



WHISKY, OBST - BRÄNDE & CO

Die feinen Tropfen der
Birgitta Schulze van Loon

▼ BIRGITTA SCHULTE VAN LOON / 📺 BIRGITTA SCHULZE VAN LOON, FREIE BRAU UNION BREMEN

Birgitta Schulze van Loon ist nach einer fundierten Ausbildung zum Brenner nun mittlerweile über sechs Jahre am Markt und produziert Premium-Obstbrände, die von Sternehäusern geführt werden. Die hanseatische Diplom-Kauffrau möchte diese Feintrinkkultur dem Norden nahebringen. Neben nordischen Wildfrüchten wie Schlehe, Hagebutte und Holunder brennt sie traditionelle Obstbrände und Nussgeiste. Dafür gab es auch schon hochkarätige Prämierungen. Weiterhin

stellt sie auch hochwertige Liköre und Bitter her, deren Alkoholbasis oft ihr selbst hergestellter Brand der gleichen Frucht ist. Ihr erster hanseatischer Single Malt Whisky „Van Loon“ ist 2015 abgefüllt worden. Ebenso gibt es seit 2015 den einzigartigen Gin „Triple Peak“, mit ganz speziellen Noten von Earl-Grey-Tee. In Kooperation mit regionalen Brauereien stellt sie individuelle Bierbrände her. Auch Rum und Wodka sind mittlerweile in ihrem Programm.

JETZT WIRD WHISKY DESTILLIERT

» 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 den ersten 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 fünf 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.

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 wird gerade aufwendig saniert und stilgerecht restauriert. 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. Außerdem entsteht ein Verkaufsraum, in dem die Produkte der Piekfeinen Brände, der Union-Brauerei und der Union-Rösterei angeboten werden. Das Dachgeschoss steht für Verkostungen und Veranstaltungen zur Verfügung.

Manufakturen kooperieren

Die Piekfeinen Brände und die Union-Brauerei kooperieren schon seit zwei 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 wird jetzt abgefüllt.



Nach fünf Jahren kann Birgitta Schulze van Loon auf 50 Fässer Single-Malt Whisky blicken

Ein Single Malt mit leichten Räuchernoten 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-„Moonshiner“, also als „unaged“ Single Malt unter dem Namen „UNION PEAK jun.“ vorgestellt. Der Rest der Destillatmenge geht in Eichenholzfässer und kommt in drei Jahren als Single Malt Whisky „UNION PEAK sen.“ heraus. Ältere Jahrgänge sind angedacht. Weitere gemeinsame Innovationen werden ein Bierlikör und ein unter anderem mit Hopfen destillierter Gin sein.

Eine enge Zusammenarbeit wird auch mit der Union-Rösterei stattfinden. Neben einem schon entwickelten dunklen Kaffeelikör aus dem Kaffee „Küstenkind“ der Union-Rösterei wird auch ein ➔

