

Nachrichten



Die ganze Produktion von der Blüte bis zum Brand miterleben: Cord Lefers (links) und Arndt Weßel wollen das möglich machen. Foto Richter

So kommt der Geist in die Flasche

Auf dem Obsthof Lefers entsteht eine Erlebnisbrennerei - Ehemaliger Werksleiter von Malteser Aquavit erfüllt sich einen Lebenstraum

Anping Richter JORK. Unter alten Fachwerkbalken wird auf dem Obsthof Lefers bald der große Kupferkessel blubbern. Unter dem Dach, wo früher Obstkisten lagerten, entsteht eine Erlebnis-Brennerei mit edlem Ambiente und weitem Blick auf die Apfelplantagen. Besucher sollen hier mit allen Sinnen erfahren können, wie Obstbrand entsteht - von der Blüte bis zur Flasche.

Die kupferne Destillationsblase wird mit vollreifen und butterweichen Äpfeln und

Birnen befüllt werden. Auch Kräuter, Gewürzansätze oder Zitrusfrüchte können Gäste hier nach eigener Nase unter seiner fachmännischen Anleitung zu feinen Aromadestillaten verarbeiten, sagt Weßel.

Der Destillateurmeister weiß, wovon er spricht. Nach der Ausbildung in Berlin wurde er direkt von Malteser Aquavit in Buxtehude angeheuert. Schon nach zwei Jahren wurde er zum Werksleiter befördert. Als das Buxtehuder Werk Ende 2010 geschlossen wurde, beschloss Weßel, nicht wieder auf Jobsuche zu gehen, sondern sich nach 14 Jahren Aquavit-Produktion einen Lebenstraum zu erfüllen: eine eigene Brennerei. Die läuft bereits, Firmensitz der Nordik Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur ist Weßels langjähriger Wohnort Ahlerstedt (wir berichteten). Noch produziert er bei einem Freund in Süddeutschland, wo ein anderes Brennrecht gilt - noch, denn Weßel rechnet damit, dass das Monopol in nicht zu ferner Zukunft fällt.

Destillieren darf Weßel aber auch im Norden - Aromadestillate nämlich. Dort, wo er seine Rohstoffe bezieht, machte er sich deshalb auch gleich auf die Suche nach einem geeigneten Standort für eine Schaubrennerei. Er fuhr im Alten Land von Hof zu Hof. Bei Lefers in Osterjork stimmte für ihn alles. "Mir war es wichtig, einen lebendigen Obsthof zu finden, wo die Produktion authentisch erlebt werden kann.

"Von der Blüte bis zum Brand", ergänzt Cord Lefers, den Weßel bald für seine Idee gewonnen hatte. Eine Schaubrennerei mit Seminaren und Verkostungen greift gut ineinander mit anderen Angeboten seines Familienbetriebs wie Hofladen, Boßeltouren im Obsthof und rustikale Feiern in der Scheune.

Den Dachboden der Hofladen-Scheune hat Weßel für seine Schaubrennerei angemietet. Wo früher Obstkisten lagerten, ist edles Ambiente entstanden - mit alten Holzbalken vor hellem Putz, Rezeption und Seminarbereich mit Clubsesseln auf dunklem Holzboden und Tonfässern und Kupferkesseln auf hellem Linoleum. Zurzeit wird letzte Hand an die Technik gelegt.

Die eigentlichen Stars aber stehen schon in Reih und Glied auf dem Bartresen: Klarer Himbeergeist und Kirsch, goldene Brände von Herbstprinz oder Williams-Christ-Birne und tiefroter Kirschlikör. Für eine einzige Flasche von letzterem werden 1200 Knubberkirschen verarbeitet.

Brennseminare

Die Eröffnung der Brennerei in Osterjork steht kurz bevor. Mehr zu Brennseminaren und Verkostungen unter

0 4166/ 848 30 60 oder unter:

www.nordik-edelbrennerei.de

16.06.2012

 Artikel drucken

Fenster schließen

© Zeitungsverlag Krause GmbH & Co. KG