

PRESSEMITTEILUNG

Personalie

Feinbrennerei Sassee: Prokura für Christoph Lütke-Bitter

Schöppingen, 06.12.2017 – Die Feinbrennerei Sassee erteilt Christoph Lütke-Bitter Einzelprokura. Der 32-Jährige Schöppinger kann damit allein vertretungsberechtigt handeln. Lütke-Bitter ist seit elf Jahren im Unternehmen und kümmert sich um die Herstellung in der Brennerei aus dem Westmünsterland. Neben Vertriebsleiterin Heike Fischert verfügt Christoph Lütke-Bitter damit nun ebenfalls über Prokura für die Lagerkorn GmbH.

„Christoph Lütke-Bitter zeichnet sich sowohl durch seine fachliche Kompetenz als auch durch seine persönlichen Stärken aus“, sagt Inhaber Rüdiger Sassee. Er ist momentan verantwortlich für die Abfüllung und das Controlling bei Sassee. In enger Abstimmung mit den Destillateuren kümmert sich Christoph Lütke-Bitter auch um das Fassreiflager und ist steuerlicher Beauftragter für den Zoll. Ein besonderer Arbeitsschwerpunkt ist für ihn die Betriebssicherheit. Er hat für die Brennerei die wichtige Qualifikation zur befähigten Person im Explosionsschutz.

„Mit seinen 32 Jahren ist Christoph Lütke-Bitter erfahren genug, um mit der großen Verantwortung umzugehen. Das zeigt er tagtäglich als Leiter und Schaltzentrale unserer Herstellung“, sagt Rüdiger Sassee. Mit seiner Ernennung zum Prokuristen erweitert

die Brennerei seinen Führungskreis und stellt sich für die Zukunft breiter auf. Christoph Lütke-Bitter absolvierte nach seinem Abitur bereits die Ausbildung bei der Feimbrennerei aus Schöppingen. Er ist verheiratet und hat einen Sohn. In seiner Freizeit ist er als Fußballer beim ASC Schöppingen aktiv.

Weitere Informationen unter:

www.sassekorn.de

Über die Feimbrennerei Sasse:

Die **Feimbrennerei 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

Tina Theißing
Sputnik GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-16
- 2 - theissing@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de

