



DIE FRAU, DIE BRENNT

In Bremens Überseestadt produziert Birgitta Rust pikfeine Brände

Eigentlich dauert es etwas länger, bevor ein Start-up zur Erfolgsgeschichte wird. Doch bei Birgitta Rust ging es schneller. Im November 2011 eröffnete die gelernte Diplom-Kauffrau ihre gläserne Destillerie neben dem Schuppen 2 am Europahafen in der Bremer Überseestadt – dem historischen Ort für den internationalen Wein- und Spirituosenhandel. Zuvor hatte sie erfolgreich ihre Gesellenprüfung als Brennerin in Süddeutschland abgelegt. Seitdem blieb kaum Zeit für eine Verschnaufpause.

Ihre Leidenschaft für Obstbrände entdeckte sie übrigens, weil ihr Vater, der in Österreich lebt, bei jedem Bremen-Besuch Qualitätsbrände mitbrachte. Die Aromen und Geschmacksrichtungen faszinierten sie. Das Interesse an den feinen Wässerchen blieb immer bestehen, auch als sie zunächst viele Jahre als Unternehmensberaterin in Hamburg arbeitete.

Birgitta Rust stellt nun Brände und Geiste aus Früchten, Wildfrüchten und Nüssen her. Dazu zählen Haselnuss-Walnussgeist und Waldhimbeergeist und Brände wie Williamsbirne, Mirabelle, Zwetschge, Aprikose und Quitte. Der Schlehen- und der Hagebuttenbrand sind der Auftakt einer Linie nordischer Wildfrüchte. Weitere Premium-Brände und Geiste werden das Sortiment in den kommenden Monaten ergänzen. Hinzu kommen ein Single-Malt-Whisky und ein Gin aus Bremen.

Doch bevor das Eau de Vie, das Wasser des Lebens, in die dickbauchigen Flaschen mit dem selbstentworfenen Etikett gefüllt werden, ist viel Handarbeit gefragt. Die Früchte müssen entsteint und zerkleinert werden, die Maische muss gären – zwischen einigen Tagen und mehreren Monaten, je nach Sorte. Zugefügte Hefepilze wandeln im Gärungsprozess den Fruchtzucker in Alkohol um. Beim Brennprozess werden die entstehenden Alkoholdämpfe durch das Geistrohr in den Kühler geleitet. Der Dampf kondensiert, und der hochprozentige Obstbrand läuft in den Edelstahlweimer. Nach einer Ruhezeit im Tank wird der Brand auf Trinkstärke (40 % Vol.) herabgesetzt, gefiltert und abgefüllt.

Besonders aufwendig sind die Brände der nordischen Wildfrüchte „Man braucht viel von der teuren, dornigen Schlehe,





um eine Flasche Brand zu produzieren, denn die Frucht besteht zu einem großen Teil aus dem Kern“, erklärt Birgitta Rust.

Ähnlich aufwendig ist die Hagebutte. Sie muss vor dem Einmischen passiert werden, um die Samen zu entfernen. Ihr Lieblingsbrand ist jedoch die Mirabelle mit dem typisch-feinen Aroma.

Dass ihre Brandkreationen auch eine kritische Fachjury überzeugt, wurde im März 2012 deutlich: Da heimste sie gleich vier Silbermedaillen für ihre Obstbrände Williamsbirne, Quitte, Mirabelle und Schlehe auf der Destillata in Österreich ein. Diese Edelbrand-Meisterschaft ist ein hochkarätiges Treffen von Meister-Destillateuren aus ganz Europa.

Die hochwertigen Zutaten für ihre Brände bezieht sie aus Norddeutschland, dem Frankenland, dem sie durch ihre Ausbildung sehr verbunden ist und anderen europäischen Anbaugebieten. „Für meine Produktlinie ‚Nordische Wildfrüchte‘ bin ich selbst tagelang auf Sylt unterwegs gewesen, um Hagebutten zu pflücken“, sagt sie schmunzelnd. So bekommt der Begriff „Handmade“ eine ganz neue Bedeutung. Birgitta Rust hält sich bei ihren Rohstoffen – etwa den Zwetschgen, Mirabellen und Quitten – an die Erntezeiten. Anders sieht das bei Beeren und Nüssen aus: Die können das ganze Jahr verarbeitet werden.

Neben dem Produktionsraum befindet sich das Lager. Hier stapeln sich Holzkisten mit Tausenden von Flaschen für den Verkauf. Dass ihre Produkte von bester Qualität sind, hat sich inzwischen auch in der Spitzengastronomie und im Handel herumgesprochen: Das feine Louis C. Jacob in Hamburg, der Sörling Hof auf Sylt und das ausgezeichnete La Vie in Osnabrück halten die edlen „Wässerchen“ aus dem Hause Piekfeine Brände ebenso vor, wie das „La Terrasse“ im Bremer Parkhotel.

Auch bietet Oschätzchen in Hamburg, eines der erstklassigen Feinschmeckergeschäfte in Deutschland, ihr Sortiment an. Ebenso ist die Fachpresse aufmerksam geworden. Das internationale Gourmet-Journal Der Feinschmecker und Europas Weinmagazin Vinum haben schon über die Brennerin geschrieben.

Wer hinter die Kulissen der Piekfeinen Brände schauen will, kann z. B. an einem Verkostungsabend, einem Sensorikseminar oder einem Brennseminar teilnehmen. Da führt Birgitta Rust die Teilnehmer in der Brennerei herum, erklärt den Weg von der Frucht bis zum Destillat, beschreibt die Funktion der jeweiligen technischen Geräte, zum Beispiel den Kupferbrennkessel im Herstellungsprozess, und zeigt anschließend, wie das Auge, aber auch der Geruchs- und Geschmackssinn eingesetzt werden müssen, um Qualität zu erkennen, um Aromen und Texturen zu unterscheiden.



PIEKFEINE BRÄNDE

Birgitta Rust

Hoerneckestraße 3, 28217 Bremen

Tel. 04 21 / 46 07 07 90

www.br-piekfeinebraende.de