



Birgitta Schulze van Loon zeigt Bürgerschaftspräsident Christian Weber, wie bei „Piekfeine Brände“ die Edel-Destillate erzeugt werden.

Foto: Schlie

Spezialitäten vom Europahafen

Bürgerschaftspräsident Christian Weber besuchte das Unternehmen „Piekfeine Brände“

MARTIN BOLLMANN

WALLE Im Rahmen seiner Firmenbesuche war Bürgerschaftspräsident Christian Weber (SPD) jetzt noch einmal in der Überseestadt unterwegs. Am Rande des Europahafens besuchte er Birgitta Schulze van Loon, die 2011 die erste Brennerei für Premium-Brände in Bremen gründete. Bei „Piekfeine Brände“ erfuhr er nicht nur viel über die Kunst Edel-Destillate herzustellen, sondern konnte auch ein paar der Spezialitäten probieren.

Besonders beeindruckt zeigte sich Weber von dem Mut der Unternehmerin, die einer privaten Neugier folgend das Brenn-Handwerk in Süddeutschland erlernte, um sich danach in den alten Hafenrevieren ihrer Heimatstadt selbstständig zu machen.

„Schon als ‚Piekfeine Brände‘ 2013 den Gründerpreis bekommen hat, habe ich mir gedacht, das Unternehmen musst du dir mal anschauen“, sagte Weber. Seitdem hat sich dieses überaus gut entwickelt. Hatte Schulze van Loon am Anfang fünf Brände im Angebot hat sich die Produktpalette seitdem rasant entwickelt. In der gläsernen Manufaktur am Europahafen entstehen mittlerweile neben den Obstbränden auch Nussgeiste, Liköre, der London Dry Gin „Triple Peak“ und der erste hanseatische Single Malt Whisky „Van Loon“. Positiv entwickelt hat sich auch die Mitarbeiterzahl: Mittlerweile sind in der Brennerei fünf Mitarbeiter beschäftigt. Künftig möchte Schulze van Loon auch zwei ihrer studentischen Helfer zu Destillateuren aus-

bilden und hat deswegen auch schon mit dem Arbeitsamt gesprochen. Allerdings müsse sie vorher noch die Ausbilder-Eignungsprüfung ablegen, erklärte Schulze van Loon dem Bürgerschaftspräsidenten, der die Prüfung selber bereits vor langer Zeit abgelegt hat.

Zudem erfuhr Weber, dass bei „Piekfeine Brände“ auch Brennerei-Führungen, Seminare sowie Tastings angeboten werden und es mittlerweile sogar eine Dependance bei der Union-Brauerei gibt. In den ehemaligen Pferdestallungen können Besucher des Union-Shops die Produkte der Brauerei, der Brennerei und Kaffee der Union Rösterei erwerben. Weitere Ergebnisse der Kooperation der drei Unternehmen sind zudem mehrere Bierbrände, ein rauchiger

Whisky, ein Kaffeelikör mit Whisky, weitere Kaffeedestillate, ein Gin mit Hopfen und ein Gin mit Kaffee. Auch Produkte wie Gin-Eis, Trüffel mit Whisky oder Limo mit Kaffee werden angeboten. Der Union Shop mit Tasting Lounge befindet sich in der restaurierten Remise, die eine Ergänzung des historischen, denkmalgeschützten Gebäudekomplexes darstellt.

Nach einer Besichtigung der Brennerei konnte Weber natürlich auch einige Spezialitäten wie etwa den diesjährigen Orangen-Whisky-Likör (mit Lebkuchengewürzen) oder den Triple Peak – Brown Label (Gin meets Coffee) verkosten und zeigte sich überaus angehen von der Qualität und der ganz besonderen Geschmacksintensität der feinen Brände.