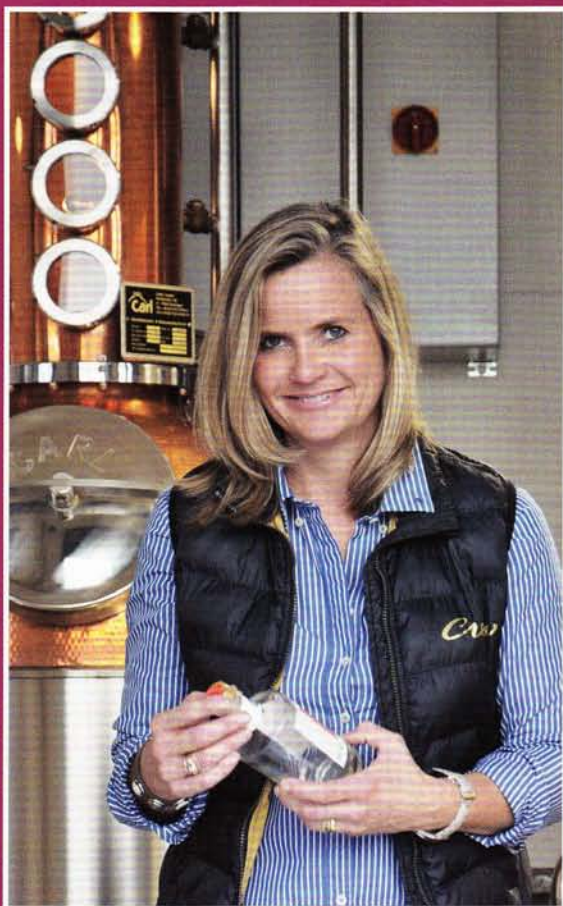


# *Gebannt, nicht gebacken: Piekfeine Brände*

*von Birgitta Rust aus der Überseestadt*





**A**pfel, Birnen, Zwetschgen – beliebtes Obst für feine Obstkuchen oder Kompott. Doch seit November 2011 wird in der Bremer Überseestadt mit Obst nicht gebacken, sondern gebrannt. Und zwar nicht wie meistens von einem Mann, sondern einer Frau: Die Bremer Unternehmerin Birgitta Rust hat in der Hansestadt die erste Manufaktur für edle Brände in höchster Qualität geschaffen. „Warum müssen Obstbrände immer aus Süddeutschland, Österreich oder Südtirol stammen? Im Alten Land zwischen Hamburg und Bremen gibt es reichlich gutes Obst, das wir zur Weiterverarbeitung bestens nutzen können“, erklärt Birgitta Rust und machte es sich seinerzeit zur Profession, das

renommierten Brennereien in Österreich, Südtirol und dem Schwarzwald bestand sie schließlich als fast einzige Frau die Prüfung zur Brennerin.

In ihrer geschmackvoll eingerichteten Manufaktur kann das Auge getrost mitessen, pardon, -trinken. In einem Ambiente mit viel Glas und altem Holz hat Birgitta Rust ein umfassendes Angebot parat: Piekfeine Brände gibt es in den Sorten Mirabelle, Zwetschge, Williamsbirne, Aprikose, Schlehe, Quitte, Waldhimbeere und Hagebutte. Letztere stammen authentisch nordisch von Sträuchern auf Sylt und befinden sich in der Fertigstellung. Und kaum gestartet, hat sie mit ihrem Quitten- und Schlehenbrand



diffizile Handwerk des Obstbrennens zu erlernen. Mittlerweile beliefert sie neben gehobener Gastronomie, Clubs und Feinkostläden auch anspruchsvolle Häuser wie das Hotel Louis C. Jacob in Hamburg an der Elbchaussee.

Doch der Weg zur eigenen Brennerei war nicht ganz einfach für die Unternehmerin. Erstens in einer Männerdomäne und zweitens als Quereinsteigerin wurde sie anfangs nicht nur von den Kollegen belächelt, sondern auch von der Gesellenprüfung wegen mangelnder Berufserfahrung ausgeschlossen. Doch nach ausreichend gesammelter praktischer Erfahrung in

auch schon höchste Auszeichnungen wie Gold- und Silbermedaillen heimgefahren. Aber nicht nur Obst kommt der Unternehmerin in die Flasche. Auch feine Haselnuss- und Walnussgeister bereichern das vielfältige Sortiment. Los geht es mit der kleinsten Größe in Form von 50 ml und reicht bis hin zu 500 ml-Abfüllungen. Im Angebot befinden sich selbstverständlich auch Geschenk-Sets, passende Holzstiegen und Destillatgläser.

Um den Menschen in Bremen und umzu ihr Handwerk näher zu bringen, werden immer wieder vor Ort Seminare angeboten. Birgitta Rust erklärt: „Mein Betrieb steht auf zwei Bei-

nen: Ich produziere erstens für ausgewählte Abnehmer aus Gastronomie, Hotellerie und Feinkost. Zweitens veranstalte ich Workshops und Firmenevents in meinen Räumen, in denen ich die Theorie und Praxis des Obstbrennens vermittele. Zudem veranstalte ich Sensorikseminare, in denen Geruchs- und Geschmackssinn geschult werden.“ So finden regelmäßig Verkostungsabende und Sensorik-Seminare statt. Auch Führungen durch die Brennerei sind fester Bestandteil im Veranstaltungskalender. Im Rahmen des Weserwege-Fahrtages am 29. April wird sogar stündlich durch die Manufaktur geführt. Doch auch außer Haus ist Birgitta Rust mit ihren Spezialitäten unterwegs: Von der Gastronommesse auf Sylt über die Hansespirit in Hamburg bis hin zur feinen Wein- und Küchenparty im Kaffee Worpsswede reichen ihre aktuellen Aktivitäten. Weitere Termine erfährt man auf Anfrage persönlich bei Birgitta Rust oder auch über das Internet.

Und was für Visionen hat die Bremer Unternehmerin für die Zukunft? „Ich möchte bald den ersten hanseatischen Single Malt Whisky produzieren, sobald ich mich für die passenden Holzfässer entschieden habe.“ Daran wird

Klamm

DER AUGENOPTIKER  
NEU Inh. Stefan Kaiser

Ihre Brille ist da!

Leher Heerstrasse 8 28359 Bremen  
Tel. 23 29 70

es bei Birgitta Rust ganz sicher nicht scheitern. Und bis es soweit ist, genießt man ihr piekfeines Obst aus dem Glas – exklusiv aus Bremen.

[www.br-piekfeinebraende.de](http://www.br-piekfeinebraende.de)

#### ERSTE FRÜHLINGSSTIMMUNG IN DER ÜBERSEESTADT

Freuen Sie sich auch in diesem Jahr wieder auf tolle Events in maritimem Ambiente und entdecken Sie das vielseitige Angebot an Gastronomie, Shopping und Kultur.

#### MERKEN SIE SICH FOLGENDE TERMINE:

29.04.2012 Weserwege-Fahrtag mit verkaufsoffenem Sonntag  
13.05.2012 Lenzmarkt am Speicher XI

WEITERE VERANSTALTUNGEN & INFOS UNTER: [WWW.UEBERSEESTADT-MARKETING.DE](http://WWW.UEBERSEESTADT-MARKETING.DE)

ÜBERSEESTADT  
Marketingverein e.V.

Entdecken  
Wohlfühlen!

ÜBERSEESTADT BREMEN

