

MANUFAKTUR



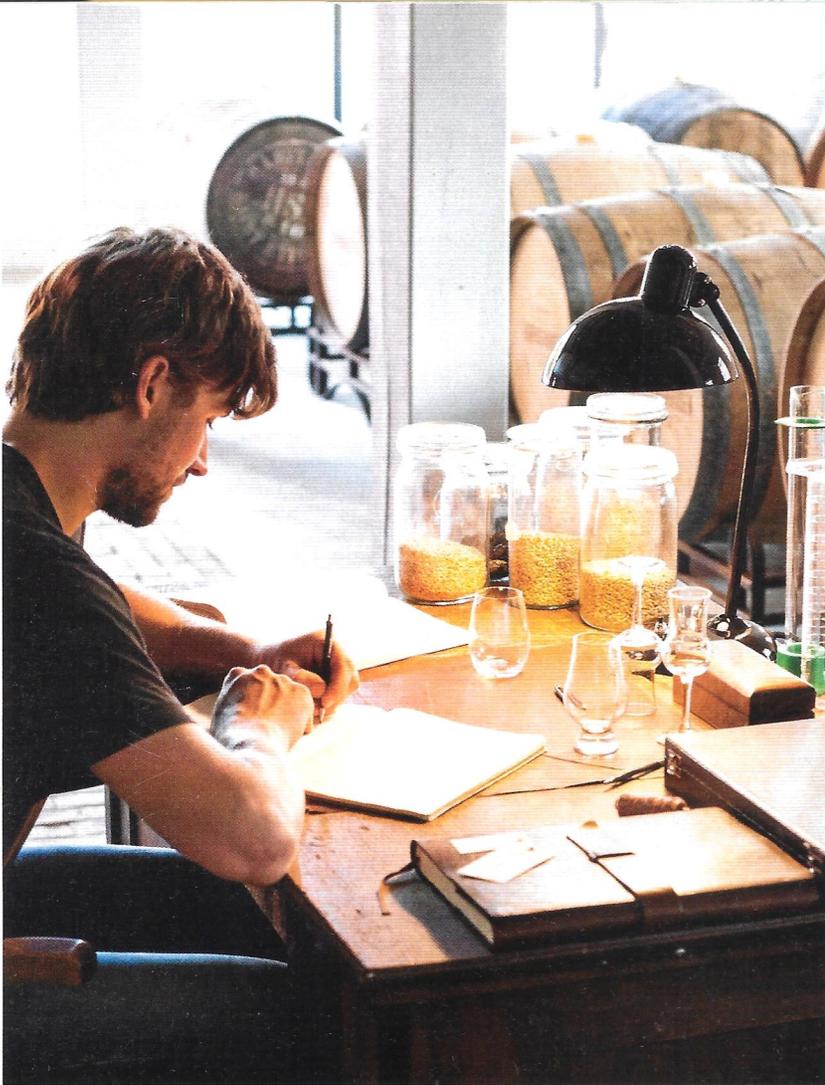
# Trink, trink, Brüderlein trink

Korn kann mehr, sagen **zwei Geschwister**.  
Und brennen auf ihrem 700 Jahre  
alten Familiengehöft im idyllischen Städtchen  
Werne betörend feinaromatische  
Spirituosen

TEXT: ANNA PATACZEK



Geistreich:  
Was Theres, 35,  
und Georg Glitz-  
Ehringhausen, 32, in  
Flaschen füllen,  
kann man sich  
auf [www.brennerei-ehringhausen.de](http://www.brennerei-ehringhausen.de)  
angucken



**Oben:** Verkosten, verwerfen, für gut befinden – Georg schreibt seine Eindrücke nieder.  
**Mitte:** Während der dreijährigen Lagerung werden immer wieder Proben genommen.  
**Unten:** Je nach Fass entwickelt das Destillat unterschiedliche Nuancen, von holzig-nussig bis wuchtig-schokoladig



Es ist ein großer Moment. Theres Glitz-Ehringhausen schwenkt das Glas sanft in ihren Händen, begutachtet, wie die Flüssigkeit ölig am Rand hinunterrinnt, schnuppert daran, nippt vorsichtig, lässt das Getränk über Zunge und Gaumen wandern. Vier Jahre Arbeit machen sich auf ihren Geschmacksknospen breit. Sie nickt zufrieden. Bald kann die Spirituose in die hübschen klassischen Apothekerflaschen abgefüllt werden und den Siegeszug gegen ihr immer noch angestaubtes Image antreten. Ein Korn gehört für viele immer noch zum Herrengedeck, jener Kombi, die man in dunklen Kneipen bestellt, wenn man zu seinem Bierchen noch einen Kurzen kippen möchte.

## Mit viel Geduld und echter Leidenschaft kitzeln sie bisher unbekannte Nuancen aus dem Schnaps

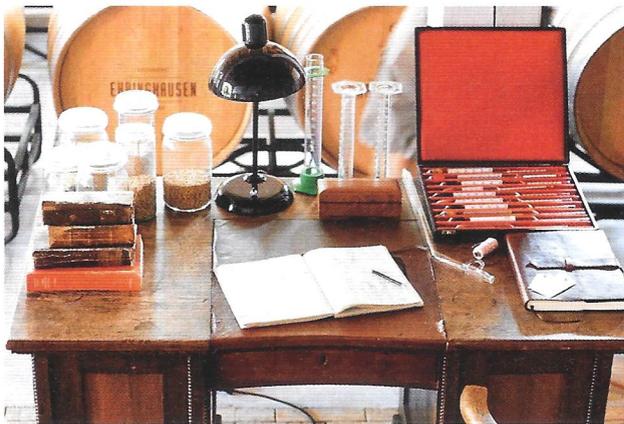
„Dieses Bild wollen wir aufbrechen“, sagt Theres, die mit ihrem Bruder Georg die Brennerei Ehringhausen führt. Mit viel Geduld und echter Leidenschaft kitzeln sie bisher unbekannte Nuancen aus dem Schnaps. „Wir fühlen uns unserer Region verbunden“, so die Geschwister. Deshalb setzen sie auf Korn, der traditionell im Norden Deutschlands produziert wird. Auch wenn Gin oder Whisky zurzeit vielleicht angesagter wären und weniger Überzeugungsarbeit bei Connaissseurs und Fachhändlern kosten würden. Aber 700 Jahre Geschichte stärken Theres und Georg den Rücken. So lange ist das Gehöft im westfälischen Werne, wo der Großvater einst die Brennerei einrichtete, schon in Familienbesitz. Ururgroßvater Heinrich war es, der vor 130 Jahren als erster Bauer im Ort Dinkel anbaute, neben Gerstenmalz heute einer der wichtigsten Rohstoffe für die Geschwister – und eher ungewöhnlich für einen Korn.



Dinkel hat einen milden, nussigen Geschmack – und den schätzen die jungen Unternehmer. Ihre Getreide beziehen sie von regionalen Bio-Bauern.

Der Weg zum Brennereihandwerk war für die beiden Enthusiasten nicht unbedingt vorgezeichnet. Theres hat Modedesign studiert, Georg Agrarwissenschaft. Als die Eltern das Geschäft 2012 aufgeben wollten, haben sie nicht lange gezögert. Ihnen war klar: Wenn sie die Familientradition nicht fortführen, stehen die Maschinen von der Mühle bis zur Destille für immer still. „Außerdem haben wir schon als Kinder ausgeholfen und Flaschen etikettiert“, erinnert sich Theres. In Lehrgängen verfeinerten sie ihr Fachwissen und begannen, Großvaters Rezepte weiterzuentwickeln. Bisher haben sie ihre Entscheidung keine Sekunde bereut.

„Wir lieben es, eigene Produkte herzustellen.“ Und das mit selbst gewonnener Energie und CO<sub>2</sub>-neutral. Ist erst mal ein aromatischer Feinbrand nach 14 Stunden destilliert, wird er eingelagert, für mindestens drei Jahre. Die imposanten Eichenholzfässer stehen dort, wo früher Bullen und Kühe untergebracht waren, in der alten Tenne aus Naturstein, mit Lehm Boden und Gebälk. Großvaters Schreibtisch hat hier einen Ehrenplatz, er ist ein Rückzugsort für sie, wenn sie sich ganz auf ihre Proben und ihre Sinne konzentrieren wollen. Wie ist der Geruch? Wie der Geschmack? Wie hat sich der Brand entwickelt? Die Eindrücke notieren sie in ein Buch. „Das ist jedes Mal ein Ereignis“, schwärmt Theres.



**Oben:** Den ehemaligen Kornspeicher haben Theres und Georg liebevoll für Verkostungen hergerichtet.

**Mitte:** Traditionelles Wissen ist Gold wert, an Großvaters Schreibtisch schlagen die beiden immer wieder in der weitervererbten Fachliteratur nach.

**Unten links:** Das Getreide kommt von Bio-Bauern aus der Umgebung und wird von den Geschwistern auf Spitzenqualität kontrolliert.

**Unten rechts:** Geduld, Geduld. In der Tenne entwickelt der Brand Kraft und Fülle in Eichenholzfässern



Ehrlich begeistert reden die beiden über ihre hochprozentigen Produkte. „Wenn ich einen Roggenmalzbrand in ein Fass aus Martinique fülle, in dem früher französischer Rum lagerte, dann hat man nach einem Jahr das Gefühl, dass da eine kleine Rumkugel im Glas schwimmt,“ fügt Georg hinzu. Dafür entfalte der Dinkelkorn in ehemaligen Sherryfässern ein natürliches Vanillearoma mit einer vollmundig-fruchtigen Note. Für ihren besonderen Korn „Kleiner Lord“ – übrigens eine Ehrerweisung an besagten Ururgroßvater Heinrich, der wegen seines exquisiten Stils von den Dorfbewohnern einst so genannt wurde – werden die Brände am Schluss verblindet. Das bedeutet: Die Inhalte verschiedener Fässer werden kombiniert.

## Dinkelkorn entfaltet in ehemaligen Sherryfässern ein Vanillearoma mit fruchtiger Note

Man muss sich das wie die Arbeit eines Parfümeurs vorstellen, der ebenfalls aus verschiedenen Noten einen Duft komponiert. Und wie dieser verlässt sich auch das Werner Duo auf sein feines Näschen. „Wir probieren gar nicht so viel“, sagt Theres und räumt mit dem hartnäckigen Klischee auf, dass Destillateure gerne schnapseln. „Zu 90 Prozent sagt uns unser Geruchsinn, ob ein Brand stimmig wird.“ Und während sie manchmal noch nach der richtigen Harmonie für ihre Aperitifs und Digestifs suchen, haben sie diese für sich selbst längst gefunden. Bei den Blindverkostungen kommen Bruder und Schwester nahezu immer zu dem gleichen Urteil. 

---

**Anna Pataczek** gibt zu, bisher bei Korn eher an die Flachmänner an der Supermarktkasse gedacht zu haben – freut sich aber, nun eines Besseren belehrt worden zu sein. Und sie hat versprochen, einen Rat weiterzugeben: Korn nie kalt trinken, sondern lieber bei 16 bis 20°C.