

# Hochprozentige Gaumenschmeichler

Klotzcher Edel-Brennerei verarbeitet nur alte Obstsorten von Streuobstwiesen aus der Region

Von ANDREA NEHRING

Augustas Box, die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“, ist in der Topliga der Obstbrenner Deutschlands angekommen. Nachdem bereits im Frühjahr der Dresdner Pfannkuchentag, Jahrgang 2004, beim World Spirits Award im internationalen Klagenfurt die Goldenen Medaille erhielt und damit zum wohlbesten Pfannkuchentag gekürt wurde, dürfen sich Geschäftsführer Georg Schenk und Marketingleiter Lutz Diensthorst jetzt über weitere Auszeichnungen für ihre alkoholischen Gaumenschmeichler freuen. Bei der Prämierung von Edelbränden des Landesverbandes der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg wurden 22 Spezialitäten der Dresdner ausgezeichnet. Damit erreichte die Destille den 4. Platz in der Gesamtwertung von insgesamt 210 Teilschneidern mit 1.960 Bränden.

Schenk und Diensthorst verwerten für die Brennerei nur ausgewachsenes Obst von Streuobstwiesen aus der Region. „Wir verarbeiten handverlesene, vollreife Früchte aus dem Dresdner Umland“, erläutert Schenk. Die Obststämme stehen unter anderem in der Gegend von Figgis, Masow, im Lockwitztal und in der Lössenerzschlitz. Das Untereinhaus mit Sitz in Kleitzschke bewirtschaftet durch eine eigene Streuobstwiese in Moritzberg. Abgesehen vom Dresdner Obstwasser und einigen Likören produziert die Brennerei vier sortenreine Jahrgangsbrände. Die Basis bilden seitens der Obstsorten wie die Birne „Kistliche von Charner“, der Apfel „Kaiser Wilhelm“ oder die „Konstantinopoler Apfelquinte“.

Mittlerweile stellen die Dresdner 67 verschiedene Obstbrände her. „Jedes Jahr kommen neue dazu“, sagt Diensthorst. In diesem Jahr produzierten sie beiden Herzen eine Birnenart, die als Schenkbirne hat. Sie wollen einen Maklombrennd produzieren. Die Besonderheit der Maklone ist ihre ausgefallene Form. Sie gleicht eher einer Kugel als einer Birne. Ihre Schale ist gelb mit kleinen braunen Punkten und das Fruchtfleisch butterweich. Die Frucht wurde 1968 erstmalig in einem Sortenbuch beschrieben. „Sie ist ein typische Bienenweide“, der Standort ist das obere, linksseitige Elbtal zwischen Pima und Müllern“, erklärt Diensthorst. Der erste Maklombrennd wird in zwei Jahren verkauft, wenn der Reifeprozess vollständig ist.

Die jährliche Obstlese beginnt im Juli, wenn die Kirschen rot sind. Sie dauert bis Ende Oktober. Dann werden Quitten verarbeitet. In diesem Jahr kommen rund 55 Tonnen Obst zusammen. Kleinstückige Grünäpfel – Bläuer,



Georg Schenk (li.) beifügt herzhafte in den frisch geernteten Apfel der Sorte „Kaiser Wilhelm“, während der angehende Destilliermeister Michael Gerlach (Mitl.) und Lutz Diensthorst die Apfel mit den Augen beurteilen. Foto: Andrea Nehring

Stiele- und Fadenäpfel an den Früchten werden von Hand entfernt. Steinobst wird zusätzlich entkernbar. „Die Gerbstoffe im Grünäpfel kochen auf dem Scheideständen am Gaumen“, erklärt Schenk, „das machen wir vermeiden.“ Die Brennerei verkauft drei

Brände an die Gastronomie, ausgewählte Fachgeschäfte und an Privatkunden. Je nach Sorte kostet die Flasche Hochprozentiger zwischen 18 und 46 Euro. Mittlerweile liefert das Unternehmen an Kunden in der ganzen Welt. „Wir verwenden die Flaschen

bis nach Argentinien, Amerika und Japan“, freut sich Schenk.

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei, Pflanzener Hauptstraße 24, Mü. - Fr. 8 bis 17 Uhr, Telefon 030 89 89, Webshop und nach Terminvereinbarung möglich, [www.augustas-box.com](http://www.augustas-box.com).