



## **Jägermeister in Kamenz: Richtfest für Deutschlands nachhaltigstes Fasslager**

26. Februar 2025 - Die Mast-Jägermeister SE feierte mit Mitarbeitenden und regionalen Partnern das Richtfest ihres neuen, CO<sub>2</sub>-neutralen Eichenfasslagers in Kamenz. Das neue Fasslager ist mit modernsten umweltfreundlichen Technologien ausgestattet, darunter eine Solaranlage und ein Regenwassermanagement-System. Das Projekt, das eine Investition von 17,6 Millionen Euro darstellt, nutzt nachwachsende und vollständig recyclebare Rohstoffe, wie Holz, und wurde mit der DGNB-Zertifizierung in Gold für nachhaltiges Bauen ausgezeichnet.

„Nachhaltigkeit ist für uns New Normal. Es ist ein integraler Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Dieses Projekt ist ein wesentliches Element unserer globalen Strategie, umweltbewusst zu handeln und gleichzeitig die Qualität unserer Produkte zu sichern. Der Bau des neuen Fasslagers ist ein klares Bekenntnis zu unserem Standort in Kamenz, den wir stetig weiterentwickeln und modernisieren.“, erläutert Christopher Ratsch, Vorstandsmitglied der Mast-Jägermeister SE.

Architekt Jörg Petrick, Code Unique, zeigt sich zufrieden mit dem Fortschritt des Projektes: „Die Zusammenarbeit mit den Bauunternehmen verläuft sehr vertrauensvoll und zuverlässig. Gemeinsam arbeiten wir nach höchsten Nachhaltigkeits- und Qualitätsstandards.“

Die Auswahl der Dienstleister erfolgte ebenfalls nach Nachhaltigkeitskriterien, wobei ein besonderes Augenmerk auf Regionalität gelegt wurde.

Christopher Ratsch ergänzt: „Heute feiern wir das außergewöhnliche Engagement aller Projektbeteiligten, Bauschaffenden und Dienstleister. Mein Dank gilt allen, die mit Ihrem Einsatz und Ihrer Expertise die Bauphase zu einem vollen Erfolg geführt haben.“



**PRESSEMITTEILUNG**

**Jägermeister**

Mehr als drei Jahrzehnte nach der Grundsteinlegung des Jägermeister-Werks in Kamenz 1993 bietet die Erweiterung Kapazität für bis zu 225 Eichenholzfässer oder 55 Millionen 0,7-l-Flaschen Jägermeister. Am Jägermeister-Standort in Kamenz sind mehr als 60 Mitarbeitende beschäftigt. Das Fasslager ist für den Herstellungsprozess des weltberühmten Kräuterlikörs unerlässlich. Hier lagert der Jägermeister Grundstoff mehrere Monate in mächtigen Eichenholzfässern und entfaltet dort sein volles Aroma. Die Herstellung des Grundstoffes nach unveränderter Rezeptur wird weiterhin im bewährten Mazerationsverfahren exklusiv in Wolfenbüttel/Niedersachsen erfolgen. Nach der Abfüllung wird Jägermeister inzwischen in mehr als 150 Märkte exportiert.

Die Inbetriebnahme des neuen Fasslagers ist für Ende 2025 geplant.

### **Pressekontakt**

Mast-Jägermeister SE  
Anna Heilmann  
Global Corporate Communications  
Jägermeisterstraße 7-15  
38296 Wolfenbüttel

Email: [presse@jaegermeister.de](mailto:presse@jaegermeister.de)

Phone: + 49 53 31/81-0

Internet: [www.mast-jaegermeister.de](http://www.mast-jaegermeister.de)

### **Über Jägermeister**

Der weltweit erfolgreiche Premium-Kräuterlikör wurde vor mehr als 80 Jahren von Curt Mast auf den Markt gebracht. Das Rezept aus 56 Kräutern, Blüten und Wurzeln ist bis heute unverändert. Traditionell wird Jägermeister ausschließlich in der norddeutschen Kleinstadt Wolfenbüttel hergestellt. Die Abfüllung erfolgt in den Werken in Wolfenbüttel-Linden sowie im sächsischen Kamenz. Von hier wird der Kräuterlikör in der markanten Flasche in mehr als 150 Länder exportiert. Das Familienunternehmen beschäftigt weltweit rund 1.000 Mitarbeitende.

Zum Markenportfolio gehören ab 2020 auch Teremana, die vom Hollywood-Schauspieler und Unternehmer Dwayne Johnson gegründete Tequila-Marke, und GIN SUL, der in Hamburg-Altona produziert wird.