

Spirituosen

Absinth	Gin	Schnaps
Bier	Grappa	Tequila
Bowle	Likör & Likörrezepte	Wein selber machen
Cachaca	Mezcal	Whiskey
Cocktails	Punsch, Jagertee & Grog	Vodka
Cognac	Rum	
Feuerzangenbowle	Rumtopf	

☒ Verhältnismäßig häufig wird Alkohol in Verbindung mit Essen getrunken. Ob zu Hause oder im Restaurant – bestimmte alkoholhaltige Getränke kommen mit einem bestimmten Gericht zusammen auf den Tisch.

In einigen Restaurants wird Alkohol als Aperitif vor dem Essen serviert. Beim Griechen bekommen wir z.B. ein kleines Ouzo-Schnäpschen, der Asiate serviert schon mal einen Pflaumenwein. In vielen italienischen Ristorantes wird zum Essen ein Wein empfohlen, so wie Wein auch in fast allen anderen Restaurants auf der Speisekarte steht. Auch zu Hause wird manchmal Wein zum Essen getrunken. Und ein Grillfest ohne Bier oder Weißbier kann sich wohl kaum ein Deutscher vorstellen. Auch als Dessert wird Alkohol oder eine alkoholhaltige Speise von Zeit zu Zeit serviert, wie z.B. Weincreme.

Die alkoholischen Getränke runden den Geschmack eines Gerichtes perfekt ab, wenn sie in harmonischem Verhältnis zueinander stehen. Als Aperitif kurbeln sie die Verdauung an

und machen Lust auf das Essen. Als Dessert bilden sie das Sahnehäubchen im Magen, nach einem perfekten Essen.

Spirituosen sind all jene alkoholischen Getränke, welche entweder durch einen Brennvorgang oder durch spezielle Lagerung oder/und Herstellung einen besonders hohen Alkoholgehalt besitzen.