

Eierlikör, mit und ohne Vanille – aber „on the rocks“ bitte!

Bei Eierlikör denken die meisten mit viel Nostalgie und ein bisschen Herzblut an vergangene Zeiten – und an handgeschriebene Rezepte aus Omas Kochbuch. Heute erlebt das „Belohnungsgetränk“ eine Renaissance: Manufakturen wie industrielle Erzeuger haben den Spirituosen-Klassiker „entstaubt“ und bieten ein breites Sortiment fantasievoller Kreationen.

Das Angebot könnte der Dessertkarte der gehobenen Gastronomie entnommen sein. Oder haben die ideenreichen Produzenten die „süßen Laufmeter“ der Supermärkte inspiriert? Die Aromenvielfalt reicht von Manner Schnitten, Rum-Kokos von Casali und After Eight über Crème Brûlée und Pêche Melba bis zu Tiramisu und Apfelstrudel.

On the rocks oder puristisch? Hand aufs Herz: Liköre auf Basis von Sahne oder Milch lieben (fast) alle – Mann oder Frau, Jung oder Alt, Schleckermäuler oder Hardliner.

WAS IST DRIN IM EIERLIKÖR?

Die Alkoholbasis kann variieren, so verwendet der belgische Erzeuger De Klok Genever mit ca. 40 % vol. für einen extrem dickflüssigen „Löffel-Likör“, der vor allem in köstliche Pralinen gefüllt wird. Der höhere Alkoholgehalt macht das Produkt länger haltbar und „befeuert“ das Aroma.

In den meisten Fällen wird dem Eierlikör Rum oder Weinbrand sowie Korn oder Wodka bzw. Ethanol aus landwirtschaftlichem Ursprung zugesetzt, der auch als Stabilisator des Produktes dient. Im industriellen Segment wird der Likör auf 60 Grad Celsius erhitzt, um ihn zu stabilisieren bzw. Keimbildung vorzubeugen.

Die betreffende EU-Verordnung schreibt mindestens 140 Gramm Eigelb, 150 Gramm Zucker pro Liter sowie mindestens 14 % vol. Alkohol vor. Beigabe von Aromen, Sahne oder Milch ist ebenfalls geregelt (für Private nicht relevant).



Foto: W. Kury

Eidotter werden meist als eigenständiges Produkt gekauft, im steirischen Betrieb Zweiger steht allerdings die Familie unter „Zwangsarbeit“, wenn es um das sorgfältige Trennen von Eiweiß und Eigelb geht. Auch die Verwendung von Vanille scheidet die Geister: Gerry Fischer vom Alt Wiener Schnapsmuseum stellt seinen Eierlikör ohne Zusatz von Vanille her und sieht ihn als den einzig authentischen an. Der hochwertige Geschmacksträger (Kondens-)Milch oder Sahne ist ebenfalls noch zu berücksichtigen. Die Firma Horvath lässt sich für ihre Creme-Liköre sogar eine spezielle

Milch liefern. Doch wie heißt es so schön: Viele Wege führen nach Rom ... Und so ist der klassische Eierlikör für alle Erzeuger die Basis für viele Varianten wie Nougat, Schoko, Mohn, Nuss und vieles mehr.

Alle Produkte, ob mit natürlichen oder naturidenten Aromen hergestellt, sind relativ lang haltbar, sofern sie aus einem Handelsregal stammen und den EU-Bestimmungen entsprechen. Idealerweise sollte eine geöffnete Flasche jedoch so zügig wie möglich geleert werden.

Spezialitäten mit großer Tradition

Ende des 19. Jahrhunderts und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts waren „Alt Vater Gessler“ und „J.A. Baczewski“ bekannte Marken, die man mit einer großen Vielfalt von hochwertigen alkoholischen Getränken verbunden hat.

Die Wurzeln des Unternehmens reichen weit ins 18. Jahrhundert zurück, große Bedeutung erwarb sich die 1873 in Schlesien entstandene Niederlassung mit dem Slogan „3 Worte: Altvater – Gessler – Jägerndorf“. Sie wurde zum k. und k. Hoflieferanten ernannt und auf den Weltausstellungen 1888 in Melbourne und St. Petersburg, 1889 in Barcelona und Brüssel, 1900 in Paris und 1904 in Wien mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Nach dem Zusammenbruch der Monarchie entstanden einzelne Unternehmen in den Nachfolgestaaten und es wurden Lizenzen erteilt an Hersteller der Gessler-Produkte. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die meisten Betriebe in Osteuropa verstaatlicht, nur Wien blieb im Besitz der Familie Gessler und wurde 60 Jahre von Eduard Gessler geführt. Der Export wurde bis Australien, Afrika und Amerika ausgebaut. 1980 stellte sein Sohn Elek das Unternehmen auf eine neue Basis, die heutige „Altvater Gessler – J.A. Baczewski GmbH“, bis heute ein Begriff für Spirituosen-Spezialitäten nach alter Tradition.

Klassifiziert als First-Class Distillery 2019, gab es Double-Gold für J.A. Baczewski Piolunowka, Gold für J.A. Baczewski Orzechowka, Gin Monopolowa, Vodka Monopolowa, J.A. Baczewski Ovovit, J.A. Baczewski Suveren, J.A. Baczewski Whisky, Silver für J.A. Baczewski Pomeranczowka, J.A. Baczewski Jezynowka, Bronze für J.A. Baczewski Morelowka, J.A. Baczewski Wisniowka.

1/2 ADV Lifestyle Trading (gin)

Hitliste bester Eierliköre

96,3 WOB-Punkte – Steirischer Eierlikör 2016 - Double-Gold
Destillerie Zweiger, 8562 Mooskirchen, www.zweiger.at
Duft: Zaubhaftes Sorten-Thema, Zabaglione-Assoziationen, cremiger Vanillepudding, viel animierende Frische, Nougat, Sahne, zarter Rumester-Touch.
Geschmack: Opulent, doch elegant, sehr sahnig-milchig, animierend-frisch, kraftvolle Eier-Vanille-Komposition, sehr cremige Textur, dicht und harmonisch, endloses Finale.

95 WOB-Punkte – J.A. Baczewski Ovovit - Gold
Altvater Gessler J.A. Baczewski, 1010 Wien, www.agjab.com
Duft: Gekonnt und sehr typisch, geradlinig und konzentriert, esterig-beerige Basis, starke Eidotter-Präsenz, Zimt, Honig, leicht apfelig-birrig.
Geschmack: Überzeugende Intensität, klar dominierende Dotter-Aromen, ein Hauch Zitrus, cremig-sahnige Textur, kompakter Körper, harmonisch, gute Länge.

94,7 WOB-Punkte – Gänserndorfer Eier-Creme-Likör - Gold
Horvath's Spezereyen Kontor GmbH, 2232 Deutsch Wagram, www.horvaths.at
Duft: Klassischer Vanillepudding, Eidotter, helles Karamell, feine Vanille, Zitrus, Nussbiskuit, klar und geradlinig.
Geschmack: Vanillepudding in flüssiger Form, sehr cremig-milchig-sahnig, buttrige Akzente, Eigelb, weiße Schokolade, elegante Vanille-Süße, wärmendes Finale.