

„Was für eine geile Farbe!“

Stimmt. Aber vor allem ist **Eierlikör** zum Trinken da, und das tun die Deutschen reichlich. Nur der Udo L. – der malt auch damit

Text UWE RASCHE

Mit sicherem Griff langt Udo Lindenberg nach dem Likör – das Getränk ist ideal für satte Farbschichten. Aber auch Blue Curaçao und Peppermint Green hat der Künstler auf seiner Farbpalette



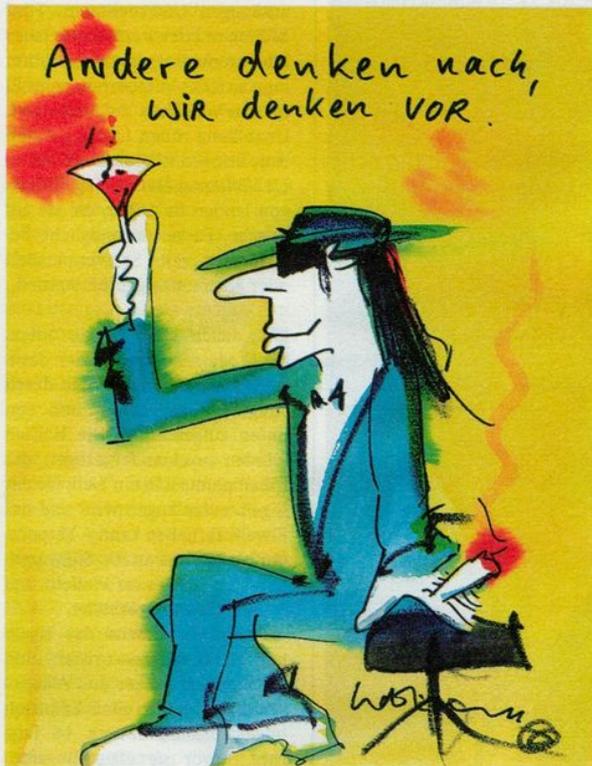
Nicht jeder erinnert sich an sein erstes Bier, das erste Glas Wein. Mit Eierlikör ist das anders. Das war bei Oma, heißt es fast immer. Wenn die ihr Pinnchen geleert hatte, durfte man mit Finger und Zunge über die dickflüssigen Reste herfallen. Als harmloses Naschen galt das. Horrormeldungen über komasaufende Jugendliche gab es ja noch nicht.

Auch Udo Lindenberg landet in der Kindheit, wenn man ihn nach seinem Erstkontakt mit der gelben Leckerei fragt. „Das war so in den fuffziger Jahren“, nuschelt es unter dem schwarzen Hut hervor, „da holte meine Mutter Hermine den Eierlikör gezielt aus dem Schrank, wenn es was zu feiern gab.“ Als dann sehr viel später das 30-jährige Bühnenjubiläum seines Panikorchesters anstand, habe er sich an die schöne Sitte erinnert und nicht nur Champus, sondern auch Eierlikör spendiert. Seitdem geht das Getränk regelmäßig mit auf Tour – „das kleine Stöberchen“ mit der Band nach Konzertende ist Ritual.

Aber auch vor dem Auftritt tut der Dotterdrink gute Dienste. „Ich geh' manchmal auf die Bühne und stelle fest, dass die Stimme im Keller ist. Schnell nach Rügen und am Kreidelfelsen lutschen geht nicht, also gurgel' ich mit Eierlikör. Das goldene Getränk spült die goldene Kugel im Hals.“

Er macht das nicht hinter, sondern auf der Bühne, direkt am Mikro. Wohl deshalb ist Uns Udo so etwas wie der inoffizielle Botschafter dieses Produkts geworden. Und auch wenn der 63-Jährige inzwischen das Kaffeekränzchen-Alter erreicht hat, hat er die Spirituose von genau diesem Image befreit. „Das ist doch ein obercooles Getränk“, sagt Lindenberg und hebt sein Glas, in dem natürlich Gelbes steht. „Der härteste Kerl kann heute in die härteste Kneipe gehen und 'nen Eierlikör bestellen. Das ist überhaupt kein Problem.“

Der Sänger sitzt in der Bar des Hamburger Hotels Atlantic, in dem er seit 15 Jahren wohnt. In den Gängen hier hängen nicht



Den Begriff „Likörelle“ hat Lindenberg schützen lassen. Kein Wunder: Sammler zahlen bis zu 40 000 Euro für ein Gemälde

Eigelb, Zucker und Weizendestillat ausdauernd verrühren und gut ruhen lassen – so wird aus Dottern eine Spirituose



Goldene Schallplatten, sondern Zeugnisse von Lindenbergs Zweitkarriere als Maler: leuchtend-bunte Comics, Gemälde, Zeichnungen und Karikaturen. Die Motive: Sex, Rock 'n' Roll – und immer wieder Alkohol. Der steckt auch in den Farben. Lindenberg gilt als Erfinder des Malens mit Likör, jedenfalls hat er sich den Begriff „Likörelle“ schützen lassen.

Udo nippt noch mal und erzählt, wie seine Lieblingsspirituose den Weg in die Kunst fand. Er habe schon immer gern gemalt, kleine Zeichnungen gemacht, Skizzen seines Konterfeis, wenn Fans ein Autogramm wollten. Eines Tages, er saß an der Theke, sei ihm beim Kritzeln eines dieser „Udogramme“ ein Glas umgekippt – und Eierlikör aufs Papier gekleckst. „Was für 'ne geile Farbe, dachte ich. Und wie das so ist, kippt plötzlich noch ein Glas um, mit Grenadine, und dann Blue Curaçao und dann Peppermint Green. Das ist ja praktisch, dachte

ich, da muss man nicht ins Atelier gehen, sondern kann das gleich in der Kneipe machen – wie mit meinen Texten, die entstehen ja auch meist auf Bierdeckeln.“ Die Konsistenz des Eierlikörs, schwärmt er, sei ideal für satte Farbschichten. Gleichzeitig tue ihm der hohe Gelbanteil in vielen seiner Bilder aber auch weh. „Gerade bei Großformaten denke ich oft, man könnte das ganze schöne Zeugs ja auch trinken.“

Das tun genügend andere. Eierlikör hält sich im hart umkämpften Spirituosenmarkt ähnlich stabil wie im Glas, wo auch so schnell nichts hin- und herschwappt. Und er ist unter den Kleinen ein Großer: So kaufen die Deutschen deutlich mehr davon als schottischen Whisky und etwa viermal so viel wie Grappa. Sie trinken ihn auch nicht erst im Rentenalter. 49 Jahre alt sei sein Durchschnittskonsument, behauptet Marktführer Verpoorten.

Ohne Firmengründer Eugen Verpoorten wären Eigelb, Zucker und Alkohol vielleicht nie eine Liaison eingegangen, zumindest keine so erfolgreiche. Der aus Antwerpen stammende Kolonialwarenhändler und Destillateur brachte die Mischung 1876 auf den Markt – als Notlösung. Denn seine holländischen Vorfahren hatten bereits im 17. Jahrhundert am Amazonas ein Getränk entdeckt, das die Indios aus dem Fruchtfleisch der Avocado bereiteten und das portugiesische Eroberer mit Rohrzucker und Schnaps zu einem köstlichen Getränk verfeinert hatten. Als die Holländer 1654 vertrieben wurden, nahmen sie Rezept und Pflanzen mit nach Hause. Doch im kalten Exil stellten die Avocado-bäume die Produktion ein. Also musste ein Ersatzstoff her für den lieb gewonnenen „Advocaat“: Eidotter.

Der Hinweis, dass die von Eugen Verpoorten entwickelte Geheimrezeptur noch immer Grundlage der Herstellung ist, gehört zu den Marketingsäulen des einst in Heinsberg bei Aachen gegründeten und heute in Bonn →

CUVÉE
Riesling Sekt
TROCKEN

OSTERN
FÜRSTLICH FEIERN.

Fürst von Metternich

FÜRSTLICH GENIESSEN
FÜRST VON METTERNICH GIBT ES ALS RIESLING SEKT IN DEN CUVÉES
TROCKEN, EXTRA TROCKEN, BRUT JAHRGANG UND ALS ROSÉ SEKT TROCKEN.
WWW.FUERST-VON-METTERNICH.COM

Lebensart

ansässigen Unternehmens. Fünf Millionen Liter werden hier jedes Jahr produziert, trotzdem rühmt man sich bei Verpoorten, jedes Ei im eigenen Haus aufzuschlagen. Unablässig rollen Laster auf den Hof, bringen in Stoßzeiten bis zu 1,2 Millionen Eier am Tag. 750 davon landen im Labor, wo sie auf Frische, Farbe und mögliche Belastungen mit Schwermetallen oder Antibiotika geprüft werden.

Danach kommen sie unters Messer – oder besser: darüber. Die Eier werden durch Saugnäpfe angehoben und von unten aufgeschlitzt. Die Hälften werden auseinandergezogen, der Inhalt plumpst in ein Sieb, wo das Eigelb aufgefangen wird und das Eiweiß abfließen kann – Verpoorten verkauft es an die Süßwarenindustrie, die es zu Waffeln und Schokoküssen verarbeitet.

Anschließend wird das Eigelb bei 60 Grad pasteurisiert und so lange mit Zucker und Alkohol verrührt, bis sich eine Emulsion bildet, die mindestens 14 Tage ruht, bevor sie abgefüllt wird. Tatsächlich ist die Sache etwas komplizierter, aber mehr will William Verpoorten, Firmenchef in fünfter Generation, nicht verraten. Nur so viel: Elf Eigelb kommen in jede Flasche, und das Ruhen der fertigen Mischung ist sehr wichtig. „Bei uns sagt man: Es muss sich alles miteinander vermählen.“

Genauso stolz wie auf das Produkt ist der 53-Jährige mit der dotterfarbenen Krawatte auf etwas anderes: „Wir haben über Jahrzehnte die Getränkegattung Eierlikör wach und lebendig gehalten“, sagt der Chef und meint damit vor allem den Werbeschlag „Ei, ei, ei – Verpoorten“. Die Melodie wurde bereits von Peter Kraus geträllert.

Wo Verpoorten Reklame quasi mit der Pulle ausschütten kann, gibt der Werbeetat der kleinen Destillerie Dwersteg nur Tröpfchen her. Dafür hat man einen Standortvorteil, was Anekdoten betrifft. Das 1882 gegründete Familienunternehmen sitzt im westfälischen Steinfurt, keine halbe

Autostunde von Udo Lindenberg Geburtsort Gronau entfernt. „Neulich war der Direktor von Udos ehemaligem Gymnasium da und tat ganz geheimnisvoll“, erzählt Geschäftsführer Ludger Teriete. „Er brauche zwei Flaschen richtig guten Eierlikörs, als Dank für einen Künstler in Hamburg. Wie sich herausstellte, hatte Udo denen für eine Benefizveranstaltung ein Bild gespendet.“

Lindenberg seit Jugendtagen kennen und heute in Eierlikör machen – so verkaufsfördernd das klinge, miteinander zu tun hätten die beiden Dinge nichts, sagt der 55-Jährige. Er hat in die Firma eingehiratet, ihr dann allerdings die entscheidende Wende gegeben: 1996 stellte Dwersteg auf ökologisch produzierte Spirituosen um, als einer der ersten Betriebe weltweit in der Branche. Neun Liköre und ein Weizenkorn gehören zum Sortiment; Flaggenschiff und Hauptumsatzträger ist der „Eier-Liqueur“, Deutschlands meistverkaufte Biospirituose.

„Der schmeckt ja wie Omas selbst gemachter!“ Das höre er immer wieder, erzählt Teriete. Den Grund dafür sieht er in einer Herstellung ohne Erhitzen – und guten Zutaten: Eigelb von frei laufenden Hühnern, fair gehandelter Rohrohrzucker aus Thailand oder von den Philippinen, eine Essenz aus Bourbonvanille, heimisches Weizendestillat. Alles ausnahmslos in Bioqualität.

Produziert wird immer frisch nach Bedarf. Mehr als 1000 Liter können Ludger Teriete, seine Frau Monika und sein Sohn Marcel in der kleinen Produktionshalle hinter der alten Firmenvilla ohnehin nicht auf einmal ansetzen. Geheimnisrämerie auch hier. So ist der Likör schon fast fertig, als der Besucher zur verabredeten Uhrzeit erscheint. Aber wenigstens bekommt er ihn noch zu sehen: In kräftig dunklem Gelbschwimmt das Gesöff im Bottich. Ludger Teriete taucht eine Schöpfkelle hinein und füllt zwei Schnapsgläser. Ei und Alkohol treten eine Spur intensiver hervor als



**Mehr Zucker?
Mehr Ei?
Ludger Teriete
vom Steinfurter
Likörhersteller
Dwersteg kostet
sein Getränk – das
inzwischen in
Deutschland die
meistgekauften
Biospirituose ist**

**” Gerade bei
Großformaten
denke ich oft:
Man könnte
das ganze
schöne
Zeugs ja auch
trinken “**

Likör-Künstler Udo Lindenberg

FOTO: SABINE BUNGERT

bei konventioneller Ware. Aber es ist vor allem die feine Vanille-Note, die den Unterschied macht – die muss man allerdings mögen, das ist nicht anders als beim Wein.

Was noch auffällt: Der Dwersteg-Likör ist deutlich dünnflüssiger als Industrieware. „Das liegt daran, dass wir ihn auf kaltem Weg machen“, erklärt Teriete. „Beim Erhitzen stockt das Produkt und geht immer ein bisschen in Richtung Pudding.“ Zwei, drei weitere Probierrunden, und Ludger Teriete lässt sich noch mehr entlocken: dass man das Weizendestillat erst am Schluss zugeben darf, „weil die Masse sonst ausflocken würde“. Und dass man den Rührer mehrere Stunden lang arbeiten lassen muss, gleichmäßig und langsam, denn: „Gut Ding will Weile haben.“

Die schlanken Halbliterflaschen landen schließlich in Feinkostläden, ausgewählten Supermärkten, Nobelherbergen wie dem Hotel du Rome in Berlin oder bei der Münchner Barkeeperlegende Charles Schumann, der das Ökoprodukt zu seinen fünf Lieblingslikören zählt. Ein Großteil der Flaschen macht aber weitere Wege, 80 Prozent gehen in den Export. Besonders die Asiaten sind verrückt nach dem gelben Drink aus Germany. Ist der Likör hierzulande mit 15 Euro für den halben Liter schon nicht billig, kann er dort gar nicht teuer genug sein. „Chinesen aus der neuen Oberschicht zahlen 60 Euro für die Flasche“, sagt Ludger Teriete, „und sie würden ihn nicht kaufen, wenn er billiger wäre.“

Die klebrige Spirituose kann sogar eine Geldanlage sein. Das mit den Aktien laufe ja nicht mehr so, da solle man sich lieber ein schönes Likörell zulegen, empfiehlt uneigennützig Meister Lindenberg. Bei seinen Werken, für die man bereits jetzt 40 000 Euro und mehr auf den Tisch legen muss, könne man die Wertsteigerung regelrecht hören. „Da kommt so 'n Knistern und so 'n Zirren und so 'n Summen von der Wand – das ist ein untrügliches Zeichen, dass die minütlich teurer werden.“ ✪



Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!

Wir, die deutsche Geflügelfleischwirtschaft, leisten durch eine ressourcenschonende und klimafreundliche Erzeugung einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Lebensweise. Vertrauen Sie daher beim Kauf von Hähnchen- und Putenfleisch bewusst auf die deutsche Herkunft. Denn diese garantiert eine kontrolliert heimische Erzeugung, einen geringen Einsatz an Wasser und fossilen Brennstoffen, einen niedrigen Ausstoß an CO₂, strenge Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie kurze Transportwege. Genießen Sie also, wann immer Sie möchten, köstliches Geflügelfleisch aus Deutschland.

Achten Sie beim Einkauf auf die deutsche Herkunft!



Mehr Informationen unter: www.deutsches-gefluegel.de