



Quelle: ADIZ/db/IF 11/2002 Dr. Friedgard Schaper

Honiglikörbereitung

Bärenfang

Bärenfang ist in Imkerkreisen ein wohlbekanntes Getränk, ein feiner Likör, der wenig Mühe in der Herstellung macht und immer ein beliebtes Geschenk ist - wenn man ihn nicht lieber selbst trinkt. Wer sich mit der Herstellung von Bärenfang vertraut gemacht hat, wird sicher auch den Quittenlikör und den Orangenlikör einmal versuchen.

Zutaten:

1/4l Wasser; 1/4l Weingeist (98 %), 1/4l Honig.

Zubereitung:

Honig in Wasser auflösen, mit dem Weingeist mischen und alles zusammen in eine Flasche füllen, dicht verschließen. Die anfangs trübe Lösung klärt sich nach zwei bis drei Wochen. Dann die Flüssigkeit vom Bodensatz abgießen, eventuell durch einen Kaffeefilter gießen. Längeres Stehen verbessert das Aroma. Der Alkoholgehalt beträgt etwa 33 vol. % .

Tipp:

Unterschiedliche Honigsorten ausprobieren, denn die Sorte hat einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack. Besonders gut schmeckt Bärenfang mit Frühjahrsblütenhonig, Sommertracht, Waldhonig und Heidehonig.

Anschrift

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: poststelle@lwg.bayern.de
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

Quittenlikör

Zutaten:

125 ml Quittensaft (Quitten reiben und auspressen oder mit dem elektrischen Entsafter auspressen),
100 ml Wasser, 20 ml Zitronensaft, 250 ml Weingeist (98 %), 250 ml Honig.

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen, sonst wie beim Bärenfang vorgehen. Der Alkoholgehalt beträgt etwa 33 vol. %

Orangenlikör

Zutaten:

1/4l Wasser, 1/4l Weingeist (98 %), 1/4l Honig, Schale von 3 Orangen (unbehandelt), Saft von 1 Zitrone.

Zubereitung:

Das Gelbe der Orangenschale auf einem feinen Reibeisen abreiben. Wasser zum Kochen bringen, über die abgeriebene Orangenschale gießen. Likör entsprechend dem Bärenfang mit dem Orangenwasser ansetzen, die Schalen sollten einige Tage in der Flüssigkeit bleiben. Der Alkoholgehalt beträgt etwa 33 % vol.