



GESCHÄFTSFÜHRER RÜDIGER SASSE Als Pionier seiner Branche machte Sasse den Korn wieder zu einem Edelbrand



Regional & traditionell Kornbrennen im Münsterland

Weizen vom Biohof um die Ecke, Wasser aus der eigenen Quelle, ein uralter Kupferkessel und Barrique-Fässer – als eine der letzten Kornbrennereien Deutschlands stellt Sasse mit diesen „Zutaten“ Aperitifs und Digestifs überwiegend in Handarbeit her

Text: Hanna KIRSTEIN

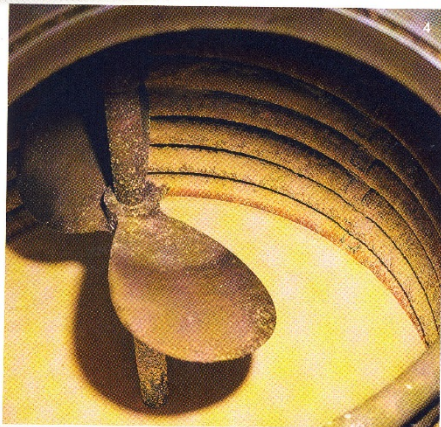
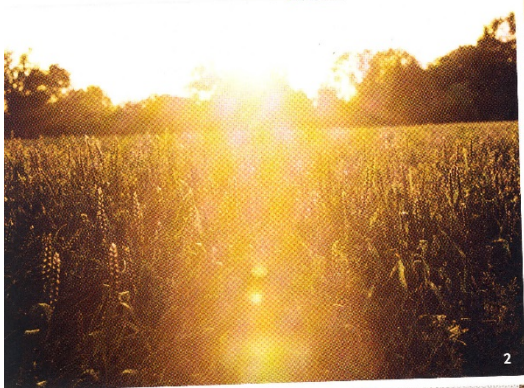
Weltklasse

Die „Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH“ ist bekannt für seinen „Münsterländer Lagerkorn“ und zahlreiche Edelbrände. Sie wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und trägt aktuell den Titel „World-Class-Distillery“. Ein Vertrieb erfolgt über ausgewählte Fach- und Einzelhändler, einen Fabrikverkauf sowie online unter sassekorn.de



EXISTENZGRUNDLAGE Mit dem Feinbrennegerät, das heutzutage nur noch wenige Brennereien besitzen, wird der nicht trinkbare Rohalkohol bei Sasse weiterverarbeitet

- 1 Durch die jahrelange Lagerung in Barrique-Fässern erhalten die Spirituosen ihre Qualität. Hier finden bis zu 1.000 Fässer ihren Platz
- 2 Die westfälischen Landwirte bewirtschaften fast 70 Prozent der gesamten Getreideanbaufläche in Deutschland
- 3 Sasse führt sowohl die Herstellung als auch die Abfüllung der Brände an einem Ort durch
- 4 Zu den Geheimnissen einer Brennerei gehört die Frage, wie lange die Maische liegen soll



Um selbst destillieren zu können, setzt man bei Sasse auf einen 137 Jahre alten Kupferkessel, mit dem auch schottischer Malt Whisky hergestellt werden kann.

Das Münsterland galt einst als eine der wichtigsten Kornkammern Deutschlands und entwickelte sich zu einer Hochburg des Kornbrennens. In der Blütezeit zur Mitte des 19. Jahrhunderts wurden alleine in Westfalen rund 1.200 Kornbrennereien gezählt. Heute sind bundesweit etwa 400 Kornbrennereien gemeldet, von denen allerdings nur noch ein Bruchteil in Betrieb ist. Eine davon ist die Feinbrennerei Sasse, die 1707 in Schöppingen in Westfalen gegründet wurde. Sie besann sich schon vor mehr als 20 Jahren wieder auf ihre handwerklichen Wurzeln. Ihr Ziel: den heimischen Korn durch Handarbeit an die Spitzenqualitäten der internationalen Spirituosen heranzuführen.

Fast wie in Schottland

Der Familienbetrieb von Rüdiger Sasse setzt auf eine eigene Destillation, statt wie bei den meisten anderen Kornmarken üblich, die Destillate einzukaufen und dann einfach nur zu veredeln. Dazu hat er in seiner Brennerei einen 137 Jahre alten Kupferkessel installiert, mit dem das klassische „Pot-Still-Verfahren“ möglich ist, mit dem auch schottischer Malt Whisky aus ausschließlich gemälzter Gerste hergestellt wird. In Schottland ist die Form des Brennkessels ein Zeichen für die Einzigartigkeit des Malzes (Malts) – dem getrockneten und gekeimten Getreide – und somit auch der Brennerei. Darüber hinaus investierte Rüdiger Sasse mit seinen 30 Mitarbeitern in Lagerkapazitäten für bis zu 1.000 Barrique-Fässer, um den Destillaten Raum und Zeit zu geben und so

eine ganz besondere Qualität zu erlangen. Das Ergebnis ist der „Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.“, der als Digestif in der gehobenen, regionalen Küche getrunken wird. Durch die mindestens vierjährige Reifezeit in den Barrique-Fässern erlangt der Lagerkorn seinen würzigen und milden Geschmack sowie seine warme, goldgelbe Farbe.

Beste Zutaten

Regionale Rohstoffe und Biozutaten sind die Grundlage für Sasses Variationen. Zur Herstellung des „Münsterländer Lagerkorns“ verwendet die Brennerei beispielsweise Weizen vom Bioland Hof Rülking aus Rhede, der sich für den Erhalt von Artenvielfalt und Pflanzenkulturen

einsetzt, die zum Teil aus der konventionellen Landwirtschaft verschwunden sind. Das Wasser für die Herstellung wird aus einer eigenen Quelle am Schöppinger Berg gewonnen. Dieser Einsatz wird belohnt: Sasses „Schwarzhäfer“, ein Brand aus alten Getreidesorten, die nicht mehr so häufig angebaut werden, erhielt das selbste Qualitätsurteil „Doppelgold“.

Das Wissen weitergeben

Da das Unternehmen regelmäßig Destillateure ausbildet, leistet Sasse einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der Qualität in der Spirituosenbranche, denn im Schnitt beginnen lediglich 20 Männer und eine Frau pro Jahr diese Ausbildung. Das, was die Lehrlinge bei Sasse erfahren und umsetzen, geben sie auch an die Gäste der Brennerei weiter. Bei Genussführungen und -abenden sowie in Destillateurkursen stehen sie und ihre erfahrenen Kollegen den Besuchern Rede und Antwort. Dabei ist die Feinbrennerei die einzige Kornbrennerei Deutschlands, die ganzjährig bei laufendem Brennereibetrieb beschäftigt werden kann. Allein im letzten Jahr kamen etwa 20.000 Besucher ins Münsterland, um sich die Kunst des Destillierens zeigen zu lassen. Unter den Besuchern sind auch zahlreiche asiatische Gäste, denn bereits seit Jahren liefert das Traditionsunternehmen seine Produkte nach Japan; 2014 erweiterte die Feinbrennerei das Auslandsgeschäft und exportiert nun sogar auch nach Taiwan. Der Schwerpunkt liegt jedoch auf dem Münsterland und den angrenzenden Regionen wie dem Ruhrgebiet.



Ein Korn ist der beste Whisky

Zu den innovativen Bränden Sasses zählt der „Cigar Special“. Bei dieser außergewöhnlichen Sorte wird die erste Auslese über vier Jahre in den Fässern gelagert und danach individuell „gefinisht“. Dieser Korn wurde 2010 sogar als bester Whisky Kontinentaleuropas prämiert.