

PRESSEMITTEILUNG

Produkt / Unternehmen

Zwei Mal Gold: Sasse räumt bei Craft Spirit Awards begehrte Preise ab

- „Lagerkorn 10“ und „Cigar Special“ erhalten Gold
- Erstmalige Präsentation des „Nju Korn“
- Europas wichtigste Messe für handcrafted Spirits

Berlin, 06.03.2018 – Großer Erfolg im ersten Anlauf: Die Feinstbrennerei Sasse hat beim Craft Spirits Festival Destille Berlin gleich mit zwei Spirituosen die Goldmedaille gewonnen. Der „Lagerkorn 10“ sowie der „Cigar Special“ erhielten am vergangenen Wochenende die höchste Auszeichnung. Die Jury des Festivals verlieh die selten vergebene Goldehrung für handgemachte Spirituosen in der Kategorie „Kornbrand, fassgelagert“. Lediglich 12 Prozent aller eingereichten Spirituosen gewannen diese Medaille.

„Gleich bei der ersten Teilnahme am Festival mit der Goldmedaille ausgezeichnet zu werden, ist etwas ganz Besonderes und freut uns natürlich sehr“, sagt Rüdiger Sasse, Inhaber der Feinstbrennerei. Vor allem bei einem kritischen Szenepublikum in Berlin mit Korn aus dem Münsterland zu punkten, bedeute ihm viel. Insgesamt lediglich vier Kornbrände bedachte die Fachjury um die Veranstalter Theo Ligthart und Thomas Kochan mit der Goldmedaille. Im vergangenen Jahr war die höchste Auszeichnung in der Kategorie Korn gar nicht vergeben worden.

Auch Sasses „Lagerkorn Bordeaux Finish“ konnte überzeugen und wurde mit Silber bedacht. „Wir sehen die Medaillen als Anerkennung für unsere Arbeit der vergangenen Jahrzehnte“, sagt Rüdiger Sasse. Früher sei die Feinstbrennerei für die Idee, den alten deutschen Korn so gut machen zu wollen wie einen Whisky, Cognac oder Grappa, oft belächelt worden. „Heute haben die Menschen verstanden, dass Korn etwas richtig Gutes sein kann, wenn er denn mit Herz und Hand gemacht wird“, erläutert Sasse. Die Preise seien Ansporn, auch in Zukunft Brände von der Mische über das Destillat bis hin zur fertigen Flasche selbst herzustellen und so einen ganz eigenen Charakter zu verleihen.

Aufsehen erregte in Berlin auch der „Nju Korn“ von Sasse. Ruben Neideck, der die Auszeichnung „Farm-to-Shaker Barkeeper of the Year“ erhielt, nutzte den eigens für Mixologen und Cocktail-Begeisterte konzipierten Korn als Basis für seine Drinks. Neideck steht mit der Neuköllner Bar Velvet für Handarbeit im Cocktailbereich und entwickelt neue Kreationen im eigenen Labor. Den ab 2. Mai für den Endkunden erhältliche „Nju Korn“ veredelte er für seine Cocktails beispielsweise mit dem Aroma von Kiefernspitzen.

Das Craft Spirits Festival Destille Berlin gilt als Europas wichtigste Messe für handcrafted Spirits. Sie bringt an zwei Tagen Produzenten mit Gastronomen, Fachhändlern und Einkäufern der Hotellerie in Berlin zusammen. Im Fokus stehen dabei regional verankerte und nachhaltig produzierte Spirituosen von kleinen Erzeugern. Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind ausschließlich Spirituosen, die frei von künstlichen und naturidentischen Zusatzstoffen sind. Auch Konservierungsstoffe sowie Hefe- oder Aromaextrakte sind nicht gestattet.

Mehr 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 Genussführungen und -abende sowie durch Destillateurseminare. 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 GmbH
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 GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-16
theissing@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de