

# Schulmilch & Apfelstrudel „on the rocks“

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)



Foto: istock / alpaksky



Foto: Gautier Mückstein

## Gautier Mückstein Hochprozentiges mit Geschichte

Die breite Produktpalette deckt alle Arten von Likören ab, von Fruchtlikören über Gewürz-, Kaffee- und Nussliköre bis zu Cremelikören auf Basis von Eiern und Obers. Der auf einem uralten Rezept basierende Kräuterbitter ist ein Herzstück der Gewürzlikörkategorie. Aber auch vom Inländerrum bis zum Vodka aus Österreich bietet das Traditionsunternehmen ein vielfältiges Sortiment an verschiedensten Spirituosen.

1880 gründete Wilhelm Hauck in der Schottenfeldgasse in Wien eine Likör-, Spirituosen- und Fruchtsafterzeugung. 1948 übernahm Wilhelm Mückstein senior den Betrieb. 1955 wurde die Firma A. H. Gautier & Co in Perchtoldsdorf gekauft und die Produktion dorthin verlagert. 1963 kam Ing. Wilhelm Mückstein junior als Produktionsleiter in den Betrieb und übernahm 1979 nach dem

Tod seines Vaters die Geschäftsführung. 1984 übersiedelte Gautier-Mückstein nach Wien-Liesing. 2003 wurde die Geschäftsführung durch Ing. Florian Mückstein erweitert, der nun in der dritten Generation die Firma leitet. 2007 wurde die Firma Ellinger & Co in die Unternehmensgruppe integriert und damit das Produktspektrum um Aromen, Essenzen und Grundstoffe für die Lebensmittelindustrie erweitert. Seit 2011 wird am modernen, nachhaltig ausgerichteten Standort in Wien-Oberlaa produziert – und als erster klimaneutraler Spirituosenhersteller ist man Vorreiter in der Branche.

Beim World-Spirits Award gab es Double-Gold für Marzipancreme Likör (Spirit of the Year 2017), Gold für Amaretto Likör, Cocos Likör und Bandeira Light Rum sowie Bronze für Kirschenlikör mit Inländerrum.

## Hitliste bester Creme-Liköre

**96,7 WOB-Punkte**  
**Marzipancreme Likör - Double-Gold**  
Gautier Mückstein Getränke GmbH,  
Österreich-1100 Wien,  
[www.gautier-mueckstein.at](http://www.gautier-mueckstein.at)

**Duft:** Wunderschönes Bittermandel-Rosenblüten-Duftspiel, Marzipan pur, viel Pistazien-Aromen, sahnig-vanillige Textur, Amaretto, Erdbeere.

**Geschmack:** Spiegelbild des Duftes, wuchtiger Pistazien-Bittermandel-Mix, Cantuccini-Assoziationen, Rosenöl, Karamell, Amaretto, Orange, Ananas, weiße Schokolade, cremig-sahnige Textur, balanciert und dicht, langer Nachhall.

**96,3 WOB-Punkte**  
**Steirischer Eierlikör 2016 - Double-Gold**  
Destillerie Zweiger, Österreich-8562  
Mooskirchen, [www.zweiger.at](http://www.zweiger.at)

**Duft:** Meisterhafte Sorten-Stilistik, Zabaglione-Assoziationen, cremiger Vanillepudding, Orange, fast kirschig-pflaumig, deutliche Ei-Basisnoten, Biskuit, Kokos, Nougat, Sahne, zarter Rumester-Touch.

**Geschmack:** Fulminant, doch elegant, sehr sahnig-milchig, animierend-frisch, kraftvolle Eier-Vanille-Komposition, gekonntes Aroma-Alkohol-Spiel, rumige Akzente, Karamell, sehr cremige Textur, dicht und harmonisch, endloses Finale.

## 5 Gründe, um mit dem WIFI Wien durchzustarten!

Sie sind bereits in der Küche tätig und überlegen, sich Ihr Können im Rahmen der außerordentlichen Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin bescheinigen zu lassen? Dann ist unser Vorbereitungskurs genau richtig für Sie!

1. **Wissen für Ihren Erfolg!** Die Inhalte des Lehrgangs sind genau auf die Themen der Prüfung abgestimmt – Sie werden dabei optimal auf Ihren erfolgreichen Abschluss vorbereitet.

2. **Für Ihren individuellen Bedarf:** Damit gezielt auf spezielle Bedürfnisse der Teilnehmer/-innen eingegangen werden kann, wird im Praxisunterricht ein Trainer-Duo eingesetzt.

3. **Know-how aus erster Hand.** Profis vom Fach stehen Ihnen mit fundiertem Wissen und Know-how direkt aus der Praxis zur Seite.

4. **Gut geübt kocht es sich besser:** Damit am Prüfungstag jeder Handgriff sitzt, wird besonderer Wert auf das gezielte Üben des Prüfungsmenus gelegt.

5. **Wer hoch hinaus will, braucht eine solide Basis!** Der Lehrgang ist eine perfekte Grundlage, um nach weiterer Praxiszeit zum nächsten Karrieresprung anzusetzen – zum Beispiel mit der Ausbildung zum Küchenmeister!

Nächster Kursstart: Herbst 2018

Nähere Informationen:  
[www.wifiwien.at/963478](http://www.wifiwien.at/963478)

Bei Eierlikör denken die meisten mit viel Nostalgie und ein bisschen Herzblut an längst vergangene Zeiten – und an handgeschriebene Rezepte aus Omas Kochbuch. Heute erlebt dieses „Belohnungs-Getränk“ eine Renaissance: Manufakturen ebenso wie industrielle Erzeuger haben den Spirituosen-Klassiker „entstaubt“ und bieten ein breites Sortiment fantasievoller Kreationen.

Das Angebot könnte der Dessertkarte der gehobenen Gastronomie entnommen sein – oder haben die ideenreichen Produzenten die Süßigkeiten-Laufmeter der Supermärkte durchstöbert?

- Die Vielfalt reicht von Klassikern wie Manner-Schnitten, Rum-Kokos von Casali und After Eight über Crème Brûlée und Pêche Melba bis zu Tiramisu und Apfelstrudel.
- Fehlen darf auch nicht Lilah, ein cremiger Likör aus würzigem Chai, oder Fruchtig-Süßes aus Erdbeeren oder Himbeeren, das Erinnerungen an die „Schulmilch-Zeit“ weckt.
- On the rocks oder puristisch? Die Frage stellt sich bei Dooley's Original Toffee oder Baileys Cream Liqueur. Hand aufs Herz: Liköre auf Basis von Sahne oder Milch

lieben (fast) alle – Mann oder Frau, Jung oder Alt, Schleckermäuler oder Hardliner.

### Was ist drin im Eierlikör?

Die Alkoholbasis kann variieren – der belgische Erzeuger De Klok verwendet Genever mit ca. 40 % vol. für einen extrem dickflüssigen „Löffel-Likör“, der vor allem in köstliche Pralinen gefüllt wird. Der höhere Alkoholgehalt macht das Produkt länger haltbar und „befeuert“ das Aroma.

Die Eidotter werden meist als eigenständiges Produkt gekauft – im steirischen Betrieb Zweiger steht allerdings die Familie unter „Zwangsarbeit“, wenn es um das sorgfältige Trennen von Eiweiß und Eigelb geht.

Auch die Verwendung von Vanille scheidet die Geister – Gerry Fischer vom Alt Wiener

Schnapsmuseum stellt seinen Eierlikör ohne Zusatz von Vanille her und sieht ihn als den einzigen authentischen an.

Der hochwertige Geschmacksträger (Kondens-)Milch oder Sahne ist ebenfalls noch zu berücksichtigen – die Firma Horvath lässt sich für ihre Creme-Liköre sogar eine spezielle Milch liefern.

Doch wie heißt es so schön: Viele Wege führen nach Rom ... Und so ist der klassische Eierlikör für alle Erzeuger die Basis für viele Varianten wie Nougat, Schoko, Mohn, Nuss etc.

Alle Produkte, ob mit natürlichen oder naturidenten Aromen hergestellt, sind relativ lang haltbar. Idealerweise sollte eine geöffnete Flasche jedoch so zügig wie möglich geleert werden.