

# Grundehrlicher Hochprozentiger

Seine Herkunft trägt er im Namen. Und auch sonst hat Korn nichts zu verbergen.

Was ihn ausmacht, ist streng definiert, seine Bezeichnung EU-weit geschützt.

Um den Ruf des Klaren, der die Sinne vernebelt, stand es dennoch lange nicht zum Besten. Das soll sich jetzt ändern. Nicht nur qualitätsgetriebene Quereinsteiger möchten die urdeutsche Spirituose entstauben. Auch Traditionsbrennereien gehen in die Offensive. Seit kurzem ist Björn Bochinski als Deutschlands erster Korn-Ambassador für das Münsterländer Familienunternehmen Sasse unterwegs.



Björn Bochinski hat schon während seines Studiums hinter dem Tresen verschiedener Bars in Münster gestanden und Cocktails gemixt. Auch neben seinem Hauptberuf als Fachinformatiker blieb er diesem Hobby treu. In mehr als 20 Jahren hat der Autodidakt seine Kenntnisse und Fähigkeiten Drink für Drink perfektioniert: auf Fachmessen, in selbst organisierten Pop-up-Bars und bei Tastings. Eigene Rezepte entwickelte er unter anderem im *Hubertus Rat* von Jägermeister, einem Zusammenschluss von Bartendern aus ganz Deutschland. Bochinskis *Williams Christ Superstar* gehört laut Mixologist-Guru Gaz Regan zu den besten *101 Best New Cocktails*. Als Korn-Ambassador ist der Münsteraner seit knapp einem halben Jahr als Scharnier zwischen Produktion und Ausschank im Einsatz.

**Heike Hucht:** Korn endlich cool, titelt das *Zeit Magazin* im Frühjahr – und greift gleich im ersten Absatz Klischee Nummer eins auf: das Flatrate-Disko-Schützenfest-Image des Getreidebrands. Steht das dem Coolsein also nach wie vor im Weg?

**Björn Bochinski:** In klassischen Kornregionen wie Norddeutschland und dem Münsterland mag das zutreffen. Speziell wenn es um Anlässe geht, bei denen Hochprozentiges zum wirkungsorientierten Trinken die Runde macht. In Gegenden, wo der Kornbrand keine oder kaum eine historische Rolle spielt, sieht das anders aus. Und im Gespräch mit Profis sowieso. Wenn ich Bartendern erkläre, dass man Korn zum Beispiel in Barriquefässern reifen lassen kann, ist das fast immer ein Aha-Moment für mein Gegenüber.

**Hucht:** Warum hat es Wodka, der ja ebenfalls ein Getreidebrand ist, viel leichter als Korn?

**Bochinski:** Leichter hat es Wodka schon lange nicht mehr, finde ich. Im Gegenteil, seine große Zeit hatte er in den Achtziger- und Neunzigerjahren, vor allem als Grundlage für Partygetränke. Einfach, bunt und süß sollten die Drinks damals sein. Mit seinem neutralen Eigengeschmack passte Wodka perfekt zum Zeitgeist. Heute verlangt der Zeitgeist nach Handwerklichkeit, Tradition und ausgeprägte Geschmacksprofile zählen wieder.



Foto Feinbrennerei Sasse

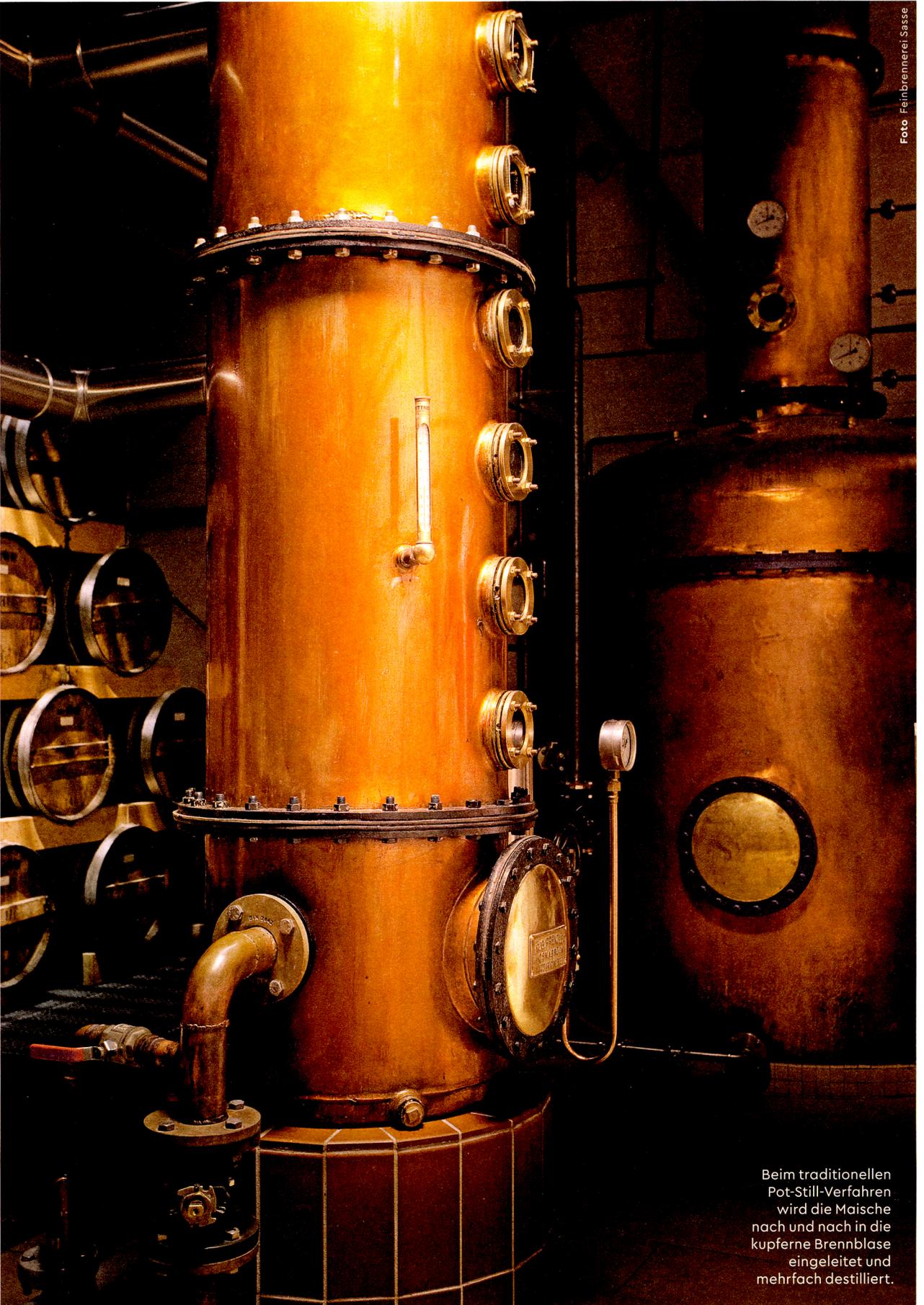


Foto: Feinbrennerei Sasse

Beim traditionellen Pot-Still-Verfahren wird die Maische nach und nach in die kupferne Brennblase eingeleitet und mehrfach destilliert.

**„Wenn ich Bartendern erkläre, dass man Korn zum Beispiel in Barriquefässern reifen lassen kann, ist das fast immer ein Aha-Moment für mein Gegenüber.“**

**BJÖRN BOCHINSKI**



Foto: Matthias Höing



Foto: Feinbrennerei Sasse

### VOM GETREIDE ZUM HOCHPROZENTIGEN GENUSS

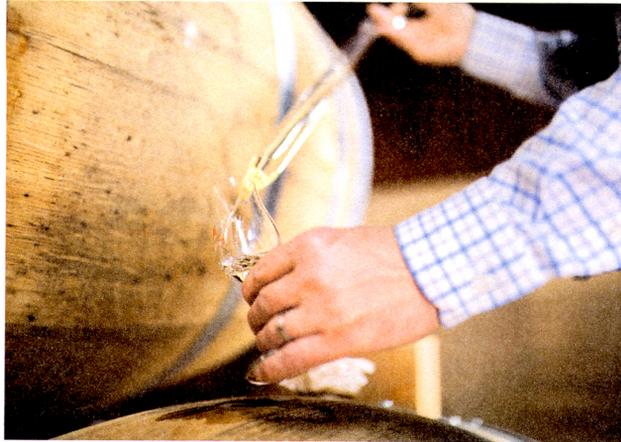
Neben Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen ist Wasser die wichtigste Zutat, um Kornbrand herzustellen. Zuerst wird das volle Korn geschrotet, dann kommt heißes Wasser dazu. In diesem Brei, der sogenannten Maische, löst sich die Stärke. Durch das Zusetzen von Gerstenmalz verwandelt sie sich in Zucker, und mit der Zugabe von Hefe beginnt die alkoholische Gärung. Anschließend muss die Maische destilliert, also der Alkohol durch Erhitzen vom Wasser getrennt werden. Ein Kondensator fängt die dabei entstehenden Dämpfe auf. Während des Abkühlens werden sie wieder flüssig und zum Raubrand. Eine zweite Destillationsrunde befreit ihn von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen. Das gehaltvolle Ergebnis heißt Feinbrand und hat mehr als 80 Volumenprozent Alkohol. Um ihn auf Trinkstärke zu trimmen, wird Wasser zugesetzt. Dessen Qualität entscheidet mit über die Güte der Spirituose, die Menge über den Alkoholgehalt. Exakt 32 Volumenprozent muss ein Korn haben. Sind es 37,5 Volumenprozent, darf er sich Kornbrand, Edel- oder Doppelkorn nennen.

**Hucht: Werte, die Korn tatsächlich auf sich vereint?**

**Bochinski:** Die Basis für einen gut gemachten Korn sind nicht nur ausgesuchte Zutaten, also hochwertiges Getreide und Wasser. Genauso wichtig ist die handwerkliche Kompetenz, da kommt eine Menge Wissen zusammen. Das beginnt bereits mit dem Verarbeiten des Getreides. Wird es gemälzt, geröstet oder geräuchert? Wie lange ruht die Maische? Wann genau wird die Hefe zugegeben? Und dann der eigentliche Brennvorgang: Bei welcher Temperatur wird gebrannt? Wie lange? Natürlich spielt auch eine Rolle, wie gut die Brennanlage ist, mit welchen Destillationsgeräten man arbeitet. Einen entscheidenden Einfluss hat darüber hinaus, ob und wie die Spirituose veredelt, sprich ausgebaut wird.

**Hucht: Inwiefern?**

**Bochinski:** Wenn man Korn beispielsweise für mehrere Jahre in Eichenfässern reifen lässt, dann sieht und schmeckt man das auch deutlich. Aus dem milden Klaren wird ein blassgelbes bis leuchtend braunes Getränk mit Karamell-, Vanille-, Frucht- oder Rauchnoten. Obwohl Korn ein klar definiertes Produkt ist, Zusätze komplett verboten sind, gibt es viele Möglichkeiten, auf ihn einzuwirken. Korn ist von Natur aus sowohl grundehrlich als auch sehr vielschichtig.



**Hucht:** Eignet er sich denn auch als Basis für Mixgetränke?

**Bochinski:** Ungelagert macht sich Korn in Cocktails oder Longdrinks genauso gut wie andere Brände. Einen gereiften, charaktervollen Kornbrand genieße ich auf die gleiche Weise wie einen edlen Whisky: pur.

**Hucht:** Was unterscheidet einen Qualitätskorn von einem lieblosen Massenprodukt?

**Bochinski:** Einfach alles: Güte und Umgang mit den Zutaten, wie viel Wissen und Handarbeit drinsteckt, das Geschmacksprofil – prägnant statt fade.

**Hucht:** Im vergangenen Jahr haben Sie neben Ihrem Vollzeitjob als Fachinformatiker zusammen mit Sven Hasenclever den Kaffee-Gin *Prütt* erfunden und auf den Markt gebracht. Seit Juni sind Sie hauptberuflich für die Feinbrennerei Sasse im Einsatz. Wie ist die Idee zum Korn-Ambassador entstanden?

**Bochinski:** Tatsächlich hat uns der Gin zusammengebracht. Während einer Veranstaltung auf der *MS Günther* habe ich den Sasse-Brenner Frank Wigger kennengelernt. Wir sind im Gespräch geblieben und haben irgendwann laut überlegt, wie eine Zusammenarbeit aussehen könnte. Spätestens nach einer Führung durch die Brennerei war klar: Da passt ziemlich viel ziemlich gut zusammen. Meine Rolle im Unternehmen haben wir dann gemeinsam entwickelt und sie Korn-Ambassador genannt.

**Hucht:** Ihre wichtigste Botschaft?

**Bochinski:** Ein guter Korn hat genauso viel Klasse wie ein guter Rum oder Whisky.

## WESTFALEN, DIE AUS UND FÜR TRADITION BRENNEN

### SASSE, SCHÖPPINGEN

Die Geschichte der Feinbrennerei beginnt vor mehr als 300 Jahren. Als eine der letzten des Landes produzieren die Schöppinger ihre Spirituosen noch größtenteils in Handarbeit mit dem traditionellen Pot-Still-Verfahren.

[sassekorn.de](http://sassekorn.de)

### EHRINGHAUSEN, WERNE

1962 beginnen Heinrich Glitz und Anneliese Ehringhausen mit dem Brennen, 30 Jahre später übernehmen die Kinder. Die Bio-Pioniere arbeiten erstmals mit Dinkel statt mit Weizen. Seit 2012 führen die Enkel das Handwerk fort.

[brennerei-ehringhausen.de](http://brennerei-ehringhausen.de)

### SCHWARZE UND SCHLICHTe, OELDE

1664 wird „Swartens Hoff und Brennhaus“ zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit 1738 hat Schwarze, eines der fünf ältesten inhabergeführten Unternehmen Deutschlands, seinen Stammsitz in Oelde.

[schwarze-schlichte.de](http://schwarze-schlichte.de)

### GEUKER-WIEDEMANN, ALTENBERGE

Noch heute kündigt die Jahreszahl 1860 auf dem alten Brennereigebäude von der langen Tradition der landwirtschaftlich geprägten Brennerei und Likörmanufaktur. Die Schlempe, ein Abfallprodukt des Brennens, dient seit jeher als Tierfutter.

[geuker-wiedemann.de](http://geuker-wiedemann.de)

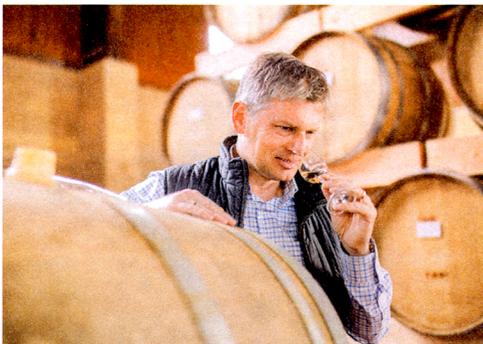


Fotos: Matthias Hölling

Schön langsam statt hauruck: Kornbrand, der mehrere Jahre in Cognac- oder Whiskyfässern reifen durfte, nimmt nicht nur Farbe an. Auch sein Aroma verändert sich. Er schmeckt zum Beispiel rauchig oder cremig-sahnig, würzig oder malzig-süß.

## „Ein guter Korn hat genauso viel Klasse wie ein guter Rum oder Whisky.“

BJÖRN BOCHINSKI



Rüdiger Sasse verkostet seinen fassgelagerten Korn.

### SCHON GEWUSST?

Korn ist eine urdeutsche Spirituose. Seit mehr als 500 Jahren wird er bei uns gebrannt, geschätzt und genossen.

Bereits seit Anfang des 16. Jahrhunderts sind Branntweinabgaben fällig.

Bis heute sind die meisten Kornbrennereien in Norddeutschland und Westfalen zuhause. Auch das thüringische Nordhausen hat eine lange Korntradition.

Die Mehrheit der Brennereien sind Kleinbetriebe, häufig verbunden mit Landwirtschaft. Die größte Gruppe in dieser kleinen Branche bilden die Obstbrenner. Allein in Baden-Württemberg bewirtschaften sie etwa 180.000 Hektar Streuobstwiesen mit rund zwölf Millionen Bäumen.

Zugabe? Nein, danke. Im Kornbrand stecken die Kraft und der Geschmack des vollen Korns, da braucht es keine anderen Aromastoffe. Das steht sogar in der europäischen Spirituosenverordnung.