



Willkommen in der Kornbrennerei J.Kemper

Kornkenner-Informationen *Korn und seine verwandten Spirituosen*

Definition des Begriffs „Alkohol“

„Alkohol“ kommt aus dem arabischen und bedeutet frei übersetzt „der Berausende“. Dieser Name wurde von dem berühmten Arzt und Philosophen Paracelsus aufgegriffen und weiter verwendet.

Im Duden steht unter dem Stichwort „Alkohol“: „organische Verbindung, Weingeist“. Technisch gesehen, ist der Alkohol, den wir trinken, Äthylalkohol bzw. C₂H₅OH. Zunächst wurde Alkohol für die Herstellung von Arznei und Parfüm genutzt und erst später für Spirituosen.

Definition des Begriffs „Spirituose“

Als Spirituose gilt eine zum menschlichen Genuss bestimmte alkoholische Flüssigkeit, die min. 15 % Alkohol enthält, der aus vergorenen zucker- bzw. stärkehaltigen Stoffen wie z.B. Getreide und Obst durch Gärung und anschließende Destillation gewonnen werden muss. Die ersten Spirituosen wurden in den warmen Ländern hergestellt, zuerst wahrscheinlich im Orient, eventuell auch in China. Die Araber führten sie im Westen ein, die Mauren in Spanien.

Unser Anliegen

Wir, das sind die Mitarbeiter der Kornbrennerei J.J. Kemper in Olpe am Biggensee, möchten natürlich über „Kemper's Korn“ berichten, den wir aus Roggen herstellen, darüber hinaus auch über die „Verwandten“ und die „Bekanntnen“ des Korns, die Spirituosen.



Spirituosen lassen sich, an den Rohstoffen orientiert, wie folgt gliedern:

1. Getreide

Deutsche Spirituosen:
Korn, Edeln Korn, Doppelkorn, Wodka, Whisky

Internationale Spirituosen:
Whisk(e)y, Scotch Whisk(e)y, Irish Whisk(e)y, American Wisk(e)y, Canadian Whisk(e)y

2. Wein

Deutsche Spirituosen:
Weinbrand, Weinhefe, Weintrester

Internationale Spirituosen:
Cognac, Armagnac, Brandy, Marc, Grappa

3. Obst, Beeren

Obstler, Obstwasser, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Schlehen, Birnen, Mirabellen,
Aprikosen, Himbeeren, Heidelbeeren, Holunder und andere

4. Wurzeln und sonstige Rohstoffe

Enzian, Topinambur, Tequila, Arrak, Rum, Wodka

Spirituosen aus Getreide

Deutsche Spirituosen

Im 15. Jahrhundert wurde aus Getreide erstmals Korn gebrannt. Um 1618 entwickelte sich Korn zum Volksgetränk, zunächst meist in den Städten. Korn wurde in sehr kleinen Brennereien hergestellt. Ab 1800 dehnten sich die Kornbrennereien auch aufs „Land“ aus. Korn ist die älteste und meistgetrunkene Spirituose in Deutschland. Als Rohstoffe sind ausschließlich Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Buchweizen möglich.

Korn darf niemals mit anderen Rohstoffen vermischt werden, andernfalls darf die Spirituose nicht mehr als Korn bezeichnet werden. Für eine Flasche Korn mit 0,70 Liter Inhalt braucht man ca. 13.000 Körner.

„Kemper's Korn“ wird nur aus Roggen und Malz (gedarrte Gerste) hergestellt. Zunächst wird das Getreide nass gemahlen und zu einem „Brei“, fachmännisch „Maische“ genannt, verrührt.

Das Malz verwandelt die Stärke in vergärbaren Zucker. Die Hefe setzt den vergärbaren Zucker in erster Linie in Alkohol um. Jetzt wird gebrannt bzw. destilliert. Die Maische wird erhitzt, der Alkohol entweicht dampfförmig bei ca. 78 Grad Celsius. Die alkoholhaltigen Dämpfe werden gekühlt und dadurch kondensiert und als Rauhbrand oder Rohbrand bezeichnet. Den Rest der abgebrannten Maische nennt man „Schlempe“; Schlempe wird ans Vieh verfüttert. Da Schlempe nur aus Getreideproteinen, Hefe (ebenfalls sehr proteinreich) und Wasser besteht, ist sie ein wertvolles Futtermittel.

Der Rohbrand wird nochmals destilliert und von allen unerwünschten Geschmacksstoffen befreit. Hier sind Können, Erfahrung und Tradition gefragt, denn nun bekommt der Korn seinen typischen Charakter. Der Kornbrenner bestimmt durch seinen Geschmack und die überlieferten Rezepte die Qualität von „Kemper’s Korn“.

Den fertigen Brannt nennen wir Feinbrand. Er wird auf Trinkstärke für „Kemper’s Korn“ auf 32 %vol oder für unseren Edelkorn „Kristallklarer vom Biggensee“ auf 38 %vol mit eigenem Brunnenwasser verdünnt. „32 %vol“, auf dem Etikett gedruckt, heißt, dass der Korn aus diesem Anteil Alkohol besteht und zeigt an, dass die restlichen 68 % Wasser sind, was für den Geschmack des „Kemper’s“ natürlich sehr wichtig ist. „Kemper’s“ hat einen eigenen Brunnen unter dem Haus Felmicke 26, aus dem ein gutes, ständig kontrolliertes Wasser entnommen wird. In alter Zeit wurden von diesem Brunnen auch Teile der Stadt Olpe versorgt.

Die Qualität unseres „Kemper’s Feiner Korn“ und unserer anderen Produkte ist für uns oberstes Gebot. So verwenden wir nur gute, ausgesuchte, unserer Meinung nach bestmögliche Rohstoffe. Natürlich lagern wir unseren „Kemper’s Korn“ sorgfältig. Wir lagern ihn in Edelstahlfassern, wälzen ihn um, damit er mit natürlichem Sauerstoff altert und die erforderliche Milde erhält.

Korn hat einen Mindestalkoholgehalt von 32 %vol, Kornbrand, Edelkorn, Doppelkorn weisen in der Regel 38 %vol oder mehr auf. Auch Wodka kann aus Korn hergestellt sein. Hier wird beim Brennen ein neutral schmeckender Feinbrand hergestellt. Ähnliches gilt für deutschen Whisky. Entscheidend für die Bezeichnung der Getreidespirituose sind im Wesentlichen Art und Dauer der Lagerung (z. B. Holsfass oder Stahltank) sowie die weitere Behandlung (z. B. erneute Destillation für besondere Milde oder Filtration).

Internationale Spirituosen

Whisk(e)y

Whisky kann man mit und ohne „e“ schreiben. Ursprünglich soll der irische im Unterschied zum schottischen Whiskey mit „e“ geschrieben worden sein. Heute wird meistens auch in Amerika das „e“ verwendet. Whisky kommt aus dem Gälischen und heißt soviel wie „Lebenswasser“. Der Whisky ist die bedeutendste Getreidespirituose der Welt. Die vielen Sorten, Mischverhältnisse, Lagerzeiten, Lagerbehältnisse (z.B. Sherry-Fässer), Jahrgänge und Herkunftsländer sowie die verschiedenen Herstellungsverfahren können hier nur kurz und keineswegs vollständig beschrieben werden.

Schottischer Whisky

In Schottland wurde erstmals im 15. Jahrhundert Whisky gebrannt. Früher wurde er nur aus Gerste und Hafer hergestellt. Heute werden auch Weizen, Mais und Roggen verwendet. Für schottischen Whisky ist zudem das klare Bergwasser des Landes von großer Bedeutung. Die Schotten trocknen (darren) Gerste über offenem Torffeuer, dies gibt dem schottischen Whisky den typischen Rauchgeschmack. Wir unterscheiden Malzwhisky (Malt) und Getreidewhisky (Grain). Ähnlich wie bei den deutschen Weinen werden die Malt – Whiskysorten nach der Herkunft bezeichnet: Highland Malt, Island Malt, Lowland Malt, Compbeeltown Malt. Malt-

Whisky besteht aus reiner Gerste, Grain-Whisky wird aus den anderen Getreidearten hergestellt, und zwar unter Mitverwendung von Mais. Die Lagerung und Reifung erfolgt in kleinen Whiskyfässern (200 – 500 ltr.), in denen vorher bereits Sherry oder Bourbon-Whisky gelagert wurde. Gute Whiskysorten lagern oft 7–10 Jahre.

Den Verschnitt aus Malt und Grain nennt man „Blended“. Single sagt uns, dass dieser Whisky aus einer ganz bestimmten Brennerei stammt und nicht mit Sorten anderer Brennereien gemischt wurde.

Irischer Whiskey

Irischer Whiskey wurde im 11. Jahrhundert von irischen Mönchen hergestellt. Die Iren verwenden Gerste, Weizen, Hafer und Roggen und manchmal Zuckerrohrmelasse für den Whisky und destillieren diesen 3-mal in Kupferkesseln, die wesentlich größer sind als die schottischen. „Irish Whisky“ hat einen milderen, malzigeren Geschmack als schottischer, da das Malz nicht über Torffeuern getrocknet wird. Außerdem ergibt der verwendete Hafer einen besonderen Geschmack.

American Whisky

„American“ ist die Herkunftsbezeichnung für alle in Amerika hergestellten Whiskysorten. 1640 soll ein gewisser Herr Hendriksen auf Anordnung der holländischen Kolonie in den USA Whisky gebrannt haben. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts sollen schottische und irische Auswanderer Whisky in größeren Mengen hergestellt haben. Klimatisch bedingt, wurden in Amerika in starkem Maße Roggen und Mais angebaut. So entstanden die eigenen Whiskysorten Bourbon - und Rye - Whisky. Diese lagern in angekohlten Fässern, die aus 100– 300 Jahre alten weißen Eichen hergestellt werden. Diese Fässer dürfen nur einmal gebraucht werden. Whisky wird hauptsächlich in den Bundesstaaten Maryland, Kentucky, Alabama und Tennessee gebrannt. Es gibt folgende Arten von American Whisky.

- American Straight Whisk(e)y
- Rye-Whisky mit einem Mindestanteil von 51% Roggen
- Bourbon-Whisky mit einem Mindestanteil von 51% Mais
Bei Bourbon-Whisky kann man weiterhin unterscheiden zwischen „straight“ und „blended“:
Straight Bourbon-Whisky wird mit 40 – 62 % vol. gebrannt und hat einen Maisanteil von 51%, höchstens jedoch 79%. Er wird nur einmal destilliert. Blended Bourbon-Whisky ist eine Mischung aus verschiedenen Whiskies mit einem Mindestanteil von 51% Straight Bourbon. Bourbon hat seinen Namen von dem Kreis gleichen Namens im Staate Kentucky.
- *American Blended Whiskey*:
American Blended Whiskey ist ein Verschnitt aus Mais – oder Roggenwhiskey mit Grain – Spirit (Alkohol aus Getreide).
- *White Whiskey*
White Whiskey ist ein Trinkbranntwein aus Getreidemischungen, er wird nicht in Holzfässern gelagert und ist deshalb wasserklar.

- „Canadian Whisky“ –

Die Erzeugung von kanadischem Whisky wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von englischen, schottischen und irischen Einwanderern begonnen. „Canadian Whisky“ wird sofort nach der Destillation mit Grain Whisky verschnitten. Er ist heller und leichter als die anderen Whiskysorten und wird daher gerne für Cocktails genommen. Die Einteilung der Whiskysorten ist ähnlich der amerikanischen, wobei fälschlicherweise weltweit davon ausgegangen wird, dass der kanadische Whisky „Rye“, d.h. Roggenwhisky ist, obwohl es hier überwiegend Bourbons gibt.

Spirituosen aus Wein

Deutsche Spirituosen

Weinbrand

Weinbrand ist die älteste deutsche Spirituose. Der Brennwein wird in einer kupfernen Brennblase mit Heizschlangen erhitzt. Zunächst wird dann ein Rohbrand gewonnen, in der zweiten Destillation ein Feinbrand mit ca. 70 %vol Alkohol. Auch hier ist die Kunst des Brennens gefragt, denn die Bukettstoffe dürfen beim Destillieren nicht verlorengehen. Anschließend wird das Destillat in Limousineichenholzfässern gelagert. Die verschiedenen, mindestens 6 Monate lang gelagerten, Destillate werden zu einem Weinbrand gemischt, so dass Geruch und Geschmack zu einem möglichst gleichbleibenden Produkt führen, das mindestens 36% Alkohol hat.

Branntweinverschnitt: Bei Branntweinverschnitt muss der Alkohol mindestens 10% aus Weinbrand bestehen. Der Rest ist Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

(Wein)hefebrände: Hefebrand wird aus dem Weintrub durch Destillation gewonnen.

Trester: Trester wird aus den Pressrückständen der Wein – oder Obstmaischen hergestellt. Pressrückstände sind das, was nach der Kelterung der Weine bleibt, z.B. Schalen, Kerne, Stiele, Rappen. Die Trester werden nach der Herkunft (z.B. Moseltrester) und/oder nach der Rebsorte bezeichnet (z.B. Rieslingtrester). Diese Produkte heißen in Italien „Grappa“, in der Schweiz und Frankreich „Marc de...“. Trester wird in zunehmendem Maße nach dem Essen getrunken.

Internationale Spirituosen

Cognac

Das klassische Land der Weinbrennerei ist Frankreich. Der erste Cognac wurde angeblich im 100 jährigen Krieg hergestellt, als die Weinbauern durch die Kriegswirren Weinabsatzprobleme hatten und auf die Idee kamen, durch Destillation den Wein zu konzentrieren. „Cognac“ darf sich nur ein französischer Branntwein nennen, der alle im französischen Recht gestellten Bedingungen wie Herstellungsbereich, Rohstoff (Rebsorte und Weinbereitung), Destillationsweise, Lagerung und Mindestalkohol erfüllt. „Cognac“ wird ausschließlich aus Weißweinen hergestellt, die aus dem Gebiet der Charente (nördlich von Bordeaux) kommen, dessen Mittelpunkt die Stadt Cognac ist. Der beste Cognac stammt aus dem Gebiet der „Grand Champagne“. Dieses Gebiet ist nicht zu verwechseln mit dem ostfranzösischen Gebiet der Champagne, aus dem der Champagner stammt. Wichtig für den Cognac ist das Lagern in kleinen Limousin-Holzfässern. Dieses Holz ist besonders luftdurchlässig, so dass der Cognac gut altern kann. Die wichtigsten Bezeichnungen für das Altern eines „Cognac“ sind:

ein- bis dreijährige Fasslagerung

VS, Selection

dreijährige Fasslagerung

VSOP

fünfjährige Fasslagerung

Napoleon

über fünfjährige Fasslagerung

Diese Alterungsbezeichnungen gelten auch für „Armagnac“

Armagnac

„Armagnac“ ist noch älter als „Cognac“. Die gesetzlichen Vorschriften usw. sind ähnlich denen, die für „Cognac“ gelten. Die Unterschiede zwischen den beiden hochwertigen Produkten „Armagnac“ und „Cognac“ sind, vereinfacht gesagt: die Herkunft der Weine, das spezielle Brennverfahren, die besonderen Holzsorten der Fässer und die Tatsache, dass dem „Armagnac“ Kräuter, Haselnüsse und Pflaumen zugesetzt werden können, was ihm sein besonderes Aroma gibt.

Brannt aus Wein

Aus vielen Ländern gibt es Brannt aus Wein, aus Griechenland z.B. den „Metaxa“, aus Spanien „Osborne“ und „103“. Eine vollständige Auflistung der Sorten ist nicht möglich, denn aus jedem Wein kann man theoretisch einen Brannt herstellen; aufgrund der Eigenwilligkeit vieler Weine eignet sich jedoch nicht jede Sorte.

Spirituosen aus Obst und Beeren

Spirituosen aus Obst und Beeren werden in erster Linie in Süddeutschland gebrannt. Sie werden in kleinen Brennblasen destilliert und tragen im Namen die Ausgangsfrucht (z.B. Himbeergeist, Kirschwasser). Obstler wird aus Mischobst hergestellt (z.B. Äpfeln und Birnen). Marc de und Eau-de-vie de bezeichnen mit dem Namen in französisch einen französischen Obstbrand, z.B. „Cassis“ für Johannisbeere, „Framboise“ für Himbeere. Bei der Herstellung unterscheiden wir verschiedene Verfahren:

Geiste

Geiste werden hauptsächlich aus zuckerarmen Früchten hergestellt, so z.B. Himbeergeist. Um die Geschmacksstoffe aus den Früchten zu gewinnen, werden sie vor der Destillation mit hochprozentigem Alkohol übergossen bzw. angesetzt. Der im Produkt enthaltene Alkohol stammt also nicht aus dem vergorenen Zucker der eingesetzten Frucht.

Wässer

Wässer sind synonym mit „Bränden“ und werden durch Destillation der vergorenen Maischen der jeweiligen Obstsorte hergestellt, z.B. Kirschwasser.

Brände

sind Spirituosen, die den Namen „...brannt (in welcher Schreibweise auch immer) tragen und ausschließlich Alkohol enthalten, der durch Vergärung des fruchteigenen Zuckers und anschließende Destillation gewonnen wird, z.B. Apfelbrannt.

Spirituosen aus Wurzeln und sonstigen Rohstoffen

Enzian

Enzian wird aus der vergorenen Maische der Enzianwurzel hergestellt, meist unter Zusatz von landwirtschaftlichem Alkohol.

Topinambur

Topinambur wird durch Vergären der Topinamburknollen (Kartoffelart) hergestellt.

Tequila

Tequila kommt aus Mexiko und wird aus Agavensaft gebrannt.

Arrak

Arrak ist ein Sammelbegriff für Branntweine aus den verschiedensten Pflanzenrohstoffen, z.B. Zuckerrohrmelasse, Palmensaft, Reis und Datteln.

Rum

Rum wird aus Zuckerrohr hergestellt und zwar durch Vergären der Maische und anschließender Destillation. Rum kommt hauptsächlich von den Antillen und den karibischen Inseln.

Wodka

Wodka wird in erster Linie aus Kartoffeln und/oder Getreide hergestellt. Er ist geschmacksneutral und wird zweimal gebrannt. Wodka kommt hauptsächlich aus den Ländern der ehemaligen Sowjetunion, Polen, Finnland und Deutschland.

Liköre

Liköre sind gesüßte, aromatisierte Spirituosen. Ausgangsprodukte sind eine oder mehrere Alkoholsorten, die mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Früchten, Wurzeln oder Auszügen hieraus versetzt und mit Zucker und/oder Honig gesüßt werden. „Likör“ ist aus den mittelalterlichen Heilgetränken hervorgegangen. So sind die ältesten Liköre Kräuterliköre.

Diese kurze Zusammenfassung erhebt selbstverständlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit und abschließende Richtigkeit, da sich in der Welt der Spirituosen häufig gesetzliche Grundlagen ändern können.