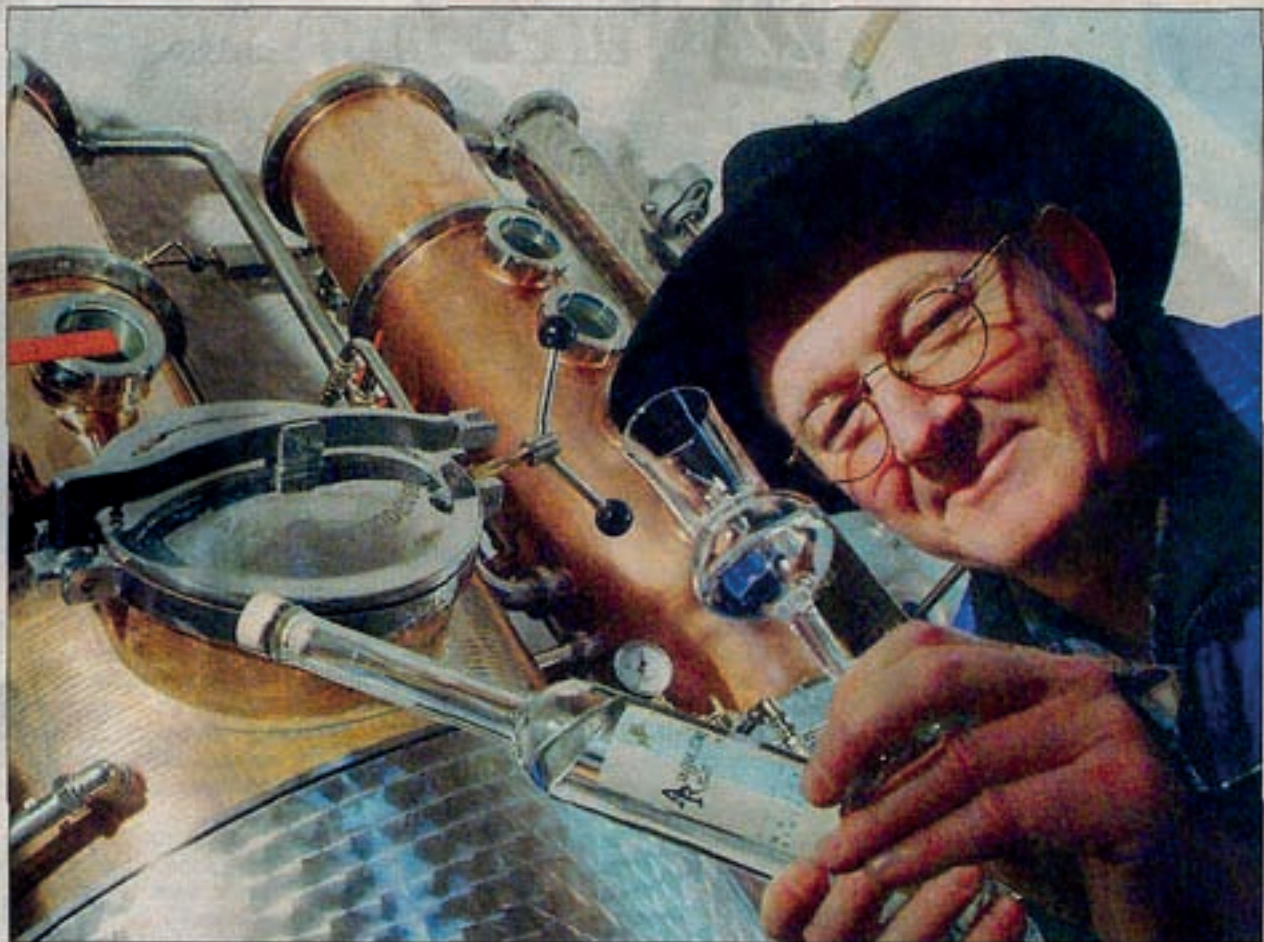


Lebensart



Da strahlen selbst die Augen des Experten: Georg W. Schenk an der neuen Brennanlage.

Foto: Steffen Füssel

Und wir brennen doch

Dresdner Unternehmen bekommt Destille und macht sie öffentlich zugänglich

Von Ivette Wagner

Es gibt Geschichten, die nehmen doch noch ein gutes Ende. Lutz H. Diestelhorst und Georg W. Schenk, Inhaber der ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei, verzücken seit einem reichlichen Jahr Genießer-Gaumen mit ihren ausgefallenen und wirklich sächsischen Obstbränden. Die Ingredienzen dazu finden sie auf hiesigen Streuobstwiesen. Allerdings wurde die Maische – so nennt man das, was von dem gereinigten Obst nach der Gärung übrig bleibt – dann nach Brandenburg kutschert. „Dort hatten wir eine Brennerei gepachtet“, sagt Schenk. „Wir hatten schon mal eine Anlage bestellt, der Lieferant ging aber Pleite.“

In Dresden wurde denn auch gleich spekuliert. „Es kamen Gerüchte auf, dass wir gar nicht selbst brennen, sondern irgendwelche Getränke nur in unsere Flaschen umfüllen“, so Experte Schenk. Die Lästermäuler kann er nun eines Besseren belehren. In den letzten Tagen wurde auf der Klotzscher Hauptstraße eine Kupfer-Brennanlage


aufgebaut, die mit Gas betrieben wird. 300 Liter Maische werden darin unter Druck auf 120 Grad Celsius erwärmt. „Die Masse kondensiert dann, und aus diesem Kondensat entstehen unsere Brände“, erklärt Schenk. Doch bevor es so weit ist, müssen jede Menge Bestimmungen eingehalten werden. „Das Hauptzollamt ist beim Aufbau mit vor Ort. An der Maschine werden über 20 Plomben angebracht.“ Der Grund: Schwarzbrennen ist damit ausgeschlossen.

Schaugläser und viel Licht sorgen für Einblick

In dem Gewölbekeller aus dem Jahr 1802 wird die Anlage mit einem Wert von etwa 128 000 Euro mehrere Tage justiert und eingestellt. „Da ist zum Beispiel eine Alkoholmessuhr drin. Die fertigt nur eine Firma in Deutschland. Deshalb kostet sie allein schon 20 000 Euro“, verrät Schenk. Doch auch die Dresdner und Touristen sollen etwas von der Investition haben. „Wir werden Führungen durch unsere Schaubrennerei machen.“ Interessierte

können alles anfassen, nichts wird – wie in anderen Brennereien – nur hinter Glas zu sehen sein. In allen Bereichen der Anlage sind Schaugläser eingearbeitet, Lichtquellen bringen Licht ins Dunkel. „So etwas gibt es in Dresden überhaupt noch nicht“, sagt Georg W. Schenk.

Dann lässt er noch einen Blick auf die kommenden Gaumenfreuden zu. Alte Apfelsorten wie die Goldrenette „Freiherr von Berlepsch“, der „Schöner von Herrnhut“ oder der „Danziger Kantapfel“ haben es Georg W. Schenk und Lutz H. Diestelhorst diesmal angetan. Jetzt werden die Früchte zu erlesenen Destillaten werden. Die Betreiber der ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei entdeckten auf den Streuobstwiesen aber auch wieder Raritäten. „Spannend wird die Destillation des „Böhmischen Rosenapfels“, einer Sorte, die nur in Böhmen und Sachsen heimisch ist und schon fast ausgestorben schien“, erklärt Schenk. Es gibt eben Geschichten, die nehmen ein gutes Ende.

 www.augustus-rex.com