

meine gute Landküche

05. September 2014



NEUN KRÄUTER bilden die Basis für den Bio-Kräuterlikör der Feinbrennerei Sasse. Weitere neun bestimmen den Geschmack

Inspiriert von 500 Jahre altem Rezept

Wie früher verarbeiten Mönche Kräuter für Likör

Sie verheißen „Harmonie“, „Gelassenheit“ und „Inspiration“. Die Namen der Bio-Kräuterliköre „Gerlever“ sind inspiriert vom Klosterleben, denn Grundlage der würzigen Tropfen ist eine 500 Jahre alte Benediktiner-Rezeptur. Rüdiger Sasse hat sie entdeckt. Da die Abtei geschlossen wurde, entwickelte er das Rezept für die Feinbrennerei Sasse mit der Abtei Gerleve und der Fachhochschule Münster (Westfalen) weiter.



PATER Thaddäus Vos zieht im Klostergarten frische Kräuter wie Melisse für den edlen Likör