

DRINKS.

Schrobbelèr Kräuterlikör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803260
Alkoholgehalt	21.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Tilburg
Abfüller	Schrobbelèr, Polluxstraat 29, 5047 RA Tilburg, Niederlande
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	gekühlt auf Eis oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit warm- weichen Kräuteraromen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus 43 Kräutern und Gewürzen von Hand hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dieser niederländische Kräuterlikör ist - wie viele Liköre einst und heute - vor rund 50 Jahren nirgends anders als in einer Hausbar in Tilburg entstanden. Sowohl der Name als auch sein Gefäß kommen nicht von ungefähr. Tilburg ist als Hochburg für die Textilindustrie bekannt, sodass hier natürlich auch Wolle verarbeitet wurde. Bevor dies geschehen konnte, musste ein Schrobbelèr die Wolle vor dem Spinnen entknoten. Traditionell nahmen Mitarbeiter einen Tonkrug mit nach Hause, um in ihm Urin aufzufangen und damit die Wolle vor der Verarbeitung zu reinigen. Sie wurden in Tilburg auch 'Kruikenzeikers'

genannt und sogar die Stadt selbst nannte man salopp in der Faschingsaison die 'Krugstadt'. Jan Wassing kreierte in den 1970er Jahren einen eigenen Kräuterlikör, der unter Gästen seiner Hausbar sehr beliebt wurde. Zweifelsohne kam bald der Gedanke auf, ihn professionell auf dem Markt anzubieten, was zunächst nur lokal während der Faschingszeit geschah. In Anlehnung an diesen Hintergrund nannte er seinen Likör kurzerhand Schrobblér und füllte ihn in Tonkrüge ab. Leider verstarb Jan Wassing bereits ein Jahr, nachdem der Likör offiziell auf den Markt kam. Seinem Vermächtnis nahm sich jedoch seine Familie an. Heute ist es sein Enkel Floris, der täglich von Hand den Likör nach streng gehütetem Familienrezept weiterhin herstellt. Dank seines niedrigen Alkoholgehalts lässt sich der Schrobblér vielseitig verwenden, nicht nur gekühlt auf Eis. Man kann ihn sogar zum Kochen oder für Desserts verwenden.