



**Seitensprung** Brände aus Bremen

## Nordfeuer

Birgitta Rust ist in der deutschen Brennerszene eine Ausnahmeerscheinung: Mit ausgezeichneten Bränden hat sich die Quereinsteigerin gegen alle Widerstände ihren Platz in einer Männerdomäne erobert.

**Text: Rudolf Knoll**

Zunächst schien sie fast an der männlichen Bastion zu scheitern. Die Herren der Schöpfung hatten kein Verständnis dafür, dass eine Frau hochgeistige Getränke erzeugen wollte, und verweigerten Birgitta Rust in erster Instanz die Teilnahme an der Gesellenprüfung als Brennerin. Vorher schon musste sie bei der Ausbildung mit den spöttischen Bemerkungen ihrer männlichen Kollegen leben. Aber sie hatte in ihrer langjährigen Tätigkeit in einer Hamburger Unternehmensberatung gelernt, sich im Berufsleben zu behaupten, überwand das Votum und bestand die Prüfung problemlos. Begleitet wurde die Ausbildung der heute 50-Jährigen durch Praktika bei Spitzenbrennern im Schwarzwald, in Südtirol und Österreich, dort beim Destillierstar Austrias, Hans Reisetbauer in Oberösterreich. Der urteilte über die ersten Produkte seiner ungewöhnlichen Praktikantin: «Sehr, sehr klar. Sie arbeitet sauber. Williams und Quitte gefallen mir besonders gut, bei der Schlehe muss sie noch etwas zulegen. Der Start war gut, jetzt muss sie auf Dauer zeigen, was sie draufhat.»

Die diplomierte Kauffrau eröffnete ihre Destillerie erst im November 2011 am Europahafen in der Bremer Überseestadt. «Die erste dieser Art in Norddeutschland», meint sie. Die Zutaten für ihre ständig wachsende Palette an Bränden bezieht sie überwiegend aus der heimischen Region, aber ebenso aus anderen europäischen Obstbaugebieten. Anfangs liess auch Hans Reisetbauer seine Beziehungen für sie spielen. «Williams und Quitte lobt er nicht umsonst», lacht sie, «den Grundstoff hatte ich von ihm.»

Dass die Seiten- und Späteinsteigerin überhaupt auf die Idee zum Berufswechsel kam, daran war wohl der Vater schuld, der seine Tochter immer wieder mal mit feinen Bränden aus Österreich verwöhnte. «Ich konnte mich für die Aromen begeistern», erinnert sie sich. 2009 wagte sie mit einer guten Abfindung auf dem Konto den Sprung in die Selbstständigkeit und lernte das Destillierhandwerk gründlich und mit Begeisterung. Nach der Eröffnung ihres Betriebes stellte sich sehr schnell der Erfolg ein. Für mehrere ihrer Brände gab es Gold und Silber bei anerkannten Prämierungen. Besonders gelungene Obstbrände sind neben den erwähnten Williams und Quitte auch Hagebutte, Mirabelle, Zwetschge sowie als Geist Walnuss, Haselnuss und Waldhimbeere. Saisonale Produkte wie ein Erdbeer-Rhabarber-Likör ergänzen das Sortiment, und derzeit veredelt Birgitta Rust eine Ladung Malz aus Süddeutschland zu Whisky. Das Wasser dafür kommt aus Bremen und der nahen Umgebung. Auch passende kleine Fässer waren schnell gefunden. 2015 soll es den ersten «First Hanseatic Malt» geben. Die Jungunternehmerin beschränkt sich übrigens nicht auf den Verkauf ihrer Produkte (an Privatkunden, Gastronomie und Fachhandel), sie lädt auch regelmässig zu Kursen und Workshops ein, in denen sie zeigt und erleben lässt, wie ihr Handwerk funktioniert und wie die Endprodukte duften und schmecken.

**Birgitta Rust – Piekfeine Brände e. K.**  
**Hoerneckestr. 3, D-28217 Bremen**  
**Tel. +49 (0)421 46 07 07 90**  
**www.piekfeinebraende.de**

