

Eine Frau brennt



Rüdiger Hoffmann

„Der erste Bremer Whisky könnte Weihnachten in drei Jahren auf dem Markt sein“, sagt Brigitta Rust. Und wenn man ihr zuhört, wie sie in ihrer ruhigen, bestimmten Art von ihrer neuen Profession erzählt, dann muss man nicht unbedingt an Altkanzler Helmut Schmidt denken, der zu sagen pflegte, „wer Visionen hat, der soll zum Arzt gehen.“ Brigitta Rust hat einen Großteil ihrer Vision bereits realisiert. Davon kann man sich in ihrer Destille mit piekfeiner Ausstattung in der Bremer Überseestadt überzeugen. Doch davon später, zurück zu ihren Whisky-Plänen. „Ich werde einen Malt Whisky hier brauen und brennen, einen Single Malt Whisky, einen Hanseatic Single Malt Whisky, einen First Hanseatic Malt Whisky, denn den gibt es ja noch nicht“, erzählt die Fünfzigjährige, die viele Jahre in einer Hamburger Unterneh-

mensberatung gearbeitet hat. Auch von der „hanseatischen“ Whisky-Rezeptur hat die Start Up-Unternehmerin klare Vorstellungen: Das Malz will sie aus Süddeutschland, aus Bamberg beziehen. Das Wasser zum einmaischen könnte aus dem Kran kommen, „Bremen hat ein Premium Leitungswasser“, es könnte auch ein Quellwasser aus der Umgebung sein. Was die obligatorischen Fässer angeht, in denen der Whisky sich seine Reife holt, ist Brigitta Rust noch unentschieden. Eiche aus dem Kaukasus oder die klassische französische Eiche? Wer weiß. Schön wären auch bereits einmal gebrauchte Madeira-, Portwein- oder Sherryfässer. Fest steht, die Fässer haben ein Füllvermögen von 225 Liter und wenigstens acht davon möchte Brigitta Rust pro Jahr füllen. „Bei Whisky ist die Ausbeute beim Brennen viel größer als bei



Obstbränden, erklärt sie und schon sind wir bei dem, was sie eigentlich zur Zeit tut in ihrer piekfeinen Manufaktur in der Überseestadt, im Schuppen 2, einem historischen Platz des traditionsreichen Bremer Wein- und Spirituosenhandels. „Piekfeine Brände“ stellt die Diplom-Kauffrau mit Gesellenprüfung als Brennerin seit diesem Jahr her. Anfang November hat sie ihre gläserne Manufaktur geöffnet. Da kann man ihr zuschauen, wie sie mit zwei Edelstahl- und Kupfer blinkenden Brennkesseln Brände aus den unterschiedlichsten Obstsorten herstellt. Um 30 Liter Whisky zu brennen, braucht man 100 Liter der Brennvorstufe, bei Obstbränden sind es gerade mal 3 bis 6 Liter aus 100 Liter. Jetzt versteht man auch, warum ein guter Edelbrand so teuer ist. Brigitta Rust musste sich mit ihrer Leidenschaft für das Brennen durchbeißen, bis sie mit ihrer Manufaktur im Schuppen 2 gelandet ist. 2009 hat sie mit einer veritablen Abfindung in der Hand

und zum Schluss musste ich sie auch noch fachmännisch auseinandernehmen und reinigen, aber es ist alles gut gegangen.“ Jetzt hängt ihr Gesellenbrief in der gläsernen Manufaktur im Schuppen 2 und kaum, dass sie die ersten 100 Flaschen Obstbrand verkauft hat, denkt sie schon an das Whisky brennen, was saisonal allerdings gut in die Winter-/Frühjahrszeit passt, in der frisches Obst nur begrenzt erhältlich ist. Das derzeitige Angebot an „Piekfeinen Bränden“ umfasst Williams, Mirabelle, Zwetschge, Quitte, Aprikose, Schlehe und Hagebuttenbrand, der ist mit 135 Euro für 700ml das teuerste Produkt. Etwas ganz besonderes sind die von Brigitta Rust gebrannten Haselnussgeist und der Walnussgeist. Sie sind, weil in der Herstellung bei weitem nicht so aufwändig, bereits für 47 Euro/700 ml zu haben. Noch müssen eifrig Klinken geputzt werden. Neben Privatkunden soll die gehobene Gastronomie von Rusts Premiumprodukten begeistert



beschlossen, sich selbständig zu machen. Am Anfang war es eher Neugierde, sicherlich auch Faszination an den diffizilen Aromen und Texturen, an der Vielfalt von Bränden und deren geheimnisvollen Herstellung. Die nötige praktische Erfahrung konnte sie dank ihrer Hartnäckigkeit, aber auch guter Beziehungen bei Spitzenbrennern im Schwarzwald, in Südtirol und in Österreich sammeln. Mit einer Sondergenehmigung schließlich konnte die Seiteneinsteigerin im Mai dieses Jahre ihre Gesellenprüfung machen. „Das war nicht so einfach“, berichtet sie. „Die Prüfung bestand aus viel Theorie, auch Mathematik, Physik und Chemie und Brenntechnologie. In der praktischen Prüfung musste ich alleine Einmaischen, d.h., das Obst durch einen Muser ziehen, ph-Wert messen und alles fertig machen für den Gärprozess. Alleine hatte ich eine solche Maschine noch nie vorher bedient

werden. Vielversprechend hätten sich die ersten Kontakte u.a. mit dem Hamburger Nobelhotel Louis C. Jacobs an der Elbchaussee gemacht. „Mein Betrieb soll aber auf zwei Beinen stehen“, erzählt sie. Neben dem Verkauf an die gehobene Gastronomie, Hotels, Feinkostgeschäfte und Clubs, möchte sie in ihren Räumen Workshops und Firmenevents veranstalten, in denen sie die Theorie und Praxis des Obstbrennens vermitteln möchte. Dazu möchte sie Sensorikseminare anbieten, wo der Geruchs- und Geschmackssinn geschult werden kann. Ach ja, und dann war ja noch die Idee mit dem Whisky Brennen. Weihnachten in drei Jahren will Brigitta Rust den ersten „First Hanseatic Single Malt Whisky“ verkaufen. Das einzige, was ihr dazu noch fehlt, ist der richtige Markenname für ihren ersten Whisky aus Bremen.

