Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Augustus Rex veredelt seltene Sorten

Dresden liegt in einem großen Obstanbaugebiet. Schon August der Starke förderte die Anpflanzung von Obst zur gesunden Ernährung der Bevölkerung – er befahl nämlich zu Beginn des 18. Jahrhunderts, dass jedes frisch getraute Ehepaar drei Obstbäume pflanzen sollte. So finden sich im Dresdner Umland neben dem konventionell bewirtschafteten Obstanlagen noch reiche Bestände alter Streuobstwiesen mit großer Sortenvielfalt.

Destillatkönigin Katrin Hekel zu Besuch bei G. Schenk, einem der Betreiber von Augustus Rex. Foto: Augustus Rex

Allerdings gestaltet sich die Pflege der großen, teilweise über 80-jährigen Bäume sehr aufwändig. Die Erlöse – wenn es denn überhaupt welche aus der Verarbeitung zu Saft in einer Kelterei gibt, decken kaum die Kosten. So sind auch hier die Streuobstbestände stark gefährdet. Mit dieser Entwicklung wollten sich der gebürtige Schweizer Georg Schenk, der in Dresden heimisch geworden ist, und Lutz Diestelhorst nicht abfinden. Die Idee: Anreize schaffen, diese alten Sorten hochwertig zu veredeln, und zwar über die Erzeugung sortenreiner Brände.

So gründeten sie im Jahr 2001 im Stadtteil Klotzsche die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei – Augustus Rex". Im Jahr 1802 war dort von Johann Gottlieb Hofmann, dem damaligen Besitzer des Erbgerichts, ein großer Weinberg mit Gewölbekeller zur Lagerung des Weines angelegt worden. Noch im 19. Jahrhundert setzte allerdings die Reblaus dem ein Ende. Nach verschiedenen Zwischennutzungen, u.a. als Bade- und Kuranstalt (1881) und als Marmeladenproduktion (1922), wurde der unter Denkmalschutz stehende Gewölbekeller nun sorgfältig saniert und die Obstbrennerei eingerichtet.

Nil nisi optimorum – nur vom Besten

Auf der modernen 3000-l-Wasserbad-Anlage der Fa. Holstein entstehen mittlerweile hochwertige, sortenreine Brände. Bis es allerdings so weit war, mussten G. Schenk und L. Diestelhorst tief in die Tasche greifen, denn die Kosten für eine Verschlussbrennerei sind in etwa dreifach so hoch wie für eine unter Abfindung betriebene. „Es ist die Tragik des deutschen Einigungsvertrages", sagt Schenk. „In Ostdeutschland wurden alle nicht aktiven Brennrechte gelöscht. Wer also eine Brennerei neu aufbauen wollte, kann dies nur mit einer Verschlussbrennerei tun. Also habe ich nach einem Weg gesucht, der den Preis, den ich für meine Produkte verlangen muss, rechtfertigt: höchste Qualität aus erlesenen Früchten. 'Nil nisi optimorum' – nur vom Besten ist unser Motto."

Hohe Qualität hat ihren Preis: nicht an Discountern orientieren

26 Sorten hat Schenk bislang in Nutzung, darunter den 'Freiherr von Berlepsch', 'Schönen von Herrnhut' oder den 'Danziger Kantapfel', 40 Sorten sollen es bereits im kommenden Jahr sein. Diese außergewöhnlichen, sorgfältig destillierten Brände, mit denen er bereits beachtliche Erfolge z.B. auch bei der Prämierung des Verbandes Nord-Württemberg erzielen konnte, haben natürlich ihren Preis: in der Regel 20 Euro sind auf den Tisch zu legen – für 350 ml. Und Schenk räumt auch gleich mit der unter „Kleinbrennern" weit verbreiteten Meinung auf, man müsse mit den Discountern konkurrieren. „Gute Ware darf ihren Preis haben! Es macht keinen Sinn, solch sorgfältig und mit viel Arbeit entstandene edlen Brände billig zu verramschen."

Allerdings läuft eine Vermarktung auf „hohem Niveau" nicht von alleine. Schenk und Diestelhorst suchen sich die Anschriften guter Restaurants aus einschlägigen Fachzeitschriften, Restaurantführern usw. heraus, bemühen sich um einen Termin bei dem verantwortlichen Sommelier – und damit ist das Schwierigste schon geschafft. „Wenn wir unsere Produkte einmal vorgestellt haben, haben wir meist einen neuen Kunden gewonnen, wobei der Preis dann auch eine untergeordnete Rolle spielt."

Kein Mangel mehr an Rohstoffen: Moritzburger Streuobstwiese

Ein besonderer Glücksfall: im Zuge von Sanierungsmaßnahmen entstand in der Gemeinde Moritzburg auf 5500 m² eine Streuobstwiese mit 75 Obstbäumen. 21 Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und eine Eberesche – alles alte Obstsorten, die auf dem normalen und auf wenige Sorten reduzierten Markt keinen Platz mehr haben.

Aber mit „Augustus Rex" ist ein Abnehmer für die Früchte gefunden. Schenk ist nämlich auch Slowfood-Mitglied, jener weltweit agierenden Vereinigung, die sich um qualitativ hochwertige Nahrungsmittel und regional Typisches, um vielfältigen Geschmack und hohen Genuss kümmert. „Herbst für Herbst suche ich rings um Dresden nach 'Exoten', um sie zu verwerten: nur die Nutzung, die Verwertung kann sie vor dem Vergessen und Aussterben retten. Das ist mein Beitrag für das Arche-Projekt von Slowfood Deutschland. Alles für die Gegenwart zu bewahren und für die Zukunft zu sichern."

Seine Suche nach geeigneten Sorten hat dahin geführt, dass ihm die Früchte inzwischen angeboten werden und er für die Kunden brennt. Jede achte Flasche Obstbrand ist inzwischen ein Lohnbrand. Die hochwertigen Früchte bietet er während der Erntezeit auch zum Kauf an, wie andere regionale Produkte aus ökologischem Anbau auch.

Für Schenk wird durch die Moritzburger Streuobstwiese der Bezug alter Obstsorten berechenbarer – und breiter. Von den 21 Obstbaumsorten, die vom Landschaftsbau Kohout südlich von Kamenz geliefert und derzeit gesetzt werden, hat er bislang ein Drittel als Destillat im Angebot.

Beraten ließ er sich von erfahrenen Pomologen. So wird auch ein Apfel der Sorte „Edelborsdorfer" gepflanzt. „Er gehört mit zu den ältesten Züchtungen", erfuhr Georg Schenk, „wurde wahrscheinlich von den Mönchen des Klosters Pforta bei Naumburg gezogen. Allerdings wurde er von Napoleon fast vollständig ausgerottet: der Kaiser brauchte jede Menge Gewehrkolben, die er aus dem harten Holz fertigen ließ." Hart (und leuchtend rot) ist auch der Apfel, der früher zum Füllen von Gänsebraten verwendet wurde. Im Gegensatz zu heutigen Äpfeln, die leicht zu Mus zerfallen, blieb der Edelborsdorfer als Apfel erhalten.

Fünf Bäume dieser Sorte wurden in Moritzburg gepflanzt: es hat lange gedauert ihn zu bekommen. Was für ein Apfel dieser Edelborsdorfer ist, wird erst in zwei bis drei Jahren zu schmecken sein. Denn erst dann werden die jetzt etwa vier Meter hohen Junghäume Früchte tragen. Man kann also gespannt sein, was von der Moritzburger Streuobstwiese in Zukunft kommen wird – an Früchten und auch an Bränden.

Brigitte Gassner, Peißenberg

Unser Weihnachts-Preisausschreiben

Liebe Leser,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie wieder mit unserem traditionellen Weihnachts-Preisausschreiben erfreuen. Allerdings stellen wir Ihnen keine Fragen zur Ermittlung des Lösungsworts, sondern wir haben in dieser Ausgabe eine ganze Reihe „Weihnachtssternchen" untergebracht, die mit jeweils einem Buchstaben versehen sind. Auf die Suche nach diesen Sternchen kann sich die ganze Familie begeben.

Haben Sie alle Sternchen gefunden, müssen nur noch die Buchstaben in die richtige Reihenfolge gebracht werden und schon haben Sie das gesuchte Lösungswort:

□□□□□□□□□□

Ein kleiner Tipp: Es handelt sich um eine süße, flüssige Köstlichkeit, leider nur für die „Großen".

Schreiben Sie die Lösung bitte auf eine Postkarte und schicken diese an

Redaktion Kleinbrennerei
Am Talfeld 5
82380 Peißenberg

Einsendeschluss ist der
31. Dezember 2005
(Datum des Poststempels).

Vergessen Sie bitte nicht Ihren Absender. Die Gewinner werden in KB 2/06 bekannt gegeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Und das gibt es zu gewinnen:
Unter den richtigen Einsendern verlosen wir als
→ Hauptgewinn einen Dampfreiniger SC 1502 der Firma Kärcher.
Der Gewinner des
→ 2. Preises erhält das „Handbuch Obstsorten", der des
→ 3. Preises das Buch „ Bier aus eigenem Keller", der des
→ 4. Preises „Landfrauen-Rezepte aus dem Elsass" und der des
→ 5. Preises „Landfrauen-Rezepte Fisch". Als
→ 6.-13. Preis ist eine Weltzeituhr mit ausklappbarem Standfuß aus Metall und vielen Funktionen vorgesehen. Der Gewinner des
→ 14. Preiess kann sich über das „Ulmer Gartenbuch" und der des
→ 15.-16. Preises über den „Flora Gartenkalender" freuen.