

Streuobst - in Flaschen gefüllt

ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI IST DEUTSCHLANDS JÜNGSTE

Wie schmeckt eigentlich eine Streuobstwiese? Eigenartige Frage? Keineswegs! Die Antwort gibt die Kocharena auf der Gourmetmesse. Getreu dem Gebot „Nil Nisi Optimorum – Nur vom Besten“ präsentieren der Kaufmann und Bauträger Georg W. Schenk und der Architekt Lutz H. Diestelhorst feine Destillate der besonderen Art – Dresdner Edelobstbrände, die in diesem Jahr bereits 13 Medaillen in Empfang nehmen konnten. Slow Food, das Magazin der Vereinigung für intelligenten Genuss, war sogleich des Lobes voll: „Unsere beiden Dresdner Jungs destillieren das Obst von sächsischen Streuobstwiesen nicht nur wegen der aromatischen Brände, sondern auch um neben anderen Sorten ‚Starks Allerfrühesten‘, ‚Gillerts Butterbirne‘, dem ‚Schönen von Herrnhut‘ oder der ‚Konstantinopler Apfelquitte‘ genussvoll wieder auf die Beine zu helfen.“ Dass in Klotzsche, wo die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH residiert – um es volkstümlich zu sagen –, Schnaps gebrannt wird, ist nahezu unbekannt.

Die Geschichte der Destille beginnt wie jedes Märchen: Es waren einmal zwei Dresdner Slow-Food-Mitglieder, die etwas zur Rettung alter Obstsorten tun wollten und in einer „Leichtsinnigen Stunde“ eine eigene Brennerei gründeten. Die Basis ihrer Arbeit begründen die beiden so: „Dresden liegt wegen seines günstigen Klimas in einem großen Obstanbaugebiet. Aufgrund der langen Tradition finden sich im Umland noch reiche Bestände an alten Streuobstwiesen. In Deutschland sind neben den bekannten Stein- und Kernobstsorten wie Birne, Kirsche, Pflaume und Quitte allein über 1 000 Apfelsorten registriert. Und sehr viele dieser alten, ungespritzten Sorten wachsen auf den alten Streuobstwiesen rund um Dresden.“ Lutz H. Diestelhorst bezeichnet diese Ressourcen als einmalig. „Sie ermöglichen es, hocharomatische und sortentypische Obstbrände in großer Vielfalt und hoher Qualität herzustellen.“ Georg W. Schenk bringt die Philosophie des Unternehmens auf den Punkt: „In unserer Brennerei kommt



Georg W. Schenk und Lutz H. Diestelhorst beim Probieren ihrer Kästlichkeit im, unter Denkmalschutz stehenden Bewilkekkeller, der 1802 zur Lagerung von Wein angelegt wurde.

nur vollreifes, gesundes Obst aus den umliegenden Streuobstwiesen zur Verarbeitung. In aufwendiger Handarbeit wird es gereinigt, von sämtlichen Blättern und Stielen befreit und unter ständiger Aufsicht vergoren. Ein schonender, langsamer

Brennvorgang rundet die Auslese ab und gewährleistet ein einwandfreies Rohdestillat.“ Liest man die Namen der Brände, wird sich mancher Dresdner erinnern, dass er diese Apfelsorten vor Jahren schon einmal verspeist hat:

Goldparmäne (Geburtsjahr um 1200), Weißer Klarapfel (1850), Schöner von Herrnhut (1880), Roter Boskoop (1923). Relativ neu ist dagegen der Tafelapfel Pilot, entstanden 1962 im Institut für Obstforschung in Pillnitz. Deshalb die ersten beiden Buchstaben „Pi“ für Pillnitz. Oder nehmen wir die Birnen: Gute Luise von Avranches (1788), Gillerts Butterbirne (1820) und Clapps Liebling (1860). Vergangene und vergessene Namen, obwohl heute noch auf hiesigen Wiesen quicklebendig. Die Rückbesinnung auf die Qualität trägt inzwischen Früchte: Eigentümer von Streuobstwiesen melden sich bei der Brennerei und offerieren ihre Erzeugnisse. Und so kommt es, dass immer noch Sorten wiederentdeckt werden – beispielsweise der Böhmisches Rosenapfel im Lockwitztal. Ein Fazit von Lutz H. Diestelhorst lautet demzufolge: „Streuobstwiesen und deren geschmacklich interessante Früchte bleiben durch unser Engagement als Kulturlandschaft auch künftigen Generationen erhalten.“ Kulturgeschichte zum Genießen.

Matthias P. Dunkel