



**BRILLAT-SAVARIN (GOURMET): „DIE GOURMANDISE IST EIN AKT UNSERES URTEILS-
VERMÖGENS, MIT DEM WIR ANGENEHMEN UND GESCHMACKVOLLEN DINGEN
GEGENÜBER ANDEREN, DIE DIESE VORTEILE NICHT BIETEN, DEN VORZUG GEBEN.“**

Das Glück liegt auf der Wiese

GEORG SCHENKS LEIDENSCHAFT FÜR ALTE OBSTSORTEN BRINGT IHM GOLD UND SILBER



Moritzburger Erfolg: Nach alter Väter Sitte wurde dort eine Streuobstwiese mit alten Obstsorten angelegt. Georg Schenk wird daraus feinste Destillate brennen

✦ **AUGUSTUS REX** ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI GMBH

Klotzcher Hauptstraße 24 ·
01109 Dresden
Telefon (0351) 8 80 89 89
www.Augustus-Rex.com
Geöffnet: Montag bis Freitag
8 bis 17 Uhr, in der Adventszeit
auch Sonnabend 10 bis 14 Uhr
sowie nach Vereinbarung

■ Kleiner Auszug aus dem Augustus Rex-Edelobstbrand-Sortiment:
Danziger Kantapfel, Goldparmäne,
Böhmischer Rosenapfel, Goldrenette
Freiherr von Berlepsch, Gute Luise
von Avranches, Gellerts Butterbirne,
Sächsische Wildkirsche, Maßigbarreau
Kirsche, Zimmerlings Trauben, Nancy
Mirabellen Brand, Türkische Pflaume

■ Wir verlosen eine Flasche Apfel-
Edelbrand „Goldparmäne“ aus der
Dresdner Spezialitätenbrennerei
Augustus Rex. Allerdings gilt es
dafür, folgende Frage zu beantworten:
Wieviel Brennereien gab es um das
Jahr 1900 in Dresden? Genaue
Angaben macht dazu ein Schriftstück
aus dem Dresdner Stadtarchiv. Wir
lassen aber Schätzwerte gelten ...
Ihre Antwort senden Sie bitte bis
30. Dezember an PLUSZ, Kennwort
Goldparmäne, Ostra Allee 20,
01067 Dresden.

GRIT MOCCI

In loser Folge macht Plusz an dieser Stelle Platz für Genuss-Menschen und ihre gelebten Passionen.

Alles hat damit angefangen, dass ihm die Äpfel nicht mehr schmeckten und folglich auch das nicht, was man aus Äpfeln machen kann. Der gebürtige Schweizer und Wahl-Dresdner Georg Schenk suchte nach Alternativen zu den augenscheinlich properen, aber aromafreien Angeboten aus der Massenobstproduktion. Er fand sie auf den Streuobstwiesen rund um Sachsens Hauptstadt: Freiherr von Berlepsch, Kaiser Wilhelm und Schöner von Herrnhut. Mit dem Böhmischen Rosenapfel entdeckte er gar eine Sorte, die seit 40 Jahren als ausgestorben galt. Leidenschaftlich und kompromisslos machten sich Georg Schenk und sein Kompagnon Lutz Diestelhorst daran, alten

Obstsorten zu neuem Renommee zu verhelfen, und Obstbauern einen Grund zu geben, diese Sorten wieder gewinnbringend zu kultivieren. Aus dem sporadisch gepflegten Hobby wurde eine veritable Profession: 2001 gründeten sie trotz unzähliger bürokratischer Widerstände „Augustus Rex“, die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“, eine Manufaktur, die diesen Namen tatsächlich noch verdient. „Nil nisi optimorum – nur vom Besten“ lautet das arbeitsethische Motto der

beiden Destillateure, die feinste sortenreine Obstbrände produzieren – mit größtem Erfolg. Der ist nicht nur in Gold und Silber messbar, 20 Medaillen waren es innerhalb nur eines Jahres. Erfolg manifestiert sich für den passionierten Pomologen Schenk auch in jener fußballfeldgroßen Streuobstwiese, die im Herbst bei Moritzburg angelegt wurde. 75 Bäume hat die Gemeinde gepflanzt, Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und eine Eberesche. Aus den Früchten wird nach gegebener Zeit bei „Augustus Rex“ aromatischer Obstbrand destilliert. „Ob wir erreichen, was wir uns vornehmen, hängt vom Glücke ab, aber das Wollen ist einzig Sache unseres Herzens“, formuliert einst der spanische Philosoph José Ortega y Gasset. Georg Schenk fand sein Glück auf alten Streuobstwiesen und hat mit Herzenswillen das Feinste daraus gemacht.



sz.plusz@dd-v.de