



Dienstag, 13. Juli 2010

www.volksstimme.de

LOKALTEIL

Kräuterliköre selbst gemacht

Niederndodeleben. Unter dem Motto „Kräuterliköre selbst gemacht“ lud das Holunderkontor ein in die Welt hochprozentiger Getränke. Die Hollerfreunde verführten ihrer Gäste mit vollendetem Geschmack der wohlthuenden Essenzen.

Rezeptebörse im Niederndodeleber Holunderkontor

Einladung „Auf ein Likörchen“

Unter dem Motto „Kräuterliköre selbst gemacht“ lud am Sonntag das Holunderkontor ein in die Welt hochprozentiger Getränke. Die Hollerfreunde verführten die Gaumen ihrer Gäste mit vollendetem Geschmack der wohlthuenden Essenzen.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. In ihrer jüngst eröffneten Einmach- und Schauküche hatten die Holunderfreunde Ursula E. Duchrow, Heinz Werner Buhr und Johann Spannenkrebs mit Salbei, Holunderblüten und Johanni-Nüssen (grüne Walnüsse an St. Johanni geerntet) experimentiert und präsentierten ihre jüngsten Likör-Kreationen wie den Holunderblüten-Salbei-Likör mit dem geschützten Namen „St. Sambucus“.

Bis an die Anfänge der Likörherstellung im Mittelalter reisten die Holunderfreunde mit ihren Gästen. Erst im 13. Jahrhundert begann in Europa die Geschichte hochprozentiger Flüssigkeiten. Die Kreuzfahrer hatten das Verfahren der Destillation mitgebracht. „Die Araber haben die Destillation erfunden, vor allem, um ätherische Öle für ihre weltberühmten Parfüme aus Duftpflanzen zu gewinnen. Dieses Verfahren brauchte keine Kühlung. Die Römer und Griechen hatten schon mit Wein und Kräutern und Süßmitteln experimentiert, darüber hinaus sind sie aber nicht gekommen. Die Araber und ihr Ambik, das Gerät zur Destillation, sind der Anfang der eigentlichen Destillation“, erläuterte Ursula E. Duchrow.

Die Destillation von Alkohol



Dicht umringt war die Bar von Heinz Werner Buhr: Der Holunderliebhaber servierte erfrischende und belebende Kreationen aus Kräutern und Holunder. Foto: Maik Schulz

in Europa gelang erstmals im arabisch geprägten Süditalien des Mittelalters.

Den Namen Alkohol (arabisch: „alkol“, heißt so viel wie „das innere Wesen einer Sache“) prägte auch der mittelalterliche Arzt Paracelsus. Er schätzte den Alkohol als Allheilmittel und Lebenselixier. Paracelsus entwickelte die Methode der Mazeration, einem Verfahren, bei dem mittels Alkohol heilende Wirkstoffe aus Pflanzen „herausgezogen“ werden. Seither ranken sich Geschichten voller Mystik um die Wirkung von spirituellen Getränken.

Später entwickelten italienische Küchenmeister und

französische Zuckerbäcker die Likörherstellung weiter. Sie erhoben das Arrangement erlesener Drinks zur Kunst. Heute kann sich jeder auf die Spur der einst sorgsam gehüteten Klosterrezepturen begeben.

„Großmutter's Hauslikör“ erlebt wieder eine Renaissance. Gerade die Frauen im bäuerlichen Haushalt kümmerten sich früher um das Wohlergehen ihrer Familie wie auch des Viehs. Sie sammelten Jahrhunderte lang Erfahrungen und Rezepte für die selbst hergestellte Hausapotheke.

Dass heute das Ansetzen von Kräutern, Beeren, Blüten und Früchten im Trend liegt, entspringt dem Wunsch nach Ein-

zigartigem und naturbelasstem Genuss. Techniken zur Likörherstellung gibt es viele.

Das Destillieren von Kräuter- und Hollergeist überlassen die Niederndodeleber Holunderfreunde ihren Partnern in aller Welt. Sie widmen sich vor allem der Herstellung von Likören mittels Mazeration und Vermischung. „Das ist auch eine Frage des Geschmacks. Wir setzen Holunderblüten und andere Kräuter in hochprozentigem Alkohol an. Aber auch die Methode der Vermischung von Holundersirup mit Alkohol ist möglich. Probieren Sie es einfach aus.“, empfahl Ursula E. Duchrow. Probieren geht eben über studieren.