

# Alpen High® Bergbauer "SEPPILA" [www.seppila.com](http://www.seppila.com)

**Alpen High® - Seppila** ist ein bodenständiges Unternehmen, dessen erklärtes Ziel es ist hochwertige Schnäpse und Liköre herzustellen, und dabei ausschließlich natürliche Ausgangsstoffe zu verwenden. Alle unsere Spirituosen werden mittels "kalter alkoholischer Mazeration" von diversen Kräutern, Wurzeln oder Früchten gewonnen.

Absichtlich verzichten wir auf das „Brennen“, die weltweit übliche Destillation, da dadurch unnötigerweise ein Großteil der natürlichen Aromen und praktisch alle wertvollen Inhalts- und Wirkstoffe beseitigt werden. Erst allerhand aufwendige Verfahren sind notwendig, wenn man aus dem so gewonnenen (reinen, geruch- und geschmacklosen) Alkohol wieder ein bekömmliches Getränk machen möchte, wie eine lange Lagerung in diversen Holzfässern, neuerlicher Zusatz der zuvor abdestillierten natürlichen Aromen oder gar das Vermischen mit künstlichen Geschmacksstoffen.

Das besonders elegante Verfahren von **Alpen High® - Seppila** ist es, eben solchen Alkohol als Lösungsmittel zu verwenden und so mit Hilfe verschiedenster Naturprodukte neue, überraschende und natürliche Geschmacksexplosionen zu „kreieren“.

Wie zum Beispiel:

## Enzian Bitter (Bitter)

Wie bei allen unseren Schnäpsen und Likören ist auch hier sogenannter Neutralalkohol die Grundlage.

Das ist ein Äthylalkohol-Wasser-Gemisch ohne nennenswerten Gehalt an Nebenbestandteilen (z.B. Propanol, iso-Butanol, Estern, Säuren). Der Reinheitsgrad entspricht der deutschen Norm (Neutralalkohol, Sorte 430) Das ist ein extra fein filtrierter Kornbrand mit 96 % vol Ethanol bei 20 Grad Celsius – und max. 10mg Methanol-Verunreinigung in 100 cm<sup>3</sup> reinen Alkohols.

Er ist selten geworden, der gelbe oder punktierte Enzian, aus dessen Wurzeln das wertvolle Elixier gewonnen wird. Hauptgrund dafür ist wiederum die Unart des „Brennens“. Da die Wurzel nur sehr wenig Flüssigkeit und vor allen Dingen fast gar keinen, für die Herstellung der Brennmaische dringend benötigten Zucker enthält, vergeudet der „Enzianbrenner“ Unmengen der streng geschützten Pflanze. (Bis zu 300 kg (dreihundert Kilogramm!!) für einen Liter Endprodukt. Durch das Ansatz - Verfahren von „Alpen High“ entsteht gerade mal das umgekehrte Verhältnis. Mit einem (!) Kilogramm Wurzeln ist es uns möglich, bis zu 300 Liter Enzian-Schnaps herzustellen. Noch dazu wirkt das Bitteraroma in unserem Endprodukt ungleich intensiver und abgerundeter.

Durch die Erhaltung ALLER Inhaltstoffe wird dieser Schnaps zum Mittel der Wahl als Aperitif bei Appetitlosigkeit und als Digestiv bei dyspeptischen Unwohlsein wie Völlegefühl, Blähungen und diversen Verdauungsbeschwerden. Außerdem eignet er sich hervorragend zum Mixen raffinierter Cocktails.

Der Enzian Bitter ist gänzlich ohne Zucker und zeigt sich, da er nicht filtriert wird, etwas trüb und, je nach Beschaffenheit der Wurzeln, mit einem seifig- grauen bis hellbraunen Farbton.

Er riecht intensiv nach grünen Wurzeln und frischer Erde.

Der Geschmack ist im ersten Moment schockierend bitter, „hantig“, wie man in Südtirol sagt, entwickelt sich aber nach kurzer Zeit zu einer „angenehmen, vollmundigen Bittere“, die den ganzen Rachenraum ausfüllt und die man gerne länger spüren möchte. Auch hier rückt der erdige Charakter und das intensive Aroma frischer Wurzeln in den Vordergrund.

Der Abgang ist nicht aufdringlich aber (sehr, sehr) lang und anhaltend.

### Allgemeines.

Leider ist es oft üblich, dass Liköre von großen Spirituosenherstellern sozusagen als Abfallverwertung“ missbraucht werden. Minderwertiger Alkohol (über die Massen mit niederen Alkoholen verunreinigtes Äthanol), wird mit chemischen Farb- und Geschmacksstoffen "trinkbar" gemacht, stark verdünnt (15-25 % Vol) und mit Hochglanzetikette auf den Markt geworfen. Diese Getränke schmecken penetrant nach irgendeiner Frucht, sind extrem gesüßt, und meistens sehr billig. Der brennende Geschmack der niederen Alkohole wird mit chemischen Aromen kaschiert, erzeugt aber trotzdem in der Regel starke Kopfschmerzen und heftige Übelkeit.

Bevorzugte Verkaufsorte sind Zeltfeste, Jugendpartys und andere diverse Saufgelage. Wohl auch aus diesem Grund haben Liköre bei Schnapskennern und -liebhabern leider einen sehr schlechten Ruf erlangt.

Dabei ist das Wort "Likör" eine rein technische Bezeichnung, die auch noch von Land zu Land variiert. In Deutschland z.B. wird Likör folgendermaßen definiert:

"Likör" ist die Spirituose mit einem Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs (z. B. Korn) oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne der o. g. Verordnung hergestellt wird, wobei ggf. Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch, Obst, Wein etc. beigegeben werden können mit einem Mindestalkoholgehalt von 15 % vol (Ausnahme Eierlikör mindestens 14% vol). Wo hingegen in Italien der Zuckergehalt von wenigen Gramm pro Liter (Liquori secchi) bis zu maximal 500 Gramm pro Liter erlaubt sind.