

„Beim Quittenbrennen riecht es wie Parfüm“

Vor eineinhalb Jahren hat Birgitta Rust ihre Obstbrennerei „Piekfeine Brände“ in der Überseeestadt in Betrieb genommen. Ihr mit Gold prämiertes „Schlehenbrand“ ist in Wien zum besten Sortenbrand des Jahres gekürt worden. Die experimentierfreudige Bremerin destilliert ihren eigenen Single Malt Whisky und bastelt zurzeit für einen Sylter Sternekoch an einem Brand aus Sellerie. Carin Frerichs sprach mit der Brennerin über Obst aus Norddeutschland, Quitten aus Nachbars Garten und den ersten hanseatischen Gin.

Seit der Firmengründung 2011 sammeln Sie Preise über Preise: Neben diversen Bronze-, Silber- und Goldauszeichnungen für Ihre Brände erreichten Sie Platz eins beim Medien Award für das Kommunikationskonzept und Platz drei beim Marketing Innovationspreis Bremen 2012. Haben Sie mit diesem Erfolg gerechnet?

Birgitta Rust: Nein, in dieser Form sicher nicht. Mein Ziel war es natürlich, höchste Qualität zu produzieren. Neben meiner Ausbildung habe ich diverse Praktika bei Spitzenbrennern im Schwarzwald, Südtirol und in Österreich gemacht und dabei mitbekommen, was einen Spitzenbrenner ausmacht. Aber dass ich mich gleich in dieser Liga positionieren kann, das wusste ich, als ich gestartet bin, auch nicht.

Was genau macht denn einen guten Brandner oder eine gute Brennerin aus?

Man muss sein Handwerk beherrschen. Ein guter Brand kann zudem nur aus wirklich gutem Obst bestehen. Das ist das A und O. Einige Obstbauern im Süden, die Brennrechte haben, verwenden das Obst, das sie nicht auf dem Markt verkaufen können: Fallobst oder Obst mit Flecken – daraus kann nie ein guter Brand entstehen. Man muss also einen hohen Anspruch an das Obst haben. Es muss zudem reif sein. Das macht das Aroma aus. Den Apfel lagert man am besten noch zwei Monate, damit er richtig Zucker bekommt und Feuchtigkeit verliert. Die Zwetschge lässt man so lange am Baum hängen, bis sie beinahe anfängt zu schrumpeln, dann hat sie ein schönes Backpflaumenaroma. Wichtig ist der kontrollierte Gärprozess, das heißt, dass die Maische gerührt und gekühlt wird. Die Art des Destillierens ist auch wichtig. Ich brenne doppelt. Ich habe mich für das aufwendige Rau- und Feinbrandverfahren entschieden, weil es die Brände milder macht. Die Aromenoten können besser vortreten, weil das Alkoholische etwas zurücktritt.

Wie wichtig ist die Sensorik?

Sie spielt eine Rolle, wenn man beim Feinbrand die schlechten Alkohole von den guten abtrennt. Die Nase ist dabei fast wichtiger als die Zunge. Wenn der Brand anläuft, ist das erste, was herauskommt, der Vorlauf. Den trennt man ab, weil er noch Methanol enthält. Später im Laufe des Brandes kommt der Mittellauf, das sogenannte Herzstück. Das ist die Premium-Qualität, die ich für meine Brände verwende.

Woher beziehen Sie das Obst?

Durch meine Ausbildung im Süden habe ich mir sehr gute Quellen erschlossen. Die werden jetzt ergänzt durch Quellen im Alten Land, Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg. Mitte bis Ende April kommt der „Finkenwerder Herbstprinz“ auf den Markt, den ich gerade fertig destilliert habe. Das ist eine alte altländische Apfelsorte. Dieses Jahr werde ich zudem noch Sanddorn aus Mecklenburg-Vorpommern beziehen.

Ihr Schlehenbrand ist Ende März bei der internationalen Edelbrandmeisterschaft



Die Bremer Obstbrennerin Birgitta Rust legt Wert auf gute Zutaten. Die Äpfel für ihren „Finkenwerder Herbstprinz“ kommen aus dem Alten Land. FOTO: FR/BR

„Destillata“ in Wien zum Sortenbrand des Jahres gekürt worden.

Darüber habe ich mich sehr gefreut. Meine Schlehe ist von allen Schlehen, die ebenfalls Gold bekommen haben, zum Sortenbrand des Jahres gekürt worden. Damit ist sie die beste von allen. Das ist ein gutes Feedback vom Fachpublikum, also von

einer Fachjury, bestehend aus Spezialisten. Das bestärkt mich und zeigt mir, ich bin auf einem guten Weg.

Was ist das Besondere an der Schlehe?

Die Schlehe ist eine buschartige Wildpflanze, die früher oft als Feldbegrenzung gepflanzt wurde. Sie hat feine kleine,

weiße Blüten und eine blauschwarze Frucht mit einem Kern, der dem Kirschkern ähnelt. Sie ist sehr astringierend, also sehr herb. Roh kann man sie nicht essen. Mit dem ersten Frost bauen sich die Gerbstoffe ab. Das Besondere an der Schlehe als Brand ist, dass der Stein beim Gärprozess und beim Brennprozess dabei gewesen ist. Kerne von Steinobst beinhalten Blausäure. Dieser Bittermandelton kommt ein bisschen durch, obwohl der Stein heil ist. Dadurch bekommt der Schlehenbrand eine Marzipannote.

Neben Bränden und Likören probieren Sie stets neue Produkte aus. Wie weit sind Gin oder Whisky?

Mein Whisky wird jetzt jedes Jahr wieder produziert, kommt aber erst 2015 auf den Markt, weil er mindestens drei Jahre in Fässern lagern muss. Mein erster Jahrgang Single Malt Whisky lagert seit einem halben Jahr im Fass und hat jetzt schon einen leichten Goldton. Geschmacklich finde ich ihn interessant, er hat so eine getreidige Note. Der Geschmack wird sich aber noch verändern. Gin ist ein Projekt von mir, das ich hoffentlich dieses Jahr realisieren kann. Zum Experimentieren fehlt mir im Moment aber die Zeit. Erste Versuche sind gemacht. Ein neues Produkt, was noch nicht auf dem Markt ist, wird eine Art Obstler. Obstler ist immer ein Mix aus Äpfel- und Birnensorten, die gemeinsam eingemaischt, vergoren und gebrannt werden. In meinem Fall nehme ich Williamsbirnenbrand und einen Brand aus Streuobstäpfeln, aus denen ich eine Cuvée mache. Es heißt dann „Obstcuvée“ aus Äpfeln und Birnen.

Welcher ist Ihr Lieblingsbrand?

Das ist die Quitte. Wenn ich sie brenne, riecht es in der ganzen Brennerei wie Parfüm. Sie hat viele ätherische Öle und Laktone, wenn man diese gut in den Brand hineinbekommt, gibt das eine ganz verführerische Note. Die Quitte polarisiert allerdings, entweder man liebt sie oder man mag sie gar nicht. Bisher habe ich meine Quitten aus Oberösterreich bezogen. Auf meinen Führungen durch die Brennerei erzählen mir immer wieder Gäste, dass sie Quitten im Garten haben und nicht wissen, wohin damit. Mir bringt es aber nichts, wenn mir jemand nur ein Eimerchen vorbeibringt. Daher möchte ich im Herbst einen Aufruf an die Bremer starten zu einem sogenannten „Quittentag“. Jeder, der Quitten im Garten hat, kann sie mir zu einem bestimmten Festpreis an diesem Tag verkaufen. Ich destilliere daraus den „Quittenbrand aus Nachbars Garten“.

Wie viel Kilo benötigen Sie, damit es sich lohnt?

Mindestens eine Tonne. Ich habe angefangen, Adressen von Bremern zu sammeln, die Quitten in ihren Gärten haben. Es gibt nicht nur Apfel- und Birnenquitte, sondern auch eine Zierquitte, die in manchen Gärten wächst. Sie hat ein schönes Aroma, und an die kommt man fast gar nicht ran.

Zur Person: Birgitta Rust, Jahrgang 1961, studierte Betriebswirtschaftslehre in Münster und arbeitete 20 Jahre lang in einer Hamburger Unternehmensberatung, bevor sie ihr Hobby zum Beruf machte und das Handwerk der Obstbrennerei erlernte. Sie machte eine zweijährige Ausbildung mit Gesellenbrief im fränkischen Veitshöchheim und diverse Praktika in Süddeutschland, Südtirol und Österreich. Am 11. November 2011 eröffnete sie ihre Destillerie für hochwertige Brände „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ in der Überseeestadt.