



Fünf redaktionelle Texte Erntedank und Kirchenpresse

Erntedank 2026: Getreide, Brauchtum, Landbevölkerung, christliche Perspektive und verantwortungsvoller Genuss

Version	V1.1
Stand	31. August 2026

Vorwort und redaktioneller Zweck

Die fünf Beiträge schlagen eine redaktionelle Brücke zwischen Erntedank, Getreide, Landwirtschaft, ländlichem Brauchtum und der Frage, was Menschen aus einer Ernte machen. Kornbrand erscheint dabei nicht als Werbegegenstand, sondern als ein kulturgeschichtlicher Weg des Getreides neben Brot, Bier und anderen Erzeugnissen.

Der gemeinsame Ausgangspunkt ist die Lebenswelt, aus der Erntedank entstanden ist: Bauern, Landbevölkerung, Saat und Ernte, regionale Verarbeitung, gemeinsamer Tisch und Dankbarkeit für das, was gewachsen ist. Die Texte setzen jedoch deutlich unterschiedliche Schwerpunkte. Überschneidungen sind bewusst zugelassen, wenn der jeweilige Beitrag ein eigenes Thema verfolgt.

Keiner der fünf Beiträge enthält Werbung für das Buch oder einen Kaufhinweis. Der Zusammenhang mit der Pressearbeit zu „Kochen mit Korn“ bleibt außerhalb der Artikel. Damit kann eine Redaktion einen Text auswählen, kürzen oder redaktionell anpassen, ohne erst werbliche Passagen entfernen zu müssen.

Text 2 ist bewusst kürzer angelegt. Text 5 ist ein sehr kurzer Erntedank-Impuls für kleine Flächen. Die Texte 1, 3 und 4 bieten mehr Raum für Landwirtschaft, Bibel- beziehungsweise Kulturgeschichte.

Zur freien redaktionellen Verwendung

Die folgenden fünf Texte werden vom Casseler Buch und Bild Verlag, Kassel, im Zusammenhang mit der Pressearbeit zum Buch „Kochen mit Korn - Rezepte mit Schuss und einem Glas dazu“ bereitgestellt. Die Beiträge selbst sind bewusst werbefrei.

© 2026 Casseler Buch und Bild Verlag, Kassel. Das Urheberrecht verbleibt beim Verlag. Redaktionen, Kirchengemeinden, Pfarr- und Gemeindebriefe sowie kirchliche Medien dürfen die Texte im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zu „Kochen mit Korn“, Erntedank, Kornkultur und verwandten Themen kostenfrei vollständig oder auszugsweise abdrucken, im Internet veröffentlichen, kürzen und redaktionell anpassen.

Quellenhinweis bei Verwendung: „Casseler Buch und Bild Verlag, Kassel · www.cbb-verlag.de“. Weitere Informationen und Presseunterlagen: <https://cbb-verlag.de/verlag/presse/kochen-mit-korn/>. Pressefragen: Martina Winther · presse@cbb-verlag.de · +49 174 2922418.

Hinweis zu den Kennzahlen: Wort- und Zeichenzahlen beziehen sich auf den Fließtext ohne Überschrift. Absatzwechsel werden für die Zeichenzahl wie ein Leerzeichen behandelt.

Die fünf Texte auf einen Blick

Text 1 Vom Kornfeld auf den Teller - Erntedank einmal anders 373 Wörter · 2.556 Zeichen m. L. · ca. 2 Min. Geeignet für: Kirchenzeitzungen, Landwirtschaftsseiten, Regionalteile, Gemeindebriefe im ländlichen Raum	Schwerpunkt: Ernte, Landwirtschaft, regionale Verarbeitung und Brauchtum Ziel: Erntedank als Geschichte des Weges vom Getreide über handwerkliche Verarbeitung bis zum gemeinsamen Tisch erzählen. • Erntedank beginnt bei Saat, Boden, Wetter und Arbeit - nicht erst beim fertigen Lebensmittel. • Der Beitrag folgt dem Getreide vom Feld zu Brot und Kornbrand und zeigt regionale Verarbeitung als Teil von Kultur und Brauchtum. • Ziel ist eine ruhige, landwirtschaftlich geprägte Erntedankgeschichte mit einem ungewohnten, aber sachlichen Blick auf Korn.
Text 2 Erntedank schmeckt nach mehr als Brot 261 Wörter · 1.757 Zeichen m. L. · ca. 2 Min. Geeignet für: Gemeindebriefe, Pfarrbriefe, Familienseiten, kurze Erntedankrubriken	Schwerpunkt: Alltag, gemeinsamer Tisch und die Vielfalt dessen, was aus Getreide wird Ziel: Eine kurze, leicht einsetzbare Erntedankgeschichte für kleinere Seiten, Gemeindebriefe und Familienrubriken bieten. • Eine Ähre kann zu Brot, Bier oder Kornbrand werden - und damit sehr unterschiedliche Geschichten erzählen. • Der kurze Beitrag stellt nicht die Spirituose, sondern den gedeckten Tisch, Herkunft und Wertschätzung von Lebensmitteln in den Mittelpunkt. • Ziel ist ein leicht zugänglicher Erntedanktext mit kleiner kulinarischer Überraschung und ohne theologischen Erklärungsbedarf.
Text 3 Brot, Wein und ein Korn - was die Bibel über Genuss und Maß erzählt 497 Wörter · 3.315 Zeichen m. L. · ca. 3 Min. Geeignet für: Klassische Kirchenzeitzungen, theologisch interessierte Gemeindebriefe, Erntedank-Sonderseiten	Schwerpunkt: Biblische Bezüge zu Ernte, Freude, Gemeinschaft und Maß Ziel: Zeigen, dass die Bibel Genuss nicht pauschal ablehnt, ihn aber konsequent mit Dankbarkeit, Gemeinschaft und Verantwortung verbindet. • Der Beitrag verbindet Psalm 104 und 5. Mose 14 mit der Frage, wie die Bibel über Ernte, Essen, Wein, Bier und Freude spricht. • Im Mittelpunkt steht nicht Alkohol, sondern die biblische Spannung zwischen Genuss und Maß sowie die Pflicht, andere am Ertrag teilhaben zu lassen. • Ziel ist ein überraschender, aber respektvoller Zugang zu Erntedank, der Kornbrand kulturgeschichtlich einordnet, ohne ihn theologisch aufzuwerten.
Text 4 Vom Kornfeld zum „Wasser des Lebens“ - Kloster, Apotheke und Brennkunst 480 Wörter · 3.382 Zeichen m. L. · ca. 3 Min. Geeignet für: Kirchenzeitzungen, Kultur- und Geschichtsseiten, Gemeindebriefe mit Brauchtumsbezug	Schwerpunkt: Kulturgeschichte von Destillation, Apotheke, Klosterwissen und späterem Kornbrand Ziel: Die Geschichte gebrannter Wässer sachlich mit Kloster- und Arzneikultur verbinden, ohne die Legende zu erzählen, Mönche hätten den Korn erfunden. • Der Beitrag folgt dem Weg der Destillation vom spätmittelalterlichen „Wasser des Lebens“ und der Arzneiherstellung bis zur späteren Korntradition. • Kloster und Apotheke erscheinen als Orte von Landwirtschaft, Kräuterwissen, Pflege und Verarbeitung - ohne eine historisch falsche Erfinderlegende. • Ziel ist eine seriöse Kulturgeschichte, die Erntedank, Wissen und verantwortlichen Genuss miteinander verbindet.
Text 5 Eine Ähre, viele Wege 135 Wörter · 941 Zeichen m. L. · ca. 1 Min. Geeignet für: Kurze Gemeindebriefe, Pfarrbriefe, Randspalten, Erntedank-Kästen und kurze Beiträge im Internet	Schwerpunkt: Die Ähre als Erntedanksymbol, bäuerliche Arbeit und die Vielfalt dessen, was aus Getreide entstehen kann Ziel: Einen sehr kurzen, sofort einsetzbaren Erntedank-Impuls für kleine Gemeindebriefe, Randspalten und kurze Beiträge im Internet bieten. • Die Ähre wird zum Ausgangspunkt einer sehr kurzen Erntedankgeschichte über Boden, Wetter und die Arbeit der Bauern. • Brot, Bier und Kornbrand erscheinen als unterschiedliche Wege derselben Ernte - ohne ein Erzeugnis in den Vordergrund zu stellen. • Ziel ist ein knapper, ruhiger Impuls über Herkunft, Verantwortung und Dankbarkeit, der auch auf sehr kleinen Flächen funktioniert.

Vom Kornfeld auf den Teller - Erntedank einmal anders

Schwerpunkt: Ernte, Landwirtschaft, regionale Verarbeitung und Brauchtum

373 Wörter · 2.556 Zeichen mit Leerzeichen · 2.180 ohne Leerzeichen · ca. 2 Min. Lesezeit

Wenn Anfang Oktober die Kirchen zum Erntedank geschmückt werden, gehören Ähren, Brot, Obst und Gemüse selbstverständlich dazu. Getreide steht dabei wie kaum ein anderes Lebensmittel für das, worum es an diesem Tag geht: säen, wachsen lassen, ernten - und dankbar sein für das, was daraus entsteht.

Bei Getreide denken die meisten zuerst an Brot, Mehl, Kuchen oder vielleicht Bier. Doch gerade in vielen Regionen Nord- und Westdeutschlands gibt es noch einen anderen traditionellen Weg des Korns: in die Brennerei.

Kornbrand ist ein Stück deutscher Lebensmittel- und Handwerksgeschichte. Über Generationen gehörten kleine Brennereien zu landwirtschaftlich geprägten Regionen. Roggen und Weizen kamen aus der unmittelbaren Umgebung, nicht selten vom eigenen Hof oder von benachbarten Betrieben. Aus dem Getreide entstand damit nicht nur Brot, sondern auch ein Erzeugnis, das vielerorts Teil regionaler Kultur und Geselligkeit wurde.

Heute lässt sich diese Tradition neu betrachten. Denn Korn muss nicht zwangsläufig nur im Glas landen. In kleinen Mengen kann er auch in der Küche eine Rolle spielen. Er eignet sich etwa für Marinaden, kann Aromen aus Gewürzen und Kräutern aufnehmen und Gerichten eine zusätzliche geschmackliche Tiefe geben.

Damit schließt sich ein ungewohnter Kreis: Vom Getreide auf dem Feld führt der Weg über Ernte und Brennerei - und von dort wieder zurück in die Küche.

Gerade zu Erntedank ist dieser Gedanke interessant. Das Fest erinnert daran, dass Lebensmittel nicht einfach im Regal entstehen. Hinter ihnen stehen Boden, Wetter, Arbeit, Erfahrung und oft Wissen, das über Generationen weitergegeben wurde. Wer eine Ähre vor dem Altar sieht, sieht deshalb nicht nur ein Symbol. Er sieht den Anfang einer langen Kette menschlicher Arbeit.

Dazu gehören Bauern, Müller und Bäcker. In manchen Gegenden gehörten ebenso Brenner dazu. Jeder von ihnen macht aus demselben Ausgangspunkt etwas anderes. Das Getreide bleibt dabei die gemeinsame Grundlage.

Vielleicht passt zu diesem Gedanken ein schlichtes Abendbrot besonders gut: kräftiges Bauernbrot, langsam geschmorte Zwiebeln, Kräuter und - als ungewohnte Zutat - ein kleiner Schuss Korn in der Zubereitung. Kein Festessen, das seine Herkunft versteckt, sondern eines, bei dem die Zutaten erkennbar bleiben.

Erntedank muss schließlich nicht bedeuten, nur auf Altbekanntes zu schauen. Das Fest kann auch neugierig darauf machen, welche Wege die Ernte nimmt und welche Traditionen sich daraus entwickelt haben.

Am Anfang stehen dabei weder Brotlaib noch Flasche.

Am Anfang steht das Korn.

Erntedank schmeckt nach mehr als Brot

Schwerpunkt: Alltag, gemeinsamer Tisch und die Vielfalt dessen, was aus Getreide wird

261 Wörter · 1.757 Zeichen mit Leerzeichen · 1.496 ohne Leerzeichen · ca. 2 Min. Lesezeit

Erntedank ist eines der wenigen Feste, bei denen Lebensmittel selbst im Mittelpunkt stehen. Nicht ihre Verpackung, nicht der Preis, sondern das, was gewachsen ist.

Äpfel liegen vor dem Altar, daneben Kürbisse, Kartoffeln, Brot und Getreideähren. Vieles davon kennen wir aus dem täglichen Essen. Bei einer Ähre ist allerdings längst nicht auf den ersten Blick zu erkennen, wie viele Wege ihre Körner nehmen können.

Sie werden zu Mehl und Brot, zu Kuchen oder Nudeln. Getreide kann vermälzt, vergoren oder gebrannt werden. Und manchmal treffen verschiedene Wege später wieder auf demselben Tisch zusammen.

Ein kräftiges Bauernbrot neben geschmorten Zwiebeln ist dafür ein einfaches Beispiel. Wer den Zwiebeln beim Garen eine kleine Menge Korn zugibt, verbindet zwei Erzeugnisse, deren Geschichte auf demselben Feld begonnen haben kann: das Brot und den Kornbrand.

Das ist keine Erfindung einer neuen Festküche. Alkohol als Zutat gehört seit langem zum Kochen. Wein kommt in Soßen, Bier in Schmorgerichte, Rum in Gebäck. Nur der deutsche Korn wird als Küchenzutat vergleichsweise selten wahrgenommen.

Gerade darin steckt eine kleine Erntedankgeschichte. Sie handelt davon, dass aus derselben Ernte sehr unterschiedliche Lebensmittel entstehen können - und dass hinter jedem von ihnen Arbeit steht.

Dankbarkeit für Lebensmittel bedeutet deshalb mehr, als sie für einen Sonntag schön anzuordnen. Sie bedeutet auch, sich wieder dafür zu interessieren, woher sie kommen, wer sie erzeugt und wie sorgfältig mit ihnen umgegangen wird.

Am Ende braucht es dafür keine große Festtafel. Ein Brot, ein paar Zwiebeln und Menschen, die gemeinsam essen, reichen schon ziemlich weit.

Und vielleicht erinnert eine Ähre dann daran, dass mehr in ihr steckt, als man ihr ansieht.

Brot, Wein und ein Korn - was die Bibel über Genuss und Maß erzählt

Schwerpunkt: Biblische Bezüge zu Ernte, Freude, Gemeinschaft und Maß

497 Wörter · 3.315 Zeichen mit Leerzeichen · 2.817 ohne Leerzeichen · ca. 3 Min. Lesezeit

Wer in der Bibel nach Kornbrand sucht, wird nicht fündig. Das ist allerdings weniger eine theologische Entscheidung als eine Frage der Zeitrechnung: Als die biblischen Texte entstanden, war der deutsche Kornbrand noch viele Jahrhunderte entfernt.

Über Getreide, Ernte und alkoholische Getränke weiß die Bibel dagegen erstaunlich viel.

Schon Psalm 104 beschreibt eine Welt, in der Ackerbau, Nahrung und Genuss ganz selbstverständlich zusammengehören. Gott lässt Pflanzen wachsen und Nahrung aus der Erde hervorgehen. Und dann heißt es: „dass der Wein erfreue des Menschen Herz“.

Brot für die Stärkung, Wein für die Freude. Für einen einzigen Psalm ist das eine bemerkenswert vollständige Beschreibung dessen, was einen guten Tisch ausmacht.

Noch überraschender wird es im fünften Buch Mose. Dort geht es um den Ertrag des Ackers, den Zehnten und ein gemeinsames Essen vor Gott. Wenn der Weg zum Heiligtum zu weit ist, darf der Ertrag verkauft werden. Am Ziel soll das Geld für das verwendet werden, woran das Herz Freude hat. Die Lutherbibel 2017 nennt dabei ausdrücklich Rinder, Schafe, Wein und Bier.

Dann folgt keine Warnung vor dem Genuss, sondern die Aufforderung, gemeinsam zu essen und fröhlich zu sein.

Der Zusammenhang ist wichtig: Es geht nicht um Rausch. Es geht um Ernte, Dankbarkeit, Gemeinschaft und Freude.

Und die biblische Erzählung bleibt nicht beim eigenen Wohlstand stehen. Auch diejenigen, die wenig besitzen, sollen am Ertrag teilhaben. Leviten, Fremde, Waisen und Witwen werden ausdrücklich mitgedacht.

Darin steckt vielleicht eine der schönsten Seiten des Erntedankgedankens: Was auf dem Feld gewachsen ist, ist Grund zur Freude - aber nicht nur für den, dem das Feld gehört.

Alkohol nimmt in der Bibel dabei eine bemerkenswert nüchterne Stellung ein. Wein kann Freude bedeuten und zu einem Fest gehören. Gleichzeitig wird vor Trunkenheit und Maßlosigkeit sehr deutlich gewarnt.

Die Grenze verläuft also nicht einfach zwischen Genuss und Verbot, sondern zwischen Genuss und Rausch.

Was bedeutet das für den Kornbrand?

Zunächst einmal: Der Korn selbst ist zu jung, um in der Bibel vorzukommen. Seine Grundzutat gehört dagegen zu den ältesten Bildern der Heiligen Schrift. Getreide steht für Aussaat und Ernte, für Nahrung, Arbeit und Abhängigkeit von dem, was der Mensch nicht vollständig bestimmen kann: Boden, Wetter, Wachstum und Zeit.

Dass aus Roggen oder Weizen außer Brot irgendwann auch ein klarer Brand wurde, gehört zur späteren Kulturgeschichte. In Nordhausen ist die Kornbranntweintradition seit 1507 belegt. In Nord- und Westdeutschland entwickelte sich daraus über Jahrhunderte ein eigenes Handwerk.

Und damit führt der Weg ausgerechnet wieder zum Erntedank zurück.

Denn am Anfang stehen weder Brotlaib noch Flasche.

Am Anfang steht das Korn.

Vielleicht ist das eine gute christliche Sicht auf Genuss: Nicht jedes Lebensmittel muss besonders fromm sein. Entscheidend ist, ob der Mensch dankbar, maßvoll und verantwortlich damit umgeht.

Das Brot kann geteilt werden oder gehortet. Der Wein kann erfreuen oder berauschen. Und auch ein Korn kann Teil eines guten Essens und einer guten Runde sein - solange aus dem Genuss nicht das Maß verschwindet.

Erntedank erinnert daran, dass selbst die scheinbar gewöhnlichsten Dinge einen Ursprung haben.

Manchmal genügt dafür schon eine Ähre.

Vom Kornfeld zum „Wasser des Lebens“ - Kloster, Apotheke und Brennkunst

Schwerpunkt: Kulturgeschichte von Destillation, Apotheke, Klosterwissen und späterem Kornbrand

480 Wörter · 3.382 Zeichen mit Leerzeichen · 2.899 ohne Leerzeichen · ca. 3 Min. Lesezeit

Erntedank beginnt nicht auf dem Teller. Es beginnt auf dem Feld - mit Saatgut, Regen, Sonne, Arbeit und der Hoffnung, dass aus einem kleinen Korn etwas wächst, von dem Menschen leben können.

Darum gehören Getreideähren seit jeher zu den vertrauten Bildern des Erntedankfestes. Aus ihnen wird Mehl, aus Mehl wird Brot. Doch Getreide hat in der europäischen Geschichte noch andere Wege genommen.

Einer davon führte irgendwann in die Brennblase.

Alkoholische Getränke wie Wein, Bier oder Met sind sehr alt. Hochprozentige gebrannte Wässer setzten dagegen ein Verfahren voraus, das im europäischen Mittelalter erst nach und nach verbreitet und verfeinert wurde: die Destillation.

Gebrannte Wässer wurden als „aqua vitae“ bezeichnet - als „Wasser des Lebens“. Aus heutiger Sicht wirkt dieser Name feierlich. Damals hatte er einen sehr praktischen Hintergrund: Destillate wurden nicht nur getrunken, sondern vor allem auch in der Arzneikunde verwendet.

Das Deutsche Apotheken-Museum beschreibt, dass die Destillation seit dem 15. und 16. Jahrhundert aus der Pharmazie nicht mehr wegzudenken war. Gebrannte Wässer und ätherische Öle gehörten zur Herstellung von Arzneien.

Damit kommen auch Klöster ins Bild - allerdings anders, als es manche schöne Legende erzählt.

Ein Kloster war nicht nur ein Ort des Gebets. Viele Klöster betrieben Landwirtschaft, pflügten Gärten, versorgten Kranke und unterhielten Apotheken oder Arzneivorräte. Wissen über Heilpflanzen und Verarbeitung wurde gesammelt, aufgeschrieben und weitergegeben. Historische Klosterapotheken zeigen, wie eng Glaube, Fürsorge, Naturbeobachtung und praktische Arzneikunde miteinander verbunden sein konnten.

Was auf Feldern und in Gärten wuchs, hatte einen Wert. Es wurde gegessen, getrocknet, eingelagert, zu Arzneien verarbeitet oder haltbar gemacht.

Es wäre allerdings falsch, daraus den Satz zu machen, Mönche hätten den deutschen Korn erfunden. Die Geschichte der Destillation ist viel weiter und älter. Der aus Getreide gebrannte deutsche Korn tritt erst später deutlich hervor. Für Nordhausen ist eine Kornbranntweintradition seit 1507 belegt.

Gerade diese Unterscheidung macht die Geschichte interessanter. Es gibt nicht den einen Erfinder und nicht den einen Augenblick. Es gibt eine lange Entwicklung: Landwirtschaft liefert Rohstoffe, Handwerker verbessern Verfahren, Apotheken nutzen Destillation, Regionen entwickeln eigene Erzeugnisse und Bräuche.

Am Ende steht ein Produkt, das wieder auf seinen Anfang verweist: auf Getreide.

Das passt erstaunlich gut zum Erntedank. Denn das Fest fragt nicht nur, was wir besitzen. Es erinnert auch daran, woher es kommt und wie viel menschliches Wissen nötig ist, um aus einer Gabe der Natur ein Lebensmittel oder ein anderes Erzeugnis zu machen.

Die Bibel kennt dabei durchaus den Genuss. Psalm 104 stellt Brot und Wein unmittelbar nebeneinander: Das eine stärkt, das andere erfreut. Ebenso deutlich kennt die Bibel die Grenze zur Maßlosigkeit.

Beides gehört zusammen: Freude und Maß.

Vom Kornfeld bis zum Kornbrand ist es ein langer Weg: säen, ernten, vergären, destillieren und schließlich genießen. Doch ganz gleich, ob aus Getreide Brot, Bier oder Kornbrand wird - am Anfang steht dieselbe unscheinbare Ähre.

Vielleicht ist gerade das eine gute Erntedankgeschichte: Aus wenig kann viel werden. Und was daraus wird, bleibt immer auch eine Frage menschlicher Verantwortung.

Eine Ähre, viele Wege

Schwerpunkt: Die Ähre als Erntedanksymbol, bäuerliche Arbeit und die Vielfalt dessen, was aus Getreide entstehen kann

135 Wörter · 941 Zeichen mit Leerzeichen · 805 ohne Leerzeichen · ca. 1 Min. Lesezeit

Eine Getreideähre wirkt unscheinbar. Doch aus ihren Körnern kann Brot werden, Kuchen, Bier - oder nach Vergärung und Destillation Kornbrand. Erntedank erinnert daran, dass keiner dieser Wege im Laden beginnt. Am Anfang stehen Boden, Saat, Wetter und die Arbeit der Bauern.

Gerade deshalb passt die Ähre so gut auf den Erntedankaltar. Sie steht nicht nur für Nahrung, sondern auch für die vielen Möglichkeiten, mit einer Ernte sorgsam umzugehen. Menschen mahlen, backen, brauen, brennen und bewahren, was gewachsen ist. Aus demselben Getreide entstehen unterschiedliche Lebensmittel, Handwerke und regionale Traditionen.

Entscheidend ist nicht, welches Erzeugnis am Ende auf dem Tisch steht. Entscheidend ist, ob wir seinen Ursprung noch sehen.

Dankbarkeit beginnt dort, wo Lebensmittel wieder eine Geschichte bekommen - und wo wir uns daran erinnern, dass Ernte nie selbstverständlich ist.

Manchmal braucht es dafür nicht mehr als eine Ähre.

Sach- und Quellenhinweise für Redaktionen

Dieser Abschnitt gehört nicht zu den fünf Redaktionstexten. Er dokumentiert die wichtigsten Sachgrundlagen und erleichtert Rückfragen oder eine redaktionelle Prüfung.

Psalm 104,14-15

Lutherbibel 2017: Saat und Brot werden unmittelbar mit dem Wein verbunden, der das Herz des Menschen erfreut. Quelle: Deutsche Bibelgesellschaft, die-bibel.de, Psalm 104.

5. Mose 14,22-29

Lutherbibel 2017 nennt im Zusammenhang mit Ertrag, Festmahl und Freude ausdrücklich Getreide, Wein und in Vers 26 auch Bier; Leviten, Fremde, Waisen und Witwen sollen am Ertrag teilhaben. Quelle: Deutsche Bibelgesellschaft, die-bibel.de, 5. Mose 14.

Kornbranntwein Nordhausen

Die Stadt Nordhausen verweist für ihre Kornbranntweintradition auf das Jahr 1507. Quelle: Stadt Nordhausen, Darstellung zum 500-jährigen Kornbranntwein-Jubiläum.

Destillation und Pharmazie

Das Deutsche Apotheken-Museum beschreibt die breite Aufnahme der Destillation in die Pharmazie ab dem 15./16. Jahrhundert; gebrannte Wässer wurden als aqua vitae bezeichnet und in der Heilkunde genutzt.

Klosterapotheken

Das Deutsche Apotheken-Museum dokumentiert historische Klosteroffizinen und die Arzneimittelherstellung in klösterlichem Umfeld. Daraus folgt keine Behauptung, Mönche hätten den deutschen Korn erfunden; diese Legende wird in Text 4 ausdrücklich vermieden.

Nutzung, Herkunft und Urheberrecht

Herausgeber und Rechteinhaber: Casseler Buch und Bild Verlag, Baunsbergstr. 42, 34131 Kassel · www.cbb-verlag.de.

Die fünf Redaktionstexte werden im Rahmen der Pressearbeit zu „Kochen mit Korn - Rezepte mit Schuss und einem Glas dazu“ zur freien redaktionellen Verwendung bereitgestellt. Zulässig sind vollständiger oder auszugsweiser Abdruck, Veröffentlichung im Internet, redaktionelle Kürzung und redaktionelle Anpassung im genannten Zusammenhang. Das Urheberrecht verbleibt beim Casseler Buch und Bild Verlag.

Gewünschter Quellenhinweis: „Casseler Buch und Bild Verlag, Kassel · www.cbb-verlag.de“. Presseunterlagen: <https://cbb-verlag.de/verlag/presse/kochen-mit-korn/> · Pressekontakt: Martina Winther · presse@cbb-verlag.de · +49 174 2922418.