Kao-Liang-Schnaps

Kategorie
Getränke, Spirituosen

Beschreibung
Kaoliang oder Gaoliang (gaoliangjiu) ist ein vor allem in der Volksrepublik China und in den von der Republik China (Taiwan) kontrollierten Gebieten Kinmen und Matsu aus fermentierter Sorghumhirse hergestellter hochprozentiger klarer Schnaps. Er wird aus reifer Sorghumhirse hergestellt, die mittels Hefen und Schimmelpilzen fermentiert wird. Der dadurch entstehende Zucker wird anschließend zu Alkohol vergoren, wobei der Mischung weitere Hirse hinzugefügt wird.
Kaoliang gehört zu den chinesischen Baijiu-Schnäpsen. Zu seiner Herstellung wird reife Sorghumhirse mittels Hefen und Schimmelpilzen fermentiert. Der dadurch entstehende Zucker wird anschließend zu Alkohol vergoren, wobei der Mischung weitere Hirse hinzugefügt wird. Das Produkt dieses Prozesses wird schließlich mehrfach destilliert. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 38 und 63%. Derzeit wird der Kaoliang-Likör mit dem weltweit höchsten Alkoholgehalt von bis zu 92% von der Chyi Leh Wei Distillery in Taiwan hergestellt. Manche Sorten werden jahrelang zum Reifen gelagert.
Kaoliang wird, je nach Jahreszeit, sowohl gekühlt als auch erwärmt getrunken. Zudem wird er beim Kochen verwendet. Inzwischen gibt es, vor allem in Kinmen, im Zuge der touristischen Nachfrage entwickelte Produkte wie »Kaoliang-Nudeln«, »Kaoliang-Kuchen«, »Kaoliang-Wurst«, »Kaoliang-Eier«, in Kaoliang eingelegte Früchte und viele andere Spezialitäten.
Die berühmteste Kaoliang-Marke ist der Kinmen-Kaoliang (Jinmen Gaoliangjiu), benannt nach der Insel, auf der er hergestellt wird. Er wird von der 1952 gegründeten, ehemals staatlichen Firma Kinmen Kaoliang Liquor produziert und in alle Welt exportiert. Seit der offiziellen Öffnung Kinmens für den Tourismus im Jahr 1993 ist der Schnaps auch ein beliebtes Souvenir für Besucher der Insel.
Eine weitere bekannte Kaoliang-Marke ist der Tunnel88 (Baba Kengdao Gaoliangjiu). Er wird auf der Matsu-Insel Nangan produziert und hat seinen Namen von einem ehemaligen Militärtunnel, in dem er mindestens fünf Jahre zum Reifen gelagert wird.

Herkunft
Der Schnaps stammt aus Dazhigu, östlich von Tianjin gelegen, tauchte erstmals in der Ming-Dynastie auf und wird in ganz Nordchina in Provinzen wie Hebei, Shaanxi und Shandong häufig konsumiert. Es wird hauptsächlich in China und Taiwan hergestellt und verkauft, ist aber auch in Korea beliebt, wo es Goryangju oder bbaegal genannt wird.

Aroma
Kao-Liang-Schnaps hat einen sehr milden Geschmack und ein herrliches Aroma. Er wird auf der Basis von Hirse-, Gerste- und Erbsenauszügen hergestellt, die ihm einen milden und unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Verwendung
Es gibt keine spezifischen Gerichte, die zu Kao-Liang-Schnaps passen. Es ist jedoch ein beliebtes Getränk in der chinesischen Küche und wird oft zu Mahlzeiten serviert. Einige Rezepte, die Kao-Liang-Schnaps enthalten, sind gebratener Bambus, gedämpfte Ente mit Bohnen und Kao Liang Chiew.

Ersatz
Kao-Liang-Schnaps ist ein chinesischer Schnaps, der aus fermentierter Sorghumhirse hergestellt wird. Wenn Sie nach einem Ersatz suchen, können Sie andere chinesische Baijiu-Schnäpse ausprobieren. Es gibt auch andere Hirseschnäpse auf dem Markt, die als Ersatz dienen können.

© 2026 coquina.de

Zur Not können Sie auch auf einen hochprozentigen Kornbrand oder Wodka zurückgreifen.

© 2026 coquina.de