

Ein Brand, der nicht brennt

# Herr Schenk schenkt uns den Obstler ein

Von Petra Siemon

Welch'Genuss! - die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei be-  
blickt uns in diesem Jahr mit  
28 bewährten und zehn nagel-  
neuen edlen Obstbränden.

Der „Böhmische Rosenapfel“  
galt längst als ausgestorben. Doch  
Georg Schenk hat ihn im Lock-  
witztal wieder entdeckt - und  
lässt ihn nun bis zum Sommer  
zum Obstler reifen. „Wir haben  
uns den alten Sorten verschrie-  
ben, die kaum noch einer kennt“,  
sagt der 53-Jährige, der hauptberu-  
flich Altbauern saniert, über  
seinen Zwei-Mann-Hobby-Ber-  
trieb. „In der Kaufhalle findet  
man vielleicht noch fünf Apfel-  
sorten, dabei gibt es 2500 in  
Deutschland, 1000 allein in Pil-  
nitz. Unsere Apfel, Birnen, Kir-  
schen, Trauben und Quitten stam-

men von Streuobstwiesen im Um-  
kreis von 20 Kilometern.“ Dazu  
zählen so klangvolle wie „Gold-  
Reinette Freiherrn von Berlepsch“,  
„Zuccalmaglio“ oder „Köstliche  
aus Charneu“. Als Anreiz zahlen  
Schenk und sein Partner, der Ar-  
chitekt Lutz Diestelhorst (36),  
den Baumbesitzern doppelt so  
viel wie Mostereien.

Vollreif werden die Früchte ge-  
erntet und naturbelassen in dem  
200 Jahre alten Klotzacher

Genäuer verarbeitet. Rund  
15 Tonnen im Jahr - eine Heiden-  
arbeit. Faulstellen, Stiele und  
Grünteiile müssen penibel ent-  
fernt werden. Das zerkleinerte  
Obst kommt in einen Gärtank.  
Später wird das Destillat mit  
Quellwasser aus dem Erzgebirge  
versetzt. Schenk: „Das Ganze  
dauert rund ein Jahr.“ Und dann  
kann der Gast die mehrfach aus-  
gezeichneten Produkte kaufen.  
Zu den beliebtesten Flaschen



In den  
1.000-Liter-  
Tanks an  
der Wand  
gärt das  
Obst mit  
Reinzucht-  
hefe. In den  
blauen Fä-  
ssern legt  
das Roh-  
destillat bis  
zu sechs  
Monate.

zählen die mandelförmige „Wild-  
kirsche“, der süßlich-frische  
Traubenbrand „Riesling“, die  
Pillnitzer Apfelsorte „Pilot“ oder  
die „Constantinopeler Apfelquit-  
te“ (ab 19,50 Euro/0,35 l).

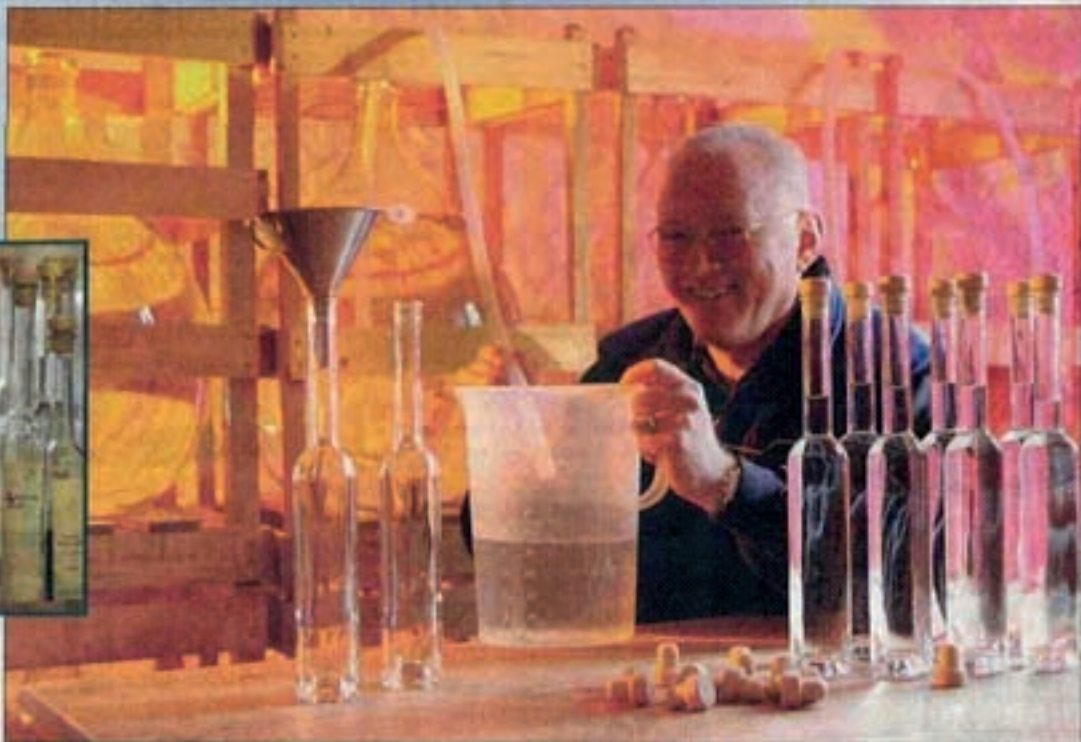
„Die Brände sollten bei Zim-  
mertemperatur und fast tropf-  
chenweise genossen werden“, rät  
Schenk. Und preist die Qualität  
der 40-Prozentigen. „Sie heizen

nicht im Mund, sind schön rund.  
Wer gleich eine Flasche leert, hat  
zwar einen in der Krone, aber am  
nächsten Tag keinen Kopf.“

Kaufen können Sie die Brände  
vor Ort (Klotzacher Hauptstr. 24)  
freitags 10-18 Uhr und samstags  
10-14 Uhr in Gourmetrestauran-  
ts, Weingeschäften oder übers  
Internet unter: [www.sagustus-  
rex.com](http://www.sagustus-<br/>rex.com).

Diese  
Schau-  
flasche

(kl.F.) ist  
mit so vie-  
len Wild-  
kirschker-  
nen ge-  
füllt wie  
Früchte  
für 0,35  
Liter Wild-  
kirsch-  
brand ge-  
braucht  
werden -  
es sind  
über 1000  
Stück. Ge-  
org  
Schenk füllt in der Brennerei, ge-  
gründet 2001, Flaschen ab  
(gr.F.). Der Slow-Food-Verfechter  
hat sich den genussvollen An-  
sorten verschrieben.



Fotos: Thomas Törpe