

PRESSEMITTEILUNG

Produkt / Naturschutz

Der „Grafschafter Kräuterwacholder“ von Sasse – regional und handcrafted

- Likör aus 100 Prozent regionalen Rohstoffen
- Sasse unterstützt aus Verkaufserlösen Naturschutzprojekte
- Edles Produkt wird in aufwendiger Handarbeit hergestellt

Grafschaft Bentheim / Schöppingen, 28.10.2015 – Ein Produkt aus der Natur und für die Natur: das ist der „Grafschafter Kräuterwacholder“ von Sasse. Die dafür verwendeten Beeren wurden jetzt auf Flächen der Naturschutzstiftung Grafschaft Bentheim (Niedersachsen) geerntet. Aus den kleinen Beeren stellt die Feinbrennerei Sasse den besonderen Naturlikör in Handarbeit her. Auch der in der Spirituose verwendete Weizen stammt aus der Grafschaft Bentheim. Das zu 100 Prozent regionale Produkt wird online und im Fachhandel vertrieben.

„Der Grafschafter Kräuterwacholder ist ein echtes, ehrliches Produkt, das wir sehr aufwendig – von der Ernte bis zur Abfüllung – herstellen“, sagt Rüdiger Sasse, Geschäftsführer der Feinbrennerei Sasse. Da es bei der Ernte durch die stacheligen Blätter des Wacholders nicht möglich ist, die Beeren einfach zu pflücken, werden unter den Sträuchern Planen ausgebreitet und so lange vorsichtig auf die Äste geklopft, bis diese die Früchte freigeben. Anschließend werden die Wacholderbeeren von Ästen und Na-

deln befreit und sortiert. Kurz darauf werden sie nach Schöppingen zur Feinbrennerei Sasse transportiert. Nach einer Sicht- und einer sensorischen Prüfung werden sie dort in hochprozentiges Destillat eingelegt und nach einer festgelegten, aber geheimen, Mazerationszeit abgeseiht.

Die Feinbrennerei Sasse setzt sich mit dem Produkt für den Erhalt der Landschaft in Niedersachsen ein. In den vergangenen fünf Jahren kamen so mehr als 60.000 Euro zusammen. Die gute Resonanz auf den „Grafschafter Kräuterwacholder“ liegt laut Sasse maßgeblich an der aufwendigen Verarbeitung und den erlesenen Zutaten, die sich auch im Geschmack widerspiegeln. „Der Kräuterwacholder ist leicht, hat eine milde Geschmacksfülle und zeichnet sich durch eine samtige Öligkeit aus. Er duftet nach Kräutern und hat eine dezente Mandelnote. Im Geschmack zeigt er würzig-süßliche Aromen untermalt von warmen Heidehonigtönen“, erläutert Sasse.

Bis der „Grafschafter Kräuterwacholder“ aus Beeren dieser Saison getrunken werden kann, wird noch etwas Zeit vergehen. Zunächst muss das Mazerat drei Monate reifen. Der so gewonnene Wacholderbeerenauszug wird destilliert. Diese Grundlage wird mit Kräutern und Destillat aus Grafschafter Weizen verfeinert und mit 32 Prozent vol. zum Genuss angeboten. Der Vertrieb erfolgt über den Onlineshop www.sassekorn.de sowie über den Fachhandel. Aktuell ist der „Grafschafter Kräuterwacholder“ über die Feinbrennerei zu einem Preis von 11,95 Euro pro 700 ml zu erwerben.

Weitere Informationen unter: www.sassekorn.de/presse

Über die Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH:

Die **Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH** ist Hersteller von edlen Spirituosen mit Sitz in Schöppingen (Münsterland). Als eine der letzten Kornbrennereien in Deutschland produziert das Unternehmen seine Aperitif- und Digestif-Produkte zu einem Großteil in Handarbeit. Beim Brennen setzt Sasse auf das traditionelle „Pot-Still-Verfahren“ in einem Kessel aus 137 Jahre altem Kupfer. Regionale Rohstoffe sowie Bio-Zutaten sind die Grundlage für Sasses Variationen. Das Wasser für die Herstellung wird aus einer eigenen Quelle am Schöppinger Berg gewonnen, das Getreide für das Spitzenprodukt, den „Münsterländer Lagerkorn“, stammt von einem Bioland-Hof aus der Region. Premiumqualität erhalten die Spirituosen durch jahrelange Lagerung in Barrique-Fässern. Im Rahmen des World-Spirits Awards wurden die Brennerei sowie der „Münsterländer Lagerkorn“ bereits mehrfach international prämiert. Aktuell trägt Sasse den Titel „World-Class-Distillery“. Der „Cigar Special“, eigentlich ein Korn, wurde bei der „International Wine and Spirits Competition 2010“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. Ergänzt wird das Portfolio der Brennerei durch Genussführungen und -abende sowie durch Destillateurkurse. Ein deutschlandweiter Vertrieb der Produkte erfolgt über ausgewählte Fach- und Einzelhändler, einen Fabrikverkauf sowie online unter www.sassekorn.de. Derzeit zählt der Spirituosenhersteller rund 5.000 Kunden. Das Familienunternehmen wurde im Jahr 1707 erstmals urkundlich erwähnt und wird heute von Rüdiger Sasse geführt. Die Brennerei verfügt über eine Barrique-Lagerkapazität von rund 250.000 Litern und beschäftigt am Standort Schöppingen mehr als 30 Mitarbeiter.

Kontakt für Journalisten und Redaktionen:

Julius Brockmann
Sputnik GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-15
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
brockmann@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de

Carina Wübbels
Sputnik GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-22
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
wuebbels@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de