


So entsteht ein Obstbrand



Georg W. Schenk prüft mit kritischem Blick das hochfeine Destillat im Glas


Fotos: KOHNEX

Dresden - Glühwein, Pfefferkuchen, Obstbrand, Stollen, Gans. Sie machen

Weihnachten erst komplett. Doch wie entste-

hen diese Spezialitäten eigentlich? BILD verrät es Ihnen jetzt täglich. Heute erklärt uns Georg W. Schenk (54), Geschäftsführer der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH Augustus Rex, wie ein Obstler gebrannt wird.

Schritt 1



Der Apfel wird durchgeschnitten. Das geübte Auge des Experten untersucht das

Innere auf Faulstellen



Schritt 2

Mit einem Chromstahlquirl wird die Frucht zur Maische eingestampft. Bei Steinobst Vorsicht, daß der Stein heil bleibt

Schritt 3



Die Maische wird in 120-Liter-Fässern gelagert. Die Gärung dauert sechs Wochen. Dann kann destilliert werden

Schritt 4



Schritt 5

▲ Es duftet aus der Brennblase. Der Destillateur prüft den Duft der heißen Maische nach dem Brennen

► Jetzt wird der Alkoholgehalt gemessen. Obstler hat 40 % Vol. Stimmt der Wert, wird in Flaschen abgefüllt

