

Die 7 Stationen des Wöltingeroder Edelkorns.

Aller Anfang von Korn ist das Korn, wie es auf unseren Feldern wächst: Weizen, Roggen, Gerste. Jede Getreidesorte hat besondere Eigenarten. Weizenkorn z.B. ist mild im Geschmack, Roggenkorn dagegen deftig-herzhaft. Auch unsere Gerste beeinflusst in Form von Malz den Geschmack.

Nach dem Deutschen Reinheitsgebot wird Kornbranntwein aus vermishtem Getreide gewonnen. Er muß ausschließlich aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste hergestellt werden und darf nicht im Würzeverfahren gewonnen werden. Er muß die Eigenschaften und Kennzeichnung eines aus Korn gewonnenen Branntweines aufweisen.

Mischungen aus weingeisthaltigen Erzeugnissen dürfen nicht als Korn bezeichnet werden. Ein Doppelkorn muß 38% Alkohol haben, wenn er als Edelbranntwein anerkannt werden soll. Der normale Korn muß 32% Alkohol enthalten.

In der Wöltingeroder Kloster-Kornbrennerei wird nur ausgewähltes und reifes Getreide verwendet. In traditionsreichem Verfahren wird aus eigenem Brennerei-Weizen und Gerstendarrmalz ein 96% iger feingebrannter Kornbranntwein hergestellt. Hieraus werden in traditioneller Art nach altbewährten Rezepturen Edelkorn, Edelliköre und Magenbitter hergestellt.

Rohstoffmischung

Nach Mischen von Weizen und Wasser wird die im Weizen enthaltene Stärke im Henze-Dämpfer freigelegt damit sie verzuckert und vergoren werden kann. Es entsteht ein Brei, die sogenannte Maische.

Maischebereitung

Der Maische wird Gerstendarrmalz zugesetzt. Das Malz bewirkt eine Umwandlung der Stärke in Zucker. Aus Qualitätsgründen wird Gerstendarrmalz verwendet und keine technischen Enzympräparate. Hierdurch entsteht ein leichter Brotgeschmack und das angenehme Aroma des Wöltingeroder Edelkorns.

Alkoholische Gärung

Im Gärkessel wandelt sich die verzuckerte Maische durch die Einwirkung von Hefe in Alkohol und Kohlensäure um.

Destillation (Rohbrand)

Die vergorene Maische wird in der Rohbranntkolonne zum Sieden gebracht. Der in Form von Dampf entweichende Alkohol wird am oberen Ende der Kolonne aufgefangen und durch Abkühlen wieder verflüssigt. Dies ist die erste Destillation, der Rohbrand.

Rektifikation (Feinbrand)

Durch Rektifikation in der Feinbranntblase wird ein 96% iger Kornbranntwein von unübertroffener Reinheit gewonnen.

Herstellung

Der hochprozentige Feinbrand wird auf die gewünschte Trinkstärke mit eigenem Quellwasser herabgespindelt. Neben dem bekannten Wöltingeroder Edelkorn werden beliebte Liköre und köstliche Magenbitter nach altbewährten Rezepturen hergestellt.

Lagerung Abfüllung

Die endgültige Reife des Wöltingeroder Edelkorns wird durch sorgfältige Lagerung in Eichenfässern im Gewölbe des Klosters erreicht.

