



INDIVIDUELLE SEMINARE

BR – Piekfeine Brände aus Bremen

In der Überseestadt hat die Unternehmerin Birgitta Rust die erste hanseatische Destillerie für Premium-Brände eröffnet.

„Ich kann absolut nicht begreifen, dass alle Obstbrände aus Süddeutschland, Österreich und Südtirol stammen“, sagt Birgitta Rust erstaunt. Die Diplom-Kauffrau hat Mitte November in Bremen die erste Destillerie für Premium-Brände eröffnet. „Im Alten Land zwischen Bremen und Hamburg gibt es reichlich gutes Obst, das wir zur Weiterverarbeitung bestens nutzen können.“ Und so erzeugt Birgitta Rust in einer gläsernen Manufaktur aus Birnen, Zwetschgen, Quitten, Waldhimbeeren, Mirabellen und Schlehen feine Obstbrände. Ihr Angebot umfasst außerdem einen Haselnuss- und Walnussgeist.

Ihre Liebe zu den Bränden entwickelte sich aus einem persönlichen Interesse: „Mein Vater hat mir früher immer unterschiedliche Sorten mitgebracht.“ Später entschied sich die Bremerin dafür, das Obstbrennen professionell zu erlernen – und das war gar nicht so einfach: Die männlichen Kollegen belächelten sie und als Seiteneinsteigerin wurde sie aufgrund mangelnder Berufserfahrung nicht zur Gesellen-Abschlussprüfung zugelassen. Doch Birgitta Rust biss sich durch und absolvierte als einzige Frau die zweijährige Ausbildung zum Brenner.

Nun verkauft die Unternehme-

rin in der Überseestadt Premium-Brände für Liebhaber des Norddeutschen und beliefert vor allem anspruchsvolle Hotels, Gastronomie und ausgewählte Feinkostläden. Natürlich können Bremer die Flaschen auch direkt in der Überseestadt erwerben. Zudem veranstaltet Birgitta Rust Workshops, in denen es um Theorie und Praxis des Obstbrennens geht.

Ihre Pläne? „Ich möchte bald den ersten hanseatischen Single Malt Whisky produzieren.“

Birgitta Rust – Piekfeine Brände, Hoerneckestraße 3, 28217 Bremen, Fon 46 07 07 90, Öffnungszeiten nach Absprache, www.br-piekfeinebraende.de



EIGENE RÖSTEREI

Coffee Corner

Der beliebte Kaffee-Treffpunkt im Viertel bekommt eine eigene Rösterei.

„Früher war Bremen eine richtige Kaffeestadt“, sagt Oliver Sappelt, Inhaber von Coffee Corner. Der Kaffee-Liebhaber hat sich für eine eigene kleine Rösterei in seinem Laden entschieden. Modern ist sie, passend zum Lebensgefühl der Coffeeshop-Generation. In einem langfristigen Schonverfahren wird Kaffee geröstet, der anschließend entweder direkt im Ostertorsteinweg getrunken oder mit nach Hause genommen werden kann. Und das beste: Man kann zuschauen, wie der Kaffee zwei- bis dreimal die Woche geröstet wird. Mitte Januar wird im Coffee Corner umgebaut: „Dann kommt eine kleine Coffee-Lounge dazu“, verrät Oliver Sappelt. *Coffee Corner, Ostertorsteinweg 1, 28203 Bremen, Fon 68 41 81 62, Öffnungszeiten Mo-Sa 8-20, So 9-19 Uhr.*

24-STUNDEN-LIEFERUNG

Snack to go: Goschi

Goschi? Klingt wie Sushi – und ist ähnlich beliebt. Auf Firmenfeiern, zu Hause oder bei Meetings sind sie die leckere Fingerfood-Alternative zu Canapés.

Goschi setzt sich aus dem Wort 'Sushi' und dem Begriff 'to go' zusammen. Dabei handelt es sich um einen Reis-Snack, der auf den ersten Blick wie die asiatische Variante aussieht. Die sogenannten 'Wohlfüller' bestehen aus einer Obst- oder Gemüsehülle, einer Reismatte sowie natürlich einer Füllung. Dazu gibt es jeweils einen passenden Dip. Gefüllt sind die Goschis zum Beispiel mit Bolognese, Rucola, Apfel-Huhn-Ragout, Frischkäse, Rind oder anderen Leckereien.

Goschi ist die Idee von zwei viel gereisten Beratern, die sich jahrelang in Büros, bei Kunden und unterwegs verpflegen mussten.



Im Laufe der Zeit war jedes Besprechungs-Brötchen verkostigt, jedes fettige Fingerfood gedrückt und jeder Konferenz-Keks gegessen – so kam Frank Möller und Marc Pfeifferling die Idee der kleinen Snacks.

Auf www.goschi.de gibt es verschiedene Angebote wie Probierpakete oder Snack-Boxen. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 24 Stunden, die Versandkosten können mit anderen Bestellern geteilt werden. www.goschi.de

MIT EINEM KLICK

Cook it yourself

Transparente Rezepte in einer Datenbank: www.cook-it-yourself.de.

Im Jahr 2004 kam dem Hobbykoch und Allergiker Daniel Mager die Idee, Kochrezepte, Nährwerte und Lebensmittel in einer gemeinsamen Datenbank abzulegen. Durch einfaches setzen von Filtern wie 'vegan' oder 'glutenfrei' kann sich der User passende Rezepte anzeigen lassen. Weiter kann der Verbraucher die Rezepte zum Beispiel nach deren Nährwertangaben wie 'viel Eiweiß' filtern. Besonders geeignet bei Ernährungsstellungen. www.cook-it-yourself.de