



Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
 Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

Bitter Gutes für Körper und Geist

Schon in der Antike wusste man um die wohltuende Wirkung eines Elixiers, das Körper, Geist und Seele belebt. Im Mittelalter waren die Klöster ein wahrer Wissens-Pool für die Herstellung gesundheitsfördernder Medizin – Kräuter wurden in Alkohol ausgelaugt oder destilliert.

Durch die Industrialisierung kamen auch Gewürze wie Zimt oder Nelken in unsere Breiten – das beste Beispiel dafür ist die Niederländische Ostindien-Kompanie. Blickt man zurück, so wurden Rezepturen für Bitter meist von Ärzten oder Apothekern zusammengestellt und auch in Apotheken verkauft – immer mit dem Ziel heilender Wirkung und bedingt durch den Alkohol auch als Genussmittel. Ein Beispiel ist der westfriesische Beerenburg – *ein extrem Bitteres Konzept*.

Heutzutage werden Bitter (auch Magenbitter genannt) in den unterschiedlichsten Ländern nach streng gehüteten Rezepten hergestellt. Man unterscheidet reine Gewürzbitter, Kräuterbitter oder Kräuter-Gewürz-Bitter.

Beim Zuckergehalt ist das Spektrum breit: Bei einem Underberg wird kein Zucker zugesetzt, ein Boonekamp weist nur eine geringe Aufzuckerung auf, während manche Gewürz- und Kräuterliköre über 100 Gramm Zucker pro Liter und mehr enthalten. Für die Süßung wird neben Zucker und Invertzucker auch Honig verwendet. Für die Färbung kommt sehr oft auch Zuckercouleur in Form von Karamell ins Spiel. Produziert werden Bitter nach unterschiedlichen Methoden: durch Mazeration und Aromatisierung von Ölen bzw. Essenzen oder durch Destillation und Fasslagerung. Das etwas „verstaubte“ Image der

Bitter hat in den letzten zehn Jahren ein wahrer Trendsturm gesäubert um auch der Jugend haben Bitter das Image eines Lifestyle-Produktes zu vermitteln.

APPENZELLER ALPENBITTER: AROMATISCHES AUS DEM APPENZELLERLAND

1902 legten Emil Ebneter und Beat Kölbener den Grundstein für die Appenzeller Alpenbitter AG. Sie entwickelten ein Naturprodukt von hervorragender Qualität und unvergleichlichem Aroma, das sogar von Ärzten als Heilmittel empfohlen wurde: den Appenzeller Alpenbitter mit 42 auserlesenen Kräutern. Nur zwei Personen der Gründer- und Besitzerfamilie haben Zugang zu den Rezepturen und stellen in der Kräuterkammer die Mischungen für die Weiterverarbeitung zusammen. Das Originalrezept des beliebtesten Bitters der Schweiz ist ein gut gehütetes Geheimnis.



Die Appenzeller Alpenbitter AG ist bis heute ein reines Familienunternehmen, das 1908 als Kollektivgesellschaft Emil Ebneter & Co. gegründet wurde. 2006 erfolgte die Umfirmierung in die Appenzeller Alpenbitter AG unter dem Holdingdach der Emil Ebneter & Co. AG. Der Appenzeller Alpenbitter wurde dank seiner gleichbleibenden Qualität, gekonnten Marketings und hoher Distribution zu einer der umsatzstärksten Spirituosen auf dem Schweizer Markt.

Beste Bitter-Kräuter Liköre/Spirituosen

96,7 WOB-Points – Appenzeller Alpenbitter 2024 – Double-Gold

Appenzeller Alpenbitter AG, Schweiz, 9050 Appenzell, www.appenzeller.com

Minze, Eukalyptus, Lakritze, Karamell, Kaffee, Gewürznelken, Kümmel, vegetabile Noten, Sellerie, etwas Wurzelgemüse, Waldbeeren. Geschmack: Sehr saftig, dezente Frische, Zitrus, Orangen-Albedo, Grapefruitschalen, süß-wurzelige Basis, Fenchelsamen, Kümmel, Enzian, Kräutertee-Assoziationen, Salbei, Sellerie, Minze, Eukalyptus, dominante Honig-Süße, perfekt balancierte Bitterkeit, kompakter Körper, dicht und lang.

95 WOB-Points – Rossbacher – der starke Kräuter – Gold

Rosbacher – die österreichische Kräuterspezialität, Österreich, 1190 Wien, www.schlumberger.at

Geschmack: Sichere Bank in der Kräuter-Likör-Welt, große Erfahrung bei der Botanical-Auswahl, frisch-würziges Konzept, anregende Spezi-Assoziationen, viel Eukalyptus, kühle Minze, Wermut, Kampfer, Enzian, Ingwer, Angelika, Kalmus, Heidelbeeren, Wacholder, Schafgarbe, Nelken, Zimt, Mokka, Bitterschokolade, etwas Orangen-Grapefruit-Mix, grüne Walnüsse, Liebstöckel.

94,3 WOB-Points – Amaro di Angostura – Gold

Angostura Limited, Trinidad und Tobago, Laventille, www.angostura.com

Geschmack: Aromatische Kopie am Gaumen, Kräuter-Wurzel-Mix, viel Zitrus-Frische, Orangenschalen, Albedo, bitter-wurzelig, Enzian, viel Ingwer, Wermut, Lorbeer, Zimt, Kardamom, Sternanis, Gewürznelken, Karamell, spannende Zucker-Bitter-Balance, feine ätherisch-ölige Schärfe, kompakter Körper, sehr langer Abgang, explosiver, wärmender Nachhall.

93,3 WOB-Points – KGB Kräuter-Gewürz Bitter 2023 – Gold

WOB Destillerie Wolfram Ortner, Österreich, 9546 Bad Kleinkirchheim, www.wob.at

Im Hintergrund, Zitrus, Bitterorange, Kaffee, Tonkabohne, Schwarztee, Wermut, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Lebkuchen-Gewürze. Geschmack: Tolle Botanical-Bitter-Balance, sehr typisches Kräuter-Gewürz-Konzept, Schafgarbe, Thymian, Ysop, Tonkabohne, viel Wurzeln in der Basis, Enzian, Angelika, Nelken, Zimt, Anis, Muskatnuss, Zitrus, Bitterorangenschalen, etwas rumig, diskrete Zucker-Süße, fein wärmende Ingwer-Schärfe, anregendes Bitter-Süße-Spiel, dichter Körper, sehr harmonisch, lang anhaltendes Finale.

Fotos: Appenzeller Alpenbitter AG / Underberg