

# Piekfeine Brände für den Norden

Birgitta Rust eröffnet erste Destillerie in Bremen / Direktverkauf und Vermarktung in der Gastronomie

Mit der ersten Destillerie Norddeutschlands will Birgitta Rust den Hanseaten die Trinkkultur feiner Obstbrände näherbringen. In der Überseestadt hat sie jetzt eine kleine Manufaktur eröffnet. Dort produziert sie Geiste, Brände und andere alkoholische Genüsse.

VON JULIA BASIC

**Bremen.** Schon von außen steigen dem Besucher die feinen Düfte von Obstbränden in die Nase. Beim Betreten des gläsernen Geschäftsraumes der Brennerei „Piekfeine Brände“ in der Überseestadt wird auch die Quelle der Gerüche sichtbar. In großen Kesseln reifen edle alkoholische Genüsse der Vollendung entgegen und verströmen dabei ein wohliges Aroma.

In der vergangenen Woche hat Birgitta Rust die erste Destillerie in Norddeutschland eröffnet. Damit will sie den Hanseaten den Genuss von Obstbränden näherbringen, die traditionell eher in südlichen Gefilden geschätzt werden. Ihre Brände verkauft Rust in der eigenen Manufaktur in der Überseestadt. Langfristig sollen die edlen Getränke aber einen Platz in Deutschlands Spitzengastronomie und im gehobenen Einzelhandel finden. Mit dem feinen Hamburger Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee hat sie schon einen potenziellen Abnehmer gefunden. „Der Restaurant-Chefin haben meine Produkte sehr gut gefallen“, freut sich Rust. Auch von ihrem Mentor, einem erfahrenen Brenner aus dem Schwarzwald, habe sie nur positive Rückmeldung bekommen.

Das Gebäude, in dem die „Piekfeinen Brände“ untergebracht sind, ist ein ehemaliges Weinlager am Europahafen. „Die Lage hier in der Überseestadt ist einfach genial“, schwärmt Rust. „Hier verbinden sich Tradition und Moderne. Das wollte ich in meiner Brennerei fortführen.“ Und genau das hat sie getan. Hinter der Glasfassade verbirgt sich eine hochmoderne Produktionsstätte mit traditionellen Kesseln.

Wer das Geschäft betritt, steht zunächst in einem großen Raum mit Holzverkleidung und Sitzmöbeln, die mit Segeltuch bezogen sind. „Das Holz stammt von einem Heuschöber in Memmingen“, erzählt Rust. Den habe sie abbauen und in den Norden transportieren lassen. Maritimes Flair mischt sich mit traditionellen Holzwänden und Fassaden aus Glas und Stahl.

## Riechen und schmecken

Ihren Geschäftsraum will Rust auch für Seminare nutzen und ihn Privatleuten für Feiern überlassen. 24 Personen finden dort Platz. Auch eine vollausgerüstete Küche ist vorhanden. Ganztägige Brennseminare und Schulungen in Sensorik will Rust anbieten und so Interessierten Theorie und Praxis des Obstbrennens vermitteln. „Riechen und schmecken sind beim Brennen unerlässlich“, da ist sich die 49-Jährige sicher. Auch Verkostungen soll es im Seminarraum geben.

Im Verkaufsraum hat Birgitta Rust ihre Schätze ausgestellt. In Holzkisten lagert das „Eau de vie“, das „Wasser des Lebens“, als das die Obstbrände gern bezeichnet werden, in den verschiedensten Sorten. Die Flaschen für Himbeergeist & Co. sind kurz und dick, eher ungewöhnlich für Obstbrände, die normalerweise in lange, schmale Glasgefäße gefüllt werden. „Meine Flaschen fallen nicht so leicht um. Außerdem müssen sie wegen des Formats im Schrank immer vorne stehen. So fallen sie besser auf“, erklärt Rust. Das Etikettieren und Versiegeln geschieht in Handarbeit. Die Etiketten mit dem großen roten Tropfen, mit ihren Initialen „BR“ und den



Birgitta Rust hat in der Überseestadt Bremens einzige Destillerie eröffnet. Dort stellt sie Obstbrände in Eigenregie her. FOTO: CHRISTINA KUHAUPT

Farben der Früchte, hat Rust selbst entworfen.

Mit ihrer Abfindung aus einer Hamburger Unternehmensberatung und der Unterstützung der Bremer Wirtschaftsförderung hat sie ihre Manufaktur aufgebaut. „Die letzten Monate waren heftig. Seit dem Beginn der Mirabellenernte im Juni habe ich viel Zeit in der Brennerei verbracht – und hohe Stromkosten verursacht“, erzählt Rust. „Die Kessel haben nur selten stillgestanden.“ Am Wochenende vor der Eröffnung habe sie noch alles abgefüllt, verschlossen und versiegelt, sagt sie.

Schon vor drei Jahren hatte Birgitta Rust mit der Planung für die Manufaktur begon-

nen. Eine Kommunikationsberatung unterstützte sie bei diesem Projekt. Birgitta Rust stammt ursprünglich aus Bremen und studierte Betriebswirtschaft in Münster. Nach der Arbeit in der Hamburger Agentur zog es sie nun wieder zurück in die Heimat.

Ihre Leidenschaft für Obstbrände entdeckte sie durch ihren Vater. Der habe oft Brände aus dem Österreich-Urlaub mitgebracht, erzählt sie. Die vielen Aromen und Geschmacksrichtungen haben sie begeistert. Nach mehreren Besuchen von Brennereien in Süddeutschland und Österreich fasste Rust den Entschluss, eine richtige Ausbildung zur Brennerin zu machen. Leichter gesagt als getan, denn nur in Bay-

ern gibt es eine solche Ausbildung – und die war eigentlich nur für gebürtige Bayerinnen und Bayern gedacht. Trotzdem bewarb sie sich und bekam einen der begehrten Plätze. „Ich war eine Exotin unter den ganzen Bayern, wurde aber schnell von ihnen akzeptiert“, erinnert sich Rust.

Als Voraussetzung für die Ausbildung mussten die Lehrlinge Praxiserfahrung mitbringen. Die holte sich Birgitta Rust bei erfahrenen Brennern im süddeutschen Raum. Die Prüfung war schwierig, viele Fragen zu Chemie und Mathematik. Aber auch ihr Wissen über das Bedienen und Warten der Brenninstrumente, Kenntnisse über die Rohstoffe und ihr Vergären, sowie über das Destillieren seien abgefragt worden. Auch viele Stunden im Labor gehörten zur Ausbildung. „Meine Familie hat mich sehr unterstützt und musste mich immer wieder abfragen“, erzählt Rust. Aber es hat geklappt.

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Ausbildung stand fest, dass sie sich selbstständig machen wollte. Zunächst stellte sie einen Businessplan für eine eigene Brennerei auf. Ein Coach von der Bremer Wirtschaftsförderung unterstützte sie bei der Planung. Dann ging sie daran, sich um die Räume für die Manufaktur zu kümmern. Auch die Inneneinrichtung der Brennerei hat Rust sorgfältig geplant. Die Wandverkleidung im Produktionsraum müsse sie aber noch anpassen, sagt Rust.

Dort kommen die Obstlieferungen an. „Das hat schon ganz schön gespritzt beim Entsteinen und Passieren!“ Fliesen sind wohl die beste Lösung, sie sind leichter zu reinigen, überlegt sie.

Sind die Früchte entsteint und zerkleinert, muss das Obst in großen Kesseln gären. Zwischen fünf Tagen und zwei Monaten, je nach Obstsorte, brauchen die dazugegebenen Hefepilze, um den Fruchtzucker in Alkohol umzuwandeln. Die Dämpfe, die bei der Gärung entstehen, werden durch Rohre in Auffangbehälter weitergeleitet. Dort kondensiert der Dampf, und der Schnaps entsteht. Zum Schluss muss die hochprozentige Flüssigkeit einen Aktivkohlefilter durchlaufen, damit der fertige Obstbrand glasklar wird.

## Am liebsten Mirabelle

Ihre Rohstoffe bezieht Birgitta Rust aus der ganzen Welt, heimisches Obst bekommt sie aber auch aus Südhessen und Franken. Das Sortiment reicht von Hasel- und Walnuss über Zwetschgen und Aprikosen bis zu Himbeeren, Schlehen und Hagebutten. Nach den Wünschen der Brennerin sollen bald Weißdorn, Holunder, Wacholder und Kornelkirsche dazukommen. Die Schlehen-Brände seien am teuersten, erklärt Birgitta Rust. „Das liegt daran, dass die Verarbeitung so aufwendig ist. Die Frucht besteht zu 80 Prozent aus dem Kern.“ Für einen Liter Schlehen-Schnaps braucht es 55 Kilogramm Frucht. Ihr Lieblingsbrand sei die Mirabelle, sagt sie. „Die hat ein sehr feines Aroma.“ Bei den Mirabellen, Schlehen, Quitten und Zwetschgen halte sie sich an die Erntezeit. Beeren und Nüsse könnten aber das ganze Jahr über verarbeitet werden, sagt Rust.

Am Ende des Produktionsraumes geht es zum Lager. In den Holzkisten warten um die 5000 Flaschen auf den Verkauf. 900 Liter Schnaps hat Birgitta Rust produziert. Ein Drittel davon ist schon abgefüllt. Feste Öffnungszeiten gibt es in der Destillerie aber noch nicht. „Ich kann leider nicht immer planen, wann ich im Geschäft bin. Die Termine mit Gastronomen haben Vorrang“, sagt Rust. Wer ihre „Piekfeinen Brände“ kaufen möchte, sollte vorher einen Termin ausmachen.