

PRESSEMITTEILUNG

Gastronomie / Bar

Sasse verpflichtet mit Björn Bochinski weltweit ersten Korn-Ambassador

- Erfahrener Bartender und Cocktail-Nerd verstärkt Team
- Bochinski entwickelt bei Sasse Korn für den Barbetrieb
- Vom Fachinformatiker zum Markenbotschafter für Korn

Schöppingen, 29.06.2017 – Der Mixologe Björn Bochinski wird der weltweit erste Korn-Ambassador. Der 41-Jährige ist bei der Feimbrennerei Sasse ab sofort für die Produktentwicklung und das Marketing zuständig. Ziel ist es, den Korn auch im gehobenen Barsegment salonfähig zu machen. Für die Feimbrennerei Sasse ist die Einstellung ein Schritt in ein neues Zeitalter: Bisher ist Sasse vor allem für in Barriques ausgebauten Spitzenbrände bekannt, die Brennereieinhaber Rüdiger Sasse pur und als hochwertigen Digestif verstanden wissen will. Seine Spirituosen, allen voran „Lagerkorn“ und der „Cigar Special“ erhielten bereits zahlreiche internationale Auszeichnungen. Jetzt soll mit Bochinskis Hilfe ein neuer Korn entstehen, der die Barwelt erobert.

„Die Zeit ist reif, den deutschen Korn endlich als das zu begreifen, was er schon lange ist: Ein Spitzenprodukt, das auch in eine gute Bar gehört“, sagt Rüdiger Sasse. Mit Björn Bochinski habe man den Szenekenner für sich gewinnen können, der mit seinem Wis-

sen und den Kontakten als erster Korn-Ambassador überhaupt, das Image des Getreidebrands nachhaltig verbessern könne. Er habe Zugang zu den besten deutschen Bars.

Bochinski kommt aus der Tiki-Szene, war jahrelang im Hubertus Rat von Jägermeister, einem Zusammenschluss von Bartendern, aktiv, beschäftigte sich dort mit dem Thema „regionale Exotik“ und entwickelte selbst zahlreiche Cocktails. Darunter den „Williams Christ Superstar“, der laut Mixologist-Guru Gaz Regan zu den „101 Best New Cocktails“ zählt und im gleichnamigen Buch weltweit verbreitet wurde.

Dabei ist Björn Bochinski eigentlich gelernter Fachinformatiker und war bis vor wenigen Monaten noch hauptberuflich in der Anwendungsentwicklung tätig. Sein Herz schlägt aber bereits seit rund 20 Jahren für die Welt der Spirituosen. So bezeichnet er sich selbst als Cocktail-Nerd, der sich autodidaktisch mit Hilfe von Internetforen das Mixen beibrachte. Bochinski perfektionierte seine Fähigkeiten über die Jahre, sodass er selbst als Bartender gebucht wurde. Auch für die Konzeption von Barbetrieben sowie Messepräsentationen wurde er in den vergangenen fünf Jahren vermehrt zu Rate gezogen.

Bochinski veranstaltet in Münster Gin-Tastings auf Deutschlands bekanntestem Binnenschiff, der MS Günther. Hier lernte er bei einer „Make your own Gin“-Tour den Sasse-Brenner Frank Wigger kennen. Aus der fixen Idee, mit Hilfe der Brenn-Expertise von Sasse seinen eigenen Kaffee-Gin herzustellen, wurde unlängst Wirklichkeit. Es folgte jetzt die Festanstellung als erster Korn-Ambassador.

„Die Qualität, die ein Korn haben muss, kann eigentlich nur Sasse bieten“, sagt er. Deshalb sei es logisch, dass Sasse diesen Schritt gehe und den Posten geschaffen habe. „Bei vielen anderen Korn-Marken fehlt einfach die Brenn- und Rohstoffkompetenz.“ Die Feinsbrennerei stellt ihren Alkohol selbst her, kennt die Rohstoff-Lieferanten und weiß, an welchen Stellschrauben man drehen muss, um Produkte zu verbessern.

Allerdings sei in der Barwelt Korn noch nicht wirklich angekommen. Bochinski findet: „Die Szene hat Nachholbedarf.“ Korn sei extrem vielschichtig und könne die ganze Geschmacksbandbreite abdecken – vom Whisky- bis hin zum Vodka-Feeling, je nach Herstellung und handwerklichem Geschick des Brenners. Zudem hätten die Themen Regionalität, Handwerk und Tradition einen hohen Stellenwert bei den Bartendern. Genau die Felder also, für die die Feinsbrennerei stehe.

„Rüdiger Sasse hat schon einmal mit der zunächst als Spinnerei abgetanen Idee, Korn wie einen Whisky reifen zu lassen, den Markt revolutioniert“, sagt Bochinski. Neben dem Brenn-Wissen sei also auch Mut und Innovationsgeist im Münsterland vorhanden. Deshalb sieht Bochinski seinen Job bei Sasse als optimale Basis, um Drinks auch für die Szene-Bars in den Metropolen zu kreieren.

Weitere Informationen unter: www.sassekorn.de

Über die Feinbrennerei Sasse:

Die **Feinbrennerei Sasse** 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 139 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 „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 Brennerei sowie „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 Privatverkauf sowie online unter www.sasse-shop.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 etwa 30 Mitarbeiter.

Kontakt für Journalisten & Redaktionen:

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