CAMPARI & RAMAZZOTTI

Foto: compactcook.com (Symbolbild)

KURZ VORGESTELLT

Nein, diese Seite ist nicht von italienischen Likörproduzenten gesponsert. Von den Namen geht aber eine Faszination aus: Erinnerungen an Ferien oder an Longdrinks, deren Ausgangspunkt die beiden Liköre sind.

INFORMATIONEN

- Bis ins 17. Jh. war Zucker teuer: Nur die Oberschicht konnte sich Liköre leisten. Dann aber gabs einen Boom, in Frankreich beispielsweise hatte jede Stadt ihre Liquoristen.
- Vor Generationen brannten viele Bauern ihren Schnaps selber und jede Familie hatte mind. eine Likör-Tante. Um den Alkoholismus einzudämmen, bestimmte die Schweizer Gesetzgebung für diese Kultur enge Auflagen.
- Wie das Brauen von Bier, ist das Brennen von Schnäpsen und das Ansetzen von Likören im eigenen Haushalt heute wieder in Mode gekommen. Diverse Anleitungen findet man im Internet.
- Liköre werden heute aber zur Mehrheit von Grossfirmen hergestellt, welche die Moden mitbestimmen. Der Campari gehört in diese Kategorie. Immer wieder bekommen kleine, lokale Firmen mit alten Geheimrezepten Aufwind.
- Whisky oder Wodka sind reine Destillate. Liköre enthalten zusätzlich Süssstoffe, welche die Konsistenz und den Geschmack bestimmen.
- Die Vielfalt der verwendeten Früchte, Gewürze, Kräuter und weiteren Aromen ist sehr breit. Kräuterliköre, auch Magenbitter genannt, sind eine eigene Art, der heilende Wirkungen nachgesagt werden. Ein Beispiel ist der italienische Ramazzotti.
- Laut EU-Gesetz muss Likör mind. 100 g Zucker pro Liter enthalten. Der Alkohol liegt meist zwischen 15 und 35%, Ausnahme La Chartreuse mit 55%.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen