

AB DURCH DIE DECKE

Mitge-
brannt

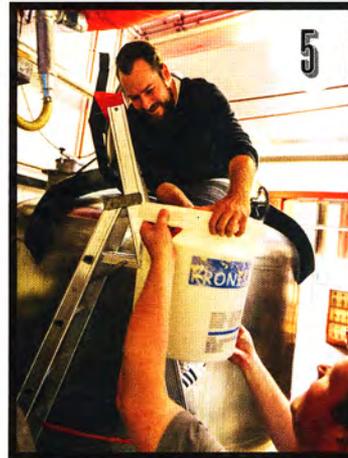


Ok, der neue Korn-
Hype ist noch ein
recht grünes Jünger-
chen. Aber wir wa-
ren trotzdem sicher:
Bei den Verrückten
der **Feinbrennerei**
****Sasse** mal selbst an**
der Kolonne stehen,
kann nicht schaden.
Was wir dort gefun-
den haben? Einen
Masterplan.

Ganz schön langes Gerät! Master Distiller Hendrik Viefhues (l.) weiß, wie er die alte August Prenzler-Kolonne anpacken muss. Brannt-Chef Alex Thüner (r.) bleibt nur anerkennendes Grunzen.

Text : Alexander Thüner

Bilder: Matthias Höing



den Maischetank kippt, erklärt er mir, dass er da kein olles Suppengewürz, sondern wichtige Enzyme hinzugibt. Warum er das mache, frage ich, wo doch das Malz eigentlich den Job des Stärke-in-Zucker-Verwandels ganz gut allein bewältigt. „Da kann ich sicher sein, dass auch alles klappt und wir hier nicht umsonst rumackern“, erklärt er. „Wird wohl nix aus meinen Maggi-Leaks“, denke ich, als ich mich dranmache, die letzten Reste der Mehlpampe vom Tankrand zu spritzen (#7). So trocknet nichts an und die Reinigung für die nächste

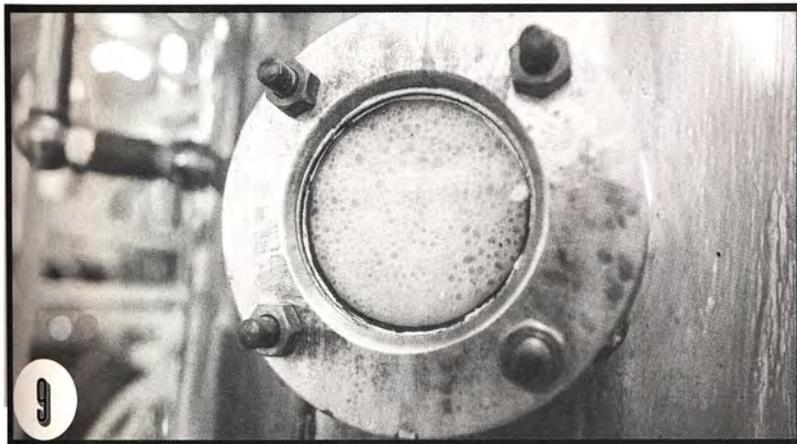
Schnapsbrennen ist Herzensache. Wenn du nicht liebst, was du tust, schmeckt man das. Was aber außer einem heißen Herzen brauchst du noch? Genau das will ich herausfinden und bin dafür bis ins (zumindst für uns Süddeutsche) abgelegene Münsterland gereist. Hier in Schöppingen brennen sie nämlich Korn, dieses Zeug, das jenseits des Weißwurst-äquators kaum einer anrührt. Aber auch ich habe schon das leise Flüstern vernommen, das behauptet, Korn sei der nächste große Wurf. Dass da was dran ist, will mir heute Sasse-Master-Distiller Hendrik Viefhues zeigen. Und kaum in die Tür gestolpert, brenne ich schon mit – oder messe mit Teststreifen zumindest schon mal den PH-Wert der fertigen Maische (#1). Gehört eben auch dazu, denn passt der nicht, hilft am Ende nur noch „Kanale Grande“. So nennt Hendrik grinsend das Entsorgen durch „Hahn-auf-und-weg-

Methode“. Sieht aber alles gut aus. Zum Glück, denn um den bierig duftenden Brei wäre es auch verdammt schade gewesen. Mindestens genauso schade, wie um die 300 Kilo getorften Gerstenmalzes, die wir heute zum Einmaischen brauchen (#2 u. #3). Bei dessen Aroma könnte ich glatt zum Vegetarier werden. Wäre vielleicht gut für meinen BMI, aber um den ist es eh geschehen, und gemahlen (#4) verpasst es mit seiner Peatyness dem neuen Nju Korn Wuchtig erst die richtige – man ahnt es – Wucht. Und so lerne ich nebenbei: Eingemaischt und destilliert wird immer das ganze Korn und maximal 25 Prozent darf der Anteil gemälzten Getreides beitragen. Alte Korn-Regel. Aber wir haben gut gewogen, also rein damit (#5) in den Tank, heißes Wasser dazu und Deckel drauf. Während der Azubi (also ich) schuftet, gönnt sich Hendrik erst mal einen Humpen Maggi (#6). Komische Bräuche hier, denke ich. Aber als er das Zeug in



Runde wird einfacher. Außerdem schaut der Chef gerade kritisch rüber... Lehrtage sind keine Herrentage. Oder so. Jedenfalls fragt mich Hendrik auf einmal, ob ich gerne Müsli esse. „Geht so“, antworte ich diplomatisch, darf aber dennoch die Leiter hoch und die Maische abschmecken – sehr zur Erquickung des Master Distillers (#8), der genau weiß, dass frische Mehlpampe mit heißem Wasser geschmacklich nicht der größte Bringer ist. Muss man aber mal probiert haben, ehrlich. Aber genug geflachst, an der Kolonne, die

schon den ganzen Morgen läuft, gibt es Arbeit! Da hat sich nämlich einer der Böden zugesetzt (#9). Sieht man an der netten Schaumkrone im Guckloch. „Wat nu?“, frage ich. „Durchspülen“, sagt Hendrik und dreht an seinen Zuflussreglern für Dampf und Maische. Die genaue Justierung der alten August Prenzler macht er übrigens nach Gefühl, Gehör und Erfahrung. Sein High-Tech-Equipment besteht aus einem Thermometer und einem Manometer. Zischt es zu laut oder zu leise? (#10) Ich lausche an-



Drink responsibly!

Ron Matusalem.
Geboren auf Kuba,
aufgewachsen in der
Dominikanischen
Republik.

Vertrieb Deutschland: www.schlumberger.de



11

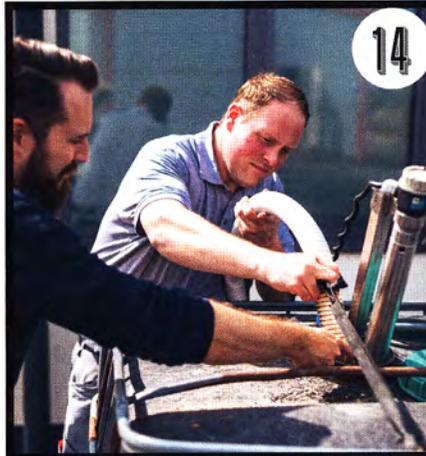
gestrengt der Dampfzufuhr und finde, ich schlage mich ganz gut... Kaum gespült, hechten wir zurück zum Maischetank, wo das Maggi, äh die Enzyme, inzwischen ihren Job erledigt haben. Der fade Mehlbrei ist süß geworden, was ich nach einer weiteren Geschmacksprobe und einem seemännischen Blick durchs Refraktometer (#12) abnicke. Zeit also für die Hefe. Wir wollen schließlich Schnaps brennen, keine Mehlklöße backen (#11). Dann heißt es warten. Aber kein Ding, Korn Ambassador Björn ist gerade gekommen (#13), um zu gucken, was der Azubi hier



12



13



14

so treibt... Mittlerweile weiß ich, dass Hendrik ein Spaßvogel ist, aber ich lasse mich dennoch überreden, warme Schlempe – schon der Name! – zu probieren (#14). Und was soll ich sagen: So als Hornochse lebt es sich eigentlich ganz ungeniert. Aber damit hab ich ihn mir endlich verdient: den Zugang ins Refugium, wo die meisten der knapp 1.000 Fässer von Sasse lagern. Hier versuche ich en passant die geheime Formel des Lagerkorn zu ergaunern. Hendrik ist aber leider nicht betrunken genug. Verdammt (#15). Dann muss ich es eben selbst versuchen und



15

bekomme dafür sogar das passende Werkzeug an die Hand. Also ran ans Fass (#16)! Ok, der Geheimformel des Lagerkorns bin ich so nicht auf die Schliche gekommen, aber nen ganz passablen Whisky hab ich schon hinbekommen (#17 u.18). Und ich habe gelernt, dass die Sasse-Crew einen genauen Plan davon hat, wie sie den Korn in eine große Zukunft führen kann. Ich für meinen Teil trink jetzt erst mal einen. Sogar ohne Fanta... (#19).



16



17



18



19