

HENNE ODER EIERLIKÖR?

TEXT UND BILD
Jürgen Schmücking

Über Jahrzehnte fristete der Eierlikör ein Schattendasein. Verstaubte Flaschen in den Wandschränken der Großeltern. Oder irgendwo weit hinten auf einem modrigen Regal im Keller. Meist ungenießbar, weil es auch der beste Alkohol nicht schafft, die milchbasierte Crème frisch zu halten. Wenn wir früher also Eierlikör probieren mussten, war er mit hoher Wahrscheinlichkeit weit jenseits seines Zenits. Aber dann kam Phettberg. Die Frage, mit der er seine Gäste in der Show begrüßte, »Frucade oder Eierlikör«, wurde Kult und der Eierlikör erlebte eine Renaissance. In Österreich. In Deutschland war er wirklich verschwunden. Aber das ist eine andere Geschichte. Grundsätzlich gilt: Dotter, Alkohol, Milch, Staubzucker, Vanille. Alles andere ist Avantgarde. Und unnötig. Warum es trotzdem so viele verschiedene Stile und Ausprägungen beim Eierlikör gibt, liegt daran, wie mit diesen Zutaten zu Werke gegangen wird. Welche Eier? Welcher Alkohol? Manche schwören auf Weinbrand, andere auf Kirsch. Es gibt sogar Liköre auf Rum- oder Kornbasis. Bei der Milch muss die Entscheidung getroffen werden, ob Kondensmilch verwendet wird. Oder Obers. Fragen über Fragen.

1 KIKERI KIRSCH, Lorenz Humbel

Lorenz Humbel ist ein Schweizer Schnapsbrenner. Bioschnapsbrenner, um genau zu sein, und wenn man noch genauer ist, ist er DER Schweizer Bioschnapsbrenner, der auch einen guten Riecher für spannende Liköre hat. Bei Bio eine Selbstverständlichkeit, aber man muss es trotzdem manchmal sagen: Die Eier kommen von Biohennen, und weil Lorenz Humbel eben Lorenz Humbel und somit Kirschzampano ist, setzt sich der Kikeri Kirsch aus feinstem Kirsch, Eiern und Bio-Bourbon-Vanille zusammen. Experiment gelungen. humbel.ch

2 SCHNABBELEI BIO-EIERLIKÖR, Spirit of Hafencity

Hamburg. Aus der Destillerie kommen drei spannende Produkte. Ein Aperitivo, der – das Meer liegt nahe – zuerst Maritimo hieß und später Mirativo heisst. Ein – nona – Gin und eben der Eierlikör. Der unterscheidet sich von allen anderen hier alleine schon dadurch, dass unglaublich viel Bourbon-Vanille es in die Rezeptur schaffte. Optisch sieht das so aus, als hätte man ein Vanillekipferl im Likör aufgelöst. Aber geschmacklich – ein Traum. Unglaublich harmonisch das Ganze. Vor allem gemeinsam mit dem Schwarzwälder Kirschwasser, das als Alkoholbasis herhält. spiritofhafencity.de

3 EIERLIKÖR, Richard Rauch (Steirawirt, Geschwister Rauch)

Auf dem Etikett steht einiges. Zum Beispiel, dass Richard Rauch Eier von glücklichen Hühnern verwendet. Und dass er bei seinem Likör heikel ist. Mit Sicherheit ist er das. Als Haubenkoch muss er das auch sein. Das Ergebnis kann sich jedenfalls sehen lassen. Zarter Vanilleton, insgesamt eine unfassbar schmeichelnde Harmonie. Verwendet werden sowohl Rum, als auch Weinbrand, was dem Ganzen eine einerseits leicht exotische, andererseits auch eine tiefgründige Note gibt. Und er wäre nicht Richard Rauch, der Haubenkoch, stünden nicht auch ein paar Empfehlungen am Label. »Passt gut zu Chai Latte oder frisch gerührtem Vanilleeis.« meinbruderderkoch.at

4 BIO-EIERLIKÖR, Dallmayer

Dallmayr ist ein Münchner Nobel-Greißler. Platzhirsch am Markt und exklusiver Restaurateur. Man möchte meinen, dass, was dort angegriffen wird, auch zu 100 Prozent passt. Beim Eierlikör ist das nicht ganz der Fall. Es gibt ihn fairerweise in zwei Varianten. Einmal schlicht als »Eierlikör«, und der ist genau das. Schlicht. Der andere ist (nur eine Spur) teurer und hat ein Upgrade mit Schwarzwälder Kirschwasser bekommen. Das passt. Der fruchtige Geist setzt der üppigen Cremigkeit ein ordentliches Maß an Frische und Säure entgegen, die dem Likör den nötigen Pep gibt. Bei der einfachen Variante fehlt dieser Gegenpart. Egal, einfach Zucker oder Honig dazu, Schlagobers, dann aufschlagen. Voilà: perfektes Eierlikör-schäumchen. dallmayr-versand.de



BILD: ISTOCK.COM/SEAMARTINI / PICTUREPARTNERS