

# Münsterländer Korn / Kornbrand g. g. A.



## Aus der Kornkammer ins Glas

Eine vielfältige Landschaft mit Äckern, Wiesen, Weiden, kleinen Wäldchen und Hecken gibt dem Münsterländer Korn / Kornbrand g. g. A. den Namen. Im westfälischen Münsterland, der Kornkammer Nordrhein-Westfalens, begünstigen die klimatischen Verhältnisse den Anbau und das Wachstum von Getreide. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen, aber auch die alten Sorten wie Dinkel, Einkorn und Emmer – Rohstoffe, aus denen der Münsterländer Korn g. g. A. gemacht wird, gedeihen hier.



## Purer Korn

Schon seit dem 17. Jahrhundert verarbeitet man im Münsterland das Getreide nicht nur zu Mehl, sondern brennt daraus auch ein hochprozentiges Qualitätsprodukt. Gern und reichlich getrunken wurde er im 19. Jahrhundert zum oder ohne Bier von den Bergarbeitern im nahen Ruhrgebiet. Aber der Ausdruck „Herrengedeck“ für ein Bier und einen Korn legt nahe, dass auch „Anzug-Träger“ den „Kurzen“ schon immer zu schätzen wussten. Um 1830, der Hochzeit des Korn, gab es im Münsterland ca. 1.300 Brennereien.

## Feiner Botschafter aus dem Münsterland

Noch heute verhelfen einige Traditionsunternehmen dem Münsterländer Korn zu seinem harmonischen, weichen und würzigen Geschmack und zu internationaler Anerkennung. Seit 2008 dürfen der Münsterländer Korn / Münsterländer Kornbrand g. g. A. das Siegel „geschützte geografische Angabe“ tragen, weil die Rohstoffe im Münsterland (Regierungsbezirk Münster, Werne und Hamm-Bockum-Hövel) angebaut werden und auch die Destillation – ohne zugesetzte Aromen und Farbstoffe – hier stattfindet.

# Cocktail-Rezepte mit Münsterländer Korn g. g. A.

## CornColada Zutaten

Für eine Portion

4 cl Münsterländer Korn g. g. A.

3 cl Coconut Cream

(1:1 mit Wasser verdünnt)

3 cl Kaffeesahne (10 % Fett)

8 cl ungesüßter Ananassaft

Frische Ananas, Kirsche,

Minze

Eiswürfel

## Jumping Jack Zutaten

Für eine Portion

4 cl Münsterländer Korn g. g. A.

2 cl Zitronensaft

2 cl Erdbeersirup

10 cl Orangensaft

Frische Erdbeere, Carambola-  
scheibe, Zitronenscheibe

Eiswürfel

## Zubereitung CornColada

Den Korn, die Coconut Cream, die Kaffeesahne und den Ananassaft mit den Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln.

In ein Longdrinkglas abseihen und mit Ananasstück, Kirsche und Minze garnieren, mit Strohhalm servieren.

## Zubereitung Jumping Jack

Den Korn, den Zitronensaft, den Erdbeersirup und den Orangensaft in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas füllen und mit auf einem Garniturspieß arrangierter Carambolascheibe, Erdbeere und Zitronenscheibe und mit Strohhalm servieren.

Tipp: Korn wärmt nicht nur an kalten Tagen, sondern ist auch eine ideale Basis für coole Cocktails und leichte Sommerdrinks.



Dieses Projekt wird gefördert durch das

**Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen**

