

# Likör

<a href="#">Eierlikör</a>	<a href="#">Kaffeelikör</a>	<a href="#">Schlehenlikör</a>
<a href="#">Eierpunsch</a>	<a href="#">Kirschlikör</a>	<a href="#">Schokoladenlikör</a>
<a href="#">Erdbeerlikör</a>	<a href="#">Ostfriesische Bohnensuppe</a>	<a href="#">Vanillelikör</a>
<a href="#">Heidelbeerlikör</a>	<a href="#">Pfefferminzlikör</a>	<a href="#">Veilchenlikör</a>
<a href="#">Himbeerlikör</a>	<a href="#">Quittenlikör</a>	<a href="#">Zimtlikör</a>
<a href="#">Holunderlikör</a>	<a href="#">Quittenlikör mit Kirsch</a>	<a href="#">Zitronen-Eier-Likör</a>
<a href="#">Honiglikör</a>	<a href="#">Sahnelikör</a>	

Das deutsche Wort Likör leitet sich von dem französischen Wort „liqueur“, beziehungsweise von dem lateinischen Wort „liquor“ ab, was in beiden Fällen nichts anderes als Flüssigkeit bedeutet. Ein Likör an sich, ist ein alkoholisches Getränk bei dem der Zuckeranteil im Vergleich zu anderen alkoholischen Erzeugnissen recht hoch liegt. Auf einen Liter dieser „Flüssigkeit“ kommen mindestens 100 Gramm Zucker.

Der Alkoholgehalt eines Likörs ist sehr variabel im Vergleich zu zum Beispiel Bier oder auch Wein. Er liegt üblicherweise zwischen niedrigen 15 Prozent bis zu hohen 40 Prozent. Es gibt wenige Ausnahmen. Zwei davon sind zum Beispiel der Chartreuse verte mit stolzen 55 Prozent, oder auch der Aperol mit lediglich 11 Prozent Alkoholgehalt.

Likör ist eine Erfindung, die auf das Mittelalter zurück zu führen ist. Mittels Alkohol hat man damals versucht die für den Körper heilsamen und nutzbringenden Stoffe zu extrahieren. Schon in Rom hatte man aromatisierte Weine, ebenso wie in der griechischen Antike. Diese Getränke gelten als die Vorläufer der heutigen Liköre und sind im Geschmack den damaligen und

heutigen Fruchtweinen sehr ähnlich.

Da die Zuckerpreise im Mittelalter aber auch noch bis ins siebzehnte Jahrhundert hinein sehr hoch waren, war der Genuss von Likör nur der reichen Schicht und dem Adel vorbehalten. Viele Adelige dieser Zeit haben ganze Werkstätten eingerichtet und Spezialisten an die Höfe geholt, um sich der Kunst des Likörherstellens widmen zu können.

Seit aber Zucker für jeden ständig verfügbar und auch bezahlbar geworden ist, haben sich vor allem die Benelux-Staaten und auch vor allem Frankreich mit ihren traditionsreichen Herstellern und bisweilen sehr alten Rezepten einen gewissen Status erarbeitet. Die bekanntesten Liköre sind Rotweinlikör, Eierlikör, Nusslikör und vieles mehr. Die Herstellung von Likören ist nicht schwer. Ich möchte hier ein Rezept für einen Apfel-Zimt-Likör präsentieren.

Für den Apfel-Zimt-Likör benötigt man: 1kg Äpfel, 2-3 Zimtstangen, ein paar Gewürznelken, 2kg Kristallzucker, 3l Wodka und 2l Korn. Die Äpfel werden geschält und entkernt und kommen in ein großes Gefäß. Am besten eignet sich ein großes Einsiedeglas. Ebenso in das Gefäß kommen der Zucker, der Zimt und der Alkohol.

Dann wird das Gefäß geschlossen und für einige Wochen weggestellt. Nach der zweiten Woche kann der Likör einmal pro Woche umgerührt werden. Bei Bedarf kann dann auch alle paar Wochen weiterer Zucker zugefügt werden. Bei Rotweinlikör wird ein Teil des Rotweines mit Zucker aufgekocht und eingedickt, dann kommt Korn hinzu und der Likör muss dann einige Wochen abliegen.