

Lakritztoffeelikör

Black-Devil-Lakritzlikör

# Wissenswertes über die Likörherstellung

## Inhaltsstoffe

Folgende Stoffe sind in Likören enthalten, und zwar sowohl in hausgemachten als auch in handelsüblichen Produkten:

- Alkohol
- Süßmittel
- Aromen
- Wasser

Die Qualität der verwendeten Komponenten entscheidet dabei im Endeffekt über

Geschmack und Verträglichkeit des Endproduktes.

**Alkohol** dient zur Konservierung, zum Auszug der Aromastoffe und als Geschmacksträger. Er gibt Likören den »Pfiff«. Daher ist es wichtig, welche Sorte Alkohol man verwendet. Folgende Kombinationen harmonisieren besonders gut:

- Fruchtliköre: Obstwässer, Obstbrände, Zuckerrohrbrand
- Kräuterliköre, Liköre mit leichten und empfindlichen Aromen: Branntwein aus Getreide, Korn (Doppelkorn, Wodka, Whisky, Weinbrand, Arrak) und Zuckerrohr (Cachaca, Rum)
- Sahneliköre: Weinbrand, Cognac, Rum
- Ansatzalkohol, 96 Vol.-%: passt zu allem, muss stark verdünnt werden und ist relativ kostspielig, aber geschmacksneutral



Natürlich ist es auch immer Geschmackssache, welchen Alkohol man verwendet. Diese Aufstellung dient nur der Orientierung. Übrigens: Auch die Mischung verschiedener Alkoholsorten kann sehr lecker sein.

## Wie viel Vol.-% für Grundalkohol sind empfehlenswert?

Hier scheiden sich die Meinungen. Manche empfehlen grundsätzlich nur den teuren Weingeist (unvergällter Alkohol, aus der Apotheke) bzw. Ansatzalkohol mit 80–96 Vol.-% (meist von Brennereien oder in Österreich auch im Supermarkt). Dieser eignet sich besonders, um die Aromen von Gewürzen und Kräutern auszuziehen. Ätherische Öle lösen sich beispielsweise am besten in hochprozentigem Ethanol. Andere wiederum verwenden grundsätzlich nur handelsübliche Alkoholsorten, die zwischen