

Hintergrund für Redaktionen

Korn: vom Getreide über die Brennerei bis in die Küche

Eine kurze Einordnung für Erntedank-, Regional- und Genussbeiträge.

Was ist Korn?

Korn und Kornbrand sind Getreidespirituosen mit geschützter geografischer Angabe. Sie werden aus vergorener Maische von zugelassenen Getreidearten destilliert. Die Herstellung ist für die geschützte Bezeichnung auf Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens begrenzt.

Korn hat einen Mindestalkoholgehalt von 32 % vol, Kornbrand von 37,5 % vol. Als Rohstoffe sind unter anderem Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen vorgesehen.

Regionale Bezeichnungen

Für Münsterländer Korn/Kornbrand, Sendenhorster Korn/Kornbrand, Emsländer Korn/Kornbrand, Haselünner Korn/Kornbrand und Hasetaler Korn/Kornbrand gelten eigenständige geografische Angaben mit engerem Herkunftsbezug.

Warum passt das zu Erntedank?

Die Geschichte beginnt beim Getreide. Damit verbindet Korn Landwirtschaft, Verarbeitung, regionale Brennereikultur und - im Fall von Kochen mit Korn - die Verwendung auf dem Teller. Das eröffnet einen anderen Erntedank-Blick als die üblichen Geschichten über Brot, Mehl oder Bier.

Quellen für Redaktionen

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie: Korn / Kornbrand

EU-Kommission: Register geografischer Angaben

Presseunterlagen „Kochen mit Korn“