

# Brüssel ändert Spirituosenverordnung. Warum Sachsen-Anhalts Geflügelhöfe auf die EU anstoßen

Das Europaparlament stimmte mit großer Mehrheit für die Änderung des „Eierlikör-Paragrafen“



## Bei Eierlikör wird nicht mehr rumgeeiert

Für das Foto und zur Feier des Tages gibt es den Eierlikör bei Geflügelhof-Chefin Antje Brandt (42) ausnahmsweise mal nicht aus dem Schokobecher



Von JAN WÄTZOLD

Altenweddingen – Ei, Ei, Ei – verboten! So konnte es bislang heißen,

wenn Sachsen-Anhalts Geflügelbauern ihren Eierlikör als Eierlikör vermarkten wollten. Weil die EU den Irrsinn nun kippt, wurde gestern u.a. in der Börde auf das ferne Brüssel angestoßen.

„Natürlich mit unserem leckeren Haus-trunk“, sagt Antje Brandt (42) beim Heben des Glases. Das Rezept für goldgelben Inhalt wird auf dem Geflügelhof Braune in Altenweddingen bereits seit acht Gene-

rationen bewahrt. „Und so lange heißt es auch schon Eierlikör“, so die Chefin, die den Betrieb gemeinsam mit ihrem Bruder führt.

Doch seit die beiden das Produkt 2012 in das Sortiment ihres Hofladens eingeführt haben, droht ihnen permanent juristischer Ärger. Ebenso wie dem Dutzend mittelständischer Agrarbetriebe, die in Sachsen-Anhalt ebenfalls die Eier ihrer Hühner, Strauße oder Wachteln als Likör vermarkten.

Den Grund kennt der Wittenberger Europaab-

geordnete Arne Lietz (41, SPD): „Die EU-Spirituosenverordnung verbietet bislang, dass Eierlikör mit Milch oder Sahne verfeinert werden darf.“ Für ihn ein Unding, denn keiner der mittelständischen Produzenten kommt ohne diese geschmackliche Veredlung aus. Weil fast nur die großen Marken die Verordnung einhalten, drohte ein Eierlikör-Monopol.

„Damit ist nun Schluss“, so Lietz, der sich in Brüssel für eine Anpassung zu Gunsten der Kleinen stark gemacht hatte. Gestern stimmte die Mehrheit seiner Parlamentskollegen für die Änderung des „Eierlikör-Paragrafen“. Passiert das Gesetz den Rat, hat die Eierei um den Eierlikör 2019 endgültig ein Ende.



Laut EU durften bisher nur Eier und Alkohol in den Likör



Der leckere Likör aus Altenweddingen wird nach uraltem Rezept produziert