SASSE
feinbrennerei

DER GEPFLEGTE FREITAGSDRINK

JAHRESZEITEN EDITION

SOMMER 2021

NEUE DRINKS FÜR

DEN SOMMER

SCHMECKE DEN SOMMER 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 einfangen.

Für uns schmeckt der Sommer nach Gänseblümchen, Sanddorn und Limetten. Klingt außergewöhnlich? Ist es auch – außergewöhnlich lecker. In unserer Kategorie „Tradition und Inspiration“ haben wir die fast in Vergessenheit geratene Cocktailkategorie Daisy zu neuem Leben erweckt. Auf „Deutschlandreise“ schnuppern wir mit Reisebloggerin Jana Schauff die frische Meeresbrise und lassen uns von der „Zitrone des Nordens“ verzaubern. Zu guter Letzt wird es mit unserem Lokalmatador Stephan Gerick sauer und proteinhaltig. Sein eigens kreierter Drink ist so erfrischend wie das Münsterland selbst. Probiere dich durch und entdecke den vielfältigen Geschmack unseres Lagerkorns!

1

2

3

VIEL
VERGNÜGEN«

»ONCE UPON A TIME LAGERKORN DAISY

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 was für unsere Destillate gilt, gilt selbstverständlich auch für unsere Drink-Ideen. Bei der Zutatenwahl haben wir uns von der Natur inspirieren lassen, das englische Wort „Daisy" bedeutet übrigens „Gänseblümchen". Und wenn wir die Blümchen nicht für einen Daisy-Cocktail verwenden, wofür dann?

ZUTATEN

Für den Daisy-Sirup

2	Handvoll Gänseblümchen
2	Zitronen
5	Stiele Taubnesseln
500 ml	Wasser
350 g	Zucker
½ TL	Vanillemark

Für den Drink

50 ml	Lagerkorn
20 ml	Himbeergeist
30 ml	Gerlever Inspiration
1	Zitronensaft
150 ml	Sprudelwasser und Eiswürfel

ANLEITUNG

Für den Sirup Gänseblümchen, Blüten der Taubnesseln und kleingeschnittene Zitrone in eine Schale geben. Wasser aufkochen und über die Zutaten gießen. Abgedeckt für zehn Stunden in den Kühlschrank stellen. Ein Sieb mit einem Leinentuch auslegen und die Mischung in einen Topf gießen. Ansatz mit Zucker und Vanille fünf Minuten kochen. Der Sirup hält sich kühl gelagert mehrere Wochen.

Für den Drink Lagerkorn, Gerlever, einen Spritzer Zitrone und den Sirup in einen Shaker mit Eiswürfeln geben. Shaken und ins Glas füllen. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Zitronenscheiben und Gänseblümchen dekorieren.

AUS DER BRENNEREI SARAH GRAWE

Wir sind auf eine alte Cocktailkategorie gestoßen, die man heute auf kaum einer Karte finden kann: Der Daisy. 1876 wurde zum ersten Mal im „The Bartender's Guide" von Jerry Thomas ein Rezept veröffentlicht. Von der Charakteristik handelt es sich bei Daisys um einen Sour, der mit Soda aufgefüllt wird. Besonders, selbstgemacht, erfrischend und einfach lecker.

SASSEKORN

VIEL SPASS BEIM GENIESSEN!«

»NORDSEE VIBES
NORDISCH BY NATURE

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 Drinkvarianten. Jana nimmt uns mit in den hohen Norden – mehr Urlaubsgefühl und Nordsee-Vibes kann ein Drink wohl kaum haben.

ZUTATEN

Für den Sanddornsaft

500 g	Sanddornbeeren
350 g	Zucker
250 ml	Wasser
1	Vanilleschote

Für den Drink

50 ml	Lagerkorn
50 ml	Sanddornsaft
50 ml	Apfelsaft
100 ml	Soda
1	Thymianzweig
	Rohrzucker und Eiswürfel

ANLEITUNG

Für den Sanddornsaft frische Sanddornbeeren mit Wasser, Zucker und einer Vanilleschote aufkochen. Fünf Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen. Die übrigen Zutaten pürieren und durch ein Sieb geben. Der Saft hält sich gekühlt etwa zwei Wochen.

Für den Drink Lagerkorn, Sanddornsaft, Apfelsaft und Thymianzweig in einem Shaker mit Eiswürfeln vermixen. In ein Glas geben und nach Belieben mit Sodawasser auffüllen. Mit einem Thymianzweig garnieren und servieren.

REISEBLOGGERIN
JANA SCHAUFF

Auch wenn ich in der ganzen Welt Zuhause bin, ist meine Heimat Hamburg. Daher war mir wichtig, dass sich Norddeutschland in meinem Rezept wiederfindet. Was könnte da besser passen als Sanddorn. Die orangenen Beeren sind ein Superfood und ihre Säure passt zum Lagerkorn der Feinbrennerei Sasse. Et Voilà: Der perfekte Drink für Sommerabende.

BLOGCOMFORTZONE

»PROST!

1

2

3

»VON NEBENAN SEI NICHT SOUR

Wir lieben unser Zuhause - das Münsterland. Das Lebensgefühl unserer Heimat lässt sich auch in tolle Drinks übersetzen. Wir freuen uns, dass unser Nachbar (das darf man bei zehn Kilometern im Münsterland noch behaupten) und Lokalmatador Stephan Gerick sich einen frischen Sommerdrink für uns überlegt hat.

ZUTATEN

Für den Limettensirup

10–15	Limetten
300 g	Zucker

Für den Drink

60 ml	Lagerkorn
20 ml	Limettensirup
20 ml	frisch gepresster Limettensaft
1	Eiweiß vom Münsterländer Bauernhof

ANLEITUNG

Limetten auspressen (ca. 200 ml Limettensaft), in einem Kochtopf erwärmen und mit 300 g Zucker fünf Minuten kochen. In Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren – so ist der Sirup mehrere Wochen haltbar.

Lagerkorn, Limettensirup und Limettensaft in einen Shaker füllen. Ein Ei trennen und das Eiweiß in den Shaker geben. Ca. zehn Sekunden ruhen lassen. Eiswürfel hinzugeben und kräftig shaken. Eiswürfel entfernen und erneut shaken, damit der Schaum schön cremig wird. Frische Eiswürfel in ein Glas geben und mit Cocktail auffüllen. Eine Limettenscheibe leicht über dem Drink zerdrücken und an den Rand als Garnitur geben. Schmecken lassen.

MÜNSTERLÄNDER WELTENBUMMLER **STEPHAN GERICK**

Aufgrund der zehn Kilometer zwischen meinem Zuhause und Sasse habe ich eine besondere Bindung zu dem Traditionsunternehmen. In unserer Familie und der Nachbarschaft ist die Feinbrennerei ein ständiger Begleiter. Dass ich einen eigenen Drink entwickeln durfte, ist natürlich eine große Ehre für mich. Ich hoffe der „Sei nicht Sour" schmeckt euch so gut wie mir.

STEPHANGERICK

GÖNNT EUCH!«

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