

# Gut Ding will Weile haben

## Dresdner Spezialitätenbrennerei auf Erfolgskurs

Dresden. Auf Hochglanz poliert und zu allem bereit, was höchste Qualität fordert, steht sie da, die „Dicke Berta“. So stiehlt sie dutzenden Ballons und hunderten schlanken Flaschen voll edlster Tropfen die Show, wenn Besucher die erste Dresdner Spezialitätenbrennerei in Klotzsche betreten. Dabei verhält sie sich noch ganz still. In Aktion ist die rieselnagelneue Verschluss-Brennanlage erst im Sommer zu erleben, wenn Georg Schenk und Lutz Diestelhorst genügend Obst geerntet, geschält, entkornet und im Muser zerkleinert, dann eingemaischt und die drei bis vier Wochen dauernde Gärung abgewartet haben.

Lange und hartnäckig haben die Beiden für ihre Idee vom eigenen Destillat gekämpft. Im Oktober 2001 gewannen Schenk und Diestelhorst die ersten Prozente aus dem Roten Boskoop. Vor dieser Premiere hatten sie monatelang Bücher gewälzt und beherrschten die Regeln der Brennkunst zumindest theoretisch im Schlaf. Der praktische Erfolg machte sie neugierig auf andere Obstarten.

Nicht nur das Herstellen verschiedener Brände reizte Diestelhorst und Schenk. Zu ihrer Philosophie gehört die Pflege aller, fast verschönerter Obstsorten. Die fanden die Wahldresdner auf Streuobstwiesen und an Straßenrändern. Heute arbeiten sie mit Wissensignern aus der Region zusammen, bestimmen mit Hilfe der Deutschen Genbank in Pillnitz Bäume und geben Rat für die Pflege der Wiesen. „Inzwischen melden sich Leute bei uns, weil in ihren Gärten Baritäthen wachsen“, erzählt Lutz Diestelhorst.

Wie Schenk hat das neue Unternehmen



Darauf ein Gläschen: Georg Schenk und Lutz Diestelhorst (mit Brille) stoßen auf ihre „Dicke Berta“ an. Mit der neuen Brennanlage destillieren sie diesen Sommer erstmals selbst.  
Foto: Marion Doering

dem Branntweinmonopolrecht. Da der in den Brennereien gewonnene Alkohol der Branntweinsteuer unterliegt, werden diese Brennereien streng durch die Finanzbehörden

geführten Kaiser Wilhelms II aus dem Jahre 1918, die klein und mittelständischen Betrieben sowie landwirtschaftlichen Produzenten die Abnahme von Alkohol durch den Staat ga-

Gold gab es für den „Danziger Kantapfel“, Silber für „Goldparmäne“ und „Schwarze Knorpelkirsche“ sowie Bronze für „Riesling- & Traminer Traubenbrand“, „Gute Luise von Av-