

Hirschkuss Liköre nach alter Familientradition

Manchmal kommt der Geschäftserfolg ungeplant und völlig überraschend. Das richtige Produkt am richtigen Ort, dann greift eins ins Andere, und auf einmal ist alles anders. So wie bei Hirschkuss, einem Hersteller exklusiver Kräuterliköre aus Gaißach im bayerischen Oberland.



Manchmal kommt der Geschäftserfolg ungeplant und völlig überraschend. Das richtige Produkt am richtigen Ort, dann greift eins ins Andere, und auf einmal ist alles anders. So wie bei Hirschkuss, einem Hersteller exklusiver Kräuterliköre aus Gaißach im bayerischen Oberland.

Was 2004 als Kundenbindungsinstrument begann, ist heute der Mittelpunkt eines Unternehmens mit 20

Beschäftigten, das im vergangenen Jahr Deutschlandweit 300.000 Liter Kräuterlikör verkauft hat. Seit August 2010 können auch die Schweizer und Österreicher "Hirschkuss" trinken. Selbst in USA gibt es in 10 Bundesstaaten schon rege Nachfrage nach diesem besonderen Likören.



40 Rezepte für besondere Liköre

In diesem Jahr plant die Inhaberin Petra Waldherr-Merk mit einem Volumen von 400 000 Litern. Die mittlerweile verstorbene Großtante der Likörproduzentin hinterließ ihr rund 40 Rezepte für Liköre, davon werden derzeit vier Sorten angeboten. Neben dem Klassiker Hirschkuss Kräuterlikör gibt es jetzt auch die Sorten "Kernlos" der fruchtige Zwetschgenlikör, "Vogelgezwitscher" ein Vogelbeerlikör und "Birndl" ein Birnenbrandlikör. Den Hirschkuss Kräuter gibt es von der 4 cl Miniflasche über 0,50 l, 0,70 l, 1 l bis zur 3 l Doppelmagnumflasche. Die fruchtigen Liköre gibt es bislang nur in der Miniaturflasche und in der 0,50 l Ausgabe. Markenzeichen für alle Hirschkuss Liköre ist die Bügelverschlussflasche.



Das geheime Rezept der Großtante

Hirschkuss Liköre werden nach alter Familientradition, genau nach dem streng geheimen Rezept der Großtante, in Handarbeit ausschließlich in Bayern hergestellt ! Der Hirschkuss Kräuterlikör entsteht aus 38 verschiedenen Kräutern und Wurzeln, viele davon aus der Alpenregion, wie z. B. Enzian, Melisse, Wacholder, Waldmeister und einigen Zutaten, die wir nicht verraten. Die Kräuter werden zunächst genauestens nach Rezeptur gewogen, gemahlen und anschließend mazeriert. Bei der Mazeration werden in einer Wasser-Alkohol- Mischung Kräuterauszüge gewonnen. Das daraus entstandene Extrakt wird mehrmals filtriert, bevor es für den Reifeprozess eingelagert wird. Durch die Lagerung in Eichenfässern verflüchtigen sich die Bitterstoffe und ein vollmundiges Aroma entsteht. In weiteren Schritten wird durch die Beimischung von Zucker, Karamell, Quellwasser und Alkohol aus diesem Grundextrakt der wohlschmeckende 38 %ige Kräuterlikör Hirschkuss. Jede Flasche Hirschkuss wird natürlich auch von Hand abgefüllt und etikettiert. Die Liköre schmecken pur, bei Zimmertemperatur, auf Eis und eignen sich hervorragend als Basis für viele kalte und heiße Cocktails. Mehr dazu finden Sie unter www.hirschkuss.de

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de