

Selbst gemacht

Edle Liköre &
feine Schnäpse

Simone Edelberg

Selbst gemacht

Edle Liköre &
feine Schnäpse



Bassermann

Der Text dieses Buches entspricht den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung.

ISBN 978-3-8094-2414-7

© 2009 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München
© der Originalausgabe 1999 by Buchverlag für die Frau GmbH, Leipzig;
Originaltitel: Likörphantasien

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung:

Atelier Versen, Bad Aibling

Gesamtgestaltung und Satz:

Feuerbach 4, Catharina Ende, Leipzig

Reproduktion:

grafotex, Leipzig

Redaktion dieser Ausgabe:

Anja Halveland

Die Ratschläge in diesem Buch sind von der Autorin und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Satz dieser Ausgabe: Filmsatz Schröter, München

Druck und Verarbeitung: Mohn media Mohndruck GmbH, Gütersloh

Printed in Germany



Mix

Produktgruppe aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern und anderen kontrollierten Herkünften

Zert.-Nr. SGS-COC-1425
www.fsc.org
© 1996 Forest Stewardship Council

Verlagsgruppe Random House
FSC-DEU-0100

Das für dieses Buch verwendete FSC-zertifizierte Papier *Profimatt* wurde produziert von Sappi Echingen und geliefert durch die IGEPÄ.

Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Am Anfang waren die Mönche
- 10 Vom guten Geist**
- 12 Schnaps oder Likör?
Das ist hier die Frage!
- 14 Arabische Flaschengeister
- 16 1066 - William the Conqueror
hatte Obstbranntwein an Bord
- 18 L'eau de vie - Lebenswasser
vom Landedelmann
- 20 Wer Sorgen hat, hat auch Likör
- 22 Liebling der Literaten
- 24 Verführung der Sinne**
- 26 Glasballons & Co.:
Die Gerätschaften
- 28 Das ABC der Brantweine
- 36 Glasklar:
Wasser bei der Likörbereitung
- 38 Zucker:
Kunterbunt und parfümiert
- 44 Von A bis Z
- würzige Aromaträger aus der Natur
- 86 Klassiker:
Eierlikör & Co.
- 104 Ein Blickfang für jede Tafel -
edle Gläser und Karaffen
- 108 Gaumengenüsse
der besonderen Art**
- 110 Feine Likörküche
- 118 Süße Versuchung:
Pousse Cafés
- 122 Schnapsideen - leckere Longdrinks
und kokette Cocktails
- 126 Bildnachweise
- 127 Verzeichnis der Rezepte

Vorwort

Menschen haben seit Jahrhunderten edle Liköre und feine Schnäpse ideenreich hergestellt. Die Kunst, Weindestillate mit Hilfe von Früchten und Kräutern in Arzneien und «Lebenswässerchen» zu verwandeln, wurde zunächst vor allem in den Klöstern gepflegt. Schnell stellte sich heraus, dass sich alles Stärke- und Zuckerhaltige zu niedrigprozentigem Alkohol vergären ließ, den man dann destillieren und verfeinern konnte. In Regionen ohne Weinbau wurden Rohstoffe wie Kartoffeln, Getreide oder Zuckerrohr gebrannt. Vermutlich war das Brennen eine beliebte Möglichkeit, um besonders reich ausgefallene Obsternten sinnvoll zu verarbeiten. Das Brennen als bäuerliche Nebenbeschäftigung war in allen Ländern gang und gäbe. Überall, wo Obst angebaut wurde, heizte man nach der Ernte den Brennkessel an. In den Anfangsjahren der Spirituosen dienten diese Grundalkohole als Ausgangsstoff für allerlei Mixturen, die nicht nur heilen, sondern auch Genuss spenden sollten. Auszüge von frischen Kräutern, Früchten und sogar Gold wurden den Destillaten hinzugesetzt, bis sie ihre Aromen oder ihre vermeintlich magische Wirkung an den Alkohol abgegeben hatten. Diese Mixturen sind die Vorfahren unserer heutigen Liköre.

Die Arbeit, aus den Grunddestillaten köstliche Liköre oder heilsame Schnäpse zu zaubern, war jahrhundertlang eine wichtige Aufgabe der Hausfrau. Das war selbst zu Zeiten unserer Großmütter noch so, die in erster Linie Selbstversorger waren. Und wer erinnert sich nicht mit Genuss an Omas Köstlichkeiten, seien es nun beerige Liköre zum Dessert oder auch lindernde Magenbitter nach einem zu üppigen Mahl?

Leider sind viele dieser Rezepte - zu Unrecht - in Vergessenheit geraten. Im Rahmen fortschreitender Industrialisierung wurden fruchtige Geister, edle Liköre und würzige Schnäpse mit der Aura umgeben, dass sie nur in hoch technisierten Verfahren unter Verwendung streng geheimer Rezepturen hergestellt werden können. Darüber hinaus erschien es in unserer hektischen Zeit vielen Hausfrauen (und -männern) zu umständlich und zeitaufwändig, sich mit der edlen Kunst der Likörbereitung zu beschäftigen. Vor allem im deutschen Wirtschaftswunderland war es über lange Zeit eine liebe Gewohnheit, die

Dinge für den täglichen Gebrauch in der nächstgelegenen Supermarktfiliale einzukaufen. Dabei gingen der Genuss und die Freude am Selbstgemachten verloren. Die vielen liebevoll gesammelten und aufgeschriebenen Rezepte in den Haushaltsbüchern vergangener Zeiten sprechen eine andere Sprache. Da ist von Quittenlikör die Rede, der schon nach nur zwei Monaten Reifezeit sein volles Aroma erreicht und dessen Rezept nun schon seit über 150 Jahren im Besitz meiner Familie ist. Diese Rezepte erzählen beredt von einer Zeit, in der die Hausfrau nicht nur für die Ernährung ihrer vielköpfigen Familie zuständig war, sondern sich auch um das allgemeine Wohl von Mann und Kinderschar zu kümmern hatte. Die Mengenangaben dieser Rezepte sind überwältigend: 10 kg Zucker, 5 l Schnaps, 15 kg Beeren ...

Natürlich kann heute kein Normalverbraucher diese Mengen verarbeiten. Vielleicht ist auch dies ein Grund, warum die Rezepte für selbst gemachten Likör und Schnaps so lange im Verborgenen schlummern mussten? Dabei ist es ein Leichtes, die Mengen auf heutige Bedürfnisse herunter zu rechnen. An den Zutaten selbst hat sich jedenfalls in den letzten 300 Jahren kaum etwas verändert. Frische Früchte und Kräuter werden überall in verschwenderischer Fülle feil geboten. Exotische Südfrüchte erweitern die Palette der Möglichkeiten fast ins Unendliche und verlocken zu vielfältigen Likörkompositionen.

Hausgemachte Liköre sind unkompliziert, preiswert und vor allem viel aromatischer und bekömmlicher als alles, was Sie in den Geschäften kaufen können. Gesunde Nahrungs- und Genussmittel rücken mehr und mehr in den Vordergrund. In jeder Flasche selbst gemachten Likörs stecken dabei immer auch Fürsorge und Liebe für die eigene Familie, für Gäste oder Freunde, die man verwöhnen möchte. Ich freue mich, dass die Freude am Besonderen für spezielle Gelegenheiten, die Freude am Selbstgemachten wieder in Mode gekommen ist und wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei, die alte Tradition der häuslichen Likör- und Schnapsbereitung neu zu entdecken.

Simone Edelberg

Die Likörherstellung ist seit dem 14. Jh. bekannt. Likör= stark alkoholhaltiges Dessertgetränk aus Branntwein oder Spirit mit Zusatz von Zucker und aromatischen Stoffen...

(Brockhaus 1932)

Am Anfang waren die Mönche



Die Geburtsstunde von Likören liegt ebenso im Dunkel der Geschichte wie die des Weines oder Bieres. Immerhin wissen wir, dass sich vor allem die mittelalterlichen Klöster Verdienste um die europaweite Verbreitung der Brau- und Brennkunst erworben haben. Neben Schulen unterhielten sie nämlich auch Weinkellereien und Destillen, von denen noch heute viele für ihre aromatischen Erzeugnisse berühmt sind. Zunächst wurden mit Mixturen aus Branntwein, Kräutern und Früchten Kranke geheilt. Irgendwann muss dann ein besonders pfiffiger Mönch auf den Gedanken gekommen sein, den Branntwein mit Zucker zu versetzen, um das bittere, scharfe Getränk den Kranken schmackhafter zu machen.

Man nannte das neue Getränk *liquor*, nach dem lateinischen Wort für Flüssigkeit. Schnell sprach sich innerhalb der engen Klostermauern die anregende Wirkung herum...

Kein Wunder: Eine Medizin, die so sichtbar belebt, schlucken nicht nur die Kranken gern!

Doch die Kunst der Mönche wurde auch außerhalb der Klostermauern bekannt. Apotheker und Alchemisten bemühten sich um das Geheimnis der Likörfabrikation und verschrieben leckere Liköre sozusagen «auf Rezept». Bereits um 1500 fand ein vom Spandauer Nonnenkloster nach Ettaler Rezept hergestellter Kräuterlikör bei den Berlinern reißenden Absatz. Sie belegten ihn im Volksmund mit dem vielsagenden Namen «*Jungferntrost*».

Vom Alchemisten Leopold Thurneysser ist gar überliefert, dass er im Jahre 1572 im ehemaligen Grauen Kloster der Franziskaner einen Großbetrieb mit über 200 Arbeitern gründete. Die dort fabrizierten Liköre trugen so klingende Namen wie Goldtinktur, Perlenelixier, Bernsteinessenz oder Korallenwasser und wurden zu sagenhaften Preisen an die umliegende Bevölkerung verkauft. An Stelle des teuren, oft nur für den Adel erschwinglichen Weines nahmen Apotheker und Alchemisten häufig Fruchtwein und Branntwein zur Likörherstellung. Der Likörhandel blühte also in deutschen Landen.

Doch dann erhielten die einheimischen Likörfabrikanten Konkurrenz durch die zugewanderten Hugenotten. Sie stellten im Berlin des Jahres 1738 über 30 unterschiedliche Sorten her und importierten dazu auch noch fleißig edle Liköre aus dem Ausland. Als um 1780 die Berliner Destillateurinnung bei Friedrich dem Großen beantragte, den Import fremder Likörspezialitäten zu verbieten, antwortete der König, dass sie sich bemühen sollten, dass ihre Liköre die ausländischen an Güte überträfen, dann würde der Import ganz von selbst aufhören.

Diese Abfuhr ist verständlich, schließlich ließ sich Friedrich selbst vor Besuchen von auswärtigen Gästen jedes Mal «*ganze Fässer voll frembter Brandteweine und Liquers*» ins Schloss liefern. Ob es bei ihm wohl auch so unbekömmlich zugegangen ist, wie beim «*Gesundheitstrinken*» August des Starken im Jahre 1662? Nach der Feier «*reiseten Seine Churfürstliche Durchlaucht zu Sachsen des Morgens in aller Stille wieder fort, nachdem Sie 6 Personen von Dero Hoffstadt, welche sich zu Tode gesoffen, hinterlassen mussten*»...

Trinke aus dem Becher, so lange er voll ist.

(Volksmund)

Findet ihr
zum Müßiggehen
einen Tag,
so geht!
Seht ihr ein
paar Gläser
stehen,
trinkt,
wo ihr sie seht!

Shijing; 5.Jh. v.u.Z.



Vom guten Geist



Schnaps oder Likör?

Das ist hier die Frage!

Sehr süße, dickliche Liköre werden auch als Cremes bezeichnet.

(Brockhaus 1932)

«*Schnaps ist Schnaps...*»

- wohl kaum eine Redensart ist weniger zutreffend als diese: Apfelkorn, Birnenlikör, Crème de Coco, ... Zitronenwodka: Die Palette der Ansatzschnäpse und Liköre ist ebenso bunt wie die köstlichen Flüssigkeiten selbst. Wie die einzelnen Getränke genannt werden, hängt in erster Linie von deren Zuckergehalt ab und ist gesetzlich geregelt. Wichtig ist das für den häuslichen Kellermeister aber nur, wenn Sie vorhaben, die selbst hergestellten Schnäpse oder Liköre zu verkaufen (wofür Sie eine Lizenz benötigen).

Für den Eigenbedarf oder wenn Sie Ihre selbst gemachten aromatischen Ansatzgetränke verschenken wollen, ist es gleichgültig, ob Sie sie «*Geist*», «*Schnaps*» oder «*Likör*» nennen. Folgen Sie bei der Namengebung Ihrem Gefühl: Je mehr Zucker eine Spirituose enthält, je geschmeidiger sie über die Zunge rollt, desto mehr entspricht sie einem Likör.





Arabische Flaschengeister

Die Gelehrten streiten sich, wem wir den reinen Alkohol verdanken. Auf der Suche nach den Wurzeln der Spirituosen-geschichte stolpert man nur über Bruchstücke, die sich schwer zusammenpuzzeln lassen. Es ist unklar, ob sich die Kunst der Destillation in einem bestimmten Land oder Erdteil entwickelt und von dort aus die Welt erobert hat oder ob sie von mehreren Zivilisationen zu einem bestimmten Punkt der Geschichte gleichzeitig erfunden wurde. Eine verbreitete Meinung ist, dass die Destillation im vorchristlichen China entwickelt wurde. Schließlich sind die Chinesen bekannt dafür, dass sie neben dem Schwarzpulver und den Nudeln noch alles mögliche andere erfunden haben...

Aus China soll die Destillation dann in den arabischen Raum gelangt sein und von dort im 8. Jahrhundert mit den Mauren über Spanien nach Europa, wo sie dann von den Mönchen verfeinert wurde und lange Zeit als Medizin galt. Erst der berühmte Arzt Paracelsus nannte das heilende, aber auch berauschende Produkt der Destillation Alkohol.

Sprachforscher führen diese Namen-gebung auf das arabische Wort «*al-co-hue*» zurück, was für fein gemahlenes Antimonmetall steht: Eine arabische Glanzschminke für Augenlider, die wie viele andere Kosmetika in Alkohol aufgelöst wurde. Diese Meinung stützt sich auf zahlreiche ähnliche Beispiele wie die Schokolade aus Mexiko, den Arrak aus Iran oder den Kaffee aus dem Orient. Manche Historiker glauben dagegen, dass der Alkohol von den Arabern selbst entdeckt wurde, weil ein ähnlich klingendes arabisches Wort so viel bedeutet wie «*das reinste Wesen einer Sache*».

Und auch heute noch sprechen wir von Obst- oder Weingeist und betrachten den Geist (spiritus) als Quintessenz einer Sache.

Zweifler könnten fragen, ob die Araber denn überhaupt Alkohol aus Wein destillieren durften, wo doch der Prophet Mohammed im Vers 220 der 2. Sure des Korans den Weinge-nuss untersagt hat: «*Auch über Wein und Spiel werden sie dich befragen. Sag ihnen: In beiden liegt die Gefahr der Versündigung - doch auch*

Nutzen für die Menschen; der Nachteil überwiegt jedoch den Nutzen.» Ob das tatsächlich als Verbot oder nur als Warnung vor übermäßigem Weingenuss ausgelegt werden kann, darüber streiten sich nicht nur die Religionswissenschaftler. Fest steht jedenfalls, dass im gesamten islamischen Reich früher Wein in großen Mengen getrunken wurde und zwar nicht nur in den Märchen aus 1001 Nacht. Millionen von Nicht-Moslems wie Christen und Juden bauten Wein an, handelten damit und tranken ihn natürlich auch - geduldet von der islamischen Obrigkeit. Es liegen sogar schriftliche Zeugnisse vor, dass auch Moslems in manchen Herrscherperioden der Weingenuss gestattet war, so lange das heiligste aller Gebote nicht verletzt wurde: Zu den Stunden des Gebets einen klaren, unvergifteten Sinn zu haben.

Die Technik der Destillation wurde unzweifelhaft von den Arabern entwickelt, die ja auch Meister der Medizin, der Astronomie und der Physik waren. Der Stand ihrer Wissenschaften war zu dieser Zeit in der Welt beispielhaft. Eingesetzt wurde

die Destillation für die Herstellung von duftenden Wässerchen und feinen Parfümölen, für die die arabische Welt auch heute noch berühmt ist.

Doch so verfeinert, wie die arabische Destillationskunst auch war, so besaßen ihre Destillationsapparaturen doch keine Kühlvorrichtung. Das war auch nicht notwendig, um Öle zu destillieren. Ohne Kühlvorrichtung lässt sich aber kein Alkohol destillieren. Das heißt vermutlich, dass die Araber den Alkohol bei ihrer Parfümherstellung gar nicht entdeckten, arabischer Wortstamm hin oder her.

Der reine Alkohol aus arabischen Gefilden ist also wohl doch nur ein Märchen wie das von Aladin, seiner Wunderlampe und dem Flaschengeist. Ohne die Technik der Araber aber hätten die europäischen Alchemisten des Mittelalters die Kunst der Alkoholdestillation nicht entdecken können.



1066 - William the Conqueror hatte Obstbranntwein an Bord

Feine Spirituosen galten lange Zeit als Rarität, waren sie doch aufwändig und teuer in der Herstellung. So genossen vorerst nur die adeligen Kreise alkoholische Getränke. Besonders Obstbranntwein war - neben Wein - sehr beliebt.

Auch Wilhelm I., Herzog der Normandie, der später als «*William the Conqueror*» in die Geschichtsbücher einging, konnte sich nicht vorstellen, England ohne einen ordentlichen Vorrat an Branntwein zu erobern. Bevor er an Bord seines Schiffes »*Mora*« ging - übrigens ein Geschenk seiner Frau Mathilde -, wies er seinen Gefährten Bras de Fer (Eisenarm) an, «*viel guten Obstbranntwein*» in den Hafen von Valéry-sur-Somme zu senden.

Die Legende gibt leider keine Auskunft, um welche Sorte Obstbranntwein es sich dabei gehandelt hat. Wir können aber vermuten, dass es Apfelweinbrand war, also ein Urahn unseres heutigen Calvados. Äpfel gab und gibt es schließlich in der Normandie in ausreichender Menge und die normannischen Bauern hatten





schon im 5. Jahrhundert damit begonnen, aus den Früchten der wilden Apfelbäume Apfelwein zu keltern. Er wurde damals «*Sicera*» genannt und später auch gebrannt.

Offen bleibt auch die Frage, ob der stürmische Eroberer den Apfelweinbrand ganz allein in seiner Kajüte genossen oder ob er ihn dazu verwendet hat, seine 8000 tapferen Mannen in der Nacht vom 27. zum 28. September 1066 anzuspornen, die neblige Insel jenseits des Kanals zu unterwerfen. So gestärkt gelang es jedenfalls Wilhelm I. durch den Sieg bei Hastings, England zu unterwerfen und ein starkes Königtum zu schaffen. Immerhin hatte er von 1066 bis zu seinem Tode 1087 den englischen Thron inne.

Die wirklich interessanten Geschichten stehen eben nicht in den Geschichtsbüchern...

Man trinkt nicht,
um zu fallen;
man trinkt,
sich zu erheben.

(Friedrich Bodenstedt)

L'eau de vie - Lebenswasser vom Landedelmann



Aqua vitae, Lebenswasser, L'eau de vie - wie für viele Spirituosen gibt es auch für den französischen Eau de vie viele unterschiedliche Versionen der Entstehung. Die Geschichte des Calvados mag stellvertretend für viele andere Obstbranntweine stehen. Wir wissen, dass normannische Bauern schon seit Jahrhunderten Apfelbranntwein hergestellt haben, um zu üppig ausgefallene Apfelernten sinnvoll zu verwerten. Bekannt wurde dieser, inzwischen «*l'eau de vie de sidre*» genannte Schnaps allerdings erst im 16. Jahrhundert. Als nämlich im Jahre 1553 der Landedelmann Gilles de Gouberville seinem Tagebuch anvertraute, er habe in seinem kleinen Weiler Mesnil-au-Val bei Cherbourg zum ersten Mal »*l'eau de vie de sidre*« gebrannt.

Die Legende besagt auch, dass der Landedelmann Gouberville im Nebenberuf Gastwirt gewesen sei, um sein kärgliches Einkommen zu verbessern. Er soll als erster in Frankreich Inhaber einer königlichen Brennkonzession gewesen sein. Dann hat er vermutlich auch Steuern bezahlen müssen: Ob





sich da das Brennen für ihn überhaupt noch gelohnt hat? Die Bauern seiner Region werden jedenfalls fröhlich weiter schwarz gebrannt und auf die königliche Konzession gepfeifen haben.

Und hier noch ein sehr altes Hausrezept für Apfelmus für jene, die es weniger alkoholisch mögen.

ein apfelmus

wilt du machen ein apfelmus, so nim schönen epfele und schele sie. und snide sie in ein kalt wazzer. und süde sie in einem hafem. und munge sie mit wine und mit smaltze und ze slahe eyer mit wiz und mit al. und tu daz dor zu. und daz ist gar auch ein gut fülle. und versaltz niht.

Wer Sorgen hat, hat auch Likör



Enthaltsamkeit ist das Vergnügen an Dingen, welche wir nicht kriegen.

(Wilhelm Busch)

Fast jeder kennt wohl den vielzitierten Ausspruch *«Es ist ein Brauch von alters her: Wer Sorgen hat, hat auch Likör.»* von Wilhelm Busch. Wer sich näher mit der Fülle an Sprichwörtern und Redensarten rund um das Thema Spirituosen beschäftigt, findet allerlei amüsante, kuriose und bissige Schlussfolgerungen des Volksmundes.

Sorgen können beispielsweise nicht nur großen Durst verursachen, sondern übermäßiger Alkoholgenuss kann umgekehrt auch zu Sorgen führen. So warnt ein französisches Sprichwort eindringlich, *«dass im Becher mehr ersaufen als im Meer»*. Auch die Deutschen wissen seit Jahrhunderten, dass das Laster des Trinkens nicht nur gesundheitlich unangenehme Folgen haben kann: *«Ist das Bier im Manne, ist der Verstand in der Kanne.»* Oder, anders ausgedrückt: *«Was einer trunken sündigt, muss er nüchtern büßen.»*

Und der jüdische Talmud lehrt: *«Am Besten erkennt man den Charakter eines Menschen bei Geldangelegenheiten, beim Trinken und im Zorn.»*

Trotz dieser Weisheiten galt in früheren Zeiten, in denen oft Mangel an Speise und Trank für jedermann bestand, dass *«Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält»*. Kein Wunder also, dass sich die Begüterten stolz mit prallen Bäuchen in Öl malen ließen. Dick konnte schließlich nur der sein, der es sich leisten konnte, dass sich seine Tafel unter der Last der aufgetischten Köstlichkeiten bog. Und dazu gehörte eben immer auch eine breite Palette an Spirituosen. *«Esset und trinket, denn morgen können wir tot sein»*, lautete die Devise, nach der ohne Bedenken gelebt wurde. Askese war nur etwas für die Armen und die Priester, an die Gesundheit dachte man noch nicht.



Liebling der Literaten

Nicht nur Wilhelm Busch hat den Likör gewürdigt. Auch in den literarischen Salons des 18. und 19. Jahrhunderts wurden die farbenfrohen Flüssigkeiten genossen. Literarische Salons - wer denkt dabei nicht an aromatischen Tee und elegante Damen, an lebhaftes Diskussionsgespräch, Kavaliersgesten, gedämpftes Gelächter und flüchtiges Erröten? Nicht zuletzt auch an die feierliche Stille um einen vortragenden Dichter? Doch die literarischen Salons waren nicht nur Schauplatz von Dichterlesungen und philosophischen Streitgesprächen, sondern auch von Unterhaltung und Genuss. Wie könnte man die hohe Kunst der Literatur besser würdigen, als bei einem Glas edlen Likörs?

So dachten auch die feinen Lesezirkel vergangener Zeiten. Neben leidenschaftlichen Debatten um die Vorzüge einzelner Literaten rückte meist schnell die menschliche Begegnung in den Vordergrund. Dabei wurde so manches Glas Likör geleert.

Vor allem die Zeit der Reaktion ab 1819, das so genannte Biedermeier,





das die Gesellschaft zum Schweigen verurteilte, hat mit dem Rückzug ins Private nicht nur die literarische Liebhaberei gefördert, sondern ebenso zum Likörgenuss verführt. Mit jedem Schlückchen wurde die Stimmung lockerer und entspannter, so dass man sich im vertrauten Kreise rund um den Teetisch Vertraulichkeiten über die politische Lage ins Ohr flüstern konnte.

Heiter ging es gleichfalls im Café Stehely am Berliner Gendarmenmarkt zu. Dort trafen sich Literaten, Künstler und Journalisten im Hinterzimmer, um ausländische Nachrichten zu lesen, die von den drei lizenzierten Berliner Zeitungen verschwiegen wurden. Im Café sammelten die Mitarbeiter des *«Kladderadatsch»* bei einem Gläschen Stoff für ihre bissige Zeitkritik. Übrigens war Theodor Fontane (1819-1898) ein häufiger und gern gesehener Gast im Café Stehely. Liköre und Ansatzschnäpse haben unter den Literaten zu allen Zeiten liebevolle Abnehmer gefunden. Molière, Baudelaire, Schiller, Sartre oder Hemingway: Sie alle waren Genießer und einem gefüllten Glas nicht abgeneigt.

Zahlreiche Dichter haben den schillernden Flüssigkeiten ein literarisches Denkmal gesetzt. William Shakespeare fordert in seinem Opus *«Romeo und Julia»* gar *«Gebt mir Aquavit!»*



Simone Edelberg

Edle Liköre & feine Schnäpse

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 20,1x23,4
ISBN: 978-3-8094-2414-7

Bassermann

Erscheinungstermin: April 2009

Geistreiches selbst gemacht – zum Verschenken und Genießen

"In jeder Flasche selbst gemachten Likörs stecken immer Fürsorge und Liebe für die Menschen, die man verwöhnen möchte." Simone Edelberg

Frische Früchte, tropisches Obst und aromatische Kräuter sind die Grundlagen der vielfältigen und aromatischen Likör- und Schnapskompositionen, die in diesem Buch vorgestellt werden.

 [Der Titel im Katalog](#)