

Sie holt den Geist auch aus der Gurke

Lea Kim Weßel ist die einzige Destillateurin des Nordens – 19-Jährige hat bei Nordik in Jork gelernt – Auslandsjahr im Whiskey-Land

Von Björn Vassel

JORK. Lea Kim Weßel (19) bringt den Geist in die Flasche. Doch die 19-Jährige ist keine Magierin, sie ist Destillateurin: Nach einer dreijährigen Ausbildung hat sie die Abschlussprüfung mit Bravour bestanden. Damit ist die Zukunft des Familienunternehmens Nordik gesichert. Doch jetzt will Weßel erst einmal lernen, wie das Gold der grünen Insel hergestellt wird: der legendäre Irish Whiskey.

Vor acht Jahren hatte sich der ehemalige Betriebsleiter des Malteser Aquavit-Werkes in Buxtehude, Arndt Weßel, mit der „Nordik – Edelbrennerei & Spirituosenmanufaktur“ in Osterjork einen Lebensraum erfüllt. Damals konnte der Destillateurmeister noch nicht wissen, dass auch seine Tochter einst edle Tropfen brennen wird. Jetzt ist sie die einzige (Jung-)Destillateurin des Nordens. In Deutschland gibt es lediglich noch etwa 15 700 Brennereien, der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 5,3 Liter. Tendenz fallend. Die meisten Betriebe sitzen im Süden. Und das spiegelt sich heute auch bei den Auszubildenden wider: Es gibt nur noch ein Berufskolleg für diese berufsschulische Ausbildung in Deutschland: das Fritz-Henßler-Berufskolleg der Stadt Dortmund. Die Mehrzahl der bis zu 25 Schüler pro Jahrgang komme aus Süddeutschland sowie aus Österreich und der Schweiz, viele aus Familienbetrieben. Gelernt hat sie nach ihrem erweiterten Realschulabschluss bei Nordik. Regelmäßig musste sie zum Blockunterricht nach Dortmund.

Sie und ihr Bruder hätten ihrem Vater schon früh über die



Lea Kim Weßel (19) füllt die kupferne Destillationsanlage der familieneigenen Edelbrennerei in Jork.

Foto: Vassel

Schulter geschaut, und bei der Produktion, im Verkauf und bei Seminaren geholfen. In der Experimentieranlage habe sie bereits „total verrückte Sachen“ entwickelt – unter anderem einen Gurken-Geist, von dessen Qualitäten unter anderem auch der Vater schwärmt. Auch nach der Destillation blieb der Gurkengeschmack voll erhalten.

Für Lea Kim Weßel (19) ist Alkohol ein Genussmittel: „Ich trinke wenig.“ Während der dualen Ausbildung hat sie nicht nur ihren Geschmacks- und Geruchssinn (Sensorik) schärfen müssen, sondern ist auch eine Meisterin der Drogenkunde geworden. Die Polizei muss sie dennoch nicht fürchten, sie arbeite mit legalen

Rohstoffen – wie Anis, Wacholder oder Kümmel und Aromen sowie Früchten. Während der Ausbildung lernte sie, unter anderem Kräuterliköre und Gin „nachzubauen“.

Die Ausbildung sei anspruchsvoll. Doch zum Glück habe sie der Welt des flüssigen Obstes, der Kräuter und Aromen schon vorher gekannt. „Es ist schon hilfreich, in einer Brennerei aufgewachsen zu sein“, sagt Weßel. Im Labor des Berufskollegs wird praktisch gearbeitet, Alkoholwert und Wasserproben bestimmt oder analysiert. Hinzu kommen Fächer wie technische Mathematik, Technologie (Kunst des Brennens) und Wirtschaft sowie Gesetzgebung. Destillateure stellen

aus Kräutern, Früchten, Alkohol, Essenzen und Extrakten hochwertige Spirituosen wie Brände, Liköre und Geiste her. Hierzu erzeugen sie selbst die Essenzen, Auszüge und ätherischen Öle oder kaufen Halbfabrikate ein. Diese werden dann durch Mischen mit hochprozentigem Alkohol und – je nach Rezept – mit weiteren Aromen, Zucker und Wasser zu verkaufsfertigen Spirituosen verarbeitet. Unter den 25 ihres Jahrgangs seien nur drei Frauen gewesen. Der Beruf sei (noch) eine Männerdomäne. Fruchtbrände haben es ihr angetan. Sie schätzt den Herbstprinz. „Es ist schön, die Früchte des Alten Landes verarbeiten zu können“, sagt die 19-Jährige. Einige

Praktika hat sie gemacht, unter anderem bei Franz im Schwarzwald oder der Heydt Kornbrennerei in Haselünne. „Mich reizt das Handwerkliche, in der Industrie hätte ich nicht diese Breite und Herausforderung“, so Weßel. Gut 30 Produkte stellt Nordik mittlerweile her.

Was sie mache, sei Handwerkskunst – mit der Liebe zum Genuss. Den Familienbetrieb will sie irgendwann übernehmen, vorher noch ihren Meister in Berlin machen. Für Hobbies wie Klavier und Reiten bleibt wenig Zeit, auch bei den Toastmasters ist sie aktiv. Jetzt geht sie erst einmal für ein Jahr nach Waterford, um in einer Destillerie echten Irish Whiskey herzustellen.