

Tag der offenen Tür

am So., 2. 9. 12 von 11 bis 18 Uhr
auf dem OBSTHOF LEFERS Osterjork 140 - 21635 Jork



Neu auf dem Obsthof:
NORDIK EDELBRENNEREI
(Besichtigung & Seminare)



OBSTHOF LEFERS & **NORDIK**
IM ALTEN LAND

**Auch hier lieferten wir
die Objektmöbel**

NR.1 in Stade
Möbel ... wir möbeln Sie auf!
Jähnichen Center

Am Steinkamp 2, 21684 Stade, Telefon 0 41 41 / 80 08-0
Öffnungszeiten: Montag-Samstag 10-19 Uhr

Das Herzstück der Brennerei: Gekonntes Sieden und Abkühlen bringt den Erfolg. „Destillare“ heißt im Lateinischen „herabtröpfeln“ und bezieht sich auf den Moment, wenn das Destillat tropfenweise nach dem Abkühlprozess zum Vorschein kommt.



Auch eine Möglichkeit, Obst zu genießen: Die Brennerei Nordik produziert auf dem Obsthof Lefers feine Tropfen.

Jetzt auch flüssiges Obst in der „geistreichen“ Variante

Auf dem Jorker Obsthof Lefers eröffnet die Edelbrennerei Nordik – Sonntag ist Hoffest

Jork (vr). „Hier war jemand, der braucht 200 Quadratmeter für eine Brennerei.“ Als der Jorker Obstbauer Cord Lefers diese Nachricht seinem Vater Gerd überbrachte, das war vor ungefähr einem Jahr, zeigte der sich zunächst für einen kurzen Moment überrascht bis verdutzt, war dann aber nach kurzem Sackenlassen ebenso wie sein Sohn von der Idee angetan. Gefragt hatte der Ahlerstedter Destillateurmeister Arndt Weßel, Inhaber der Brennerei „Nordik“, der aus dem abseits der Touristenströme gelegenen Ahlerstedt mit all seinen Kupferkesseln in die „Metropole des Alten Landes“ umziehen wollte, um dort zukünftig seinem Handwerk vor den Augen vieler Interessierter nachgehen zu können.



Cord Lefers (links) und Arndt Weßel sind eine wunderbare Kooperation eingegangen. Der eine stellt die Früchte her, und der andere verwertet einen Teil davon, um hochwertige Obstbrände und Liköre daraus zu gewinnen. Hier zeigt Destillateurmeister Arndt Weßel den Knuberkirsch-Likör, dem Früchte von Cord Lefers' Plantagen seinen Geschmack verleihen.

Fotos: Reimann

Die ideale Symbiose von Obstbau und Obstbränden und damit das perfekte Zusammenspiel von der geistreich angebauten Frucht und dem daraus resultierenden „Fruchtig-Geistreichen“ haben Obsterzeuger und -verwerter sofort zu Brüdern im Geiste gemacht. „Wir sind dann alle im Kreis über den Hof gelaufen und haben gemeinsam überlegt, wo wir die Brennerei unterbringen können“, erinnert sich Cord Lefers. Auch an einen Neubau ist gedacht worden. Doch schließlich bot sich ein Lager im Nebengebäude an, das – direkt unter dem Dach im ersten Stockwerk gelegen – mit idealen räumlichen Voraussetzungen und zusätzlich einem schönen Blick über die Obstplantagen der Familie Lefers punkten konnte. Wo vorher überwiegend alte Kisten ein halbvergessenes Dasein im Dunkeln fristeten, ist seit Kurzem ein repräsentativer, völlig neu gestalteter freundlicher Raum mit charmanten alten Holzbalken entstanden, der jetzt über eine Treppe von außen zu erreichen ist und stilistisch eine Mischung aus – sagen wir mal – wissenschaftlichem La-

bor und Seminarraum offeriert: Den wissenschaftlichen Part übernimmt eine komplett ausgestattete, voll funktionsfähige Destillationsanlage, an die sich – wie sich vermuten ließe – im „fließenden Übergang“ der Seminarraum anschließt, der nicht in universitärer Nüchternheit, sondern mit dem gemütlichen Ambiente eines kleinen, aber feinen Weinlokals daherkommt. „Hier werde ich Brenneminare und Themenabende veranstalten“, erläutert Arndt Weßel.

Der 46-jährige Spirituosenhersteller ist ein echter Fachmann auf dem Gebiet der geistlich ausgewogenen Geschmacksnuancen im Glas. Lange Zeit und bis zur Schließung war er als Betriebsleiter bei Malteserkreuz Aquavit in Buxtehude tätig, dort die letzten Jahre aber eher in der Eigenschaft als viel und weit reisender Manager. Jetzt, wo er sich selbstständig gemacht hat, kann er sich wieder voll und ganz auf das konzentrieren, was er meisterlich beherrscht – das Destillieren. Äpfel, Pflaumen,

Kirschen, Himbeeren und die berühmte Williamsbirne findet Arndt Weßel jetzt direkt vor der (Firmen)-Haustür beim Obsthof Lefers. Und daraus kreiert er unter seinem Label „Olland“ Spirituosen, die den Geschmack der Natur theoretisch fast unendlich lange konservieren könnten, wenn sie nicht so lecker wären...

Natürlich darf in Weßels Angebot auch ein „Akavit“ nicht fehlen, zu dem er schon rein biografisch eine ganz besondere Beziehung pflegt. Wie gut ein Obsthof und eine Brennerei räumlich und thematisch zusammenpassen, davon kann sich jeder beim großen Hoffest überzeugen (siehe Programm auf der rechten Seite), zu dem die Familie Lefers und Arndt Weßel für Sonntag, 2. September, von 11 bis 18 Uhr einladen.

Weitere Informationen zu Brenneminaren, Themenabenden und Aktionen auf dem Obsthof Lefers unter: www.nordik-edelbrennerei.de und www.lefers.de.

REDUZIERT
Weiterhin viel Erfolg!
... (hoch)prozentige gibt es auch bei uns!
20 - 50 % Rabatt
auf Badelatschen!
ALT-LÄNDER DROGERIE
Tel. 0 41 62 - 81 05

Die Absicherung für Ihr Unternehmen – rundum und individuell.



VGH Vertretung Arnd Fitschen
Am Gräfengericht 3 • 21635 Jork
Tel. 04162 908880 • Fax 9088826

fair versichert
VGH

Finanzgruppe

PIXEL'S BEST
PORTRAITS
Bewerbungsbilder
Passbilder
Familienfeiern
Veranstaltungen
Werbung
Osterminnerweg 29 • 21635 Jork
www.pixels-best.de

Wir wünschen alles Gute, viel Erfolg und freuen uns auf eine gemeinsame Zusammenarbeit.
PH & H
P&H Systempartner GbR
IT-Systeme – Netzwerke – Schulungen

Wir wünschen viel Erfolg in den neu gestalteten Räumen.
Jürgen Dziengel Maik Dziengel
Elektromeister Gas- u. Wasserinst.-Meister Elektromeister, Betriebswirt Gas- u. Wasserinstallateur Gebäude-Energieberater (HWK)
Elektro, Sanitär, Heizung, Bauklempnerei
EDV-Netzwerk E-Check, Miele-Kundendienst
21635 Jork-Königreich, Estebürger Str. 5, Tel. 0 41 62 / 15 11

Karl Santore GmbH
Kältetechnik • Brunnenbau
Elektroanlagen • Wärmepumpen
Kuhle 23
25335 Neuendorf
clever Heizen mit Erdwärme
Telefon: 0 41 28 / 9 51 17
Telefax: 0 41 28 / 9 51 19
Wir installierten die Wärmepumpen- und Kühlanlage!
info@santore.de
www.santore.de

ELEKTRO BREMER
Herbert Blohm
Elektroinstallation • Hausgeräte • Service
Moorstraße 35 • 21614 Buxtehude-Neukloster
Tel. 0 41 63-3722 • Fax 0 41 63-4779
Wir danken für Ihr Vertrauen und wünschen viel Erfolg in den neuen Räumen.
An diesem Objekt führten wir die Elektroinstallationen aus.

SABO Wir wünschen Familie Weßel viel Erfolg am Tag der offenen Tür.
Metall Manufaktur
Edelstahl- und Schmiedearbeiten
Höhen 5, 21635 Jork
Tel. 0 41 42 / 39 35 • Fax: 0 41 42 / 812 604

Hofladen
Boßeln
Scheunenfeste
Obsthof backstage
Tannenbaumschlagen
Planen Sie mit uns einen erlebnisreichen Tag auf unserem Obsthof
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
OBSTHOF LEFERS
Osterjork 140, 21635 Jork
Telefon 0 41 62 - 3 75
E-Mail: info@lefers.de
Internet: www.lefers.de

NORDIK
Es ist vollbracht...
...erleben Sie unsere traditionelle Brennerei und Spirituosen-Handmanufaktur auf dem Obsthof Lefers in Jork.
Tauchen Sie ein...
...in die Welt des flüssigen Obstes, der Kräuter und Aromen. Genießen Sie mit allen Sinnen am Tag der offenen Tür.
Genuss pur...
...bei unseren öffentlichen Führungen (nächste Termine am 8. u. 9. September 2012; Anm. erf.) oder bei verschiedenen Brenneminaren und Themenabenden.

NORDIK Edelbrennerei • Osterjork 140 • 21635 Jork
Tel. 0 41 62 - 9 08 56 01 • www.nordik-edelbrennerei.de

Raiffeisen-Markt Jork
Wir lieben Nähe!
Berufs- und Freizeitbekleidung
Malerbedarf
Gartendekoration
Rasenmäher und Kraftstoffe
Gartengeräte
Blumenerden
Düngemittel und Pflanzenschutz
Obstbaubedarf
Tiernahrung
Heimwerkerbedarf
Spielzeug
Gehölze, Stauden
Werkzeuge
Öffnungszeiten: Mo – Fr. 7.30 – 18.00 Uhr, Sa. 8.00 Uhr – 13.00 Uhr
Aktländer Obst eG
Osterminnerweg 20 • 21635 Jork • Telefon 0 41 62 / 70 46 • Fax 56 75

Wir wünschen Familie Lefers Sonnenschein und nette Gäste beim „Tag der offenen Tür“.
Steuerberater P. Dammann & U. zum Felde
Grünendeich • Jork • HH-Neuenfelde
www.buchstube-althesland.de