

Presse-Information

Hamburg hat einen neuen Korn

Wie das Start-up Kornfetti die Gastro-Szene aufmischt

Hamburg, 20.02.2020 – Das Hamburger Start-up Kornfetti will Korn wieder salonfähig machen und überrascht Bartender wie Partygänger mit einem besonders milden und leckeren Weizenkorn. Nach dem ersten Jahr am Markt ist der Schnaps bereits bei diversen Groß- und Einzelhändlern gelistet und überzeugt die Gäste der 25hours Hotel-Bar in Köln. Für dieses Jahr haben die Macher von Kornfetti Großes vor: Auch der breiten Masse zu zeigen, dass Rum, Gin und Wodka nicht alternativlos sind.

2020 heißt es „Bühne frei für Kornfetti – den Buntermacher aus der Hansestadt!“ Drei Hamburger hatten die Schnauze voll von seelenlosem Fusel, der weder Stil hat, noch Spaß macht und kreierte eine aufregende Neuauflage des Ur-Getränks. „Kornfetti ist ein Korn, der das gängige Image der klaren Spirituosen gewaltig durchschüttelt und dieses Jahr zum Überraschungskandidaten in Hamburgs Bars wird“, sagt Nico Kremer, Mitgründer von Kornfetti.

Der zu hundert Prozent aus deutschem Anbau stammende Weizen wird nach einem perfekt abgestimmten Malzverfahren zu einem besonders milden und aromatischen Korn destilliert. Die 32 vol% Umdrehungen kommen in einer bunten 0,7-Liter-Flasche daher, die per Hand und zu lauter Musik abgefüllt wird. „Beim Handfiltrieren und Abfüllen geben wir unserem Korn ordentlich was auf die Ohren – von Bob Marley bis Deichkind“, flachst Nico Kremer. Neben der malzigen und sanften Note scheint genau dies ihr Erfolgsrezept für das Comeback des Traditionsgetränkes zu sein. „Uns ist bewusst, dass das Korn-Image durch jugendliche Dorfexzesse ordentlich in Mitleidenschaft gezogen wurde. Deshalb haben wir nicht nur sehr viel Arbeit und Herzblut in die Rezeptur gesteckt, sondern auch in die Marke Kornfetti.“ Für das bunte Flaschen-Design konnten die gut vernetzten Hamburger den Streetart-Künstler Bobbie Serrano gewinnen. Mit seinem markanten Grafitti-Style will das Hamburger Start-up Korn einer Verjüngungskur unterziehen und die Brücke schlagen zwischen buntem Kiezleben und erstklassigem Genuss. Denn eins ist ihnen wichtig: Korn soll wieder schmecken und Spaß machen.

Bereits im Handel und der Gastronomie-Szene gepunktet

Das scheint ihnen zu gelingen. Erhältlich ist der in Hamburg-Altona abgefüllte Korn bereits in rund 35 ausgewählten Edeka-Filialen, ansässigen Kiosken und Getränkemarkten. „Besonders stolz sind wir darauf die wahren Profis zu überzeugen. Wir sind in über 30 Bars vertreten: von der Monkey Bar im 25hours Hotel Köln über den Topsy Baker und die DripBar bis hin zum Hamburger Berg“, gibt sich Dirk ten Brink, Mitgründer von Kornfetti, optimistisch.

Der bessere Wodka

Korn und Wodka sind vom Herstellungsverfahren fast identisch. Beide Spirituosen werden meistens auf Weizenbasis gebrannt. Während Wodka häufig zehn mal gefiltert wird, bis am Ende kaum noch Weizen-Geschmack in der Flasche bleibt, setzt Kornfetti auf einen einzigartigen, malzig-sanften aber unaufdringlichen Geschmack. Somit stehe der hanseatische Korn einem Wodka in nichts nach.

Das Geheimnis der Herstellung

Ein fein abgestimmtes Malzverfahren bringt den Weizen bereits vor der Destillation, durch Einweichen und Trocknen, zum Keimen. Dieser Vorgang spielt dem Weizen den Beginn der Wachstumsperiode vor und bildet und aktiviert so Enzyme im Getreide. Der Weizen wandelt anschließend die enthaltene Stärke in Zucker um und wird erst nach diesem Prozess destilliert. Das Ergebnis: eine milde, nussig-aromatische Note. Das Rohdestillat wird schonend auf Trinkstärke eingestellt, von Hand filtriert und schlussendlich in „Topform“ gebracht. Topform nennen die Jungs von Kornfetti übrigens ihre selbstkreierte Flasche. Doch das ist nicht alles: Die Macher legen Wert auf Regionalität. Der Weizen stammt zu hundert Prozent aus deutschem Anbau und auch die Flaschen werden in Deutschland hergestellt.

Web: www.kornfetti.com

Instagram: <https://www.instagram.com/kornfetti.korn>

Pressekontakt und Interviewanfragen

Kornfetti - Nico Kremer

pr@kornfetti.com

040 22859089