



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Dreimal ist Bremer Recht: „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ ruft zum 3. Bremer Quittentag auf

Bremen, 29. September 2015. Ohne Quitten keinen Quittenbrand! Doch die Quitte ist heutzutage nicht nur schwer zu beschaffen, sondern auch in ihrer Verarbeitung sehr aufwendig. Die Edalbrennerin Birgitta Schulze van Loon lädt daher erneut zum Bremer Quittentag ein. Am Sonntag, den 18. Oktober kann zwischen 10:00 und 18:00 Uhr jeder, der einen Ernteertrag von über 20 kg aufweist, seine Apfel-, Birnen- oder Zierquitten zur gläsernen Manufaktur in die Hoerneckerstraße 3 bringen. Wer ihrem Aufruf folgt, erhält neben einer Entlohnung von 30 Cent pro Kilo einen Beleg, mit dem der aromatische „Quittenbrand aus Nachbar's Garten“ vergünstigt (-25 %) erworben werden kann. Zusätzlich zur Sammlung am Sonntag können fleißige Pflücker, nach telefonischer Terminvereinbarung, ihren Ertrag am Samstag zuvor abgeben. In den letzten zwei Jahren gab es viele begeisterte Teilnehmer aus Bremen und Umgebung. Das freut auch die mehrfach ausgezeichnete Bremer Brennerin, denn allein für einen Liter Quittenbrand werden bereits 25 kg Quitten benötigt. Frau Schulze van Loon ist überzeugt, dass der Erfolg der letzten Quittentage ungebrochen bleibt. Schließlich hatten die Kunden selbst die Idee, die Früchte direkt aus der Region zu beziehen und den Quittenbesitzern einen Nachbarschaftspreis anzubieten.

Achtung: Nicht jede Quitte eignet sich für einen perfekten Brand

Für die Weiterverarbeitung als Brand müssen die Quitten im vollreifen Zustand geerntet werden. Reife Quitten lassen sich an ihrer einheitlich goldgelben, glatten Schale und ihrem aromatischen Duft erkennen. Falls noch Flaum auf der Quitte ist, muss sie davon befreit werden, da dieser viele Bitterstoffe enthält. Zu guter Letzt sollte die Ernte schonend transportiert werden, denn Druckstellen können zum Faulen der Quitten führen.

Die 500-ml-Flasche „Quittenbrand aus Nachbar's Garten“ hat einen Alkoholgehalt von 40 % Vol. und ist ab Dezember für 57,50 Euro erhältlich.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Quittenliste

Sie möchten in der Quittenliste aufgenommen werden? Dann melden Sie sich gerne unter der Telefonnummer 0421 696 68 951 oder per Mail an info@br-piekfeinebraende.de.

Über „Birgitta Rust Piekfeine Brände“

Am 11.11.2011 eröffnete Birgitta Schulze van Loon ihre gläserne Manufaktur „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ am Europahafen in der Bremer Überseestadt. Die Brennerei, zu der inzwischen fünf Mitarbeiter zählen, ist damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu dem Sortiment gehören selbsterzeugte, piekfeine Obstbrände, Nussgeiste, Liköre und der London Dry Gin „Triple Peak“. Seit jüngstem bringt Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky auf den Markt. Die Rohstoffe für ihre Qualitätsprodukte bezieht die Bremer Brennerin aus ganz Europa. Neben der Produktion und dem Vertrieb der Premium-Brände bietet „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ individuelle Seminare, Workshops, Tastings und Firmenevents an.

Weitere Informationen unter: <http://www.br-piekfeinebraende.de/>

Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.

Inhaber: Birgitta Schulze van Loon

Tel.: +49 (0421) 696 68 951

Fax: + 49 (0421) 696 68 952

E-Mail: info@br-piekfeinebraende.de

<http://www.br-piekfeinebraende.de/>

Pressekontakt „Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.“

ORCA van Loon Communications GmbH (GPRA)

Carmen Majewski

Tel.: +49 (040) 460 68 197

Fax.: +49 (040) 460 68 108

E-Mail: carmen.majewski@orcavanloon.de