



VOM FELD INS FASS

Früher ein klassischer Tresenschnaps, heute eine nuancierte Spezialität: Die Geschwister Glitz-Ehringhausen aus dem Münsterland zeigen eindrucksvoll, was Korn alles kann

REZEPTE UND TEXT BENEDIKT ERNST REZEPT-FOTOS JORMA GOTTWALD STYLING MEIKE STÜBER

Fässer, die die Welt bedeuten: In einem umgebauten Stall reifen heute verschiedenste Kornbrände



1 In der Rektifikationsanlage wird aus der fermentierten Maische destilliert, was später zum Korn heranreift **2** Georg Glitz-Ehringhausen nimmt eine Fassprobe – abgefüllt wird erst, wenn die Harmonie perfekt ist **3** Gereifter Dinkelkorn und klassischer Kornbrand überzeugen solo wie auch im Cocktail



Ein lichtdurchfluteter Showroom, viel Naturholz, typografische Eyecatcher – nein, wir befinden uns nicht in einem schicken Atelier in Kopenhagen, sondern in einer Kornbrennerei im Münsterland, ansässig auf einem malerischen Bauernhof am Rand von Werne. Auch die Inhaber Theres und Georg Glitz-Ehringhausen sehen nicht gerade aus, wie man sich knorrige Kornbrenner vorstellt: Jung, stilsicher und mit ansteckender Euphorie stehen sie für eine neue Generation ihrer Zunft. Nur logisch, denn sie machen ja auch Korn für eine neue Generation von Trinkern. „Den klassischen Korntrinker, der am Tresen ein paar Kurze zum Bier nimmt, gibt es nur noch selten“, stellt Georg ohne Wehmut fest. Die Kneipenlandschaft und das Ausgehverhalten hätten sich einfach verändert. „Dafür gibt es immer mehr genussorientierte Trinker, die Lust auf regionale

Spirituosen von hoher Qualität haben.“ Junge Handwerksbetriebe wie die Brennerei Ehringhausen schicken sich an, das heimische Spirituosenregal mit Korn zu erobern, während in den Kneipen eher Wodka aus aller Welt getrunken wird. Aber wo liegt eigentlich der Unterschied zwischen den Kategorien?

„Korn sollte nicht neutral schmecken, sondern eine feine Getreidenote mitbringen“, erklärt Theres. Außerdem muss er aus Getreide hergestellt sein. Ab 32 Volumenprozent Alkohol darf er sich Korn nennen, ab 37,5 Kornbrand. Sobald Fasslagerung ins Spiel kommt, gibt es auch Schnittmengen zum Whisky. „Wir könnten viele unserer Abfüllungen auch als Wodka oder Whisky deklarieren, aber wir wollen ja gerade zeigen, was Korn kann“, sagt Georg selbstbewusst. Mit diesem Ziel agieren die Geschwister in bester Familientradition. 1962 integrierte ihr Großvater die Brennerei in



INFOS

KAUFEN Die Korn-Kreationen der Brennerei Ehringhausen sind im gut sortierten Fach- und Feinkosthandel oder über den eigenen Onlineshop erhältlich

ADRESSE Ehringhauser Weg 2, 59368 Werne, Tel. 023 89/23 63, www.brennerei-ehringhausen.de

SORTIMENT Dinkelkorn (klar und fassgelagert), Kornbrand, Fassgelagerte Premium-Linie „Der kleine Lord“, diverse Geiste, Gins und Liköre

Roter Winter

★ EINFACH

Für 2 Gläser

- 30 g frischer Ingwer
- 8 cl Kornbrand (siehe Info links)
- 2 cl Rote-Bete-Saft
- 6 cl Apfelsaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 TL Honig
- Eiswürfel

1. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer mit Kornbrand in ein Schraubglas geben und über Nacht ziehen lassen.

2. Ingwer-Korn, Rote-Bete-Saft, Apfelsaft, Zitronensaft und Honig mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig shaken, bis sich der Honig komplett gelöst hat. 2 Tumbler-Gläser mit Eiswürfeln füllen. Cocktail durch ein Sieb in die Gläser gießen, nach Belieben mit Ingwerscheiben garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten plus Ziehzeit über Nacht
PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 9 g KH = 114 kcal (477 kJ)



Eine Ingwer-Infusion verleiht klassischem Kornbrand die nötige Würze, um zwischen winterlichen Noten von Apfel und Roter Bete glänzen zu können

Sun & Grain

★ EINFACH

Für 2 Gläser

- 8 cl fassgelagerter Dinkelkorn (siehe Info Seite 74)
- 4 cl Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 El Orangenmarmelade
- Eiswürfel
- 1 Flasche Weizenbier

1. Dinkelkorn, Zitronensaft und Orangenmarmelade mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und ca. 15 Sekunden kräftig shaken, bis sich die Marmelade komplett aufgelöst hat.

2. 2 Longdrink-Gläser mit Eiswürfeln füllen. Cocktail durch ein Sieb in die Gläser gießen, mit Weizenbier (je ca. 50 ml) aufgießen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten

PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 10 g KH = 133 kcal (558 kJ)

Verbunden durch die dezente Süße von Orangenmarmelade, zeigen sich Weizen und Dinkel in ihrer edelsten Form





1 Früher reiften Rum, Whisky oder Wein in den Fässern – heute werden Kornbrände darin veredelt **2** „Der kleine Lord“ wacht über die Brennerei **3** Theres und Georg Glitz-Ehringhausen beim Ersinnen neuer Destillate



„Die Fässer sind extrem wichtig, auch wenn man ein schlechtes Destillat mit einem guten Fass nicht retten kann.“

Theres Glitz-Ehringhausen

den Hof und veredelte damit das eigene Getreide. Die Eltern von Theres und Georg setzten erstmals auf Bio-Dinkel als Rohstoff. 2012 übernahmen die Geschwister die Brennerei mit dem Ziel, den familiären Korn auf ein neues Level zu heben und von seinem angestaubten Image zu befreien.

„Alle Produkte im Sortiment haben unsere Korndestillate als Basis – auch die verschiedenen Gins, Geiste und Liköre“, erklärt Theres. Herzstück der Produktion blieben jedoch die fassgelagerten Korn-Varianten, allen voran die Linie „Der kleine Lord“, benannt nach Urgroßvater Heinrich Ehringhausen. „So nannten ihn die Einheimischen, vermutlich wegen seines extravaganten Kleidungsstils“, sagt Georg mit einem Schmunzeln. Passend dazu besteht die Linie aus den besten Destillaten der Brennerei, jahrelang gelagert in edelsten Fässern. Prägend für den Charakter

ist, was vorher in den Fässern reifen durfte: „Im Fass für den ‚Lord No.1‘ lag früher karibischer Rum. Das macht ihn sehr weich und leicht süßlich, der geht fast in Richtung Praline“, sagt Georg und gießt ein Glas ein. Tatsächlich zeigt sich der Korn überaus delikat und hat überhaupt nichts gemein mit dem typischen groben Verteiler nach einem schweren Essen. Würzig und mit torfiger Rauchnote überzeugt auch der „Lord No.4“ aus dem ehemaligen Islay-Whiskyfass. Schon die Basisvariante abseits der „Lord“-Linie, ein Dinkelkorn aus amerikanischer Eiche, bringt die feinen Vanille- und Karamell-Aromen eines Bourbon mit und lädt damit regelrecht zum Cocktail-Mixen ein.

„Das Fassmanagement ist ein extrem wichtiger Faktor für uns“, sagt Theres beim Gang durch das imposante Fasslager, das zu Großvaters Zeiten noch als Stall diente, „auch wenn man ein

schlechtes Destillat nicht mit einem guten Fass retten kann.“ Um die Qualität der Destillate immer weiter hochzuschrauben und die Besonderheiten der verschiedenen Getreide herauszuarbeiten, greifen die Geschwister inzwischen auf unterschiedliche Verfahren zurück. In der kleinen, verwinkelten Destillerie glänzen die verschiedenen kupfernen Anlagen. Georg streicht sanft über seine neueste Anschaffung: „Erst 2018 kam diese Pot Still dazu, wie man sie aus der schottischen Single-Malt-Produktion kennt“, erklärt der Brenner zufrieden.

In Kneipen mag Korn ein Auslaufmodell sein. Aber solange es Ambition, Know-how und Innovationsgeist wie bei den Geschwistern Ehringhausen gibt, muss man sich um den Fortbestand des Klassikers keine Gedanken machen. Und wenn sich der Korn selbst neu erfinden kann, schafft es das Herrengedeck vielleicht auch irgendwann.