

IN DER HÖHLE DES HASEN

KRÄUTERSCHNAPS ALS APERITIF – GEHT DAS ÜBERHAUPT?

Text **TINA EPKING**

Es ist 12 Uhr mittags, und ich sitze auf einem Hocker am Tresen im The Rabbit-hole in der Kleinen Freiheit mitten auf Sankt Pauli. Es riecht noch leicht nach Rauch von der vergangenen Nacht, und ich blicke auf die unzähligen Flaschen hinter der Bar, an der ich mich der frühen Tageszeit geschuldet ausnahmsweise alleine befinde. Diese wirklich hübsche „Höhle des Hasen“ mit dunklem Boden,

alten edlen Ledersofas und goldenen Rohren an der Decke liegt unweit des Rotlichtviertels und ist noch neu, aber trotzdem schon der aktuelle Geheimtipp unter Cocktailliebhabern in Hamburg. Chefin Constanze Lay ist eine echte Künstlerin am Glas – und das hat sich schnell herumgesprochen. Endlich habe ich einen Grund mal hierherzukommen, denn ich muss ihr eine wichtige Frage stellen.

Eine, die mich und wahrscheinlich alle Schnapsliebhaber der Welt schon immer brennend interessiert: Muss man Kräuterschnaps zwangsläufig nach dem Essen trinken – oder darf man es auch davor? Wenn das einer weiß, dann Barmeisterin Constanze, denn wie sie selbst sagt, gibt es zwar nur wenige weibliche Stars in der Branche, aber die sind dann wirklich richtig gut. Die junge Frau mit den kurzen braunen Haaren liebt Spirituosen, aber nicht nur das qualifiziert sie als Aperitif-Expertin: Das Rabbit-hole öffnet ungewöhnlich früh um 18 Uhr, also zur idealen Zeit für einen Drink vor dem Essen.

EIN APERITIF SOLL SCHLIESSLICH APPETIT UND NICHT SATT MACHEN

Constanze Lay ist ein absoluter Profi, und wie alle Profis mag sie keine halben Sachen. „Was meinst du denn eigentlich mit Kräuterschnaps?“ sagt sie, nachdem ich ihr mein Anliegen erläutert habe. Gute Frage. Ich habe keine Ahnung. Was meine ich eigentlich? Laut Duden ist „Schnaps ein Getränk mit sehr hohem Alkoholgehalt“, Kräuterschnaps wäre demzufolge ein hochprozentiges Getränk mit vielen Kräutern drin, oder?! Ich versuche mich mit einer Rückfrage aus der Affäre zu ziehen. „Was zählst du denn dazu?“ antwortete ich. Leider geht meine Taktik nicht auf.

„Der Begriff ist nicht klar definiert“, entgegnet die 33-Jährige freundlich lächelnd. Sie hat recht. Bisher dachte ich, dass ich mich mit Alkohol relativ gut auskenne, aber jetzt muss ich mir eingestehen, dass mein Wissen aus den vergangenen 20 Jahren eher praktischer Natur ist. Nur weil ich weiß, wie ein Vollrausch funktioniert, weiß ich noch lange nichts über die Welt der Kräuterschnäpse. Ich bin ernüchtert. „Wie du siehst, habe ich hier mehr Kräuterliköre als -schnäpse stehen. Kräuterschnaps ist klar gebrannt und sehr hochprozentig. Viele Kräuteralkoholika sind allerdings nicht so hochprozentig und enthalten viel Zucker“, erläutert sie. Das ist übrigens der Grund, warum sie in der Regel vor und nicht nach dem Essen getrunken werden: Ein Aperitif soll schließlich Appetit und nicht satt machen. Dann erklärt sie mir, dass man sogar Gin theoretisch als Kräuterschnaps bezeichnen könne, da er ein Wacholderbrand ist. Dass die meisten bei Kräuterlikör an Aperol, Campari und Ramazzotti denken, wobei die beiden ersten aber wiederum Bitterliköre seien. Meine Verwirrung ist jetzt auf dem Höhepunkt. Eins allerdings ist klar: Populäre sogenannte Kräuterschnäpse wie Underberg oder Jägermeister kennen wir alle aus der Dorfkneipe, in einer modernen Classic Bar wie dem Rabbit-hole sucht man sie vergeblich. „Jägermeister habe ich zwar im Kühlfach, aber ich benutze ihn praktisch nie“, sagt Constanze Lay.

KANN MAN UM DIESE UHRZEIT SCHON ALKOHOL TRINKEN?

Sie ist vor allem bekannt für ihre ausgefallenen Mischungen – gern auch mit frischen Kräutern. Auf der Cocktail-Karte stehen Kreationen wie der Pink Boulevardier oder der Beuser & Angus Spezial, für die man laut Beschreibung Kräuterliköre braucht. Magenbitter, Kräuterschnaps, Kräuterlikör: Es gibt viele Bezeichnungen für die unterschiedlichen Alkoholika, in denen irgendwie Kräuter stecken. Likör heißt das Ganze erst ab 100 Gramm Zucker pro Liter, Magenbitter haben weniger Zucker, aber mindestens 15 Prozent Alkoholgehalt.

Ich versuche es anders. „Welches alkoholische Getränk mit Kräutern wird denn hier viel getrunken?“, frage ich. Als Antwort stellt Constanze ein Glas auf den Tisch und eine Flasche daneben. Drambuie steht darauf. „Den braucht man zum Beispiel für einen Klassiker wie den Rusty Nail. Möchtest du probieren?“, fragt sie. „Kann man um diese Uhrzeit schon Alkohol trinken?“, denke ich. Die Fachfrau bemerkt mein Zögern: „Man darf hier alles“, sagt Constanze. Wieder hat sie recht. Sogar Zigarre rauchen ist erlaubt. Dafür gibt es extra ein Separée. Und wie soll ich über etwas schreiben, das ich gar nicht kenne? Außerdem riecht dieser Drambuie wirklich lecker, und auf

dem Etikett steht, dass er mit Kräutern und Honig gemacht ist. „Wahrscheinlich ist der sogar sehr gesund“, denke ich. Zwei Sekunden später weiß ich auch, dass er gut schmeckt, sehr gut sogar. Den muss man nicht unbedingt vermischen, der geht pur, auch wenn er leicht in der Nase brennt. Sogar mittags um kurz nach zwölf. Man muss allerdings wissen, dass Constanze eine Vorliebe hat: für Whisky. Wenn man ganz genau wäre, würde man Drambuie wohl eher als Whiskylikör einordnen, auch wenn Kräuter drin sind.

MAN KANN GRUND- SÄTZLICH ALLES MACHEN, WAS DEN LEUTEN SCHMECKT

Definition hin oder her, ich merke langsam die Wirkung dieses Kräutertranks und überlege kurz, ob ich mich lieber auf die einladenden grünen Samtbänke am Fenster fläzen soll. Sie sehen auf einmal so kuschelig aus. Aber dafür ist jetzt keine Zeit: Ich muss weiterfragen. „Kann man Kräuterlikör eigentlich auch als Aperitif trinken? Und wenn ja, welchen würdest du empfehlen?“ „Man kann grundsätzlich alles machen, was den Leuten schmeckt, finde ich“, sagt Constanze Lay. „In den USA trinkt man klassischerweise einen Cocktail vor dem Essen. Hier gibt es eher nach dem Dinner noch einen Schnaps. Das ist etwas Kulturelles und



gibt es ein richtig gutes Angebot. Das ist zwar in der korrekten Definition ein Wein und kein Schnaps oder Likör, aber da sind viele Kräuter drin.“ Carpano Antica Formula, Martini, Noilly Prat, Punt e Mes sind einige der bekanntesten, die auch immer offen hinter der Bar des Rabbit-hole stehen. Und eine Aperitif-Cocktailempfehlung dazu hat die Barmeisterin auch: den Americano, eine Mischung aus Campari und rotem Wermut. Den trinke ich demnächst ganz bestimmt auch noch. Allerdings nicht vor dem Mittag-, sondern lieber vor dem Abendessen.

auch eine Einstellungssache.“ Sie sucht erneut nach einer Flasche, gießt mir ein, lässt mich probieren. „Chartreuse ist übrigens ein Kräuterlikör, den ich viel verwende, grundsätzlich aber eher zum Mixen. Auch den kann man vor dem Essen trinken. Allerdings nicht in großen Mengen, weil man davon sehr schnell betrunken ist“, erklärt sie und lacht.

CONSTANZES APERITIF-COCKTAIL- EMPFEHLUNG: EIN AMERICANO

Das klingt doch eigentlich nach einer ganz guten Idee. Sie hat aber noch eine bessere: „Wermut geht hervorragend als Aperitif. Vor ein paar Jahren gab es davon noch nicht viele, aber mittlerweile

DIE AUTORIN

Tina Epking ist 1978 im Ruhrgebiet geboren und hatte nicht nur deshalb bisher vor allem Erfahrung in Sachen Bier. Nach einer unschönen Jägermeister-Episode vor etwa 20 Jahren hatte sie dem Kräuterschnaps eigentlich abgeschworen. Für dieses Buch änderte sie ihre Meinung und probierte gleich mehrere sehr leckere Kräuterliköre pur und in Cocktails. Fazit: Das hätte sie schon viel früher machen sollen.