



SASSE

FEINBRENNEREI

PRESSEINFORMATIONEN:

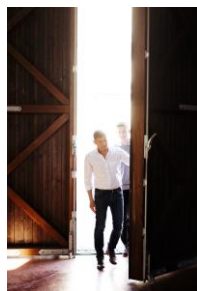
EINE REISE ZUM GRAPPA DES MÜNSTERLANDES

Kontakt:

Feinbrennerei Sassee
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Anke Plümers
02555 / 9974-26
anke.pluimers@sassekorn.de



Inmitten der Münsterländer Parklandschaft am Fuße der Baumberge liegt eine der höchstprämierten Destillieren Deutschlands. Die Feinbrennerei Sassee, seit 2015 als World Class Destillerie klassifiziert, gilt als Pionier des Lagerkorn. Eine moderne Interpretation des für das Münsterland traditionellen Kornbrandes. Kaum ein Ausflug im Münsterland bei dem nicht ein Lagerkorn als After Dinner Drink gereicht wird.

Von den einst 500 Destillen im Münsterland ist die Feinbrennerei Sassee eine der letzten „Still Working Distillery“, die ganzjährig ihre Brennkessel unter Dampf hält. Saisonal wechselnd werden Getreide, Blüten, Beeren oder andere regionale Obstsorten verarbeitet.

Die handwerklich arbeitende Brennerei ist ganzjährig für Besucher geöffnet. Besucher haben die Möglichkeit, die Brennerei zu besichtigen und einen Einblick in den Herstellungsprozess der verschiedenen Spirituosen zu erhalten. Dabei können sie nicht nur den Destillationsprozess live im Rahmen von persönlichen Führungen erleben, sondern auch in diversen Workshops selbst mit Hand anlegen und bei der Herstellung von echtem Craft Spirit mitwirken.

Ein weiterer Grund, warum die Feinbrennerei Sassee bei Touristen so beliebt ist, ist ihre Lage an dem Radwandernetz des Münsterlandes. Vier Radwanderwege führen direkt an der Brennerei und ihrem Hofladen vorbei: die Flamingoroute, die Vechtetalroute, die Natourismusroute und die Aa-Vechte-Tour. Radfahrer können so ihre Tour durch die schöne Landschaft des Münsterlandes und den angrenzenden Niederlanden perfekt mit einem Besuch in der Destillerie verbinden. Im Hofladen der Brennerei werden die Touristen auf einen alkoholfreien oder alkoholischen Aperitif eingeladen.



SASSE

FEINBRENNEREI

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Anke Plümers
02555 / 9974-26
anke.pluemers@sassekorn.de

Auch ein spontaner Besuch der Destille ist dank der Audioguides möglich. Die Destillerie bietet zudem auch spezielle Arrangements für Radtouristen an, wie z. B. kostenfreie E-Bike-Lademöglichkeiten, kostenfreies Quellwasser zum Auffüllen der Wasserflaschen und Sanitäre Anlagen.

Für Reisende, die das Münsterland mit dem Wohnmobil erkunden, bietet die Feinbrennerei Sasse zudem eigene Wohnmobilstellplätze an. Hier können Besucher sowohl kurzzeitig parken als auch längere Aufenthalte genießen, um das Münsterland in Ruhe zu erkunden.

Öffnungszeiten:**Hofladen & Besichtigung:**

Täglich außer an Sonn- und Feiertagen 10:00 – 17:00 Uhr

Führungsbuchungen:

www.sasse-shop.de/besichtigung-hofladen-workshop

Informationen zur Feinbrennerei Sasse:

Die Brennerei mit ihren 30 Mitarbeitern gilt als Erfinder des Lagerkorn. Sasse zählt entlang der niederländischen Grenze, von den ostfriesischen Inseln bis zum Ruhrgebiet rund 3.500 Restaurants bzw. Fachhändler zu seinen Kunden. Das Familienunternehmen setzt seit Jahren auf authentisches Handwerk und destilliert seine Brände auf historischen Brennanlagen aus 150 Jahre altem Kupfer selbst. Sasse gilt als eines der innovativsten Unternehmen der Spirituosenbranche und kann durch die über 300 Jahre alte Tradition, bei Neuentwicklungen auf einem reichen historischen Erfahrungsschatz aufsetzen. In den letzten Jahren wurde die Brennerei international mehrfach für Ihre besondere Qualität ausgezeichnet, trägt seit Jahren den Titel „World Class Distillery“ und konnte 2022 die Auszeichnung „Spirit of the Year“ beim World Spirits Award gewinnen.