



EI, EI, EI ...

Im paradiesischen Welt-naturerbe Grumsin brennt Thomas Blätterlein seine Edelbrände sowie Gin und setzt köstliche Liköre an – wie diesen Eierlikör aus regionalen Zutaten. Uns hat er ein feines Rezept zum Nachmachen verraten

DIE BRENNEREI IM WELTNATURERBE

Alles Gute braucht Zeit

Hier im UNESCO-Weltnaturerbe Grumsin ticken die Uhren anders. Kraniche rufen, Hirsche röhren, und hin und wieder blubbert es sanft aus dem Brennkessel. Wir befinden uns in der Grumsiner Brennerei von Thomas Blätterlein, die er in einem bezaubernden alten Backstein-Kornspeicher eröffnet hat. „Neben diesem Buchenwald erstrecken sich Offenflächen mit Getreide, dazu Wildhecken und Streuobstwiesen mit alten Sorten.“ Die Natur sorgt für die Inspiration von Blätterlein und seinen Mitarbeitern und fließt auch in die edlen Brände. Nur hier haben diese die Zeit, in Ruhe in ihren Holzfässern zu reifen.

KONTAKT

Genussabende, Gin-Tastings, Führungen:
Grumsiner Brennerei GmbH
Wirtschaftshof 3, 16278 Angermünde
Telefon: +49 (0) 3 33 37/51 69 99
Internet: www.grumsiner.de

☒ Grumsiner Eierlikör

ZUTATEN FÜR 2 LITER (20 VOL.-%)

440 ml Eigelb, 60 ml Eiweiß, 360 ml Wasser, 700 ml Zuckerlösung (aus etwa 500 g Zucker, 280 g Wasser, 60 g Zitronensaft), 80 ml Kirschbrand, 20 ml Zitronenmazerat, 360 ml Neutralalkohol, Bourbonvanille und 0,8 g Bittermandelöl (in etwas Neutralalkohol gelöst)

- 1 Eigelb und Eiweiß mit dem Wasser mischen und mit dem Handmixer kräftig aufschäumen.
 - 2 Passieren und zusammen mit der Zuckerlösung in einem Kochtopf ins Wasserbad geben.
 - 3 Die alkoholhaltigen restlichen Flüssigkeiten langsam (!) beimischen. Die Reihenfolge muss strikt eingehalten werden, da es sonst flockt.
 - 4 Nun das gelöste Bittermandelöl und die Bourbonvanille hinzufügen.
 - 5 Bei 55–60 Grad 2 Stunden immer wieder umrühren. Wichtig ist die wiederholte Homogenisierung der Mischung (z. B. mit dem Zauberstab). Nach dem Erkalten abfüllen.
- Zubereitungszeit: circa 2 Stunden

REISETIPPS

Die eiszeitlich geprägte „Terra Ukera“ zwischen Oder und Havel im nördlichen Brandenburg gilt als eines der schönsten deutschen Landschaftsgebiete und eignet sich für Naturfreunde und Ruhesuchende, Wanderer, Badegäste und Familien. Ab Berlin mit dem Auto oder dem Zug.

Höhepunkte der Region

Schloss Boitzenburg mit der Schokoladenfabrik, das liebenswerte Angermünde, die Wasserburgruine in Gerswalde und natürlich unsere Künstler und Gastronomen auf den vorhergehenden Seiten.

Ausflugsideen

Natur pur: Im Osten liegt der Nationalpark Unteres Odertal, im Süden das Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin und das Weltnaturerbe Grumsiner Forst und Redernswalde samt dem Mammut „Georg“. Im Westen befindet sich der 897 km² große Naturpark Uckermärkische Seen mit über 220 Seen. Hier sind



auch Kutschfahrten (u.) möglich: Kutsch- und Kremserfahrten Jens Fangerow, An der Pferdekoppel 3, 16278 Angermünde OT Altkünkendorf, Tel. +49 (0) 3 33 37/265 Mobil: +49 (0) 1 72/9 36 89 23

Genussidee

Das Café im alten Bahnhof in Warnitz mit regionalem Spezialitätenladen und Touristinfo. Hier serviert Ihnen das Team von Sabine Urbschat köstlichen uckermärkischen Kuchen zum Kaffee, selbst gebacken von Manuela Kalina. Man genießt dabei traumhafte Uckermark-Bilder in wechselnden Ausstellungen und kann sich mit örtlichen Leckereien eindecken. Lindenallee 27 (OT Warnitz), 17291 Oberuckersee, Tel. +49 (0) 3 98 63/7 81 22, E-Mail: kontakt@tourismus-uckerseen.de. Das Café ist geöffnet von Mai bis Oktober (Mo–Sa 9–17 Uhr, So 10–17 Uhr)