

Oberneulander Empfehlungen

Lacross: Eine kulinarische Weltreise auf 70 Quadratmetern

Seit dem 02. Juni hat Oberneuland eine Oase für Feinschmecker und solche, die es gern sein wollen. Britta Klimantzik und Yasemin Ayata haben die Herzen und die Gaumen ihrer Kunden bereits im Sturm erobert. Hier findet man die Produkte kleiner Manufakturen und Familienbetriebe aus der ganzen Welt, denen eine sehr hohe Qualität extrem wichtig ist. Britta Klimantzik: „Während andere täglich fünf Tonnen produzieren sind es bei unseren Lieferanten vielleicht 100 oder 200 Kilo.“ Es werden zu meist die besten Rohstoffe ausgewählt und oftmals noch in Handarbeit hergestellt, wie zum Beispiel Fleischprodukte aus der Gourmet-Manufaktur Gut Klepeshagen, die ohne Tiertransporte auskommt. Die gibt es übrigens in Bremen exklusiv bei Lacross. Ferner werden feinste Olivenöle rein fruchtig oder als Cuvée mit edlen Aromen, Aceto Balsamico und zahlreiche andere Essige, Salze, Pfeffer, Gewürze sowie eine vielfältige Auswahl an Saucen, Chutneys, Dressings, Marinaden, Terrinen und Pasteten aus Frankreich in einer Sortenvielfalt ohnegleichen angeboten. Das gilt ebenso für Reis, Risotto und Pasta. Schließlich ist noch die spezielle Auswahl an Weinen zu erwähnen: Weißweine vorwiegend aus Deutschland und Österreich, Rotweine aus Argentinien, Chile und Australien - aktuell 400 verschiedene Weine. Und dann der süße Bereich! Allein rund 30 Sorten Honig, zum Beispiel aus Tasmanien, von Hawaii und aus England warten auf verwöhnte Gaumen, noch dazu eine Unmenge Marmeladen und Konfitüren: „Die edelsten Aufstriche, die Sie auch mal zu Eiscreme, einem Crêpe, Pfannkuchen, Fruchtsalat oder auf Butterkeksen probieren



sollten.“ Schokoladiges ist selbstverständlich ebenfalls dabei, feinste Tartufis und nur im Oberneulander Geschäft: hochexklusive Pralinen.

Ständig sind diverse Artikel zur Verkostung offen, damit man sich vor dem Kauf von den Produkten überzeugen kann. Britta Klimantzik und Yasemin Ayata wissen, was sie verkaufen. Sie haben die meisten Artikel selbst probiert.

Lacross Shop Oberneuland

Oberneulander Heerstraße 25, 28355 Bremen
(im Hause von Voigts)
Tel. 0421/334 999-33
www.oberneulander.de

Erfolgsgeschichte in zwölf Monaten

Es gibt manchmal Geschichten, die man kaum glauben kann. Birgitta Rusts Leben hat so eine geschrieben. 20 Jahre lang nutzte die Bremerin ihr BWL-Studium und beriet Unternehmen für eine Hamburger Firma. Eigentlich hätte das Leben so weiter dahinplätschern können... Doch, stattdessen beschließt Birgitta Rust ihr Leben auf den Kopf zu stellen und nicht mehr Unternehmen zu beraten, sondern selbst eines zu gründen. Naheliegender wäre eine Bremer Unternehmensberatung – fernliegend ist, es eine Brennerei zu gründen. Aber genau das ist es, was Birgitta Rust tut.

Natürlich gab es in den vergangenen drei Jahren Menschen, die dieses Unternehmen belächelt haben. Wer traut es einer Frau in dieser Branche schon zu, als Quereinsteigerin Fuß fassen zu können?

„Ich habe in Bayern meine zweijährige Ausbildung absolviert, aber erst sollte ich nicht zur Prüfung zugelassen werden“, erinnert sich Birgitta Rust an die anfänglichen Steine in ihrem Weg. Mit Ausdauer, Ehrgeiz und Sachverstand konnte die Mutter von zwei Kindern die Juroren überzeugen und wurde doch zur Prüfung zugelassen.

Vor fast genau einem halben Jahr, genau am 11.11.11, präsentierte Birgitta Rust ihre ersten selbst produzierten Brände. Und in Oberneuland war es Jürgen Montini, der – sofort von den Produkten begeistert – Birgitta Rusts Piekfeine Brände ins Sortiment nahm.

„Als ein befreundeter Kollege meine Brände probierte, sagte er, dass sie echt gut seien und ich sie einreichen soll. Zu dem Zeitpunkt hätte ich mich das noch gar nicht getraut“, gibt sie zu. Wie gut, dass sie auf den Kollegen gehört hat. In diesem Jahr hagelte es Preise: Die Destillata 2012 zeichnete Mirabellen-, Schlehen-, Quitten- und Williamsbirnenbrand jeweils mit Silber aus. Von Premium Select Spirits International 2012 gab es Gold für den Quittenbrand und Silber für die Schlehe. „Ich

freue mich sehr über die Auszeichnungen. Sie zeigen mir, dass der Weg Wert auf Qualität zu legen, der richtige ist.“

Dementsprechend schmückt sich nun auch die gehobene Gastronomie Deutschlands mit den Rustschen Bränden. Darunter Top Adressen wie das Hotel Louis C. Jacob in Hamburg, das La Vie in Osnabrück und natürlich das Bremer Parkhotel.

Hinter der Erfolgsgeschichte von Birgitta Rust steckt viel Energie und Kraft – die Schläuche im Produktionsprozess wiegen bis zu 20 Kilo. Zwei Jahre hat sie von Obstkunde bis zum Produktionsablauf alles gelernt, innerhalb eines Jahres ihr Wissen umgesetzt und mit Erfolg als One-Women-Show gekrönt. „Ohne das Verständnis meiner Familie hätte ich das Projekt, hochwertige Brände im Norden herzustellen, nicht umsetzen können“, sagt Birgitta Rust dankbar und stolz.

Obwohl die Brennerei im Vordergrund steht, verlässt sie sich nicht nur auf diesen Erfolg. Regelmäßig bietet sie Seminare und Brennereiführungen an. „Mir ist es wichtig, meine Begeisterung für meinen Beruf weiterzugeben.“ In Oberneuland erhält man die prämierten Brände bei Montini und Lacross.



Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.

Hoerneckstraße 3, 28217 Bremen
www.br-piekfeinebraende.de