



**Jägermeister**

WEITERE  
INFORMATIONEN  
ZUR HERSTELLUNG  
GIBT ES HIER.



# DER JÄGERMEISTER



# 56

KRÄUTER,  
BLÜTEN UND  
WURZELN

## ENTSTEHUNG

Jägermeister-Erfinder Curt Mast war leidenschaftlicher Jäger und schätzte besonders die geselligen Momente nach der Jagd, für die er einen geeigneten Kräuterlikör suchte. Es dauerte einige Jahre, bis er die perfekte Rezeptur gefunden hat. 1935 war es dann so weit: Curt Mast brachte den geschmacksintensiven Likör aus 56 Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten sowie 35% vol. Alkohol auf den Markt.

## EICHENHOLZ-FÄSSER

In über 445 mächtigen Eichenholzfässern reift der Jägermeister-Grundstoff mehrere Monate lang. Eichenholz eignet sich dank der dichten Struktur ideal für den Reifungsprozess: es lässt nur so viel Sauerstoff hindurch, wie für die Reifung nötig ist.

## HERSTELLUNG

Die Herstellung des Jägermeister-Grundstoffes nach der bis heute unveränderten Rezeptur von Curt Mast findet ausschließlich im norddeutschen Wolfenbüttel statt. Von der Beschaffung der botanischen Rohstoffe bis hin zum fertigen Shot vergehen über mehrere Monate. Dabei muss der Kräuterlikör insgesamt 383 Qualitätsprüfungen durchlaufen bevor auch nur eine Flasche das Werk verlassen darf.

## JÄGERMEISTER PRODUKTIONS-STANDORTE DEUTSCHLAND:

Wolfenbüttel, Wolfenbüttel-Linden, Kamenz

