

NORDEN

Edelbrände aus der Überseestadt

Bremen bekommt wieder eine Brennerei – Hochprozentiges entsteht aus Früchten

■ Unternehmerin gibt in Seminaren Einblicke in das komplizierte Handwerk

SÖHNKE MÖHL

In der kupfernen Brennblase wirbeln und blubbern 150 Liter Aprikosenmaische. Dämpfe kondensieren und tropfen herunter, regelmäßig ergießt sich ein Schwall hochprozentigen Alkohols in einen Edelstahlleimer. In der Luft hängt ein Gemisch alkoholisch-fruchtiger Düfte. Birgitta Rust achtet auf Temperaturen und Volumenprozente, riecht prüfend, blickt in Schaugläser. Beim Rauhbrand gehe es darum, den ganzen Alkohol aus der Maische zu holen, erklärt die Unternehmerin. „Beim Feinbrand kommt es dann drauf an, die richtigen Zeitpunkte zu treffen.“

Die studierte Kauffrau hat sich mit ihrer Brennerei hinter einer großen gläsernen Fassade in der Überseestadt einen Traum erfüllt. Einen Traum, für den sie zunächst belächelt wurde und den sie beharrlich zum Leben erweckt hat. „Das

war ein mühsamer Weg“, berichtet sie. Schon vor vielen Jahren habe sie die Vielfalt der Aromen besonders in Obstbränden fasziniert. Sie wollte mehr über das Brennen erfahren und suchte nach einer Ausbildungsmöglichkeit.

„In Bayern gibt es einen neuen zweijährigen Lehrgang, den wollte ich gern mitmachen.“ Gar nicht so einfach, zwei

Gründe sprachen dagegen: „Ich bin keine Bayerin und hatte nicht die geforderte vierjährige Berufserfahrung.“ Der Weg in die Ausbildungsklasse gelang Rust aber schließlich doch – und auch an der Gesellenprüfung durfte sie trotz fehlender Berufserfahrung schließlich mit großem Erfolg teilnehmen. „Ich habe dafür mehrere Wochen Praxis bei Spitzen-

brennern im Schwarzwald, in Österreich und in Südtirol gesammelt.“

„Man verwendet nur den Mittellauf, das sogenannte Herzstück“, erklärt die Expertin das Prinzip des Feinbrandes, in dem aus dem Gesamtalkohol der beste Teil abgetrennt wird. „Dabei finden sich gerade in den Übergängen zum Mittellauf sehr viele Aromastoffe.“ Das ist die Kunst beim Brennen, allzu flüchtige, schädliche oder fuselige Alkohole auszusondern und trotzdem viel Geschmack zu bekommen.

Die ersten Fässer sind bereits gefüllt, Etiketten entworfen, Flaschen geliefert. Bald sollen Aprikosen-, Mirabellen- und Williams-Birnenbrand, Haselnussgeist und andere Edelbrände fertig sein. Nordische Wildfrüchte wie Schlehe, Hagebutte und Weißdorn sollen in kleinen Mengen verarbeitet werden.

Die Brennerin plant auch, Seminare und Verkostungen in ihrer gläsernen Manufaktur mit Blick auf den alten Europahafen anzubieten. An weiteren Ideen mangelt es nicht. „Neben den Obstbränden werde ich auch einen Bremer Single Malt Whisky produzieren. Auch einen Gin kann ich mir vorstellen.“



Kritischer Test: Birgitta Rust steht in ihrer Brennerei am Europahafen in Bremen an einer kupfernen Brennblase und probiert einen Brand

DPA/CARMEN JASPERSEN