



SASSE  
*feinbrennerei*



J A H R E S Z E I T E N  
**DRINKS**

F R Ü H L I N G 2 0 2 1



---

NEUE DRINKS FÜR  
**DEN FRÜHLING**

## FRÜHLINGSGEFÜHLE MIT DEN JAHRESZEITENDRINKS

Jede Jahreszeit hat ihre ganz eigenen Besonderheiten. Wir haben uns zur Mission gemacht, den Charakter jeder Saison „ins Glas“ zu bringen. Dabei verwenden wir ausschließlich natürliche Zutaten. Unsere ausgesuchten Spezialisten sind dabei in sich gegangen und haben Drinks entwickelt, die die jeweilige Jahreszeit auf einzigartige Weise einfängt.

In diesem Frühling warten drei ganz unterschiedliche Drink-Ideen mit unserem Lagerkorn auf dich. In der Kategorie „Tradition und Innovation“ haben wir selbst einen klassischen Drink neu interpretiert. Auf „Deutschlandreise“ gehen wir mit Lifestyle-Bloggerin Laura, die zwischen Hamburg und Berlin pendelt und ihre Ideen in einen wirklich fruchtigen Frühlings-Drink verwandelt hat. Als „Lokalmatador“ bereitet Foodexperte Felix einen Drink aus dem Münsterland für das Münsterland zu. Lass dir keinen davon entgehen!

1

2

3



VIEL  
VERGNÜGEN «

## » OLD SCHOOL-NEW FLAIR 7 DAS (VOR)LETZTE WORT

Unsere Neugier treibt uns täglich an. Wir lieben es, in etwas gutem Bestehendem etwas Neues zu entdecken. So hinterfragen wir unsere Traditionen auf der Suche nach dem besten natürlichen Geschmack. Und oft finden wir dabei die schönsten neuen Produkte in etwas lange Vergessenem. Und was für unsere Destillate gilt, gilt selbstverständlich auch für unsere Drink-Ideen. In dieser Kategorie interpretieren wir einen traditionellen Cocktail auf eine ganz neue, innovative Art.

### ZUTATEN

Für das Espuma

100 g	weiße Schokolade
125 ml	Milch
5 g	Zucker
100 ml	Sahne
20	Blätter Minze

Für den Drink

20 ml	Lagerkorn
20 ml	Himbeergeist
20 ml	Gerlever Inspiration
20 ml	Zitronensaft
20 ml	Zuckersirup
2 EL	Espuma

### ANLEITUNG

Für das Espuma weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, Milch und Zucker einrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen und Sahne einrühren. Über Nacht kaltstellen. Mit Minzblättern im Mixer zerkleinern. Durch ein Sieb in einen Sahnebereiter füllen. Mit einer Kapsel laden.

Für den Drink alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker vermischen. In eine Cocktailschale abseihen. Espuma auf den Drink geben und mit einer Himbeere dekorieren. Cheers!

1

2

3

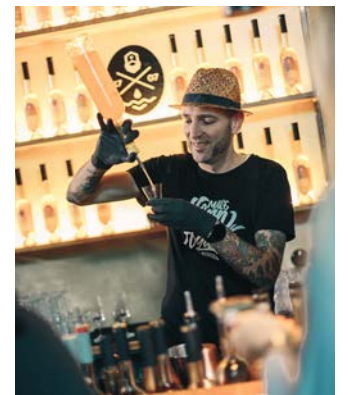


### KORN - AMBASSADOR BJÖRN BOCHINSKI

Angelehnt ist der Drink an den Cocktail „Last Word“. Das Rezept wurde in den 1920er während der Prohibition kreiert. Nach der Zeit des landesweiten Alkoholverbots geriet der Drink in Vergessenheit - bis er viele Jahre später in einem alten Notizbuch wiederentdeckt wurde. Das „letzte Wort“ ist aber noch nicht gesprochen - wir haben den Klassiker neu interpretiert.



SASSEKORN



LASS ES DIR SCHMECKEN «

# » BERLIN FEELING CUCUMBERRY

In dieser Kategorie gehen wir auf Deutschlandreise. Jede Region hat dabei ganz eigene Besonderheiten, die wir gemeinsam entdecken möchten. Das Lebensgefühl, tolle Zutaten oder spannende Trinkvarianten. Von Sylt bis nach Bayern gibt es dabei einiges zu entdecken und wir freuen uns, dass wir so tolle Spezialisten gefunden haben, die uns in ihre Heimat mitnehmen. Wir starten im coolen Berlin!

## ZUTATEN

Für den Erdbeersaft

- 500 g frische Erdbeeren
- 580 ml Wasser
- 5 EL Zitronensaft
- 150 g Zucker

Für den Drink

- 50 ml Lagerkorn
- 100 ml Sodawasser
- 80 ml Erdbeersaft
- 2 Gurkenscheiben
- 2 Erdbeerscheiben
- 2 Zitronenscheiben
- Eiswürfel

## LIFESTYLE - BLOGGERIN LAURA LAMMEL

Ich habe noch nie zuvor einen ganz eigenen Cocktail kreiert und fand diese Challenge somit sehr spannend. Zudem fand ich es schön, dass der Fokus der Kategorie Deutschlandreise auf Regionalität liegt, da auch ich sehr darauf achte, möglichst regional und saisonal einzukaufen. Daher war für mich die Kombination aus Erdbeere und Gurke der perfekte Drink!

 TRYTRYTRY.DE



## ANLEITUNG

Für den Erdbeersaft werden die halbierten Erdbeeren mit Wasser, Zucker und dem Zitronensaft aufgekocht. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Anschließend pürieren und abkühlen lassen. Alles durch ein Sieb geben und den Saft kaltstellen.

Lagerkorn und Erdbeersaft in einem Shaker vermischen. Eiswürfel, Gurken-, Erdbeer- und Zitronenscheiben in das Longdrinkglas geben. Mix aus dem Shaker in das Glas abseihen und mit Sodawasser auffüllen. Prost!

DEUTSCHLANDREISE

1  
2  
3



## » LOCAL STYLE LAGERKORN SPRING HONEY

11

Wir lieben unser Zuhause - das Münsterland. Münster ist die lebenswerteste Stadt der Welt. Und auch um Münster herum bestimmt das gute Leben alles: Parklandschaften, Fahrradregion, 100-Schlösser-Route, besondere Manufakturen, purer Genuss. Das Lebensgefühl unserer Heimat lässt sich auch in tolle Drinks übersetzen. Wir freuen uns, dass unsere Lokalmatadore euch unser Zuhause zeigen.

### ZUTATEN

Für den Runny Honey

100 g	Honig
100 ml	Wasser

Für den Drink

50 ml	Lagerkorn
40 ml	Gerlever Inspiration
20 ml	Himbeeressig
60 ml	Runny Honey
	Mineralwasser Classic
	Melisse

### ANLEITUNG

Für den "Runny Honey" Wasser und Honig in einem Topf erwärmen. Ist der Honig komplett aufgelöst, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. Tipp: Im Kühlschrank aufbewahrt hält es sich bis zu vier Wochen!

Lagerkor, Gerlever, Himbeeressig und Runny Honey mit Eis in einen Shaker geben. Für 30 Sekunden kräftig shaken und anschließend durch ein Sieb in ein Glas mit frischem Eis umfüllen. Mit Mineralwasser aufgießen und mit Melisse dekorieren. Wohlsein!

### FOODEXPORTE FELIX SCHÄFERHOFF

Ich kenne Sasse bereits ziemlich lange und habe auch schon mal einen tollen Tag vor Ort verbracht! Die Möglichkeit mit dem Lagerkorn einen eigenen Drink zu kreieren fand ich total spannend. Da ich 50 Meter neben einem Imker wohne, stand Honig als Cocktail-Zutat sofort fest. Um diesen dann im Drink zu verwenden, muss man einen sogenannten „Runny Honey“ ansetzen.



FELIXKOCHBOOK



WOHLSEIN! «



*Nachgefragt*

## HAT ES DIR GESCHMECKT?

Wir investieren sehr viel Leidenschaft in die Herstellung unserer Produkte. Darum freuen wir uns immer über Anregungen und ehrliche Meinungen. Und wir freuen uns auch, wenn du uns deine Drinks zeigst! Schreib uns doch eine Mail oder nutze den Hashtag #sassejahrszeitendrinks.

sassekorn



**SASSE Feinbrennerei**, Lagerkorn GmbH

Düsseldorfer Str. 20, 48624 Schöppingen

T 02555 | 9974 -0 F 02555 | 9974 -29

[WWW.SASSE-FEINBRENNEREI.DE](http://WWW.SASSE-FEINBRENNEREI.DE)