

Öffnungszeiten

Von April - Oktober; jeden zweiten Sonntag im Monat Tag der offenen Tür von 13.30 - 18.00 Uhr mit Kaffee und Kuchen.

Ansprechpartner | Anmeldungen

Hermann Böhne | 1. Vorsitzender | Tel. 05703 820

Mobil 0171 3262880 | Fax 05703 9809841

Reinhard Brunschütte | Tel. 05703 1412 | Mobil 0152 06698520

Rainer Eschedor | Tel. 05703 5536 | Mobil 0160 95252559

Gemeinde Hille | Tel. 0571 40440

Führungen für Gruppen nach vorheriger Absprache jederzeit möglich.

mit Hilfe von Hefe der Getreidebrei vergoren (Sauermaische); hierbei bildet sich der Alkohol. Getreide ist wegen des hohen Stärkegehalts – je nach Sorte 55 – 60% – zur Branntweinherstellung sehr gut geeignet. Die Alkoholausbeute aus 100 kg Getreide betrug 35 – 38 Liter Alkohol. Die nachfolgende Destillation (Rohbrand), das „Brennen“ der Sauermaische, trennte den Alkohol von den anderen Bestandteilen der Maische; zurück blieb die Schlempe. Eine zweite Destillation (Feinbrand) war zur Reinigung und Konzentration des Alkohols erforderlich.

Auf Trinkstärke verdünnt gelangte der Branntwein in den Handel. Neben Korn wurden nach speziellen Hausrezepten auch noch andere „geistige“ Getränke hergestellt.

Im Dachgeschoss haben wir für Sie eine kleine sehenswerte Ausstellung alter land- und hauswirtschaftlicher Geräte eingerichtet. Träger des Kornbrennerei-Museums ist der Heimat- und Gartenbauverein e.V. Hille.

Unser Lebensmittel.Punkt

...wir sind von hier!

Wir betreiben Lebensmittelgeschäfte in unserer Region. Deshalb heißen unsere Supermärkte **Weser-Einkaufs-Zentrum**. Wir wissen, dass uns die Region genauso braucht, wie wir die Region. Wir übernehmen Verantwortung im sozialen, kulturellen und ökologischen Raum unserer Heimat. Gemeinsam mit unseren regionalen Lieferanten erweitern wir das Angebot heimischer Lebensmittel und verbessern damit unsere Lebensgrundlage. 15 Prozent der Lebensmittel, die wir bei **WEZ** verkaufen, stammen heute schon aus unserer Heimat. Es sind Lebensmittel von hervorragender Qualität, die nachhaltig und teilweise biologisch erzeugt werden. Helfen Sie uns dabei, diesen Anteil zu steigern. Sie erkennen die Produkte am Markenzeichen „Unser/Unsere“.

Mit nachbarschaftlichem Gruß

Karl-Stephan Pöppel



Partner der EDEKA
WEZ

...täglich gute Lebensmittel.

Alte Brennerei Hille



Als in Hille noch Schnaps gebrannt wurde

(1721 - 1990)

Im 15. Jahrhundert begann die Branntweinerzeugung aus Getreide und schon im 16. Jahrhundert ist die Erhebung von Branntweinsteuer bekannt. Die landwirtschaftliche Kornbrennerei Christian Meyer wurde 1721 gegründet.

Vom Korn zum Korn

Alkoholerzeugung aus Getreide

In der Kornbrennerei Christian Meyer begann die Brennsaison im Oktober/November und endete im März/April. Ein komplizierter Arbeitsprozess war erforderlich, um aus festen Körnern ein „geistiges“ Getränk zu bereiten. Zunächst musste die Getreidestärke im Henzedämpfer aufgeschlossen werden, das heißt, das Getreide wurde unter Dampfdruck gekocht. Im Maischbottich wandelte das zugesetzte Malz die Stärke in Zucker um (Süßmaische) und in Gärtanks wurde

Kornbrennerei-Museum

Chr. Meyer

Mindener Straße 71 | 32479 Hille

info@AlteBrennereiHille.de

www.AlteBrennereiHille.de





Von der Kornbrennerei zum technischen Denkmal und Museum

Die Brennerei wurde 1995 unter Denkmalschutz gestellt und kam in die Obhut des Obst- und Gartenbauvereins – heute Heimat- und Gartenbauverein. Im gleichen Jahr begannen die umfangreichen Renovierungs- und Restaurierungsarbeiten des Gebäudes und der technischen Einrichtung. Die gesamte Anlage stellt ein technisches Kulturdenkmal dar. Die mehrgeschossig aufgebaute Brennerei ist derart in die bauliche Anlage eingepasst, dass Gebäude und Betriebseinrichtungen eine unlösbare Einheit bilden. Die wieder funktionsfähige Dampfmaschine aus dem Jahre 1895 mit der Transmission ist ein wesentlicher Teil der Anlage. Das Brennereimuseum ist in seiner technischen Einrichtung einzigartig in Westfalen-Lippe.

Nach siebenjähriger Planung und Restaurierung wurde am 05. Mai 2002 die historische Kornbrennerei zur Besichtigung für Gruppen übergeben.

In der 1721 gegründeten Brennerei erfährt der Betrachter Einzelheiten zur Veredelungswirtschaft „vom Korn zum Korn“. Hiller Bastkorn und Moorbrand zählen zu den überlieferten Spezialitäten nach altem Rezept und werden noch heute von der Firma WEZ zum Kauf angeboten.

Korn in Zahlen

2,7 kg Weizen oder etwa 60.000 Weizenkörner ergeben 1 Liter Kornbranntwein zu 96 % Alkohol. Daraus können 4,5 Flaschen (0,7 Liter) trinkfertiger Korn mit 32 % vol hergestellt werden.

Anders ausgedrückt: Zur Herstellung einer Flasche Korn (0,7 Liter, 32 % vol) sind 0,6 kg Weizen oder rund 13.000 Weizenkörner erforderlich. Bei 35 Gläschen Korn (2 cl zu 32 % vol) in einer Flasche stecken somit in jedem Glas 370 Weizenkörner.

Landwirtschaftliche Brennerei

Eine landwirtschaftliche Kornbrennerei ist immer mit einem bäuerlichen Vertrieb verbunden, denn aus dem Getreide wird nicht nur der Alkohol gewonnen. Der nach dem Brennen verbleibende Getreidebrei, die Schlempe, wurde als eiweißreiches Viehfutter verwendet.

Kleine Geschichte der Kornbrennerei

