

# „nil nisi optimorum“

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei erobert Treppchen bei internationalem Qualitäts-Wettbewerb



Schenk (l.) und Lutz Diestelhorst stoßen auf ihren Erfolg an. Foto: M. Günther

Dresden (Eig.Ber.). Einen wirklich guten Brand kann auch der Lale erkennen. Das geht ganz ohne zu schwenken, zu schnüffeln und zu gurgeln – und zwar am besten am Morgen danach: Dann sollte der Kopf leicht und frei sein, auch wenn der Abend lang geworden ist. Test-Variante zwei: Ein ausgetrunkenes Glas über Nacht stehen lassen und am nächsten Morgen daran riechen. Das Aroma eines hochwertigen Destillats bleibt bis zu 24 Stunden erhalten.

## Alte Obstsorten wiederentdeckt

Diese einfachen und auch die meisten Kriterien der Kenner und Qualitätskontrolleure zu erfüllen, darum bemühen sich Georg Schenk und Lutz Diestelhorst, die seit reichlich einem Jahr die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei in Klotzsche betreiben. Qualität ist ihr oberstes Gebot, Vorzüge der Region bekannt zu machen gehört zur Philosophie der beiden Wahlsachsen. „In und um Dresden gibt es jede Menge Streuobstwiesen, um die sich die Besitzer nicht kümmern, weil sich für sie der Aufwand nicht lohnte“. Ganz alte Sorten mit wunderbarem Aroma seien dort zu finden, schwärmt Lutz Diestelhorst. Spaß am Destillieren habe er immer schon gehabt. Als er die Baum-Bestände entdeckte und in Georg Schenk einen begeisterten Mitstreiter fand, stand fest: Sie wollten ein eigenes Produkt auf den Markt bringen, einen naturbelassenen Obstbrand aus regionalen Sorten.

Ein Jahr später türmen sich im eigens dafür ausgebauten Kellergewölbe kornblumenblaue Kunststofflässe, bis zum Rand gefüllt mit etwa 40-prozen-

tigen Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Qüiten- und Kirschdestillaten. 20 verschiedene insgesamt. Rund 14 Tonnen Obst haben Schenk und Diestelhorst im vergangenen Jahr verarbeitet. Daraus lassen sich, rein technisch betrachtet, reichlich 500 Liter Alkohol zu rund 80 Prozent herstellen. Verdünnt mit denaturiertem Wasser flossen etwa 1600 Liter fertiger Obstbrand in die langhalsigen Flaschen mit der Aufschrift „nil nisi optimorum“ (lat.), was so viel heißt wie: „Nur vom Besten“.

„Die Produktion ist mit sehr viel Handarbeit verbunden, weil nur einwandfreies Obst verwendet werden darf. Schadstellen, Blüten und Stiele müssen einzeln entfernt werden.“ Das sei wichtig, damit der Brand später so wenig wie möglich Gerbstoffe enthalte, die Kopfschmerzen verursachen, erklärt Lutz Diestelhorst. Beim Ausschneiden helfen Saisonkräfte. Alles andere schaffen die beiden Männer allein. „Nur die Wildkirschen ernten wir mit Freunden. Das gibt so ein Flair von Ernteeinsätzen in der Landwirtschaft, wie sie in der DDR üblich waren“, lacht der studierte Architekt. Überhaupt stehe die Freude an der Sache im Vordergrund. Noch könne man von dem Geschäft nicht leben.

## Maßgeschneiderte Brennanlage

Zumal Investitionen nötig sind. Diestelhorst und Schenk betreiben nämlich eine Verschlussbrennerei. Das bedeutet, dass jeder Tropfen, der die Röhren, Kolben und Gläser passiert, exakt gemessen wird. Ab 400 Liter produziertem Alkohol wird es teuer. Denn jeder weitere Liter wird mit über 13 Euro versteuert. Verschluss-Brenn-

anlagen müssen für den Standort maßgeschneidert hergestellt werden und kosten, so Georg Schenk, rund 100000 Euro. Noch stammen die Klotzcher Brände aus einer geliebten Destillieranlage. In der zweiten Jahreshälfte soll die eigene fertig sein.

## Konkurrenz wächst nach

In Deutschland sind derzeit rund 1000 Verschlussbrennerien in Betrieb. Außerdem gibt es etwa 30000 Brenn-Rechte. Das sind viele Generationen alte Lizenzen, Alkohol herzustellen. Sie dürfen vererbt und verkauft werden, sind aber an eine Region gebunden. Mit dem Einheitsvertrag wurden sämtliche Brenn-Rechte der DDR getilgt. „Sie waren ohnehin nicht aktiv, weil ja die privatwirtschaftliche Alkoholherstellung nicht erlaubt war“, und so sei im Zuge der Vereinigung potentielle Konkurrenz im Osten ausgeschaltet worden, erklärt Schenk.

Doch die wächst nach. Beim Internationalen Qualitätswettbewerb für Obstbrände aus Kleinbetrieben, veranstaltet von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), haben Lutz Diestelhorst und Georg Schenk sechs Medaillen gewonnen. Davon zwei Silberne für die Apfeledelbrände „Weisser Klarapfel“ und „Pilot“, eine Sorte die in Pilsnitz gezüchtet worden ist. Silber gab es zudem für zwei Birnendestillate, Bronze für Wildkirsche sowie für ein Cuvée aus Apfel, Birne und Pflaume. Insgesamt waren 552 Brände getestet worden.

Nadja Lask  
Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei  
GmbH, Klotzcher Hauptstraße 24, Tel.  
0351/8808989, www.AugustRex.com  
Geöffnet: Fr. 10-18 und Sa. 10-14 Uhr.