

Brennerei Ehringhausen GmbH & Co.KG

Qualität:
Bio seit 1990

Anbaugebiet:
Deutschland

Die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen führen die kleine und elegant-moderne Hofbrennerei im südlichen Münsterland in 3. Generation. Sie folgen dem Leitbild: „Korn kann mehr“. Ein so vielseitiges Produkt wie Korn hat sein eingestaubtes Image nicht verdient. Aus diesem Grund arbeiten sie daran, Kornbrannt wieder etwas verdiente Frische einzuhauchen.
Doch die Geschichte der Landwirtschaft auf Ehringhausen ist noch deutlich älter als drei Generationen. Die Geschichte des Hofes beginnt vor fast 800 Jahren, genauer gesagt und schwarz auf weiß bezeugt im Jahre 1237. In diesem Jahr wurde ein »Haus Edrinchhausen« im Besitz des Ritters Hellmich erwähnt. Ein alter Personenname »Erich« wird zum Hofnamen, der Hofname wird zum Namen der Bauernschaft, dieser zum Familiennamen und der Familienname wird zum Namen der Produkte.
Über mehr als 7 Jahrhunderte, durch Kriegs- und Friedenszeiten und unter wechselnder Herrschaft, haben die Männer und Frauen auf Ehringhausen das Familien-Erbe behauptet und weiterentwickelt. Sie waren dem Kloster Cappenberg eigenhörig und haben ihm Abgaben bezahlt. So wanderten u. a. pro Jahr 8 Hühner in die klösterlichen Kochtöpfe. Auch übernahmen sie während der Hungersnot von 1815 bis 1817 Verantwortung für das Wohl der nahe gelegenen Stadt Werne, wie es heute noch das Denkmal für den Bürgermeister Franz Anton Ehringhausen am Werner Stadtmuseum erzählt.
Ein einschneidendes Ereignis in der Geschichte des Hofes ist die Errichtung der Kornbrennerei im Jahre 1962 durch die Großeltern Heinrich Glitz und Anneliese Ehringhausen. 30 Jahre später haben die Eltern eine wegweisende und für die damalige Zeit außergewöhnliche Idee: die Produktion von Spirituosen auf biologischer Basis und der Einsatz von Dinkel anstelle von Weizen. Theres und Georg übernehmen in dritter Generation den Betrieb der Spezialitätenbrennerei im Jahr 2012 von ihren Eltern und führen das Handwerk des Brenners/der Brennerin in bewährter Tradition fort. Sie entdecken immer neue Geschmacksrichtungen für innovative Brände und Liköre.
Eine große Freude und Herausforderung ist es, mit den beiden den VivoLoVin eigenen GIN herzustellen. Die Idee: Münsterländer Brennkunst trifft auf mediterrane Botanicals und einen Schluck Menade Verdejo in der Destille.

VIVO LO VIN