

PRESSEMITTEILUNG

Lokales / Unternehmen

Sasse und Gewürzöl-Startup echtöl mischen Berliner „Kantini“ auf

- Kooperation der westfälischen Food-Unternehmen
- Welcome Drink von Sasse bei Eröffnung im Bikinihaus
- Popup-Store von echtöl bietet „geflavoureden“ Lagerkorn

Schöppingen / Berlin, 05.02.2018 – Zwei Westfalen erobern die Hauptstadt: Die Feinsbrennerei Sasse und das Gewürzöl-Startup echtöl präsentieren sich aktuell in Berlin. Noch bis zum 11. April zeigen sie ihre Produkte im „Kantini“, dem neuen Food-Markt im bekannten Bikinihaus am Berliner Zoo. echtöl gehört zu den handverlesenen Restaurants und Delikatessenhändlern, die sich dort präsentieren dürfen. Für Sasse ist die Kooperation ein weiterer Schritt, die Berliner Food- und Bar-Szene aufzumischen.

Berlin ist eine der führenden europäischen Metropolen für Food Start-ups und außergewöhnliche Gastronomiekonzepte. Gerade eröffnete im bekannten Bikinihaus mit dem „Kantini“ ein neuer 1.800 Quadratmeter großer Food-Markt. Gereicht wurde den geladenen Gästen der Berliner Food-Szene dabei ein „echt geölter“ Welcome-Drink mit Lagerkorn aus dem Münsterland, Bio-Apero und einem Tropfen Fenchel echtöl.“ Und auch unter den 13 internationalen Gastronomien und zwei Pop-Ups finden sich zwei Unternehmen aus Westfalen. „Wir freuen uns sehr, dass ein echt

handgemachter Korn nicht nur im Münsterland geschätzt wird, sondern auch die kritischen und sehr szenigen Foodies in Berlin überzeugen kann“, sagt Rüdiger Sasse.

Der Craft Spirits-Hersteller setzt dabei auch auf die Kooperation mit dem kreativen Kopf Florian Gröne, der hinter dem Gewürzöl-Startup echtöl steckt. Seit drei Jahren betreibt der Geseker neben einer Werbeagentur auch seine Firma echtöl. Kalt gepresste Gewürzöle aus Koriander-, Kümmel-, Fenchel- und anderen Samen, mit denen Speisen und Getränke eine ganz neue Note bekommen, hat er im Programm. Das Öl wird in kleine Flaschen abgefüllt und kann mithilfe einer Pipette punktgenau dosiert werden.

Für Florian Gröne ist der Auftritt in Berlin ein Meilenstein in der echtöl-Entwicklung. „Man kann fast sagen, dass wir einen Food-Trend setzen, ihn sozusagen von der Provinz in die Welt schicken“, sagt der 36-Jährige. Berichte im WDR-Fernsehen oder in überregionalen Zeitschriften wie essen & trinken oder Brigitte sorgten bereits für Aufsehen.

Der Auftritt in Berlin ist jetzt der nächste Schritt. Zwei Sorten Gin und der vier Jahre in einem Cognac-Fass gereifte „Lagerkorn“ der Feinsbrennerei Sasse sind mit dabei. Außerdem Edelkonserven aus Sardinen, Thunfisch oder Pulpo und ein besonders exquisites Olivenöl. „Mit ein paar Tropfen echtöl kann man aus diesen hochwertigen Grundzutaten mit minimalem Aufwand ganz neue Gerichte und Drinks zaubern“, sagt Florian Gröne. So werden einfache Sardinen mit ein paar Tropfen Fenchel-echtöl und Brot mit gutem Olivenöl zu einem raffinierten Begleiter für Gin mit Korianderöl oder „Lagerkorn“ mit Kümmelöl.

Für die Feinebrennerei Sasse ist es innerhalb kürzester Zeit die zweite Kooperation mit Kontakt in die Berliner Szene. Für das Freimeisterkollektiv, einem Zusammenschluss von Brennern, kreierte die Schöppinger Spirituosen-Manufaktur im vergangenen Jahr einen Rye Whiskey. Die Freimeister stehen exemplarisch für die junge Foodie-Bewegung und folgen dem Motto „True Craft Spirits. No Bullsh*t.“ Ein Motto, das auch bei Sasse jeder sofort unterschreiben könne, ist sich Rüdiger Sasse sicher.

Info:

echtöl im Bikini

Das Bikinihaus in Berlin: Herzstück eines denkmalgeschützten Gebäudeensembles, das seinen Namen in den fünfziger Jahren durch seine Architektur erhielt. Damals teilte ein von Säulen eingefasstes Luftgeschoss das Gebäude in einen oberen und einen unteren Bereich – in einen „Bikini“.

Heute beherbergt das Bikinihaus neben Büros, Hotels und Gastronomie die weltweit erste Concept Shopping Mall und den neu eröffneten Food-Markt „Kantini“.

Öffnungszeiten: montags bis samstags von 10 bis 20 Uhr
Adresse Bikini: An der Gedächtniskirche / Berliner Zoo

Mehr Informationen:

www.echtoel.de

www.sasse-shop.de

www.bikiniberlin.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

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