



Gutes für Körper und Geist

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Schon in der Antike wusste man um die wohltuende Wirkung eines Elixiere, das Körper, Geist und Seele belebt. Im Mittelalter waren die Klöster ein wahrer Wissens-Pool für die Herstellung gesundheitsfördernder Medikamente – 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, der von einem Kräuterkaufmann in Amsterdam „erfunden“ wurde.

Heutzutage werden Bitter (auch Magenbitter genannt) in den unterschiedlichsten Ländern nach streng gehüteten Rezepten hergestellt. Auch die verwendeten Grundalkohole sind länderspezifisch: von Ethanol aus landwirtschaftlichem Ursprung bis hin zu Sake in Asien. Man unterscheidet reine Gewürzbitter, Kräuterbitter oder Kräuter-Gewürz-Bitter. Die Auswahl der verwendeten Botanicals kann schon zwischen 50 und 100 unterschiedliche Einzelbestandteile aufweisen. Auch 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: entweder durch Mazeration und Aromatisierung von Ölen bzw. Essenzen oder durch Destillation. Sehr oft kommen bei hochwertigen Bittern beide Techniken in Anwendung – danach erfolgt die Vermählung von diversen Grundalkoholen auf Kräuterbasis mit den gewünsch-

ten Kräutern und Gewürzen in großen Fässern. Diese lagern bis zu einem Jahr und werden danach mit der gewünschten Zuckermenge versehen und abgefüllt.

Das etwas „verstaubte“ Image der Bitter hat in den letzten zehn Jahren ein wahrer Trendsturm gesäubert. Bei der Jugend haben Bitter das Image eines Lifestyle-Produktes bekommen – die mittleren und älteren Zielgruppen setzen auf „Altbewährtes“, getrunken als Aperitif zur Appetitanregung oder als Digestif zur Verdauungsförderung. Die „Anwendung“ erfolgt nicht nur pur, sondern auch gespritzt, in Cocktails oder als Mixgetränk in Verbindung mit Tonic oder Cola.

Der Markt der Bitter ist stark umkämpft – die Markenführer lassen allerdings die Newcomer weit hinter sich und sichern sich Marktanteile mit jährlichen zweistelligen Zuwachsraten.



Semper idem Underberg: Erfolgsrezept mit Eigenmarken

Das Haus Underberg mit seinem Stammsitz im nordrhein-westfälischen Rheinberg blickt auf eine 170-jährige Tradition zurück – eine einzigartige Erfolgsbilanz in der deutschen Unternehmens- und Markengeschichte. Hubert Underberg (I) gründete am 17. Juni 1846 mit seiner Frau Catharina Albrecht am Hochzeitstag die Firma „H. Underberg-Albrecht“, die Keimzelle für eine heute international operierende Unternehmensgruppe, die mit ihren Getränkemarken zu den Premiumanbietern in den jeweiligen Marktsegmenten gehört.

Unter der Führung von Emil Underberg (II) wurde das Ein-Produkt-Unternehmen zu

einem markenorientierten Getränkehaus entwickelt, mit einem Umsatz von mehr als 300 Millionen Euro (2011). Die Underberg Gesellschaften beschäftigen weltweit mehr als 400 Mitarbeiter.

Von den sechs größten Marken (Underberg, Asbach, PITÚ, XUXU, Grasovka und Riemerschmid) wird im Durchschnitt bereits mehr als jede vierte Flasche international abgesetzt.

Beim World-Spirits Award konnten die Markenprodukte die Jury wie gewohnt überzeugen: Double-Gold erhielt Brasilberg, Gold gab es für Underberg und Bio Underberg.



Hitliste bester Bitter (Liköre)

95,3 WOB-Punkte - Brasilberg - Double-Gold
Semper Idem Underberg GmbH, Deutschland-47493 Rheinberg
www.underberg.com

Duft: Faszinierendes Bitter-Frucht-Spektrum, Zitrus, viel Bitterorange, leichter Cola-Touch, grüne Nüsse, Liebstöckel, Süßholz, Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer, Eukalyptus, Kümmel, Kaffee, dunkles Karamell.

Geschmack: Aromatischer Gewürz-Kräuter-Mix, Orangenschale, Schwarztee, Kaffee, Anis, Lakritze, Zimt, Nelken, Wermut, Kalmus, Enzian, grüne Haselnüsse, Liebstöckel, Piment, Menthol, Wacholder, Banane, Toffee, wärmende Schärfe, ein Hauch Chili, ausgewogen, kompakter Gaumen, langer Nachhall.

95 WOB-Punkte - Rossbacher der Kräuterlikör - Gold
Rossbacher, Österreich-1190 Wien
www.rossbacher.com

Duft: Würzig-frisches Kräuter-Portfolio, anregende Cola-Assoziationen, viel Eukalyptus, kühle Minze, Wermut, Kampfer, Enzian, Moschuskraut, Kalmuswurzel, Angelikawurzel, Schafgarbe, Nelken, Mokka, etwas Orangen-Grapefruit-Aroma, Bitterschokolade, grüne Walnüsse.

Geschmack: Elegante Kräuter-Intensität, Enzian, blumig-frische Akzente, Menthol, Minze, Bitterschokolade, Toffee, Zitrus, etwas Kalmuswurzel, Fenchel, After-Eight-Assoziationen, Kaffee, Karamell-Süße, harmonisch, anhaltend am Gaumen.

93 WOB-Punkte - Gurktaler - der milde Alpenkräuter - Gold
Gurktaler AG, Österreich-1090 Wien
www.topspirit.at

Duft: Klassische Bitter-Kräuter-Textur, Wurzelazüge, viel Kalmus, Angelika, Orangenschale, Thymian, grüne Nüsse, Gewürznelken, Zimt, Waldhonig, Kaffee, Kakao, Karamell, Lebkuchen, Kardamom, Liebstöckel.

Geschmack: Aromatische Bitter-Gewürz-Basis, Enzian, Karamell, Vanille, Zimt, Nelken, Toffee, Kardamom, frisch-aromatische Kräuter, schalig-herber Orangen-Zitrus-Mix, erinnert an Coca-Cola-Aromen, grüne Walnüsse, starke Zucker-Süße, harmonisch und lang im Finish.

92 WOB-Punkte - Leibwächter - Gold
Leibwächter, Österreich-1190 Wien
www.schlumberger.at

Duft: Breit angelegte Aromafülle, typische Bitter-Stilistik, wurzig, viel Tonkabohnen, Ysop, Liebstöckel, Wermut, Schafgarbe, Macis, Orangenschale, Pfefferminze, Schwarztee, Anis, Kümmel, Kardamom, Fenchel, Nelken, Zimt, Vanille, Eukalyptus, zart nussig.

Geschmack: Intensive Bitterkeit, feine Holz-Röst-Noten, Galgant, Wermut, Enzian, Angelika, kräftige Bergkräuter, Zitrus, Blutorange, Piment, Pfefferminze, Menthol, Nelken, Zimt, dunkles Karamell, Honig, Schwarztee, grüne Nüsse, feine Gewürz-Schärfe, gute Harmonie und Dichte, elegante Bitternoten im Finish.

93 WOB-Punkte - Underberg - Gold
Semper Idem Underberg GmbH, Deutschland-47493 Rheinberg
www.underberg.com

Duft: Tolle Bitter-Stilistik, grüne Nüsse, Pfefferminze, Zimt, Nelken, Fenchel, Kümmel, Süßholz, Kardamom, Karamell, Dörrfrüchte, Orangenschale, Schwarztee, Koriander, Salbei-Weihrauch-Mix, Liebstöckel, viel Eukalyptus, Kakao, Kaffee.

Geschmack: Facettenreiches Gewürz-Kräuter-Portfolio, Zitrus-Frische, Orangenmarmelade, Schwarztee, Kaffee, Lebkuchen-Gewürze, Sternanis, Zimt, Nelken, Wermut, grüne Haselnüsse, Piment, Menthol, dezente Fenchel-Süße, kräftig-feines Bitterl.

90 WOB-Punkte Bio Underberg - Gold
Semper Idem Underberg GmbH, Deutschland-47493 Rheinberg
www.underberg.com

Duft: Mächtige Kräutermixtur, Wermut, Orangenschale, Ingwer, Kakaobohnen, Schwarztee, viel Nelken, Muskatnuss, Sternanis, Eukalyptus, Lakritze, Waldhonig, Kardamom, Anis.

Geschmack: Intensiver Schwarztee-Kräuter-Mix, sehr saftige Zitrus-Frische, viel Anis, Lakritze, Süßholz, grüne Haselnüsse, Liebstöckel, Kümmel, etwas Zimt, Macis, Pfefferminze, Menthol, pfeffrige Würze, angenehme Zucker-Honig-Süße, sehr harmonisch, langes, angenehmes Finale.