

Glänzende Medaillen im Kornfeld

Im Jänner bei der Verkostung des WSA 2021 war die Jury von den norddeutschen Korn-Produkten begeistert. Es ist unglaublich, was sich im „Korn-Kämmerchen“ in den letzten Jahren getan hat. Innovation und Bereitschaft zur absoluten Qualität zeichnet so manchen Betrieb aus.

Diese Produkte können nicht nur als Vorstufe zum Whisky angesehen werden: In der Stilistik reichen die Facetten von klassischen Ester- bis Rauchmalz-/Torf-Produkten und können mit ihrem sensationellen Auftritt in diesem Segment mit der Qualität so mancher Whisk(e)ys leicht mithalten.

In Deutschland wird Korn seit dem 15. Jahrhundert hergestellt. Bereits 1545 verhängt das Magistrat der Stadt Nordhausen ein Verbot, Korn oder Malz für die Herstellung von Branntwein zu verwenden. Der Grund dafür dürfte das Brauereigewerbe gewesen sein, das eine Verteuerung der Getreidepreise befürchtete.

1789 wurde das erste Reinheitsgebot für Kornbrennereien definiert. Die Verordnung der Stadt Nordhausen legte fest, dass wenigstens zwei Drittel Roggen oder Korn und höchstens ein Drittel Gerste oder Malz verwendet werden dürfen. Ab 1909 gab es für das ganze Deutsche Reich ein Reinheitsgebot.

Die industrielle Kornherstellung konzentriert sich in Deutschland auf die Regionen Nordhausen im nördlichen Thüringen,

Haselünne im niedersächsischen Emsland und Oelde in Westfalen.

Hochwertige Kornbrände werden zur Geschmacksabrundung in Eichenfässern gelagert und erst nach der gewünschten Reifezeit auf Trinkstärke herabgesetzt und in die Flaschen abgefüllt.

Die Getreidespirituose wird ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus vollem Korn von Getreide gewonnen und muss die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen. Mit Ausnahme von „Korn“ beträgt der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituosen 35 % vol. Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig – so darf nicht aromatisiert werden. Zuckercouleur zur Anpassung der Farbe darf zugesetzt werden.

Um die Verkehrsbezeichnung Getreidebrand führen zu können, muss die Getreidespirituose durch Destillation zu weniger als 95 % vol. aus vergorener Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen werden und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweisen.

Korn ist eine Begriffsdefinition, die Getreidespirituosen vorbehalten ist, die in Deutschland oder Gebieten in der EU hergestellt werden, in denen Deutsch eine der Amtssprachen ist und die Herstellung im traditionellen Verfahren erfolgt. Die Destillation und das Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser muss in Deutschland, in Österreich oder in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens erfolgen.

Das Destillat darf ausschließlich aus vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen mit allen seinen Bestandteilen oder durch erneutes Destillieren eines bereits hergestellten Destillates hergestellt werden. Das Korndestillat kann durch einfache Destillation der vergorenen Maische gewonnen werden, doch ist auch seine erneute Destillation zulässig. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 32 % vol.

Dem Erzeugnis dürfen keine Lebensmittel-Zusatzstoffe zugesetzt worden sein und der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose muss im Falle von „Korn“ mindestens 32 % vol. und im Falle von „Kornbrand“ mindestens 37,5 % vol. betragen.

Feinbrennerei Sasse:

Pionier des Kornbrennens

Am Nikolausabend 1987 hielt der junge Rüdiger Sasse Vergangenheit und Zukunft der Feinbrennerei in seinen Händen: eine Flasche Korn, die sein Großvater Jahrzehnte zuvor gebrannt hatte. Das vielschichtige und aromatische Produkt war die Inspiration zur Idee eines Lagerkorns. Damit wollte Rüdiger Sasse dem guten deutschen Korn den Status einer hochwertigen Spirituose zurückgeben – in einer Zeit, in der Korn günstige Massenware war.

Sasse war damals die erste Destillerie, die das Potenzial des Barriqueausbaus für die Reifung eines Kornbrandes entdeckte und mehr als ein Jahrzehnt perfektionierte. Das Ergebnis ist ein milder, goldfarbener Korn, der nichts mehr mit dem „Klaren“ aus der Zeit des Branntweinmonopols zu tun hat. Wo Rüdiger Sasse begann, seine Vision in die Tat umzusetzen und den Fortbestand der 1707 erstmals urkundlich erwähnten Feinbrennerei zu sichern, brennen heute fast 30 junge Menschen mit großer Leidenschaft. Sie setzen auf regionale Rohstoffe, Wasser aus einer eigenen Quelle, Bio-Zutaten sowie einen langsamen Ausbau der Destillate.



Wie beim Lagerkorn ist Sasse Vorreiter, wenn es darum geht, den Korn von Grund auf neu zu denken. Deshalb kam 2018 Nju Korn auf den Markt, der speziell für die Bedürfnisse der Mixologen entwickelt wurde. Wie alle Kornbrände aus dem Hause Sasse ist auch dieser von der Auswahl der Rohstoffe über die Destillation im Kupferkessel bis zur Abfüllung handcrafted.

Die World-Class 2021 erhielt Double-Gold für Cigar Special (Spirit of the Year 2021) und Nju Korn Wuchtig, Gold für Münsterländer Lagerkorn, Nju Korn fruchtig und Lagerkorn Infusion, Silver für Lagerkorn Bordeaux Finish und Sasse Sechser. Beim World-Spirits gab es Gold für Freudenfeuer.

Hit-Liste bester Korn-Spirits

96,3 WOB-Punkte – Cigar Special 2015 – Double-Gold

Feinbrennerei Sasse, Deutschland-48624 Schöppingen, www.sassekorn.de

Duft: Paradebeispiel eines aromatischen Korn-Konzepts, Fruchtester-Rauchmalz-Holz-Harmonie, intensiv jodig-rauchig, Banane, Marille, Weizen, Bockbier, Waffeln, Schwarzbrot, starke Röst-Holz-Aromen, viel Vanille, weiße Schokolade, Leder, malzig-hefig, pflaumig-fruchtig, florale Akzente.

Geschmack: Aromatische Islay Whisky-Anleihen, tolle Produktreife, perfektes Rauchmalz-Fruchtester-Zusammenspiel, elegante Malzbonbon-Assoziationen, getreidig-bierig-fruchtig, süßer Apfel, reife Banane, starkes, süß-röstiges Toasting, Karamell, Kaffee, Blütenhonig, etwas mineralisch, feine Malz-Süße, kompakt und balanciert, langes Finale. (Spirit of the Year 2021) Inhalt: 500 ml, 40 EUR

95,7 WOB-Punkte – Rosche – Haselünner Korn 2020 – Double-Gold

Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche, Deutschland-49740 Haselünne, www.rosche.de

Duft: Eine sehr gelungene Handarbeit, sehr strukturiertes Aromabild, frisches Getreidekorn, stark hefig-malzig, fein esterig-erdbeerig, etwas Banane, Nougat, viel Milchschokolade, Kakaopulver, feine Rum-Ester-Akzente, Honig, Vanille, feine Zitrusnoten.

Geschmack: Abbild des Duftes, aromatisch, cremig, stark malzig, Orange, viel weiße Schokolade, Rum Touch, viel Kakao, Mokka, Karamell, grüner Tee, feine Honigsüße, tolle Harmonie, Dichte und Länge. (Spirit of the Year 2021) Inhalt: 700 ml, 8,99 EUR

95,3 WOB-Punkte – Münsterländer Edelkorn gereift im Bourbon Fass 2016 – Double-Gold

Brennerei Schulze Rötering, Deutschland-59227 Ahlen, www.schulze-roetering.de

Duft: Meisterhafte Getreide-Holz-Komposition, sehr fruchtig-esteriger Typ, quittig, apfel-birrig, feine, süß-warme Röstnoten, typische Bourbon-Fass-Stilistik, Vanille, Banane,

Kokos, helles Karamell, Nougatschokolade, grüne Walnüsse, zart jodige Anklänge.

Geschmack: Breites Aroma-Spektrum am Gaumen, süßes Konzept, cremig, sehr typisch getreidig-hefig, zart bitterschokoladig, etwas Dinkel, zartes Rauchmalz, leicht jodig, etwas salzig, Vanille, Karamell, Bitterschokolade, Kakao, malzige Süße, kompakter, dichter Körper, langer Abgang, anhaltende Getreide-Holz-Balance. Inhalt: 500 ml, 49 EUR

95,3 WOB-Punkte – Münsterländer Edelkorn gereift im Rum Fass 2017 – Double-Gold

Brennerei Schulze Rötering, Deutschland-59227 Ahlen, www.schulze-roetering.de

Duft: Aromatische Holz-Getreide-Balance mit Bourbon-Anleihen, rumige Reflexe, elegante, feine Getreide-Basis, feine Zitrusnoten, deutliche Holz-Röst-Aromen, viel Tonkabohne, Vanille, helles Karamell, Kakao, Waldhonig, Milchschokolade, zart nussig, auch jodig-torfig, rauchig-holzkohlig.

Geschmack: Starke Islay-Whisky-Stilistik, klar getreidig-rauchmalzig, fruchtig, jodig-mineralisch, röstig-süß-holzlig, Vanille, Karamell, Malzbonbons, Nougatcreme, Kaffee, feine Malz-Süße, zartes Bitter, gute Harmonie, Dichte und Länge. Inhalt: 500 ml, 56 EUR

95,3 WOB-Punkte – Nju Korn wuchtig 2020 – Double-Gold

Feinbrennerei Sasse, Deutschland-48624 Schöppingen, www.sassekorn.de

Duft: Meisterhaftes facettenreiches Korn-Bild, intensivste Getreide-Rauchmalz-Basis, animierende Fruchtester, etwas getrocknete Kräuter in der Basis, Bitterschokolade, Lakritze, apfelig, hefig-bierig, stark jodig, rauchig-teerig, mineralisch.

Geschmack: Wuchtig und sehr geradlinig am Gaumen, fruchtig-malzige Aromakopie, intensive Getreidenoten, viel Rauchmalz, Islay Whisky lässt grüßen, mineralisch, stark jodig-rauchig, brotig-hefig, apfel-schalig, Bitterschokolade, Karamell, Lakritze, dunkles Bier, malzige Süße, dicht und harmonisch, extrem langer Nachhall. Inhalt: 700 ml, 30 EUR