Soda oder Tonic gemischt, oder als Spritz gemischt mit „Made for Spritz“.



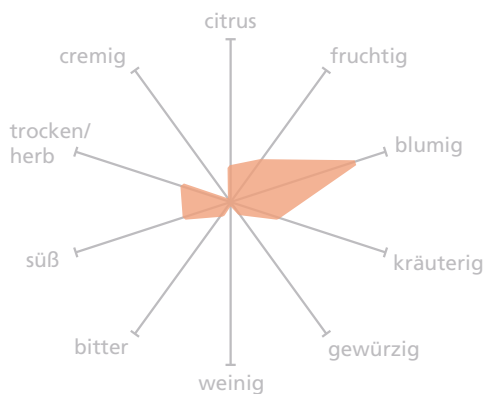
Undone No.7 Italian Bitter Orange <0,3 %

Fruchtige Zitrusaromen, süß und leicht bitter mit dezenter Kräuternote; gedacht für alkoholfreie Drinks mit Soda oder Tonic gemischt, oder als Basis für alkoholfreien Negroni.



Undone No.8 Little French Aperitif <0,3 %

Kräftige florale Aromen, leicht herbe Süße, dezente Kräuternote, kaum bitter; gedacht für alkoholfreie Drinks wie Vermouth & Tonic, als Spritz mit dem „Made for Spritz“, oder auch als Basis für einen alkoholfreien Americano.



hier klicken
und direkt
bestellen

Vincent

Der Destillationsspezialist Schladerer setzt beim Vincent auf Himbeeren.

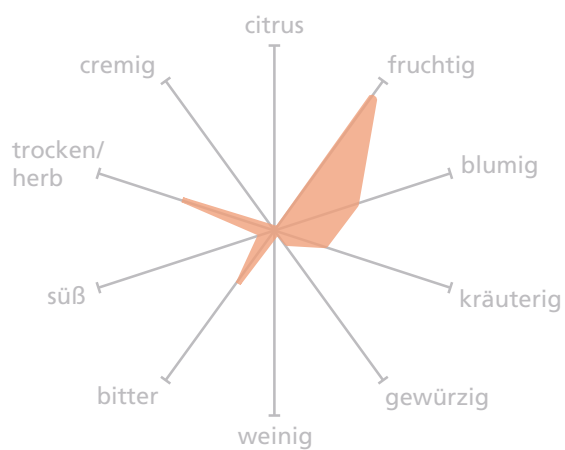
Mit dem Extrahieren von Aromen aus Früchten kennt man sich bei Schladerer bestens aus. Schließlich existiert die Brennerei seit 1844 und wird nun in der sechsten Generation von Philipp Schladerer geleitet. Mitte 2019 wurde der Vincent Aperitif lanciert und ein gutes Jahr später die alkoholfreie Variante. Für die Variante mit Alkohol werden Kräutermazerate, zum Beispiel aus Enzian, rosa Pfeffer und diverse

Beeren mit einem Himbeerdestillat vermischt. Für den alkoholfreien Aperitif sind es Kräuterextrakte und ein Auszug aus Enzian, die mit Himbeersaft und einem Himbeerblätter-Mazerat gemischt werden. Beide Versionen sind als Mixer gedacht, mit Tonic oder als Spritz. Alle Zutaten sind natürlichen Ursprungs, so auch die kräftige rote Farbe.



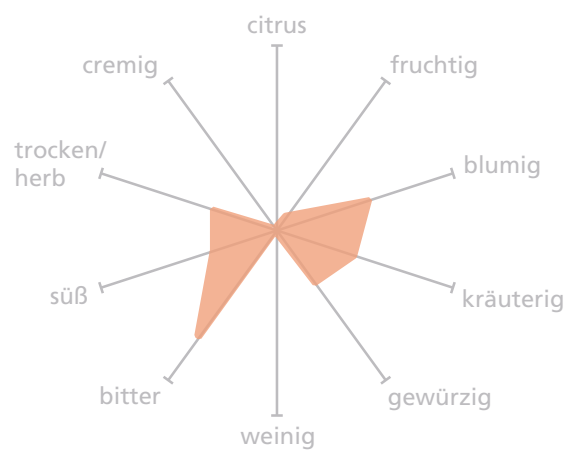
Vincent Aperitif 18 %

Fruchtig-herb, mit Aromen von Himbeeren und Kräutern, wie Enzian und Liebstöckel; wird gerne als Spritz oder Tonic getrunken.



Vincent Aperitif alkoholfrei

Bitter und süß, Aromen von reifen Himbeeren und Kräutern; als alkoholfreie Variante für Spritz oder Tonic.



hier klicken
und direkt
bestellen

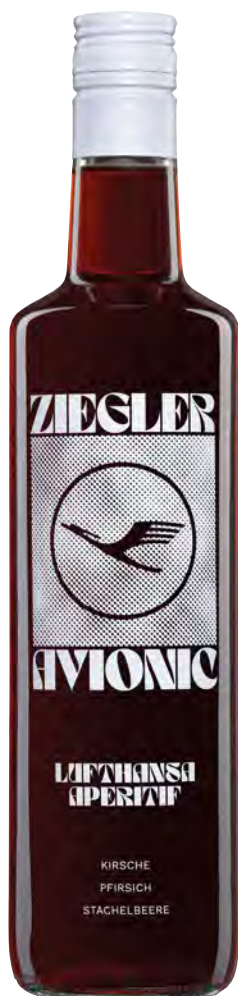


Ziegler

Dieser Aperitif wurde als Signature Drink der Lufthansa Business Class entwickelt.

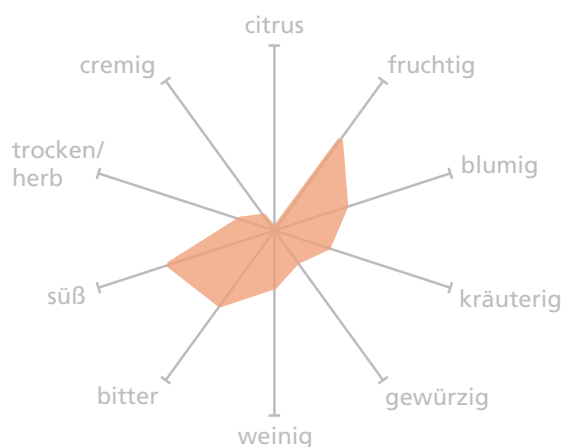
Die Brennerei Ziegler entwickelte in Zusammenarbeit mit Lufthansa und dem Barkeeper Sven Riebel die Avionic-Produkte, die in 2024 gelauncht wurden und ursprünglich als Signature Drink für die Lufthansa Business Class gedacht waren. War Avionic zuerst nur an Bord der Lufthansa oder in deren Lounges erhältlich, wurde er anschließend für den Handel als Lifestyle Aperitif weiterentwickelt. Die Basis des Aperitifs ist eine Mischung aus Pfirsichen, Kirschen,

Stachelbeeren und Zitrusfrüchten, die in Alkohol mazerieren und anschließend mit einem nicht näher genannten Extrakt aus Kräutern und floralen Komponenten vermischt werden. Diese Mischung wird auf 18 Prozent Alkoholgehalt eingestellt und gefiltert. Zum Schluss gönnt man dem Likör eine Ruhephase, damit die Aromen sich vollständig verbinden können. Seit 2025 gibt es auch die alkoholfreie Variante, den Avionic Zero.



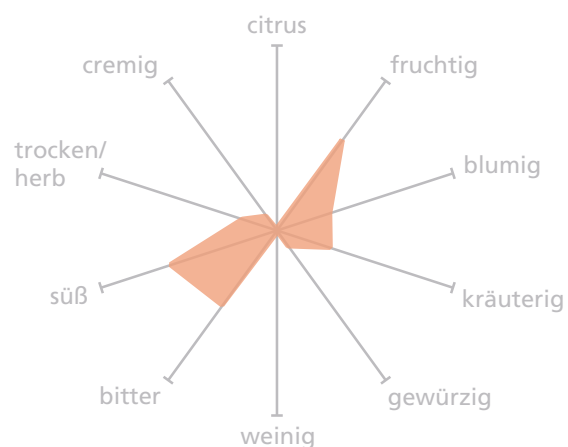
Ziegler Avionic 18 %

Fruchtig mit Aromen von Kirsche, dunklen Beeren und Pfirsich, florale und kräuterige Noten, leicht bitter und süß; wird entweder klassisch als Aperitif auf Eis getrunken, oder auch als Spritz mit Sekt oder Schaumwein gemischt.



Ziegler Avionic Zero

Dezent bitter und süß, Aromen von Pfirsich, Zitrus und Kirsche, Noten von Wildkräutern; als alkoholfreie Variante für Spritz oder Tonic.



hier klicken
und direkt
bestellen

Zubrowka

Eine leichtere Variante des klassischen Żubrówka-Wodkas für Aperitifs.

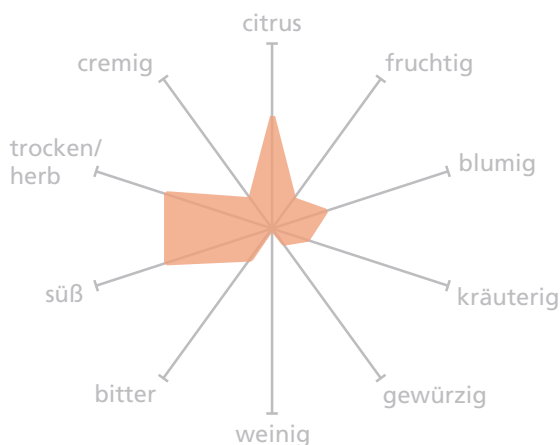
Żubrówka findet seinen Ursprung in Polen, genauer gesagt in der Region rund um den Białowieża-Urwald. Dort wächst das berühmte Wisentgras, auch bekannt als Bison Grass, welches man seit Jahrhunderten zur Aromatisierung von Wodka verwendet. Die Flasche des Żubrówka-Wodka enthält traditionell als Symbol für Naturverbundenheit und Herkunft ein Blatt Bisongras und auch bei der Rosé-Variante hält man an dieser Tradition fest. Der Rosé basiert auf der

klassischen Żubrówka-Wodka-Qualität, wird aber zusätzlich aromatisiert und verfeinert und hat mit 30 Volumenprozent weniger Alkoholgehalt als der klassische Żubrówka-Wodka. Als Grundstoff verwendet man hochwertigen Getreidealkohol, der durch die Zugabe von Aromen von Rosenblüten und roten Früchten eine fruchtig-florale Note erhält. Eine leichte Süßung rundet das Geschmacksbild ab.



Zubrowka Rose 32 %

Fruchtig-herb und süß mit Zitrusnoten; vielseitig verwendbar als Mix-Spirituose, zum Beispiel mit Tonic als Longdrink oder auch mit Soda und Beeren als Aperitif, kann aber auch gut gekühlt auf Eis als kühler erfrischender Drink genossen werden.



Rezept- idee

Zubrowka Rosé Tonic

Die Eiswürfel sowie die Himbeeren in das Aperitifglas geben. Zubrowka Rosé eingießen. Mit Tonic Water auffüllen. Vorsichtig umrühren und servieren.

Zutaten

5 cl Zubrowka Rosé
15cl Tonic Water
Eiswürfel
Frische Himbeeren



Limonecello

... der fruchtige Genuss!

Limoncello ist ein süßer Likör. Dieser wird hergestellt, indem Zitronenschalen mit Alkohol mazeriert werden. Diese Flüssigkeit wird dann mit Wasser und Zucker gemischt und fertig ist der Limoncello.

Dabei gibt es eine Vielzahl von Varianten, die sich in der Sorte der verwendeten Zitronen oder der Zugabe von anderen Zitrusarten, im Verhältnis von Zitruschalen zu Alkohol und Zucker sowie in der Art und Dauer der Mazeration von einander unterscheiden. Wie so oft rühmt sich nahezu jeder Hersteller eines nebulösen alten Rezepts, welches irgendein Vorfahr erfunden und vor Fremden geheim gehalten hat. Und nur dieses Rezept führt zum einzig wahren Limoncello.

Der Begriff Limoncello findet sich erstmals 1590 in einem toskanisch-castellanischen Wörterbuch. Allerdings war damit nicht der Likör gemeint, sondern Zitronen.

Auch ohne schriftliche Quellen ist festzustellen, dass in Gegenden, in denen Zitronen wuchsen und Alkohol zur Verfügung stand, irgendwer damit experimentiert hat, beides zu kombinieren. Allerdings waren in dieser Zeit Alkohol und Süßungsmittel nur für die reichere Schicht erschwinglich. Jedoch ist die Verwendung des Wortes „**Limonecello**“ zur Bezeichnung eines Likörs mit Zitronengeschmack wahrscheinlich eine relativ junge Kombination, die sich erst im 20. Jahrhundert durchgesetzt hat. Die internationale Vermarktung von Limoncello ist noch jüngeren Datums, sie steht zum einen mit dem Italien-Tourismus und zum anderen mit Migration in Verbindung.

Heute streiten sich einige Gegenden Italiens, wer Vorreiter war und wo der beste Limoncello gemacht wird. Besonders im Sorrento an der Amalfiküste und auf der Insel Capri gibt es Legenden oder Geschichten, wie alles begann. Immerhin haben es die Italiener geschafft, zwei Zitronensorten europaweit schützen zu lassen. Da ist zum einen die „**Ovale von Sorrento**“, eine mittelgroße bis große Zitrone, elliptisch, mit zitronengelber Schale, sehr aromatisch und mit einem ziemlich saftigen und säuerlichen Fruchtfleisch. Daneben gibt es die „**Sfusato**

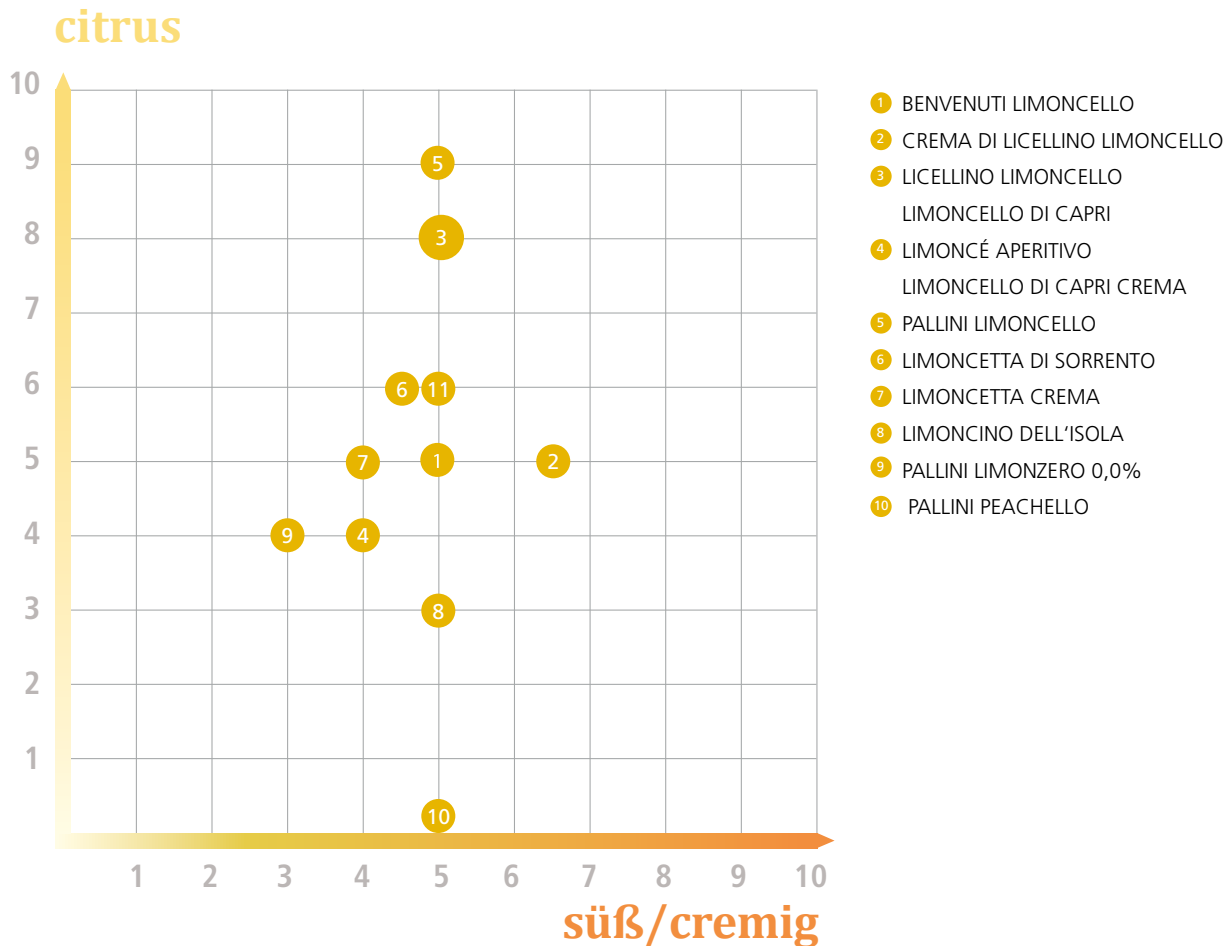


Amalfi ... die Küste, an der die Zitronen blühen.

feminello“, eine Zitrone von der Amalfiküste. Sie hat eine Schale mittlerer Dicke und eine hellgelbe Farbe, die reich an ätherischen Ölen und Terpenen ist, das Fruchtfleisch ist saftig und mäßig sauer, mit wenig Samen. Beide Sorten haben den Schutz einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.). Die Italiener haben auch zwei Schutzvereinigungen für diese Zitronen gegründet, die „**Limone Costa d'Amalfi g.g.A.**“ und die „**Limone di Sorrento g.g.A.**“. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt rund 80.000 t in der Region Sorrento, 75.000 bis 80.000 t an der Amalfiküste.

GESCHMACKSEINORDNUNG LIMONCELLO

Der **Geschmacksquadrant** gibt einen Hinweis über die sensorische Einschätzung der ausgewählten und verkosteten Limoncellos. Er bietet eine generelle geschmackliche Einordnung mit den beiden Parametern „citrus“ und „süß/cremig“.
Die Legende zeigt, welche Spirituosen zu welchen Ziffern gehören.



hier klicken
und direkt
bestellen

Benvenuti

Ein Limoncello mit sizilianischer Herkunft.

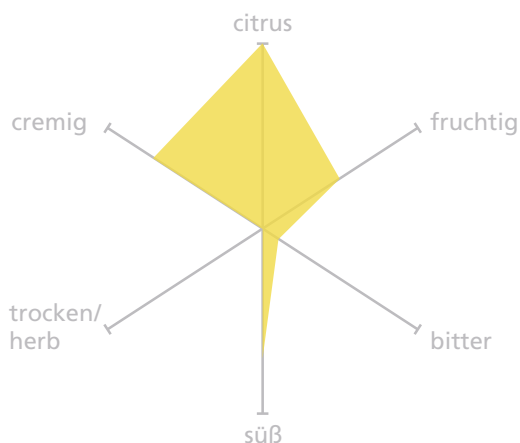
Benvenuti Limoncello setzt auf die klassische Idee des italienischen Zitronenlikörs, legt den Schwerpunkt aber klar auf seine sizilianische Herkunft. Laut Anbieter werden feine sizilianische Zitronen verwendet, die von kleinen Erzeugern handverlesen werden. Das mediterrane Klima, mineralhaltige Böden und die lange landwirtschaftliche Tradition Siziliens liefern die Grundlage für besonders aromatische Früchte. Beim Limoncello stehen die ätherischen Öle der Schale

im Mittelpunkt. Sie geben dem Likör seine intensive Zitrusduftigkeit, die anschließend mit Alkohol, Wasser und Zucker ausbalanciert wird. Das ist dem Hersteller gelungen, der Limoncello ist zwar recht süß, aber auch stark von den Zitronen geprägt. Mit 28 % Vol. bleibt Benvenuti kräftig genug, um als gut gekühlter Digestif präsent zu sein, wirkt aber durch die Zitrone frisch und belebend.



Benvenuti Limoncello 28 %

Ein Allrounder, der als Digestif, auf Eis oder als Spritz-Variante, jedoch auch zu frischen Desserts oder Sorbets schmeckt.



Rezept- idee

Limoncello Spritz

5 cl Benvenuti Limoncello
10 cl Sacchetto Spumante Etichetta Nera
Millesimato Extra Dry
3 cl Soda
Spritzer Zitrone
Eis
Minze



hier klicken
und direkt
bestellen



Limoncello di Capri

Die Zitrone „Ovale di Sorrento“ gibt diesem Limoncello seine starke Fruchtigkeit.

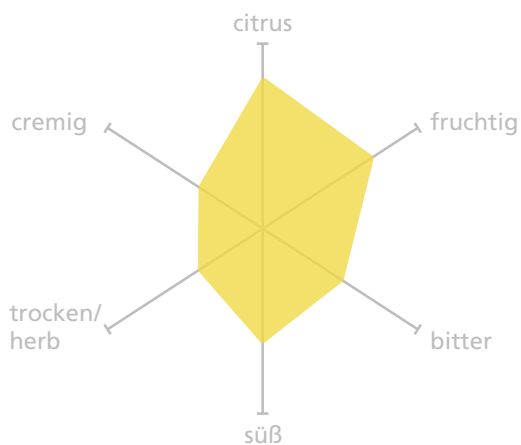
Die 1988 gegründete Firma wurde von den Nachkommen Vincenza Canales' gegründet. Anfang des 19. Jahrhunderts führte Vincenza Canales die mittlerweile berühmt gewordene „Pension Mariantonia“ auf der Insel Capri. Dort bot sie ihren Gästen ihren selbst zubereiteten Limoncello an, der nach kurzer Zeit unter dem Namen „Limoncello“ bekannt wurde. Die späteren Firmengründer ließen den Begriff „Limoncello“ schützen und arbeiten angeblich heute noch mit dem Originalrezept von damals. Man verwendet ausschließlich die Zitronensorte „Ovale di

Sorrento“, die einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) unterliegt. Die Zitronenschalen werden mit Neutralalkohol mazeriert. Man kauft die Zitronen direkt bei Bauern von der Insel Capri und der Halbinsel von Sorrent, denn nur hier werden diese Zitronen angebaut. Seit 2024 gibt es den zum klassischen Limoncello nun auch die samtige, cremige Variante. Hier wird dem Limoncello eine Milchcreme zugeführt. Der Hersteller setzt auf Nachhaltigkeit, arbeitet ressourcenschonend und nutzt für die Produktion Strom aus erneuerbaren Energiequellen.



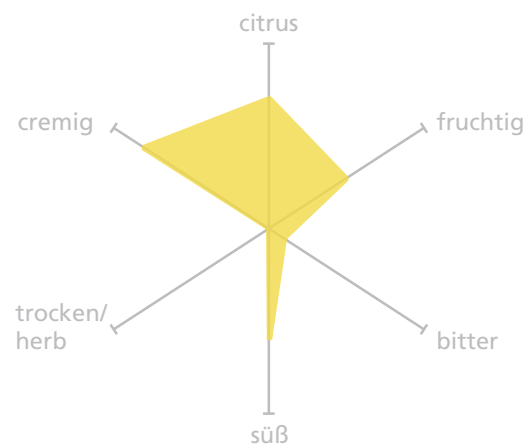
Limoncello di Capri 30 %

Am besten pur oder auf Eis genießen. Schmeckt aber auch als Spritz oder mit Tonic.



Limoncello di Capri Crema 19 %

Am liebsten wird er bei Kühlschranktemperatur pur getrunken. Er eignet sich allerdings auch hervorragend als Topping für Desserts.





hier klicken
und direkt
bestellen

Limoncetta

Dieser Likör wird an der Amalfi-Küste hergestellt.

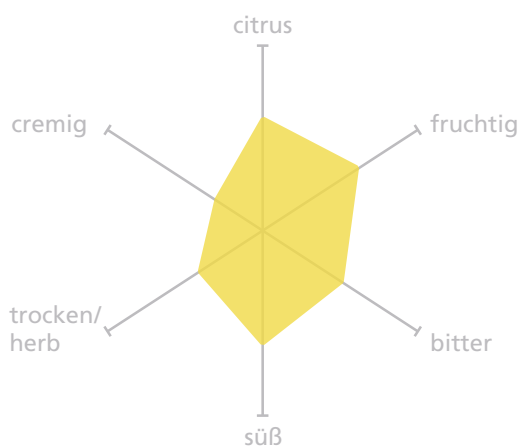
Für den Limoncetta werden ausschließlich Zitronen aus Sorrento, die „Limone di Sorrento I.G.P.“, verwendet. Diese unterliegen einer geschützten geografischen Angabe (g. g. A). Die Sorrento-Zitronen dürfen unter Beschattungsanlagen reifen und werden zwischen Januar und März geerntet. Es werden

nur die Schalen mazeriert, die davor vom Albedo, dem „Weißen“ befreit werden. Das Albedo ist die weiße, schwammige Schicht der Frucht, diese würde einen unerwünschten bitteren Geschmack erzeugen. Seit einigen Jahren gibt es den Limoncetta di Sorrento auch in der Crema-Variante.



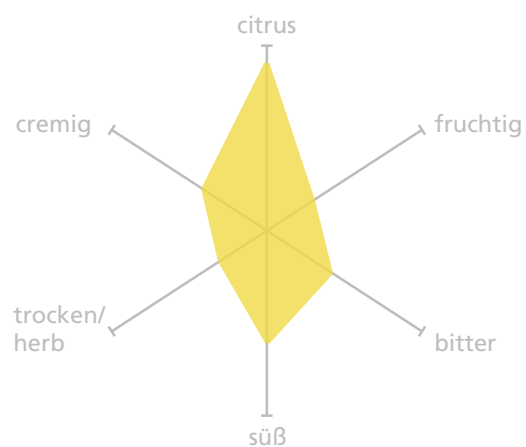
Limoncetta di Sorrento 30 %

Wird am liebsten pur auf Eis oder als Spritz mit Prosecco und einem Spritzer Mineralwasser getrunken.



Limoncetta Crema 17 %

Er wird leicht gekühlt oder auf Eiswürfeln serviert.



hier klicken
und direkt
bestellen



Limoncino

Ein sizilianischer Zitronenlikör in einer charakteristischen hohen Flasche.

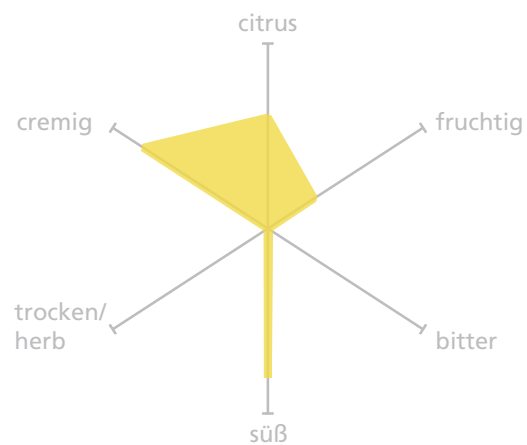
Limoncino und Limocello liegt im Wesentlichen die gleiche Rezeptur zugrunde. Der begriffliche Unterschied kann nicht genau auf einen bestimmten Aspekt zurückgeführt werden, es gibt Vermutungen, bei deren Wahrheitsgehalt jedoch keine Einigkeit besteht. Fest steht, dass es sich bei beidem um schmackhafte Zitronenliköre handelt. Mit dem Limoncino dell'Isola bietet die italienische Gruppo Caffo 1915 einen Zitronenlikör an, dessen Herstellung den eigenen Angaben

zufolge nach einem alten Familienrezept mit regionalen Zitronen erfolgt. Man spricht vom Einsatz von eineinhalb Kilogramm unbehandelter Zitronen pro 0,7-l-Flasche. Die Zitronenschalen mazerieren in Alkohol und so werden die Öle gewonnen. Des Weiteren arbeitet man mit natürlichen Aromen. Im Anschluss an die obligatorische Süßung wird der Likör mit einem Alkoholvolumen von 30 % in Flaschen abgefüllt.



Limoncino dell'Isola 30 %

Man empfiehlt, diesen Likör pur bei Zimmertemperatur oder bei leichter Kühlung zu servieren. Er dient aber auch als Basis für verschiedene Drinks, wie zum Beispiel „Limoncino Tonic“.



hier klicken
und direkt
bestellen



Licellino

Moderner Limoncello mit deutsch-italienischer Herkunft.

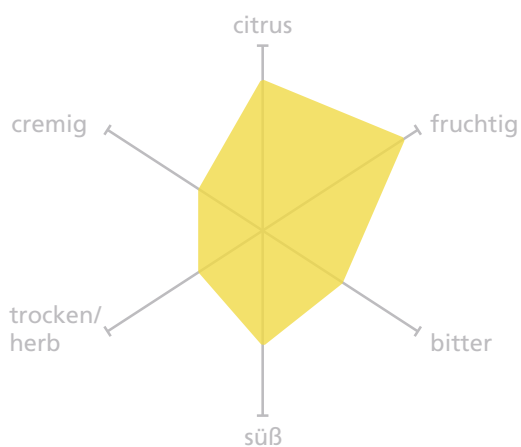
Auch wenn die Marke italienisch klingt, wurde sie doch in Deutschland erdacht, aber in Italien hergestellt. Im Jahre 2020 hat das Bremer Spirituosen Contor diesen Limoncello auf den Markt gebracht und ein Jahr später durch den Crema di Licellino ergänzt. Beide sind heute im Vertrieb von Rising Brands. Die beiden Produkte

werden mit sizilianischen Zitronen hergestellt, ein altes Familienrezept soll die Grundlage sein. In einer italienischen Brennerei werden dazu die Schalen der Zitronen mit Neutralalkohol mazeriert und später noch mit Zucker vermischt.



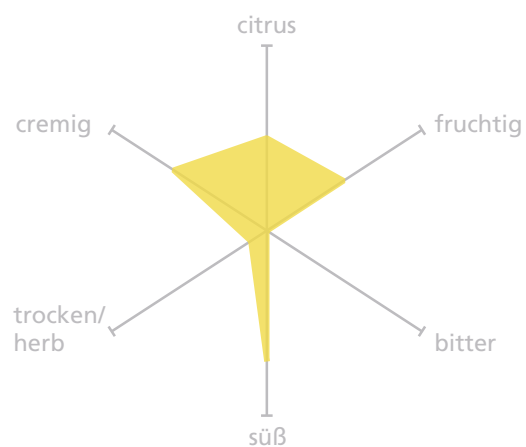
Licellino Limoncello 28 %

Der Licellino ist sehr ausgewogen und lässt sich vielseitig verwenden, pur oder als Spritz.



Licellino Crema di Licellino Limoncello 17 %

Den Licellino Crema trinkt man am liebsten pur und gut gekühlt oder nutzt ihn als Topping für Vanilleeis, Sorbets oder Gebäck.



hier klicken
und direkt
bestellen

Limoncé

Ein leichter Limoncello aus sizilianischen Femminello-Zitronen.

Dieser Limoncello ist schon sehr leicht im Alkohol und folgt damit dem Trend zu schwächer alkoholischen Getränken. Er wird aus 100 % sizilianischen Femminello-Zitronen hergestellt. Diese Zitrone ist eine in Sizilien weit verbreitete, ertragreiche Sorte mit mittelgroßen, rundlichen bis elliptischen Früchten, die eine hellgelbe, dünne Schale besitzen. Diese ist feinporig, dünn, aromatisch und reich an ätherischen Ölen.

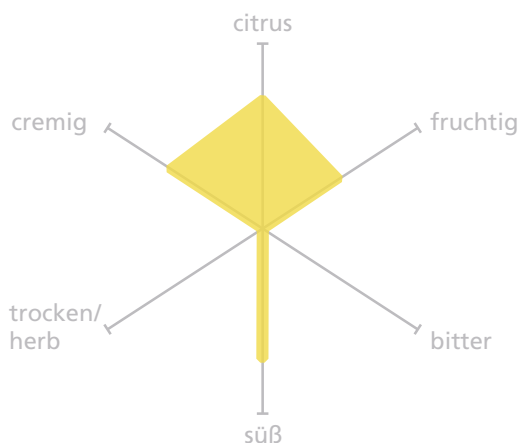
Die Zitronen werden im Winter geerntet, wenn sie am reifsten sind und 30 % mehr Saft enthalten als andere Sorten. Er ist eine Nuance weniger süß als andere Limoncellos und enthält weder künstliche Aromen und Konservierungsstoffe noch Farbstoffe. Zusätzlich wird noch eine bereits trinkfertige Spritz-Variante angeboten.

auch als
Ready to Drink
erhältlich



Limoncé Aperitivo 14,8 %

Eine leichtere Variante eines Limoncellos, am besten auf Eis mit einer Zitronenscheibe oder -zeste servieren.



Rezept- idee

Limoncé Aperitivo Spritz

Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen, den Prosecco hineinfüllen und dann den Limoncé Aperitivo aufgießen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren. Ein spritziger und saftiger Spritz, ideal für warme Sommerabende in guter Gesellschaft.

Zutaten

3 Teile Prosecco
2 Teile Limoncé Aperitivo
Eiswürfel



hier klicken
und direkt
bestellen



Pallini

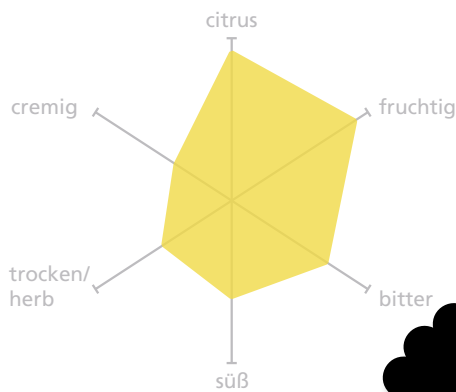
Ein klassischer Limoncello aus aromatischen Sfusato-Zitronen von der Amalfiküste.

Pallini ist ein traditionsreicher italienischer Likör- und Siruphersteller aus Rom. Die bekanntesten Produkte der Firma sind die Anisspirituose Mistrà und der Pallini Limoncello. Grundlage für den Limoncello sind aromatische Sfusato-Zitronen von der Amalfiküste, die den Schutz einer geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) genießen. Die Zitronen werden händisch geerntet und frisch

mit Neutralalkohol aufgegossen. Für den neueren Peachcello werden weiße, italienische Pfirsiche verwendet. Obwohl Limoncello bereits zu den leichteren Getränken gehört, wird seit dem Jahr 2022 zusätzlich zum normalen Limoncello noch die alkoholfreie Variante, der Pallini Limonzero, für alle, die gänzlich auf Alkohol verzichten wollen, angeboten.

Pallini Limoncello 26 %

Dieser Limoncello hat eine wuchtige Aromatik und lässt sich am besten gut gekühlt genießen.

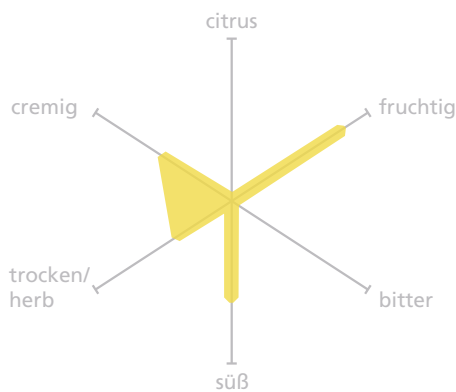


hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken



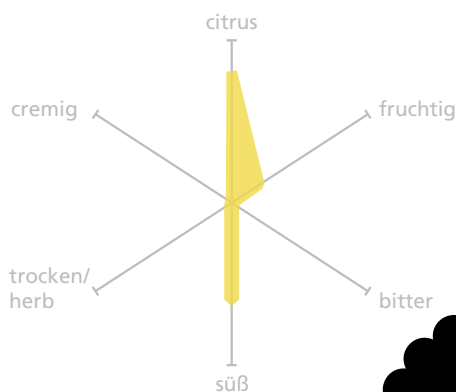
Pallini Peachello 26 %

Idealerweise wird er gut gekühlt als Digestif serviert. Er eignet sich allerdings auch im Mischverhältnis von 1:3 mit gekühltem Sekt oder Prosecco zur Herstellung eines klassischen Bellini-Cocktails.



Pallini Limonzero 0,0 %

Der Limonzero wird am besten bei der Serviertemperatur von ca. 3 °C getrunken. Er eignet sich allerdings auch als Spritz mit Sekt oder Prosecco und Mineralwasser.



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken



alkoholfrei

Rezept- idee

Villa Massa Spritz

Frisch, spritzig und sommerlich, eine beliebte Spritz-Variante. Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen. Villa Massa Limoncello hineingeben. Mit Prosecco auffüllen. Sodawasser hinzufügen. Mit Zitronenscheiben und Basilikum garnieren. Vorsichtig umrühren und sofort servieren.

Zutaten

30 ml Villa Massa Limoncello
90 ml Prosecco
30 ml Sodawasser
3–4 große Eiswürfel
2 Zitronenscheiben
2 Basilikumblätter



hier klicken
und direkt
bestellen

Villa Massa

Einst nur privaten Gästen der Familie vorbehalten,
wird dieser Limoncello nun für alle angeboten.

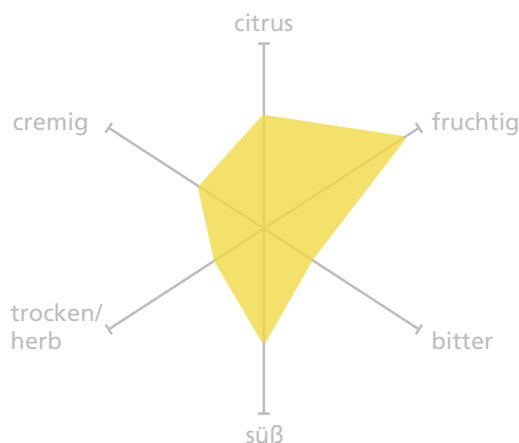
Die Brüder Stefano und Sergio Massa aus Sorrento beschlossen 1991, ihr Familienrezept für Limoncello, das aus dem Jahr 1890 stammen soll, zu vermarkten. Bis dahin gab es den Likör wohl nur für Besucher und Gäste der Villa Massa. Die Zitronen kommen von den eigenen Ländereien. Man verwendet die Zitronensorte „Ovale di Sorrento“, die im Jahr 2000 von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe

(g. g. A.) registriert wurde. Die Zitronen werden von Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte geschält, um eine sehr feine Schale zu erhalten. Die Schale wird dann in Alkohol mazeriert, nach einigen Tagen wird der Aufguss mehrmals bei konstanter Temperatur abgeseiht und filtriert, mit gereinigtem Wasser und Zucker gemischt und dann in Flaschen abgefüllt.



Villa Massa Limoncello 30 %

Am liebsten wird dieser Limoncello bei einer Temperatur von -7 °C nach dem Essen getrunken, man trinkt ihn jedoch auch gerne als Spritz oder mit Tonic Water.



Limoncello

Anis

... eine erfrischende Spirituose

Vor allem im Mittelmeerraum sind Spirituosen mit Anis bekannt und beliebt. Sie sind vielseitig verwendbar sowohl pur, als auch gemischt zu einem Cocktail.

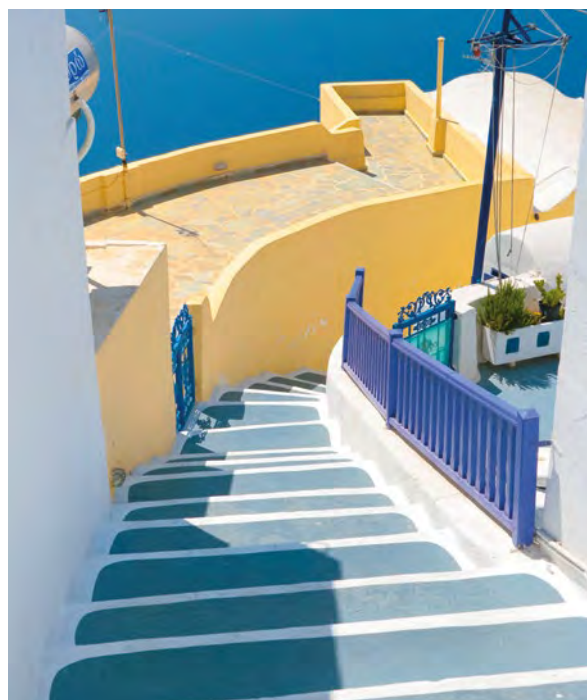
Die bekanntesten Vertreter von Anis-Spirituosen sind **Absinth** aus Frankreich und der Schweiz, **Ouzo** aus Griechenland, **Raki** aus der Türkei, **Pastis** aus Frankreich, **Mastika** aus Bulgarien, **Anis** aus Spanien und **Mistrà** und **Sambuca** aus Italien. Aus dem arabisch/asiatischen Raum kommen **Arak mit Anis**, und auch in Mittel- und Südamerika gibt es einige Spezialitäten mit Anis.

Anis wird traditionell als Heilkraut eingesetzt, es soll die Verdauung fördern und gegen Blähungen helfen. Bereits in der Antike wurde Anis mit Wein vermischt und als Heilmittel verwendet. Man nahm und nimmt ihn zum Kochen und Backen, sowohl für Süßes als auch Salziges. Anis war also bekannt und populär, da liegt es nahe, mit dem Beginn der Destillation von Alkohol auch Anis zu verwenden. Wie so oft ist nicht bekannt, wem die Rolle des Pioniers gebührt, aber die auch heute noch feststellbare Verbreitung rund ums Mittelmeer deutet darauf hin, dass mehr oder weniger zeitgleich mit Anisspirituosen begonnen wurde. Zwei Sorten Anis werden eingesetzt – beide sind allerdings nicht im Geringsten miteinander verwandt. Zum einen der „echte“ Anis (*Pimpinella anisum*), der ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum stammt. Und der Sternanis (*Illicium verum*), dieser kommt aus Asien, ist billiger und die Mehrzahl der Experten sagt, sein Aroma sei etwas weniger fein. Erlaubt ist außerdem Fenchel (*Foeniculum vulgare*). Die meisten der Anisspirituosen werden nicht pur, sondern traditionell mehr oder minder stark mit Wasser verdünnt getrunken. Beim Sambuca gibt es ein besonderes Ritual, dieser wird traditionell mit drei Kaffeebohnen serviert, die Gesundheit, Reichtum und Glück symbolisieren sollen. Die Bohnen werden beim Trinken zer kaut und kontrastieren mit ihrem bitteren Geschmack die Süße des Likörs. Sambuca ist eine extra Kategorie

innerhalb der Anisspirituosen und muss mindesten 350 g/l Zucker enthalten.

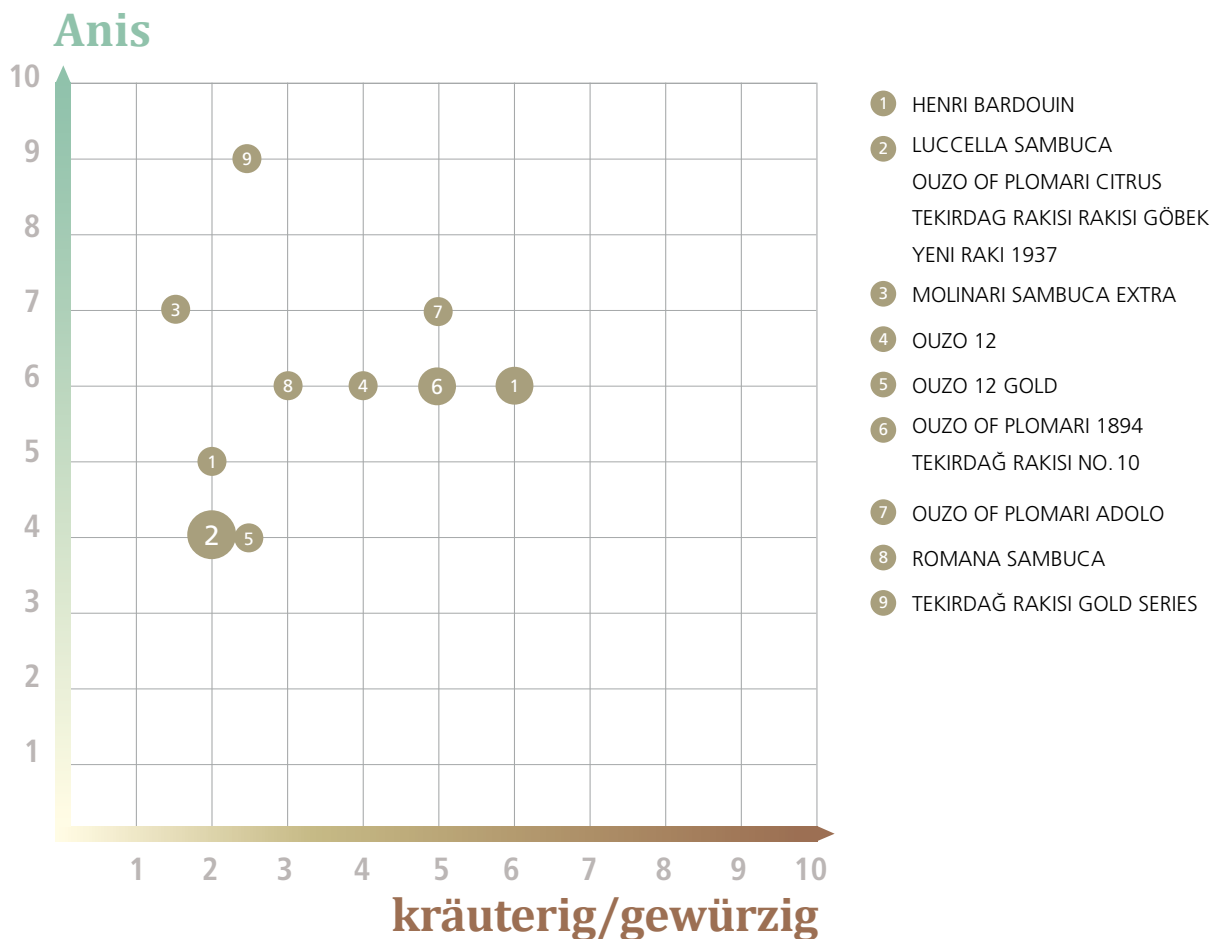
Eine Besonderheit sind die ätherischen Öle der diversen Anisgetränke. Ist der Alkoholgehalt hoch genug, sind diese in Lösung, wird die Spirituose verdünnt, nicht mehr. Die Getränke werden mehr oder weniger milchig, das wird dann **Louche-Effekt** oder auch **Ouzo-Effekt** genannt.

Bei der Herstellung werden gewöhnlich verschiedene Methoden gemischt. Geschmacksgebende Stoffe werden mit Alkohol mazeriert und/oder destilliert, es werden natürliche destillierte Extrakte von Anispflanzen hinzugemischt oder alle Arbeitsschritte werden kombiniert. Je nach Variante der Spirituose wird nicht nur Anis verwendet, sondern auch andere Kräuter oder Pflanzenteile, der Anisgeschmack muss jedoch vorherrschen. Zugesetzt werden am Schluss noch süßende Substanzen, meist Zucker. Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Anis beträgt 15 % Vol.



GESCHMACKSEINORDNUNG ANIS

Der **Geschmacksquadrant** gibt einen Hinweis über die sensorische Einschätzung der ausgewählten und verkosteten Anis Spirituosen. Er bietet eine generelle Einordnung mit den beiden Geschmackspolen „Anis“ und „kräuterig/gewürzig“. Die Legende zeigt, welche Spirituosen zu welchen Ziffern gehören.



Anis-Spirituosen ... passend zu vielen Gelegenheiten.

hier klicken
und direkt
bestellen

Henri Bardouin

Henri Bardouin Pastis Grand Cru stammt aus der Haute-Provence und versteht sich ausdrücklich nicht als einfacher Anisaperitif.

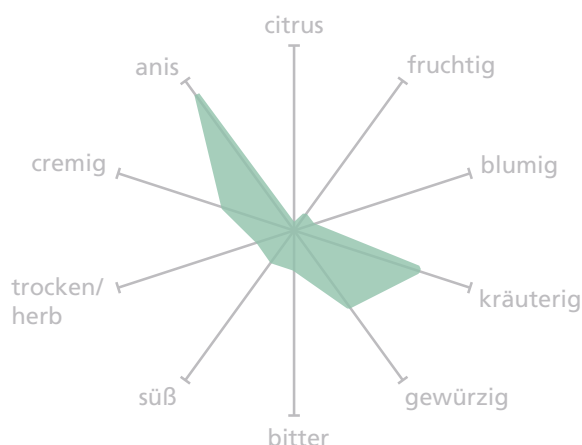
Die Marke gehört zu Distilleries et Domaines de Provence und setzt auf eine ungewöhnlich breite Aromatik. Neben Anis und Süßholz werden zahlreiche Kräuter und Gewürze verwendet; in der Fachliteratur und im Handel ist häufig von mehr als 65 Pflanzen und Gewürzen die Rede. Genannt werden unter anderem Wermut, Salbei, Sternanis, Melisse, Tonkabohne, Eisenkraut, Kardamom, Muskat und Zimt. Unter Kennern

gilt er als der Rolls Royce unter den Pastis. Mit 45 % Vol. besitzt er die nötige Kraft, um beim Verdünnen mit kaltem Wasser aromatisch präsent zu bleiben. Im Glas zeigt er den typischen Louche-Effekt, wird aber durch seine würzige Tiefe deutlich komplexer als viele Bistro-Pastis.



Henri Bardouin Pastis Grand Cru 45%

Ein vielschichtiger Pastis aus der Provence mit außergewöhnlich breiter Kräuterwürze.



hier klicken
und direkt
bestellen

Luccella

Luccella Sambuca ist ein italienisch geprägter Anislikör, der von Rising Brands auf den deutschen Markt gebracht wurde.

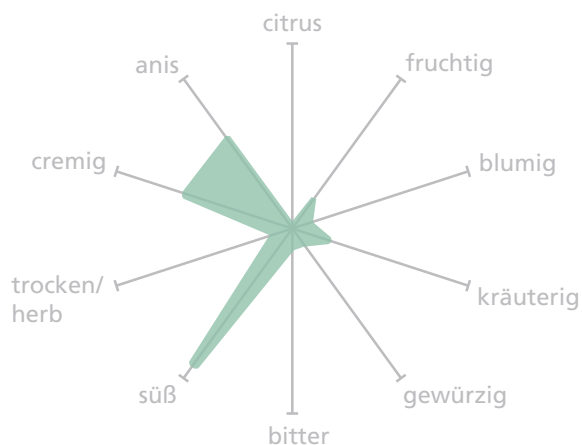
Mit 38 % Vol. bewegt er sich im klassischen Bereich der Kategorie und setzt auf das für Sambuca typische Zusammenspiel aus Anis, Süße und weicher Textur. Wobei die Süße hier deutlich Raum einnimmt. Der Hersteller beschreibt Luccella als Sambuca mit intensiver Aromatik und zugleich sanfter Eleganz.

Auffällig ist das Design mit dem Glühwürmchen auf dem Etikett, das die Marke stärker in Richtung Nachtleben und gesellige Anlässe positioniert.



Luccella Sambuca 38 %

Sambuca wird klassisch pur, gekühlt oder mit Kaffeebohnen serviert; Luccella kann ebenso als Digestif nach dem Essen sowie als Barzutat eingesetzt werden.





hier klicken
und direkt
bestellen

Molinari

„Sagen Sie nicht Sambuca, sagen Sie Molinari“
war der Werbeslogan des italienischen Herstellers.

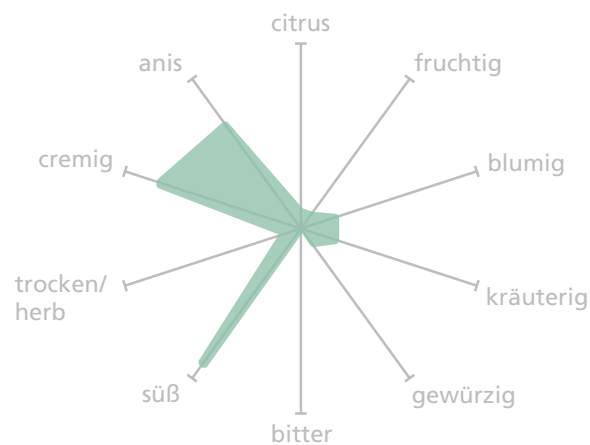
Der Firmengründer Angelo Molinari machte sich 1945 mit seinem eigenen Sambuca-Rezept selbstständig, nachdem er vorher schon bei einem Sambuca-Hersteller gearbeitet hatte. Erst 1959 wurde die erste größere Produktionsanlage in Civitavecchia gebaut, 1975 eine noch größere zweite im Süden Italiens.

Sambuca Molinari wird immer noch von den Nachfahren des Gründers geleitet. Als Basis für den Sambuca werden die ätherischen Öle des Sternanis per Destillation gewonnen und diese dann zusammen mit anderen Kräutern und Alkohol mazeriert und gesüßt.



Molinari Sambuca extra 40 %

Süß mit dominanter Anisnote, angenehm cremig; klassisch eiskalt, oder auch als Schuss im Kaffee zu genießen. Wer es spektakulärer möchte, kann ihn auch direkt im Glas flambieren.



hier klicken
und direkt
bestellen



Ouzo 12

Ouzo 12 gilt als weltweiter Marktführer unter den Anisspirituosen.

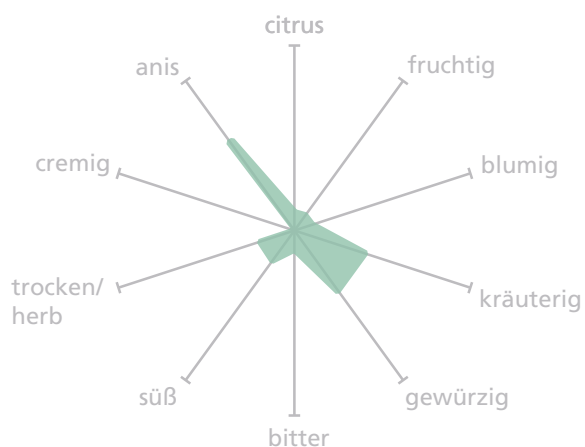
Dieser Ouzo wird zweimal in einzelnen Pot-Still destilliert. Zu den Zutaten gehören Fenchel, Anis, Sternanis, Kardamom, Muskatnuss, Zimt und Zucker (20g/l). Die Beliebtheit von Ouzo 12 hat ihren Ursprung 1880 in der Taverne der Familie Kalogiannis im damaligen Konstantinopel. Der Name „Ouzo 12“ kommt dabei vom Fass Nummer 12. Der Wirt verkaufte verschiedene Ouzo-Sorten direkt aus dem Fass und die Gäste mochten den Ouzo aus

dem Fass Nummer 12 besonders gerne. Nach dem Ersten Weltkrieg zog die Familie zunächst nach Thessaloniki und in den 50er Jahren nach Piräus – zu dieser Zeit wurde der Ouzo erstmals in Flaschen verkauft. Heute sitzt die Firma in Volos (zwischen Thessaloniki und Athen) und gehört seit 1999 zur Campari-Gruppe. Neben dem traditionellen Ouzo 12 wird der Ouzo 12 Gold angeboten, ein Anis-Likör.



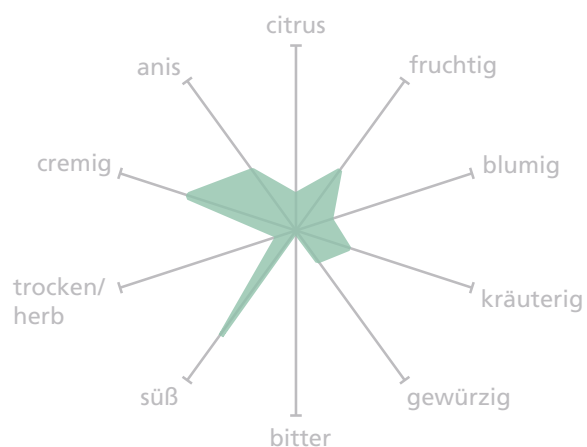
Ouzo 12 38 %

In Deutschland wird er meist eiskalt in einem Schnapsglas serviert. Die traditionelle griechische Art ist es allerdings, den Ouzo in einem hohen, schmalen Glas mit stillem, kaltem Wasser (im Verhältnis 1:1) zu mischen.



Ouzo 12 Gold 36 %

Am besten direkt aus dem Kühlschrank als After-Dinner-Drink in einem kleinen Schnapsglas servieren.



hier klicken
und direkt
bestellen



Ouzo of Plomari

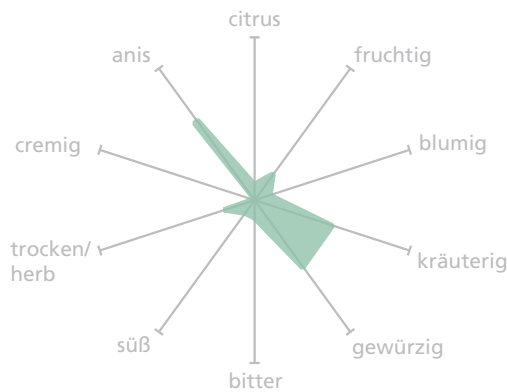
Klassischer Ouzo von der Insel Lesbos.

Lesbos ist die Heimat von Ouzo Plomari. Diese kleinere der griechischen Inseln hat noch viel von ihrem ursprünglichen Charme erhalten. Der Herstellungsort ist zugleich der Namensgeber. Die Brennerei wurde 1894 von Isidoros Arvanitis gegründet, gut 50 Jahre nach der Gründung des Ortes selbst. Als Zeichen seiner Qualität wird der Ouzo nicht mit Schraubverschluss, sondern mit einem Korken versehen. Die Kräutermischung ist unverändert und eines der Kernaromen kommt von einer besonderen Anis-Art – dem Anis aus dem Ort Lisvori, die Plomari auf Lesbos von eigenen Vertragsbauern ökologisch anbauen und ernten lässt. Über fünfzehn verschiedene Kräuter und Früchte tragen zum Aroma bei, dazu gehören Fenchel,

Sternanis, Zimt, Muskatnuss und Mastix-Extrakte, wobei Anis dominiert. Der Ouzo wird im zweifachen Destillationsverfahren hergestellt. Der Plomari Adolo ist ein dreifach destillierter Ouzo. Um ihn herzustellen, wird das Herzstück von Ouzo Plomari ein drittes Mal destilliert. Diese dritte Destillation dauert 13 Stunden, bei schwacher Hitze über einem Olivenholzfeuer, in einem handgeschmiedeten Kupferkessel aus dem Jahr 1911, der speziell für Isidoros Arvanitis gebaut worden ist. Im Jahr 2025 kam zum ersten Mal der Ouzo of Plomari & Citruslikör auf den Markt. Dieser wird mit einem milderem und süßeren Geschmack und mit weniger Volumenprozent angeboten.

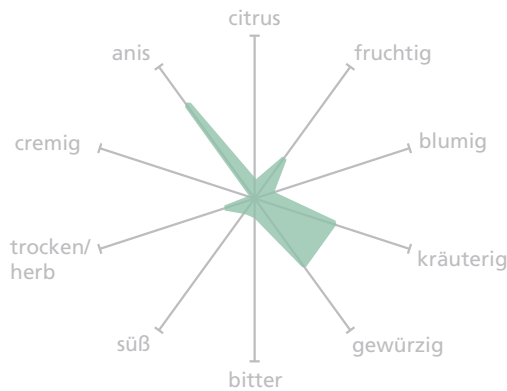
Ouzo of Plomari 1894 40 %

Am besten trinkt man ihn in einem hohen, schmalen Glas im Mischverhältnis 1:1 oder 1:2 mit sehr kaltem, stillem Wasser, sodass der Louche-Effekt, der ätherische Öle freisetzt, eintritt.



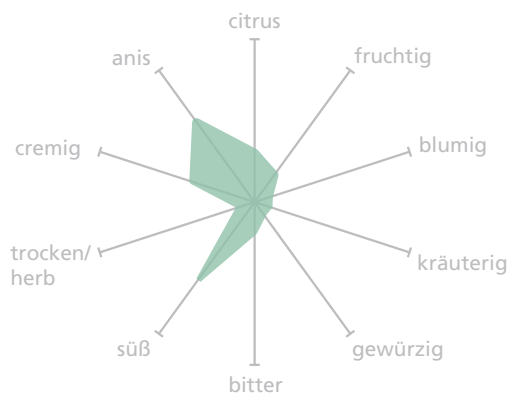
Ouzo of Plomari Adolo 42 %

Der Adolo wird zuerst pur serviert. Im Anschluss wird dann langsam kaltes, stilles Mineralwasser hinzugefügt. Das Mischverhältnis liegt hier bei einem Drittel Ouzo und zwei Dritteln Wasser.



Ouzo of Plomari Citrus 34 %

Um die Zitrusfrische voll auszukosten wird empfohlen, ihn stark gekühlt und pur in einem Schnapsglas zu servieren.



hier klicken
und direkt
bestellen

Romana

Romana Sambuca ist einer der umsatzstärksten Sambucas am Markt, in den USA ist er die Nummer 1.

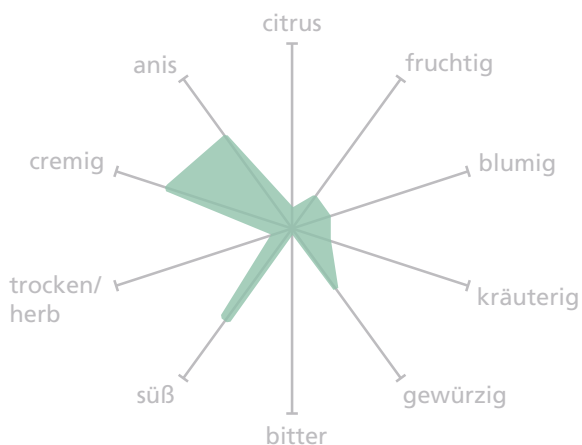
Der Likör auf Anisbasis wird vermutlich von der römischen Firma Pallini SpA hergestellt. Es gibt ihn seit den frühen 1960er Jahren. Allerdings beruft sich der Hersteller auf ein 100 Jahre altes Rezept. Grundlage ist zunächst ein Destillat von zwei Anissorten, grüner Anis und Sternanis. Weitere Bestandteile

sind ein Mazerat aus Holunderbeeren und Süßholz. Es gibt aber noch eine geheime Mischung aus Kräutern und Gewürzen, die hinzugefügt werden. Alles zusammen reift eine kurze Zeit zum Harmonisieren der Aromen, dann wird mit Zucker gesüßt und das Produkt auf Trinkstärke eingestellt.



Romana Sambuca 40 %

Auch er wird auf die klassische Art mit drei gerösteten Kaffeebohnen in einem mit Eiswürfeln gefüllten Glas getrunken.



Rezept- idee

Blackberry Smash

Eiswürfel in einen Tumbler füllen, Romana Sambuca und den Limettensaft eingießen, frische Brombeeren hinzugeben, vorsichtig umrühren und mit frischer Minze garnieren.

Zutaten

6 cl Romana Sambuca
Ein Spritzer frischer Limettensaft
Eiswürfel
frische Brombeeren und Minze





hier klicken
und direkt
bestellen

Tekirdağ Rakısı

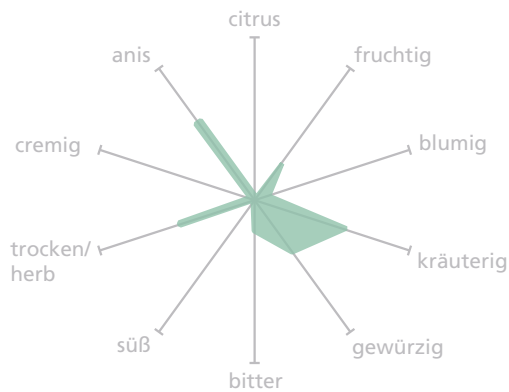
Einer der wenigen Rakis in Deutschland, der komplett aus Trauben destilliert wird.

Für den Tekirdağ Rakısı No. 10 werden ausschließlich zu 100 Prozent frische Trauben verwendet. Er wird mit rund 10 g/l Zucker gesüßt. Tekirdağ selbst ist eine Ortschaft in Thrakien am Marmarameer und dafür bekannt, ein traditionsreiches Weinanbaugebiet zu sein. Der Name kommt von der Brennblase, die die Nummer 10 trägt. Diese wurde in Frankreich hergestellt und war zuerst in der Diyarbakir- Raki -Destillerie. Nachdem diese bei Tekirdağ installiert wurde, erkannte der Brennmeister die Qualität dieser Brennblase. Seitdem wird dieser Raki nur in dieser einen

Brennblase hergestellt. Charakteristisch ist der etwas höhere Gehalt an Anis und eine dreifache Destillation. Tekirdağ Rakısı Gold ist ein 90 Tage im Barrique-Fass ausgebauter Raki, der zu 100 Prozent aus Trauben zweifach destilliert wird. Mit dem Rakısı Göbek will die Marke eine Neuinterpretation des klassischen Raki aufzeigen. Der sanfte Anisgeschmack, gepaart mit einer seidigen Textur und einem klaren, fruchtigen Traubencharakter macht ihn zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

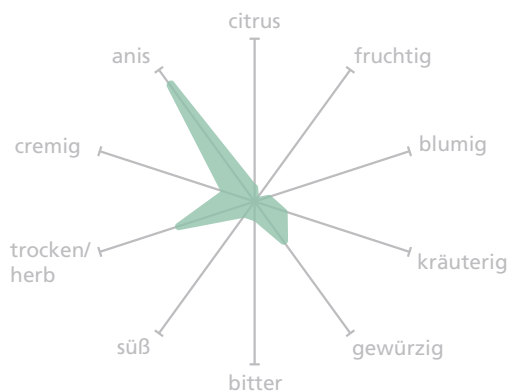
Tekirdağ Rakısı No.10 47,5 %

Da er sehr intensiv nach Anis schmeckt, empfiehlt sich ein klassisches 1:1 Verhältnis mit eiskaltem Wasser.



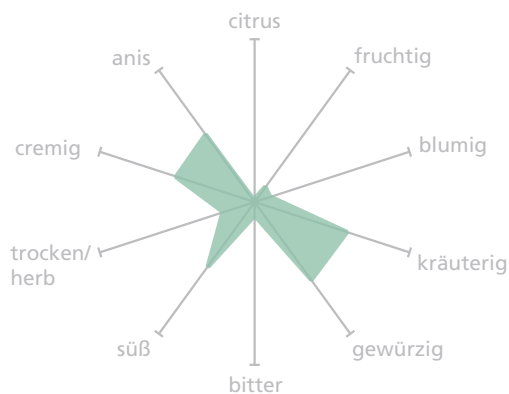
Tekirdağ Rakısı Gold Series 45 %

Er ist besonders mild. Man kann ihn im Verhältnis 1:1 oder 1:2 mit Wasser mischen. Er verträgt etwas mehr Wasser, ohne sein Aroma zu verlieren.



Tekirdağ Rakısı Rakisi Göbek 45 %

Ein Göbek-Raki sollte sehr behutsam verdünnt werden. Am besten beginnt man mit einem kleinen Schuss Wasser, um die ätherischen Öle zu öffnen. Viele genießen ihn auch pur bei Zimmertemperatur mit einem separaten Glas Eiswasser daneben.



hier klicken
und direkt
bestellen

Yeni Raki

Yeni Raki ist der weltweit bekannteste und beliebteste Anis-Schnaps aus der Türkei.

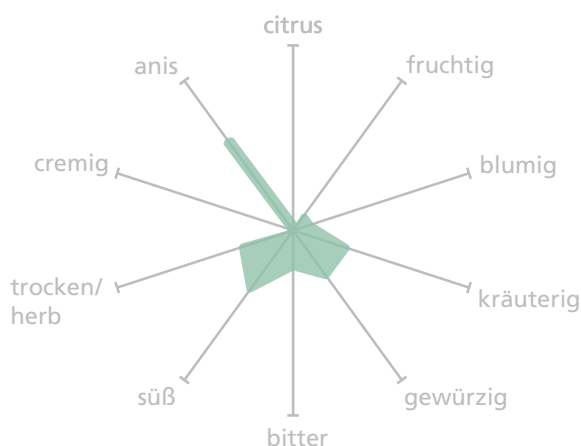
Yeni Raki wird klassisch zweifach destilliert. Grundlage ist „Suma“, die türkische Bezeichnung eines Trinkalkohols, der aus getrockneten Trauben, also Rosinen, hergestellt wird. Historisch wurden auch Feigen benutzt. Suma darf zu maximal 94,5 % Vol. gebrannt werden, damit noch etwas vom Charakter

des Grundstoffes bewahrt wird. Zunächst werden reife Trauben angetrocknet, vergoren und dann gebrannt. Beim zweiten Brennvorgang wird dann der Anis hinzugegeben, hier darf nicht über 65 % Vol. destilliert werden.



Yeni Raki 1937 45%

Der Yeni Raki wird in einem schmalen Raki-Glas serviert. Durch das Hinzufügen von stillem, kaltem Wasser wird die klare Flüssigkeit milchig-weiß. Optional können Eiswürfel hinzugegeben werden.







Kräuter

... als Likör, Bitter und Halbbitter

Kräuterliköre und Bitter gelten traditionell als probate Mittel, um ein reichliches Mahl besser zu verdauen. Dieser Verdauungsschnaps wird auch als **Digestif** (von lateinisch *digestio* ‚Verdauung‘) bezeichnet. Die Geschmackspalette der Digestifs ist dabei vielfältig, von fruchtig, über süß oder würzig, bis hin zu bitter. In Deutschland, aber auch weltweit, gibt es dabei viele regionale Spezialitäten und Traditionen.

Bereits in der Antike wurden Kräuter mit Wein vermischt oder zu Tee verarbeitet. Als das Wissen über die Destillation im Mittelalter immer bekannter wurde, kamen sicher auch die ersten Kräutermischungen in das neuartige Lebenswasser. So ein Mazerat diente zu Heilzwecken, wurde aber wohl auch destilliert. Gesüßt wurde, wenn, dann mit Honig, Zucker wurde erst später verwendet da er sehr teuer war. Liköre – als es sie dann gab –, waren ein Luxusprodukt. Als zum Beispiel Katharina von Medici 1532 den französischen König Heinrich II. heiratete, gehörten ihrem Gefolge auch Spezialisten für die Herstellung von

Likören an. Als der älteste Hersteller von Likören und Spirituosen, der heute noch existiert, gilt die Firma Lucas Bols, deren Geschichte 1575 begann. Im damaligen Deutschen Reich begann der erste Likörhersteller 1598. Der Holländer Ambrosius Vermöllen gründete die erste deutsche Likörfabrik unter dem Namen „Der Lachs“. Im Laufe der Zeit wurde aus so ziemlich jeder pflanzlichen Substanz ein Likör hergestellt – entweder als Mischung mehrerer Kräuter oder auch als reine Mono-Produkte.

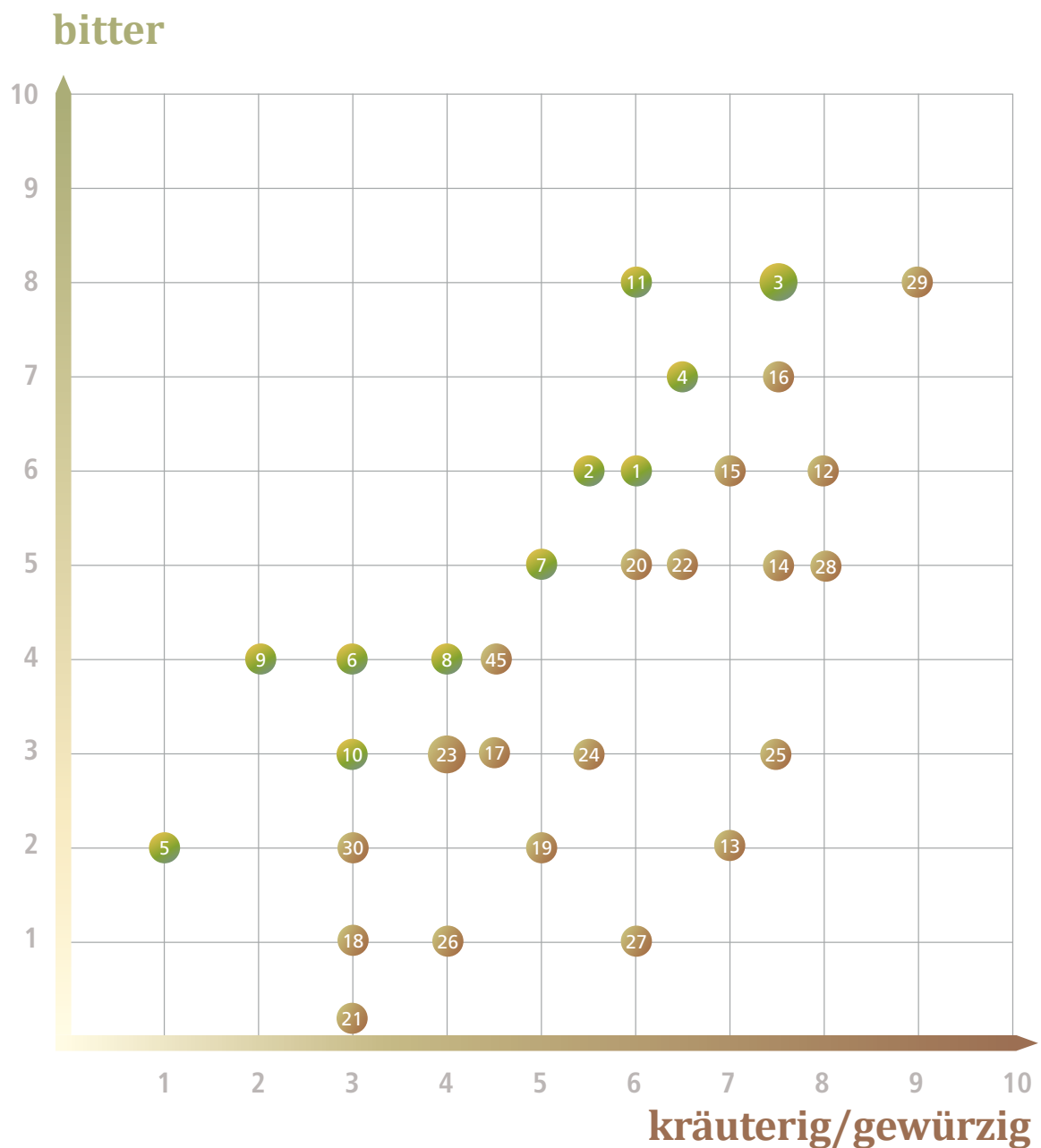
Hergestellt werden Liköre, egal ob Bitter oder Frucht, mittels Essenzen der einzelnen Zutaten. Diese pflanzlichen Stoffe werden meist in Alkohol oder einer Alkohol-Wassermischung mazeriert. Zum Teil einzeln, zum Teil in Mischungen. Manche Hersteller destillieren das Mazerat oder auch nur Teile davon. Die so gewonnene Flüssigkeit wird danach mit Zucker oder einem anderen zugelassenen süßenden Stoff und Wasser vermischt. In der Europäischen Union hat ein Likör immer mindestens 100 g/l Zucker und 15 % Vol. Alkohol.



Schon seit jeher galt: „Gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen“. Und ein altes Sprichwort besagt: „Was bitter dem Mund, ist dem Magen gesund.“ In diesem Sinne – wohl bekomms!

GESCHMACKSEINORDNUNG KRÄUTER SPIRITUOSEN

Der **Geschmacksquadrant** gibt einen Hinweis über die sensorische Einschätzung der ausgewählten und verkosteten Kräuter Spirituosen. Er bietet eine generelle Einordnung mit den beiden Geschmackspolen „bitter“ und „kräuterig/gewürzig“. Die Legende zeigt, welche Spirituosen zu welchen Ziffern gehören.





GESCHMACKSTENDENZ bitter:

- 1 AVERNA AMARO SICILIANO
- 2 LANTENHAMMER SPEZIAL KRÄUTER
- 3 BRÄULIO AMARO ALPINO
ZWACK UNICUM KRÄUTERLIKÖR
- 4 GAMMEL DANSK BITTER DRAM
- 5 JÄGERMEISTER ORANGE
- 6 KUEMMERLING KRÄUTERLIKÖR
- 7 AMARO LUCANO
- 8 AMARO MONTENEGRO
KRÄUTERBITTER 1885
- 9 ROSSBACHER KRÄUTERLIKÖR
- 10 SECHSÄMTERTROPFEN
WÜRZIGER KRÄUTERLIKÖR
- 11 BRASILBERG DA CASA
UNDERBERG DO BRASIL

GESCHMACKSTENDENZ kräuterig/gewürzig:

- 12 APPENZELLER ALPENBITTER
- 13 BECHEROVKA ORIGINAL
- 14 BRANCAMENTA
- 15 FERNET-BRANCA KRÄUTERBITTER
- 16 CYNAR RICETTA ORIGINALE
- 17 VECCHIO AMARO DEL CAPO
LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA
- 18 HIRSCHRUDEL KRÄUTERLIKÖR
- 19 D.O.M BÉNÉDICTINE
KRÄUTERLIKÖR
- 20 JÄGERMEISTER MANIFEST
- 21 GURKTALER ALPENKRÄUTER
- 22 JÄGERMEISTER KRÄUTERLIKÖR
- 23 JAN TORF KRÄUTERBITTER-LIQUEUR
KILLEPITSCH PREMIUM
KRÄUTERLIKÖR
- 24 ECHT STONSDORFER KRÄUTERLIKÖR
- 25 RATZEPUTZ BITTERLIKÖR
- 26 TUNEL DE MALLORCA DULCES
- 27 TUNEL DE MALLORCA
MEZCLADAS
- 28 TUNEL DE MALLORCA SECAS
- 29 UNDERBERG
- 30 UNDERBERG ESPRESSO HERBITINI

Rezept- idee

Starker Peter

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
Appenzeller Alpenbitter ins Glas gießen und
mit Ginger Beer auffüllen. Vorsichtig verrühren
und mit einer Orangenzeste garnieren.

Zutaten

5 cl Appenzeller Alpenbitter
10 cl Ginger Beer
Orangenzeste



hier klicken
und direkt
bestellen

Appenzeller

In Appenzell ist die Schweiz noch so, wie Touristen sie sich vorstellen.
Der Appenzeller Alpenbitter ist ein Teil davon.

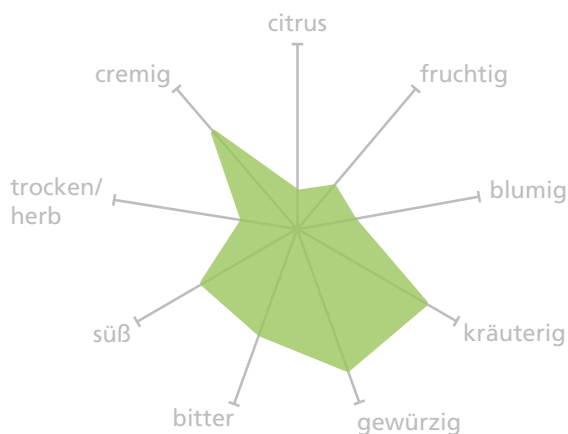
Emil Ebnetter aus Appenzell begann 1902 damit, einen Kräuterbitter aus 42 Kräutern und Gewürzen zu entwickeln. Gleichzeitig baute er eine Spirituosenhandlung auf und 1908 gründete er mit seinem Schwager Beat Kölbener die Emil Ebnetter & Co, die im Jahre 2006 zur Appenzeller Alpenbitter AG wurde und bis heute in Familienhand ist. Einige der 42 Zutaten sind bekannt: Pfefferminze, Ingwer, Wacholder, Zitronenmelisse, Duftveilchen, Lavendel, gelber Enzian, Kamille, Zimt,

Koriander, Rosmarin, Bergbohnenkraut, Wermut, Anissamen und Enzianwurzel. Seit 2014 pflanzen einige Appenzeller Bauernfamilien Kräuter für den Appenzeller Alpenbitter an. Kräuter, die jedoch zum Wachsen ein wärmeres Klima brauchen, bezieht man aus den entsprechenden Gebieten. Das Rezept für den Bitter ist nahezu unverändert, jedoch wurde in den 1960ern die Alpenrose geschützt und musste im Rezept ersetzt werden.



Appenzeller Alpenbitter 29 %

Würzig mit Kräuternoten von u.a. Wermut, Lakritz, Enzian, bitter-süß; klassisch pur auf Eis als Digestif zu trinken.





hier klicken
und direkt
bestellen

Averna

Dieser Bitter will das Feeling von Sizilien transportieren.

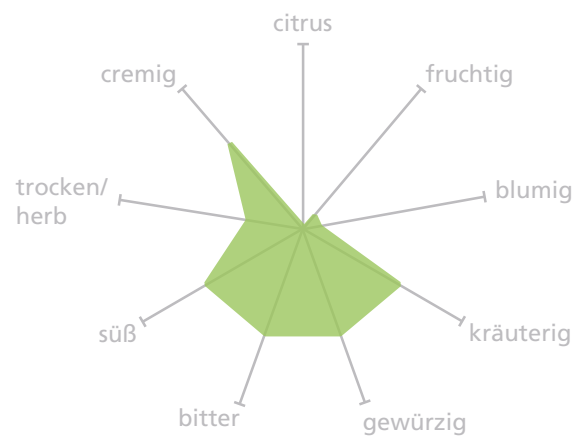
Die Geschichte beginnt mit dem Textilhändler Salvatore Averna. Dieser bekam 1854 aus Dankbarkeit für seine Wohltaten gegenüber der Abtei von Santo Spirito von dessen Abt Frà Girolamo das Rezept des klostereigenen Kräuterelixiers. Ab 1868 stellte Salvatore Averna das Getränk dann für die Gäste seines Hauses in Caltanissetta her. Sein Sohn begann den Amaro dann zu vermarkten und die Enkel führten das Geschäft bis 2014 fort, dann verkaufte die Familie

an Campari. Die Produktion findet immer noch in Caltanissetta im Herzen Siziliens statt. Alle Zutaten, darunter ätherische Öle aus Zitronen- und Bitterorangenschale, Granatapfel, Kräutern und Früchten werden zunächst mit reinem Alkohol übergossen, dann verdünnt, gesüßt und gefärbt. Der ursprüngliche Averna hatte noch 34 % Vol., mittlerweile sind es aber nur noch 29 % Vol.



Averna Amaro Siciliano 29 %

Bitter-süß mit Gewürz- und Kräuternoten; entweder als Digestif pur auf Eis, oder auch als Cocktail, z.B. Averna Sour zu empfehlen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Becherovka

Der berühmteste Kräuterbitter der Tschechischen Republik.

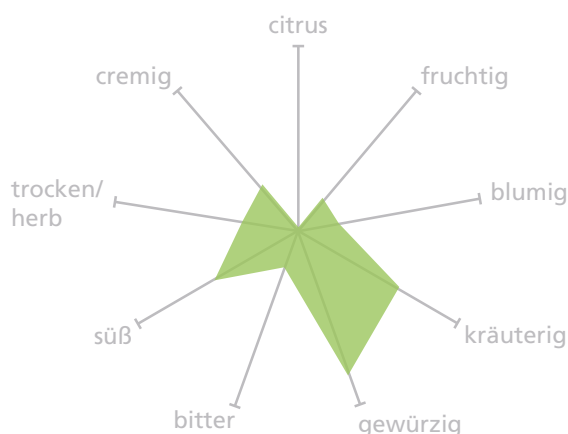
Becherovka hat seinen Ursprung im Jahr 1805, als ein britischer Arzt dem böhmischen Kaufmann und Apotheker Josephus Vitus Becher eine Rezeptur aus Alkohol sowie Kräutern und Gewürzen aus den britischen Kolonien überließ. Becher entwickelte das Rezept weiter und begann ab 1807 mit der Herstellung des „Carlsbader English Bitter“, den er später als „Carlsbader Becher-Bitter“ verkaufte. Die Firma blieb bis 1945 in Familienbesitz und wurde dann verstaatlicht. Die letzte Firmeninhaberin Hedda Becher kam als

Heimatvertriebene nach Köln und begann in Deutschland ebenfalls Becherovka zu produzieren. Für den Likör werden zwanzig Kräuter und Gewürze gemischt und mit Alkohol heiß mazeriert, dann gekühlt und eine Woche lang wieder mazeriert. Danach wird mit Zucker und Wasser gemischt, bevor das Mazerat mehrere Wochen in Eichenfässern reift. Dieses Konzentrat wird gefiltert und tiefgekühlt, um dann auf Trinkstärke eingestellt und abgefüllt zu werden.



Becherovka Original 38 %

Dominante Gewürz- und Kräuternoten; entweder als Digestif pur auf Eis, oder als „Beton“ – also Becherovka mit Tonic, oder auch mit Cola gemischt zu trinken.



Rezept- idee

BETON

Den Becherovka in ein gekühltes, mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas füllen. Mit Tonic Water auffüllen, anschließend mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

Zutaten

4 cl Becherovka Original
10 cl Tonic Water
Eiswürfel
Zitronenscheibe





hier klicken
und direkt
bestellen

Fernet-Branca

Von Mailand in die ganze Welt – Fernet-Branca gehört zu den erfolgreichsten italienischen Bittern.

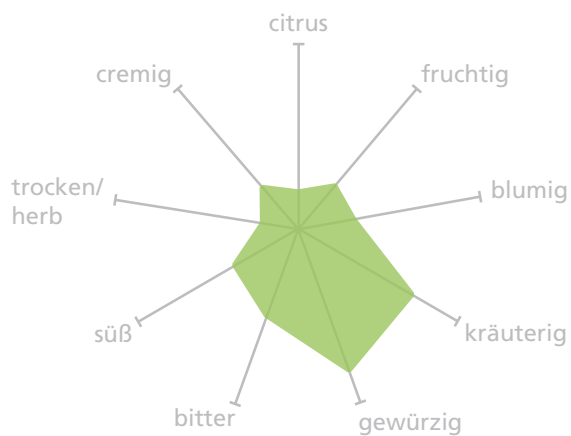
Der Fernet-Branca wurde 1845 in Mailand von Bernardino Branca entwickelt. Der Brancamenta ist etwas süßer mit deutlicher Minznote und seit 1965 auf dem Markt. Ab 1907 begann Fratelli Branca, wie die Firma nun hieß, bereits mit dem Export, zunächst nach Südamerika. Es wird angenommen, dass Fernet vom Mailänder Ausdruck „fer net“ abstammt, was so viel wie „sauberes Eisen“ bedeutet. Manche der Zutaten werden heiß in einem Eisengefäß gerührt und wenn der Rührstab herausgenommen wird, ist dieser ganz sauber. Es kann aber auch sein, dass Bernadino Branca mit einem schwedischen Chemiker namens Fernet

bekannt war, der ihm beim Rezept geholfen hat. Während der amerikanischen Prohibition wurde Fernet als Medizin auf Rezept verkauft. Siebenundzwanzig Kräuter, Gewürze und Wurzeln finden beim Fernet-Branca Verwendung. Rhabarber, Enzian, Aloe Ferox, Galgant, Kamille, Chinarinde, Zimt, Lindenblüten, Iris, Safran, weißer Curcuma, Myrrhe, Limette und Bitterorange sind bekannt. Diese werden entweder mit Alkohol mazeriert oder mit Wasser aufgekocht. Die so gewonnen Extrakte dürfen danach ein Jahr in Eichen-Fässern reifen. Die Firma und die Fabrikation sind immer noch in Mailand.



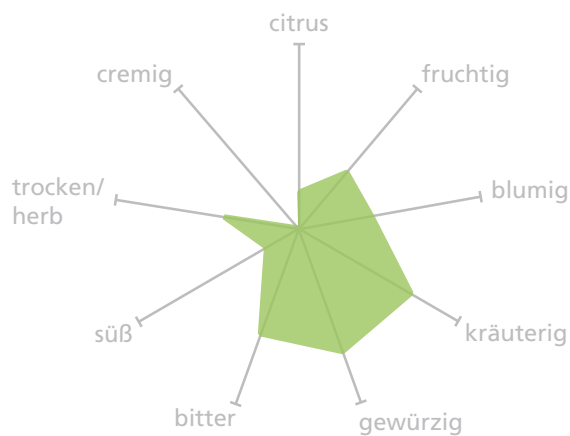
Fernet-Branca Brancamenta 28 %

Gewürz- und Kräuteraromen mit Minznote, etwas süßer, dafür weniger bitter, entweder eiskalt pur, on the rocks oder mit Soda oder Cola gemischt genießen.



Fernet-Branca Kräuterbitter 35 %

Bitter mit dominanten Gewürz- und Kräuternoten; besonders beliebt als Digestif pur auf Eis, kann aber auch mit Cola oder Tonic gemischt werden.



hier klicken
und direkt
bestellen

Bràulio

Ein bekannter Bitter aus den italienischen Alpen.

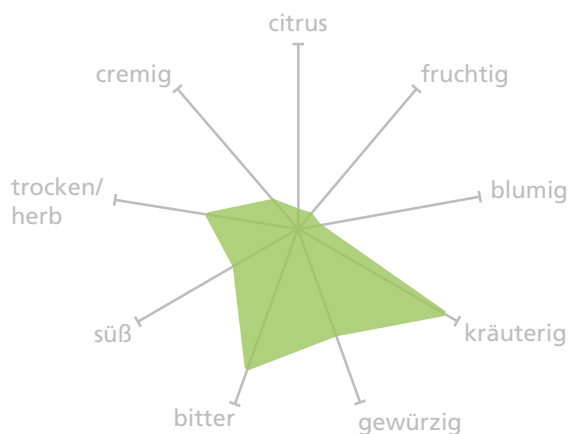
Die Ursprünge stammen aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Doktor Giuseppe Peloni, Chemiker und Pharmazeut, studierte die Eigenschaften der lokalen Kräuter und Pflanzen rund um seinen Heimatort Bormio an den Hängen des Stilfser Jochs. Der Sohn Francesco trat in seine Fußstapfen und experimentierte mit den besten Verfahren zur Zubereitung von Kräutertees und kreierte 1875 L'Amaro Bràulio. Noch heute ist die Produktion in den Händen von Edoardo

Tatantola Peloni, einem Nachfahren der Gründer. Die Botanicals werden gemahlen und für mindestens 30 Tage in Alkohol mazeriert. Nach der Infusionsphase wird filtriert und verdünnt, um dann für mindestens zwei Jahre in den Bràulio-Kellern im Zentrum Bormios in Eichenholz-Fässern zu ruhen. Die genaue Menge der Kräuter wird nicht kommuniziert, es sind wohl um die fünfzehn und bekannt sind Absinth, Moschus-Schafgarbe, Wacholder und Enzianwurzel.



Bràulio Amaro Alpino 21 %

Kräuterig-bitter, mit Noten von Enzianwurzel, Wacholder und Wermut; als Digestif entweder pur oder auf Eis genießen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Cynar

Dem bittersüßen Cynar wird eine verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt.

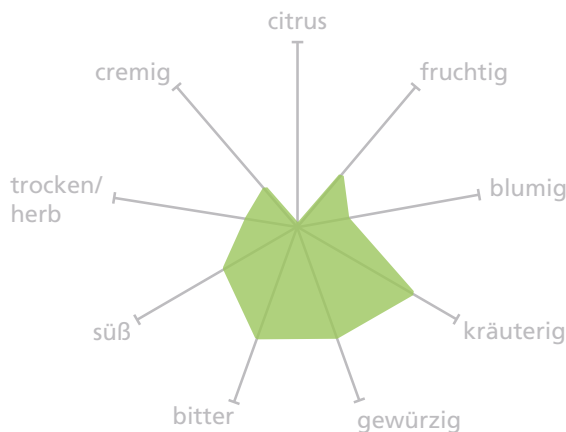
Dieser Likör basiert auf einer Essenz von Artischockenblättern. Artischocken wird eine appetitanregende, verdauungsfördernde und cholesterinsenkende Wirkung zugeschrieben. Der Likör wird aus dreizehn Kräutern und Pflanzen hergestellt und hat einen bittersüßen Geschmack. Er wird sowohl als Aperitif als auch als Digestif getrunken. Von den Artischocken stammt der Inhaltstoff Cynarin, der den Stoffwechsel

der Leber anregt. Ursprünglich enthielt das Originalrezept von Cynar auch Vitamin B1, das aber aus dem Rezept entfernt wurde. Die Geschichte begann 1948, als die drei Brüder Amedeo, Angelo und Mario Dalle Molle einen Aperitif-Verdauungslikör entwickelten. Der Bitter ist nach einer Hauptzutat der Artischocke (*Cynara scolymus*) benannt. Seit 1952 wird er mit dem Etikett, das er heute noch hat, vermarktet.



Cynar Ricetta Originale 16,5 %

Bitter-süß, mit Noten von Artischocke; wird gerne aufgrund seiner verdauungsanregenden Wirkung als Digestif nach dem Essen getrunken.



hier klicken
und direkt
bestellen

Vecchio Amaro del Capo

Der erfolgreichste Kräuterlikör Italiens.

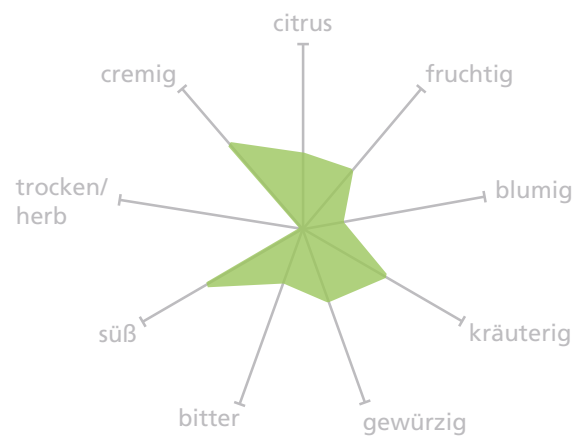
Das Unternehmen wurde 1915 offiziell gegründet, als Giuseppe Caffo, Brennmeister, eine Brennerei in Santa Venerina an den Hängen des Ätna übernahm, nachdem seine Familie seit dem letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts Trester destilliert hatte. Noch heute ist die Firma in Familienbesitz. Der Vecchio Amaro del Capo ist laut Hersteller der beliebteste Kräuterlikör Italiens. Das Capo im Namen steht für den auf dem Etikett abgebildeten „Capo Vaticano“, ein auf

einem Felsvorsprung gelegenes Kap in Kalabrien. Der Kräuterlikör wird in Kalabrien aus neunundzwanzig Kräutern, Blumen, Früchten und Wurzeln hergestellt. Bekannte Bestandteile sind: Orange, Süßholz, Kamille, Mandarine, Wacholder, Wildfenchel, Koriander, Anis, Myrrhe, Orangenblüte, Bitterorange und Safran. Die Zutaten werden getrennt mazeriert und zum Teil destilliert.



Vecchio Amaro del Capo Liquore d'Erbe di Calabria 35 %

Süß, würzig und kräuterig mit Aromen von u. a. Minze, Anis und Lakritze; klassisch pur aus dem Gefrierfach bei -20°C, auf Eis, als Longdrink mit Tonic Water empfohlen, man kann auch einen Schuss davon in den Kaffee geben.



hier klicken
und direkt
bestellen

D.O.M Bénédictine

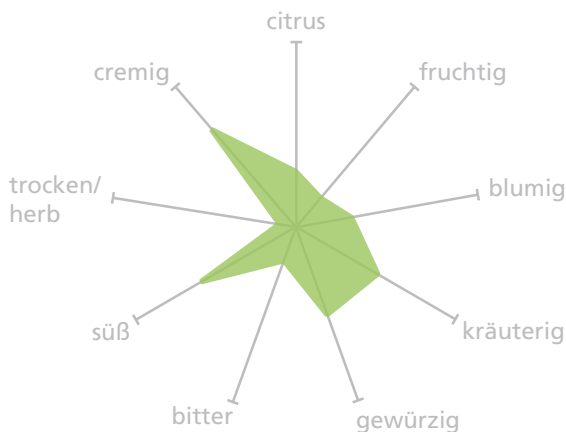
Bénédictine ist ein populärer, hochprozentiger Likör mit starkem Fokus auf den Export.

1863 entwickelte Alexandre Le Grand mithilfe eines Apothekers das Rezept für einen Kräuterlikör aus alten Rezepturen. Diese hatte er von einer religiösen Stiftung erworben. Der Kräuterlikör wird aus siebenundzwanzig Kräutern und Gewürzen hergestellt, darunter Engelwurz, Ysop, Wacholder, Myrrhe, Muskatblüten, Tannenblüten, Aloe, Arnika, Zitronenmelisse, Thymian, Koriander, Nelke, Zitrone, Vanille, Orangenschale, Zimt und Muskatnuss. Der

Produktionsprozess beginnt mit vier individuellen Rezepturen aus den Botanicals, diese durchlaufen dann einen separaten Prozess. Die vier Chargen werden acht Monate gereift, bevor sie mit Honig und Safran zusammengemischt werden. Diese Mischung reift vor der Abfüllung nochmals vier Monate in Eichenfässern. Honig und Safran sorgen für eine ausgewogene, reichhaltige Textur.

D.O.M Bénédictine Kräuterlikör 40 %

Süß mit Kräuteraromen von u.a. Koriander, Thymian, Muskatnuss und Melisse; entweder als Digestif pur oder auf Eis oder in klassischen Cocktails (z.B. Singapore Sling) genießen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Gammel Dansk

Dieser Bitter wurde aus der Not geboren, um in den 1960er Jahren die Danske Spritfabrikker zu retten.

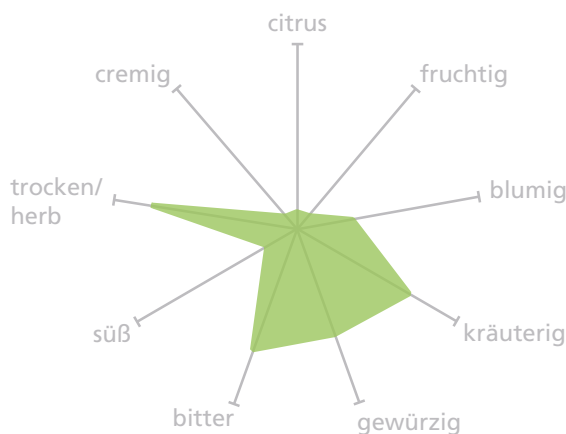
Gammel Dansk wurde 1964 ursprünglich entwickelt und hergestellt von Danish Distillers in Dänemark, seit 2014 wird er jedoch von der norwegischen Arcus-Gruppe in Norwegen produziert. Die Hauptzutat sind Vogelbeeren, aber insgesamt enthält das Produkt neunundzwanzig verschiedene Kräuter, Blüten und Gewürze, darunter Engelwurz, Sternanis, Muskatnuss, Anis, Ingwer, Lorbeer, gelber Enzian, Sevilla-Orange und Zimt. Die Kräuter werden durch Destillation und

Mazeration hinzugefügt. Das Produkt wird dann drei Monate im Tank auf 96 % Vol. Alkohol gelagert, bevor es verdünnt und abgefüllt wird. Der Name „Gammel Dansk“ bedeutet „Altdänisch“. Im Dänemark der 1960er und 1970er Jahre galt das morgendliche Trinken von Bitter wie Gammel Dansk nicht als Tabu. Auf der Flasche steht sogar im übertragenen Sinn „... wird Ihnen morgens guttun, nach einem Arbeitstag, beim Jagen oder Angeln oder als Aperitif...“



Gammel Dansk Bitter Dram 38 %

Herb und bitter, mit Gewürz- und Kräutearomen wie z.B. Ingwer, Wermut, Anis; pur als Digestif oder auch nach dänischer Tradition als Magenbitter.



hier klicken
und direkt
bestellen

Gurktaler

Diese Spezialität aus Kärnten gibt es seit den 1950er Jahren.

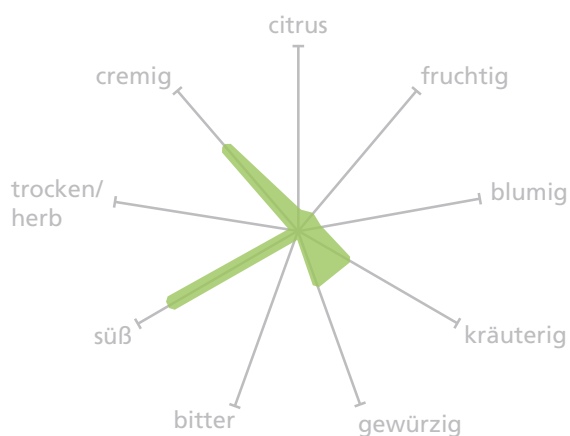
Der Gurktaler Alpenkräuter stammt aus dem Gurktal in Kärnten und hat mit Gurken nichts zu tun. Im Unterschied zu anderen Halbbittern kommen bei dieser österreichischen Spezialität frische Kräuter in das Rezept. Sowohl der Kräuteraanbau als auch die Produktion des Kräuter-Extraktes finden

in Kärnten statt. Die Kräuter werden von Hand geschnitten und verarbeitet, um dann einige Tage sortenrein in Alkohol zu mazerieren. Nach einer Lagerungsphase werden die so gewonnen Extrakte nach einer selbstverständlich geheimen Rezeptur im Kloster von Gurk vermischt.



Gurktaler Alpenkräuter 27 %

Süß mit Gewürz- und Kräuteraromen wie z.B. Rosmarin und Schnittlauch; pur auf Eis als Digestif oder auch als Aperitif mit Soda und Prosecco.



Rezept- idee

Gurktaler Sour

Für fortgeschrittene Genießer: Gurktaler Alpenkräuter, Zitronensaft, Orangensaft, Zitronensirup und ein halber Barlöffel Eiweißpulver werden kräftig auf Eis geschüttelt. Anschließend doppelt abgeseiht (double strained) in einen Tumbler mit frischen Eiswürfeln geben. Eine halbe Orangenscheibe und eine klassische Cocktailkirsche am Stiel runden diesen alpinen Sour ab.

Zutaten

6 cl Gurktaler Alpenkräuter
3 cl Zitronensaft
1 cl Zitronensirup
2 cl frischer Orangensaft
halber Löffel Eiweißpulver
Eiswürfel
halbe Orangenscheibe
Cocktailkirsche



Rezept- idee

Ginger Hirsch

Zitrone auspressen. Frisch gepressten Zitronensaft zusammen mit Hirschrudel in einen Shaker geben und vermengen. Glas mit Eiswürfeln füllen, eine Ingwerscheibe mit ins Glas legen, Mischung zugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Zur Garnitur eine Zitronenscheibe an den Glasrand geben. Sofort servieren und kalt genießen.

Zutaten

2 cl Zitronensaft
4 cl Hirschrudel
14 cl Gingerale
Eis
1 Zitrone
Ingwerscheibe



hier klicken
und **Rezeptidee**
entdecken

hier klicken
und direkt
bestellen

Hirschrudel

Das Rezept stammt aus dem Poesiealbum der Oma des Firmeninhabers.

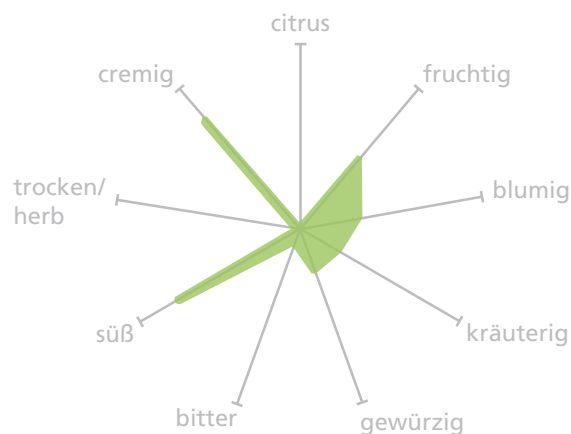
Der Kräuterlikör wird aus einunddreißig Kräutern hergestellt. Zunächst werden die Zutaten für einen Monat in einer Alkohol-Wasser-Mischung kalt mazeriert. Diese Kräuterauszüge reifen dann ein gutes halbes Jahr. Den Kräuterlikör gibt es seit 2014, gemacht wird er von Dirk Verpoorten – basierend auf

einem Rezept seiner Großmutter Elly, das Verpoorten zufällig im Nachlass der Verstorbenen entdeckt hat. Im Hirschrudel sind unter anderem Baldrianwurzeln, Tausendgüldenkraut, Angelikawurzeln, Koriander, Ehrenpreis, Liebstöckelwurzeln und Enzian enthalten.



Hirschrudel Kräuterlikör 35 %

Fruchtig und süß mit leichten Kräuter- und Gewürz-
aromen wie z.B. Sternanis und Wacholderbeeren;
pur und leicht gekühlt oder auf Eis genießen





hier klicken
und direkt
bestellen

Jägermeister

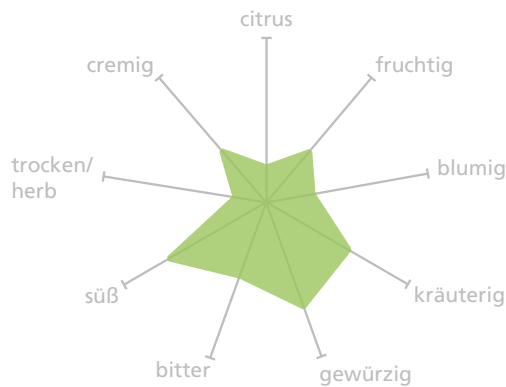
Deutschlands erfolgreichste Spirituose kommt aus Wolfenbüttel.

Curt Mast ist der Entwickler des Jägermeisters. Sein Vater Wilhelm gründete 1878 eine Essig- und Weinfirma, aber erst der Sohn entwickelte den erfolgreichen Likör mit sechsundfünfzig Kräutern. Jägermeister ist unter den dreißig meistgetrunkenen Spirituosen der Welt, über 60 Millionen Flaschen werden Jahr für Jahr verkauft. Die genaue Rezeptur ist geheim, aber fünfundzwanzig der botanischen Rohstoffe werden verraten, darunter Safran, Sternanis, Zimt, Nelke, Kurkuma, Hagebutte, Ingwer, Piment und Kardamom. Für den originalen Jägermeister werden die botanischen Rohstoffe in vier zusammenpassende Gruppen aufgeteilt und in einem eigenen Perkolationsverfahren werden die Aromen

extrahiert – dies dauert gut sechs Wochen. Die vier Essenzen werden zu einem Grundstoff mit 52 % Vol. vermischt. Dieser Grundstoff reift dann gut ein Jahr in Eichenholz-Fässern, die zwischen 2.000 und 24.000 Liter Fassungsvermögen haben. Danach wird gesüßt und mit Wasser verdünnt. Lange Zeit gab es „nur“ den Jägermeister, 2017 wurde das Sortiment um den „Manifest“ erweitert. Dieser mazeriert mit einer höheren Kräuterlast in fünf Chargen und reift in kleinen und großen Eichenfässern. In 2025 launchte man in Deutschland den „Orange“. Dieser basiert auf der Originalrezeptur, welcher die Schalen sizilianischer Orangen beigelegt werden. Er ist mit 33 % Vol. etwas weniger alkoholisch.

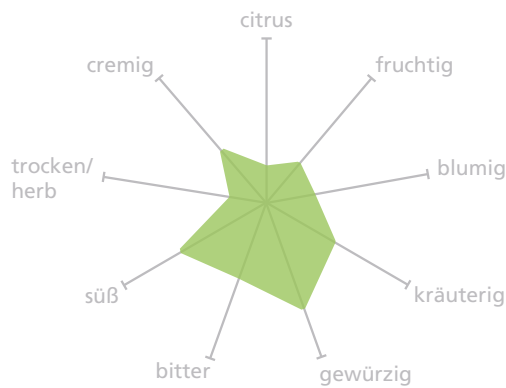
Jägermeister Kräuterlikör 35 %

Süß mit Bitternoten und Aromen von Kräutern und Gewürzen wie Nelken, Ingwer, Sternanis und Lakritz; eiskalt bei -18°C genießen.



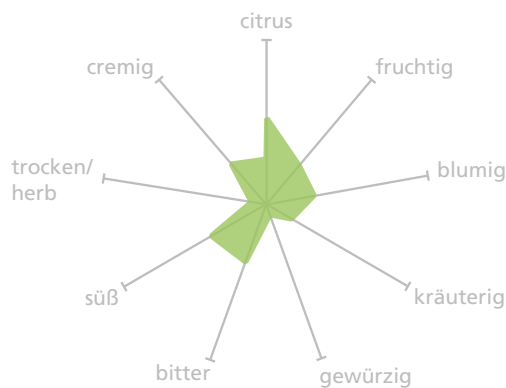
Jägermeister Manifest 38 %

Süß, leicht bitter, florale und gewürzige Noten von z.B. Anis, Trockenobst und Vanille; pur und nur leicht gekühlt genießen.



Jägermeister Orange 33 %

Zitrusaromen, süß und leicht bitter; wird entweder klassisch eiskalt bei -18°C oder als Longdrink mit Tonic Water empfohlen.



hier klicken
und direkt
bestellen

Jan Torf

Der Hersteller sitzt am Teufelsmoor bei Worpswede,
deshalb ziert das Etikett ein Torfschiffer-Kahn.

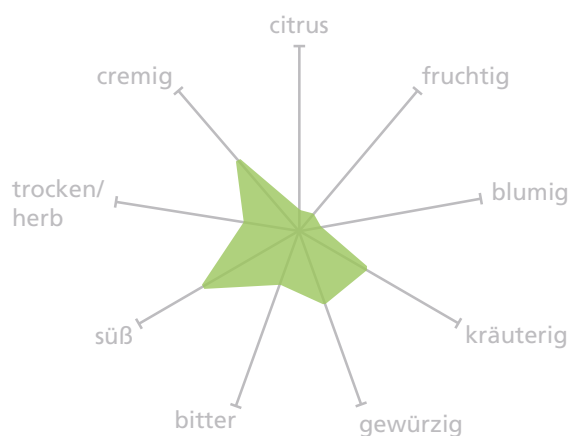
Nördlich von Bremen liegt das Teufelsmoor und dort ist auch die Jan Torf Kräuterlikör GmbH angesiedelt. Der Kräuterlikör soll auf einem alten Rezept beruhen, die Firma selbst wurde aber erst 2010 angemeldet und

gehört zur Schwarze und Schlichte GmbH – diese hat immerhin über 350 Jahre Erfahrung in der Brennkunst. Es handelt sich um einen Kräuterlikör, der aus Wurzeln und Kräutern hergestellt wird.



Jan Torf Kräuterbitter-Liqueur 35 %

Süß mit leichten Bitternoten sowie Kräuter- und Gewürzaromen; klassisch als Digestif pur und bei Zimmertemperatur nach dem Essen, als Longdrink oder auf Eis servieren.



hier klicken
und direkt
bestellen

Killepitsch

Ein (Das) Düsseldorfer Original.

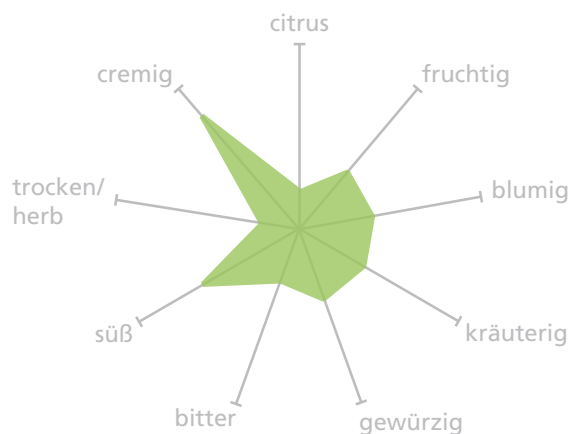
Der Name des Kräuterlikörs entstand während des Zweiten Weltkrieges, als die zwei Düsseldorfer Originale Hans Müller-Schlösser und Willi Busch im Luftschutzkeller saßen und sich versprachen, dass es mit ihnen erst zu Ende gehen würde, wenn sie noch zwei leckere „jepitscht“ (gemeint war Schnaps) getrunken haben. 1955 eröffnete Willi Busch dann in der Düsseldorfer Altstadt das Lokal „Et Kabüffke“ und servierte dort seinem alten Freund einen selbstgemachten

Kräuterlikör, den „Killepitsch“. Der Kräuterlikör wird aus achtundneunzig Essenzen aus Kräutern, Beeren und Früchten hergestellt, zum Beispiel Kümmel, Enzianwurzeln und Pomeranzen. Hinzu kommen Alkohol, Wasser, Zucker und Karamell. Mittlerweile betreibt Peter Busch die Firma. Die Mazerate reifen bis zu einem Jahr, bevor diese vermischt werden und dann noch mal gemeinsam in temperierten Edelstahltanks für sechs Wochen harmonisieren.



Killepitsch Premium Kräuterlikör 42 %

Süß, leichte Bitternoten sowie Kräuter- und Beerenaromen; eiskalt als Shot oder als Digestif empfohlen, kann aber auch mit Cola oder Gingerbeer gemischt werden.



Kräuter



hier klicken
und direkt
bestellen

Kuemmerling

Der Halbbitter gehört zu den beliebtesten Vertretern seiner Gattung.

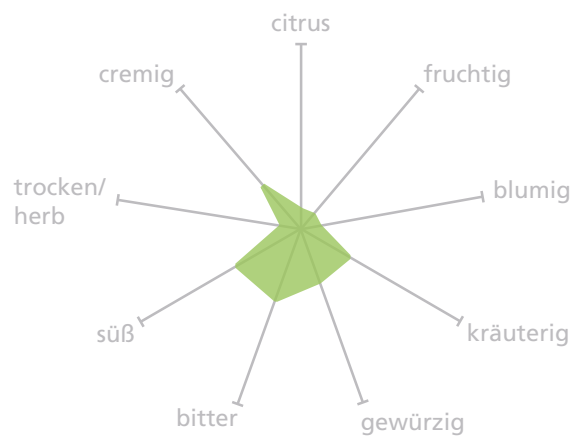
Hugo Kümmerling ist nicht nur der Namensgeber, sondern auch der Erfinder dieses Halbbitters. In den 1920ern begann er in Thüringen mit der Herstellung von Kräuterlikören und Ende der 1930er entstand der Kuemmerling Kräuterlikör. Enthalten sind zum Beispiel Engelwurz, Gewürznelke, Kalmus, Wermut, Süßholz, Zimtrinde und Minze. Der beliebte Halbbitter

wird oft nach einem Ritual getrunken, in dem das Fläschchen vor dem Trinken auf den Tisch geklopft wird. Das kommt noch aus der Zeit, als die Fläschchen einen Aufreißverschluss hatten. Dieser ließ sich dadurch leichter öffnen. Heute gehört der Likör zur Henkell-Freixenet Gruppe.



Kuemmerling Kräuterlikör 35 %

Ausgewogene Noten ohne Dominanz, würzig, leicht süß und bitter; eiskalt oder auch bei Zimmertemperatur vor allem als Shot oder als Digestif bekannt.



hier klicken
und direkt
bestellen

Lantenhammer

Die oberbayerischen Brennprofis stellen auch einen Kräuterlikör her.

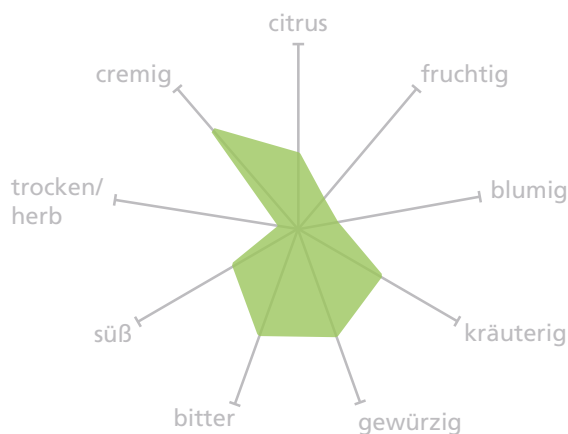
Etwas nördlich vom Schliersee in Hausham liegt die Lantenhammer Brennerei. Dort gründeten Amalie und Josef Lantenhammer 1928 ihre eigene Enzianbrennerei, 1935 zog man nach Schliersee und 2014 wieder nach Hausham. Brennmeister und Geschäftsführer ist Tobias Maier, ein anerkannter Meister seines

Fachs. Bei Lantenhammer wird eine große Anzahl verschiedener Obstbrände gebrannt, aber auch Whisky, Rum, Gin und Wodka gehören zum Programm. Und eben auch ein Kräuterlikör. Dieser wird zum größten Teil aus oberbayerischen Kräutern, Blättern, Wurzeln, Blüten und Samen hergestellt.



Lantenhammer Spezial Kräuter 38 %

Würzig-bitter mit Kräuteraromen; wird leicht gekühlt pur nach dem Essen getrunken.



hier klicken
und direkt
bestellen

Lucano

Das traditionelle Unternehmen hat seine Wurzeln in der Herstellung eines Bitterlikörs

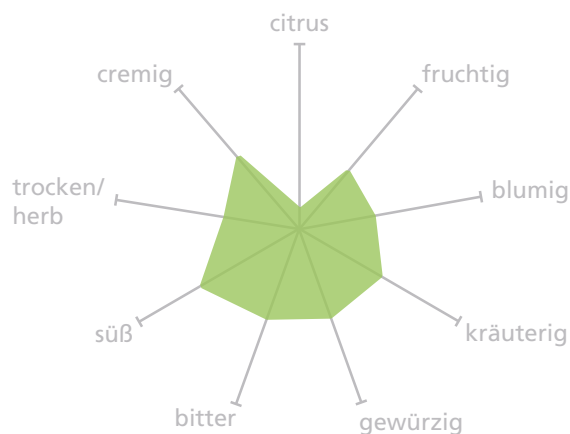
Die Geschichte der Firma Lucano begann 1894. Pasquale Vena, Besitzer einer Keksfabrik, entwickelte in Pisticci ganz im Süden Italiens einen Amaro, also Bitterlikör. Dieser war über die Regionengrenze hinaus bekannt und beliebt. Im Jahr 1900 erlangte Amaro Lucano nationale Bekanntheit, da die Familie Vena offizieller Lieferant des Königshauses

von Savoyen wurde, dessen Wappen auf dem Etikett erscheint. In den 1950er Jahren vergrößerte die zweite Generation den Betrieb stark. Heute wird das Familienunternehmen in der vierten Generation von Pasquale Vena geleitet. Das Rezept für den Amaro ist geheim, aber mehr als dreißig Kräuter werden gebraucht.



Lucano Amaro 28 %

Bitter-süß und kräuterig mit dezenten Zitrusaromen; man reicht ihn traditionell pur, auf Eis oder mit einer Orangenschale.



hier klicken
und direkt
bestellen

Amaro Montenegro

Der Name ist eine Hommage an die einstige Königin von Italien.

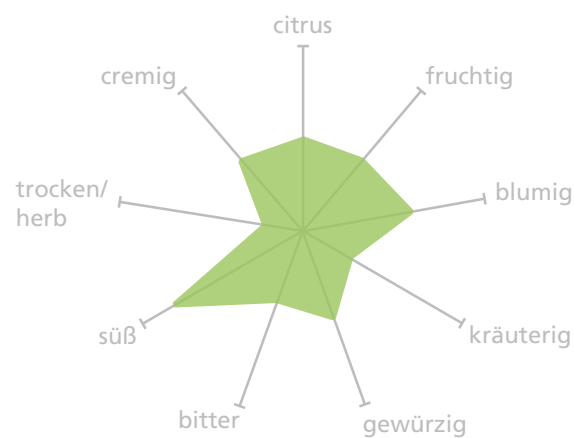
Der Amaro wurde erstmals 1885 von Stanislaw Ciochanin hergestellt und hieß ursprünglich Elixir Lungavita. Anlässlich der Hochzeit von Elena von Montenegro mit dem späteren König Viktor Emanuel III 1896 beschloss Stanislaw, der künftigen Königin sein Elixir zu widmen und änderte den Namen in Amaro Montenegro. Amaro Montenegro ist ein traditioneller Amaro, der in Bologna, Italien, hergestellt wird. Es wird aus einer geheimen Mischung von vierzig Pflanzenstoffen gefertigt, darunter Vanille, Orangenschale, Eukalyptus,

Koriander, Wermut, Oregano, Majoran, bittere und süße Orange, Muskatnuss, Nelke und Zimt. Diese werden gekocht, mazeriert oder destilliert. So entstehen zwölf Essenzen, die zu sechs Basisnoten gemischt werden. Danach kommt noch ein Destillat, das „Premio“ genannt wird, aus fünf aromatischen Kräutern dazu. Abschließend wird der Amaro Montenegro durch die Zugabe von zusätzlichem Alkohol, Wasser und Zucker fertiggestellt.



Amaro Montenegro Kräuterbitter 1885 23 %

Fruchtig-süß und mit floralen und würzigen Noten; man reicht ihn traditionell pur, auf Eis oder mit einer Orangenschale.



hier klicken
und direkt
bestellen

Ratzeputz

Die Traditionsmarke wird nach alter Rezeptur hergestellt.

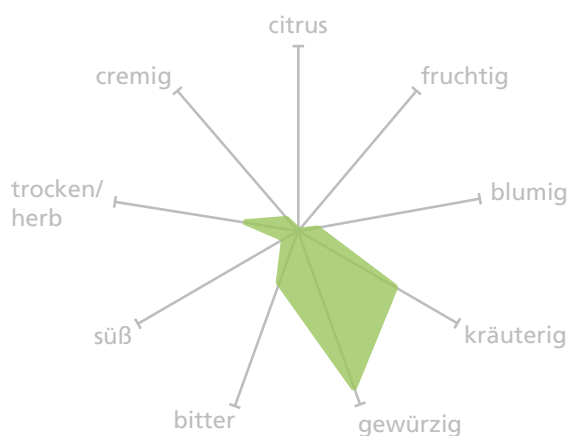
Im Jahr 1877 übernahm Peter Weidmann von der Speisewirtschaft Baland & Langebartels den Celler Ratsweinkeller und mit ihm die Rezeptur für den Ratzeputz, die vermutlich noch aus dem Mittelalter stammt. Weidemann war Destillateur in Celle. Dort und im gesamten Territorium der Lüneburger Heide ist der Ratzeputz eine bekannte hochprozentige

Spirituosenspezialität. Es ist ein Halb-Bitter aus diversen Kräutern und Wurzeln, wobei Ingwer bewusst stark dominiert und der Spirituose eine wärmende Schärfe gibt. In den Wirtschaftswunderjahren war Ratzeputz eine Institution unter den Halb-Bitter-Likören. Bis in die späten 1960er hatte der Halb-Bitter noch 60 % Vol. Seit 2018 gehört die Marke zu Schwarze & Schlichte.



Ratzeputz Bitterlikör 58 %

Würzig-scharf durch den enthaltenen Ingwer; eiskalt pur oder als „108er“ – mit 2cl Ratzeputz und 2cl Heidegeist.



hier klicken
und direkt
bestellen

Rossbacher

Einer der bekanntesten Kräuterliköre Österreichs.

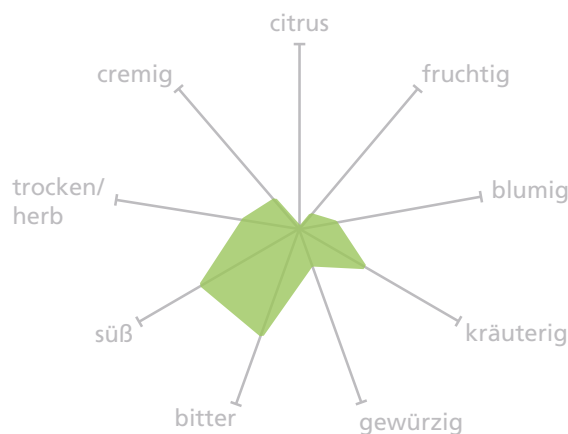
Rossbacher gehört zu den klassischen österreichischen Kräuterspezialitäten. Die Marke geht auf Adolf Wunderlich zurück, der 1897 eine Brennerei gründete und in diesem Umfeld auch die Rezeptur für den Kräuterlikör entwickelte. Bis heute wird auf eine geheime Zusammensetzung aus Kräutern, Wurzeln und Beeren verwiesen, die dem Likör seine würzige, herb-süße Art gibt. Auffällig ist, dass Rossbacher weniger wie ein moderner Aperitif auftreten will,

sondern als bodenständiger Kräuterlikör mit alpenländischer Prägung. Der Alkoholgehalt von 32 % Vol. gibt ihm genügend Kraft, ohne ihn zu schwer wirken zu lassen. Die drei Pferde im Markenbild unterstreichen die traditionelle, etwas robuste Positionierung. Alles in allem handelt es sich um einen Kräuterbitter nach österreichischer Tradition mit kräftigem, aber harmonischem Profil.



Rossbacher Kräuterlikör 32 %

Würzige Süße mit Kräuter- und Bitternote; man trinkt ihn meist gut gekühlt und pur, zum Beispiel als Verdauungsschnaps nach dem Essen, oder auf Eis als Appetitanreger davor.



hier klicken
und direkt
bestellen

Sechsämtertropfen

Aus dem Fichtelgebirge stammt dieser bekannte deutsche Kräuterlikör.

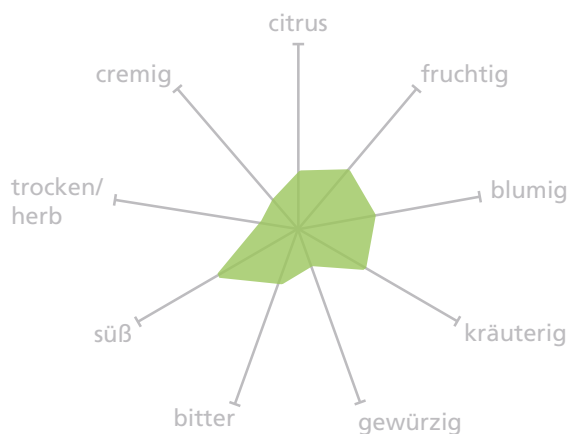
Der Apotheker und Destillateur Gottlieb Vetter hat aus Kräutern und Früchten seiner Heimat, dem Fichtelgebirge im Norden Bayerns, 1895 diesen Likör entwickelt und auf den Markt gebracht. Historisch ist die Namensgebung, sie geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Rund um die Stadt Wunsiedel gab es sechs

Verwaltungsbezirke mit eigenen „Ämtern“, daher wurde die Gegend bald das Sechsamterland genannt. Der Likör ist ein Mazerat aus diversen pflanzlichen Zutaten, zu dem noch ein Auszug aus den Früchten der Eberesche, den Vogelbeeren, hinzugegeben wird.



Sechsämtertropfen Würziger Kräuterlikör 33 %

Würzig und süß mit floralen Noten, kann gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur getrunken werden, eine ebenfalls beliebte Variante ist ein Longdrink aus Sechsämtertropfen und Apfelsaft.



hier klicken
und direkt
bestellen

Echt Stonsdorfer

Der Echt Stonsdorfer gehört zu den echten Klassikern der deutschen Bitterspirituosen.

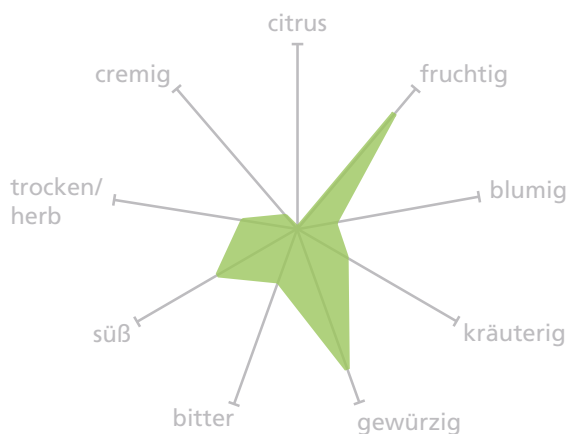
Das Dorf Stonsdorf im Riesengebirge heißt heute – zu Polen gehörend – Staniszw. Sein ursprünglicher Name hat aber im Kräuterlikör überlebt. Der Brauereigeselle der Stronsdorfer Brauerei, Christian Gottlieb Koerner, kam 1810 in den Besitz des Rezeptes für einen Kräuterlikör, der aus den Kräutern, Blumen und Wurzeln der umliegenden Natur hergestellt wurde. Auf seiner bisherigen Wandschaft war er bereits mit der Destillation und Herstellung von Likören

in Berührung gekommen, sodass er in Stonsdorf mit der Herstellung seines Likörs begann. 40 Jahre später konnte er seinem Sohn eine gut gehende Firma vererben. Echt Stonsdorfer war zunächst Herkunftsbezeichnung und ist heute Gattungsbezeichnung für eine Fruchtsaftkräuter-Spirituose aus dem Saft von Waldheidelbeeren, Kräutern und Wurzeln, zum Beispiel Johanniskraut, Anis, Sternanis, Pomeranze, Chinarinde, Curcuma, Enzianwurzeln und Nelke.



Echt Stonsdorfer Kräuterlikör 32 %

Fruchtig-süß und kräuterig; wird gerne bei Zimmertemperatur getrunken, da hier die Aromen von Heidelbeeren und Kräutern besonders gut zur Geltung kommen.



Kräuter



hier klicken
und direkt
bestellen

Túnel de Mallorca

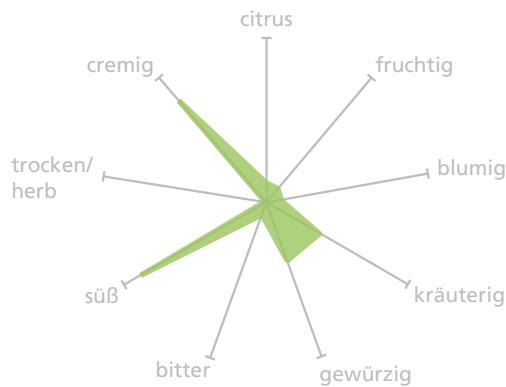
**Nicht nur Mallorca-Urlauber kennen den einheimischen
Traditionslikör mit dem Anisstängel in der Flasche.**

Herbes de Mallorca sind Kräuterliköre mit Anis. Die Gattung genießt den Schutz einer geschützten geographischen Angabe (g. g. A.). Knapp zehn Kilometer vom Stadtzentrum Palmas entfernt liegt die Destilería Antonio Nadal. Antonio Nadal Muntaner gründete 1898 dieses Unternehmen und widmete sich der Herstellung handwerklich hergestellter Liköre. Seine Herbes Túnel sind sicher die bekanntesten. Um die g. g. A. zu haben, müssen diese Liköre zwingend aus folgenden Kräutern hergestellt werden: Eisenkraut, Kamille, Orange, Zitrone, Rosmarin, Zitronenmelisse und Fenchel. Im Túnel sind allerdings zwanzig

verschiedene Kräuter und Pflanzen wie Anis, Wacholder, Minze, Rosmarin und Myrte. Der Hersteller des Túnel besitzt eigene Plantagen, auf denen nach ökologischen Kriterien angebaut wird. Die Kräuter werden nach der Ernte getrocknet und in einer Alkohol-Wasser-Mischung mazeriert. Die drei Varianten unterscheiden sich im Zuckergehalt, wobei Dulces mindestens 300 g/L, Mezcladas zwischen 100 g/l und 300 g/l und Secas höchstens 100 g/l Zucker enthalten dürfen. Die Besonderheit des Túnel ist neben der Flaschenform auch der Anisstängel in der Flasche.

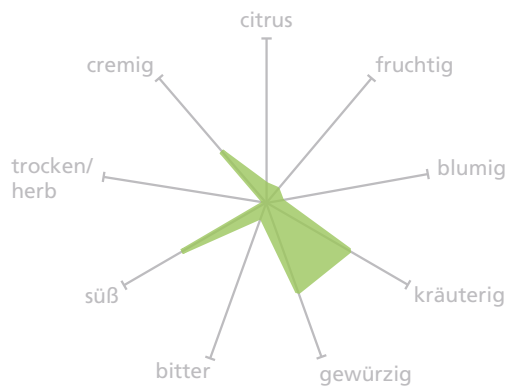
Túnel de Mallorca Dulces 22 %

Süß mit leichten Noten von Kräutern und Gewürzen, mit 22% Vol. der leichteste Likör der Range; kann als Aperitif und als Digestif getrunken werden.



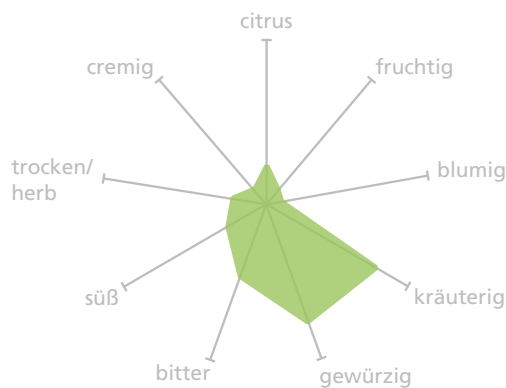
Túnel de Mallorca Mezcladas 30 %

Weniger süß mit Kräuter- und Gewürznoten; mit seinen 30% Vol. trinkt man ihn besonders gerne auf Eis.



Túnel de Mallorca Secas 40 %

Kräftige Aromen von Kräutern und Gewürzen, dezent süß, dafür leichte Bitternoten; wird mit seinen 40% Vol. gerne als Digestif getrunken.



hier klicken
und direkt
bestellen

Underberg

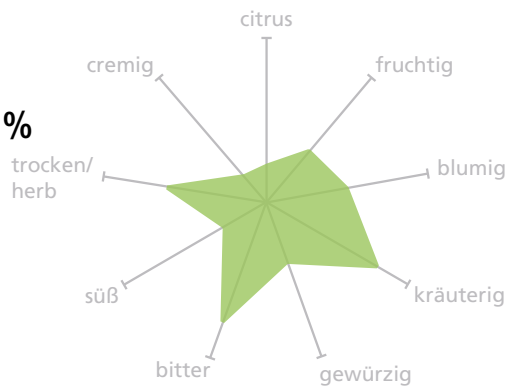
Der deutsche Klassiker unter den Kräuterbittern mit starker internationaler Präsenz.

Underberg gehört zu den Ikonen der deutschen Spirituosen. Gegründet wurde Underberg 1846 von Hubert Underberg und ist seitdem ein Familienunternehmen. Die Kräutermischung ist top secret, derzeit kennen nur drei Underbergs das Rezept. Aus Sicherheitsgründen sind noch zwei zum Schweigen verpflichtete Mönche eingeweiht. Die Kräuter für den Bitter kommen aus insgesamt dreiundvierzig Ländern. Underberg enthält nur Wasser, Alkohol und Kräuterextrakte. Bekannt ist, dass die Kräuterauszüge einige Zeit in Eichenfässern reifen, bevor der Underberg fertig ist und in Fläschchen abgefüllt wird. Diese waren in der Nachkriegszeit eine „Notlösung“, da Underberg möglichst vielen Kunden den Bitter anbieten wollte, eine kleine Flasche

günstiger zu verkaufen ist und damals diese Flaschen leichter zu bekommen waren. Einzig in Brasilien gab es Underberg in großen Flaschen, den „Underberg do Brasil“. 1932 wanderte ein Enkel des Gründers, Dr. Paul Underberg, nach Brasilien aus. Zunächst importierte er noch die Kräutermischung aus Rheingebiet. Einige Jahre später schuf er seine eigene Rezeptur, indem er Kräuter aus dem Amazonas zufügte und so einen eigenen brasilianischen Geschmack erschuf. 2005 kam die Marke wieder zur Underberg AG und wurde zu Brasilberg umgetauft, wird aber weiterhin in Brasilien hergestellt. Seit 2024 ist der Underberg Espresso Herbtini ein weiterer fester Bestandteil des Portfolios.

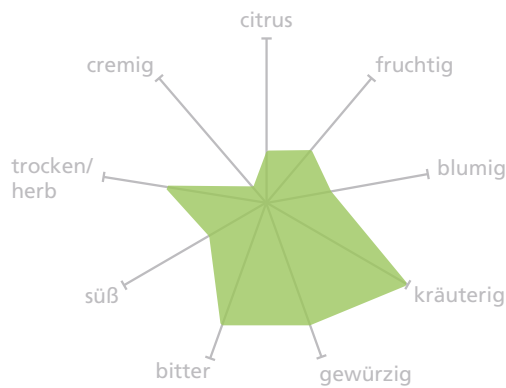
Brasilberg da Casa Underberg do Brasil 42 %

Dominante Kräuter- und Gewürz- sowie Bitternoten, aber auch fruchtig-floral; wird pur als Digestif oder als „Rio Negro“, mit Eis und Tonic Water aufgefüllt, getrunken.



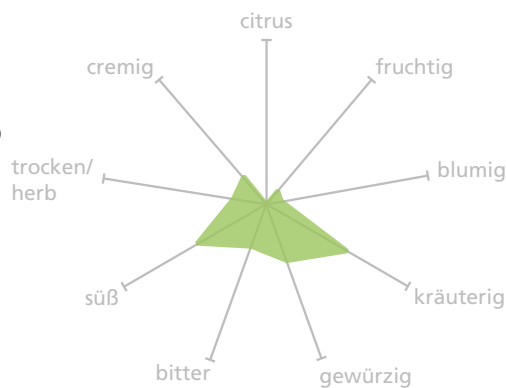
Underberg Kräuterbitter 44 %

Kräftige Aromen von Kräutern und Gewürzen, bitter und herb; beliebt als Digestif pur und gekühlt, oder als Longdrink mit Cola oder Tonic.



Underberg Espresso Herbitini 27 %

Kräuterig-süß, nur leicht bitter, Kaffee- und Vanillenoten; besonders beliebt als Digestif: geschüttelt und mit Kaffeebohnen garniert in einem Martiniglas serviert.



hier klicken
und direkt
bestellen

Zwack

Dieser bittere Kräuterlikör wurde 1790 von József Zwack, Hofarzt des Habsburger Kaisers Joseph II, kreiert.

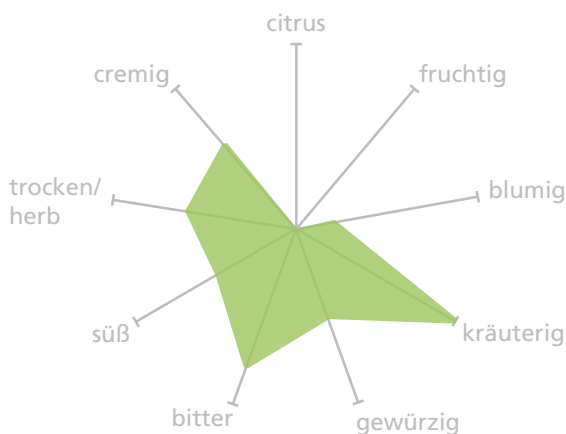
1790 bot Dr. Zwack, königlicher Hofarzt, dem Habsburger Monarchen einen Schluck Unicum als Heilmittel gegen Verdauungsstörungen an. Der Legende nach lautete der königliche Kommentar: „Dr. Zwack, das ist ein Unikum!“, und so bekam der Kräuterlikör seinen Namen. Es dauerte 50 Jahre, bis ein Nachkomme, auch József Zwack, 1840 eine Firma gründete und mit der kommerziellen Produktion begann. Im Krieg wurde

die Fabrik zerstört, von der Familie wieder aufgebaut und vom Ungarischen Staat enteignet. Die Familie floh in den Westen und kehrte Ende der 80er Jahre zurück, zusammen mit der Familie Underberg wurde das Unternehmen vom ungarischen Staat zurückgekauft. Unicum wird aus über vierzig verschiedenen Kräutern und Wurzeln mazeriert und destilliert und durchläuft eine sechsmonatige Reifung in Eichenfässern.



Zwack Unicum Kräuterlikör 40 %

Bitter-süß und herb mit kräftigen Noten von Kräutern wie u.a. Enzian und Gewürznelken; wird gerne pur und leicht gekühlt als Digestif getrunken.



Rezept- idee

Unicum Negroni

Einige Eiswürfel in ein Tumblerglas geben.
Gin, Unicum und Vermouth darübergießen, Salz-
lösung dazugeben und alles gut verrühren.
Mit Orangenzeste garnieren.

Zutaten

2 cl Unicum
3 cl Gin Gold
4 cl Vermouth
4 Tropfen Salzlösung
Orangen Zeste



VERORDNUNG (EU) 2019/787

DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 • gültig ab 25.05.2021

25. Spirituose mit Anis

a) Eine Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Anis (*Pimpinella anisum* L.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, in einem oder mehreren der folgenden Prozessschritte hergestellt wird:

- i) Mazeration oder Destillation oder beides;
 - ii) Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
 - iii) Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen.
- b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Anis beträgt 15 % vol.
- c) Eine Spirituose mit Anis dürfen nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.
- d) Es dürfen weitere natürliche Pflanzenextrakte und würzende Samen verwendet werden, wobei jedoch der Anisgeschmack vorherrschend bleiben muss.

26. Pastis

- a) Pastis ist eine Spirituose mit Anis, die außerdem natürliche Extrakte von Süßholz (*Glycyrrhiza* spp.) und damit auch als „Chalkone“ bekannte Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindest- bzw. Höchstgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g je Liter bzw. 0,5 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Pastis beträgt 40 % vol.
- c) Pastis darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.
- d) Pastis enthält weniger als 100 g süßende Erzeugnisse, ausgedrückt als Invertzucker, je Liter sowie einen Mindestbzw. Höchstgehalt an Anethol von 1,5 g je Liter bzw. 2 g je Liter.

27. Pastis de Marseille

- a) Pastis de Marseille ist ein Pastis mit ausgeprägtem Anisgeschmack und einem Anetholgehalt zwischen 1,9 und 2,1 g je Liter.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Pastis de Marseille beträgt 45 % vol.
- c) Pastis de Marseille darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

28. Anis oder Janeževac

- a) Anis oder Janeževac ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristischer Geschmack ausschließlich von Anis (*Pimpinella anisum* L.) und/oder Sternanis (*Illicium verum* Hook f.) und/oder Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) stammt.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Anis oder Janeževac beträgt 35 % vol.

- c) Anis oder Janeževac darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

29. Destillierter Anis

- a) Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkoholgehalt zu mindestens 20 % aus Alkohol besteht, der unter Beigabe der unter Kategorie 28 Buchstabe a genannten Samen und im Falle geografischer Angaben unter Beigabe von Mastix oder anderer würzender Samen, Pflanzen oder Früchte destilliert wurde.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem Anis beträgt 35 % vol.
- c) Destillierter Anis darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden.

30. Spirituose mit Bittergeschmack oder Bitter

- a) Eine Spirituose mit Bittergeschmack oder Bitter ist eine Spirituose mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder von einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder von beidem mit Aromastoffen oder Aromaextrakten oder beidem hergestellt wird.

b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Bittergeschmack oder Bitter beträgt 15 % vol.

c) Unbeschadet der Verwendung dieser Begriffe bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen

Lebensmitteln als Spirituosen darf eine Spirituose mit Bittergeschmack oder Bitter auch — allein oder in

Verbindung mit einem anderen Begriff – unter der Bezeichnung „Bitter“ oder „Bitter“ in Verkehr gebracht werden.

d) Ungeachtet des Buchstabens c dürfen die Begriffe „Bitter“ oder „Bitter“ bei der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Likören mit Bittergeschmack verwendet werden.

36. Sambuca

a) Sambuca ist ein mit Anis aromatisierter farbloser Likör, der folgende Anforderungen erfüllt:

i) Er enthält Destillate von Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* L.) oder anderen Gewürzpflanzen;

ii) sein Gehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt mindestens 350 g je Liter;

iii) er weist einen Gehalt an natürlichem Anethol von mindestens 1 g je Liter und höchstens 2 g je Liter auf.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Sambuca beträgt 38 % vol.

c) Für Sambuca gelten die Regeln gemäß Kategorie 33 über die Verwendung von Aromastoffen und Aromaextrakten in Likören.

d) Sambuca darf nicht gefärbt werden.

e) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.



INDEX

Alle in der Broschüre aufgeführten Spirituosen in alphabetischer Reihenfolge:

A

Amaro Montenegro	
Kräuterbitter 1885	181
Andalö	
Andalö Aperitif	8
Andalö Spritz	8
Anna Famosa Aperitivo	9
Aperisintho 66 Kiwi & Lime	11
Aperol	
Aperitivo	13
Aperol Spritz	13
Appenzeller Alpenbitter	155
Averna Amaro Siciliano	157

B

Becherovka Original	158
Belsazar	
Belsazar Vermouth Rosé	15
Belsazar Vermouth Red	15
Benvenuti Limoncello	118
Bergamino Di Calabria	17
Bràulio Amaro Alpino	162

C

Campari	
Campari Bitter	19
Campari Spritz	19
Canonita de Mallorca	21
Cassissée	23
Chandon	25
Chilla	
Chilla Aperitivo Bavarese	27
Chilla Aperitivo Bavarese Free ..	27
Chilla Berry	28
Chilla Berry Free	28
Cinzano	
Cinzano Vermouth Bianco	31
Cinzano Vermouth Rosso	31
Cinzano 1757 Vermouth di Torino	
Bianco Extra Dry	32
Cinzano 1757	
Vermouth di Torino Rosso	32
Clementino della Piana	35
Cointreau Citrus Spritz Orange &	
Blood Orange	37

Companion

Companion	
Aperitivo Sicilian Orange	39
Companion	
Aperitivo Amalfi Lemon	39
Companion	
Designated Driver Lemon	40
Companion	
Designated Driver Orange	40
Crodino	
Crodino Biondo	43
Crodino Rosso	43
Cucielo	
Cucielo Vermouth Bianco	45
Cucielo Vermouth Rosso	45
Cynar Ricetta Originale	163

D

Oriental Déjà-Vu	
Oriental Déjà-Vu Aperitif	47
Oriental Déjà-Vu Aloha	48
Oriental Aperitif Alkoholfrei ..	48
D.O.M Bénédicte	
Kräuterlikör	166

E

Echt Stonsdorfer	
Kräuterlikör	185
Eckes Weißer Pfirsich	52

F

Fernet-Branca	
Fernet-Branca Brancamenta ...	161
Fernet-Branca	
Kräuterbitterlikör	161
Fiorente Holunderblütenlikör ...	55
Freixenet Solare Aperitivo	57

G

Galliano L'Aperitivo	58
Gammel Dansk Bitter Dram	167
Generation Aperitif	59
Giffard Spritz alkoholfrei	61
Gin Sul Limão Fizz	63
Gurktaler	
Gurktaler Alpenkräuter	168
Gurktaler Alpen-Aperitif	65

H

Henri Bardouin	
Pastis Grand Cru	136
Hirschrudel Kräuterlikör	171
Hugo Asbach Aperitif Rosé	66

I

Italicus Rosolio di Bergamotto ...	67
---	--------------------

J

Jägermeister	
Jägermeister Kräuterlikör	173
Jägermeister Manifest	173
Jägermeister Orange	173
Jan Torf	
Kräuterbitter-Liqueur	174

K

Killepitsch	
Premium Kräuterlikör	175
Kiyoko Aperitif	68
Kuemmerling Kräuterlikör	177

L

Lantenhammer	
Spezial Kräuter	178
Lav'a Belle	
Lav'a Belle Apéritif	71
Lav'a Belle Le Spritz	71
Lav'a Belle Liberté Apéritif	71
Licellino	
Limoncello	127
Crema di Licellino Limoncello	127
Lillet	
Lillet Blanc	73
Lillet Rosé	74
Lillet Rouge	73
Lillet Blanc	77
Limoncé	
Limoncé Aperitivo	128
Limoncé Spritz	128
Limoncello di Capri	
Limoncello di Capri	121
Limoncello di Capri Crema	121
Limoncetta	
Limoncetta di Sorrento	123
Limoncetta Crema	123
Limoncino dell'Isola	125
Lolea	
Lolea Citrus Spritz	79
Lolea Spritz Floral	79

Lucano Amaro	179
Luccella Sambuca	137
Lustau	
Lustau Vermut White	81
Lustau Vermut Rosé	81
Lustau Vermut Red	81

M

Martini	
Martini Vermouth Bianco	83
Martini Vermouth Extra Dry	83
Martini Vermouth Rosato	84
Martini Vermouth Rosso	84
Martini Vermouth Fiero	85
Riserva Speciale Rubino	85
Martini Floreale	86
Martini Vibrante	86
Mezzodi L'Aperitivo Italiano	89
Mionetto	
Mionetto Aperitivo	91
Mionetto Aperitivo alkoholfrei	91
Mionetto Aperitivo Orange Spritz	92
Mionetto Aperitivo Orange Spritz alkoholfrei.....	92
Molinari Sambuca extra	139

N

Nardini	
Nardini Bitter Aperitivo	95
Nardini Mezzoemezzo	95
Noilly Prat	
Noilly Prat Vermouth Original Dry	97
Noilly Prat Vermouth Ambré ...	97
Noilly Prat Vermouth Rouge ...	97

O

Ouzo 12	
Ouzo 12	141
Ouzo 12 Gold	141
Ouzo of Plomari	
Ouzo of Plomari 1894	143
Ouzo of Plomari Adolo	143
Ouzo of Plomari Citrus	143

P

P31 Aperitivo Green	98
Pallini	
Pallini Limoncello	131
Pallini Peachello	131
Pallini Limonzero 0,0%.....	131
Picon Apéritif à l'Orange	99

R

Ramazzotti	
Ramazzotti Aperitivo Arancia	101
Ramazzotti Aperitivo Rosato	101
Ratzeputz Bitterlikör	182
Romana Sambuca	144
Rossbacher Kräuterlikör	183

S

Sarti Rosa	103
Sechsämtertopfen	
Würziger Kräuterlikör	184
Select Bitter Aperitivo	104
Solrosa	
Aperitivo de Naranjas	105
St. Germain	
Holunderblütenlikör	106
Stork Club Rosé Aperitif	107

T

Tekirdağ Rakısı	
Tekirdağ Rakısı No. 10	147
Tekirdağ Rakısı Gold Series ...	147
Tekirdağ Rakısı Rakısı Göbek ...	147
Túnel de Mallorca	
Túnel de Mallorca Dulces	187
Túnel de Mallorca Mezcladas	187
Túnel de Mallorca Secas	187

U

Underberg	
Underberg Brasilberg da Casa Underberg do Brasil ..	189
Underberg Kräuterbitter	189
Underberg Espresso Herbitini	189
Undone	
Undone No.5 Bittersweet Aperitif	109
Undone No.7 Italian Bitter Orange.....	109
Undone No.8 Little French Aperitif	109

V

Vecchio Amaro del Capo	
Vecchio Amaro del Capo Liquore d'Erbe di Calabria	165
Vermouth del Professore	
Di Torino Rosso	51
Villa Massa	
Villa Massa Limoncello	133
Vincent	
Vincent Aperitif	111
Vincent Aperitif alkoholfrei ..	111

Y

Yeni Raki 1937	148
-----------------------------	---------------------

Z

Ziegler Avionic	
Ziegler Avionic	113
Ziegler Avionic Zero	113
Zubrowka Rosé	114
Zwack Unicum Kräuterlikör	190

GLOSSAR

Cochenillerot A

Ist ein leuchtend scharlachroter, lichtechter, hitze-, alkali- und säurebeständiger Lebensmittelfarbstoff (E 124), welcher gut in Wasser löslich ist.

Destillation (von lat.: „destillare“ – herabtröpfeln)

Ein thermisches Trennverfahren, um verdampfbare Flüssigkeiten zu gewinnen oder Lösungsmittel von schwer verdampfbaren Stoffen abzutrennen. Die Destillation hat gegenüber anderen Trennverfahren den Vorteil, dass in der Regel keine weiteren Stoffe hinzugefügt werden.

Destillationsblase/Pot Still/Alembic

Kupferne Brennblase zum Abtrennen von Alkohol durch Destillation. Hier wird im sogenannten Batchverfahren, also immer wieder in einzelnen Chargen, destilliert. In der Regel werden hiermit aromareiche, schwere Destillate erzeugt.

Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte mit geschützter geografischer Angabe (g. g. A.). Für eine geschützte geografische Angabe (g. g. A.) ist es ausreichend, wenn bereits eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfindet.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.). Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Geschützte Spirituosen in der Broschüre sind u. a.:

Cassissée Crème de Cassis de Dijon
Ούζο Πλωμαρίου / Ouzo of Plomari
Túnel de Mallorca
Limoncetta di Sorrento
Pallini Limoncello
Villa Massa Limoncello

Karmin

Oder echtes Karmin oder Cochenille ist ein aus Koschenilleschildläusen gewonnener roter Farbstoff (E 120). Vor den synthetischen Farbstoffen war echtes Cochenille üblich und ist in alten Rezepten zu finden.

Kolonnen Destillation Patent Still/Continuous Still/Column Still

Arbeitet im Gegensatz zur Pot Still im kontinuierlichen Betrieb. In diesen Brennapparaten wird in hohen Metallröhren – mit vielen Trennböden – der Alkohol aus der vergorenen Maische herausdestilliert. Das kann auch im Vakuum passieren. Hiermit wird hochreiner Alkohol destilliert.

Mazeration

Das Wort stammt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie zermürben. In der Spirituosenindustrie versteht man darunter das Ausziehen von Kräutern, frischen Blüten, Gewürzen, Schalen, Drogen und Früchten mittels Alkohols. Das – meist zerkleinerte – Mazerationsgut wird mit hochprozentigem Alkohol oder einer Alkohol-Wasser-Mischung vermischt und in einem Mazerationsgefäß längere Zeit stehen gelassen. Die Mazerationsdauer ist abhängig von der Beschaffenheit des aufzuschließenden Materials und vom Verwendungszweck des Mazerats. Sind die Aromastoffe in Lösung gegangen, zieht man den mit dem Aroma beladenen Alkohol, das Mazerat, zur Weiterverarbeitung ab. Um den in dem Mazerationsgut verbliebenen Alkohol wieder zu gewinnen, wird dieses entweder abgepreßt oder man bringt die Mazerationsrückstände in eine Destillierblase und destilliert ab.

Perkolation

Die Perkolation (von lat. „percolare“ – durchsickern) beschreibt das Durchfließen eines Lösungsmittels durch ein festes Substrat. Das Lösungsmittel kann reiner Alkohol sein oder ein mehr oder weniger starkes Alkohol-Wasser-Gemisch. Die Temperatur des Lösungsmittels wird dabei auf die auszulauenden Stoffe angepasst. Meist wird erst kurz mazeriert, dieses Vorperkolat lässt man ablaufen und ersetzt es durch frisches Lösungsmittel. Durch dieses sich immer wiederholende Auslaugen des Drogengemisches wird das Perkolat mit der Zeit immer dünner und aromaärmer, bis praktisch die Drogen restlos ausgelaugt sind. Damit wäre die eigentliche Perkolation beendet.

Zuckerkulör

Lebensmittelzusatzstoff: E150a bis E150d.
Wird in Deutschland auf der Flasche deklariert.

QUELLENANGABE:

Tsibis Hercules, *Vermouth*, 2021, München
Brad Thomas Parsons, *Amaro*, 2016, New York
Brad Thomas Parsons, *Bitters*, 2011, New York
R.J. Forbes, *Short History of the Art of Distillation*, 1948, Leiden
Shaun Byrne & Gilles Lapalus, *The book of Vermouth*, 2018, Melbourne
Dr. Hans Goettler, *Lexikon der Spirituosen- und Alkoholfreien Getränkeindustrie*, 1958, Berlin
Jack Adair Bevan, *A spirited guide to Vermouth*, 2019, London
Giustino Ballato, *Il grande libro del Vermouth*, 2018, Turin
Duncan MacElhone, *Harry's ABC of Mixing Cocktails*, 2011, Paris

www.diffordsguide.com
www.vermutdutorino.it
www.systembolaget.se
www.camparigroup.com/en/spiritheque
www.ouzopedia.de
www.vermouthdutorino.org

BILDNACHWEIS:

Portrait Bernd Schäfer: privat

© für stock.adobe.com:

Aleksandrs Kosarevs, Aliaksandr, Alrism Stock, Anatoliy, Antonia Gravante, Atlas, Arra Vais, bridgephotography, Diana, Dirk, Elly Miller, eugen, Fotolyse, framarzo, ISENGARD, Janni, JoachimFlügel, Ksenia, Lara Sanmarti, lucid_dream, Madeleine Steinbach, Malik zain, master1305, michaelmonzer, Mltz, Nadiia Koval, Ol-Ni, orestligetka, Pat J., Photolris2021, HLPhoto, PNG Lab, proslgn, Ruckszio, RuZi, Ryzhkov, Sebas, siculodoc, stefantoonstra, stepmar, svetlana_cherruty, Svetlana, SWMedia, Syda Productions, tella0303, Tidarat, thayra83, UlrikeAdam, Vika, volff, Yaruniv-Studio, ykokamoto, Zimu

© für unsplash.com:

Daniel Jacob, Giorgio Trovato, Jack, Ward, Vladimir Gladkov

Wir danken allen Herstellerfirmen für die freundliche Unterstützung und das Bildmaterial zu den Produkten.



