



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND



honey.corn!

Ein Weizenkorndestillat mit regionalem Honig!

30.10.17 Norddeutschland kann auf eine lange Kornbrandtradition zurückblicken, denn seit dem 15. Jahrhundert wird er auch im Norden Deutschlands hergestellt.

Neben Ihrem „Piekfeinen Korn, ein fassgelagerten Doppelkorn auf Roggenbasis, bringt Birgitta Schulze van Loon eine weitere Kornspezialität auf den Markt.

Honey.corn.

War es ursprünglich geplant, honey.corn ausschließlich für ein neues, wegweisendes gastronomisches Konzept in List auf Sylt herzustellen, ist der überaus große Erfolg, Grund genug, die Piekfeine Spezialität jetzt auch einem größeren Publikum näher zu bringen.

Bei Honey.corn handelt es sich um eine feine abgestimmte Komposition von bestem Weizenkorn und Honig aus der Region.

Honey.corn eignet sich perfekt als Abschluss eines guten Essens oder auch einmal so einfach zwischendurch.

Mit 32 % Vol. ist er ein wenig zahmer als die anderen Piekfeinen Spirituosen.

Er schmeckt ausgezeichnet bei Zimmertemperatur, aber gut gekühlt und on the Rocks.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Da die Bienen eine Vielfalt an Pollen und Nektar in der Stadt finden, die auf dem Land durch Monokultur kaum mehr gewährleistet wird und es auch in der Stadt viel länger blüht, arbeiten Imker mittlerweile mit Stadthotels zusammen und stellen ihre Bienenstöcke auf deren Gebäudedächer.

So finden die fleißigen Sammlerinnen ihre vielfältige Nahrung in den Parks, Gärten und Friedhöfen und die Hotels haben ihren hoteleigenen Honig. Eine absolute Win-Win-Situation. Dieser Sachverhalt hat Birgitta Schulze van Loon inspiriert, mit diesen „Honey-Hotels“ zusammen zu arbeiten und den Honigkorn mit dem jeweils besonderen Hotel-Honig herzustellen.

Über „Birgitta Rust Piekfeine Brände“

Am 11.11.2011 eröffnete Birgitta Schulze van Loon ihre gläserne Manufaktur „Birgitta Rust Piekfeine Brände e.K.“ am Europahafen in der Bremer Überseestadt. Die Brennerei war damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu ihrem Sortiment gehören selbsterzeugte piekfeine Obstbrände, Nussgeiste, Liköre, Bitter und der außergewöhnliche Gin „Triple Peak“. Mitte 2015 hat Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky „Van Loon“ auf den Markt gebracht.

Die Rohstoffe für ihre Qualitätsprodukte bezieht die mehrfach ausgezeichnete Brennerin aus Europa. Neben der Produktion und dem Vertrieb der Premium-Spirituosen bietet „Birgitta Rust Piekfeine Brände e.K.“ Führungen, 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)
Hendrik Schulze van Loon
Tel.: +49 (040) 460 68 149
Fax.: +49 (040) 460 68 108
E-Mail: hendrik.schulzevanloon@orcavanloon.de