

Vermischtes

Luise in der Destille

Ein Schweizer brennt in Dresden nach alter Tradition sanfte Obstler aus sächsischen Früchten

VON ALEXANDRA SCHÜNKE

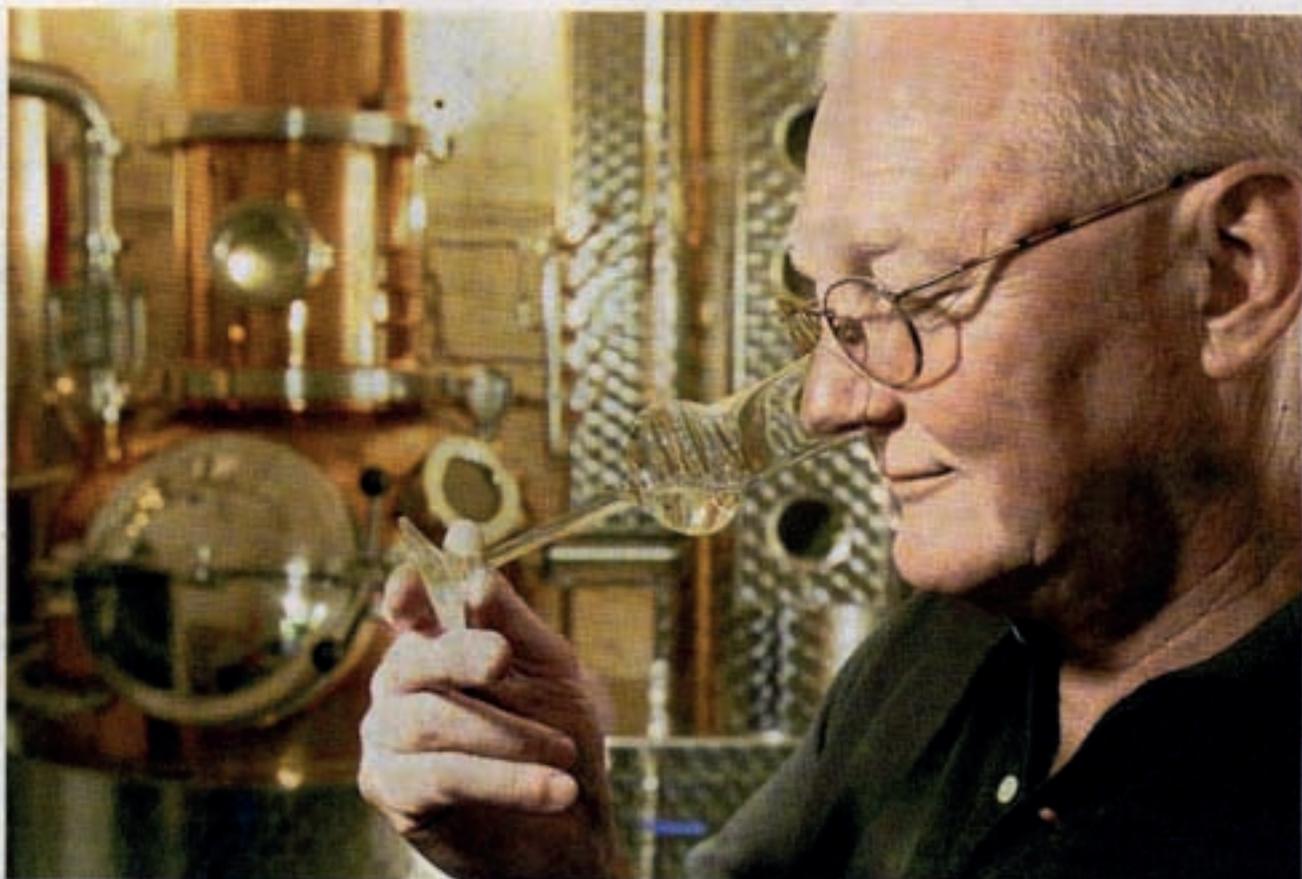
DRESDEN. Ach ja, die schöne Luise. Glanz liegt im Blick von Georg Schenk, wenn die Rede von ihr ist, von der Guten Luise nämlich – einer Birnen-Sorte, die es Georg Schenk besonders angetan hat. Obwohl es sich um eine rein geistige Beziehung handelt. Denn Schenk wird aus der Guten Luise einen sanften Obstler machen. In seiner „Ersten Dresdener Spezialitätenbrennerei Augustus Rex“.

Seit 15 Jahren arbeitet der Schweizer mit dem sächsischem Akzent nun schon in Deutschlands Osten. Aus Neugier war er gekommen, aus Geschäftssinn blieb er da. Als Bauunternehmer sanierte er Dutzende denkmalgeschützte Bauten. 2001 stieg er nebenbei in das Schnaps-Geschäft ein. Gelernt hat Georg Schenk den Beruf des Destillateurs nicht. „Erst haben wir ein paar Mal gebrannt. Als wir dann Erfolg hatten, haben wir doch noch mal die Schulbank gedrückt und einen Kurs absolviert.“

Schmecke den Unterschied

Im Norden der Stadt, nahe dem Flughafen, hatte er schließlich ein Haus zum Brennen gefunden. Gebaut 1802, nach zwei Jahrhunderten eine Ruine. Keine Kanalisation, durch die Fenster piff der Wind. Heute steht im Keller die modernste Brennanlage Europas. „Der Anfang war mühsam“, erinnert sich der 55-Jährige. „Wir mussten unsere Rohstoffe auf den Streuobstwiesen zusammensuchen.“ Und die Bauern überzeugen, das Obst nicht einfach zu kompostieren, sondern es zu pflegen und an Schenk zu verkaufen. Ausschließlich Obstsorten mit Tradition kommen bei ihm in die Destille. Vier Tonnen werden es in diesem Jahr sein. Über Äpfel und Birnen aus dem Supermarkt rümpft Schenk die Nase. „Mir kommt keine Fruchtart in den Tank, die ich nicht vorher gesehen habe“, sagt er.

Der Obstbau hat in Dresden eine lange Geschichte. August der Starke, Kurfürst von Sachsen und jetzt Namenspatron der Brennerei, befahl zu Beginn des 18. Jahrhunderts, dass jedes frisch getraute Ehepaar drei Obstbäume pflanzen sollte. Das sächsische Klima ist ideal für das Obst. „Die kalten Winde vom Erzgebirge sind gut für die Säure“, erklärt Schenk. Ihm ist eine Birne ebenso wichtig wie dem Winzer die



Die Nase trinkt mit: Georg Schenk prüft in der Ersten Dresdener Spezialitätenbrennerei einen seiner edlen Tropfen.

Aus bauchigem Glas

Verkauft werden die Dresdner Brände im Hofladen, Klotzscher Hauptstraße 24, oder über das Internet unter www.augustus-rex.com. Auch kann man sich bei Augustus Rex von eigenem Obst einen Privatbrand herstellen lassen.

Angeboten werden bei Georg Schenk allein zehn Apfelbrände, darunter Raritäten wie Böhmischer Rosenapfel oder Goldparmäne. Bei den Birnenbränden sind Gellerts Butterbirne oder Gute Luise von Avranche die Favoriten.

Genießen sollte man die edlen Tropfen am besten aus einem kleinen bauchigen Glas. Ein guter Obstbrand bewahrt sein Aroma. Wenn das Glas am Tag noch danach riecht, war der Brand sein Geld wert, sagt Georg Schenk.

Traube. Man soll ihn schließlich riechen und schmecken, den Unterschied zur Billig-Konkurrenz im Spirituosen-Regal.

Vor dem Brennen wird das Obst zerkleinert – in Handarbeit. Georg Schenk hat persönlich darüber gewacht. Die Birnen Marke Gute Luise hat er beim Bauern abgeholt, dann sind sie nach und nach verarbeitet worden. In schnellen Schritten eilt Schenk an kleinen blauen Fässern und großen weißen Tanks vorbei. Über den Boden ziehen sich dicke Schläuche. Es riecht nach vergorenem Obst. „Hefe ist das Einzige, was wir zusetzen“, erklärt Schenk: „So

erst wird aus dem Fruchtzucker Alkohol.“ Die Maische ist in die Brennanlage gepumpt worden – die „dicke Berta“, wie Schenk sie nennt. In dem Ungetüm aus Kupfer und Stahl wird die Maische unter Druck auf 120 Grad erhitzt. Alkohol und die Fruchtaromen steigen im Dampf auf und werden durch Kühlung wieder flüssig gemacht. Wie an einer beschlagenen Scheibe. Nur dass die Tropfen hier 80-prozentiger Alkohol sind.

„Das Destillat lagert noch ein Jahr lang in Chrom-Fässern“, erläutert Schenk: „Die Aromen müssen sich erst entfalten.“ Mit Quellwasser

aus dem Erzgebirge wird das Alkohol-Konzentrat auf trinkfreundliche 40 Prozent verdünnt. Das Wasser hat Schenk selbst besorgt, wie immer: „Der Rentner, der die Quelle pflegt, bekommt im Gegenzug dafür Schnaps geschenkt“, sagt er.

Eine Flasche für Putin

Im Verkaufsraum, der gleichzeitig Lager ist, drängen sich schlanke Flaschen in Metallregalen. Die Etiketten sind handnummeriert. Manche haben einen runden, goldenen Aufkleber. Darauf steht einer der vielen Preise, die Schenk schon gewonnen hat. Drin ist der Brand, mit viel Liebe gemacht. Und der kostet zwischen 15 und 55 Euro. „Bezahlt wird vor allem die Arbeit, die dafür nötig war“, sagt Schenk. Und diese Arbeit wissen viele zu schätzen. Ex-Kanzler Gerhard Schröder hatte Russlands Staatspräsident Putin einen Obstler aus Schenks Destille geschenkt.

Ende des Jahres möchte Georg Schenk schwarze Zahlen schreiben. Zufrieden schaut sich der Mann aus Chur in seinem Lagerraum um. Er hat eine alte Dresdener Spezialität zu neuem Leben erweckt.