

BREMENS EINZIGE DESTILLATEURIN

IN DER ÜBERSEESTADT VEREDILT BIRGITTA RUST MIRABELLEN, SCHLEHEN UND ANDERES OBST / AB NOVEMBER SIND DIE BRÄNDE IM HANDEL

Eigentlich führte Birgitta Rust ein ruhiges Leben – die gebürtige Bremerin war in einer führenden Positionen in der Unternehmensberatung und Marktforschung tätig. Dann hat sich aber der Wunsch entwickelt, etwas Eigenes als Unternehmerin auf die Beine zu stellen. Durch ihren Vater, der in Österreich lebt und schon immer einen Faible für edle Obstbrände hatte ist auch sie auf die hochgeistigen Genüsse aufmerksam geworden. „Mein Vater hat immer gute Brände mitgebracht, so stieg mein Interesse an den vielfältigen Aromen.“

Wenn Birgitta Rust in Österreich war, besuchte sie vor Ort immer häufiger die ansässigen Brennereien und knüpfte so zahlreiche Kontakte. Bis die Idee entstand, das gleiche auch in ihrer hanseatischen Heimat zu machen. „Nur dafür brauchte ich natürlich eine Ausbildung zur Obstbrennerin“, sagt Rust. Das war in Nordeutschland aber nicht möglich. Da ergab sich die ganz neu aufgelegte Ausbildung zum Brenner in Bayern. Trotz fehlender Berufserfahrung durfte sie als einziger „Nicht Bayer“ an dem Lehrgang teilnehmen. Die Prüfung und der Titel sollten ihr aber vorerst verwehrt bleiben. Durch die Hospitanz bei namhaften Brennern im Schwarzwald, in Österreich und in Südtirol, war es ihr letztendlich doch möglich, die Prüfung abzulegen. Ein Kurs an der Uni Hohenheim in diesem Jahr ergänzte ihre Fachkenntnis zudem. Nachdem Birgitta Rust anfangs



BIRGITTA RUST PROBIERT UND PRÄSENTIERT IHREN OBSTBRAND

auch im Bekanntenkreis für ihre Idee nur belächelt wurde hat sie ihr Vorhaben jetzt in die Tat umgesetzt. Tagtäglich ist sie derzeit in ihrer Brennerei um die Maische aus Mirabellen und Schlehen zu veredeln. Ihr Brand soll etwas Besonderes sein. In zwei Brennereien wird das Obst deshalb auch zweimal gebrannt. Aus 100 Kilo Obst entstehen so in etwa sechs Liter Brand. „Meine Idee war, dem Norden diese Kultur nahe zu bringen, und eine eigene Produktion zu realisieren, mit einer norddeutschen Marke, die mit den Produkten aus dem Süden mithalten und auf die Norddeutschland stolz sein kann.“ Ab Mitte November eröffnet sie den Verkauf in den Räumlichkeiten am

Schuppen 2. Zudem können ihre „Piekfeinen Brände“ (so der Firmename) ab dann bestellt werden. In den ausgewählten Handel gelangen sie erst später. Daneben plant Bremens einzige Obstbrennerin schon weiter: „Ich werde demnächst auch Kurse mit Verkostungen anbieten.“

Apropos Verkostung: Wie ist das eigentlich mit der Kontrolle der Produkte? „Das mache ich natürlich auch – allerdings rieche ich eher als das ich probiere und selbst wenn, schlucke ich den Brand nicht herunter, sondern spucke ihn wieder aus“, sagt Birgitta Rust und lacht. Anders ginge es derzeit auch gar nicht, denn die Brennerei ist derzeit noch ein Ein-Frau-Betrieb.