



Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur

Pressemitteilung

**Im Herzen des „Alten Landes“ gebrannt: Unter dem Namen Nordik bekommt die Aquavit-Herstellung und Obstbrennerei eine norddeutsche Heimat**

**Knubberkirschen, Williams-Christ-Birnen, Herbstprinzäpfel – erlesene Früchte des „Alten Landes“ verarbeitet Destillateurmeister Arndt Weßel in traditioneller Handarbeit zu edlen Schnäpsen, Bränden und Likören. Die hochprozentigen Aromen aus regionalen Zutaten hat der ehemalige Betriebsleiter von Malteserkreuz Aquavit mit langjähriger Erfahrung und Liebe zum Genuss kreiert. Unter dem Firmennamen NORDIK vertreibt er seine Spirituosen-Spezialitäten und bietet Brennseminare, Führungen sowie Verkostungen an.**

**Brennhandwerk und Liebe zum Genuss**

Jahrzehntelange Destilliererfahrung, höchste Handwerkskunst und die Liebe zum Genuss zeichnen Arndt Weßel aus. Der Destillateurmeister bewies 14 Jahre lang sein Können in der Welt des flüssigen Obstes, der Kräuter und Aromen - als Betriebsleiter von Danish Distillers und war verantwortlich für die Herstellung von Aalborg Jubilaeums Akvavit und Malteserkreuz Aquavit. Dann mit 46 Jahren hat der Familienvater seinen Lebenstraum von einer eigenen Brennerei verwirklicht. Im Juli 2011 gründete er die NORDIK Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur.

**Regionale Zutaten und gleichbleibende Qualität**

„Olland“ – Plattdeutsch „Altland“ - heißen die Brände, Geiste und Fruchtliköre in den eleganten Flaschen, die der gebürtige Ostfrieser mit Wahlheimat Ahlerstedt in traditioneller Handarbeit herstellt. Für ihn bedeutet Tradition, das Erhalten und Weiterleben des jahrhundertlang Bewährten, kombiniert mit Erfahrung und neu Erlerntem. „Jeder einzelne Tropfen soll ein Genuss sein - Aroma und Spirituose muss man gleichermaßen schmecken“, ist Arndt Weßel's Devise. Er ist derzeit Norddeutschlands einziger Hersteller, der ein Verfahren anwendet, mit dem das Aroma aus den vollen ausgelagten Früchten gewonnen wird, wodurch der besonders fruchtige Geschmack und die natürliche Farbe der Spirituose entsteht.

Die verwendeten feinen Würzsaaten sind handverlesen. Kräuter wie unter anderem Dill, Sternanis und Koriander finden sich in Weßel`s skandinavisch geschriebenen „NORDIK Akvavit“ und seinem „NORDIK Kräuter“ wieder - an deren aromatischen Rezepturen hat der Destillateurmeister lange gearbeitet.



## Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur

Die gleichbleibende Qualität seiner Spirituosen liegt Arndt Weßel dabei besonders am Herzen: „Für die Herstellung unserer Spezialitäten verwenden wir nur die besten, handverlesenen Früchte aus dem „Alten Land“ erklärt er stolz. „Bei unseren Endkontrollen wird zudem jede Spezialität auf Sensorik und Ästhetik geprüft.“ Der Destillateurmeister ist überzeugt, dass Qualität nur dann geliefert werden kann, wenn die Produkte mit viel Sorgfalt und Liebe produziert werden.

### **Brennseminare in der idyllischen Obsthofbrennerei**

Die Nordik Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur befindet sich im ersten Stock des idyllisch gelegenen Obsthofes Lefers in Jork. Dort bietet Arndt Weßel während der fast täglichen Öffnungszeiten Besichtigungen an, bei denen dem Destillateurmeister bei seiner Arbeit über die Schulter geschaut und die kupferne Destillationsanlage besichtigt werden kann.

Zu den Angeboten der Brennerei gehören auch traditionelle Brennseminare und Spezialitätenverkostungen, die Einblick in die traditionelle Fertigung der edlen Spirituosen geben, eine sensorische Schulung und die Verkostung von verschiedenen saisonalen Kredenzen beinhalten. Während der Brennseminare erhalten die Teilnehmer eine Einführung in die Geheimnisse der Destillation und bekommen Hintergrundwissen über die herzustellende Spirituose vermittelt. Zudem kann jeder seine eigene Spirituose unter Anleitung nach seinen Vorlieben ausmischen.

#### **Kontaktadresse:**

Nordik Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur  
Osterjork 140  
21635 Jork  
Tel: 04162 / 908 56 01  
[info@nordik-edelbrennerei.de](mailto:info@nordik-edelbrennerei.de)  
[www.nordik-edelbrennerei.de](http://www.nordik-edelbrennerei.de)

Öffnungszeiten April bis Oktober:

Di bis Fr: 10 – 13 Uhr & 14 – 17 Uhr

Sa & So: 11 - 17 Uhr

Andere Öffnungszeiten nach Vereinbarung