

PRESSEMITTEILUNG

Recht / Lebensmittel

Sasse begrüßt Reinheitsgebot für „Münsterländer Korn“

- Bundesanstalt für Ernährung gibt Qualitätsgebot aus
- Geschützte Herkunftsbezeichnung für Korn festgeschrieben
- Rohstoffgewinnung und -verarbeitung im Münsterland

Bonn / Schöppingen, 22.04.2015 – Die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft hat ein Reinheitsgebot für den „Münsterländer Korn“ beschlossen: Ab sofort darf eine Spirituose die geschützte Herkunftsbezeichnung nur dann tragen, wenn sie im Münsterland gewonnen und hergestellt ist. Dies umfasst sowohl die Rohstoffe als auch die Destillation. Zudem sind die Zugabe von Aromen und ein nachträgliches Färben verboten. Die Feinbrennerei Sasse aus Schöppingen begrüßt diesen Beschluss.

„Das Kornbrennen hat eine lange Tradition im Münsterland, die nun endlich gewürdigt wird“, sagt Rüdiger Sasse, Geschäftsführer der Feinbrennerei Sasse. Der Konsument könne sich durch den Schutz der Herkunftsbezeichnung nun darauf verlassen, ein echtes, typisches Münsterländer Produkt zu genießen – angefangen beim Getreide, das im Münsterland angebaut werden muss, bis hin zum Endprodukt. „Was für uns schon immer klar war, gilt nun

für alle Hersteller: Die hohe Qualität eines Kornbrandes darf nicht durch nachträgliche Zugabe von Aromen oder Farbstoffen vorgetäuscht werden“, sagt Sasse. Eine geschützte Herkunftsbezeichnung gilt in der Lebensmittelbranche unter anderem bereits für Nürnberger Rostbratwürste, Schwarzwälder Schinken und Champagner.

Darüber hinaus führt die technische Unterlage weitere EU-Qualitätskennzeichen auf. So dürfen für einen Münsterländer Korn keine Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden. Der Kornbrand muss aus Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen bestehen. Der Einsatz gentechnisch veränderter Hefe ist verboten. Für die Feinbrennerei Sasse werden zurzeit 200.000 Quadratmeter Biogetreide auf Feldern in den Kreisen Borken und Coesfeld angebaut.

Auch die Verfahren zur Gewinnung der Spirituose Münsterländer Korn sind in der Unterlage genau festgelegt. Beispielsweise ist ein Einfärben, das eine Lagerung im Holzfass vortäuscht, unzulässig. Der Münsterländer Lagerkorn der Feinbrennerei Sasse ist nicht nur im Barriquefass gelagert, er trägt zudem die Prädikatsbezeichnung V.S.O.P. (very superior old pale), die nur bei mindestens vierjähriger Fasslagerung erfolgen darf.

Hergestellt werden darf ein Münsterländer Korn im Regierungsbezirk Münster sowie in der Stadt Werne an der Lippe und Hamm-Bockum-Hövel. Diese beiden heute dem Regierungsbezirk Arnsberg angehörenden Städte zählten bis 1974 zum Altkreis Lüdighausen.

Weitere Informationen unter:

www.sassekorn.de/presse

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 137 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 Fabrikverkauf sowie online unter www.sassekorn.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 GmbH
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 GmbH
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