



## Wenn Freiland-Ei auf Gin trifft

### Dingdorfer Unternehmer setzt bei Euelsberger Eierlikören ganz auf die Region

Wer denkt schon bei Wacholder aus der Schönecker Schweiz an ... Eierlikör? – Der mehrfach prämierte Gin-Destillateur Stephan Thomé von der Euelsberger Brennerei aus Dingdorf in der Eifel. Nach dem bereits eingeführten „Euelsberger Classic“ kreierte der gebürtige Niedersache in diesem Jahr zum Start in die Adventszeit in seiner Manufaktur zum ersten Mal „besonders Cremiges“ (Thomé) in den Geschmacksrichtungen „Euelsberger Apfel-Lebkuchen“ und „Euelsberger Weihnachtsgebäck“.

Großen Wert hat er dabei auf Grundkomponenten aus der Region gelegt. So werden frische Freiland-Eier vom Hof des landwirtschaftlichen Familienbetriebes Breuer aus dem Nachbarort Winringen sowie Apfelsaft von Eifeler Streuobstwiesen verwendet. Statt hochprozentigem Kornbrand nutzt Thomé jedoch seinen frisch-fruchtigen – ebenfalls selbst destillierten – Eifel Gin (Euelsberger Nr. 4). Mit Aromen zum Beispiel von Wacholder, Fichtensprossen, Eichenrinde, Mistel, Moos, Efeu und Schlehe aus heimischer Umgebung setzt er übrigens auch bei seinem Gin Nr. 4 auf natürliche und regionale Zutaten. Thomés Anspruch neben Frische, Regionalität und hoher Qualität: alle Produkte so sensibel wie möglich zu behandeln. So werden hochwertige Aromen wie etwa Tahiti Vanille beigegeben und weihnachtliche Gewürzmischungen im hauseigenen Labor zusammengestellt.

Der Verkauf der limitierten Produktion startet am 24.11.2021. Vorab kann aber schon unter [euelsberger.com](http://euelsberger.com) im online-Shop bestellt werden. Eine persönliche Abholung ist in der Brennerei in Dingdorf ebenfalls möglich.

Dingdorf, 23.11.2021

Die Euelsberger Brennerei – hochprämiert mit nationalen und internationalen Preisen

Liegt in Dingdorf (Eifelkreis Bitburg-Prüm) am Rand der Schönecker Schweiz. Der nahegelegene im Familienbesitz befindliche Euelsberg ist Namensgeber der kleinen feinen Gin-Destillerie. Seit Gründung des Unternehmens vor vier Jahren konnte Brennmeister Thomé bereits 18 nationale und internationale Preise mit seinen Euelsberger Gin-Kollektionen „Pepper & Lemon“ (Nr. 1), „Fifteen Flowers“ und „Plum Oriental“ erringen. Mit Gin Nr. 4 – Eifel Gin – setzt er vor allem auf die natürlichen Aromen heimischer Zutaten.

Presse-/Öffentlichkeitsarbeit für Euelsberger Brennerei:

kerstin stooff • ks mediale • birkensteinweg 6, 12623 berlin • tel.: 0171 / 865 22 51

mail: [kerstin.stooff@stooff.de](mailto:kerstin.stooff@stooff.de)

