

Auf den Spuren von "Münsterländer Lagerkorn und Aperitif"

Im voll besetzten Bus machte sich die kfd Maria Frieden zu einem Kurzbesuch der Feinbrennerei Sasse nach Schöppingen auf den Weg. Scherzend begrüßten die Organisatorinnen der Fahrt Ingrid Demes und Christa Hilgers die Ausflüglerinnen: „Schluckspechte und Schnapsdrosseln gibt es anscheinend ausreichend in Maria Frieden, da die Fahrt auf Anhieb ausgebucht war!“ Angekommen in Schöppingen bei dem traditionsreichen Unternehmen Sasse, das bereits 1707 urkundlich erwähnt wurde, empfing eine Mitarbeiterin des Unternehmens die 40 Teilnehmerinnen in Sasses Schatzkammer mit einem Digestif. Hier erfuhren die kfd-Frauen, dass die Fa. Sasse bei den World-Spirits Awards 2012 zur World-Class Distillery ernannt worden ist. „Die Feinbrennerei aus Schöppingen ist damit die einzige Kornbrennerei Deutschlands, die den Titel World-Class Distillery tragen darf. Das Produkt Cigar Special wurde mit doppeltem Gold ausgezeichnet.“ Weiter nahm die Fachfrau die Teilnehmerinnen mit auf die Reise durch die Geheimnisse der Herstellung des Münsterländer



Lagerkorns, dem bekannten Produkt, das 1987 durch Einführung der alten Technik des Barriqueausbau für Kornbrände als Versuchsausbau für einen Edelkorn entstanden ist. Erst 1997, nach zehnjähriger Entwicklungsphase, kam der „Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.“ nach altem Rezept in den Verkauf und wurde gleich zu einem Verkaufsschlager. Über die gesamte Produktpalette gab es wissenswerte Informationen, vom Münsterländer Lagerkorn, Cigar Special, Graftschafter Kräuterwacholder über Münsterländer Aperitif bis zum „Gerlever“. „Unter den Namen „Harmonie“, „Gelassenheit“ und „Inspiration“ entstand im letzten Jahr in enger Zusammenarbeit mit der Abtei Gerleve sowie der Fachhochschule Münster ein neuer

Kräuterlikör in drei Variationen mit Bio-Siegel“, so die Fachfrau. Nach Verkostung einiger „Spezialitäten“ ging die Führung weiter durch Brennerei, Fasslager und Abfüllung. Hier konnten die Frauen aus Maria Frieden einigen der 23 Mitarbeiter des Unternehmens bei der „Handarbeit“ über die Schulter schauen. Es wurden gerade Wilderdbeeren für den „Münsterländer Aperitif“ per Hand durch einen Trichter in die Flaschen gefüllt. Zum Abschluss der Führung nahm „frau“ die Möglichkeit zum vergünstigten Einkauf im Sasse-Shop gerne und reichlich wahr. Der Ausflug endete mit einem gemeinsamen Abendessen im Hotel Tietmeyer. Hier tauschten die Frauen sich noch einmal ausführlich über das Erlebte aus, bevor es Richtung Heimat ging.

