

# **Dirkers Lebkuchenlikör: Der ganze Duft von Weihnachten in einer Flasche**

## **Ein Meisterstück von Edelbrenner Arno Dirker**

Weihnachtliche Aromen sind nicht nur für Kinder ein schönes Erlebnis, wir freuen uns ebenso darüber, vor allem, wenn diese noch in einem fabelhaften Likör zusammenkommen. Dieser sehr würzige, dezent süße und leicht schnapsige Likör duftet ungemein animierend nach Karamell, Zimt, Mandeln, gerösteten Nüssen, Nelken und Muskatnuss. Orangenzeste, Anis und Waldhonig geben sensorisch den letzten Schliff.

Das ölige Elixier zeigt sich geschmeidig und alles andere als plump. Grundiert wird es von einem Hauch Tonkabohnen-Schokolade. Eine fein fruchtige Zitrusnote bringt den Frischekick. Ein Göttertrunk.



Arno Dirker

Edelbrenner Arno Dirker hat die Rezeptur zur Herstellung eines Pfefferkuchenlikörs bereits vor über 20 Jahren entwickelt und die Zutaten in Alkohol eingelegt. Nach einer Extraktionszeit von mehreren Jahren konnten sich die Aromen der einzelnen Komponenten harmonisch verbinden. Grundlage für den Lebkuchengeschmack sind nach Auskunft von Arno Dirker grüne Walnüsse, die im Juni vor der Sommersonnenwende geerntet werden. Sie müssen noch so weich sein, dass sie leicht mit dem Messer zerteilt werden können. Diese werden zusammen mit all den Gewürzen eingelegt und ergeben einen dunkelbraunen und köstlichen Lebkuchenlikör.

Um den Charakter, die Farbe und das Aroma nicht zu beeinträchtigen, wird der Likör unfiltriert in die Flasche gefüllt. Deshalb kann es sein, dass sich Gewürzpartikel oder ätherische Öle in der Flasche absetzen. Man sieht daran, dass naturbelassene Gewürze und keine Aromaten oder

Geschmacksverstärker verwendet werden. Wen dies stört, kann die Flasche vor dem Öffnen ja leicht aufschütteln. Der Pfefferkuchenlikör hält bis 2027, bei uns hat er es gerade einmal eine Woche geschafft.

LF

*Edelbrennerei Arno Dirker, Mömbris, Tel. 06029 7711.*



[www.dirker.de](http://www.dirker.de)

Fotos: Dirker