

Seite: 000
Ressort: Bremen
Rubrik: NL Mantel

Gattung: Tageszeitung
Auflage: 7.056 (gedruckt) 6.154 (verkauft) 6.474 (verbreitet)

Die Nische als Erfolgsrezept

Bremerin sattelt mit 46 Jahren um und betreibt die einzige Premium-Destillerie im Norden

Von Astrid Labbert Bremen. Mit 46 Jahren hatte sich Unternehmensberaterin Birgitta Rust entschlossen, noch einmal umzusatteln. Heute betreibt die Bremerin die einzige Premium-Destillerie im Norden. Mit Erfolg.

Obstbrennereien haben in Norddeutschland keine große Tradition. Unternehmerisch lassen sich daraus zwei Schlüsse ziehen: Es ist ein aussichtsloses Unterfangen ohne Markt. Oder: Es hat noch niemand probiert. Birgitta Rust zählt zu den Menschen, die gern Neues ausprobieren. "Die Chance, diese Räume zu bekommen, hat mir den letzten Kick gegeben", sagt die 50-Jährige über die Entscheidung, in die Bremer Überseestadt, das alte Hafenviertel, zu ziehen.

Die Wand hinter ihr ist mit wettergezeichneten Holzbohlen versehen, auf dem Tisch liegt eine rot-weiß-karierte Decke. Es ist ein rustikales Dekor, das sich nahtlos ins ansonsten moderne

Ambiente ihrer Verkaufsräume einfügt. Nebenan schließt sich die gläserne Manufaktur an: ein nüchterner Arbeitsraum, der von großen kupfer- und silberfarbenen Behältern dominiert wird - im Zentrum das, was jeder Brenner braucht: Brennblasen. So werden die Behälter genannt, in

denen der Alkohol gebrannt wird. Temperaturregler, Hähne, Messgeräte: Wie kommt eine Bremer Unternehmensberaterin dazu, in diesem Metier noch ein-

mal ganz von vorn anzufangen? Birgitta Rust hat diese Geschichte in den vergangenen Monaten oft erzählt. Seit der Eröffnung der Destillerie im November 2011 hat sie diverse Preise und Auszeichnungen erhalten, Interviews über ihren Weg gegeben.

Kurz zusammengefasst sah dieser so aus: Als sie im Zuge der Finanzkrise 2008 als angestellte Unternehmensberaterin plötzlich in einer Sackgasse angekommen war, stand sie vor der Frage: "Wie baut man sich eine neue Existenz auf?" So geriet das, was sie bis dato in ihrer Freizeit gemacht hatte, in den Fokus: Bei einem Brennseminar hatte sie bereits Jahre zuvor "Feuer gefangen" für das Handwerk, hatte sich in ihrer Freizeit einiges angelesen und eine Tischdestille zugelegt. Langsam reifte die Idee, aus ihrem Freizeitvergnügen einen Beruf zu machen. Als einziges Nordlicht absolvierte sie in Bayern die zweijährige Ausbildung. Danach war klar: "Jetzt gehe ich diesen Weg." Parallel wurde der Businessplan geschrieben. Drei wichtige Voraussetzungen, sagt Birgitta Rust, hätten ihr den Aufbau ihres neuen Unternehmens ermöglicht: "Ich hatte die Zeit, das Geld und die

Ausbildung." Birgitta Rust setzt seither auf die Nische. Sie brennt nun ausschließlich erlesene Brände, Geiste, Liköre und seit diesem Jahr reift der erste Whisky in Holzfässern. Ihre Kunden sind meist Feinkostgeschäfte und Gastronomie mit erlesener Digestivauswahl.

Unter den zehn Bränden sind Schlehen-, Hagebutten-, Walnuss- und Haselnussbrand, unter den fünf Likörsorten Zwetschge und Williamsbirne. Dazu gibt es den ersten "Bremer Bitter" - ein Kräuterlikör, den Birgitta Rust auf Bremer Bedürfnisse zur Grünkohlzeit ausgerichtet hat. Ihre Entscheidung umzusatteln, habe sie nie bereut, sagt die Brennerin. Vor kurzem bekam sie die Anfrage, ob sie das Bundesland Bremen bei der "Internationalen Grünen Woche" in Berlin vertreten wolle. Der Erfolg, sagt Birgitta Rust, habe ihr bestätigt: "Das hier ist absolut mein Ding."

Auf einen Blick

Was: **Premium-Destillerie**

Wo: **Hoerneckestraße 3, 28217 Bremen**

Internet: **www.br-piekfeinebraende.de**

Wörter: 467