

Die Essenz des Sommers

Sirup ist wieder in und ausgesprochen vielseitig. Mit etwas Spass am Ausprobieren können viele Aussergewöhnliche selbst hergestellt werden. Denn mit Sirup oder Likör kann ohne viel Aufwand ein Getränk aufgewertet oder ein Dessert verzaubert werden.

Das Sommerhalbjahr ist Sirup-Einkochzeit. «Sirup ist ein dickflüssiges Erzeugnis aus Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten sowie Aromen oder Extrakten mit Zugabe von Zuckerarten», heisst es dazu in der Verordnung über alkoholfreie Getränke im Schweizer Lebensmittelgesetz. In der Praxis heisst das: Es gibt kaum etwas, das nicht zu einem aromatischen Sirup verarbeitet werden kann.

Vom Sirup zum Likör

Vorgemacht haben uns das schon die Araber im Mittelalter. Dank eines sehr hohen Zuckeranteils blieben ihre Frucht- und

Heilsäfte aus Kräutern, Wurzeln und Beeren sehr lange ungekühlt haltbar.

Die allerersten Liköre wurden mit Rosenblättern und -blüten parfümiert – in Italien nannte man sie «Rosoli»; gesüsst wurden sie mit Honig. Findige Nonnen und Mönche erweiterten die Angebotspalette um Kräuter- und Beerenliköre. Sirups sind deshalb oft die Basis für köstliche Likö-

Geht auch für Punsch: Sternanis-Limetten-Sirup.



Fein über Glace:
Rosensirup.



Dezent dosiert eine Delikatesse:
Liebstöckel-Sirup.

Wissenswertes für die Sirup-Z

- Zu viel Zucker könnte der Grund dafür sein, dass der Sirup geliert, da manche Früchte mehr Pektin enthalten als andere. Zu festen Sirup kann man noch mal mit etwas Wasser aufkochen, bis er die richtige Konsistenz hat.
- Sirup nur in sterilisierte Flaschen abfüllen.
- Kalte Sirups in kalte, heisse Sirups in heisse Flaschen abfüllen.
- Zitronensäure bei heiss abgefüllten Sirups: ca. 15–20 g auf 500–750 g Zucker.

Alle Rezepte auf www.frauenland.ch

Sternanis-Limettensirup, Rosensirup, Zitronengras-Sirup, Liebstöckelsirup und Cassis-Likör: Alle fünf Rezepte sowie Servier-vorschläge finden Sie auf unserer Website.



Parfum für den
Fruchtsalat:
Zitronengras-Sirup.

Vorbereitung

- Zusammen mit dem Zucker kochen.
- Natriumbenzoat bei kalt angesetzten Sirups: 1 g auf 4l fertigen Sirup. Mit wenig Sirup verrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Vor dem Abfüllen unter die ganze Menge Sirup rühren.
- Je spezieller der Sirup, desto kleiner die Flasche.
- Wenn möglich dunkel und kühl lagern.
- Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

re. Die besten und zum Teil immer noch streng geheim gehaltenen Likörrezepte stammen aus den Klöstern. Als Likör bezeichnet man aromatisierte, süsse Branntweine. Entweder werden sie durch die Beigabe von Sirups oder Säften gesüsst, oder die Früchte und Kräuter werden zuerst im Alkohol eingelegt und erst danach wird Zucker beigefügt.

Haltbarkeit / Lagerung

Die Tendenz geht heute zu weniger süssen, aber aromatischeren Sirups. Das ist durchaus lobenswert und bestimmt auch gesünder. Allerdings hat die Sache einen Haken: Je weniger Zucker ein Sirup enthält, desto weniger lange ist er haltbar. Es sei denn, man stellt ihn kühl. So macht es denn auch Sinn, eher mehrere kleinere Einheiten Sirup zu produzieren, als eine grosse Flasche. Die Haltbarkeit etwas verlängern kann man mit

Zitronensäure, diese muss mitgekocht werden. Bei kalt angesetzten Sirups hilft Natriumbenzoat. Dieses ist in Apotheken und Drogerien erhältlich.

Selbstgemachte Liköre und Schnäpse sollten in der Regel länger und dunkel lagern, damit sich Alkohol und Aromen harmonisch verbinden. Sonnenlicht schadet und verfärbt die Mixturen. Ruhe und eine Lagerung bis zu mehreren Monaten oder gar Jahren sind bei manchen Alkoholika das eigentliche Geheimnis.

| Marie-Isabelle Bill



Cassis-Likör: Passt zu Wodka, Gin oder Prosecco.