

Lauenburger Eiergrog

Mitgebracht im 15. Jahrhundert von holländischen Schiffszimmerleuten, als jene halten, neue Schleusen für unseren Stecknitzkanal zu bauen. Und seitdem geschätzt und geliebt, besonders auch zur Schipperhoege, dem großen Fest der Schiffergilde. Wovon wir schriftlich Zeugnis haben seit 1784, als der Wirt Langner der löblichen Lauenburger Schifferbrüderschaft von 1635 diesen köstlichen feurigen Trank kredenzte.

In einer Aufzeichnung von 1826 steht geschrieben, wie der echte Lauenburger Eiergrog bereitet werde:

Man reibe die Schale von drei Zitronen auf Zucker ab,
Schütte dieses mit dem Saft von 6 Zitronen,
5/4 Pfund Zucker,
1 Quart Franzwein,
1/2 Quart Arrak,
1/2 Quart Wasser und
12 Eiern in den Kessel,
setze diesen auf Kohlefeuer und schlage, mit dem Schaumbesen,
bis es in einem Schaume in die Höhe steigt.

Zum Wohle Lauenburg und deinen Freunden!

(Rezept steht geschrieben auf einer Tontafel in der Lauenburger Altstadt)