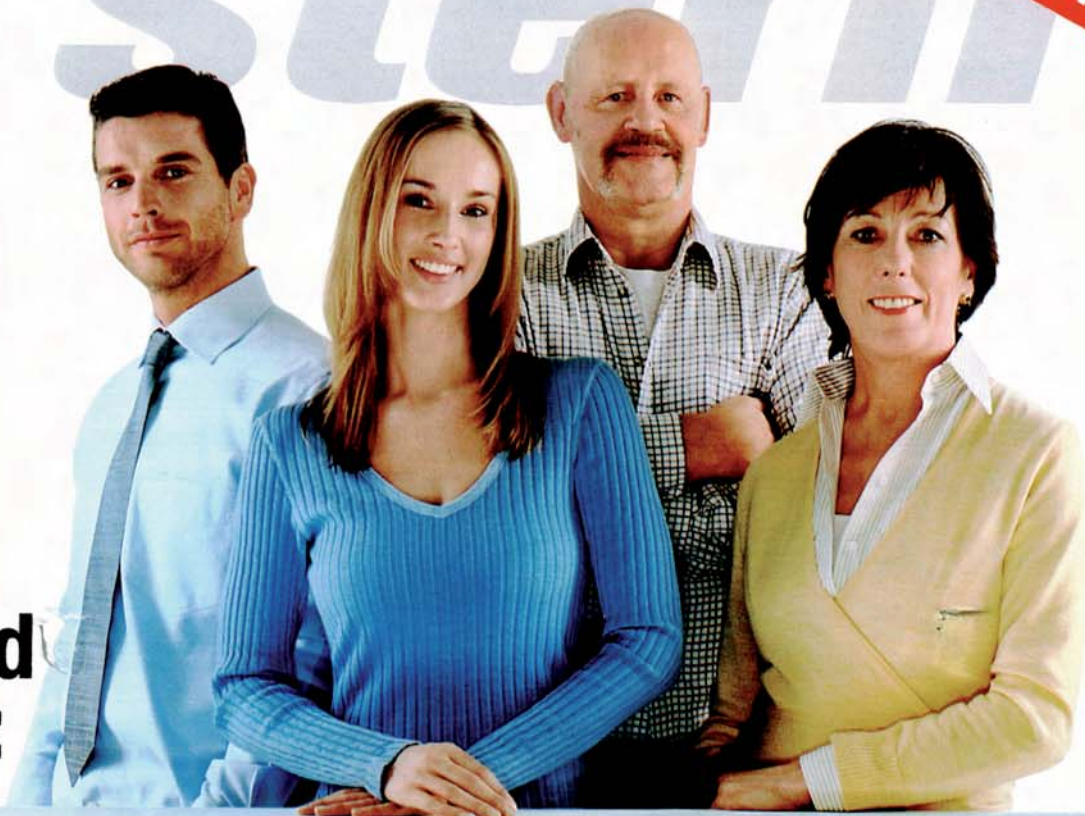




NR. 8 15.2.2007 Deutschland 2,80 €
Österreich 3,- € / Schweiz 5,40 sfr

Grüne
Hoffnung:
Biosprit boomt

stern



Jetzt sind
wir dran:

Mehr Gehalt!

Deutschlands Arbeitnehmer
fordern ihren Anteil am Aufschwung

Plus: So sagen Sie
es Ihrem Chef



Mit Hörbuch-CD
gratis im Heft

Anna
Nicole Smith

Eine Überdosis Leben



Echt bitter!

Das hat sich noch keiner getraut:
zehn mutige Verkoster gegen **73 Magenbitter**. Alles im Dienste der Leser:
Die brauchen nach den Karnevalsgelagen etwas für den Magen – dagegen
helfen die Kräuterbomben zuverlässig. Der Geschmack?
Ähem: Sehen Sie selbst!

Der Mann ist ein Hardcore-User. Und dies ist nicht sein Stoff: „Das hat nichts mit Magenbitter zu tun! Alles viel zu süß“, klagt Rainer Sass. Täglich – einmal frühmorgens und einmal abends – kippt der NDR-Fernsehkoch einen „Sanct Margarethener“, einen klassischen Bitter, bei dessen Genuss sich die Zehennägel nach hinten krepeln. Schauerhaftes Zeug? Nicht für Sass, der ihn „natürlich rein medizinisch“ trinkt.

Hartgesotten, wie Sass ist, ist er der ideale Spiritus Rector der wahrscheinlich härtesten Alkoholika-Probe des Jahres – des großen *stern*-Magenbittertests, durchgeführt als Blindverkostung. Dass Blindheit nicht nur Voraussetzung (die Bitter werden aus anonymisierten Flaschen eingeschenkt), sondern auch unausweichliches Ende der Veranstaltung ist, fürchteten einige der zehn Teilnehmer, die nicht weniger als 73 Flaschen zu bewältigen hatten.

Andererseits: Wann, wenn nicht jetzt? Deutschlands Karnevalskämpfer planen den Großangriff auf ihre Mägen: viel Alkohol, kräftig durchgemischt, Essen fernab jeder Gesundheitserei – die Tage bis Aschermittwoch werden den Narren schwer im Magen liegen. Danket also, oh Leser, den tapferen zehn, die hiermit verkünden, was dem Magen jetzt wirklich hilft.

DENN BITTER TUT GUT, dem Magen jedenfalls, nicht immer den Geschmacksnerven. Viele Zutaten haben verdauungsanregende oder magenberuhigende Wirkung: Artischocke, Wermut, Engelwurz, Enzianwurzel, Pomeranzenschale, Chinarinde, Fenchel und Rosmarin. Manche gelten überdies als Arzneimittel, dann tragen sie den Dokortitel im lateinischen Namen – „*officinalis*“ heißt es dort.

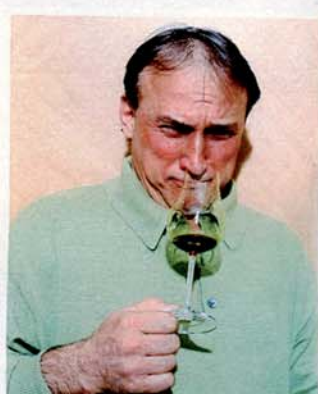
Im Aperitif stimulieren Bitterstoffe den „Nervus vagus“ und lösen das „Säfteln“

aus, durch das Speisekartenlektüre zur doppelten Vorfriede wird. Besonders nach dem berühmten Gang zu viel schätzen viele die aufräumende Wirkung eines Digestifs. Rainer Sass braucht derlei Erkenntnisse nicht: Er schwört nicht nur nach närrischen Nächten auf seinen Sanct Margarethener und wettet seinen Kopf, ihn auch ohne Etikett identifizieren zu können. Wir werden sehen, Herr Sass.

Jedenfalls ist nicht nur Sass dem Zeug verfallen: Mit 62 Millionen 0,7-Liter-Flaschen im Wert von gut einer halben Milliarde Euro waren die Halbbitter und Bitter 2005 Spirituosenkönige im Lebensmittel-einzelhandel. Dabei greifen eher die Nord-

deutschen zum Magenbitter als die Süddeutschen – wer Bregenwurst kennt, weiß, warum.

Prima für die Hersteller ist weiterhin die Bandbreite des Bitters, sie garantiert vielerlei Margen in ebenso vielen Sorten. In Zusammensetzung, Zucker- und Alkoholgehalt sind Bitter krass unterschiedlich. Es gibt elfenhaft aromatisierte Zartbitter und grobianische Papillenkiller. Man kann sie nicht wild durcheinander testen. Folglich ist die *stern*-Probe so angelegt, dass die leichteren Aperitif-Bitter (etwa Campari) am Anfang stehen. Das dicke Ende bilden die schwer alkoholischen, arzneiartig trockenen Geschütze (beispielsweise Under-



In der Natur warnen Bitterstoffe vor Gift, die Gesichter spiegeln also evolutionär Gelerntes wider: Jour-



Rainer Sass, Importeur Martin Hanisch, Autor Christian Wenger, *stern*-Redakteur Bert Gamerschlag,



Journalist Torsten Römling, *stern*-Redakteurin Beate Wieckhorst, Gastronom Mario Zini, Fernsehkoch



Sommelier René Baumgart, Whisky-Fachfrau Julia Nourney, Konditor Adolf Andersen (von l.)

berg), deren Zuckergehalt bei gnadenlosen null Gramm zugesetztem Zucker liegt.

ÜBERHAUPT IST DIE WELT der Bitter weit entfernt von der des Weins. Keine pittoresken Steillagen, keine Kellerromantik, keine tief sinnigen Gespräche über Terroir, Mikroklima oder Gärung. Hier geht es um Alkohol, Aromen und Essenzen, Zucker, Farbstoffe, Wasser. Und um Drogen.

Selbstverständlich nicht um solche im Sinne des Betäubungsmittelgesetzes, sondern um jene Blüten, Wurzeln, Rinden, Samen und Kräuter, die für Halbbitter- und Bitterliköre verarbeitet werden können. Die Bezeichnung stammt aus der Zeit, als Apotheker in Personalunion auch Drogisten und Destillateure waren und im Hinterzimmer Elixiere brauten.

Diese Drogen sortieren Fachleute nun in fünf Gruppen:

❶ aromatische Bitterstoffe mit spezifisch süßlichem Geschmack – Süßholzwurzeln, Johannisbrot, Sternanis, Apfelsinenschalen,

❷ ergiebige, kräftige Bitterstoffe – Aloe, Enzianwurzel, Wermutkraut, Quassiaholz und Chinarinde,

❸ mild-aromatische Bitterstoffe – Rhabarberwurzel, unreife Pomeranzen, Dill, Koriander, Salbei,

❹ Aromaten ohne Bittergeschmack – Ysopkraut, Fliederblüten, Iriswurzel, Lindenblüten, Kalmuswurzel,

❺ Gewürze – Ingwerwurzel, Gewürznelken, Safran, Zimt, Muskatblüte.

Die Inhaltsstoffe werden den Drogen nun auf vier Arten entzogen:

a. Mazeration – die Stoffe werden längere Zeit in Alkohol eingelegt,

b. Digestion – wie Mazeration, nur unter Zusatz von Hitze,

c. Perkolation – die Stoffe werden mit Wasser oder einer Wasser-Alkohol-Mischung überspült,

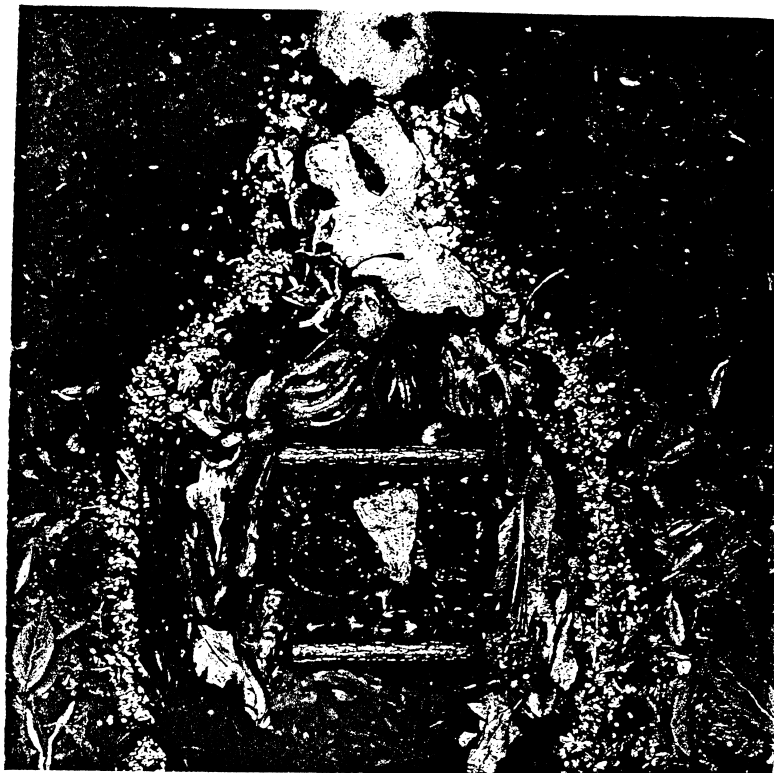
d. Destillation – die Inhalte werden wie Tee aufgesetzt, erhitzt und über den Dampf gewonnen, der sich an einer kalten Fläche absetzt.

DESTILLIERT WERDEN hauptsächlich Substanzen, die ätherische Öle enthalten. Früher machte sich noch fast jeder Produzent selbst diese Arbeit, heute werden die meisten Destillate von Spezialunternehmen eingekauft. Der ätherische Gehalt ihrer Produkte gilt als feiner und edler. Die großen Markenhersteller beschränken sich heute auf das Mazerieren und Perkolieren. „Viele Firmen arbeiten mit Aromen, wir nehmen nur Naturstoffe“, sagt Berndt Finke, der →

bei Jägermeister den Einkauf der Rohware leitet. Ein Satz, den man auf dreierlei Art interpretieren kann: 1. Für Magenbitter braucht man nicht unbedingt Naturstoffe, Aromen tun's auch; allerdings steht die Frage ihrer Wirksamkeit auf den Magen dann dahin; 2. Aromen sind qualitativ nicht so gut wie die Originaldrogen; 3. Aromen sind billiger. Und legal: Die EU-Gesetzgebung für Spirituosen lässt – mit wenigen Ausnahmen – auch synthetisch erzeugte Ersatzstoffe zu. Eine Deklaration auf dem Etikett wird nicht verlangt. Die Zutaten für diese Instant-Bitter werden mit Wasser, Alkohol, Zucker, Zuckercouleur und anderen Farbstoffen kalt angerührt. Nach einer Stunde intensiver Bewegung sind die Zutaten vereint und abfüllbereit. Fertig.

Liegt es an den aufwendigen Produktionsverfahren und hochwertigen Grundstoffen der Markenhersteller, dass die Favoriten der *stern*-Degustation fast ausschließlich Markenprodukte sind? Oder sind die großen Marken mittlerweile so perfekt auf den Massengeschmack abgestimmt, dass sie auch bei einer gemischten

Auf diesem Bild sind 45 Zutaten für Magenbitter zu sehen – von Artischockenblättern über Kakaobohnen bis Zitronenschalen. Aus dieser Vielfalt beziehen die Bitter ihre medizinische Wirkung



Jury mehrheitlich punkten? Sei's, wie es sei: „Das ist jetzt aber mein Margarethener!“ Rainer Sass ist sich sicher, dass der „Schierker Feuerstein“ in seinem Glas

sein Leibgetränk ist. „Fernet“, schreibt der italienische Gastronom Mario Zini bei einem seiner Kandidaten auf den Zettel und liegt richtig. Der Schweizer Jurymann

Jetzt bekommen Sie beides in den Griff: Ihren Haushalt und **Ihre Stromrechnung.**

EnergieSpar-Weltmeister

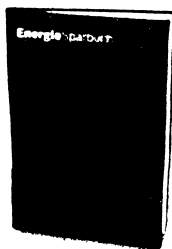
40% weniger Strom, 45% weniger Wasser¹

Egal welcher Reiniger – optimale Spülergebnisse durch auto 3in1

Lebenslange Garantie vor Wasserschäden durch AquaStop

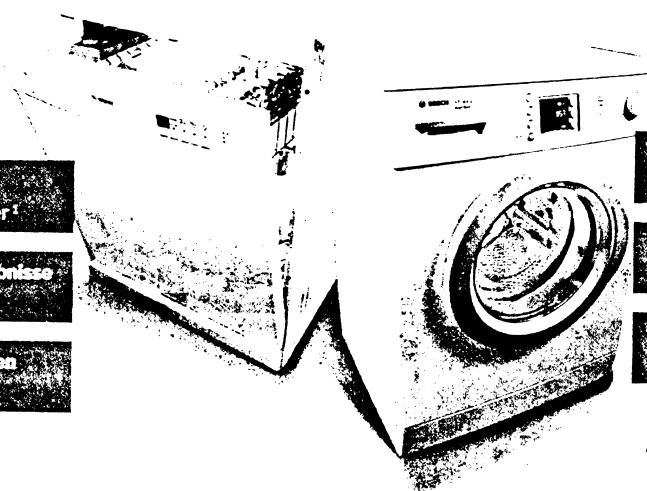
Geschirrspüler SGS 46M52EU EcoSpar

Aktionspreis 529,- €³



Weitere sparsame Hausgeräte jetzt im Handel oder unter www.bosch-hausgeraete.de. Achten Sie auf dieses Zeichen.

¹Stand Dez. 2006. Ersparnis im Vergleich zu ca. 15 Jahre alten Geräten bei durchschnittlich 220 Spülgängen pro Jahr. SGS 46M52EU EcoSpar: Verbrauch im Programm Eco 50°C: 12 l Wasser/0,95 kW/h Strom. ²Ersparnis im Vergleich zu ca. 15 Jahre alten Geräten bei durchschnittlich 200 Waschladungen pro Jahr im 60°C-Waschprogramm. ³Unverbindlich vom Hersteller empfohlener Aktionspreis – gültig bis 30.06.2007.



Sparsamste 7-Kilo-Waschmaschine

von Bosch: 28% weniger Strom, 48% weniger Wasser²

Ob 1 oder 7 kg – immer sparsam waschen durch Mengenaomatik

Superschnelles Waschen in nur 15 Minuten durch ExtraKurz-15-Programm

Waschvollautomat WAE 2844Z Maxx 7 EcoSpar

Aktionspreis 699,- €³



BOSCH

Technik fürs Leben

(und Autor dieser Zeilen) erkennt seinen „Appenzeller Alpenbitter“ dagegen nicht eindeutig.

Das mag daran liegen, dass in der Blinddegustation alle Bitter einheitlich bei 12 Grad Celsius eingeschenkt wurden, die persönlichen Trinkgewohnheiten indes häufig anders sind: auf Eis, aus dem Kühlschrank, versetzt mit Fruchtsäften oder verarbeitet in Cocktails. Außerdem schlagen die Geschmacksorgane nicht gerade Purzelbäume, wenn sie mit den Bitterstoffen in Kontakt treten. Immerhin warnen diese in der Natur vor Ungenießbarem oder gar Gift. Bis sie als angenehm empfunden werden, muss der Mensch schon einiges probiert haben und – wie die zehn *stern*-Juroren – über eine recht unverwundliche Leber verfügen. Dennoch erfüllte ab und an ein tiefer Seufzer des Ekels den Probenraum, ein langgezogenes Iiiiigitt – von sofortigen Ordnungsrufen quittiert. Auf den niedergeschriebenen Kommentaren stand häufig „zu süß“, „viel zu süß“, „klebrig“ und „pappig“. Der größere Teil der schwarzen Flaschenmanschetten, die schon viele Weinproben überstanden hatten, musste nach der Probe wegen Klebrigkeit ausgemustert werden.

DIE SCHWARZEN SOCKEN jedenfalls zwangen die Tester, ganz dem eigenen Geschmack zu vertrauen – von den Herstellern ist da kaum Erhellendes zu erhoffen: So wird die Formel für Auswahl und Menge der 40 Ingredienzien des Bitters „Unicum“ in vier Teilen in vier verschiedenen Banktresoren an vier Orten aufbewahrt. Beim „Appenzeller Alpenbitter“ erscheint am namensstiftenden Ort in der Schweiz zu festgelegtem Tag und Uhrzeit ein Mitglied der Familie und ergänzt in einer verschlossenen Kammer die von den Angestellten präparierte Vormischung um die entscheidenden Zutaten. Bei Underbergs wird der Ehemann der geschäftsführenden Gesellschafterin Hubertine Underberg-Ruder erst nach der Silberhochzeit zu jenen sechs Geheimnisträgern gehören, welche die Rezeptur der aus 43 Ländern stammenden Drogen des Underbergs kennen dürfen.

„Das ist nun aber wirklich mein Sanct Margarethener!“ Juror Sass schwor nun auf den vierten Kandidaten seiner Wahl. Ach, Herr Sass, es war der Ratzeputz.

Christian Wenger

Sehen Sie auf der nächsten Seite die 20 Favoriten der Jury in der Übersicht mit den Verkostungsnotizen

**Löwensenf**

„Man nehme nur Zutaten edelster Qualität, achte peinlich genau auf meisterliche Zubereitung und verzichte auf alle fremden Zusätze“: Nach diesem Reinheitsgebot wird Löwensenf Extra seit seiner Geburt im Jahre 1920 hergestellt. Das Ergebnis ist ein Senf, der es wie kein anderer schafft, gleichzeitig besonders kräftig und besonders fein zu sein, der eines aber in jedem Fall ist: atemberaubend gut.

Sie müssen jetzt ganz stark sein.



Löwensenf. 100 Prozent Geschmack.

Die Favoriten der Jury

mit Verkostungsnotizen von Sommelier René Baumgart



Kategorie 1: unter 30 % Alkohol - Die besten 2 von 14 (alphabetisch)		Vol.	Euro	Bezug
Pimm's No. 1	In der Nase dominieren Schalen von Bitterorangen und Kumquats. Im Mund unterstützt rotes Curry den Orangenton mit angenehmer Schärfe.	25 %	14,50	im Fachhandel
Punt e Mes	An Portwein erinnerndes Bukett, mit Süßholz, Wacholderbeeren und eingelegten Brombeeren verfeinert. Hauch von rosa Pfeffer und Grapefruit.	16 %	10,50	im Fachhandel

Kategorie 2: 30 % bis unter 40 % Alkohol - Die besten 12 von 39 (alphabetisch)		Vol.	Euro	Bezug
Bachmann	Toffee, Karamell und Cappuccino dominieren das Aroma, unterstrichen mit Kräutern und Baumrinde. Cremige, likörige Art, kraftvoll langer Abgang.	36 %	10,99	Schwarze & Schlichte, Tel. 02522/930 20
Butzelmann	Akazienhonig, Bitterorangenschale, etwas Rumtopf, schöne Würzigkeit. Am Gaumen dickflüssig, Karamell, starke Kräuternote, bleibt lange haften.	31 %	9,50	Bernard Massard, Tel. 0651/719 60
China Martini	Klar erkennbar sind Ingwer, Chilischoten und Zitrusfrüchte. Wunderbare Liaison von Clementine und Pfeffer. Leicht scharfer, anregender Gusto.	31 %	8,99	im Supermarkt
Jägermeister	Hauch von Lakritze, Haselnüssen und Bergkräutern, konzentrierter Geschmack von Kräuterbonbons mit etwas Bitterschokolade und Kandis im Abgang.	35 %	9,99	im Supermarkt
Kloster Andechs	Erinnert an Glühwein durch Zimt, Nelken, Sternanis und Orangen, spürbare Röstnoten, leichte Bitternis unterstrichen von weißem Pfeffer, kurzer Abgang.	30,5 %	12,49	im Fachhandel
Kreuzritter	Fruchtigkeit durch Backpflaumen und eingekochte Herzkirschen. Im Hintergrund Lakritze, Tonkabohnen und Wiesenkräuter.	30 %	24,95	Kreuzritter GmbH & Co; Tel. 05492/97 09 00
Kümmerling	Dominantes Kräuter-Potpourri im Bukett. Gehaltvoll und wärmend, langer Nachhall. Man spürt seine medizinische Wirkung.	35 %	6,29	im Supermarkt
Mampe Halb & Halb	Fruchtige Prägung durch Limonenblätter und Orangenzesten, später Kräutertöne - sehr weich, erinnert an Met.	31 %	8,99	Bührmann Weine GmbH, Tel. 02841/88 30 30
Radeberger Bitter	Erdiges Aroma, an schwarze Trüffel erinnernd. Minze, Ingwer und Curry verbinden sich mit der opulenten Art des Bitters; hinterlässt Röstkaffeenoten	35 %	10,00	im Fachhandel
Schierker Feuerstein	Süßholz, Toffee und Nougat verleihen ihm eine spezielle Note, die mit Schalen von Kumquats und einer Prise Sojasauce hervorgehoben wird.	35 %	10,95	im Fachhandel
Swarte Magen	Duft von Waldhimbeeren und Schwarzkirschen, ergänzt von einem Hauch Bergkräuter und Enzian. Dezent fruchtsüße rahmt Kräuter und Gewürze.	32 %	8,99	Schwarze & Schlichte, Tel. 02522/930 20
Wunderlich Rossbacher	Ölig kräuteriger Stil durch Rosmarin, Waldhonig und Kiefernnadeln, dazu Lakritze, Bitterschokolade und zarte Fruchtsüße. Bleibt lange am Gaumen.	32 %	10,95	Fegers & Berts, Tel. 0221/925 93 00

Kategorie 3: ab 40 % Alkohol - Die besten 6 von 20 (alphabetisch)		Vol.	Euro	Bezug
Fernet Branca	Erfrischendes Bukett, erinnert an Menthol, Eisdrops und After Eight; dazu Salmiakpastillen, Süßholz und Kakaopulver. Spürbare Wirkung!	40 %	11,99	im Fachhandel
Haidhäuser Boonekamp	Aromen von Nüssen, Zimt, Kardamom und Pilzen. Feine Bitterschokolade trifft Lakritze und hinterlässt einen angenehm bitteren und scharfen Nachhall.	40 %	12,95	im Fachhandel
Jan Torf Bittere Tropfen	In der Nase Fenchel, Staudensellerie und grüne Chilischoten. Am Gaumen fast honigartig, Nachgeschmack von Karamell und vielen Wildkräutern.	40 %	14,99	Jan Torf Vertrieb, Tel. 04792/960 84
Ratzeputz	Schon in der Nase feurig durch rotes Curry, Chilischoten und frischen Ingwer. Schmeckt wie rohe Chilischote. Hilft bestimmt nach jedem fetten Essen.	58 %	25,10	Schwarze & Schlichte, Tel. 02522/930 20
Underberg	In der Nase Erdnusscreme, Unterholz, getrocknete Steinpilze und ein Hauch von Lebertran. Klassischer Geschmack mit Sternanis, Nelken, Bitterschokolade.	44 %	1,00	im Supermarkt
Unicum	Ganz anders! Duft von Lindenblüten, Eisenkraut, Moos und Haselnüssen. Würze von Bitterorangen, weißem Pfeffer, Lakritze und Kakaobohnen.	40 %	13,99	im Fachhandel

... bei stern.de: Die Rangliste aller verkosteten 73 Bitter finden Sie unter www.stern.de/magenbitter

infografik

FOTO: STEFAN BÖCKELS