

Nachrichten



Der Dampf mit den Aromen arbeitet sich durch diesen Aufsatz der Destillieranlage. Am Ende kommt es Destillateurmeister Arndt Weßel auf den Geschmack an - von Knubberkirsche, Herzprinzapfel und Williamschirbirne. Und das Sortiment wächst.Fehlbus



Destillierkessel.

entstehen. Es geht um hochprozentige Aromen etwa aus Williamsbirne, Herbstprinzapfel und Knubberkirsche.

Um die gewünschten Auszüge herzustellen, werden Früchte mit hochprozentigem Alkohol angesetzt. Die Aromen werden herausgezogen, die Flüssigkeit destilliert. "Weil der Siedepunkt von Alkohol mit 78 Grad Celsius unter dem von Wasser liegt, verdampft dieser zuerst", erklärt Weßel. Durch eine bestimmte Führung des Dampfes durch den Aufsatz der Destillationsanlage gelingt es, die Aromen herauszufiltern. Weil bei dieser Art des "Brennens" kein neuer Alkohol entsteht, gelten auch andere Vorschriften. Diese machen es Weßel überhaupt erst möglich, den Prozess des Schaubrennens für Zuschauer öffentlich

Meister der hochprozentigen Aromen

Nach dem Aus für Malteserkreuz Aquavit in Buxtehude macht sich der ehemalige Betriebsleiter mit einer Edelbrennerei selbstständig

Miriam Fehlbus Ahlerstedt. Früher ging es für Destillateurmeister Arndt Weßel um ein, zwei Million Liter Aquavit jährlich. Doch seit das Werk von Malteserkreuz in Buxtehude im vergangenen Jahr geschlossen wurde, denkt der ehemalige Betriebsleiter in kleineren Dimensionen. Er hat eine eigene Edelbrennerei mit Firmensitz in Ahlerstedt gegründet. In seiner Spirituosen-Manufaktur mit dem Namen Nordik will er den Norddeutschen die Vielfalt hochprozentiger Aromen näherbringen. Die Planungen für eine Schaubrennerei in Jork laufen auf Hochtouren. Auch wenn es da wegen des Alkohols viel zu beachten gibt.

Für den 46 Jahre alten Familienvater ist die eigene Edelbrennerei die Erfüllung eines Lebensstraums. Das Ende bei Malteserkreuz nach 14 Jahren kam zwar nicht freiwillig. "Aber ich habe mir gedacht, wenn ich es noch einmal wagen will, dann jetzt", sagt der gebürtige Ostfrieser, der seit fast zehn Jahren in Ahlerstedt wohnt. Dass auf der Geest eher Korn getrunken wird und Obstbrände besser ins Alte Land passen, war dem Spirituosen-Fachmann von Anfang an klar. "Olland", Plattdeutsch für Altes Land, heißen dann auch die Obst-Brände, -Geiste und -Liköre.

Die Erzeugung des Obstbrands nach Weßels Wünschen hängt allerdings auch mit dem Brennrecht zusammen. So ohne Weiteres ist das im Norden nicht möglich, denn: "Beim Brennen der Maische wird Alkohol erzeugt", erklärt Weßel. Im Moment produziert er deshalb bei einem Freund in Süddeutschland, wo andere Regeln gelten (siehe Kasten). Für die Maische wird aber nur Obst aus dem Alten Land verwendet.

Die ersten Flaschen Nordik gibt es auch bereits im Einzelhandel zu kaufen: im Rewe-Markt am Paschberg in Harsefeld, bei "La Tienda" in Harsefeld und auf dem Obsthof Lefers in Jork. Dort soll auch die erste Schaubrennerei im Landkreis Stade

Stade aus Williamsbirne, Herbstprinzapfel und

durchzuführen.

Grundsätzlich kann alles sein Aroma für einen hochprozentigen Geist hergeben. "Auch Kaffee oder Haselnuss wären denkbar" sagt der Destillateurmeister. Und natürlich gibt es bei der Nordik-Brennerei auch einen "Akvavit". Der hat von der Rezeptur her zwar nichts mit dem Malteserkreuz-Aquavit zu tun. Aber er hat ein ähnlich hohen Alkoholgehalt und schmeckt mild. "Der perfekte Aquavit muss Kümmelcharakter haben", sagt Weßel.

Bis er aus Kräutern wie Dill, Anis und Koriander seine Rezeptur für den skandinavisch geschriebenen "Nordik-Akvavit" erarbeitet hatte, mussten die Freunde der Familie in Ahlerstedt viel probieren. So haben alle bei der Suche nach dem guten Geschmack mitgeholfen. Eins aber unterstreicht der Fachmann: Von großen Mengen Hochprozentigem ohne Aroma hält er nichts. "Man muss jeden Schluck genießen und den Alkohol noch schmecken können", sagt er.

Beim Schaubrennen in Jork sollen später Interessierte ihren eigenen Kräuterschnaps entwerfen und am Ende eine Kostprobe davon mitnehmen können. Aber auch über kreative Gastronomen aus der Region würde sich der Ahlerstedter freuen. Das bisher Verrückteste, das Weßel einmal als Geschmacksgrundlage für einen Brand genutzt hat, war Heu. "So schönes Wiesenheu mit Wildblumen", sagt er.

Jetzt steht erst einmal der erste öffentliche Auftritt mit seiner Destillieranlage bevor. Am 21. und 22. April stellt Weßel auf der Buxtehuder Messe aus.

www.nordik-edelbrennerei.de

Brennrecht in Deutschland

Das Brennen in kleinen Brennereien hat in Deutschland eine lange Tradition. Schon der Bischof von Straßburg, Kardinal Armand Gaston de Rohan, hat im Jahre 1726 sämtlichen Einwohnern und bäuerlichen Untertanen des Amtes Oberkirch das Brennen von Kirschen zum Eigengebrauch gestattet. Das klassische 300-Liter-Brennrecht, das zum Brennen von jährlich 300 Litern reinen Alkohols berechtigt, darf bis heute nur von Landwirten mit eigenem Obstanbau ausgeübt werden. Es gehört zum Hof und wird von Generation zu Generation weitervererbt. Auch in Guderhandviertel, in der Obstgemeinschaftsbrennerei Niederelbe eG, sind rund 1200 Obst erzeugende Landwirte Mitglied und dürfen nach dem Gesetz über das Branntweinmonopol pro Jahr jeweils 300 Liter Alkohol brennen. Alles, was in der Obstgemeinschaftsbrennerei produziert wird, kommt unter Verschluss und wird unter Zollaufsicht abgefüllt. Eine "vereinfachte" kleinere Version gibt es für Obstbauern nur in Süddeutschland: Das sogenannte Stoffbesitzer-Brennrecht kann von jedem Obstgartenbesitzer in Anspruch genommen werden und berechtigt zum Brennen von jährlich 50 Liter reinen Alkohols. Stoffbesitzerbrennen gibt es nur in bestimmten, seit altersher festgelegten Bezirken. Quelle: Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner

07.04.2012

 **Artikel drucken**

Fenster schließen

© Zeitungsverlag Krause GmbH & Co. KG