

# UnternehmerGala



(Bild oben v.l.) Dr. Heiko StaroBom (Sparkasse Bremen), Birgitta Rust, Dr. Tim Nese-mann (Sparkasse Bremen), Dorthe Dettmer, Heiner Dettmer, Wirtschaftssenator Martin Günthner, Julia Dettmer, Dr. Volker Redder (ASU), Christoph Würrmann, Lenke Wischhusen (beide BJU)

# EIN FEST FÜR DAS UNTERNEHMERTUM

**Auszeichnungen auf der 12. Bremer Unternehmertag in der Sparkasse Bremen: Birgitta Rust gewinnt den Bremer Gründerpreis und Heiner Dettmer wird zum Unternehmer des Jahres 2013 gekürt.**

Eine Brennerin und ein Binnenschiffer, eine mutige, zielstrebige Unternehmensgründerin und ein weiser, weißhaariger Unternehmenslenker – sie waren die unumstrittenen Stars der 12. Bremer Unternehmertag in der Sparkasse Bremen. Brennen – das tun sie allerdings beide, nicht nur im wörtlichen Sinne: für das, was sie tun, für ihre Ideen, ihre Ideale, ihre Unternehmen, ihren Erfolg. Gern auch mal gegen den Strich. Und deswegen standen sie im Scheinwerferlicht: Birgitta Rust und Heiner Dettmer. Rust betreibt seit 2011 die einzige Schnapsbrennerei Norddeutschlands, genannt Piekfeine Brände, und gewann den Bremer Gründerpreis. Dettmer ist Chef der Dettmer Group und schuf aus einer Binnenschiffsreederei ein hoch diversifiziertes Firmenimperium; ihn kürten die Unternehmensverbände ASU und BJU zum Bremer Unternehmer des Jahres 2013.

## Die Gala: Nesemann würdigt den „ehrbaren Kaufmann“

„Dies ist ein guter Abend für unternehmerische Perspektiven.“ Dieses Diktum von Wirtschaftsminister Martin Günthner traf die Stimmung auf der diesjährigen Unternehmertag in der historischen Kundenhalle des Finanzzentrums der Sparkasse Am Brill. Günthner war einer der rund 600 Gäste aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft, die zusammengekommen waren, um unternehmerische Erfolgsgeschichten aus dem

Mittelstand richtig zu feiern. Moderator Dirk Böhling führte durch den Abend und stellte dem Publikum die beiden Preisträger vor. Dabei hat die Gala ein eigenes kleines Jubiläum, das Dutzend ist geschafft: 2002 fand erstmals eine Unternehmertag statt. Die beiden Verbände ASU und BJU, diesmal vertreten durch ihre Regionalkreisvorsitzenden Dr. Volker Redder und Christoph Wührmann, wählen jedes Jahr eine Bremer Unternehmerpersönlichkeit, die auf der Gala geehrt wird.

Der Gründerpreis wartete dieses Jahr mit einem Novum auf. Erstmals wurde nur eine Ehrung ausgesprochen, in den vergangenen Jahren gab es stets mehrere Preisträger. Davon versprechen sich die Initiatoren eine stärkere Fokussierung auf ein unternehmerisches Vorbild. Der Bremer Gründerpreis ist eingebunden in den Deutschen Gründerpreis, der seit 1997 gemeinsam von den Sparkassen, der Illustrierten *stern*, dem ZDF und Porsche geschrieben wird. Die Sparkasse Bremen lobt für den lokalen Wettbewerb ein Preisgeld von 10.000 Euro aus. Die diesjährige Siegerin sei „ein ausgezeichnetes Vorbild, das anspornt“, so Sparkassen-Vorstand Dr. Heiko Starobom. Er hofft auf viele Nachahmer. Das ist auch dringend nötig, denn der Gründungselan in Deutschland ist stark abgeebbt. „Wir müssen an der Gründungskultur arbeiten“, sagte Starobom.

Sparkassenchef Dr. Tim Nesemann verwies in seiner Ansprache auf das ausgeprägte Verantwortungsbewusstsein im deutschen Mittelstand. Diese spezifische Unternehmenskultur habe bei der Krisenbewältigung sehr geholfen. Nesemann erinnerte dabei an das historische Leitbild des ehrbaren Kaufmanns; diese Haltung spiegele sich heute in der Philosophie der Corporate Social Responsibility wieder. „Werte

und Wirtschaftlichkeit müssen sich nicht im Wege stehen.“ Im Gegenteil: Eine moralisch aufgeklärte Unternehmensstrategie und eine an Werte gebundene Unternehmensführung seien heute wesentliche Erfolgsfaktoren für Unternehmen, so Nesemann. (cb) ■

## Heiner Dettmer und die Dettmer Group: von Binnen nach Buten

Heiner Dettmer ist in Bremen natürlich kein Unbekannter. Man kennt und schätzt ihn als Chef der von seinem Vater Bernhard gegründeten Binnenschiffreederei B. Dettmer. Bis zu 120 Schiffe fuhren in den 1980er Jahren unter diesem Label, sie trugen Raubtiernamen – ein durchaus programmatischer Auftritt –, und Dettmer war Marktführer in Europa.

Aber dann verschoben sich die Gewichte und Heiner Dettmer, heute 63, reagierte auf die Marktveränderungen. Er diversifizierte und stieg in viele neue Geschäftsfelder ein, auf die ihm eigene Art, nicht durch bloßen Zukauf von Firmen, sondern durch Neugründungen bzw. organisches Wachstum. Heute ist er der Kopf einer Holding mit 34 Tochtergesellschaften und einem Jahresumsatz von 300 Millionen Euro, die in den Bereichen Schifffahrt, Logistik, Lagerung und Entsorgung erwirtschaftet werden. Dass Dettmer neben der Schifffahrt auch mit einem Tanklager, mit Frachtumschlag an Flughäfen, einer Pipeline oder Müllentsorgung in Bayern lukrative Geschäfte macht, das wussten bisher nicht allzu viele Leute in Bremen.



Moderator Dirk Böhling präsentiert den Preisträger Heiner Dettmer und Tochter Julia

„Die Gruppe ist in Bremen relativ unbekannt“, sagt Dettmer, „denn unsere Hauptaktivitäten spielen sich längst außerhalb der Landesgrenzen ab.“ Und nicht allein die schiere Quantität ist beeindruckend, sondern auch die Breite der Geschäftsfelder und ihre Marktdurchdringung. Die DCP Dettmer Container Packing etwa ist die Nummer 1 in Europa. „Und kaum jemand weiß, dass wir das größte Entsorgungsunternehmen in Bayern sind“, so Dettmer. Das besorgen „Die Grünen Engel“, ein Zusammenschluss von sechs zur Gruppe gehörenden Unternehmen der Entsorgungsbranche. Ganz ungewöhnlich dies Projekt: eine 22 Kilometer lange Pipeline, die den Frankfurter Flughafen mit Kerosin versorgt. Dettmer ließ sie, trotz aller Skepsis, die ihm bei dem Vorhaben entgegenschlug, bauen, weil er Chancen darin sah. Und sollte recht behalten.

Ebenfalls zur Gruppe gehört das Tanklager MUT in Magdeburg. Zudem spielt Dettmer als Cargo Händler eine bedeutende Rolle. Am Frankfurter Flughafen steht mit der PCF Europas größtes Perishable Center, ein Umschlagzentrum für Frisch- und Tiefkühlwaren, Blumen und Pharmaprodukte. Immer geht es um Bewegung, das Firmenmotto spitzt dies zu: „Was immer Sie bewegt: Wir bewegen es“.

Die Holding – in ihren Beteiligungsgesellschaften arbeiten mehr als 1.000 Menschen – ist eine reine KG, die Gesellschafter haften persönlich, darauf verweist Heiner Dettmer gern. 30-jährig ist der Diplomkaufmann einst in die väterliche Reederei eingestiegen und hat später die Geschäftsführung übernommen. Jetzt erlebt er diese Geschichte, den nächsten Generationswechsel, noch einmal mit vertauschten Rollen: Tochter Julia, 30, ist mit Herz und Seele dabei und steht bereit, in seine Fußstapfen zu treten. Sie ist bereits Mitgesellschafterin und verantwortet unter anderen die Bereiche PR und Marketing. „Die Nachfolge ist weiblich“, sagt der „Weise von der Weser“.

So hat ihn die Deutsche Verkehrszeitung gewürdigt. Hanseatische Gelassenheit, Mut zu Investitionen und Lust auf Innovationen bei überschaubarem Risiko, das zeichnet Dettmer aus. Eine umsichtige Führung wird ihm attestiert, die wiederum ein exzellentes Betriebsklima schafft. „Durch die kurzen Entscheidungswege konnten wir auf Chancen und Veränderungen schnell reagieren“, sagt Dettmer. „Grundvoraussetzungen waren allerdings hoch motivierte Mitarbeiter, ohne die eine erfolgreiche Umsetzung nicht möglich gewesen wäre.“ (cb) ■

## Birgitta Rust: Hochprozentiges aus der Überseestadt

Mit 46 Jahren hatte sich die Unternehmensberaterin entschlossen, noch einmal umzusatteln. Aus einer fixen Idee wurde eine preisgekrönte Geschäftsidee.

Von ASTRID LABBERT

An diesem Montagmorgen liegt ein Grauschleier über dem Bremer Hafenbecken. Der Dunst verschluckt die Geräusche der vorbeifahrenden Lkw, die die Lagerhäuser ansteuern. Hier, mitten in der Bremer Überseestadt, steht der Schuppen 2. Die moderne Glasfassade daneben lässt den Blick ins Innere der Gebäude zu. Alles Mögliche würde man hier vermuten: Gastronomie, Souvenirläden an der Hafenkante. Aber eine Obstbrennerei?

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 heute 50-Jährige sitzt an einem langen Holztisch und blickt hinaus aufs Wasser. „Die Chance, diese Räume zu bekommen, hat mir den letzten Kick gegeben.“ 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. Neben an befindet sich die gläserne Manufaktur: ein nüchtern wirkender 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 bloß eine Unternehmensberaterin dazu, in diesem Handwerksmetier noch einmal ganz von vorn anzufangen?

Birgitta Rust hat ihre Geschichte in den vergangenen Monaten oft erzählt. Seit der Eröffnung der Destillerie im November 2011 hat sie diverse Preise und Auszeichnungen erhalten, viele Interviews gegeben. Der Kern der Geschichte: Als sie im Zuge der Finanzkrise 2008 als Unternehmensberaterin plötzlich ihren Job verlor, stand sie vor der Frage: „Wie baut man sich eine neue Existenz auf?“ Mit 46 Jahren in ihrem Beruf anderweitig unterzukommen, sei illusorisch gewesen, sagt sie rückblickend.

### Ein Brennseminar gab den Ausschlag

So geriet das, was sie bis dato ihr Hobby war, in den Fokus ihrer Überlegungen: Bei einem Brennseminar hatte sie Jahre zuvor „Feuer gefangen“ für das Handwerk, hatte einiges darüber gelesen und sich eine Tischdestille zugelegt. „Die Vielfalt der Aromatik hat mich fasziniert“, sagt sie. Langsam reifte die Idee, aus ihrem Freizeitvergnügen einen Beruf zu machen. Als einziges und nicht immer ernst genommenes „Nordlicht“ absolvierte sie in Bayern die zweijährige Ausbildung. Danach war ihr klar: „Jetzt gehe ich diesen Weg.“ Parallel schrieb sie einen Businessplan, machte Praktika. Drei Dinge haben ihr den Aufbau ihres neuen Unternehmens ermöglicht: „Ich hatte die Zeit, das Geld aus der Abfindung und die Ausbildung.“

Birgitta Rust setzt seither auf die Nische. Ihr Unternehmen nennt sie „Birgitta Rust Piekfeine Brände“. 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. Es gibt Schlehen-, Hagebutten-, Walnuss- und Haselnussbrand, Likörsorten wie Zwetschge und Williamsbirne. Dazu hat sie den ersten „Bremer Bitter“ kreiert – ein Kräuterlikör gut geeignet für die Grünholzzeit. „Mich interessieren ausgefallene Dinge und es reizt mich, sie selbst auszuprobieren“, sagt sie. „Es gibt solch eine Vielfalt an

Kräutern, Blüten, Früchten und Schalen, die man kombinieren kann.“ Die Aromen nach Gärprozess und Destillation in der richtigen Konzentration im Alkohol eingefangen zu haben, ist die große Kunst ihres Metiers. Derzeit etwa hat sie einen Gin mit Zitronengras in der Entwicklung.

### 2015 kommt ihr eigener Whisky auf den Markt

Das Portfolio ist rasch gewachsen. 3.000 Halbliterflaschen an Bränden 1.000 Flaschen Likör im Jahr 2012. Der erste Single Malt Whisky soll 2015 soweit sein. Im Produktionsraum nebenan liegt ein Holzfass, darauf steht in Kreide geschrieben: „The first Hanseatic Single Malt“. Mit ihrer Produktreihe „Nordische Wildfrüchte“ hat sie ein Alleinstellungsmerkmal – und in dieser Hinsicht auch einen Vorteil gegenüber den traditionellen Obstbrennereien im Süden: „Sie brennen das, was sie auf ihren Feldern haben. Ich habe die freie Wahl.“

Derzeit knüpft Birgitta Rust Kontakte ins Alte Land, denn bei den Obstbränden mit Apfel und Birne würde sie gern auf den regionalen Anbau zurückgreifen. Dafür müssen jedoch noch die Voraussetzungen geschaffen werden: Üblich ist, dass Äpfel und Birnen früh gepflückt werden und in der Lagerung reifen – für die Brennerei ist dieses Obst nicht geeignet. „Das Obst muss bis zur vollen Reife am Baum hängen“, sagt sie. Deshalb lässt sie sich momentan noch von den fränkischen und österreichischen Obstbauern beliefern, die sie während ihrer Praxisaufenthalte im Süden kennengelernt hat.

Die beiden Brandblasen im Nebenraum sind an diesem Morgen in Betrieb. Ein Geruch von Alkohol, leicht und fruchtig, liegt in der Luft, zu hören ist nichts. „Ich brenne gerade Whisky-Raubrand und auf der Feinbrandblase Williams-Birne“, erläutert die Brennerin. Der Raubrand ist in der Regel in drei Stunden durch, der Feinbrand benötigt acht. Während dieses Prozesses wird der im gegorenen Rohstoff vorhandene Alkohol samt Aroma durch Er-



Foto Jens Schulz

### Birgitta Rust betreibt die einzige Premium-Destillerie im Norden.

hitzen destilliert, anschließend werden die Alkoholdämpfe im Kühler tropfenweise eingefangen. Der hochprozentige Feinbrand wird zum Schluss „auf Trinkstärke“ gebracht, sprich auf 40 Prozent Volumen.

Im Herbst, wenn das meiste Obst reif ist, beginnt die Hauptproduktion. Dann wird der Job der Brennerin zur körperlichen Schwerarbeit. Eimerweise muss umgefüllt, müssen Obst und Flüssigkeiten transportiert werden. Die Brennseminare, die Tastings, die brandbegleiteten Menüs, die Birgitta Rust darüber hinaus veranstaltet, sind deshalb ein guter Ausgleich. Ihre Entscheidung umzusatteln, habe sie nie bereut, sagt die Brennerin. Ihr Erfolg bisher, geboren aus der Leidenschaft für den Beruf, der Qualität der Produkte und der ausgezeichneten Markenkommunikation, bestätigt sie: „Das hier ist absolut mein Ding.“

[www.br-piekfeinebraende.de](http://www.br-piekfeinebraende.de)