



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND



Warum Rum?

Die Bremer Die Brennerei PIEKFEINE BRÄNDE setzt Trends mit ihrem ALMA NORTE Hanseatic Spiced Spirit eine Spirituose auf Rumbasis

Bremen, den 4. Dezember 2017 – Wenn bislang vom deutschen Rum gesprochen wurde, handelte es sich in erster Linie um Import-Ware, die im Inland verschnitten oder geblendet wurde. Denn der Rohstoff Zuckerrohr wächst nun einmal nicht in Europa. Für die engagierten Brenner in Deutschland stellt dies eine besondere Herausforderung dar. So auch für die „Piekfeinen Brände“ aus dem Europahafen in der Überseestadt in Bremen – ein Standort mit großer Wein- und Spirituosentradition.

Seit Frühjahr 2016 hat sich Birgitta Schulze van Loon, Gründerin und Inhaberin der Piekfeinen Brände, als erste deutsche Brennerin intensiv mit der Herstellung eines qualitativ hochwertigen Rumdestillats beschäftigt. Als Rohstoff wurde ausgesuchte Zuckerrohr-Melasse aus Guatemala direkt importiert. Diese wurde dann nach einem speziellen Fermentationsverfahren vergoren und nach dem klassischen Prinzip des potstill-Verfahrens destilliert.

Der Rum trägt den Namen Alma Norte: Das ist spanisch und bedeutet „Nordische Seele“. Auf der Innenseite des Rückenetiketts schein das Nordlicht durch. Mit dem spanischen Namen und dem nordischen Titel und Erscheinungsbild, wird die Brücke geschlagen zu



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

den spanischsprechenden Ursprungsländern des Rum und der Herkunft dieses norddeutschen Rums.

Der Rum reift noch in eigens von der karibischen Insel Martinique bezogenen Rumfässern der Habitation Saint Etienne. Eine weitere Partie lagert in Amarone-Rotweinfässern. Ebenso lagert eine kleine Partie in 50 Liter Eichenfässer. Diese etwas handlicheren Fässer werden nächstes Jahr mit dem Öko-Frachtsegler „Avontuur“ in See stechen.

https://www.weser-kurier.de/bremen/bremen-stadt_artikel,-oekosegler-avontuur-legt-am-europahafen-an- arid,1587365.html

Die Seefahrt und Rum waren schon immer eng miteinander verbunden, denn die Spirituose war als haltbares Getränk wesentlicher Bestandteil der flüssigen Schiffsverpflegung und wurde in diesen handlichen 50 Liter Fässer mitgeführt.

Später werden die Fassinhalte vermählt und der Rum ist dann als brauner Rum „Alma Norte oro“ erhältlich.

Aber eine Kleine Partie hat Birgitta Schulze van Loon jetzt aus den Fässern genommen. Pünktlich zur Weihnachtszeit bringt sie „Alma Norte Hanseatic Spiced Spirit“ heraus, eine mit Gewürzen veredelte Spirituose auf Rumbasis.

Entstanden ist eine weich-würzige Spirituose, geschmacklich geprägt von einer reichhaltigen Vanillenote, Tonkabohne, Pfirsich, Orange und sanften Nuancen von Zimt.



Der Alma Norte Hanseatic Spiced Spirit hat 38 % Vol. Alkohol und ist in 500 ml erhältlich.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

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 dem 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 und nun auch aus Übersee. 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: Frau 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/>