

PRESSEMITTEILUNG

Unternehmen / Wirtschaft

Feinbrennerei Sasse investiert am Standort und baut Genusscampus

- Baugenehmigung erteilt: Bauphase beginnt in drei Wochen
- Anbau von Bio-Heilkräutern für Liköre und Brände
- Zusätzliche Räume für Tastings und Workshops entsteht

Schöppingen, 23.09.2016 – Erlebnis Brennerei: Das Familienunternehmen Sasse errichtet auf seinem Gelände einen Genusscampus. Am Schöppinger Berg entstehen in den nächsten Monaten ein Kräutergarten für bio-zertifizierte Heilpflanzen sowie zusätzliche Räume für Schulungen und Workshops. Anfang Oktober startet das Bauvorhaben. Im kommenden Sommer sollen die Anlagen bereits nutzbar sein. Die Feinbrennerei erlebt seit Jahren einen stabilen Trend zu handgemachten und hochwertigen Bränden und Likören. Rund 20.000 Besucher kommen jährlich zu Sasse.

„Viele Gäste möchten bei uns heute mehr als eine Führung erleben, sie möchten den Herstellungsprozess begleiten und erfahren“, sagt Rüdiger Sasse, Inhaber der Feinbrennerei Sasse. Der Trend zu hochwertigen Nahrungs- und Genussmitteln sei seit Jahren ungebrochen. „Dem tragen wir mit der Erweiterung unseres Angebots Rechnung. Hierfür bauen wir den Brennereistandort in Schöppingen langfristig aus und sichern ihn damit“, sagt Sasse.

Im ersten Schritt wird neben einem 120 Meter tiefen Brunnen ein Außenbereich geschaffen, der das Genusserlebnis und die Aufenthaltsqualität der Gäste steigern soll. Zwischen Wasserbassins und schattenspendenden Bäumen werden die Destillateure der Brennerei einen eigenen bio-zertifizierten Heilkräutergarten anlegen. Mit der Ernte der frischen Kräuter direkt am Standort plant die Brennerei, unabhängig von Zuliefern zu arbeiten. In den Sommermonaten können die Brennereibesucher geführte Tastings auf dem neuen Genusscampus erleben.

In einem weiteren Bauabschnitt werden zusätzliche Räume für Workshops und Schulungen geschaffen. „Die Nachfrage nach unserem Veranstaltungsangebot übersteigt zur Zeit bei weitem die räumlichen Möglichkeiten der Brennerei“, sagt Sasse. Der Entwurf für den neuen Genusscampus stammt vom Berliner Architekturbüro Nöfer, das bereits einige Projekte für die Brennerei geplant hat. Zuletzt waren die Architekten um Tobias Nöfer an der 2014 fertiggestellten Reifehalle beteiligt. Das Destillatlager bietet Platz für 1.000 Barriquefässer mit einem Fassungsvermögen von 200.000 Litern. Für die 35 Meter lange und 20 Meter breite Halle wurden die traditionellen Baustoffe Sandstein und Holz verwendet. Das Reifugium bildet einen Zugang zum neuen Genusscampus und strukturiert das Gelände.

Aktuell beschäftigt die Feinbrennerei Sasse rund 40 Mitarbeiter mit 25 Vollzeitäquivalenten. Das Familienunternehmen bildet Destillateure, Industriekaufleute und Fachkräfte für Lagerlogistik aus.

Weitere Informationen: www.sasse-feinbrennerei.de

Über die Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH:

Die **Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH** 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, den „Münsterländer 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 die Brennerei sowie der „Münsterländer 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-feinbrennerei.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 mehr als 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
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
brockmann@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de

Carina Wübbels
Sputnik – Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-22
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
wuebbels@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de