

---

# Edle Brände aus der Hansestadt

*Birgitta Schulze van Loon betreibt in Bremen die erste Premiumdestillerie in Norddeutschland. Sie verarbeitet auch Obst aus dem Alten Land, lässt Passanten zuschauen und hat schon den Gründerpreis der Sparkasse Bremen bekommen.*

*:: Von Franz Wauschkuhn*

---



**„Sag mir, was du riechst.“** Birgitta Schulze van Loon nimmt den Verschluss vom Glasfläschchen. „Ist es Birne, Quitte, Aprikose, Schlehe, Zwetschge oder Holunder?“ Sie gibt sich erstaunt, kennt aber die achselzuckende Verlegenheit der Befragten nur zu gut. „Die Menschen heute haben das feine Riechen, das Erfassen von Düften und Aromen verlernt. Schade“, bedauert sie. Die Brennerin lächelt: „Riechen musst du richtig erlernen.“ Darum bietet sie Sensorik- und andere Seminare an.

In erster Linie jedoch destilliert sie edle Brände. „Hier werden die Früchte verlesen und entsteint, hier ist der Verkaufs- und Seminarraum, die Brennerei, die Abfüllung. Jeder Passant kann hier Einblick nehmen“, erläutert sie. Bei der Handelskammer Bremen war man perplex, als Birgitta Schulze van Loon erklärte, sie wolle eine gläserne Destillerie für Premiumspirituosen einrichten – am Europahafen gegenüber Schuppen 2 in der Überseestadt. Sie jedoch konnte absolut nicht begreifen, dass alle Obstbrände aus Süddeutschland, Österreich und Südtirol stammten. Am 11.11.2011 um 11.11 Uhr, also pünktlich zu Karnevalsbeginn, eröffnete sie ihren Betrieb. „Ich kenne kein besseres Datum für Geist und Spaß“, sagt sie.

Unternehmerin zu werden, hatte sie sich nicht erträumt. Aber bodenständig sollte ihr Beruf sein, wie es sich für die Tochter einer Bremer Familie gehört. Sie absolvierte also ohne Murren eine zweijährige Lehre zur Bankkauffrau und

*Mit Engagement und Ausdauer hat Birgitta Schulze van Loon ihre Destillerie Birgitta Rust – Piekfeine Brände aufgebaut und eine zweite Karriere gestartet.*

sattelte ein Betriebswirtschaftsstudium darauf. In den Semesterferien absolvierte sie Praktika in Londoner Logistikunternehmen, lehrte an der Universität Münster, ließ sich zur Webdesignerin ausbilden und wurde nach dem Diplomexamen von einem etablierten Beratungsunternehmen in Hamburg eingestellt. In den folgenden 19 Jahren erarbeitete sie sich die gesamte kaufmännische Praxis von der Entwicklung eines Sales-Information-Systems bis zur Projektleitung. Eine geradlinige Berufskarriere, neben der sie zusammen mit ihrem Mann auch noch Tochter und Sohn erzieht.

„Aber irgendwann kam mir der Gedanke: Das mit der Karriere – das kann’s nicht gewesen sein“, erinnert sie sich. Sie wollte etwas Praktisches machen, eine Ware herstellen. „Dieser Wunsch wurde immer drängender“, so Birgitta Schulze van Loon. Zufällig besichtigte sie in Österreich eine Obstbrennerei. Zurück in Bremen war sie sich gewiss: Sie möchte feinste Brände brennen. „Ich habe systematisch Marketing betrieben und stellte zu meiner Freude immer wieder fest, dass es in ganz Norddeutschland keine Brennerei für edelste Brände gab“, erzählt sie.


**So absolvierte sie eine weitere Ausbildung.**

„Normalerweise wird man nur zur Prüfung zugelassen, wenn man vier Jahre praktische Arbeit in einer Brennerei nachweisen kann“, erläutert die Unternehmerin. „Nach zweijährigem Brennerlehrgang in Landshut und Veitshöchheim bei Würzburg durfte ich die Prüfung als Brennergesellin ablegen“, sagt sie lächelnd. Die Herrschaften vom bayerischen Landwirtschaftsministerium waren von ihrem Durchsetzungswillen beeindruckt. „Ich habe zwischendurch Praktika bei Edmund Marder im Schwarzwald, bei Hans Reisetbauer in Oberösterreich und bei Unterthurner in Südtirol gemacht“, zählt sie die Stationen auf. Sämtlich Top-Brennereien, über die in Gourmetmagazinen berichtet wird.

Birgitta Schulze van Loon hat ihr neues Leben entworfen und mit der ihr eigenen Systematik realisiert. „Mein Betrieb steht auf zwei Beinen. Ich produziere erstens für die gehobene Gastronomie, Hotels, Clubs und Feinkostgeschäfte. Zweitens veranstalte ich Workshops und Firmen-events in meinen Räumen, bei denen ich Theorie und Praxis des Obstbrennens vermittele. Und ich

veranstalte Sensorikseminare, wo Geruchs- und Geschmackssinn geschult werden“, resümiert sie. Den Standort ihrer Destillerie hat sie mit großem Bedacht gewählt. Wer möchte, kann einen Blick auf die Produktionsanlagen werfen. „Wir haben doch den Trend zur gläsernen Manufaktur, wo die Menschen jeden Produktionsschritt genau beobachten können. Die Silbermanufaktur Koch & Bergfeld und die Lloyd-Caffeerösterei haben es im Holz- und Fabrikhafen erfolgreich vorexerziert“, sagt die Bremerin. Ihr Obst bezieht sie unter anderem von Obstbauern aus der Marsch zwischen Elbe und Weser. Um den Vertrieb brauchte sie sich keine Sorgen zu machen, denn in der gehobenen deutschen Gastronomie lief längst die stille Post um: „Eine clevere Frau aus Bremen macht piekfeine Edelobstbrände.“ Und wie es der Branche eigen ist, standen bereits kurz nach der Eröffnung Damen und Herren vor dem Betrieb der Brennerin und sagten: „Wir wollten nur eben einmal so sehen, was Sie hier so tun.“

Die Konkurrenz auf dem Markt für Brände ist groß. In Deutschland werden jährlich 5000 Hektoliter Schwarzwälder Kirschwasser, Fränkisches Zwetschgenwasser, Williams Christ vom Bodensee und weitere Spirituosen gebrannt. „Ich habe weder Angst vor der Konkurrenz noch vor Gesundheitsaposteln, weil sich Top-Qualität bei Kennern immer durchsetzt“, betont die Unternehmerin. Man kennt sie nun in Brennerkreisen. 2012 wurden ihre vier Obstbrände Williamsbirne, Quitte, Mirabelle und Schlehe auf der internationalen Edelbrandmeisterschaft Destillata in Hall in Tirol jeweils mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Die Sparkasse Bremen ehrte sie 2013 als erfolgreichste Unternehmensgründerin der Hansestadt mit dem Gründerpreis. Ihre Schlehe bekam im vergangenen Jahr die höchste Auszeichnung: Sie wurde Sortenbrand des Jahres. Inzwischen destilliert sie nicht mehr nur Obstbrände. Im April hat sie ihren Gin auf den Markt gebracht, und seit 2012 reift ihr Hanseatic Single Malt Whisky in Eichenfässern. Im Juni ist es nun so weit: Dann kommt der Bremer Whisky auf den Markt.

**Birgitta Rust – Piekfeine Brände** finden Sie in der Hoerneckestraße 3 am Europahafen und im Internet auf [www.br-piekfeinebraende.de](http://www.br-piekfeinebraende.de). 



*Ausgezeichnet: Für ihre Obstbrände hat Birgitta Schulze van Loon bereits Preise bekommen.*