

## **PRESSEMITTEILUNG**

Unternehmen / Produkt

# **Neue Korn-Drinks: Sasse mit „Nju Box“ für Gastronomie & Mixologen**

- Drei hochwertige „Nju Korn“-Varianten in kleiner Version
- Inklusive Inspirationen für Casual Drinks in der Gastronomie
- Signature Drinks für anspruchsvolle Mixologen

**Schöppingen, 20.11.2018 – Die Feimbrennerei Sasse bringt die „Nju Korn“-Reihe jetzt auch in einer praktischen Box auf den Markt. In ihr enthalten sind je 4 cl der drei neuen hochwertigen Kornbrände für die Gastronomie und Mixologen-Szene. Auf Rezeptkarten und in einem Booklet werden dem Bartender sechs Drinks vorgestellt, die mit „Nju Korn mild“, „Nju Korn fruchtig“ und „Nju Korn wuchtig“ kreiert werden können.**

„Unsere ‚Nju Korn‘-Varianten können nicht einfach als Substitut für Wodka oder Gin herhalten“, sagt Deutschlands erster Korn-Ambassador Björn Bochinski. Dennoch gebe es spannende und im Handling einfache Kreationen, die zeigten, wie vielfältig der neue Korn ist. Die „Nju Box“ liefert dazu in der Casual-Version Rezepte für „Vita wuchtig“, „Korn & Tonic“ sowie „Westphalian Mule“.

Für anspruchsvolle Drinks stehen den Mixologen Rezepte für die Signature Drinks „A Walk in the Park“, „Tangerine Cheesecake“

und „Dr. Fleming“ zur Verfügung. „Korn ist in der Barszene ein absolutes Trendthema“, sagt Björn Bochinski. Aber auch die Gastronomie sehne sich nach neuen Möglichkeiten abseits der Standard-Drinks auf Gin- und Rum-Basis. Um dies zu unterstützen und die volle Aromen-Vielfalt der neuen, außergewöhnlichen Kornbrände zu präsentieren, entwickelte die Feinebrennerei Sasse die sechs Drinks und die kompakte „Nju Box“ mit drei Kornbränden – alle mit 45 % vol. für eine hohe Mixability.

### **Drei Stills für geschmackliche Vielfalt**

„Jede ‚Nju Korn‘-Variante ist eine echte Inspiration für Mixologen und Bartender und bildet die Grundlage für aufregende Drinks, die, wie der Name schon sagt, einfach nju gedacht sind“, erläutert Björn Bochinski.

Das Geheimnis: Jeder „Nju Korn“ wird in einem eigenen Still gebrannt und hat so eine ganz eigene Charakteristik. Im höchsten Still aller Kornbrennereien – dem Great Column – ist der „Nju Korn mild“ zu Hause. Die Spirituose besitzt sanfte Getreidenoten mit leichten, fruchtigen Anklängen und eignet sich durch seine Reinheit und Aromatik vor allem für elegante Drinks mit feinen Nuancen.

Für den „Nju Korn fruchtig“ nutzt die Feinebrennerei Sasse den Still „Genialer Becker“. Die Kupferschmiede Becker aus Beckum schuf im 19. Jahrhundert Stills, wie es sie nie wieder gegeben hat. Der „Nju Korn fruchtig“ verspricht in der Nase feine Noten von roten Beeren, Mandarinen und frisch gebackenem Brot, die sich dann auch ganzheitlich am Gaumen wiederfinden lassen.

Im CC6 entsteht der „Nju Korn wchtig“. Naturbelassen und ursprünglich sind die Destillate, die er hervorbringt. Sasse erschuf mit „Nju Korn wchtig“ einen Korn mit fruchtigen Getreidenoten, die an ein frisches Sauerteigbrot mit stark gerösteter Kruste erinnern. Sie treffen auf Kakaobohnen, leichte Zitrusnoten und Torfrauch.

Alle Drinks und Schulungen erhalten interessierte Gastronomen und Bartender auf Anfrage.

**Weitere Informationen:** [www.sassekorn.de](http://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 Führungen und Workshops. Ein deutschlandweiter Vertrieb der Produkte erfolgt über ausgewählte Fach- und Einzelhändler, einen Privatverkauf sowie online unter [www.sasse-shop.de](http://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](mailto:brockmann@sputnik-agentur.de)  
[www.sputnik-agentur.de](http://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](mailto:theissing@sputnik-agentur.de)  
[www.sputnik-agentur.de](http://www.sputnik-agentur.de)