



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

## **Piekfeine Brände mit weiterem Standort, Open Warehouse am 18. August 2018**

**Bremen, den 31. August 2018.** Was haben Schottland, Irland und die Hansestadt Bremen gemeinsam? Besonders hochwertigen Whisky! Denn in der Bremer Brennerei „Piekfeine Brände“ finden Liebhaber der dunklen Spirituose jetzt einen 5-jährigen hanseatischen Whisky. Mit diesem Single Malt-Whisky „VAN LOON“ können sich Whiskyliebhaber auf ein einzigartiges und perfekt ausbalanciertes Geschmackserlebnis freuen.



Dieses Premiumprodukt wurde erstmalig in 2012 als Kleinserie (small batch) in kleinen Kupferbrennkesseln im Rau- und Feinbrandverfahren entsprechend dem Pot-Still-Verfahren hochwertig destilliert. Seitdem wurde in jedem Jahr eine kleine Menge vom dem Gerstenbrand destilliert und fassgelagert.

Nun, nach sechs Jahren kann Birgitta Schulze van Loon auf 50 Fässer blicken. Diese lagerten bisher unspektakulär auf dem Großmarktgelände. Nach langer Suche nach einem attraktiven Standort hat die Brennerin nun eine einzigartige Heimat für ihre Fässer gefunden und zwar auf dem Gelände der Bremer Union Brauerei.

Die Union Brauerei ist seit drei Jahren sehr erfolgreich auf dem Gelände der ehemaligen Union-Brauerei (geschlossen 1968) in Bremen-Walle.

Der historische Gebäudekomplex gilt als Schmuckstück im Stil des ausklingenden Historismus – mit verputzten Fassaden, denen Sichtziegelmauerwerk Rahmen und Struktur gibt.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---



Ansicht Theodorstr.  
Braugasthof im ehem. Kesselhaus



Hofansicht

Auf dem Hof befindet sich die, ebenso wie das gesamte Ensemble, denkmalgeschützte Remise in der früher die Brauereipferde und die Bierwagen untergebracht waren. Dieser Gebäudeteil ist jetzt aufwendig saniert und stilgerecht restauriert worden.

Neben nötigen Lagerflächen der Union-Brauerei und Büroflächen wird hier das Whiskylager der Piekfeinen Brände in den gesamten rechten Teil des Gebäudes einziehen.



Im Erdgeschoss hinter dem großen Tor entsteht das besondere Highlight: das begehbare, gläserne Fasslager. Dieses wird erstmalig am 18. August 2018 zu der Veranstaltung „Open Warehouse“ der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---



## Manufakturen kooperieren

Die Piekfeinen Brände und die Union-Brauerei kooperieren schon seit drei Jahren miteinander. Der Bierbrand „Hanseat 40.0“, basierend auf dem Bier „Hanseat 2.0“ hat sich erfolgreich etabliert. Ein weiterer fassgelagerter Bierbrand vom Keller Pils, der Kellerbrand ist nach einjähriger Fasslagerung auf Flaschen abgezogen worden. Ein Single Malt mit Rauchnoten ist gerade destilliert. Die Würze dieser Spezialität ist in der Union-Brauerei zubereitet worden. Diese ist dann in die Gärtanks der Brennerei Piekfeine Brände gekommen und dort vergoren und abdestilliert worden. Zur Eröffnung wird er als limitierter Jahrgangs-Whitedog, also als „unaged“ Single Malt unter dem Namen „PEAK x Union junior“ vorgestellt. Der Rest der Destillatmenge ist in Eichenholzfässer und kommt in drei Jahren als Single Malt Whisky „PEAK x Union senior“ heraus.



Ältere Jahrgänge sind angedacht. Weitere gemeinsame Innovationen werden ein Bierlikör und ein unter anderem mit Hopfen destillierter Gin sein.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

Eine enge Zusammenarbeit wird auch mit der Union Rösterei stattfinden. Neben einem schon entwickelten dunklen Kaffeelikör aus dem Espressokaffee „Küstenkind“ der Union Rösterei wird auch ein Kaffegeist entwickelt.

Dafür ist der UNION-Shop eingerichtet worden, in dem die Produkte der Piekfeinen Brände , der Union Brauerei und der Union Rösterei angeboten werden.

Dort werden ebenso weitere Cross-Over Produkte wie Stieleis mit Gin, Trüffelpralinen mit Whisky, Bier- und Whiskysenf, Steaksauce mit Whisky und ein gerade neu kreierter Kaffee-Gin angeboten. Weitere Manufaktur-Kooperationen stehen an.

Für die Produkte der Bremer Stadtfabrikanten wird gerade ein Regal frei gemacht.



### **Sensorisches Erlebnis bei der Fasslager-Besichtigung**

Das Fasslager wird so gestaltet, dass es besichtigt werden kann.

Dabei werden sämtliche Prozesse vom Korn bis zum fertigen Destillat präsentiert und alle Sinne einbezogen.

An Sensorik-Punkten können visuelle, auditive, olfaktorische, gustatorische und haptische Eindrücke gesammelt werden.

Videos über die Whisky- und Fassherstellung sind über Monitore abrufbar.

Hinzu kommen verständliche Informationstafeln in Deutsch und Englisch.

Das Korn wird in seinen Verarbeitungsschritten präsentiert, vom frischen Korn über das gemälzte Korn , über das geschrotete Malz bis zum Mehl. Die Jahre der Fasslagerung werden in ihrer Farbentwicklung gezeigt. Geruchsproben der unterschiedlichen Phasen der Lagerung dokumentieren die Entwicklung.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

Am Ende der Führung werden selbstverständlich auch Trinkproben des „VAN LOON -The First Hanseatic Single Malt“ angeboten, ebenso der Piekfeine Orangenlikör auf Whiskybasis.

Die Fasslager-Besichtigung mit Trinkprobe kann separat erfolgen. Aber auch kombinierte Führungen wie Brauereiführung mit Fasslager-Besichtigung „Bremer Bier meets Bremer Whisky“ und eine 3-Manufakturen-Führung sind geplant.

### **Verkostungen in britischer Club-Atmosphäre**

Aber auch das Dachgeschoss ist erwähnenswert. Dort entsteht eine „Tasting Lounge“ im Stile eines britischer Clubs. Hier werden ab Spätherbst 2018 themenbezogene Whisky-Tastings angeboten. Formate wie „Whisky- Know- How for Beginners“ , „Deutsche Whiskies“, Whisky & Schokolade, Whisky & Brot und whiskybegleitende Menüs werden zukünftig angeboten und derzeit entwickelt.

Darüber hinaus sollen in dem stilvollen Ambiente auch andere Klassiker wie z.B. Rum, Portwein und Sherry eine besondere Plattform bekommen.

### **„My own Cask“**

Diese besondere Idee wird in 2019 realisiert.

Unternehmen sowie Privatpersonen wird angeboten, sich ihr eigenes 50-Liter- Fass zu kaufen.

Gelagert wird der zukünftige Whisky dann bis zur Abfüllung im Fasslager.

Das Fass wird auf Wunsch mit Namen oder Firmenlogo versehen.

Die Eigentümer können Ihren Whisky auf Geschmack und Reifegrad testen und verfolgen, wie Ihre Whisky-Rarität an Komplexität, Geschmack und Farbe gewinnt. Dies kann nach Terminabsprache jederzeit erfolgen und/oder mit einem Event in der Tasting Lounge gekoppelt sein. Nach Ablauf der gewünschten Lagerfrist erfolgt die Flaschenabfüllung mit individuellem „Labelling“. Auch nummerierte Anteilscheine für das Fass können bezogen werden. Mit diesen Einzel-Zertifikaten kann man Freunden, Bekannten und Geschäftspartnern große Freude bereiten.

### **Stammhaus „Piekfeine Brände“ bleibt am Europahafen**



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

Die Brennerei bleibt unverändert am Europahafen in der Bremer Überseestadt. Dort befindet sich weiterhin die gesamte Produktion. Ebenso der Verkaufs – und Verkostungsraum, der für Tastings, Workshops und Events genutzt wird.

Die Piekfeinen Brände sind als einzige Bremer Brennerei auch wieder auf dem Bottle-Market auf dem Bremer Messegelände am 16. bis 18. November 2018 dabei. Ebenso auf der Fisch & Feines vom 9. Bis 11. November 2018, welche ebenfalls dort stattfindet.

### **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 sechs 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 2015 bringt Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky „VAN LOON“ 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.**

Inhaberin: Birgitta Schulze van Loon  
Tel.: +49 (0421) 696 68 951  
Fax: + 49 (0421) 696 68 952  
E-Mail: [info@br-piekfeinebraende.de](mailto: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](mailto:hendrik.schulzevanloon@orcavanloon.de)