

Lesestück · Um ein Haar wäre Killepitsch in den Neunzigerjahren zum hippen Drink der Schönen und Reichen in New York geworden. So will es eine Story, die im Umfeld des Spirituosenladens Busch und der zugehörigen Probierstube **Kabüffke** seit Jahren kursiert. Ein Düsseldorfer Millionär, so heißt es, habe ein Appartement direkt am Central Park besessen und dort mehrere Monate im Jahr verbracht. Dann fragte er den Inhaber seiner Lieblingsbar eines Tages, weshalb der dieses fürchterliche Gebräu namens Jägermeister serviere, nicht aber den köstlichen Killepitsch. Natürlich kannte der arme Mann dieses göttliche Gesöff nicht. Also ließ der reiche Mann ein paar Kartons vom leckeren Tropfen einfliegen, stellte sie dem Barmann zur Verfügung und bat darum, das Getränk ein wenig zu promoten. Wie wir heute wissen: fruchtlos... *[Lesezeit ca. 4 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.



Schnapsladen Busch: Hier gibt's den berühmten Killepitsch (Foto: TD)

Aber, es ranken sich noch viel mehr Legenden um diese echte Düsseldorfer Spezialität. Zum Beispiel über die Entstehung des Namens. Auf Wikipedia wird die längliche Geschichte präsentiert, dass der olle Busch dem Müller-Schlösser im Bunkerkeller einen leckeren Schnaps für nach dem Krieg versprochen hat. Dabei soll der Satz gefallen sein „Ech sach dech bloß ens Hans, koome meer he heil erus, dat se ons nit kille, dann brau ech dech ö Schabäuke, do kannste de Zong noh lecke, dann dommer eene pitsche on dä kannste dann von mech us Killepitsch nenne!“ Oder so ähnlich.



Em Kabüffke auf der Flinger Straße – Killepitsch direkt am Fenster (Foto: TD)

Tatsächlich kam das ungemein aromatische Gesöff erst 1955 raus, als Wilhelm Busch das Kabüffke eröffnete – ein Probierstübchen für Spirituosen aller Art. In jenen Jahren war die Düsseldorfer Altstadt zwar auch schon eine ziemlich lange Theke, aber bei weitem keine Ballermann-Kirmes als die sie sich heute meistens an Wochenenden präsentiert. So kam es, dass das Kabüffke zunächst von den Künstlern in den abendlichen Altstadttrudgang integriert wurde. Später war der Laden Ziel der Altbiertinker vom benachbarten Uerige, wo bekanntlich kein Schnaps serviert wird. Und inzwischen ist das Kabüffke eine Institution, die viel für den weltweiten Ruf des Killepitsch getan hat. Ganz ohne virales Marketing bekam der Kräuterlikör in Düsseldorf selbst sein Image. Ungenießbar sei der, hieß es, und, man brauche Mut, ihn zu trinken. Eine Zeitlang war es Mode, Killepitsch zu verschenken, und viele Beschenkte öffneten die Flasche nie.



Flasche Killepitsch auf dem typischen Einwickelpapier, das man nur an der Quelle bekommt (Foto: TD)

Mir selbst war das Getränk über Jahrzehnte höchst suspekt. Und weil ich es als mit Altbier großgewordenes Brauereikind nicht so mit Spirituosen habe, wird es wohl erst zwölf, fünfzehn Jahre her sein, dass ich meinen ersten Killepitsch genoss. In großen Mengen. Anlass war eine kleine Geburtstagsparty bei meiner Schwester, an der eine Schar erfahrener Trinker teilnahm und der Kühlschrank mit Killepitsch-Flaschen gut bestückt war. Ein Wort gab das andere, man natzte sich und machte blöde Sprüche, man lachte und kippte einen Killepitsch nach dem anderen. Ui, wie gut der schmeckt. Und wie besoffen der macht!

Tatsache ist, dass unser geliebter Killepitsch ein Kräuterlikör mit immerhin 42 Prozent Alkohol ist. Natürlich wird die Rezeptur zum Familiengeheimnis hochstilisiert. Angeblich werden 98 verschiedene Essenzen aus Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt verwendet. Wie bei anderen Vertretern seiner Art muss die Mixtur reifen; beim Killepitsch tut sie das in Tonfässern, wie man sie von der Sauerkrautreifung kennt. Noch ist kein Alkohol drin. Der wird zusammen mit Karamell (für die Farbe), Zucker (für die Süße) und Wasser (für die Trinkbarkeit) aufgesetzt. Im Vergleich zum Jägermeister ist der Killepitsch deutlich dunkler,

die Farbe geht ins Dunkelrotbraune, und auch süßer.



Die gläserne Killepitsch-Fabrik am Medienhafen (Foto: Peter Busch GmbH)

Nachdem die Produktionsstätte im Herzen der Altstadt aus allen Nähten platzte, beschloss Killepitsch-Boss Peter Busch, eine Fabrik zu bauen. Die liegt am Süden des Medienhafens und ist seit 2005 in Betrieb. Es gibt eine Bar, aus der man zugucken kann, wie der leckere Tropfen entsteht:

Es gibt zwei Abfüllstraßen, von denen eine voll automatisiert ist sowie zwei 5.000 Liter Mischer. Die Produktionsstätte fasst 20 V4A-Edelstahl tanks mit insgesamt 700.000 Ltr. Fassungsvermögen sowie 2 V4A-Edelstahl tanks für den Premix mit jeweils 13.000 Ltr. Fassungsvermögen. Es handelt sich hierbei um eine komplett prozessgesteuerte Produktion. [Quelle: Peter Busch GmbH]

Nach alten Angaben aus dem Jahr vor der Inbetriebnahme der Fabrik wurde zuvor pro Jahr etwa eine Million Liter Likör abgefüllt und verkauft. Aus den technischen Daten ergibt sich schnell, dass wohl zwei- oder dreimal so viel Killepitsch jährlich unter die Leute kommt. Dabei hat sich eine Weltkarriere bis heute nicht eingestellt, und unser Düsseldorfer Liebelingsschabau ist eigentlich nur dort bekannt, wo Menschen in der Ferne an Düsseldorf denken.

Ob er dank der Kräuter und Beeren gesund ist, ist fraglich. Ächte Düsseldorfer:innen benutzen den Killepitsch aber auch als Magenbitter nach schweren Mahlzeiten, auch zum Dessert oder als Digestif wird er gern genommen. So richtig passt er aber besonders für zwischendurch an netten Abenden in einer der Düsseldorfer Hausbrauerei, wenn der Köbes Alt und Alt auf die Deckel stellt und man sich was gönnen oder die Trunkenheit steigern möchte.