



PIEKFEINE BRENNEREI IN DER ÜBERSEESTADT

In einem geschichtsträchtigen Weinlager in der Überseestadt Bremen, brennen wir piekfeine Obstbrände und -geiste, Gin, Korn, Wodka, Rum, Whisky und weitere Spirituosen. Dort werden auch die Liköre & Bitter hergestellt.



PIEKFEINES WAREHOUSE AUF DEM GELÄNDE DER UNION BRAUEREI

In der Remise des historischen Gebäudekomplexes lagern unsere Fässer mit hochwertigen Spirituosen. Whisky, Rum, aber auch fassgelagerter Korn, Obstbrände und -geiste sind hier zu finden.



„HIER VERBINDEN
SICH HANSEATISCHE
TRADITION
UND WELTOFFENE
MODERNE.“

BIRGITTA RUST PIEKFEINE BRÄNDE e.K.
Inhaberin: Birgitta Schulze van Loon

Distillery & Tastillery
Hoerneckestraße 3 | 28217 Bremen
Fon 0421.69 66 89 51 | Fax 0421.69 66 89 52

Öffnungszeiten: Garantiert Mo. - Fr. 10 - 13 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

Warehouse & Tastillery
Holsteiner Str. 88 | 28219 Bremen

www.br-piekfeinebraende.de
info@br-piekfeinebraende.de

Join us on facebook  Gefällt mir
www.facebook.com/piekfeinebraende

GEBRANNT MIT HERZ UND HAND



BIRGITTA RUST PIEKFEINE BRÄNDE



BIRGITTA SCHULZE VAN LOON

„War es für mich am Anfang eher das Interesse an der Vielfalt der unterschiedlichen Aromen feiner Brände, so entwickelte sich daraus über Jahre eine Leidenschaft, das diffizile Handwerk des Obstbrennens professionell zu erlernen.“

Nach zahlreichen Praktika bei international renommierten Brennern in Süddeutschland, Österreich und Südtirol, habe ich die Prüfung zur Brennerin nach zweijähriger Ausbildung unter der Federführung des Bayerischen Ministeriums für Landwirtschaft und Forsten erfolgreich abgelegt.

Am 11.11.2011 habe ich meine Brennerei in der Bremer Überseestadt am Europahafen eröffnet. Damit habe ich mir meinen Traum erfüllt, Edelobstbrände höchster Qualität auf Basis bester Rohstoffe aus regionaler und überregionaler Herkunft herzustellen. Ein besonderer Ansporn für mich, diesen Weg konsequent weiter zu gehen, sind die Prämierungen, die ich seitdem erhalten habe.“

DIE PRODUKTE

Das Sortiment der Piekfeinen Brände umfasst hochwertige Edelbrände und -geiste, sowie Liköre und Bitter. Ebenso Gin, Korn, Wodka, Rum und Whisky und weitere Spirituosen.



Unsere Produkte können Sie direkt in unseren Shops bei der Brennerei und beim Warehouse auf dem Gelände der Union Brauerei erwerben. **Ebenso über unseren Onlineshop.** Auf der Website finden Sie auch meine Handelspartner in ganz Deutschland.

FÜHRUNGEN

Bei der Führung durch den Produktionsbetrieb wird Ihnen der Weg von der Frucht bis zum Destillat erklärt. Die Brände stehen zur Riechprobe bereit und ein Brand kann verkostet werden.

FIRMENVERANSTALTUNGEN / PRIVATE FEIERN

Unsere Tastingräume in der Brennerei und im Warehouse können gebucht werden. Individuelle Veranstaltungen werden speziell für Sie geplant und nach Aufwand kalkuliert. Präsentationstechnik ist vorhanden.

TASTINGS

Es werden Obstbrand-Tastings, sowie Gin-Tastings angeboten. Brennereiführung inklusive. Das Obstbrand-Tasting ist eine Abendveranstaltung, eine rustikale Brotzeit inklusive. Das Gin-Tasting findet nachmittags statt, begleitet von kleinen Snacks.

COCKTAILWERKSTATT

Werden Sie selbst zum Barkeeper. Tauchen Sie in die Welt der Cocktails & Longdrinks ein. Mit den Piekfeinen Zutaten wie Brände, Liköre, Wodka, Gin, Whisky und Rum mixen Sie Drinks unterschiedlichster Zubereitungsart unter fachlicher Anleitung.

BRENN-WORKSHOPS

Hier steht das Obstbrennen in Theorie und Praxis im Mittelpunkt. Ihnen wird Basiswissen über Obst, Obstverarbeitung, Einmaischen, Gärprozesse und Brenntechnologie vermittelt. An kleinen Tischdestillen wird am Nachmittag ein Obstgeist selbst gebrannt.

GIN-WORKSHOPS

Nach dem Motto „Make your own Gin“ geht es hier um die Destillation von Gin. Basiswissen rund um den Gin wird vermittelt. Ein Grundmazerat für Gin kann individuell mit Botanicals verfeinert werden, bevor an kleinen Tischdestillen gebrannt wird.

Workshops sind Ganztagesveranstaltungen.
Ein Mittagessen in einem benachbarten Restaurant ist inklusive.

Aktuelle Termine, genaue Beschreibung und Preise finden Sie unter: www.br-piekfeinebraende.de
Bei Interesse richten Sie Ihre Anfrage bitte per E-Mail an: info@br-piekfeinebraende.de
Tastings und Workshops ab 18 Jahren.

