

Sendenhorster Korn / Kornbrand g. A.



Feines Genussmittel

Das Münsterland ist für so einige kulinarische Highlights und Spezialitäten bekannt und die landwirtschaftliche Prägung der Region erkennt man nicht nur an den unzähligen Getreidefeldern. Auch die vielen charmanten und gut sortierten Hofläden, die zahlreichen Manufakturen für regionale Lebensmittel und die handwerklich orientierten Traditionsgeschäfte für feine Lebensmittel und Genussmittel in den größeren Städten des Münsterlandes geben davon Zeugnis.



Traditionelles Qualitätsprodukt

Die im Landkreis Warendorf gelegene Kleinstadt Sendenhorst ist für eine Spezialität bekannt, die sogar ihren Namen trägt: Sendenhorster Korn / Kornbrand g. A. Den gibt es schon seit mehr als 300 Jahren und noch im 20. Jahrhundert galt der Ort weithin als Stadt der Brennereien. Über 140 Jahre hatten diese und die Brennerfamilien das Bild von Sendenhorst maßgeblich geprägt. Noch immer wird die Spirituose von einigen traditionsreichen Manufakturen in Sendenhorst bzw. im Umkreis von 30 Kilometern um die Stadt herum hergestellt.

Geschützte Spezialität

Sie produzieren ihr Qualitätsprodukt, das 2008 von der EU das Siegel „geografische Angabe“ (g. A.) erhielt, nach alter Tradition, mit überlieferten Fertigkeiten und unter ausschließlicher Verwendung von Weizen, einschließlich der alten Sorten Dinkel, Einkorn und Emmer, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen aus eben dieser Region. Der echte Sendenhorster Korn bzw. Kornbrand g. A. zeichnet sich durch seinen typischen weichen und zugleich würzigen Geschmack aus.

Cocktail-Rezepte mit Sendenhorster Korn g. A

Ki-Ko-Co

Zutaten

Für eine Portion:

2 – 3 Eiswürfel

1/2 Zitrone

2 cl Sendenhorster Korn g. A.

2 cl Kirschsafte

1 cl Zuckersirup

Sodawasser zum Auffüllen

2 Cocktailkirschen am Stiel

Korn-Fizz

Zutaten

Für eine Portion:

4 Eiswürfel

2 TL Puderzucker

1 Zitrone

4 cl Sendenhorster Korn g. A.

Sodawasser zum Auffüllen

Zubereitung Ki-Ko-Co

Die Eiswürfel, den Zitronensaft, den Korn, den Kirschsafte und den Zuckersirup in ein Longdrinkglas geben und umrühren. Mit Sodawasser auffüllen. Die Cocktailkirschen an den Glasrand hängen und servieren.

Zubereitung Korn-Fizz

Den Puderzucker über die gehackten Eiswürfel streuen und die Zitrone darüber auspressen. Den Korn dazugeben und im Shaker 2 Min. schütteln. Den Fizz in ein gekühltes Glas abseihen, mit Sodawasser auffüllen und schäumend servieren.

Tippe: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und probieren Sie andere Cocktail-Zutaten aus. Orientieren Sie sich an den obigen Mengenangaben.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

