



Das Probieren gehört zu ihrem Job: Georg W. Schenk (l.) und Lutz H. Diestelhorst von der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei. Foto: Flüßel

Eine Frage der Geduld

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei erhält Auszeichnung für Obstbrände

Von Ivette Wagner

Bei ihnen braucht das Gute viel Zeit. Und sich in Geduld üben, dass können Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk außerordentlich gut. In Klotzsche, in der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei, stellen sie seit verganginem Jahr edle Obstbrände her.

Und haben damit sehr viel Erfolg. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft bewertete vier der Sorten mit einer Silbermedaille, zwei mit einer bronzenen. Ein unabhängiges Gremium prüfte in einer Blindverkostung Reinheit/Klarheit, Farbe, Geruch und Geschmack. „Wir sind neu auf dem Markt. Für uns ist diese Auszeichnung eine Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, so Georg W. Schenk. Das fankelnde Metall für den Apfeledelebrand „Pilot“ heben die beiden Brennereibetreiber hervor. „Immerhin ist das der erste Brand, der von dieser Apfelsorte gemacht wurde“, so Diestelhorst.

Auch in diesem Jahr soll es wieder gute Tröpfchen geben. „Wir ha-

ben den ersten Traubenbrand aufgesetzt, aus sächsischen Trauben“, sagt Schenk. „Es ist aber kein Weinbrand, denn der muss sechs Monate in einem Holzfass liegen.“ Und schon kommen die Genießer ins Schwärmen. „Er ist naturbelassen, es sind keine Chemikalien drin. Im Juni wird er fertig sein. Vom Geruch her ist er jetzt schon herrlich“, so Diestelhorst. Gut werde er, versichern beide, es brauche aber Zeit. Viel Zeit. Denn auch ein Obstbrand muss sich erst finden. Da ist sie schon wieder, die Geduld.

Die braucht das Team auch für die Vermarktung. „Der lokale Charakter ist schon da, für den deutschlandweiten Verkauf gestaltet sich das allerdings schwieriger“, sagt Schenk. Jetzt gibt es erste Anfragen aus den alten Bundesländern, Ende Mai präsentieren sie ihre Produkte in der Nähe von Hamburg.

Dort kann man dann, wie hier in der Klotzschener Brennerei, zum Beispiel feinschmeckende von hustrigen Bränden unterscheiden lernen. Vorausgesetzt, man hat den Gaumen dafür. „Wir bieten jetzt Ge-

schmacksschulungen an“, erklärt Schenk. „Da kann man dann den Geschmack von drei Apfelbränden oder Birnenbränden miteinander vergleichen.“ Nur beim direkten Vergleich lassen sich Unterschiede erkennen.

Momentan reisen Diestelhorst und Schenk erst mal wieder von Streuobstwiese zu Streuobstwiese. „Wir sind immer auf der Suche nach alten sächsischen Bäumen“, so Schenk. Da gibt es zum Beispiel einen Borsdorfer Apfel, eine Sorte aus dem 19. Jahrhundert. „Bis jetzt haben wir aber nur einen Baum gefunden.“ Mit einem Bestimmungsbuch untersuchen sie die Bäume, wollen ganz sicher gehen. Nur aus besonderem Obst gibt es am Ende einen besonderen Obstbrand.

Also auch für die Suche nach Obstbäumen braucht man Geduld. Und dann noch mal viel mehr davon, wenn man wartet, bis die edlen Tröpfchen auch wirklich edel schmecken.

■ Die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei ist unter ☎ 8808989 zu erreichen.