



KORNBRENNEREI J.J. KEMPER
Felmicke 26 - 28
57462 Olpe/Biggesee

www.schnappsdee.de

Eine kleine Führung durch die Brennerei



Im Getreidesilo lagern bis zu 30 Tonnen Spezialroggen. Für eine Flasche Korn (0,70) Liter braucht man ca. 13.000 Körner.



In der Mühle wird der Roggen nass vermahlen.



Das Kühlwasser wird aufgefangen und wieder zum Brennen verwendet.



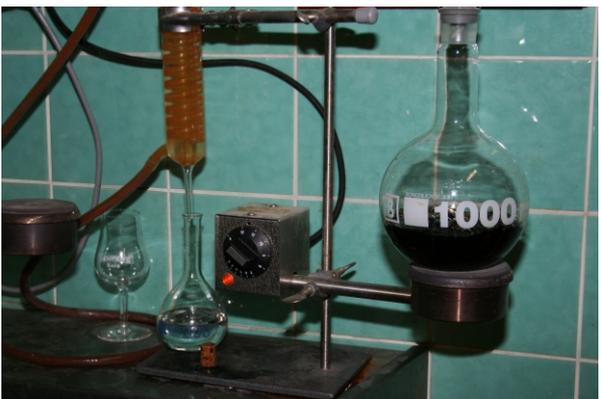
Dem gemalenen Roggen wird im Vormaischbottich Brennmalz und Hefe zugegeben. Die Maische wird auf eine Starttemperatur von 25 Grad Celsius gebracht.



In den Gärbottichen wird dann aus der Stärke im Getreide Zucker und später durch die Gärung Alkohol.



In unserem Feinbrandgerät wird der Rohalkohol zu sogenannten Feinbrand destilliert. Über 40 mal wird der Alkohol in Dampfform gebracht, und nur der Mittellauf ist für Kempers Produkte gut genug.



Im unserem hauseigenen Labor wird zum Beispiel der Alkoholgehalt eines Likörs geprüft



In unser halbautomatischen Abfüllung werden individuellen Kundenwünsche erfüllt.



Natürlich füllen wir auch größere Mengen über unsere zwei Abfüllstraßen ab.



In unserem Laden welcher sich auf dem Firmengelände befindet kann man alle Kemper's Produkte kaufen. Zudem haben wir ein großes Sortiment an Weinen und diversen anderen Spirituosen im Sortiment.



Gäste der Brennerei schätzen besonders unser hauseigenes Probierstübchen.