

Öffnungszeiten

Von April – Oktober; jeden zweiten Sonntag im Monat
Tag der offenen Tür von 13.30–18.00 Uhr mit Kaffee und
Kuchen. Führungen für Gruppen nach vorheriger Absprache
jederzeit möglich.

Angebote

Führungen „vom festen zum flüssigen Korn“ sowie szenische
Führungen und Korn-, Gin- und Rum-Tastings.

Ansprechpartner | Anmeldungen

Hermann Böhne | Tel. 05703 820
Rainer Eschedor | Mobil 0160 9525259



Getreide ist wegen des hohen Stärkegehalts – je nach
Sorte 55–60% – zur Alkoholherstellung sehr gut geeig-
net. Die Ausbeute aus 100 kg Getreide betrug 35–38
Liter Alkohol. Die nachfolgende Destillation (Roh-
brand), das „Brennen“ der Sauermaische, trennte den
Alkohol/Rohsprit von den anderen Bestandteilen
der Maische; zurück blieb die Schlempe. Ein zweiter
Brennvorgang, die Rektifikation, war zur Reinigung und
Konzentration des Trinkalkohols (Feinsprit) erforderlich.

Auf Trinkstärke mit Wasser verdünnt und abgefüllt, ge-
langte der Korn mit 32% vol. oder Bastkorn mit 38%
vol. in den Handel. Nach speziellen Hausrezepten wur-
den viele weitere „geistige“ Getränke hergestellt,
z. B. der bekannte „Hiller Moorbrand“ – ein Kräuterlikör
mit 40 % vol.

Im Dachgeschoss haben wir für u.a. ein Schaumagazin
mit hauswirtschaftlichen Geräten sowie einen Schuster-
und Zigarrenmacher-Arbeitsplatz eingerichtet. Träger
des Museums ist der Heimat- und Gartenbauverein e.V.
Hille.

MENSCHEN IM MITTELPUNKT

Wir unterstützen Naturschutz in unserer Region.



Unsere Umwelt, unsere Gesellschaft, unsere Kunden, unsere Mit-
arbeiter und unser Unternehmen sind bei EDEKA WEZ gleichran-
gige Förderziele. Ihnen gilt gleichermaßen unsere Wertschätzung,
unsere Anstrengung und unsere Fürsorge. Deshalb unterstützen
wir gemeinsam mit der EDEKA und WWF zahlreiche Initiativen und
Projekte zur ökologischen Nachhaltigkeit in unserer Region und in
den Anbauregionen unserer Lieferanten.

Mehr über unser Engagement auf www.wez.de



Alte Brennerei Hille



Museum

„Alte Brennerei“

Mindener Straße 71 | 32479 Hille
info@AlteBrennereiHille.de
www.AlteBrennereiHille.de



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 landwirt-
schaftliche 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 Getreide-
stärke 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 mit Hilfe von Hefe der Getreidebrei
vergoren (Sauermaische); hierbei bildet sich der Alkohol.



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 Betrieb 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

