

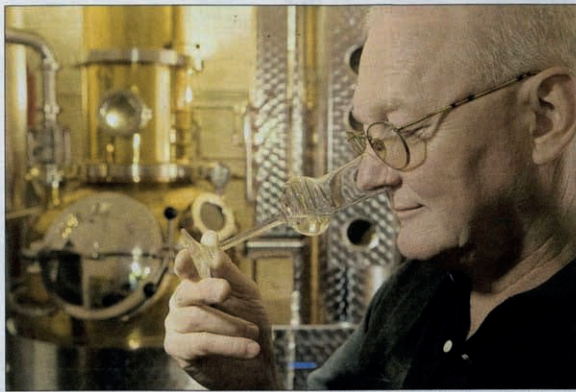
Streubrot in der Flasche

Ein Schweizer veredelt in Dresden alte Sorten zu feinen Bränden – Der Böhmisches Rosenapfel gehört dazu – Beim Brennen ist das Riechen wichtig

VOM JAN-DIEK FRANKE

Es gibt Dinge, die gibt es eigentlich nicht mehr. Und doch sind sie noch da. Der Böhmisches Rosenapfel zum Beispiel. Die Sorte aus dem böhmisches-sächsischen Raum galt seit 50 Jahren als ausgestorben. Doch im Lockwitztal bei Dresden ist ein kleiner Bestand erhalten geblieben. „Wir kennen sieben Bäume“, sagt Georg W. Schenk. Alte Obstsorten wie diese haben es Schenk angetan. „Wenn solche Sorten vom Aussterben bedroht sind, weil sie nicht mehr wirtschaftlich sind, muss man sie als eine neue wirtschaftliche Basis stellen“, lautet sein Rezept. Genau das tut der 58-jährige. Und zwar mit Erfolg: Der gebürtige Schweizer stellt daraus sorteneine Edelobstbrände her.

Der Gedanke der Vereinigung Slow-Food, lokale Nutzpflanzen vor dem Vergessen und Aussterben zu bewahren, war ein Grund für ihn, seine damalige Tätigkeit als Baunternehmer aufzugeben und sich als Seiteneinsteiger mit der Kunst des Brennens zu beschäftigen. Ein anderer sei Eigenmut gewesen, erzählt Schenk. Er habe früher gem Whisky getrunken, sei aber zu der Erkenntnis gekommen, dass Obstbrände das geschmacklich nuancierte Produkt sind. Doch er fand keinen, der ihn vollaufzufrieden stellte. Der studierte Architekt und Maschinenbauer



Georg W. Schenk vor dem Herzstück der Firma: „Dicke Berta“ wird die Brennanlage hier genannt. –Foto: Augustus Rex

16085 0,35 Liter Flaschen im Keller der Brennerei. 71 verschiedene Sorten inklusive einiger Liköre hat der Wahl-Dresdner auf seiner Liste stehen, 48 sind derzeit erhältlich. Schließlich trägt nicht jeder Baum jährlich Früchte, zudem ist je nach

es lediglich 37 Flaschen geben. Sechs Bäume der seit 150 Jahren bekannten Birnen-Art, die von ihrer Form her eher an einen Apfel erinnert und die nur zwischen Pirna und Meißen und nur linkselblich verbreitet war, hat Schenk gefunden. Und mit dererlet autochthonen Sorten ist er längst noch nicht am Ende: Die Birne Herzog Elsa ist ein in der Nähe von Stuttgart gerüchert worden, sagt er und fügt hinzu: „Im Elbtal wächst sie noch.“ Dass vor allem im Elbtal um Dresden einige alte Sorten wiedergefunden wurden, erklärt er sich mit einer weniger konsequenten Abholzung von Obstwäldern zu DDR-Zeiten. Was übrig blieb, verblüdete.

Schenk bezieht das ungepresste Obst für seine Brände aus den Elbe- und Seitentälern rund 20 Kilometer um Dresden herum. Eine Streubrotweise in Moritzburg bewirtschaftet er auch selbst. Als dort im Zuge einer Baumaßnahme eine ökologische Ausgleichsfläche geschaffen werden musste, konnte er den Bürgermeister überzeugen, als „Ersatz“ für gefällte Laubbäume eine Streubrotweise anzulegen. Dort stehen jetzt 75 Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Zwetschgenbäume.



48 verschiedene Brände und Liköre sind derzeit verfügbar. –Foto: dop

„Die Sinne stellen jede Technik und jedes Wissen in den Schatten.“

ging an, selbst zu brennen. 2001 machte er sein Hobby zum Beruf. ließ sich eine 300-Liter-Brennblase in den Keller bauen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: Mittlerweile kann Schenk auf 74 Prämiierungen verweisen. Dieses Jahr etwa holte die Brennerei bei den World Spirits Awards sieben Mal Silber.

Fast 61 Tonnen Obst hat die Manufaktur, die Schenk zusammen mit seiner Frau Elke und zwei Lehrlingen betreibt, im vorigen Jahr verarbeitet. Derzeit lagern Destillate für

Obstsorte eine unterschiedliche Lagerzeit nötig. Der Apfelbrand Jakob Lebel brauche drei Jahre, bis er in die Flasche kann, erklärt Schenk. Rare Obstsorten wie der Böhmisches Rosenapfel ergeben ohnehin nur kleine Mengen – ganze 17 Flaschen hat die letzte Ernte erbracht. Die 137 Flaschen 200er Lausitzer Nelkenapfel – eine alte ostsächsische Lokalsorte unbekannter Herkunft – waren innerhalb von drei Wochen verkauft. Auch vom Makkone-Birnen-Brand, der 2009 auf den Markt kommt, wird

me. „Es dauert Jahre, bis so ein Ökosystem stabil ist, aber es gedeiht.“ Schenk schwört auf die gute alte Streubrotweise, die sich selbst reguliert und ohne Pestizide auskommt. „Apfel von dort sind nicht so schön poliert und haben auch mal eine Schorfstelle, sie schmecken aber anders als die übliche Handelsware.“

Wie viel Maische letztlich im Brennkessel landet, bestimmt die Natur. Und die meint es diesmal nicht ganz so gut: 2008 sei ein schwaches Birnen- und katastrophales Steinobstjahr. Konnte die Brennerei 2007 vier Tonnen Schattennelken verarbeiten, so fällt diese Kirchenorte heuer aus. „Die Ernte 2007 muss jetzt zwei Jahre halten“, betont er.

Ganz billig sind Schenks Brände nicht – die Preise reichen von 18 bis 80 Euro für die 0,35-Liter-Flasche. Schenk verweist jedoch auf den hohen Anteil Handarbeit. In der Erntezeit sind bis zu zwölf Helfer unter anderem damit beschäftigt, Fauststellen herauszuschneiden und Stiele zu entfernen. „Die Verkaufspreise spiegeln die Arbeit wider“, sagt er. Auch der Materialeinsatz fordert seinen Tribut. Etwas bei der Türkischen Pflaume, einer Wildpflaume, die ein wunderbares Aroma hat. Doch sie ist nicht viel größer als die Kirsche und haben einen sehr großen Stein. Entsprechend gering sei der Ertrag.

Nach dem Aufbau der Manufaktur hat Schenk zwar noch mal die Schenkung gefordert um die Materie zu vertiefen. „Si heute vertraut er, der auch einige Zeit im Erzbergirte arbeitete und lebte und in Annaberg seiner Frau fand, aber am liebsten seiner Nase. „Die Sinne stellen jede Technik und jedes Wissen in den Schatten.“ Nur durch regelmäßiges Riechen während des Brennens konnte er bestimmen, was nach Vor-, Mittel- und Nachlauf beendet sind. Das ist bei jeder Obstsorte und in jedem Jahr anders.“

Auszug aus der Angebotsliste der „Augustus Rex“ Erste Destillier Spezialitätenbrennerei:
Danziger Cantopel, Goldpamäne, Kaiser Wilhelm, Schöner von Herrnhut, Weißer Klarapfel, Clapps Liebling, Gute Luise von Avranche, Herzog Elsa, Köstliche aus Charnaux, Kaiser Alexander, Pflinzler Mirabelle, Knorpelbrände, Werdische Braune, Große, grüne Renekölde, Konstantinopeler Apfelsäfte, Zimmerlings Traube, Pflinzler Mirabelle. www.augustus-rex.de

Die Birne: Süß und säurearm

Erntezeit der Frucht beginnt

Mit dem Spätsommer beginnt die Birnenzeit. Die Früchte sind säurearm (sie haben bedeutend weniger Säure als Äpfel) und daher sehr magenfreundlich – vorausgesetzt, sie werden reif verzehrt. Reife Birnen sind weich und sehr süß. Die Frucht ist reich an Kalium. Außerdem enthält sie B-Vitamine, Vitamin C, Magnesium und Calcium. Gesundheitsfördernd wirkt das Obst, indem es Ödeme ausschwemmt, die Nieren stärkt, dem Blutdruck senkt und entwirrt. Beim Einkauf sollte der Reifegrad per Fingerdruck getestet werden. Sehr harte Birnen müssen lange nachreifen, wodurch viele gesunde Elemente verringert werden. Die einzelnen Sorten haben verschiedene Reifezeiten, die Ernte zieht sich bis etwa Ende Oktober hin. Hier drei Beispiele:

Clapps Liebling



Diese um 1860 erstmals gezogene Frühsorte – geremmt wird ab Mitte August – gilt als ausgezeichnete Tafelbirne, die aber nur bis Mitte September haltbar ist. Die Schale ist glatt, das Fruchtfleisch gelblichweiß, saftreich und schmelzend. Geschmack: süß, angenehm gewürzt.

Gute Luise von Avranche

Als Zufallsfindung 1778 bei Avranche entdeckt. Gilt ebenso als gute Tafelbirne. Reifezeit ist Anfang bis Ende Oktober. Das Fruchtfleisch der großen Birne ist weiß bis gelblich-weiß, sehr fein und schmelzend. Der Geschmack ist angenehm süß.

Herzog Elsa

Im 19. Jahrhundert bei Cannstatt gezüchtet. Ab Mitte September bis in den Oktober hinein pflückfertig. Eine aromatische Sorte mit weißem Fleisch. Saftig und süßsäuerlich. Wird rasch teigig und sollte demnach gleich verzehrt werden. (dfrmp)