

Waller Schnapsideen

INSA LOHMANN

Hanseatischer Whisky, Bremer BioStadt Bier oder Güldenhaus-Korn – drei Erfindungen aus Walle, die alle eines gemeinsam haben: Spirituosen und Bier neues Leben einzuhauchen. Wir stellen die in liebevoller Handarbeit hergestellten Produkte aus dem Bremer Westen einmal vor.

Ein Whisky aus dem Norden. Dass nicht nur die Schotten und Iren hochwertigen Whisky herstellen können, beweist die Unternehmerin Birgitta Schulze van Loon aus der Überseestadt: In ihrer Bremer Brennerei »Piekfeine Brände« finden Liebhaber den ersten hanseatischen Whisky. Anlässlich ihrer Hochzeit mit Dietrich Schulze van Loon kam die Brennerin aus Bremen auf die ungewöhnliche Geschenkidee eines eigenen Single Malt Whiskys, den sie »Van Loon« taufte. Bereits der erste Jahrgang, der drei Jahre reifte, kam bei den Whisky-Liebhabern bestens an. Inzwischen wird der 5. Jahrgang der »Van Loon«-Spirituose produziert. In der Überseestadt ist es für das auf mehr als 50 Fässer angewachsene Fasslager inzwischen zu klein geworden und so hat dieses eine neue Heimat in der Union Brauerei in Walle gefunden. Dort sollen künftig außerdem verschiedene Aktionen

wie Events, Verkostungen, Führungen und Verkauf stattfinden.

Traditionsmarke wiedererweckt. Der Norddeutsche mag es ehrlich und klar, ohne Schnickschnack. So auch bei Spirituosen: Deshalb setzen immer mehr Liebhaber zunehmend auf Korn oder Wachholder. Hauke Eimann und Timo Koschnick haben 2014 das Label Güldenhaus mit Sitz in der Überseestadt gegründet, mit dem sie die 100 Jahre alte Traditionsmarke und ihre Geschichte zu neuem Leben erwecken wollen. »Bei unserem Korn war es das Ziel, ein mild gebranntes Spitzenprodukt für die heutige Zeit zu entwickeln, jedoch dabei die Wurzeln nicht zu vergessen«, sagt Eimann. Seit kurzem gibt es nun auch einen Wachholder – »ein Spiel von Beeraromen und der für unseren Korn typischen, feinen Weizennote«, versprechen die Gründer.

Ein echtes Bio-Bier aus Bremen. Die Union Brauerei, die 1907 von Bremer Wirten gegrün-



19



det wurde, beglückt Hanseaten seit der Wiederinbetriebnahme mit immer neuen Biersorten – darunter auch ein echtes Bio-Bier. Dafür hat sich die Brauerei mit dem von der Werkstatt Bremen betriebenen Martinshof zusammengetan, der in der ehemaligen Werftküche der AG-Weser verschiedene Lebensmittel produziert. Herausgekommen ist »ein goldgelbes, malzbetontes Export mit einem modernen Hopfenaroma – natürlich bio und vegan«, wie Markus Zeller von der Union Brauerei berichtet. Das Bio-Bier gibt es in zwei verschiedenen Varianten: als 0,33 Liter-Flasche mit Bremer BioStadt Bier-Ausstattung und als 0,75 Liter »Bremer Export«-Flasche mit der Gestaltung der Bremer Werftküche. Vermittelt wurde die Kooperation übrigens von dem Projekt BioStadt Bremen beim Umweltsenator.

© Union Brauerei