

Bockfieber Textausschnitte als Aufhänger:

1. Weltweite Prämierung der Bockfieber Spirituosen

Bockfieber überzeugt nicht nur die heimischen Geschmacksknospen.

Auch auf dem internationalen Markt konnte sich Bockfieber bereits behaupten.

So gewann zum Beispiel der Bockfieber Nusslikör aus Haselnuss und Walnuss die Goldmedaille beim China World Spirit Award, London Spirit Award und den Concours International de Lyon.

Der Pflaumenlikör wurde erst dieses Jahr mit den Frankfurt International Trophy für seinem facettenreichen Geschmack mit Gold ausgezeichnet.

Es ist also bewiesen, dass Bockfieber mit seinen Produkten etwas ganz besonderes erschaffen hat, der vielen wahre Gaumenfreuden bereitet.

Aber auch das Auge isst mit, wie es so schön heißt.

Der Kräuterlikör aus dem Hause Bockfieber konnte neben Geschmackswettbewerben 2019

Auch im Design von sich überzeugen: Das filigrane und reduzierte Flaschendesign gewann den German Design Award 2019.

2. Erlesene Liköre als Krönung des Menüs

Die Auswahl an Likören ist groß: ob süß, mild, herb oder fruchtig – für jeden Geschmack lässt sich etwas finden. Dabei sind es vor allem die hochwertigen Inhaltsstoffe dieser Liköre, die nicht nur wohltuend schmecken, sondern auch eine verdauungsfördernde Wirkung haben können.

Kräuterliköre haben ihren Ursprung in der Medizin und wurden bereits früher als Heilmittel verwendet. Durch die Herstellung von Likören konnten Kräuter länger haltbar gemacht werden und auch der Alkohol hatte in diesem Zusammenhang eine besondere Funktion. Denn dieser konservierte die Kräuter soweit, dass sie zusammen mit den weiteren Inhaltsstoffen das Enzym Pepsin produzieren. Dieses Enzym ist als Verdauungshelfer bekannt.

Bei der Herstellung gibt es verschiedene Herangehensweisen. Heutzutage versuchen sich viele Menschen daran ihren Likör selbst herzustellen, jedoch ist für einen qualitativen Kräuterlikör die Herstellung weitaus aufwendiger.

Hier ist es aber von großer Wichtigkeit auf Qualität zu achten, da bei preisgünstigen Produkten oftmals viel unnötiger Zucker enthalten ist. Premium-Hersteller achten hier auf die Verwendung hochklassiger Inhaltsstoffe und schonende Herstellungsverfahren, um die Aromen bestmöglich einzufangen und die verdauungsfördernden Eigenschaften zu bewahren. Die Produktion von qualitativen Likören ist deswegen sehr aufwendig. Einen besonders unvergleichlichen Geschmack erhält man, wenn die feinen Komponenten der Kräuter Schritt für Schritt freigesetzt werden.

Dies kann durch zwei Verfahren erreicht werden. Zum einen gibt es die Destillation, ein thermisches Trennverfahren, bei dem durch Verdampfung und

anschließender Wiederverflüssigung hochwertige Extrakte gewonnen werden. Zum anderen werden bei der sogenannten Mazeration, einem physikalischen Verfahren, die Kräuter in einer Flüssigkeit wie Wasser, Öl oder Alkohol einlegt.

Kleines Lexikon:

Likör

In der EU hergestellter Likör muss einen Mindestgehalt von 100 g Zucker pro Liter aufweisen. Jede Spirituose, die mindestens diesen Zuckergehalt enthält, ist ein Likör. Ein Likör weist einen Mindestalkoholgehalt von 15 %vol (Ausnahme Eierlikör mindestens 14 %vol) auf.

Cremés

Besonders süße Liköre mit einem Zuckergehalt von mindestens 250 g pro Liter werden Cremés genannt. Einem Crème de Cassis sind mindestens 400 g pro Liter vorgeschrieben.

Geist

Geiste werden aus unvergorenen Früchten oder Beeren hergestellt, die durch Mazeration gewonnen werden. Es darf nur neutraler Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Primasprit) verwendet werden, also z.B. kein Kornfeindestillat. Der Mindestalkohol beträgt 37,5 % vol. Es darf nicht aromatisiert werden.

Gern verwendete Früchte und Beeren sind zum Beispiel Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Schlehen oder Holunder.

Neu ist, dass künftig auch Gemüsearten, Nussarten oder sonstige pflanzlichen Ausgangserzeugnisse wie Kräuter oder Rosenblätter als Rohstoffe zulässig.

Schnaps

Schnaps bleibt meist ungesüßt und wird nur destilliert (gebrannt) und ist daher klar. Der Destillatanteil muss mind. 33% des Gesamtalkohols betragen. Die Alkoholkonzentration muss mind. 35% vol. betragen.

3. Vom Sportwagen ins Bockfieber

Der frühere stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Porsche SE Holger P. Härter mit neuen Plänen aber gleich hohem Anspruch: Gemeinsam mit Tochter Lena gründete er 2015 die Bockfieber GmbH unter der seit 2016 gleichnamige Spirituosen vertrieben werden.

Wichtigstes Firmencredo: Premium Qualität.

Die von Herrn Härter selbst entwickelten Spirituosen sind das Ergebnis traditioneller Destillationskunst: Feinste Zutaten werden zunächst aufwendig mazeriert und anschließend destilliert. Minimaler Zuckergehalt, keinerlei Zusätze oder Aromastoffe. Das zeichnet Bockfieber aus.

Wie kam es zu der Idee? Holger P. Härter, ein passionierter Jäger, der die Herausforderung genau so sehr liebt wie die Natur. Es lag also nichts näher als diese beiden Leidenschaften zu vereinen? Dies tat er – in Bockfieber. Produkte höchster Qualität, die wahrhaftige Geschmackserlebnisse versprechen.

Bockfieber ist der Gemütszustand des Jägers kurz vor und nach dem Schuss. „Wenn Adrenalin fließt, der Puls steigt. Stolz auf Entschlossenheit trifft.“ Das ist der Bockfieber-Moment, den die gleichnamigen Spirituosen verkörpert.

Die Produkte sind vielfältig und aromastark, daher eignen sie sich auch als Aperitif, nach dem Essen, als Cocktails oder einfach für das kleine Jagdfieber zwischendurch.

Durch und durch ehrliche Produkte, daie jedem zusagen, dem Qualität wichtig ist.

4. Bockfieber mit Durchblick

Bockfieber, bereits bekannt für seine Likörkreationen launchte vor Kurzem seine neuen Produkte. Zwei Geiste und zwei Edelbrände ergänzen ab sofort das Sortiment, welches sich nun auf 8 verschiedene Produkte erstreckt.

Bockfieber selbst argumentiert dieses Schritt durch die hohe Nachfrage ihrer Kundschaft nach „Klaren Produkten“, welcher sich nun

Geist und Edelbrand werden wie die anderen Produkte auch in Kleinstmengen produziert und abgefüllt. Es werden keine künstlichen Aromen oder Zusätze verwendet.

Kräutergeist: 40%

Original Bockfieber wilder Kräutergeist wird aus unserem Original Kräuterlikör destilliert. Unverkennbare Kräuteraromen bieten ein natürliches Geschmackserlebnis.

Haselnussgeist: 40%

Fein geröstete Haselnüsse dienen als Aromagrundlage unseres edlen Nussgeistes. Intensiv cremiger Nussgeruch verführt die Sinne. Ein langanhaltender, echter Nussgeschmack verbleibt lange im Mund.

Sauerkirschbrand: 40%

Ein Edelbrand süß-sauer im Geschmack mit einem unglaublichen Kirschduft. Doch nicht nur der Geruch, auch der Geschmack unseres Sauerkirschbrandes lädt zum Träumen ein.

Pflaumenbrand: 40%

Echter Pflaumenbrand, rein in der Herstellung, klar im Geschmack. Original Bockfieber Alte Pflaume ist ein sehr milder Brand, der mit einem vollfruchteigenen Geschmack überzeugt.

(Ist die alk. Basis unseres Pflaumenlikörs)

5. Heute sind wir im Bockfieber

„Wenn Adrenalin fließt, der Puls steigt. Stolz auf Entschlossenheit trifft!“ – Das ist es, das Gefühl, das den Jäger kurz vor und nach dem Schuss durchdringt. Trend trifft hier auf Tradition. Die Premium Spirituosen sind das Ergebnis traditioneller Destillationskunst:

Geschmacklich besticht Bockfieber durch Natürlichkeit. Sie verwenden keinerlei künstliche Aromen oder Zusätze. Die Produktion von Kleinstmengen ermöglicht es Ihnen, volles Aroma auf natürliche Weise aus den Kräutern und Früchten zu kitzeln. Dabei ergänzen sich mildes Aroma und voller Geschmack optimal.

Doch wer steckt dahinter? Gegründet wurde die Bockfieber GmbH von Herrn Härter und seiner Tochter Lena. Es begann als Schnapsidee und entwickelt sich derzeit zu einer Spitzenidee. Der frühere stellvertretende Vorstandsvorsitzende von Porsche wollte seinen Jagdkollegen eine Freude machen und entwickelte eine eigene Kräuterlikörrezeptur. Nun führen die beiden mittlerweile acht Produkte im Sortiment und freuen sich immer über neue Kreationen.

6. Bockpresso (Bockfieber Cocktail mit Kräuterlikör & Kaffee)

<https://bockfieber-shop.de/cocktailrezepte/cocktailrezepte-kraeuterlikoer/>

Ein aromareiches Produkt wie ein hochwertiger Kräuterlikör benötigt einen adäquaten Gegenspieler, um einen harmonischen Digestif kreieren zu können: Beispielsweise einen kräftigen Espresso.

Beide haben schwere, dunkle Geschmacksnoten, die sich gegenseitig verstärken und so zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verschmelzen.

5 cl Bockfieber Kräuterlikör, 1 Espresso, 1 cl Zuckersirup und 1 cl Zitronensaft für die Frische mit Eiswürfel shaken und in ein Glas auf Eis geben.

Fertig ist der Bockpresso. Kräftig belebend.

7. Gingerbock (Bockfieber Cocktail mit Kräuterlikör & Ingwerlimonade)

<https://bockfieber-shop.de/cocktailrezepte/cocktailrezepte-kraeuterlikoer/>

Ein leichter Aperitiv definiert sich oftmals durch seine Frische: Würziger Ingwergeschmack harmoniert mit dem milden Kräuterlikör zu einem erfrischenden Erlebnis.

Die Kräuter verschmelzen mit der angenehmen Schärfe der Ingwernote und machen Lust auf mehr. Die enthaltende Zitrusnote kommt dabei noch stärker zur Geltung.

4 cl Bockfieber Kräuterlikör, 5 cl Gingerbeer und 1 cl Zitronensaft für die Frische mit Eiswürfel shaken und in ein Glas auf Eis geben.

8. Lebensgenuss auch ohne gute Vorsätze!

Sportlicher, gesünder, ordentlich. Wer von Ihnen hat die guten Neujahrsvorsätze schon längst wieder über Bord geworfen? Gar nicht so schlimm. Finden zumindest die Gründer von Bockfieber. Ihr Kräuterlikör lädt zum Schlemmen und Genießen ein und nicht zur minimalistischen Selbstkasteiung wie viele neue Tech-Gadgets die einem helfen sollen sein Leben besser zu ordnen und gesünder durch den Tag zu kommen.

Einfach auf das Bauchgefühl hören, so wie es die Menschen seit jeher getan haben, rät Bockfieber. Und sollte dieser einmal rumoren, gibt es Bockfieber Kräuterlikör der tatsächlich eine positive Wirkung für angeschlagene Mägen innehat. Aber nicht nur wegen seiner „heilenden“ Kräfte sollte man den Kräuterlikör und all die anderen leckeren Spirituosen von Bockfieber tatsächlich mal probieren. Bockfieber schafft es aus natürlichen Inhaltsstoffen, ohne Zusätze oder Aromastoffen, qualitativ außergewöhnliche Produkte zu produzieren. Sie überzeugen alle samt durch die aufwendige Kombination verschiedener Herstellungsverfahren.

Bockfieber sieht den persönlichen Genussmoment als Art „lebensrettenden“ Luxus, der viel mehr Kraft für den Alltag schenkt als die ganzen ernsthaften Versuche sein Leben „besser und effizienter“ zu gestalten.

Probieren Sie es aus!