

Feine Brände,
scharfe Chilis und
unwiderstehliche
Macarons

Diese Frauen haben Jobs, die Appetit machen

BIRGITTA (53): Die Schnaps- Idee war mein Sechser im Lotto

Die Obstbauern in Süddeutschland machten große Augen, als Birgitta Schulze van Loon als einzige Frau zur Ausbildung als Obstbrennerin antrat – und dann auch noch als blondes Nordlicht. „Heute liefern sie mir ihre Früchte für meine Obstbrände“, sagt die Bremerin. 2011 eröffnete die 53-jährige ihre Manufaktur „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ am Europahafen in der Bremer Überseestadt – und beliefert seitdem als einzige Brennerin in Norddeutschland Gastronomen, Fachhändler, Feinkostläden und Privatkunden.

Wie es dazu kam? 2009 verlor die ehemalige Unternehmensberaterin nach 20 Jahren ihren Job. Ein jüngerer Kollege übernahm die Firma und kündigte ihr. „Das war natürlich ein riesiger Schock“, sagt Birgitta Schulze van Loon. Doch dadurch hatte sie endlich mal wieder Zeit für ihr Hobby – das Schnapsbrennen mit einer kleinen Tischdestille in der Küche.

„Ich liebe Obstbrände. Wenn ich meinen Vater am Mondsee in Österreich besuchte, tranken wir immer einen guten Schnaps aus der Region.“ Birgitta beschäftigte sich intensiver mit dem Handwerk – und dann bewarb sich die Mutter von zwei erwachsenen Kindern spontan für eine Ausbildung zur Brennerin in Franken. „Eine echte Schnapsidee, denn das Handwerk ist noch fest in Männerhand“, sagt sie lachend. Aber sie lag goldrichtig, denn so entstand die Geschäftsidee. Sie steckte die Abfindung in den Kauf einer Destillieranlage, mietete Räume, such-

Birgitta, Sibylle und Josefina haben jahrelang in anderen Berufen gearbeitet – bis sie ihre Leidenschaft für feine Köstlichkeiten entdeckten. Und damit richtig erfolgreich sind



Birgitta Schulze van Loon mit einer Auswahl ihrer Edelbrände und Liköre in ihrer Bremer Manufaktur

te Flaschen für ihre Brände aus, ließ sich ein Etikett entwerfen, auf dem noch die Initialen ihres alten Namens vor ihrer zweiten Hochzeit 2014 stehen: BR für Birgitta Rust. Ihr Sortiment umfasst heute 13 Edelbrände, 12 Liköre sowie vier Geiste, Gin, und

in den nächsten Wochen wird ihr erster Single-Malt-Whiskey auf den Markt kommen. „Ich könnte meinem Ex-Chef die Füße küssen. Ohne ihn hätte ich mir den Traum von meiner Edelbrennerei nie erfüllt.“

Info: www.br-piekfeinebraende.de

Strawberrys Peak



2 cl Gin, 2 cl Erdbeer-Rhabarber-Likör, 1 cl Limettensaft und 100 ml Erdbeersaft auf Eis shaken. Dann in einem Ballon-Glas mit 100 ml Tonic auffüllen und mit Zitronenzeste und Scheiben von frischen Erdbeeren servieren.