

Altes Obst für edle Brände

Spezialitätenbrennerei verarbeitet Obst von Streuobstwiesen

In Klotzsche wird seit 2001 in einem alten Gewölbekeller aus dem Jahre 1802 wieder gemischt. Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk leisten mit ihrer Obstbrennerei einen Beitrag zur Erhaltung von alten Streuobstwiesen und deren Sortenvielfalt.

Von Jacqueline Kutzera

Kaum einer kennt noch den Weißen Klarapfel mit seinem fein-würzigen Aroma, in Sachsen auch Kornapfel genannt. Jedes Jahr im Juli machte die Großmutter daraus das erste Apfelmus. Oder den Danziger Kantapfel mit seinem rosenartigen Duft. „Die EU-Norm-gerechten Apfelsorten im Supermarkt können, was Aroma und Geschmack betrifft, da nicht mithalten“, so Georg W. Schenk. „Leider ist in unserer heutigen Konsumgesellschaft, die auf Effizienz und hohen Ertrag ausgerichtet ist, für alte Obstsorten kaum noch Platz.“

Nach alten Streuobstwiesen gesucht

Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk lernten sich im Jahr 2000 auf einer Veranstaltung von Slow Food Deutschland e. V. kennen. Diese internationale Vereinigung steht unter anderem für Qualität, Geschmack und Genuss. Slow Food setzt sich für die regionale Herstellung von Lebensmitteln ein, damit authentische Produkte mit Charakter erhalten bleiben. Beide überlegten, welchen Beitrag sie dazu leisten können.

Dresden liegt aufgrund seines günstigen Klimas in einem großen Obstanbaugebiet. So machten sich Georg W. Schenk und Lutz H. Diestelhorst auf die Suche nach alten Streuobstwiesen



Georg W. Schenk und Lutz H. Diestelhorst: „Da es für Streuobst keinen Markt gibt, haben wir uns entschlossen, es zu veredeln.“

Fotos (2): Kutzera

und wurden bei traditionellen Obstbauern fündig. Die Bäume waren zum Teil 60 bis 70 Jahre alt und wurden zwischen 1930 und 1940 gepflanzt. „Wir verarbeiten neben Quitten, Birnen, Wildkirsche und Zwetschgen sieben verschiedene alte Apfelsorten, die wir schon gebrannt haben“, so Lutz H. Diestelhorst. Die Bauern haben dadurch einen Anreiz, die Streuobstwiesen zu pflegen, damit sie auch künftigen Generationen erhalten bleiben.

Flaschen eng aneinander gereiht wie Zinnsoldaten

Ab Juli herrscht in der Brennerei auf der Klotzsker Hauptstraße Hochbetrieb. Da nur vollreifes, gesundes Obst zur Verarbeitung gelangt, muss jeder Griff sitzen. In aufwändiger Handarbeit wird dieses gereinigt, Blätter und Stiele werden entfernt. Unter ständiger Aufsicht wird das Obst dann vergoren. Nur so entsteht ein einwandfreies, reines Rohdestillat.

Im Vorräum des alten Wein-

kellers stehen auf großen Holztischen schmale, elegante Flaschen mit schönen Etiketten. Eng aneinander gereiht wie Zinnsoldaten. Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk freuen sich schon auf die ungespritzten Birnen, Quitten, Wildkirschen, Zwetschgen und Äpfel mit ihrem einzigartigen Aroma. Denn sie wissen: Im Ursprünglichen liegt der wahre Luxus.

