

„Noch 'n Eierlikörschen?“

Acht Eierliköre im [Mohltied!] Test

Schon gemerkt? Der Eierlikör ist wieder salonfähig. Immer mehr junge Leute kommen auf den Geschmack und genießen das Likörschen wie Oma früher auf dem Plüschsofa. Ob „Klötchenköm“ in stylischer Steingutflasche oder „Beschwipste Eier“ im rot-weiß-karierten Bauernhof-Look – das Angebot in Schleswig-Holstein wächst und gedeiht. [Mohltied!] hat sich durch acht regional erzeugte Liköre geschlürft und nach dem „Gelben vom Ei“ gesucht.

Text: Andrea SCHMIDT · Fotos: Henrik MATZEN



18

18
Bierlikör
Kopfmacht
500 ml

Dotter
Dotter
500 ml

SPITZMUND
KLÖTENKÖM
Bierlikör e=500 ml



Zutaten, Alkoholgehalt, Konsistenz, Farbe: Alle Eierliköre sind anders. Autorin Andrea Schmidt hat sie alle getestet und macht sich Notizen.

„Isch nehm gern noch 'n Eierlikörschen. Dat Leben muss ja irgendwie weitergeh'n.“ Dieser herzerfrischende Videoclip vom kleinen Hape Kerkeling aus dem Film „Der Junge muss an die frische Luft“ macht gerade die Runde in Corona-Zeiten. Tatsächlich ist Eierlikör wieder in, ja geradezu hip und cool. Pur, als Cocktail, Longdrink oder im Kuchen, auf der Waffel oder dem Eis – es gibt unzählige Rezeptideen. Und auch die Zahl der Produzenten steigt. Wir von [Mohltied!] nehmen das zum Anlass, acht verschiedene Eierliköre – von Föhr bis Blekendorf, von den Reußenkögen bis Malente – zu testen. Eigentlich wollten wir dazu sechs [Mohltied!] Leser und -Leserinnen zusammenbringen, doch das Virus hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Aber immerhin – wir testen zu dritt: der [Mohltied!]-Chefredakteur Eckhard Voß, sein Ehemann Berthold Glauer-Voß und ich (räumlich getrennt von den anderen beiden).

Los geht's: Acht kreativ gestaltete Flaschen stehen aufgereiht nebeneinander. Den Anfang macht „**Oma's Rezept**“ vom Marienhof aus den Reußenkögen. Niemand anderes als die Präsidentin der schleswig-holsteinischen Landwirtschaftskammer persönlich, Ute Volquardsen, steht hier am Herd beziehungsweise am Thermomix. Hell und sahnig sieht die Flüssigkeit in der Milchflasche mit Bügelverschluss aus, mild und fast weihnachtlich schmeckt der Likör auf der Zunge. Auch das Test-Team Glauer/Voß sagt: irgendwie nussig und nach Spekulatius schmeckend – einfach sehr, sehr fein. Ute Volquardsen bestätigt telefonisch, dass sie gern

mit Gewürzen arbeitet. „Und ich nehme Tonkabohnen, die ich in der Muskatmühle reibe.“

Bleiben wir in Nordfriesland, auf Föhr: Der Likör „**Beschwipste Eier**“ steckt ebenfalls in einer nostalgischen Glasflasche. Die Konsistenz: leicht dickflüssig. Der Geschmack: vanillig, sahnig und ein bisschen wie Kuchen, finden wir alle. „Diesen Eierlikör sollte man vorher erwärmen“, meint Eckhard Voß und testet ihn auf einer Waffel. Lecker! Jens Hartmann von Föhr verwendet tatsächlich viel Süßes: Sahne, Zucker, Vanillezucker, Puderzucker, Kondensmilch – eine richtige Kalorienbombe. Übrigens: Wenn Sahne oder Milch verwendet wird, darf das Produkt nicht Eierlikör genannt werden, sondern nur „Likör mit Eierzusatz.“

Und noch eine Regel ist wichtig beim Eierlikör: Ein Alkoholgehalt von mindestens 14 Prozent ist gesetzlich vorgeschrieben. Salmonellen können dann nicht überleben. Nehmen wir zum Beispiel den „**Edlen Eierlikör**“ von Stefan Bierbaum, dem Mann, der auch den „Pretzer Likör“ herstellt. Sein Eierlikör hat laut Etikett satte 20 Prozent. Wir alle drei finden, er schmeckt auch ziemlich nach Alkohol. Kräftig gelb ist er in der Farbe. Stefan Bierbaum produziert mittlerweile etwa 2.500 Flaschen jährlich – in den Pretzer Werkstätten wird abgefüllt. Dieser soziale Aspekt gefällt mir.

Kommen wir zum Spitzenreiter in Sachen Alkoholgehalt: Das ist der „**Ovum**“ von Spiritus Rex mit 22 Prozent. Destillateur Matthias Sievert aus Malente steckt dahinter, ein Mann, der unglaublich aufwendige und kostenintensive



Geschichte des Eierlikörs

Wer hätte gedacht, dass nicht Eier der Ursprung des Eierlikörs waren, sondern Avocados? Wer das nächste Mal seinen Freunden einen leckeren Eierlikör serviert, kann mit dieser spannenden Historie mal richtig glänzen: Im 17. Jahrhundert entdeckten europäische Eroberer bei Ureinwohnern des Amazonas im heutigen Brasilien das Erfrischungsgetränk „Abacate“. Darin enthalten: Avocados, Rohrzucker und der Rum Advocaat, der als Vorläufer des heutigen Eierlikörs gilt. Und nun kommt ein Herr ins Spiel, der beim Eierlikör einfach nicht fehlen darf: Eugen Verpoorten aus Antwerpen. Er imitierte 1876 dieses Getränk und nahm Eigelb statt Avocados – denn die wuchsen bekannterweise nicht in Europa. Und schon war der Eierlikör bei uns etabliert.

Gleichzeitig entwickelte sich übrigens noch ein ähnliches Getränk in Mexiko: der sogenannte Rompopo aus Eiern, Milch, Vanille und Rum. Hieraus entstand der Egnog, der vor allem in englischsprachigen Ländern getrunken wird.

Heimat geschichten

Ob Kundenzeitschrift, Mitarbeiterzeitung oder Onlineportal:
Wir machen Content für den Norden.
Und wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen neue
innovative Konzepte zu entwickeln und zu realisieren.

Vier starke Titel aus dem DIE SEITE-Verlag.

[Mohltied!]
Das Business-Magazin für Schleswig-Holstein

Sejlerens®

SH
GUIDE

Hierleben

DIE SEITE
Verlag & Medien GmbH

DIE SEITE Verlag & Medien GmbH
Carlshöhe 27 · D-24340 Eckernförde
Fon: +49 (0) 4351-666 05 11
www.die-seite-verlag.de



„Edler Eierlikör“ – der Geheime

Stefan Bierbaum produziert diesen Eierlikör nach dem original Preetzer Geheimrezept – so steht es auf der 0,5 l Flasche. Produziert wird nur zu Ostern und zu Weihnachten, damit der Likör immer frisch bleibt. Mit 20 Prozent Alkoholgehalt hat er ordentlich Umdrehungen. Erhältlich in vielen Läden in Preetz, zum Teil auch in Kiel sowie im Onlineshop.

„Das ist schon eine arbeitsintensive Sache mit dem Eierlikör. Der Eigelbgehalt ist wichtig. Und der Temperaturführungsprozess auch.“

Der Destillateur · Stefan Bierbaum
Moritz-Schreber-Str. 57 · 24211 Preetz · www.preetzer.de

„Ovum“ – der Edle

Die braune, sechseckige Flasche mit Korken erinnert an eine Apothekerflasche. Das Design: edel; der Rachuter Eierlikör mit Benjaminer Kirsche noch edler im Geschmack. Der Alkoholgehalt liegt bei 22 Prozent und ist damit Spitzenreiter. Genussstipp: einfach pur trinken! Zu kaufen gibt es den Rachuter zum Beispiel im Onlineshop bei Matthias Sievert.

„Das KaDeWe in Berlin hat angefragt – sie wollen meinen Eierlikör. Die Spirituose erlebt echt gerade eine Revolution.“

Spiritus Rex · Matthias Sievert
Gartenstr. 12, 23714 Bad Malente-Gremsmühlen, www.spiritus-rex.de

„Klötchenköm“ – der Stylish

Dunkle Steingutflasche mit Hühnern, die von Comiczeichner Nökel gemalt werden – also demjenigen, der auch Werner kolorierte: Die Aufmachung des „Klötchenköms“ macht richtig was her. Andreas Werner will auch bewusst das jüngere Publikum ansprechen. Der Alkoholgehalt: satte 20 Prozent – den Rum schmeckt man ganz fein heraus. Erhältlich in vielen Geschäften und im Onlineshop.

„Mein Ziel ist es, den Eierlikör auch in Wacken groß rauszubringen. Heavy Metal-Fans, die ‚Klötchenköm‘ genießen – die Vorstellung gefällt mir.“

Spitzmund · Andreas Werner
Waisenhofstr. 11, 24103 Kiel · www.spitzmund.com

„Oma's Rezept“ – der Würzige

Der Eierlikör aus den Reußenkögen in Nordfriesland schmeckt cremig und würzig zugleich. Ute Volquardsen verwendet zum Beispiel Tonkabohnen, manchmal Marzipan oder eine Prise Sternanis. Enthalten ist Doppelkorn – mit 17 Prozent schmeckt dieser Eierlikör nicht so stark. Den Likör in der Milchflasche mit Bügelverschluss gibt es nur direkt auf dem Marienhof.

„Manchmal variere ich den Eierlikör auch mit gutem Marzipan oder mit einer Prise Sternanis.“

Der Marienhof · Ute Volquardsen
Dorfstr. 20, 25852 Bordelum, www.dermarienhof.de



„Angetüderte Henne“ – der Dezente

Kalt aufbewahren, gut schütteln, eingießen, genießen: Dieser Eierlikör besteht aus ganzen kleinen Bio-Eiern, Sahne, Milch, Vanillemark und Doppelkorn. Er hat nur 15 Prozent und schmeckt sehr dezente – darum eignet er sich auch prima für Nachspeisen. Jasper Schultz hat die „Angetüderte Henne“ gerade erst entwickelt und bringt die Flaschen zu seinen Kunden.

„Unser Eierlikör schmeckt am besten auf der Terrasse mit Freunden. Eis, Eierlikör darüber und schön wegschnabulieren.“

Die Nessendorfer Mühle · Jasper Schultz
Nessendorfer Mühle 1, 24327 Blekendorf, www.nessendorfer-muehle.de

„Flotter Dotter“ – der Klassische

„Kraass! Der neue Shooter vom Land!“ steht auf der Flasche vom Landei aus Angeln. Das Schöne: Der „Flotter Dotter“ ist herrlich klassisch – so wie die Oma ihn früher schon zubereitet hat. Die cremige Spirituose hat 16 Prozent und enthält neben Eiern auch Milch. Welcher Alkohol hier drin ist, wird nicht verraten. Erhältlich direkt im landwirtschaftlichen Betrieb.

„Das Rezept unseres Eierlikörs ist von meiner Großmutter. Es tauchte irgendwann plötzlich wieder auf.“

Lande aus Angeln · Familie Lass
Kius 13, 24897 Ulsnis, www.lande-i-angeln.de

„Ei ab 18“ – der Weihnachtliche

Immer eine Sünde wert: Der Sahnelikör mit Eigelb vom Hof Landeier Mohrkirch hat definitiv einen ganz eigenen Geschmack. Enthalten sind unter anderem 15 Prozent Wodka, Vanille, Bittermandel und Zimt – ein bisschen weihnachtliche Stimmung kommt also auf. Familie Paulsen bietet den selbst gemachten Tropfen gern auf Märkten zur Verkostung an. Erhältlich im eigenen Hofladen.

„Es gibt auch schlechten Eierlikör. Wichtig sind die guten, frischen Zutaten.“

Landeier Mohrkirch · Familie Paulsen
Köhnholz-Ost 4, 24405 Mohrkirch, www.landeier-mohrkirch.de

„Beschwipste Eier“ – der Sahnige

Rahmlikör steht auf der Flasche mit dem rot-weiß-karierten Tuch am Verschluss. Und tatsächlich schmeckt diese Spirituose nach Sahne, Kuchen, Pudding und Vanille. Familie Hartmann von Föhr füllt hier 96-prozentigen Alkohol hinein, dazu unter anderem Sahne, Zucker und Kondensmilch. Die Urlauber lieben die „Beschwipsten Eier“ und auch die Föhler gönnen sich ab und zu einen Likör. Zu kaufen im Hofladen.

„Alle hier auf unserem Hof auf Föhr kennen das Geheimrezept, und sie nehmen es auch mit ins Grab.“

Föhler Inselkäse · Familie Hartmann
Hauptstr. 9, 25938 Alkersum, www.foehrer-inselkaese.de



Eierlikör testen macht auf jeden Fall gute Laune (hicks ;-)). Schnell noch ein Foto machen, damit nichts in Vergessenheit gerät.

Destillate und Geiste herstellt. Wir Tester sind gespannt, die edle Flasche im Apotheker-Stil verspricht einiges. Und dann der Wow-Effekt: Ist das wirklich Eierlikör? Es schmeckt definitiv nach Kirschen. Matthias Sievert bestätigt: „Ich peppe auf mit Kirschwasser.“ Absolut spannend im Geschmack. Vor Kurzem hat sich das KaDeWe in Berlin bei ihm gemeldet: Sie wollen den „Rachuter“ in ihr Sortiment aufnehmen. Auch die Hauptstadt feiert das Comeback des Eierlikörs. Der Gaumen ist schon ein bisschen belegt, die Geschmacksnerven schläfrig. Aber bestens gelaunt geht es weiter mit dem **„Flotter Dotter“** vom Landei aus Angeln in Ulsnis. Mein Urteil: nicht so süß und flüssiger als manch anderer Konkurrent. Die Test-Fraktion Glauer/Voß meint: „Cremig und nicht spritzig.“ Aber was ist das für ein Alkohol da drin? „Wird nicht verraten“, lacht Katharina Lass aus Ulsnis. „Aber Eier von unseren frei laufenden Hühnern sind drin. Das schmeckt man doch sicherlich.“ Bleiben wir im Kreis Schleswig-Flensburg: Ich schlürfe den Likör **„Ei ab 18“** von Landeier Mohrkirch – und denke an Zimt, Marzipan und Weihnachten. „Sehe ich genauso“, sagt Berthold Glauer-Voß. „Und der Alkohol ist dabei gut eingebunden.“ Bis dieses Rezept stand, haben Claus-Erich Paulsen und seine Frau Eike lange herumexperimentiert. „Wir haben es auch mal mit Doppelkorn versucht, aber Wodka gefiel uns am besten.“ Jetzt kommt die **„Angetüderte Henne“** – genau so, wie ich mich fühle ... Meine Güte, der Likör ist ja extrem kräftig gelb – oder kann ich nicht mehr richtig gucken? Mmh, der

schmeckt wie Vanillepudding und gar nicht stark nach Alkohol. „Dezent“, finden auch die anderen Tester. „Passt gut zu Schokopudding.“ Hergestellt wird die „Angetüderte Henne“ in der Nessendorfer-Mühle in Blekendorf. „Wir verwenden dafür kleine Eier, die wir nicht mehr vermarktet bekommen“, sagt Jasper Schultz. Das volle Ei kommt hier rein – nicht nur das Eigelb wie bei vielen anderen. Einer steht noch aus: der **„Klötchenköm“** von Spitzmund aus Kiel. Die Flasche ist einfach toll: schwarzes, edles Steingut – das spricht auch junge Leute an. Der Geruch: irgendwie nach Vanille und Baileys. Der Geschmack: leichtes Rum-Aroma, spritzig, einfach klasse. Hinter dem „Klötchenköm“ steckt der ehemalige Barkeeper Andreas Werner, der mit dem Eierlikör schon etliche Auszeichnungen gewonnen hat. „Ich habe bewusst einen hohen Alkoholgehalt von 20 Prozent gewählt, damit der Rumgeschmack auch beim Backen nicht neutralisiert wird“, verrät er mir. Na toll, und ich bin nun so richtig schön beschwipst. Kommen wir zum abschließenden Urteil: Die hausgemachten, klassischen Eierliköre ähneln sich zum Teil, fanden wir „Nicht-Experten“. In diesem Bereich nominiert Eckhard Voß „Oma's Rezept“ vom Marienhof als Gewinner, Berthold Glauer-Voß und ich dagegen die „Beschwipsten Eier“ von Föhr. Bei den stärkeren Spirituosen gewinnt bei uns allen der „Ovum“ aus Malente. Aber hey – das ist ja nur unsere Meinung. Wie wär's also: „Darf es noch ein Eierlikörschen sein? Dat Leben muss ja irgendwie weitergeh'n.“