



Theres, Heiner, Manfred und Georg Glitz-Ehringhausen (v.l.) setzen seit vielen Jahren in puncto Sicherheit auf Provinzial-Geschäftsstellenleiter Roger Hörster (Mitte).



Zwischen Bullen, Biogas und edlen Bränden

In angesagten Bars in Berlin und Hamburg steht der Ehringhauser Korn mittlerweile ganz oben im Regal. Wie es dazu kam und warum der Ursprung der Erfolgsgeschichte in artgerechter Tierhaltung und nachhaltiger Landwirtschaft mit klimaneutralem CO₂-Fußabdruck liegt, wird bei einem Rundgang durch den Familienbetrieb in Werne schnell klar.

Mit dabei sind neben Vater Manfred Glitz-Ehringhausen die Kinder Heiner, Theres und Georg Glitz-Ehringhausen sowie Provinzial-Geschäftsstellenleiter Roger Hörster. Das älteste Gebäude des Hofes, der herrschaftlich am Ende der imposanten Pappelallee liegt, ist das heutige Fasslager und stammt aus der Zeit nach dem 30-jährigen Krieg um 1650, das jüngste ist erst ein Jahr alt und beherbergt 400 Bullen. Da gehen wir hin.

Das Tierwohl ist entscheidend | Die Sonne scheint herein und die Luft ist durch die zum Teil offene Bauweise frisch und angenehm. In großen Buchten stehen in kleinen Gruppen die Tiere auf Stroh. Sie gehen regelmäßig am Futtertrog vorbei oder liegen kauend in einer Ecke und sind insgesamt ruhig und entspannt. „Eine artgerechte Tierhaltung steht bei uns an erster Stelle. Jeder Bulle hat eine vergleichsweise große Fläche von etwa fünf Quadratmetern zur Verfügung“, betont Heiner Glitz-Ehringhausen.

Wir machen dem Roboter Platz, der gerade vorbeifährt und den Tieren frisches Futter vorlegt. Der Experte erklärt: „Wir haben die Abläufe weitgehend automatisiert. Der Futterroboter fährt sechsmal täglich seine Runde, genauso wie ein Schieber sechsmal täglich hinter den Boxen entlangkommt und den Mist, den die Tiere im Tagesverlauf laufend dorthin treten, nach draußen befördert.“ Das Stroh falle einmal am Tag von oben in den Stall. Er zeigt auf einen großen Behälter an der Decke, der entlang der Schienen



Der Hof steht für eine artgerechte Tierhaltung und produziert umweltfreundliche Energie für 1.400 Haushalte.

zu allen Boxen gesteuert werden kann. Etwa vier Stunden täglich benötige er für die Bewirtschaftung des Stalles. Das ist gut zu schaffen und steht in vernünftiger Relation, ist er mit dem Ergebnis von Automatisierung und Rentabilität sehr zufrieden.

Im Innenhof blicken wir auf ein gigantisches Futtersilo mit einer Schnittfläche von immerhin fünf mal dreißig Metern. Hier lagert ein Großteil der Ernte der zum Hof gehörenden 230 Hektar Ackerflächen. „Bei der Bestellung achten wir sehr genau auf eine vernünftige und nachhaltige Fruchtfolge, das heißt, Mais, Roggen, Weizen, Gerste und Triticale werden im Wechsel angebaut. Das ist eine wichtige Voraussetzung für dauerhaft lebendige Mikroorganismen im Boden und widerstandsfähige Pflanzen. Glyphosat setzen wir beispielsweise hier nicht ein“, erläutert der Landwirt. Der Weg führt von hieraus direkt zur Biogasanlage.

Kreislaufwirtschaft macht energieautark | „Wir betreiben hier eine Kreislaufwirtschaft, ein in sich geschlossenes System“, betont Vater Manfred Glitz-Ehringhausen. Die landwirtschaftlichen Nebenprodukte Gülle und Mist werden hier mit Silomais und Pflanzensilage vergoren. Das dabei entstehende Methangas wird in moderne Blockheizkraftwerke geleitet, die daraus elektrische Energie und Wärme produzieren, etwa fünf Millionen Kilowattstunden pro Jahr. Wir sind absolut energieautark und versorgen zusätzlich noch etwa 1.400 Drei-Personen-Haushalte mit Strom.“

Mit der Energie aus den Abgasen der Blockheizkraftwerke wird im Dampferzeuger der nötige Dampf für die Brennerei gewonnen, mit dem die Destillen betrieben werden. Stehen die Geräte in der Brennerei still, nutzt der Landwirt den Dampf, um die Gärmasse der Biogasanlage zu trocknen. So reduziert Landwirt Heiner Glitz-Ehringhausen das Volumen und kommt mit den Lagerkapazitäten über den Winter. Erst wenn die Felder befahrbar, das heißt entweder trocken oder gefroren sind, wird die Masse als wertvoller Dünger ausgebracht. Wir folgen nun dem Dampf in die Brennerei.

Die Renaissance des Korn | Schön warm ist es hier, es riecht nach Brotteig. Hier sind Theres und Georg zu Hause. „Unser Opa hat 1962 die Brennerei aufgebaut“, macht Theres einen Ausflug in die Geschichte und blickt zu Vater Manfred hinüber: „Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft waren bei uns immer schon sehr wichtig. Als du 1990, quasi als Hobby, mit der Veredlung begonnen hattest, brachtest du die ersten Biospirituosen auf den deutschen Markt – und dann auch noch auf Dinkelbasis, also der Ursprungsform des Weizens. Das hat vorher auch noch niemand gewagt“, lacht die gelernte Modedesignerin. Seit 2012 baut sie zusammen mit ihrem Bruder den Veredlungsbetrieb aus und kümmert sich seitdem um Marketing und Verkauf. Sie freut sich, dass Korn in den angesagten

Bars in den Großstädten der Republik wieder gefragt ist: „Der lange zum ‚Opa-Getränk‘ degradierte Schnaps ist wieder in.“

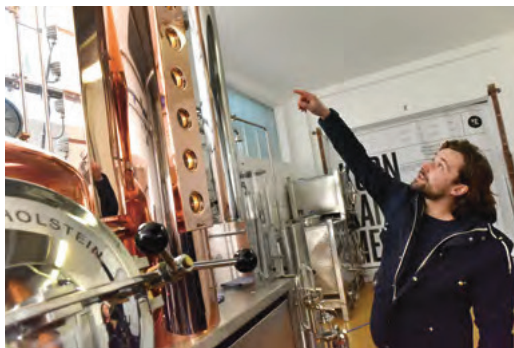
Ihr Bruder Georg ist der Brennereimeister. „Wir setzen nur Biogetreide und -früchte von regionalen Zulieferbetrieben ein, stellen daraus den Rohbrand her, den wir dann zu Feinbränden destillieren.“ Er zeigt auf die drei Destillen, aus denen durch einen kleinen Schlauch der glasklare Brand in einen Bottich fließt. „Die Anlagen laufen hier parallel, die kleine dort für Gin, die größere daneben für einen würzigen Roggenbrand und diese hier, die gerade mal zwei Wochen alt ist, für einen milden Roggen-Feinbrand.“ Er legt Wert darauf, dass die Destillation, die ein sehr energieintensiver Prozess ist, in Ruhe stattfindet, damit höchste Qualitäten entstehen können. „Wir müssen nicht auf den Liter

Heizöl achten, denn mein Bruder sorgt mit seiner Biogasanlage dafür, dass uns pro Stunde Energie im Wert von 35 bis 40 Litern Öl zur Verfügung steht. Das ist wirklich klasse. Und das, was nach dem ersten Destillieren von dem vergorenen Mehl-Hefe-Gemisch, der sogenannten Maische, übrig bleibt, wandert als Futter wieder zurück zu den Tieren.“ Der Kreis schließt sich.

120 Eichenfässer für 80.000 Flaschen | 120 Eichenfässer, gefüllt mit edelsten Ehringhauser Kornbränden, lagern im ehemaligen Kuhstall. „Etwa 80.000 Flaschen wären das“, rechnet die Geschäftsführerin vor. „Die Fässer aus amerikanischer Weißbeiche oder europäischen Sorten sind zum Teil vorbelegt, mit einem Sherry, Rum oder Bourbon Whiskey. Das ergibt noch einmal zusätzliche Aromakomponenten, die im Laufe der Zeit auf das Destillat übergehen. Nach etwa zwei Jahren Lagerzeit beginnen wir mit den ersten Proben am Fass.“ Vater Manfred wirft anerkennend ein: „Ihr habt einen sensiblen Zugang zum Produkt und seid organoleptisch gut zu Hause. Das ist eine wahre Kunst.“

Geschäftsstellenleiter Roger Hörster freut sich über die bereits seit Langem bestehende und von einer vertrauensvollen Zusammenarbeit geprägte Kundenverbindung zur Familie. „Mit der Provinzial sind wir immer gut gefahren“, betont Manfred Glitz-Ehringhausen. Sein Sohn Heiner ergänzt: „Wir haben hohe Werte versichert. Da braucht man einen Partner, der nah und immer da ist. Bei den Investitionen, die wir hier getätigt haben, brauche ich das gute Gefühl, dass wir rundum abgesichert sind.“ ■

TEXT Doris Röckinghausen FOTOS Thomas Klerx



Mit großer Leidenschaft kreiert Georg Glitz-Ehringhausen seit vielen Jahren den hochwertigen Korn.

Wer den Hof anschauen möchte, ist ausdrücklich willkommen, Infos zu Öffnungszeiten des Hofladens und zum Onlineshop auf www.brennerei-ehringhausen.de.