PRESSEMITTEILUNG

Unternehmen / Ausbildungsstart 2018

Exotische Berufswahl:
Destillateur-Azubi startet bei Sasse

Schöppingen, 02.08.2018 – Die Feinbrennerei Sasse heißt zwei neue Azubis willkommen: Sophie Wüller und Luis Overkamp starteten am 1. August ins Berufsleben. Das Unternehmen aus Schöppingen bildet die jungen Berufseinsteiger zur Industriekauffrau und zum Destillateur aus. Luis Overkamps Berufswunsch hat Seltenheitswert: Es gibt nur eine Ausbildungsklasse in Deutschland, in der im vergangenen Jahr insgesamt 19 Azubis ihren Abschluss gemacht haben. Die Feinbrennerei Sasse bildet seit mehr als 15 Jahren in diesem Beruf aus.

„Wir möchten junge Menschen fördern und fordern und investieren damit gleichzeitig in unsere Zukunft“, sagt Rüdiger Sasse, Inhaber der Feinbrennerei aus Schöppingen. Eine vielseitige und fundierte dreijährige Ausbildung bilde die Grundlage der Nachwuchsförderung. Erfolgreichen Ausbildungsabsolventen biete Sasse zudem langfristige Perspektiven im Team.

Luis Overkamp möchte Destillateur werden. Dafür benötigt der aus Horstmar stammende Azubi einen ausgeprägten Geruchs- und Geschmacksinn. Der ist wichtig, um bei der Zusammenstellung der Rohstoffe und Herstellung hochwertiger Spirituosen allerfeinste Nuancen unterscheiden und beurteilen zu können. Mit sei-

nen 16 Jahren darf er allerdings noch nicht selber probieren. In der Berufsschule erlernt er die Sensorik in den ersten beiden Jahren deshalb anhand von Kräuterdrogen und Säften. Der Fokus liegt ohnehin erst im dritten Lehrjahr auf der Sensorikschulung. Ab dann darf auch verkostet werden. Zusätzlich lernt der Azubi, welche chemischen Prozesse beim Brennvorgang ablaufen und warum beispielsweise Fuselöle für Kopfschmerzen sorgen.

Die 18-jährige Sophie Wüller wird zur Industriekauffrau ausgebildet. In diesem Beruf erstrecken sich die vielseitigen Aufgaben vom Einkauf über das Marketing bis hin zum Vertrieb inklusive Kundenkontakt. Bevor Sophie Wüller Auszubildende wurde, hat sie bei Sasse bereits ein Praktikum absolviert. „Das Arbeitsklima hat mir damals sehr gefallen“, sagt sie. Außerdem sei es schon etwas Besonderes, bei einer Spirituosen-Manufaktur die Ausbildung zu machen.

Bei der Auswahl der Azubis sind gute Noten allein für Rüdiger Sasse nicht ausschlaggebend: „Wichtiger ist, dass unsere Azubis bereit sind, mit anzupacken – sowohl am Kessel als auch im Lager oder in der Außendarstellung auf Events. Wir legen viel Wert auf Mitarbeiter, die mit Herz und Hand dabei sind.“

Bildzeilen:
Sophie Wüller und Luis Overkamp starteten am 1. August bei der Feinbrennerei Sasse ins Berufsleben (Foto: Feinbrennerei Sasse)

Weitere Informationen: 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 Führungen und Workshops. 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 - 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 - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-16
theissing@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de