

...das Ei des Kolumbus!

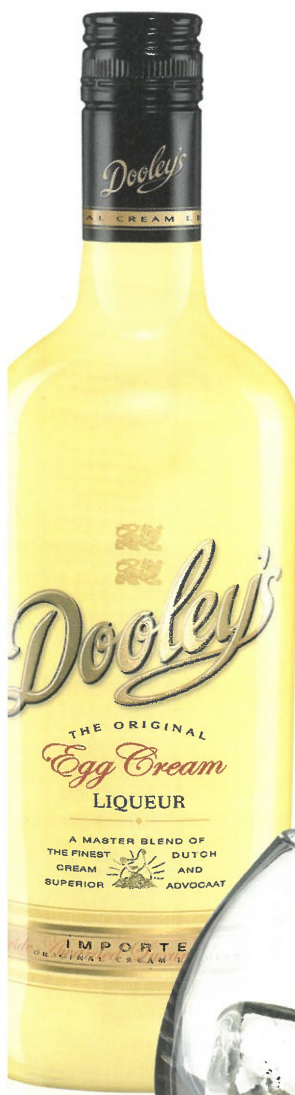
„Und jährlich grüßt das Murmeltier“ mag sich so manches Mitglied der Redaktion gedacht haben, als die Nachricht über eine Dooley's-Neuheit eintraf. Doch dann haben wir unseren Autor auf diese Nummer 4 im Bunde der Creamliköre aus Eckernförde angesetzt: Dieser Neuling sei eine köstliche „Alternative zum Advocaat“, meint Leckermäulchen Karl Rudolf.

Die aufsässigen Gallier unter Asterix und Obelix liebten es, den Römern eins auszuwischen. Und unsereins wird den Verdacht nicht los, dass die „Gallier an der Ostsee“ unter ihrem Häuptling Behn nichts lieber tun, als immer wieder den Likörmarkt aufzumischen. Ihre erste Bresche haben sie schon zum Millennium mit dem Dooley's Toffee Cream Liqueur ins vermeintlich sichere „Römerlager Cream“ geschossen: Vodka-Basis, ein schockierend modernes Design und last but not least auch noch Toffee als Primäraroma – im hart umkämpften Likörmarkt ging manchem Mitbewerber der Hut hoch. Weitere Hüte folgten, als sich dieser unkonventionelle Cream-Likör schnell zum Bestseller entwickelte, mit einigen Auszeichnungen bedacht wurde und mittlerweile in gut 60 Ländern sehr gefragt ist.

Der Erfolg, zu dem vor allem Barkeeper mit immer neuen Dooley's-Cocktails und -Longdrinks beitragen, wurde zu einem Feuer unterm Eckernförder Kreativitätskessel: Zack – Dooley's Espresso! Zack – Tropical Fruits! Zack

– Liquorice! Und zack – White Chocolate! Als wäre die Cream-Terrine nun noch nicht voll genug gewesen, hörten die Eckernförder Gallier einfach nicht auf, der „britisch dominierten Kaffeeklatschrunde“ (Einführungs-O-Ton Rüdiger Behn) und deren Produkten Widerstand zu leisten. Nach einiger Zeit des Rührens und Mischens schöpften sie kürzlich einen neuen „Zaubertrank“ aus dem offensichtlich nie kalt werdenden Kessel. Damit haben sie sozusagen dem „Ei des Kolumbus“ eine neue Bedeutung verliehen.

Perfekte Gläser für perfekten Genuss ohne „Umsturzgefahr“



Als „Ei des Kolumbus“ wird die verblüffend einfache Lösung eines unlösbar scheinenden Problems bezeichnet, seit – der Anekdote nach – Christoph Kolumbus während eines Essens mit Kardinal Mendoza ein gekochtes Ei mit der Spitze so vorsichtig auf einen Tisch schlug, dass es stehenblieb. Das war seine Reaktion auf die Vorhaltung, es sei wohl ein Leichtes gewesen, die „Neue Welt“ zu entdecken. Der Seefahrer und Entdecker verlangte daraufhin von den Anwesenden, ein gekochtes Ei auf der Spitze aufzustellen – keiner schaffte es. Als nach Kolumbus' (gelungenem) Versuch der Protest laut wurde, dass die anderen das so auch gekonnt hätten, antwortete Kolumbus: „Sie hätten es tun können, ich hingegen habe es getan!“

Das Quartett der zu Recht gerühmten Dooley's Cream Liqueure: Toffee, White Chocolate, Tropical Fruits und – neu – Egg Cream

Zurück ins Hier und Jetzt: Jeder Hersteller von Eierlikör (in Holland auch als Advocaat bezeichnet) hätte sein Produkt doch ebenfalls in die Nobelklasse befördern können. Rezept: Vodka als alkoholische Basis einsetzen! Für optimale Konsistenz sorgen und dafür, dass diese Variante wesentlich flüssiger und gebrauchsfreundlicher ist als alle herkömmlichen Cream- und Eierliköre. Außerdem das „gewisse Etwas“ an Geschmack einbringen, was oder wie auch immer. Und letztlich schon mit dem Aussehen der Flasche für Aufsehen sorgen!

Wie gesagt: Jeder hätte das tun können, aber nur Behn hat es getan! Jetzt haben wir also den ersten Premium-Creamlikör auf Advocaat-Basis auf dem Tisch, ein 15prozentiges Leckerschlickchen für die Schlemmermäulchen und – vor allem – eine

weitere Herausforderung für Barkeeper und Hobbymixer. Die neue sahnige Geheimwaffe der rebellischen Ostsee-Gallier gegen das „Römerlager Cream“ hat's am liebsten kühl, braucht das aber erst, wenn sie im Einsatz ist – sprich: wenn die Flasche einmal geöffnet ist. Das ist zweifellos schnell der Fall: Wer kann einer solchen Versuchung schon lange widerstehen?

Ich jedenfalls nicht. Deshalb haue ich mir jetzt kein Ei in die Pfanne, sondern Eier ins Glas! Prosit, Behn-Brenner: Ihr könnt Cream!!

„Dooley's Blinde Kuh“: 4 cl Dooley's Egg Cream, 4 cl Amaretto und 6 cl Milch shaken und ins Glas auf Eiswürfel abseihen

„Dooley's Al Eggsander“: 4 cl Dooley's Egg Cream, 4 cl Brandy, 2 cl Crème de Cacao White und 2 dashes Orange Bitter shaken und den Cocktail mit Abrieb von der Tonkabohne garnieren

„Dooley's Blonder Engel“: 4 cl Dooley's Egg Cream, 2 Kugeln Vanilleeis in ein Longdrink-Glas geben und vorsichtig (!) mit 250 ml (25 cl) Orangenlimonade auffüllen

„Dooley's Kiss“: 3 cl Dooley's Egg Cream mit 2 cl weißem Rum und 2 cl Erdbeersirup shaken und auf etwas Eis ins Glas abseihen