

# 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:

## Zirbelschnaps (Spirituose)

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.

In abenteuerlicher Kletterarbeit werden die noch unreifen, pinkfarbenen und weichen Zapfen der Zirbelkiefer gesammelt. Dieser Baum, auch Arve genannt, wächst in den hochalpinen Lagen, direkt an der Waldgrenze. Das weiche und stark duftende Holz dient den weltberühmten Schnitzern aus dem Grödnertal als Werkstoff und der würzige Honig der Kiefer ist als Hustenmittel überall bekannt und beliebt.

Die Zapfen werden gereinigt und zerteilt, und mit etwas Kristallzucker versetzt, der sich nach einiger Zeit durch die vorhandenen natürlichen Säuren in Invertzucker verwandelt.

Ausschlaggebend ist die genaue Kombination der richtigen Menge an Zapfen und Zucker, sowie die prozentuelle Graduierung des Alkohols. Nur die exakte Abstimmung all dieser Faktoren sorgt für ein harmonisches Miteinander der intensiv, harzigen Aromen. Dieses Getränk ist ein bekömmliches Genussmittel mit angenehm, erfrischender Wirkung. Die ätherischen Öle des „Zirmila“ befreien und desinfizieren gleichzeitig die Atemwege und helfen daher hervorragend gegen Erkältungen und Husten.

Der Schnaps zeigt sich am Anfang klar in einem schimmernden pink-violett. Mit der Zeit verändert sich die Farbe zu einem sattroten Braun, das dem sonnenverbrannten Holz des Baumes immer ähnlicher wird.

Die „Blume“ ist typisch und einzigartig und erinnert an den wohligen Duft weihnachtlicher Dekoration. Ebenso unverwechselbar ist der typische, vollmundige Geschmack nach Zirbelharz mit sehr lang anhaltendem Abgang.

Das eigentlich bittere Harz wird durch den Zucker zu einer großartigen Leckerei und eine dezente Alkoholgraduierung garantiert einen Genuss ohne Reue.

### 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.