

## Jetzt brennen wir!

Zwei junge Winzer vom Bodensee brennen Korn. Obstbrände können viele von hier. Das mit dem Korn ist neu.

Wie zwei aus dem Süden auf die Idee kommen, Korn zu brennen? Das selbst gebackene Brot aus dem Steinofen ihrer Mutter hat sie inspiriert. Sebastian und Maximilian Schmidt sind Brüder. Sie haben mit ihrem Kornbrand VOLLKORN den Duft auf die Flasche gebracht, der sich ausbreitet, wenn sich handgemachter Sauerteig in dampfende Brotdlaibe wandelt. Dieses Erlebnis für Nase und Gaumen begleitet die beiden schon ihr ganzes Leben und riecht nach Heimkommen.

Das Brennen gehört schon ewig zur Familientradition der Schmidts aus Wasserburg am Bodensee, genauso wie ihre Weine. Sebastian und Maximilian sind damit aufgewachsen. Und beide sind noch heute zu Hause auf dem Familienweingut tätig. Hier arbeiten sie mit den Eltern und Großeltern – drei Generationen Seite an Seite.

Jetzt brennen die Söhne und Enkel ihr ganz persönliches Werk. Dabei lassen sie nie das Wesentlichste des Familiensinns aus den Augen: der VOLLKORN ist eine Essenz reiner, naturbelassener Rohstoffe vom Bodensee. Die Körnermischung wächst auf Feldern direkt vor der Haustür. Die Hingabe und der sensorische Verstand eines Winzers machen aus Getreide und Wasser dieses Duft-Geschmackserlebnis.

Als Verkoster vom VOLLKORN hat man knusprige Brotkruste, Sauerteig, karamelliges Malz, süßes Marzipan, frisch-gedroschenes Getreide in der Nase. Im Mund ist er unglaublich weich und man schmeckt wirklich diesen Hauch von Mutters gebackenem Brot, selbst wenn man keine Mutter mit einem eigenen Steinofen hat.

Klassisch kann man den VOLLKORN nach dem Essen genießen und natürlich auch zwischendurch. Und er schmeckt nicht nur pur! Die Macher sehen in ihm künftig eine erlesene Zutat in der kreativen Barkultur.

Mehr erfahren:

[www.voll-korn.de](http://www.voll-korn.de)

<https://www.facebook.com/vollkornbrand>