

Nachrichten



Obstbauer Cord Lefers, Taufpatin Marion Cohrs, Nordik-Inhaber Arndt Weßel und Bürgermeister Gerd Hubert genießen den ersten Apfelgeist aus der kupfernen Destillationsanlage (von links). Foto Vasel

ein Holunderblütenlikör für das neue Kultgetränk Hugo. Rohstoff für Obstbrände und -liköre ist das Obst aus der Region wie Äpfel der Sorte Herbstprinz oder Knupperkirschen vom Hof Lefers.

Der Destillateurmeister muss seine Maische zurzeit noch in Stuttgart brennen lassen, in Jork werden Geiste und Aromen destilliert. Wenn 2017 das Branntweinmonopol fällt, kann Weßel in Jork das Brennen in allen Stufen darstellen. Zur Eröffnung tröpfelte ein Apfelgeist in flüssiger Form in die Kupferkannen. Bevor Bürgermeister Gerd Hubert den ersten Schluck nehmen durfte, taufte Marion Cohrs aus Ahlerstedt die kupferne Destillier-Anlage auf den treffenden Namen "Wünnerpütt". Hubert sieht in der Erlebnisbrennerei eine neue Attraktion für den Tourismus: "Hier wird Genuss erlebbar." Für Obstbauer Cord Lefers ist es die ideale Ergänzung zum Obsthof mit seinen Boßeltouren. Gleichzeitig habe Arndt Weßel eine alte Tradition wieder aufgegriffen.

Nordik ist die erste private Brennerei im Alten Land. Bislang gab es lediglich die 1969 gegründete Obstgemeinschaftsbrennerei in Guderhandviertel. "Um 1800 zählte das Alte Land 37 Brennereien", betonte Hubert mit Verweis auf Unterlagen des Altländer Archivs. Allein in Jork wurden fünf und in Steinkirchen vier Branntweinbrennereien gezählt. Hauptmann Jacob Kieck berichtet in jenen Jahren, dass die Grönlandfahrer nicht ohne den Branntwein aus Jork-Borstel in See stachen. Um 1850 arbeiteten noch neun Branntweinbrennereien im Alten Land, sie stellten nicht nur Branntwein, sondern auch Braunbier her. Mit Pferdewagen wurden die Wirte versorgt. Dass die Altländer überhaupt Bier brauten und Branntwein brannten, war den Stadern seit dem 17. Jahrhundert ein Dorn im Auge - sowohl die Schweden als auch später die Hannoveraner wollten die Festungsstadt stärken. Nur für den Eigenbedarf war es laut der schwedischen Polizeordnung von 1692 noch zulässig, in den Gaststätten durfte lediglich (bis 1852 galt das Stader Brauprivileg) Stader und Hamburger Bier ausgeschenkt werden.

Doch für einige Altländer Gaststätten galt das nicht, sie hatten noch Brau- und Branntwein-Konzessionen aus der Zeit der Erzbischöfe. Zahlreiche Streitigkeiten und "handgreifliche Auseinandersetzungen" sind laut Archivarin Susanne Höft-Schorpp dokumentiert. "Vielleicht liegt auch in diesem Streit der Grund, dass die Stader so lange für die Baugenehmigung brauchten", so Hubert.

www.nordik-edelbrennerei.de

03.09.2012

Erlebnisbrennerei in Jork eingeweiht

Ex-Malteser-Werksleiter erfüllt sich Lebenstraum

Björn Vasel JORK. Auf dem Obsthof Lefers in Osterjork ist am Sonnabend die Nordik-Edelbrennerei und Spirituosenmanufaktur eingeweiht worden. Damit hat sich Arndt Weßel "einen Lebenstraum erfüllt". Auf den Tag genau "vor einem Jahr, einem Monat und einem Tag" hatte der ehemalige Betriebsleiter des Malteser Aquavit-Werkes in Buxtehude nach der Schließung des Standortes am Alten Postweg den Schlüssel umgedreht und mit einer Erlebnisbrennerei den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt.

13 Produkte - vom Obstbrand und -likör bis zum Akvavit - bietet Weßel unter der Marke **Olland bereits an, in der Schaubrennerei auf dem Scheunenboden wird es Seminare und Verkostungen geben. Jüngstes Produkt ist**

 Artikel drucken

Fenster schließen

© Zeitungsverlag Krause GmbH & Co. KG