



Kornbrennerei - Weindepot - Präsentidee

Kornbrennerei J. J. Kemper
Inh. Arens e. K.
Felmicke 26 - 28
57462 Olpe

Historisches

Olper Bevölkerung mit Brunnenwasser versorgt
Kornbrennerei J. J. Kemper feiert 200-jähriges Firmenjubiläum

So ganz genau weiß heute eigentlich niemand mehr, warum das Gründungsjahr der Olper Kornbrennerei J.J. Kemper ausgerechnet in das Jahr 1793 gelegt wurde.

Sicher ist jedoch, dass gerade einmal zwei Jahr später fast die gesamte Innenstadt durch ein Feuer in Schutt und Asche gelegt wurde. Und sicher ist auch, dass bereits Rötger Kemper, der 1710 das Licht der Welt erblickte und immerhin 71 Jahre alt wurde, ebenso wie sein Sohn Kaspar (1754 – 1821) sowie dessen Sohn Joh. Josef (1788 – 1845) in der einschlägigen Literatur als Brennereibesitzer zu Olpe bezeichnet werden.

Man darf also ohne weiteres davon ausgehen, dass die Familie Kemper im 18. Jahrhundert bereits etwas vom Kornbrennen verstand. Beim Durchblättern der weltweit gelesenen amerikanischen Zeitschrift „Time“ des Jahres 1982 fällt eine ganzseitige Anzeige ins Auge.

Darin wird der Likör „Kemper’s Bavarian Cream“ vorgestellt. Diesem Kemper’s Cream, der in Kanada in Lizenz hergestellt wird, liegt eine Erfolgsgeschichte zugrunde, die ihren unternehmerischen Ausgang in Olpe findet.

Begonnen hat die Geschichte um das Jahr 1980, als die Kornbrennereifamilie Arens, die 1955 die alteingesessene Firma J.J. Kemper übernommen hatte, einen Sahnelikör entwickelte.

Nach unzähligen Versuchen war es endlich gelungen, eine spezielle Sahnemischung zu finden, die zusammen mit Irish-Coffee-Auszügen, Whiskey und Aromaträgern die gewünschte Geschmacksrichtung ergab. Gedacht war dieser Likör eigentlich für den deutschen Markt. Albert Arens jr. (44) versuchte genau zu diesem Zeitpunkt, dem kanadischen Spirituosenunternehmen Mc Guinness einen Apfel-Weinbrand für den kanadischen Markt anzubieten, woran Mc Guinness jedoch nicht interessiert war.

Angetan war das Unternehmen stattdessen von dem neuentwickelten Sahnelikör, den Arens dem Weinbrand-Angebot mehr zufällig beigelegt hatte.

Und weil die daraufhin zunächst angebotenen 5000 Flaschen Mc Guinness zu wenig waren, schloss Albert Arens jr. einen Lizenzvertrag. Die halbautomatische Abfüllanlage in der Kemperschen Brennerei konnte den angekündigten Bedarf nämlich unmöglich sättigen.

Albert Arens sen. hatte die Kornbrennerei 1955 von Martha Brüser (geb. Kemper), Ehefrau des Dr. Adolf Brüser, erworben.

Bis dato betrieb der heute 81jährige Kaufmann auf dem angrenzenden Grundstück einen Lebensmittelgroßhandel, den er 1933 gegründet hatte und mit dem er die umliegenden Einzelhandelsgeschäfte belieferte.

Zum Sortiment gehörten neben Konserven auch Bier, Butter und Käse.

Unter dem heute noch geltenden Betriebsmotto „Traditionspflicht – Zukunftsorientiert“ setzte Arens sen. Seine ganze Kraft in den Betrieb, damit dieser seinen Aufschwung nehmen konnte.

Vom Ein-Mann-Betrieb mit wenigen Brennrechten, entwickelte sich die Kornbrennerei zu einer angesehenen Firma („Kemper's feiner Roggenkorn“), die heute 20 Mitarbeiter zählt.

In den Anfangsjahren war vor allem Josef Rölle von der Gartenstraße eine wichtige Arbeitskraft, der schon fast 50 Jahre im Betrieb beschäftigt war. Auf Anregung von Albert Arens sen. erhielt er das Bundesverdienstkreuz.

Die Kornbrennerei Kemper hat eine lange Tradition. Es war Kaspar Kemper (1754 – 1821), der – wie im Sauerländischen Geschlechterbuch nachzulesen ist – bereits Landwirtschaft, Bierbrauerei, Branntweinbrennerei und Pfannenschmiederei betrieb.

Mit seinem Sohn Johann Joseph erhielt der Betrieb seinen dauerhaft geführten Namen : J.J. Kemper

1884 wurde direkt am städtischen Mühlengraben ein neues Brennereigebäude errichtet, während in dem 1850 erbauten Brauhaus eine Dampfkesselanlage platz fand.

Die Kempers waren aber nicht nur als Brauer und Brenner tätig, sondern befassten sich mit der Landwirtschaft. 1888 erfolgte nochmals eine Erweiterung der Brennerei. Damit war die bebaubare Fläche des Betriebsgeländes nahezu ausgeschöpft, so, das sich die nachfolgenden Firmeninhaber einiges einfallen lassen mussten, um den sich verändernden technischen Standard wie auch den baupolizeilichen Anforderungen gerecht zu werden.

Nach 1900 erfolgte jenseits des Mühlengrabens der Bau der großen „Löwen-Brauerei“, die um 1960 abgerissen wurde.

Als einen heute unschätzbaren Standortvorteil kann die Kornbrennerei einen eigenen Brunnen in Anspruch nehmen. Der Brunnen befindet sich im Kemperschen Gewölbekeller, ist im oberen Bereich ausgemauert und verliert sich dann weiter unten in massivem Fels und Felsklüften. Seine Tiefe ist nie gemessen worden. Mit diesem Wasser wurde am Ende des Zweiten Weltkrieges, als viele Wasserleitungen zerstört waren, ein Teil der Olper Bevölkerung versorgt.

Das Angebot der Kornbrennerei J.J. Kemper ist vielfältig und wird mit großem Einfallsreichtum weiterentwickelt.

Zum Jubiläumsjahr wurde eigens der „Weltenbummler“ kreiert, ein 40prozentiger feiner Edel-Korn, der schon fast Whiskey-Vorzüge besitzt. Die Getreidegrundlage für die Brennerei ist Roggen statt in der Regel verwendeten Weizen. Roggen ergibt beim Brennvorgang zwar weniger Rohdestillat, hat aber seinen eigenen Geschmack. Das Endprodukt unterscheidet sich so leichter von anderen marktgängigen Korn-Sorten.