

Landeier-Likör sucht Genießer



Wer auf die Naturprodukte vom Althues Hof schwört, sollte sich den neuen Landeier-Likör nicht entgehen lassen.

*Neues vom
Althues-Hof*

Stolz nimmt Hendrik Althues eine der bauchigen Flaschen aus dem Holzregal in seinem Hofladen und öffnet sie kurzerhand. „Jeder Eierlikör ist nur so gut wie die Eier, aus denen er gemacht wird“, erklärt der Hofeigentümer und verkostet ein Schlückchen seines neuen und hausgemachten Landeier-Likörs. Eine kräftige dottergelbe Farbe, die cremig-sämige Konsistenz und ein nachhaltig runder und intensiver Geschmack zeichnen den Likör aus und lassen ihn zu einer ganz besonderen Gaumenfreude werden. „In unseren Likör kommen garantiert und ausschließlich Landeier von meinem Hof, und die genieße ich selber täglich,“ verspricht Althues. Das bedeutet: Frische Eier aus dem Münsterland, ohne Käfighaltung, ohne Gentechnik dafür unter Verwendung eines kontrollierten, zertifizierten und selbstgemischten Hühnerfutters. Apropos Hühnerfutter. Auf das Thema Gentechnik angesprochen, bezieht Althues klar Stellung: „Gentechnisch verändertes Futter kommt nicht auf den Hof, nicht ins Huhn und auch nicht ins Ei.“ Gut zu wissen. Gut auch, dass die Winterzeit naht. „Denn wenn es draußen winterlich wird, kommt so ein Gläschen Landeier-Likör gerade recht, schmeckt verführerisch und wärmt von Innen“, bekundet der Hühnerflüsterer und kredenzt einem Kunden, der gerade den urigen Hofladen betritt ein Schlückchen zum Naschen. Übrigens: Den Likör gibt es genauso wie die frischen Landeier in allen Münsteraner Rewe Märkten sowie ausgesuchten Verkaufsstellen und natürlich im Hofladen.