



## SIE ZÄHLT

# Faible für edle Spirituosen

In ihrer Klasse an der Dortmunder Berufsschule für angehende Destillateure ist **Doris Kuhn** die einzige Frau neben 15 jungen Männern. Die 18-Jährige ist im August aus ihrer Heimat nahe dem bayerischen Rosenheim nach Schöppingen gezogen, um das alte Handwerk des Destillateurs zu erlernen. „Es ist faszinierend, wie aus einfachen Rohstoffen wie Getreide komplexe Produkte wie Münsterländer Lagerkorn entstehen“, sagt die junge Frau. „Und es ist schön, bei einem Familienunternehmen wie Sasse zu lernen.“ Als eine der letzten Kornbrennereien in Deutschland produziert Sasse seine Aperitif- und Digestif-Produkte nämlich noch zu einem Großteil in Handarbeit und setzt beim Brennen auf das traditionelle „Pot-Still-Verfahren“ in einem Kessel aus 137 Jahre altem Kupfer. „Im Betrieb und auch in der Berufsschule lernt man unheimlich viel“, sagt Doris Kuhn, die auch in Schöppingen lebt und gerade mehrere Wochen überwiegend in der einzigen Berufsschule für das Destillationshandwerk in Dortmund verbracht hat. Sowohl die Westfalen-Metropole wie auch das Münsterland gefallen der Bayerin sehr gut. „Es ist anders, aber es ist schön“, sagt die angehende Destillateurin.