

Den guten Geschmack immer auf der Zunge

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei produziert in Klotzsche

Von Ivetta Wagner-Püschel

Der eine ist Ästhet, der andere Grobmotoriker. Sagen sie von sich. Der eine Architekt, der andere Bauträger. Und beide zusammen haben sich einen Traum erfüllt. Seit kurzem betreiben Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk in Klotzsche die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei. „Die Idee dazu entstand im vergangenen Jahr. Der Grund ist ganz einfach: Es gibt zu wenig gute Brände“, sagt Diestelhorst. Vorkenntnisse haben beide, kommen aus Familien, in denen der Weinanbau Tradition ist.

Im Norden Dresdens finden sie einen Weinberg mit einem Gewölbekeller zur Lagerung aus dem Jahr 1802. Noch im 19. Jahrhundert setzte die Reblaus dem traubigen Vergnügen ein Ende. Das Haus wird zur Badeanstalt und zur Halle für Marmeladenproduktion. Nach der Sanierung wird jetzt Obstbrand hergestellt. Blaue Fässer stehen in Reih und Glied in dem Keller. Schläuche liegen herum, auf einem Tisch präsentieren die Unternehmer ihre schlichten Flaschen mit dem hochprozentigen Inhalt.

Die Entstehung der Brände ist eine langwierige Prozedur. „Wir holen von Streuobstwiesen im Dresdner Umland verschiedenste Sorten von vollreifem Obst, zum Beispiel Sächsische Wildkirsche, verschiedenste Apfelsorten wie den Schöner vom Herrenhut, Pflaumen, Quitten“, beschreibt Wenk den ersten Arbeitsgang. Dann wird per Hand aussortiert, Faulstellen mit einem kleinen Messer rausgeschnitten, Stiele entfernt. Dann wird alles

zerkleinert und in großen Behältnissen gelagert. Es gärt darin und die Hefe tut das ihre dazu. Maischen nennt man das.

„Ganz wichtig in diesem Stadium ist, dass keine Verunreinigungen auftreten, sich Essigkulturen bilden. Dann ist alles futsch“, weiß Diestelhorst über den schmalen Grat von großem Geschmack und kleinem Erfolg. Die Maische lagert sechs bis acht Wochen, wird dann in einer Brennblase destilliert. Ergebnis: Ein Rohdestillat. „Das Ganze wird drei Monate gelagert. Ätherische Öle und Aromen müssen sich entfalten“, hat Wenk den guten Geschmack schon auf der Zunge. Damit der Körper nicht verseucht, set-

zen die Unternehmer Wasser zu, bringen alles auf eine angenehme Trinkstärke. „Wir nehmen kein entmineralisiertes Wasser, sondern besorgen uns das Nass aus einer Quelle im Erzgebirge“, weiß Diestelhorst auf eine Besonderheit hin.

Dann kommt die Arbeit für den Ästhet. Nach der Handabfüllung folgt die Handetikettierung und darauf die Handnummerierung. Jede Flasche hat ihre eigene Nummer. Letztes Jahr gab es 2000 Flaschen aus der Dresdner Brennerei, in diesem Jahr sollen es 5000 sein. Eines lernt man bei Wenk und Diestelhorst ganz sicher: Eigentlich braucht man für die ganze Arbeit einen Professorentitel, viel Erfahrung und jede Menge Geduld. „Die Obstsorten schmecken alle unterschiedlich. Jede Frucht, die wir zum ersten Mal verarbeiten, hält eine Überraschung parat. Wir wissen auch vorher nicht, ob es ein gelungener Brand ist“, so Wenk.

Und dann lernt man noch, dass es auch in Klotzsche wie in einem schönen Abenteuerroman zugehen kann. Alle für einen, einer für alle. Im täglichen Geschäftsbetrieb – der im Moment noch als „Nebenjob“ läuft – müssen sich die Männer aufeinander verlassen können. „Es ist wichtig, dass wir beide jeden Arbeitsgang beherrschen“, sagt Schenk. Das scheint kein Problem zu sein. Denn eigentlich sind beide wahre Ästhetiker. Zumindes was die feinen Tröpfchen anbelangt.

■ Die Dresdner Spezialitätenbrennerei ist unter ☎ 8 80 89 89 zu erreichen. Anfragen kann man auch an die Mailadresse Dresdner-Spezialitaetenbrenner@web.de schicken.



Die Spindel misst den Alkoholgehalt im Rohdestillat.