



SASSE
feinbrennerei

Immer ein echtes Erlebnis

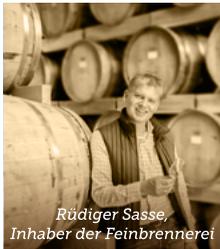
WORKSHOPS & FÜHRUNGEN

Frank, unser Brennmeister

WORLD-CLASS
DISTILLERY 2016

Zu Besuch in der Feinbrennerei

WAHRLICH EIN GENUSS



Rüdiger Sasse,
Inhaber der Feinbrennerei

Man sagt, ein guter Gastgeber halte immer einen feinen Tropfen für seine Gäste bereit. In Anbetracht der unzähligen gefüllten Fässer in unserem Reifugium können Sie sich vorstellen, dass wir als Gastgeber in unserer Rolle jederzeit aufblühen. Und es stimmt: Neben dem Brennen edler Spirituosen ist es unsere größte Freude, Gäste bei uns in der Feinbrennerei höchstpersönlich empfangen zu dürfen. Wir bieten Ihnen in diesem Rahmen neben Führungen und Verkostungen auch Arrangements, die auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Erleben Sie unsere Feinbrennerei – die auch 2016 wieder zur World-Class Distillery ausgezeichnet wurde – so nah wie nie zuvor.

1

Ein kurzes Kennenlernen SCHNUPPERFÜHRUNG

Dieser Kurzbesuch beginnt mit einem Digestif in unserer Schatzkammer. Danach reisen Sie mit uns durch die Geheimnisse der Herstellung unseres Münsterländer Lagerkorns. Während der Führung durch Brennerei, Fasslager und Abfüllung können Sie zwei ausgewählte Spezialitäten aus unserem Hause kosten.

Sie erwartet:

- ein Begrüßungsdigestif
- Einführung in die Herstellung edler Spirituosen
- Probe zweier ausgewählter Spezialitäten
- ein kleines Gastgeschenk

ab 1 ca. 1,5 Std. 9,50 € p. P.

2

Lernen Sie uns kennen GENUSSFÜHRUNG

Lernen Sie das Handwerk der Feinbrennereikunst kennen mit all ihren Finessen und Geheimnissen. Bei unserer Genussführung kommt vor allem das persönliche Erleben nicht zu kurz: Wir nehmen Sie mit auf eine gehaltvolle Reise durch die Welt der Brände und Liköre. Dabei präsentieren wir Ihnen auch so manche Rarität. Zum Abschluss haben Sie die Möglichkeit, unsere Spezialitäten im Privatverkauf zu erwerben.

Sie erwartet:

- ein Begrüßungsdigestif
- Einführung in die Herstellung edler Spirituosen
- großes Tasting mit edlen Bränden und Likören sowie Münsterländer Genussspezialitäten
- ein kleines Gastgeschenk

ab 1 ca. 3 Std. 19,50 € p. P.



Doris, unsere Auszubildende

3

Das regionale Highlight MÜNSTERLÄNDER LANDLUST

Im Anschluss an die Genussführung (2) haben wir für Sie einen Tisch in einem ausgesuchten Landgasthaus in der Nähe reserviert. Hier erwartet Sie ein deftiges Pfannengericht oder eine saisonale Spezialität. Anschließend lassen wir die Veranstaltung in gemütlicher Runde ausklingen.

Sie erwartet: neben der Genussführung ein kleines Gastgeschenk sowie eine rustikale Spezialität der regionalen Küche.

ab 1 ca. 4,5 Std. 34,50 € p. P.

4

Zeit für das Besondere GENUSSABEND

Auf eine Genussführung (2) folgt der gemütliche Teil des Abends: In einem Schöppinger Landgasthaus oder auf einem echten Schulzenhof erwartet Sie ein Vier-Gänge-Menü mit pffiffigen regionalen Gerichten. ½l Tischwein, Kaffee und unsere Digestifspezialitäten werden dabei selbstverständlich nicht fehlen.

ab 1 ca. 6 Std. 49,50 € p. P.

Für Freunde
und Familie
EIN SCHÖNES
GESCHENK



Die geheime Kunst des Brennens

BE YOUR OWN DISTILLER

Tauchen Sie einen Tag lang in die Kunst des Feinbrennens ein und versuchen Sie sich dabei selbst als Brennmeister: Dieses unvergessliche Erlebnis bietet Ihnen unser Destillateurkurs. Er beginnt schon früh um 8 Uhr und endet gegen 16 Uhr. Bereits am Vormittag durchlaufen Sie den gesamten Prozess: Sie heizen den Dampfkessel an, mahlen Weizen und Malz, bereiten die Maische und brennen zum ersten Mal. Und weil Destillieren hungrig macht, darf ein gemeinsames Frühstück dabei natürlich nicht fehlen.

Mittags kehren wir zünftig in einem Schöppinger Gasthaus ein. Am Nachmittag werden Sie aus dem Rohbrand den Feinbrand destillieren und abschließend das gewonnene Feindestillat zu einer selbst kreierten Spirituosenspezialität verfeinern.

Sie erwartet: Einführung in die Kunst des Feinbrennens, die persönliche Betreuung durch unseren Destillateur, kostenlose alkoholfreie Getränke, Frühstück, Mittagessen und Imbiss am Nachmittag.

 max. 12  8 Std.  95,- € p. P.

Dieser Kurs findet jeden 1. Freitag im Monat statt.



In der Würze liegt die Finesse

MAKE YOUR OWN GIN

Tauchen Sie ein in die Welt der Feinbrennerei. Unser Spezialist für Kräuter und Elixiere erklärt Ihnen die Wirkung, Sensorik und Anwendung ausgesuchter Botanicals. Danach können Sie entscheiden, wie Sie Ihre Ginmaische ganz individuell gestalten möchten. Nach dem Herstellen einer Ginmaische können Sie dann selbst auf unserem 20-l-Destillierapparat Ihren eigenen London Dry Gin destillieren. Zum Abschluss komponieren Sie Ihren Gin aus den einzelnen Fraktionen der Destillation und runden ihn mit frischem Quellwasser auf die gewünschte Trinkstärke ab. Jeder Teilnehmer kann im Anschluss eine 500-ml-Flasche seiner Komposition kostenfrei mit nach Hause nehmen.

 mind. 4  ca. 4 Std.  115,- € p. P.

Nächstmögl. Termine: 14.03.2017 | 13.06.2017 | 12.09.2017



Das Geheimnis guten Whiskys

MAKE YOUR OWN WHISKY

Lassen Sie sich von unserem Master Destiller in die Geheimnisse der Destillatherstellung und des Barriqueausbaus einweihen. Nach dem umfangreichen Rundgang durch die Destillerie und das Warehouse können Sie aus den Fässern Ihre Proben ziehen. Ganz in Ruhe gehen Sie nun die Königsdisziplin des Destillateurs an: die Komposition der Destillate zu einem harmonischen und einzigartigen Whisky. Unser Master Destiller steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Zum Abschluss können Sie eine 500-ml-Flasche Ihres eigenen Whiskys verkorken und labeln.

 mind. 4  ca. 4 Std.  95,- € p. P.

Dieser Kurs findet jeden 3. Dienstag im Monat statt.

Plätze sichern

ONLINE ANMELDEN

Für alle Veranstaltungen sind Anmeldungen erforderlich:

www.sasse-shop.de

Was Sie noch wissen sollten:

- Für Betriebsfeiern und Gruppen über 30 Personen bieten wir individuelle Arrangements/Termine (bitte telefonisch anmelden)
- Nach Buchungseingang erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail
- Buchungen sind nicht stornierbar
- Teilnahme ab 18 Jahren
- Die Preise gelten bis 2017



Für Ihren Kalender

DIE FÜHRUNGSTERMINE

- Montags bis freitags (auch Kleingruppen)
15:00 Uhr: Schnupperführung
17:00 Uhr: Genussführung/Genussabend/Landlust
- Samstags (auch Kleingruppen)
11:00, 12:00, 15:00 und 17:30 Uhr: Schnupperführung
13:30 und 17:00 Uhr: Genussführung/Genussabend/Landlust
- „Be your own distiller“: jeden 1. Freitag im Monat
- „Make your own gin“: 14.03.2017 | 13.06.2017 | 12.09.2017
- „Make your own whisky“: jeden 3. Dienstag im Monat
- Alle freien Termine können Sie online einsehen
- Unser Privatverkauf hat immer von montags bis freitags
8.00–12.00 Uhr und 13.00–17.00 Uhr für Sie geöffnet:
SASSE Feinbrennerei, Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Str. 20, 48624 Schöppingen
T 02555 | 9974 -0 **F** 02555 | 9974 -29

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!