

Genuss liegt hochprozentig auf der Zunge

Dresdner Spezialitätenbrennerei von Fachleuten hoch dekoriert

Dresden (DNN). Nach herrscht absolute Stille in dem 13 Meter langen und drei Meter hohen Gewölbe der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei.

Die Blubler der altsächsischen Gärung sind zu hören, wenn Geschäftsführer Georg Schenk einzeln Deckel für einen neugierigen Blick ins Innere der 120 Liter großen Weichbottas öffnet. Für einen Moment hängt sogar der Duft vergorener Kleinschen in der Luft.

Nur 18 Stunden später erntet nichts mehr als den Frieden des Vergarens in dem 200-jährigen Tonnengewölbe. Einziges Treiben ist ein seltsames Geräusch. Das als „Dicke Bertha“ bezeichnete Versuchsbrennaggregat wird mit der Verdrehen Brauner Koerperkirsche gewirkt. „Ja, ist der erste öffentliche Braustag in diesem Jahr, deshalb wird der erste Brand drei Stunden dauern“, erklärt Schenk. Alle weiteren Brände sind in jeweils einstufigen Stunden fertig.

Rund 14 bis 18 Tonnen Obst verarbeitet die Spezialitätenbrennerei in dem klingelnden Namen „Augustus Rex“ zu 20 verschiedenen Bränden. Ende 2004 stockten Schenk und sein Partner Lutz Dostelhorst diesen Bestand sogar noch um zehn weitere Destillate auf. Was Schenk selbst wirtschaftlichen Umsatz nennt, hat einen tiefen Sinn. „Wir wollen die seltenen Sorten bewahren, die es durch

König August den Starken seit 250 Jahren auf Streubottas in der Region gibt.“ Allein 1000 alte Apfelsorten sind bekannt, dazu kommen Stein- und Kernobst wie Birne, Kirsche, Pfirsich und Quitten. Selbst von Fachleuten längst als ausgestorbene Sorten, wie den Böhmisches Rosenapfel, finden die beiden Freunde eines edlen Tropfen bei fernem Strömling durch das Lackwurz- und Mispelöl. Damit das Ergebnis bestmöglich ist, setzen Schenk und Dostelhorst auf handverlesenes Obst von Streubottas aus der unmittelbaren Umgebung. „Wir arbeiten mit drei Obstsorten und der Grünen Liga zusammen“, nennt Schenk seine Partner. Das Ergebnis spricht für sich: Sollen Metzger räumen die Wild-Dresdner bei der diesjährigen Spezialitätenverkostung „Destillata“ in Wien ab. Einmal Gold gab es für den Duzdiger Kantapfel, zwei Mal Silber für die Goldparade und die Schwarze Koerperkirsche und vier Mal Bronze für den Hasling Traubenbrand, Traubener Traubenbrand sowie die gute Laune von Ananas und die Apfelsorte Pils. Dieses Ergebnis kanapelierte die Dresdner mit drei Edelobstsorten in die besten deutschen Genuss-Restaurants.

Besonders stolz ist Schenk, dass sie mit ihrem bewährtesten, Hasling Traubenbrand sogar die Kluckhagen der Weibauer als Rhein und Mosel er-

obert haben. Vor vier Jahren haben der Vierfeld Lutz Dostelhorst und der Schweizer Georg Schenk das ehrgeizige Projekt aus der Taufe und starteten den 1802 von Adam Gustav Hofmann angelegten Gewölbebau. Seitdem gibt es Jahr für Jahr bergauf. 2003 kamen sie bei einer Alkohol-Ausbeute von 750 Liter Alkohol auf einen Jahresumsatz von 20.000 Euro. 2004 rechnete Schenk mit einer Verdopplung dieser Umsatzzahl. Letzten können die beiden Hobby-Brenner von diesem Erfolg, dem zuvor eine Investition von rund 121.000 Euro vorausging, zwar noch nicht. Stattdessen arbeiten sie beide hauptsächlich in der Hausbranche. Dostelhorst als Apotheker und Schenk betreibt ein Importbüro für Projektierung. Sie können sie es sich leisten, ihre ganze Liebe dem edleren Braustag zu widmen. „Wir sehen uns schon im Frühjahr die Stille unserer Räume an und gehen vor der Ernte im Sommer noch einmal auf die Wiesen, um den Zierkerchalt der Früchte zu messen.“ Dem hier gilt: So lange wie möglich ist besser als so lange wie nötig. Sind die Früchte einmal geerntet, müssen sie binnen weniger Stunden mit Hilfe von Saisonkräften verarbeitet werden. Deshalb ist die kurze Distanz zum Weiskeller so wichtig. Nach dem Abkochen, dem Pressen der Früchte, muss der dabei gewonnene Saft etwa sechs Wochen gären, ehe er in der dicken Bertha destilliert wird. „Das Gebotnis unserer Brände liegt darin, dass wir den Vor- und Nachlauf wegwerfen und nur das „reine“ Herzstück behalten“, verrät Schenk.

Noch immer produziert der Enkel eines Schweizer Weibauers, was sich an Früchten alles zu einem Obstbrand verarbeiten lässt. Selbst Nüsse aus dem Garten erdieren schon als Likör. Sein „Zugspitz Projekt“ verweigert Schenk ebenfalls nicht. „Für die Metzger-Schlossallee haben wir als Ersatz-Getränke alte Apfelsorten vorgeschlagen und gleich den Bewirtschaftler angeleitet.“ Vielleicht landen dann ja auch diese Früchte in den schlankeren Flaschen der Zwetschen-Firma Augustus Rex, die sich von dem lateinischen Spruch leiten lässt. „Nisi Nil Optimorum – Nur vom Besten“.

Kerstin Andert

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH, Kluckhagen Hauptstraße 24, Pl. 10-18 Uhr, Sa. 10-18 Uhr und nach Vereinbarung, Tel.: 0351/6 808 989 Internet: www.AugustusRex.com



Ein wahres Meer aus Flaschen, in denen sich der neue Gusto des guten Getranckens sammelt, ist in dem Raum der Dresdner Spezialitätenbrennerei zu finden. Den 20 verschiedenen Sorten der destillierten Obstbrände suchen Sie zum Jahresende weitere zehn folgen. Derart wird von den Betreibern in Zusammenarbeit mit ansässigen Obstbauern und der Grünen Liga eine auf mehr als 200 Jahre zurückreichende Tradition neu belebt. Auch international konnten die Dresdner Obstbrenner schon Meistertitel für ihre Brände erlangen. Die Jury einer Südtiroler Weinmesse in Österreich vergab gleich mehrfach Medaillen für verschiedene Sorten, die an der Elbe von saftigen Obst in saure Brände verarbeitet werden. Fotos: Kerstin Andert (2)



Geschäftsführer Georg Schenk lässt das volle Aroma eines Obstbrandes gerichtlich auf sich einwirken.