



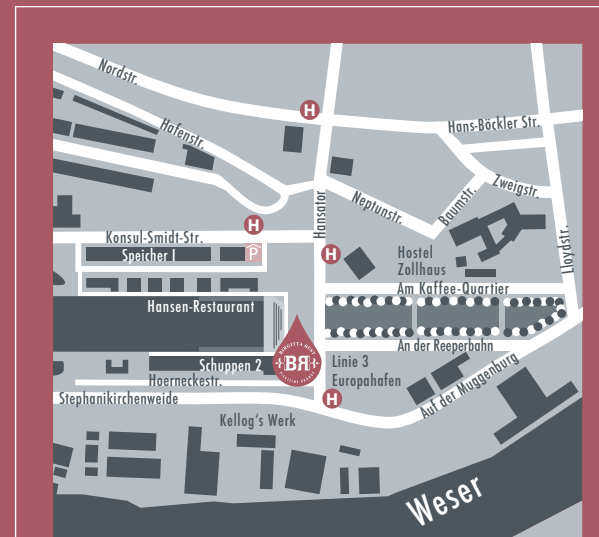
PIEKFEINE BRÄNDE AUS DER ÜBERSEESTADT

In einem geschichtsträchtigen Weinlager direkt am Kopf des Europahafens in der Überseestadt in Bremen führe ich meine gläserne Manufaktur für edle Brände höchster Qualität.

Mit Herz und Hand brenne ich an diesem historischen Platz für Wein- und Spirituosen meine Piekfeinen Obstbrände und -geiste sowie Gin und Whisky.

ANFAHRT

Direkt am Kopf des Europahafens, rückwärtig im Gebäude der BREKO GmbH auf der Hafenseite. Die Straßenbahnlinie 3 und die Buslinie 20 halten an der Haltestelle Europahafen. Parkplätze sind vorhanden.



„HIER VERBINDEN
SICH HANSEATISCHE
TRADITION
UND WELTOFFENE
MODERNE.“

BIRGITTA RUST PIEKFEINE BRÄNDE e.K.

Inhaber: Birgitta Schulze van Loon

Hoerneckestraße 3 | 28217 Bremen
Fon 0421.69 66 89 51 | Fax 0421.69 66 89 52

Öffnungszeiten: Garantiert Mo. - Fr. 10 - 13 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

www.br-piekfeinebraende.de
info@br-piekfeinebraende.de

Join us on facebook  Gefällt mir
www.facebook.com/piekfeinebraende

GEBRANNT MIT HERZ UND HAND



BIRGITTA RUST PIEKFEINE BRÄNDE



BIRGITTA SCHULZE VAN LOON

„War es für mich am Anfang eher das Interesse an der Vielfalt der unterschiedlichen Aromen feiner Brände, so entwickelte sich daraus über Jahre eine Leidenschaft, das diffizile Handwerk des Obstbrennens professionell zu erlernen.“

Nach zahlreichen Praktika bei international renommierten Brennern in Süddeutschland, Österreich und Südtirol, habe ich die Prüfung zum Brenner nach zweijähriger Ausbildung unter der Federführung des Bayerischen Ministeriums für Landwirtschaft und Forsten erfolgreich abgelegt.

Am 11.11.2011 habe ich meine Brennerei in der Bremer Überseestadt am Europahafen eröffnet. Damit habe ich mir meinen Traum erfüllt, Edelobstbrände höchster Qualität auf Basis bester Rohstoffe aus regionaler und überregionaler Herkunft herzustellen. Ein besonderer Ansporn für mich, diesen Weg konsequent weiter zu gehen, sind die Prämierungen, die ich seitdem erhalten habe.“

DIE PRODUKTE

Mein Sortiment der Piekfeinen Brände umfasst hochwertige Edelbrände und Liköre aus Früchten, Wildfrüchten, Kräutern und Nüssen, sowie den eigenen Gin „Triple Peak“ und Single Malt Whisky „Van Loon“.



Alle Produkte können Sie auch im Privatverkauf vor Ort erwerben. Ebenso über meine Website. Dort finden Sie auch meine Handelspartner in ganz Deutschland.

FÜHRUNGEN

Bei der Führung durch den Produktionsbetrieb wird Ihnen der Weg von der Frucht bis zum Destillat erklärt. Die Brände stehen zur Riechprobe bereit und ein Brand kann verkostet werden.

FIRMENVERANSTALTUNGEN / PRIVATE FEIERN

Diese Veranstaltungen werden speziell für Sie geplant und nach Aufwand kalkuliert. Der Seminarraum kann sitzend mit 24 Personen genutzt werden, bei Stehempfangen mit 40 – 50 Personen. Präsentationstechnik ist vorhanden.

TASTINGS

Es werden Obstbrand-Tastings, sowie Gin-Tastings angeboten. Brennereiführung inklusive. Das Obstbrand-Tasting ist eine Abendveranstaltung, eine rustikale Brotzeit inklusive. Das Gin-Tasting findet nachmittags statt, begleitet von kleinen Snacks.

Aktuelle Termine, genaue Beschreibung und Preise finden Sie unter: www.br-piekfeinebraende.de

Bei Interesse richten Sie Ihre Anfrage bitte per E-Mail an: info@br-piekfeinebraende.de
Tastings und Workshops ab 18 Jahre.

BRENN-WORKSHOPS

Hier steht das Obstbrennen in Theorie und Praxis im Mittelpunkt. Ihnen wird Basiswissen über Obst, Obstverarbeitung, Einmaischen, Gärprozesse und Brenntechnologie vermittelt. An kleinen Tischdestillen wird am Nachmittag ein Obstgeist selbst gebrannt.

GIN-WORKSHOPS

Nach dem Motto „Make your own Gin“ geht es hier um die Destillation von Gin. Basiswissen rund um den Gin wird vermittelt. Ein Grundmazerat für Gin kann individuell mit Botanicals verfeinert werden, bevor an kleinen Tischdestillen gebrannt wird.

Workshops sind Ganztagesveranstaltungen.
Ein Mittagessen im benachbarten Restaurant
Hansen ist inklusive.

