

KATALOG N°05
2019



BRENNEREI **EHRINGHAUSEN** EST. 1962

DISTILLED & BOTTLED IN WESTPHALIA



Liebe Genießer!

Warum Korn?
Aus Liebe zum Genuss!

Wir arbeiten täglich daran, Korn wieder frischen Wind einzuhauchen. Mit viel Leidenschaft zum Handwerk, einem guten Schuss Kreativität und auserlesenen Zutaten erzeugen wir Destillate von einzigartigem Geschmack und höchster Qualität.

Was unseren Korn ausmacht?
Ein starker Charakter!

Wir geben jedem Destillat die Zeit, die es braucht, um sich voll zu entfalten, experimentieren mit ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen und suchen immer wieder nach neuen Wegen, die Vielseitigkeit von Korn zu zeigen.

Wie kommt man zum Korn?
Einfach vorbeischaun!

Wir freuen uns, wenn Sie uns in unserer Brennerei besuchen und zeigen Ihnen gern persönlich unsere Arbeit und Produkte. Alle Informationen rund um Brennerei und unser vielfältiges Angebot finden Sie auch auf unserer Homepage www.Brennerei-Ehringhausen.de. Dort finden Sie auch unseren Online-Shop.

Herzlich
Ihre

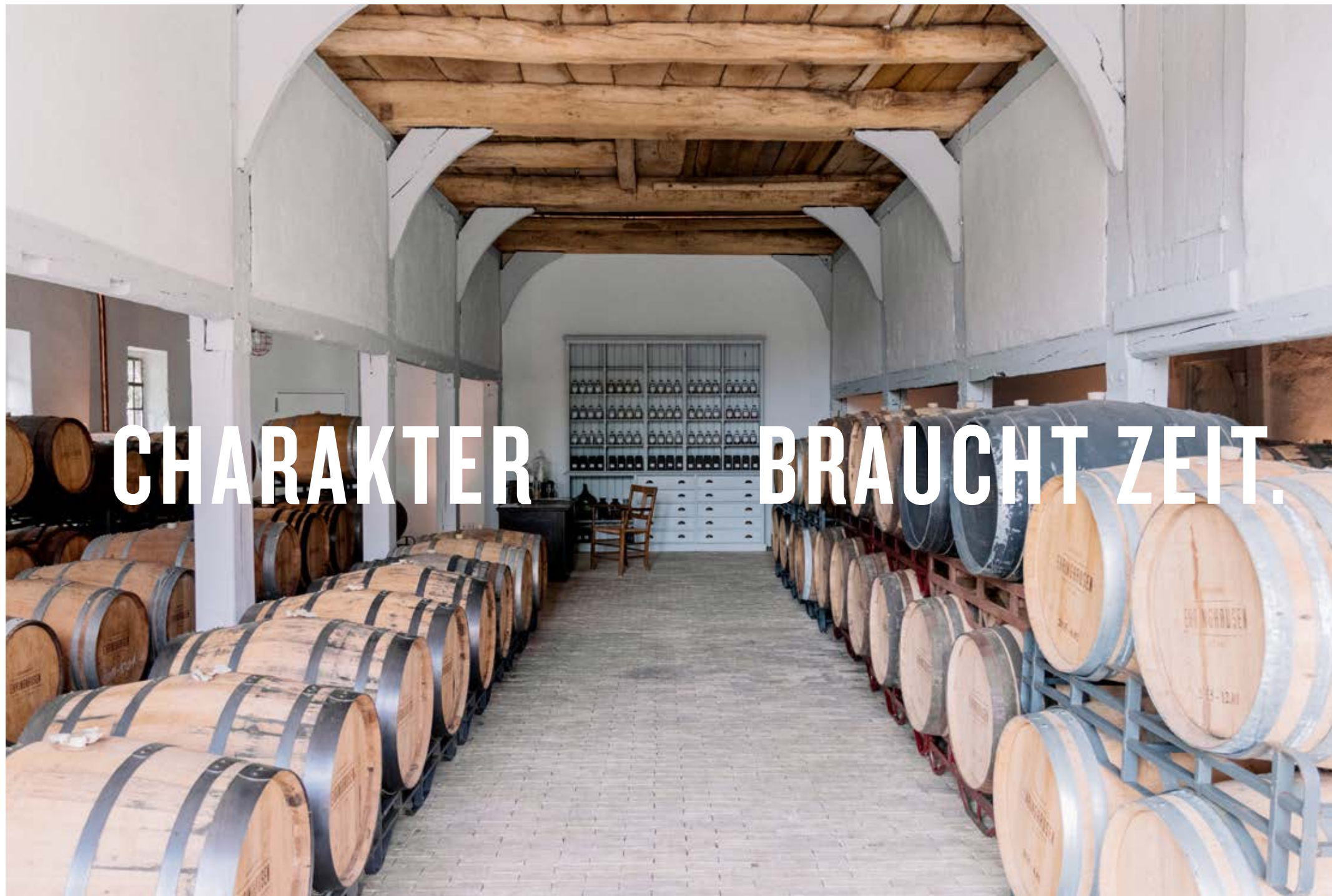
THERES GLITZ-EHRINGHAUSEN

GEORG GLITZ-EHRINGHAUSEN

01 / WIR NEHMEN UNS ZEIT. JEDER BRENNVORGANG, JEDE LAGERUNG UND JEDE ABFÜLLUNG IST ETWAS BESONDERES FÜR UNS. WIR NEHMEN UNS DIE ZEIT FÜR UNSERE BRÄNDE UND LIKÖRE, DIE SIE BRAUCHEN, UM ZU REIFEN UND ZU WACHSEN. MANCHMAL SIND ES JAHRE, DIE EIN DESTILLAT BRAUCHT, UM DEN VOLLEN GESCHMACK ZU ENTFALTEN. 02 / WIR BRENNEN MIT HERZ. DESHALB IST DIE LEIDENSCHAFT ZU UNSEREM HANDWERK AUCH DIE BASIS FÜR ALLES WAS WIR TUN. NUR SO KÖNNEN WIR BESONDERES KREIEREN UND WEITERGEBEN.

03 / WIR HÖREN NICHT AUF ZU EXPERIMENTIEREN. WIR PROBIEREN STÄNDIG NEUE, MANCHMAL AUCH UNGEWÖHNLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN AUS UND FREUEN UNS ÜBER JEDES GELUNGENE EXPERIMENT. 04 / QUALITÄT IST EIN VERSPRECHEN, KEINE FRAGE. WIR WOLLEN SICHER GEHEN, DASS JEDE FLASCHE, DIE UNSER HAUS VERLÄSST, DIE BESTE IST. DAHER WIRD JEDE BESTELLUNG VON UNS AUCH HANDVERPACKT UND EIN LETZTES MAL KONTROLLIERT. 05 / WIR ARBEITEN NACHHALTIG

MIT DER NATUR. WIR SETZEN AUSSCHLIESSLICH REIN ÖKOLOGISCH ANGEBAUTE ROHSTOFFE EIN UND PRODUZIEREN NACHHALTIG UND CO2 NEUTRAL. EINE ALTERNATIVE DAZU KOMMT FÜR UNS NICHT INFRAGE. 06 / KORN KANN MEHR. EIN SO VIELSEITIGES PRODUKT WIE KORN HAT SEIN EINGESTAUBTES IMAGE NICHT VERDIENT. AUS DIESEM GRUND ARBEITEN WIR DARAN, KORN WIEDER FRISCHE EINZUHAUCHEN. 07 / WIR HINTERFRAGEN UNS IMMER WIEDER SELBST. IN ALLEN BEREICHEN SUCHEN WIR IMMER WIEDER NACH VERBESSERUNGEN, NEUEN ANSÄTZEN UND IDEEN. VON DER PRODUKTION ÜBER DAS DESIGN, WIE AUCH IM UMGANG MIT DER NATUR UND UNSEREN KUNDEN. NUR SO KÖNNEN WIR UNSEREN QUALITÄTSANSPRÜCHEN GERECHT WERDEN. 08 / GESCHMACK SOLL MAN BEI UNS AUCH SEHEN KÖNNEN. NICHT NUR DER GESCHMACK IST UNS WICHTIG, SONDERN AUCH SEINE VERPACKUNG. WIR SIND DAVON ÜBERZEUGT, DASS UNSER KORN EINE LIEBEVOLLE GESTALTUNG VERDIENT. AUCH HIER ACHTEN WIR STARK DARAUF, UMWELTFREUNDLICHE PAPIERE, FARBEN UND VERPACKUNGEN ZU VERWENDEN.



CHARAKTER BRAUCHT ZEIT.



DER KLEINE LORD

DER MANN
- HINTER -
DEM KORN



Die Geschichte unseres Urgroßvaters hat bei uns einen so bleibenden Eindruck hinterlassen, dass wir unsere neue Holzfasskollektion nach ihm benannt haben. Heinrich war bekannt für seine extravagante Art, er liebte es, Neues zu probieren und hatte, so flüstert es das Familienbuch, einen außerordentlich guten Geschmack. Deshalb, aber auch, weil er sich gerne in Schale schmiss, nannten ihn die Ehringhauser liebevoll „den kleinen Lord“. Es war auch Heinrich, der auf unserem Hof vor rund 130 Jahren als erster Ehringhauser Bauer Dinkel anbaute und Eichen so gern mochte, dass er gleich einen ganzen Wald pflanzte. Zwei Gründe mehr, den im Eichenfass gereiften Dinkelbrand „Der kleine Lord“ zu taufen. So schließt sich der Kreis: Traditionen werden von uns, der jüngsten Generation, weitergeführt, zeitgemäß umgesetzt und mit neuen Ideen bereichert.



DER KLEINE LORD N°01

IM EICHENFASS GEREIFTER ROGGENBRAND.

In der Nase elegant, degustiert sich leicht süß, ein Touch Praline. Die feine, fruchtige Rumnote wird durch eine weiche Holznote unterstützt.

Als Aperitif oder Digestif bei 16–20° C genießen.

LIMITED EDITION — CUVÉE
BARREL: AMERICAN OAK / RUM
HANDCRAFTED & UNFILTERED

42 % VOL. — 500 ML



DER KLEINE LORD N°02

IM EICHENFASS GEREIFTER DINKELBRAND

Ausdrucksstarke, wuchtige, cremige Schokotöne. Degustiert sich körperreich, weich und fruchtig. Charakter von sanfter Eiche, Sherry und Rosine.

Als Aperitif oder Digestif bei 16–20° C genießen.

LIMITED EDITION — CUVÉE
BARREL: SHERRY / BRANDY /
HIGH MOCHA
HANDCRAFTED & UNFILTERED

42 % VOL. — 500 ML



DER KLEINE LORD N°03

IM EICHENFASS GEREIFTER DINKELBRAND

In der Nase süß und herzhaft mit einem Touch Rosine.
Am Gaumen voll und cremig mit Toffee, Vanille, Eiche
und mildem Süßholz.

Als Aperitif oder Digestif bei 16–20°C genießen.

LIMITED EDITION — CUVÉE
BARREL: AMERICAN OAK / RUM
HANDCRAFTED & UNFILTERED

42 % VOL. — 500 ML



DER KLEINE LORD N°04

IM EICHENFASS GEREIFTER KORNBRAND

Kraftvoll duftend nach torfigem Rauch, Zartbitter-
schokolade und süßer karamellisierter Kirsche.
Cremig, aromatisches Mundgefühl.

Als Aperitif oder Digestif bei 16–20°C genießen.

LIMITED EDITION — CUVÉE
BARREL: ISLAY WHISKEY /
SHERRY / FRENCH OAK
HANDCRAFTED & UNFILTERED

42 % VOL. — 500 ML



DINKELKORN HOLZFASSGELAGERT

AUS GUTEM HOLZ

In früheren Bourbonfässern lagert unser malzig-milder Dinkelkorn zu einem Destillat einzigartigen Geschmacks. Im Holz liegt der Schlüssel zum besonderen Genuss: Natürliches Vanille-Aroma, holzig-fruchtige Note — ein unvergleichlicher Charakter.

32 % VOL. — 200 ML / 500 ML



DINKELKORN

KLASSISCH GUT

In unserer Familien-Brennerei verarbeiten wir Dinkel und Gerstenmalz zu unvergleichlich reinem Korn. Mit seiner milden, malzigen Note ist er einer unserer Klassiker — und zu jeder Gelegenheit zu empfehlen.

32 % VOL. — 200 ML / 500 ML



KORNBRAND

KLAR GEBRANNT

Ob exotischer Longdrink oder klassischer Cocktail — der einzigartige Geschmack des Ehringhauser Kornbrand eignet sich hervorragend als Basis. Natürlich ist er auch pur ein Genuss: Weizen, Dinkel und Gerstenmalz werden in unserer Brennerei schonend zu einem weichen, komplexen Klaren vereint.

42 % VOL. — 200 ML / 500 ML



DER LANGE WEG ZUM KORN

N° 01 EINE GUTE BASIS

Wir verwenden ausschließlich sortenreines Getreide von Spitzenqualität aus anerkannt ökologischem Anbau. Unser Getreide beziehen wir von regionalen Bio-Bauern, so können wir die Qualität unmittelbar überprüfen. Für unsere im Eichenfass gelagerten Kornbrände setzen wir besonders gern Dinkel und Malz ein. Dinkel ist neben Emmer und Einkorn eine der ältesten Getreidesorten und unvergleichlich im Geschmack.

N° 02 DAS MAHLEN

Der erste Schritt unseres eigentlichen Handwerks: das Mahlen. Das Getreide wird bei uns vor Ort erst kurz vor dem Maischeprozess zweifach fein geschrotet, um volles, frisches Aroma zu garantieren. Eine optimale Mahlstruktur begünstigt den Geschmack und die Arbeit der Hefe bei der Stärkeumwandlung in Alkohol.

N° 03 DIE MAISCHE

In unserem Maischebottich wird das frisch gemahlene Getreide mit wertvollem, heimischem Wasser aus unserem eigenen Brunnen versetzt, verrührt und erwärmt. Die Temperatur der Maische ist entscheidend, damit sich die Stärke in gärfähigen Zucker umwandelt. Nach kurzem Abkühlen werden die Hefen hinzugesetzt – unsere kleinen, wichtigen Helfer.

N° 04 DIE GÄRUNG

Für den Gärprozess wird die Maische in unsere Gärfässer gefüllt. Die Gärung beginnt! Nun haben die Hefen drei Tage Zeit, die Zuckermoleküle in feinaromatische Alkohole umzuwandeln. Für uns bedeutet das: volle Aufmerksamkeit. Denn die optimale Gärführung ist entscheidend für das Geschmackspotential des Feinbrands.

N° 05 DIE ROHBRANDDESTILLATION

Die reife Maische mit einem Alkoholgehalt von 8 bis 10 Prozent wird in unserer Destille siedend erhitzt. Im Kolonnenverfahren wird der Alkohol über Glockenböden stufenweise ausgetrieben, abgekühlt, verflüssigt und eingefangen. Die ersten Schritte sind getan: unser Rohbrand mit 85 % Vol. wartet nun auf Perfektion.

N° 06 DAS HERZSTÜCK

Das Kernstück unseres Handwerks! In unserer Rektifikationsanlage wird der Rohbrand 14 Stunden 42-fach zu unserem aromatischen Feinbrand destilliert. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Mit großer Sorgfalt, einhergehender Ruhe und über die Jahre gewonnener Erfahrung trennen wir den reinen Mittellauf ab, die aromatischen Alkohole, das Herzstück – unser Dinkelkorn mit 96 % Vol.

N° 07 KRAFT TANKEN

Mit 61% Vol. wird unser Feinbrand in die Fässer gefüllt. Durch die Wechselwirkungen mit dem Holz erlangt der Feinbrand ein besonders weiches und mildes Aroma und zieht gleichzeitig kostbare Geschmacksstoffe aus dem Fassholz. Wir geben unserem Korn mindestens drei Jahre Zeit, Kraft und Fülle in den starken Eichenfässern zu tanken und seinen Geschmack vollends wachsen zu lassen. Jede Probe in diesen Jahren ist ein Ereignis. Wir sind gespannt und freuen uns über die dazu gewonnene Vielfalt und das Potenzial unserer Lords.

N° 08 DAS FINISH

Nach der Holzfasslagerung wird der gereifte Dinkel feinbrand mit unserem heimischen Wasser behutsam auf Genussstärke heruntergestuft. Hier kommt unsere Kreativität und Experimentierfreude zum Einsatz. Ob nun ein Blend aus verschiedenen Fässern, ein abrundendes Finish oder ein Single Cask: nur die eigene Fantasie setzt hier Grenzen. Am Schluss unseres letzten Aktes nehmen wir uns noch einmal viel Zeit, unsere fassgelagerten Dinkelbrände behutsam aromaschonend abzufüllen, damit sie ihren vollen Charakter zeigen können. Denn ein guter Charakter braucht Zeit.

JOS. GARDEN



DER WELTENBUMMLER UND SEIN GARTEN.

Unser Urgroßonkel Josef Ehringhausen, Apotheker und leidenschaftlicher Wanderer, hat uns ein vielseitiges Herbarium hinterlassen, das uns Anlass zu wilden Aromen-Experimenten gegeben hat. Enstanden sind 3 Gins voller Charakter und Eigenheiten. Für jeden Jos. Garden Gin verwenden wir als Basis unseren milden Kornfeinbrand. Dieser wird aus regionalem Bio-Weizen speziell in unserer Kornmanufaktur im Herzen Westfalens gebrannt.



JOS. GARDEN OVERPROOF GIN

BARREL AGED GIN / SINGLE CASK

Ausgebaut im Calvadosfass entfalten sich Frische und Komplexität zu einem leidenschaftlichen Reserve Gin – zitrisch, fruchtig und temperamentvoll im Geschmack.

50,6 % VOL. – 500 ML



JOS. GARDEN DRY GIN

WESTFALEN WACHOLDER

Ein frischer, lebhafter New Western Dry Gin mit komplexen Noten von Himbeere, Zitrone, Schlehe und Pappelknospe, wie auch Koriander, Zimt, Pfeffer und Pomeränzenchen.

44 % VOL. — 500 ML



JOS. GARDEN RESERVE GIN

BARREL AGED GIN

Nach einer Lagerzeit von 8 Monaten in ausgewählten Rumfässern, entfalten sich Frische und Komplexität zu einem leidenschaftlichen Reserve Gin – tief, würzig und temperamentvoll im Geschmack.

44 % VOL. — 500 ML



GIN & JUICE

ZUTATEN:

5 cl Jos. Garden Reserve Gin
15cl roter Traubensaft
Zeste Grapefruit

ZUBEREITUNG:

5cl Jos. Garden Reserve Gin
mit einigen Eiswürfeln in
ein Glas geben, mit rotem
Traubensaft auffüllen und einer
Grapefruit- Zeste aromatisieren.



GEISTREICH

EIN GUTER GEIST LEBT VON...

N° 01 — EINER GUTEN BASIS

Unser milder Kornbrand aus heimischen Getreiden bildet die Basis unserer Geiste. Nach alter Brennkunst in unserer Brennerei hergestellt, können wir seine Qualität aus erster Hand überwachen und durch den Einsatz vielfältiger, regionaler Getreidesorten geschmacklich beeinflussen.

N° 02 — SORGFALT

Unsere Geiste enthalten ausschließlich Früchte höchster Qualität. Wir kaufen unsere Früchte mit Bedacht, verlesen per Hand und nehmen für feine Aromen auch weite Wege auf uns. Unabhängig von jeder Frucht verwenden wir ausschließlich Zutaten aus anerkannt ökologischem Anbau.

N° 03 — HINGABE

Neben viel Zeit, Geduld, Sensibilität und Ausdauer braucht es vor allem Herz und Leidenschaft für einen guten Geist. Wir setzen hierbei ganz auf unsere Erfahrung, Experimentierfreudigkeit und Handarbeit. Jeder Geist hat ganz eigene Anforderungen. Wir geben jedem die Zeit, die er braucht, um in voller Harmonie, Komplexität und Reife sein volles Aroma zu entfalten. Erst dann beginnt die Flaschenabfüllung. Dabei achten wir auf eine besonders schonende Filtration oder verzichten ganz auf sie, um kostbare Aromen zu erhalten.



ZITRONENGEIST

FRISCHER GEIST

Für das spritzige Aroma unseres Zitronengeistes benötigen wir ausschließlich die Schale der Zitrone und zwar so hauchdünn, dass sie nur von Hand geschält werden kann. Wir haben uns die Arbeit gemacht und mit viel Hingabe, Einsatz und fleißigen Helfern 5000 Zitronen geschält. Es hat sich gelohnt: die berühmten sizilianischen Zitronen wecken nicht nur Lebensgeister, sie verleihen dem traditionell gebrannten Geist Leichtigkeit und Sommerfrische.

40 % VOL. — 200 ML



HASELNUSSGEIST

HASELZAUBER

Wir glauben zwar nicht an überirdische Kräfte, dem unverwechselbaren Geschmack der Haselnuss sind wir trotzdem verfallen. Die handverlesenen Nüsse werden geknackt, gehackt und schonend geröstet. Dadurch verleihen sie diesem Geist sein intensiv nussiges Aroma.

40 % VOL. — 200 ML



ORANGENGEIST

ORANGE MACHT FREUDE

Die positive Wirkkraft reifer Orangen ist legendär. Wir haben sie in unserem Geist konzentriert. Die ätherischen Öle aus der Schale unserer sizilianischen Bio-Orangen entfalten dichte vollfruchtige Zitrusnoten, wirken anregend und erfrischend. Ein fruchtig-feinherbes Vergnügen.

40 % VOL. — 200 ML

PEAR CRUSH

ZUTATEN:

1/2 Teile Schlehengeist

3/4 Teile Birnenmus

1 Spritzer Zuckersirup

1 Scheibe Birne

ZUBEREITUNG:

Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten zugeben.

Schütteln und anschließend

in ein Becherglas mit

zerstoßenem Eis füllen.

Danach mit Birne garnieren.



SCHLEHENGEIST

TIEFBLAUES COMEBACK

Der wild wachsende Schlehdorn, Vorfahre der Zwetschge, hat es verdient, wiederentdeckt zu werden. Die Ernte seiner Frucht beginnt nach dem ersten Frost. Die Schlehe wird von Hand verlesen und behutsam mazeriert. Sie verleiht unserem Schlehengeist sein herb-fruchtiges Aroma mit einer feinen Mandelnote. Zur Entfaltung des vollen Geschmacks geben wir diesem Geist eine Reifezeit von bis zu 2 Jahren.

40% VOL. — 200 ML / 500 ML

CLASSIC LADIES



GOOD TASTE
NEVER GETS OLD

Eine Likörserie, die den Glanz, den Glamour und den Stil der Bohème der 20er Jahre in sich eint.
Feinster Geschmack kommt einfach nie aus der Mode.



ORANGEN EIER CREME LIKÖR

LIKÖR-N° 501

Feinste Orangenessenz, Bourbon-Vanille, frisches Eigelb, Milch und Sahne, gekrönt von edlem Feinbrand aus heimischen Getreiden.

20 % VOL. — 500 ML



EIER CREME

LIKÖR-N° 500

Unser Eier-Creme-Likör nach Familienrezept aus natürlicher Bourbon-Vanille, frischen Bio-Eiern und Sahne eignet sich hervorragend als Zutat für feine Desserts, zum puren Genuss oder als Mix für extravagante Cocktails.

20 % VOL. — 500 ML



HOLUNDERBEEREN

LIKÖR-N° 400

Holunderbeeren aus der Region verarbeiten wir in unserer Manufaktur zu einem einzigartig fruchtigen Likör. Natürlich volles Aroma mit bester Bourbon-Vanille — der Ehringhauser Holunderlikör als kühlende Erfrischung im Sommer oder als Heißgetränk an Winterabenden.

17 % VOL. — 500 ML



KORN IST FÜR UNS
MEHR ALS EINE REGIONALE
SPEZIALITÄT

—

KORN IST UNSERE
INSPIRATION.

Wir sind auf der Suche nach den besten Zutaten
und Rezepturen für neue Kreationen auf
Kornbrandbasis.

Wir möchten unseren Teil zur Herstellung
regionaler, unverwechselbarer und hochwertiger
Produkte beitragen.

DIE KÖPFE HINTER DEM KORN

THERES GLITZ-EHRINGHAUSEN

GEORG GLITZ-EHRINGHAUSEN



WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH
ZUTATEN AUS ANERKANNT
ÖKOLOGISCHEM ANBAU.

BRENNEREI EHRLINGHAUSEN e.K.
EHRLINGHAUSER WEG 2 / D-59368 WERNE
T 02389 / 2363
E [INFO@BRENNEREI-EHRLINGHAUSEN.DE](mailto:info@brennerei-ehrlinghausen.de)
WWW.BRENNEREI-EHRLINGHAUSEN.DE



DE-ÖKO-005

Brennerei Ehrlinghausen

[brennerei_ehrlinghausen](https://www.instagram.com/brennerei_ehrlinghausen)