

Mit einem unglaublichen Aroma

Im Gespräch mit Georg W. Schenk, Destillateur und Geschäftsführer der Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex

Sie nennen die Jahrgänge ihrer Obstbrände. Ist das bei einem Schnaps denn überhaupt von Bedeutung?

Unbedingt. Schließlich ist jeder Jahrgang anders, weil das Obst - abhängig von den Umwelteinflüssen - unterschiedlich reift. In diesem Jahr ist vieles erst sehr spät reif geworden. Zur Ausbildung eines harmonischen Aromas benötigt man ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Nur Süße bringt eher fade Aromen und zuviel Säure bringt herbe Töne.

Sie verwenden viele alte Obstsorten. Sind die besser?

Sie sind sehr gut. Und es ist wichtig, die alten Kulturen zu erhalten.

So sind zum Beispiel über 2.700 Apfelsorten bekannt. Davon existieren in Deutschland noch etwa 1.000. Und im Supermarkt findet man vielleicht noch bis sechs verschiedene Sorten, die nach nichts schmecken. Bei den Birnen gibt es mehr als 600 Sorten. Und dennoch werden immer wieder neue gezüchtet - weil der Handel neues Obst haben will.

Für die Regale braucht man nun mal haltbare Sorten.

Ja, sie müssen gut lagerfähig sein, lange halten und gut aussehen. Und die Neuzüchtungen müssen eine besondere Größe haben. Ich halte so etwas für zweitrangig. So wird die Goldparmäne, die schon im Jahr 1200 in England erwähnt worden ist, es nie zu EU-Normen schaffen. Der schmackhafte Apfel ist dafür zu klein - aber zum Brennen hervorragend geeignet.

Wann kann man die Äpfel von diesem Jahr trinken?

Jetzt kommt gerade die Ernte von 2003 auf den Markt. Die Obstbrände haben ein unglaubliches Aroma, noch um ein Vielfaches besser als die von 2001, was auch ein guter Jahrgang war. Es dauert mindestens ein Jahr, bis so ein Destillat reif ist.

Wie viele Äpfel braucht man für eine Flasche?

In einer großen Flasche sind 350 Milliliter drin. Dafür braucht man - je nach Größe - 30 bis 40 Äpfel. Neben den Apfelbränden sind die aus Birnen sehr beliebt. Im vergangenen Jahr gab es auch wieder Pflaumen - und deshalb kann man sie jetzt wieder trinken. 2002 war die Blüte erfroren., deshalb konnten wir den Brand bisher nicht anbieten. Die sächsische Quitte ist ein Verkaufsschlager

- obwohl sie sehr preisintensiv ist. Aber es ist eine ganz aromatische Frucht, das Aroma ist umwerfend.

Warum ist sie so teuer?

Weil die Herstellung sehr aufwendig ist.



Foto: Steffen Füssel

Der Pelz der Quitte muss mit der Hand abgerieben werden - ohne die Frucht zu beschädigen. Der Preis spiegelt immer die Arbeit wider, die drin steckt. Ich denke aber, dass den Leuten vor allem die Qualität wichtig ist. Die ist uns mit mehreren Medaillen bestätigt worden. So wird unser Klotzscher Hausbrand, übrigens das einzige nicht sortenreine Destillat, im besten Restaurants Deutschlands in Heidelberg ausgeschrieben. Alle guten Dresdner Restaurant und mittlerweile einige Gourmetrestaurants in Deutschland führen unsere Obstbrände ebenfalls. Geradezu ein Verkaufsschlager sind momentan die hochwertigen Weihnachtsgeschenke, deren Versand wir im Auftrag übernehmen.

Wo kann man sie sonst noch bekommen?

Einige exklusive Geschäfte führen unsere Obstbrände. Man kann sie auch über das Internet unter www.Augustus-Rex.com bestellen oder unter Telefon: 0351/880 89 89.

Das Gespräch führte Thessa Wolf