



„Alkohol ist ein Fallschirm und ein Rettungsboot.“

Sie verlor während der Finanzkrise ihren Job in einer Unternehmensberatung und fand zum Schnaps. Seit fünf Jahren ist Birgitta Schulze van Loon (54) jetzt damit in der Überseestadt erfolgreich, beschäftigt sechs Mitarbeiter. Die einzige Brennerin nördlich des Mains verwöhnt inzwischen nicht nur ganz Norddeutschland, sondern auch Passagiere auf allen Weltmeeren mit ihren „Piekfeinen Bränden“. Die nächste Lieferung kleiner Holzfässchen mit Hochprozentigem geht auf die „MS Europa“. Von einer Kreuzfahrt nach Montreal/Kanada auf der „MS Europa 2“ mit ihrem Ehemann Dietrich (63), der sich selbst als „Edelassistent“ bezeichnet, ist Birgitta



Einer der beliebtesten Schnäpse und perfekte Bremensie ist der „Überseebrand“.

Schulze van Loon gerade zurückgekehrt: „Erstmals weltweit haben wir an Bord destilliert. Die Passagiere konnten ein Brennseminar absolvieren.“ Überall im Norden werden ihre Brände ausgeschenkt. Die Sterne-Restaurants Aqua (Wolfsburg), La Vie (Osnabrück), Le Canard, Vlet, Süllberg (Hamburg) und Budersand, Village sowie Söl'ring Hof (Sylt) lieben die Bremerin für ihre einmaligen Bremensien. „Nur in der eigenen Stadt habe ich Schwierigkeiten, mit meinen Produkten gelistet zu werden. Die Zurückhaltung ist manchmal enttäuschend. Als gebürtige Schwachhauserin, in Oberneuland aufgewachsen,

Von Bremen auf alle Weltmeere: Schnäpse aus der Überseestadt

verstehe ich dann die Welt nicht mehr“, so Schulze van Loon.

Doch es wird besser. Mit der Freien Brau Union Bremen aus Walle ist sie eine Kooperation eingegangen, brennt aus dem Bier „Bremer Hanseat 2.0“ den „Bremer Hanseat 40.0“. Und in diesem Jahr schenkt sie bereits zum zweiten Mal nach dem „Roland Essen“ in der Oberen Rathaushalle des Industrie-Club Bremen gegenüber im Deutschen Haus zum Absacker ihre Kreationen aus. Bei allen Produkten nutzt sie nur die besten Rohstoffe und diese auch regional. „Den Finkenwender Herbstprinz aus dem Alten Land nehme ich für den Apfelbrand. Die Quitten bringen mir die Bremer aus ihren eigenen Gärten. Dieses Jahr am 16. Oktober. Im vergangenen Jahr kamen dabei 2,8 Tonnen zusammen“, sagt die Exotin der Branche. Da es hier weit und breit keine Mitbewerber gibt, ist sie Mitglied im fränkischen Brennerverband. Wie kommt Frau eigentlich auf so eine Schnapsidee? „Mein Vater lebt in Österreich und bringt seit Jahren immer wieder feine Brände mit. Dagegen habe ich dann die örtlichen Digestif-Karten durchprobiert. Irgendwann habe ich mir gedacht, dass ich so was auch kann und besorgte mir eine Tischdestille, habe in der Küche rumprobiert. Als ich während der



Birgitta Schulze van Loon (54) maischt die Äpfel ein. Nach vier Wochen wird doppelt gebrannt und knapp zwei Wochen später steht der Kernobstbrand in Flaschen im Verkaufsregal.

Finanzkrise 2008 gefeuert wurde, war meine Abfindung das Startkapital fürs neue Geschäft. Ich habe an der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim meine Ausbildung gemacht und am 11.11.2011 Piekfeine Brände eröffnet.“

Seitdem gibt es nach dem Braunkohl den „Bremer Bitter“ oder „Bremer Apotheke“. Für den Abschluss eines schönen Abends den Triple Peak Gin und verschiedenste Brände oder Geiste. Ihr Geheimtipp: „Wer morgens Nuss-Nougat-Crème zum Früh-

stück isst, sollte sich vor dem Schlafengehen meinen Haselnuss-Geist gönnen.“



Eine neue (T)Raumdecke
in nur 1 Tag!

Zimmerdecken • Beleuchtung • Zierleisten

Einladung zur

DECKENSCHAU

Samstag, 5. und Sonntag, 6. November von 10.00 bis 17.00 Uhr

Ohne Ausräumen und
Beleuchtung nach Wunsch

pflegeleicht und
hygienisch

- schnelle, saubere Montage an einem Tag!
- pflegeleichtes Material!
- kein Umräumen der Möbel erforderlich!
- Beleuchtung nach Wunsch!
- feuchtigkeitsbeständig!
- akustisch korrigierend!

Wir informieren Sie gern über die Möglichkeiten dieses
einzigartigen und über 30 Jahre bewährten Deckensystems!

Außerhalb der ges. Öffnungszeiten keine Beratung, kein Verkauf.

PLAMECO®

DECKEN

PLAMECO-Fachbetrieb Buben, Mahndorfer Heerstraße 64, 28307 Bremen
Besuchen Sie unsere Ausstellung oder rufen Sie an: 0421/485 27 50