



## Steinhäger g. A.

### Der Wacholder macht den Steinhäger

Steinhagen ist eine Gemeinde im ostwestfälischen Landkreis Gütersloh. Hier, an den Südhängen des Teutoburger Waldes, gedeiht der Wacholder, ein Zypressengewächs, besonders gut. Schon in der Mitte des 19. Jahrhunderts wussten die Menschen sinnvoll mit dem reichen Ertrag umzugehen. Es gründeten sich viele Hausbrennereien, die Wacholderwasser und Wacholderöl herstellten. Heute sind noch zwei Unternehmen am Ort ansässig, die den Steinhäger g. A. herstellen.



### Zweimal gebrannt

Nach wie vor verwenden sie Wacholderbeeren, Getreide, Wurzeln, Samen und Rinden und stellen den Brand – anders als andere Wacholderproduzenten – aus Wacholderlutter her. Dafür werden die Beeren vergoren und destilliert und in einem separaten Brennvorgang wird ein Kornfeindestillat erzeugt. Die Destillate aus Wacholderbeerenmaische – dem Lutter – und Korn werden anschließend in großen Brennkesseln, den sogenannten Blasen, ein weiteres Mal gebrannt.

### Unverwechselbare aromatisierte Spirituose

Mit Brunnenwasser wird das Steinhäger-Destillat auf eine Trinkstärke mit mindestens 38 % vol. Alkohol herabgesetzt, filtriert und bis zur Abfüllung gelagert. Damals wie heute typisch ist die hohe, schlanke Flasche aus Steingut, die die Aromen vor Licht schützt und den Steinhäger g. A. unverwechselbar macht. Man schreibt ihm eine wohltuende Wirkung nach dem Essen zu. Die Herstellung geschieht ausschließlich in der Gemeinde Steinhagen. Deshalb schützt den Steinhäger g. A. seit 1989 das EU-Siegel „geografische Angabe“.

# In Steinhäger g. A. marinierte Grillkoteletts

## Zutaten

Für 4 Personen:

4 durchwachsene und gut  
abgehangene Schweinekoteletts

4 Ei Öl

4 Ei Zitronensaft

2 Ei Steinhäger g. A.

1 Ei möglichst frische im Mörser  
zerstoßene Wacholderbeeren  
etwas schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

2 Ei Öl

etwas Salz

## Zubereitung

Die Koteletts mit Küchenpapier trockentupfen und mit dem Handballen leicht eindrücken. 4 Ei Öl mit dem Zitronensaft und dem Steinhäger vermischen und mit den zerstoßenen Wacholderbeeren und dem Pfeffer würzen. Die Koteletts sorgfältig darin wenden und zugedeckt 3 bis 4 Stunden in der Marinade belassen; gelegentlich umdrehen. Dann die Koteletts etwas abtropfen lassen, mit Küchenpapier abtupfen, mit den 2 Ei Öl bestreichen und auf den Grill legen. Die Koteletts von jeder Seite ca. 6 bis 8 Min. über Holzkohle oder im vorgeheizten Gas- bzw. Elektrogrill grillen. Nach der Hälfte der Gesamtzeit wenden und die Oberseite nochmals mit der Marinade oder alternativ dem Öl bestreichen. Die fertigen Koteletts salzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Dazu passen Kartoffel- und Gemüsepürees.

**Tipp:** Nutzen Sie die Energie des Grills auch für Gemüsepäckchen mit Tomaten, Zucchini etc. als Beilage und genießen Sie anschließend einen Steinhäger.



[nrw-isst-gut.de](http://nrw-isst-gut.de)



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

