

erstellt am: 16.02.2010

URL: [www.rp-online.de/niederrheinnord/kleve/nachrichten/Weltneuheit-Likoer-aus-Gaenseei\\_aid\\_820350.html](http://www.rp-online.de/niederrheinnord/kleve/nachrichten/Weltneuheit-Likoer-aus-Gaenseei_aid_820350.html)

## Niederrhein

### Weltneuheit: Likör aus Gänseei

VON LUDGER DISTELKAMP - zuletzt aktualisiert: 16.02.2010

**Niederrhein (RP) Die Schutzgemeinschaft Niederrheinisches Gänseei stellt aus dem Tierprodukt ein alkoholisches Getränk her, damit das Ei als Spezialität mit dem Niederrhein identifiziert wird. Hilfe von Likörherstellern und Fachhochschule.**

Er ist kräftiger als normaler Eierlikör. Logisch, denn das Ei von der Gans ist im Geschmack intensiver als das vom Huhn. "Ich glaube, wir haben eine Weltpremiere. Denn ich habe überall gesucht und bin auch im Internet nicht fündig geworden, dass ein Likör aus Gänseeiern produziert wird", sagt Gregor Caspers. Der Gocher hat sich als Vorsitzender des Vereins "Schutzgemeinschaft Niederrheinisches Gänseei" das Ziel gesetzt, diese alte Lebensmittel-Spezialität mit cleveren Ideen wieder bekannter zu machen. Der Name "Niederrheinisches Gänse-Ei" sei geschützt und garantiere als Markenprodukt mit dem Ursprungstempel die traditionelle bäuerliche Geflügelhaltung.

Nach Weihnachten gebe es einen Absatzstau beim Verkauf. Da der Verein Frische und Qualität beim Tierprodukt gewährleisten wolle, sei der Einfall gekommen, das Tierprodukt für das alkoholisches Getränk zu verwenden. "Da ist der Eierlikör doch eine gute Möglichkeit. Denn er ist unbegrenzt haltbar. Selbst wenn die Flasche angebrochen ist, hält sie nach Experten-Aussagen noch elf Monate", so Caspers.

#### Mehr Prozente

Das alkoholisches Getränk aus dem Gänse-Ei ist nicht nur kräftiger im Geschmack, sondern hat auch mehr Prozente als der Likör vom Hühnerei. "20 Prozent Alkohol hat unser Getränk, während normaler Eierlikör 14 Prozent hat, die das Gesetz für den Eierlikör vorschreibt", berichtet der Vorsitzende der Schutzgemeinschaft. Der Trunk werde nach der EU-Likörverordnung hergestellt. "Wir nehmen für eine Flasche drei Eigelb, Zucker, Korn und Wasser", sagt Caspers. Der Verein habe für die Produktion die professionelle Hilfe verschiedener Likörhersteller und die Unterstützung der Fachhochschule für Getränketechnologie in Geisenheim im Rheingau in Anspruch genommen. Das Getränk werde bei einer Likörfirma erzeugt. Es müsse mindestens 30 Tage reifen, damit die Geschmacksausbildung abgeschlossen sei, erläutert der Vorsitzende der Schutzgemeinschaft, die das Gänse-Ei als Premium-Produkt der Region zwischen Kranenburg und Krefeld sowie Heinsberg und Wesel sieht.

#### Delikatesse

Die vier größten Gänseeier-Produzenten des Niederrheins seien Mitglied im Verein. Auch der Nebenerwerbs-Landwirt Bernd Cornelissen aus Bedburg-Hau beliefert die Schutzgemeinschaft, damit aus den Tierprodukten das alkoholisches Getränk wird. "Die Herstellung des Likörs ist ein weiterer Schritt, um das Gänseei dauerhaft als Delikatesse mit der Genussregion Niederrhein zu verbinden", betont Caspers. Seine Trinkempfehlung für die Weltpremiere lautet: "Man kann den Likör kalt

---

und warm trinken. Aber bei Zimmertemperatur ist die  
Geschmacksentfaltung intensiver."

---

© RP Online GmbH 1995 - 2010

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken