



90 Jahre und kein bisschen leise: Jägermeister investiert in die Zukunft!

3. Juni 2025, Wolfenbüttel – Mit einer Investition von 6,7 Millionen Euro hat die Mast-Jägermeister SE ihre Produktion am Stammsitz in Wolfenbüttel erweitert. Nach achtmonatiger Bauzeit wurde heute der neue Mazerationsbereich offiziell in Betrieb genommen. Damit wird die Produktionsinfrastruktur weiterentwickelt und die Grundlage geschaffen, auch in der Zukunft flexibel auf die Marktanforderungen zu reagieren.

Neues Herzstück der Produktion: effizient und zukunftsfähig

Die neue Anlage umfasst acht moderne Mazerationsgefäße sowie acht zusätzliche Sammel tanks. Auf rund 550 Quadratmetern wurde ein bereits bestehender Gebäudeteil am Standort Wolfenbüttel umgebaut und die neuen Behälter installiert. Die Anlage wird nach dem bewährten Verfahren betrieben, das seit der Erfindung von Jägermeister vor über 90 Jahren die Grundlage für die Herstellung des berühmten Kräuterlikörs bildet.

Die **Mazeration** ist ein zentrales Verfahren in der Herstellung des Jägermeister-Grundstoffs. Dabei werden die 56 natürlichen Zutaten – darunter Kräuter, Blüten, Wurzeln und Früchte – kontrolliert, gemahlen und anschließend mit einem Alkohol-Wasser-Gemisch angesetzt. Dieser Extraktionsprozess, der bei Raumtemperatur abläuft (sogenanntes Kaltmazerationsverfahren), dauert mehrere Wochen. Das Ergebnis: hochwertige Mazerate, die zum sogenannten Grundstoff zusammengeführt werden. Nur so entsteht nach monatelanger Reifung in Eichenfässern der Original Jägermeister.

Mit der Eröffnung gehen modernste Mazerationsgefäße mit optimierter Geometrie und einem automatisierten Reinigungssystem an den Start. Diese technische Weiterentwicklung ermöglicht eine effizientere und ressourcenschonendere Produktion und sichert gleichzeitig höchste Prozessstabilität.

„Wir investieren nicht nur in Technik, sondern in Vertrauen – das Vertrauen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unserer Region und unserer Konsumentinnen und Konsumenten weltweit in ein Produkt, das seit 90 Jahren für höchste Qualität steht“, erklärt Christopher Ratsch, Mitglied des Vorstands bei der Mast-Jägermeister SE.

Standorttreue mit Blick in die Zukunft

Im Rahmen der Erweiterung hat sich die Mast-Jägermeister SE ganz bewusst für einen Umbau im Bestand entschieden – und damit für die aufwendigere und kostenintensivere aber zugleich ressourcenschonendere Variante. Mit der neuen Mazerationsanlage stellt das Unternehmen die Weichen für weiteres Wachstum und unterstreicht sein klares Bekenntnis zum Standort Wolfenbüttel.



PRESSEMITTEILUNG

Jägermeister

„Wolfenbüttel ist unser Zuhause – hier liegen unsere Wurzeln, und hier gestalten wir die Zukunft der Marke Jägermeister. Mit der neuen Mazerationsanlage investieren wir bewusst in unseren Stammsitz. Das ist nicht nur ein klares Bekenntnis zur Region, sondern auch ein Signal an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Wir stehen zu unserem traditionsreichen Standort – heute und morgen“, sagt Florian Rehm, Unternehmer und Aufsichtsratsvorsitzender der Mast-Jägermeister SE.



Bildunterschrift: Feiern die Eröffnung des neuen Mazerationsbereichs (v.l.): Dr. Berndt Finke, VP Products & Quality; Florian Rehm, Unternehmer und Aufsichtsratsvorsitzender; Christopher Ratsch, Vorstandsmitglied der Mast-Jägermeister SE.

Kontakt

Mast-Jägermeister SE
Maike Weimann
Jägermeisterstraße 7-15
38296 Wolfenbüttel
Tel.: +49 5331 81-0
E-Mail: presse@jaegermeister.de

Über Jägermeister

Der weltweit erfolgreiche Premium-Kräuterlikör wurde vor 90 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



PRESEMITTEILUNG

Jägermeister

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.