

Birgitta Rust brennt in der Überseestadt: Feine Spirituosen aus der eigenen Destillerie

Von Volker Schwennen

Warum gibt es das eigentlich nicht im Norden, dachte sich Birgitta Rust vor einigen Jahren – und nun steht sie zufrieden und voller Elan in ihren noch leeren Räumlichkeiten neben dem Schuppen 2 in der Überseestadt. Sie weiß genau, an welcher Stelle später was stehen wird. Und sie zeigt sich begeistert von der eigenen Idee, auch wenn man sie vor einigen Jahren dafür noch belächelte. Dennoch will sie beweisen, dass sie es schaffen kann, eine feine Trinkkultur in den Norden zu bringen – mit einer eigenen Destillerie oder Brennerei, in der Obst wie Birnen, Mirabellen, Aprikosen oder Quitten als auch Wildfrüchte wie Waldhimbeeren, Holunder, Schlehen und Hagebutten zu feinen Likören und Edelbränden verarbeitet werden. Ein eigener Haselnussgeist und Whisky stehen ebenso auf ihrem Programm.

Eine zweijährige Ausbildung, einen sogenannten Brenner-Lehrgang, hat sie dafür in Süddeutschland bewältigen müssen. Zunächst in Landshut, dann in Würzburg; schon die Entfernung stellte eine besondere Anforderung an sie – erschwerend kam jedoch hinzu, dass sie zunächst nicht einmal zur Prüfung zugelassen werden sollte. „Normalerweise werde eine mindestens vierjährige praktische Arbeit vorausgesetzt, um an der Abschlussprüfung teilnehmen zu können“, erzählt sie. Dennoch habe sie sich dazu entschlossen, den Lehrgang zu machen. Und sie behauptete sich in dieser Zeit, absolvierte nebenbei noch verschiedene Praktika in Top-Brennereien im Schwarzwald, in Südtirol (Italien), in Österreich und Nürnberg. Das machte Eindruck und so wurde sie doch zur Abschlussprüfung zugelassen. „Ich war für die ein Exot“, sagt sie, denn sie käme nicht nur aus dem Norden, sondern wolle sich als Frau auch noch als Unternehmerin eine eigene Existenz aufbauen.

Birgitta Rust ist fasziniert von den Aromen, der Sortenvielfalt und den Destillationsprozessen und möchte dies gerne auch in Form von eigenen Seminaren in ihrer Brennerei weitergeben und zeigt einen Raum, in der gerade eine Fussbodenheizung verlegt und bald eine schwarze Küche stehen wird. Später könne man den

Raum auch mieten – für kleine Feiern oder exklusive Treffen, sagt sie.

Die Heiligtümer ihres Unternehmens aber kommen erst noch. Sie zeigt schon mal den Platz, wo demnächst die Brennkessel aufgestellt werden. Und dann beschreibt sie, wo was passieren wird. Zunächst werden die angelieferten Früchte verlesen, gereinigt und eventuell entstielt und entsteint. Dann werden sie zu einer Maische gemust und mit Reinzuchthefer zur Gärung angesetzt. Es kommt zur Vergärung des Zuckers in der Maische zum Alkohol. Die Maische wird gebrannt – in zwei Gängen, ganz traditionell. Alkohol hat bereits einen Siedepunkt bei 78 Grad und wird zu Dampf. Kühlt man den Dampf ab, so ist das niedergeschlagene Destil-

lat alkoholreicher als der Ausgangsstoff. Es wird zweimal destilliert.

Die erste Destillation nennt man „Raubbrand“, die zweite Desitillation, der „Feinbrand“, beinhaltet den Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf. Das Herzstück ist nur der sog. Mittellauf, der später den Edelbrand ergibt. Da der Vor- und Nachlauf unerwünschte Nebenstoffe enthalten, werden diese abgeschieden.

An einer anderen Stelle wird das Destillat gelagert, damit es reifen kann. Die Zeiten hierfür sind sehr unterschiedlich und können – wie beim Whisky – Jahre dauern. Bei der Holzfasslagerung werden Aromastoffe des Holzes aufgenommen. Sind die Destilate ausgereift, werden sie mit Wasser verdünnt und auf die entsprechende Trinkstärke gebracht.

Erst dann können sie abgefüllt und vertrieben werden.

„Aus 100 Kilo Früchte bekommt man bis zu sechs Liter reinen Alkohol“, erzählt sie – bei Wildbeeren seien es gerade mal zwei Liter. Kein Wunder also, dass Brände auch sehr teuer sein können, doch angesichts des Herstellungsverfahrens wird auch dem Laien klar, dass die Preise mehr als gerechtfertigt sind.

Neben dem Brennen wird auch eine Menge Verwaltungsarbeit und Bürokratie auf sie zukommen, doch das sei für sie in Ordnung, schließlich gehe es hier um hochwertige Waren. Die Kessel werden verplombt und eine spezielle Messuhr misst alles, was an Alkohol erzeugt wird. Die Produktions- und Lagerräume sind als sogenannte offene Steuerlager deklariert worden; somit fällt die Branntweinsteuer erst an, wenn die fertigen Flaschen verkauft werden.

Die nicht weiter zu verwertenden Reste werden sachgerecht entsorgt – allerdings ist dies auch kostenintensiv. Da haben es ihre Kollegen in Süddeutschland mit eigenen Höfen und Feldern schon einfacher, denn sie streuen den Rest einfach auf die Felder – in der Überseestadt ist dies natürlich nicht möglich, sagt sie und lacht dabei. Aber dennoch sei der Standort ideal für ihr Vorhaben: Exklusivität gepaart mit Gewerbe – schon allein das spricht für die Wahl. Einige Tage später stehen sie dann endlich da: Die Kessel. Und nun dauert es nicht mehr lange bis zum ersten Brennen.



Birgitta Rust neben ihren brandneuen Brennkesseln: Schon bald werden hier feine Spirituosen hergestellt. Foto: Schwennen