

Süsse Früchtchen für edle Brände

Die grosse Leidenschaft von Georg Schenk sind kleine schrumpelige Äpfel. Der gebürtige Churer brennt daraus Obstler, die an internationalen Wettbewerben für Furore sorgen.

Von Paola Carega

Char/Dresden. – Ohne die «dicke Berta» geht gar nichts. Die Destille ist die Herztage in der Brennerei von Georg Schenk. In ihrem «Blasch», im Fachjargon Brennblase genannt, hat es Platz für 300 Liter Maische. Wenn im Juli mit dem Kirschen die Brennensaison beginnt, brodeln und dampfen es in dem Ungetüm aus Kupfer und Edelstahl, zu dem der Name passt wie die Faust aufs Auge. «Bis Ende Oktober läuft die Anlage auf Hochtour», sagt Schenk.

Der gebürtige Churer hat 2001 am Stadtrand von Dresden die Spezialitätenbrennerei Augustus Rex gegründet. Wie auch Ab-Klotzrexe konnte er sich als Destillateur nicht verfehlen. Trotz leidet sich das Steinhaus aus dem Jahr 1802 mit Hofladen, Lager und Brennerei an den einstigen Heilung des Weilers. Auf der Vorder- wo Besucher bei schönem Wetter zur Verkostung gebeten werden, düst ein edler Sha-Pei, ein chinesischer Faltenhund. Doch die wahren Schätze ruhen in dem Gewölbekeller, wo es das ganze Jahr über kühl ist: Hochprozentiges von Äpfel, Birne, Zwetschge und Kirsche, sorgfältig abgefüllt in Chromstahlfässer.

Eine Passion für längst Vergessenes
Alle Brände von Augustus Rex werden aus allen traditionellen Obstsorten hergestellt. Schenk hat eine Passion für kleine schrumpelige Äpfel und Birnen, deren Namen niemand mehr kennt. Ein Blick auf die von Hand nummerierten Flaschen, und der Besucher wählt sich in einer vergangenen Zeit: «Goldenezeit Freiherr von Berlepsch» steht in geschwungenen Buchstaben auf dem Etikett, «Gute Laune von Arvancho» oder «Königliche aus Charnaux». Jede dieser alten Sorten hat ein ganz eigenes Aroma und einen unverwechselbaren Geschmack», schwärmt Schenk.

Rund 1000 Äpfeln gibt es heute noch in Deutschland. Viele davon sind rund um Dresden heimisch; die Region ist wegen ihres günstigen Klimas das dringste Obstzuchtgebiet Deutschlands. Viele Sorten sind jedoch vom Aussterben bedroht oder bereits verschwunden. «Die alten Äpfel und Birnen erfüllen die EU-Normen nicht und sind deshalb nicht wirtschaftlich», sagt Schenk. Die Folge sind Bäume, von die sich niemand mehr kümmert und Früch-



Die «dicke Berta» macht's möglich: Der gebürtige Churer Georg Schenk hat in seinem Anwesen vor Dresden die modernste Brennanlage Europas montieren lassen.

te, die am Boden verfaulen. «Im schlimmsten Fall werden die alten Bäume gefällt.»

60 sortenreiche Brände

Im Herbst, auf seinem Streifen durch Feld und Wiese, findet Schenk dann die längst vergessenen Sorten. Einmal hat er sogar einen «Toten» entdeckt: den Böhmischen Rosenapfel, der seit 40 Jahren als ausgestorben galt. «Hanselgen haben ganz schön gestaunt, als ich ihnen den Apfel zur Bestimmung vorgelegt habe», erzählt der Destillateur mit einem spitzbüchischen Lächeln.

Einen bis zu vierfach höheren Preis als die Saffproduzenten zahlt Schenk den Bauern fürs Obst und überzugt sie so, die Früchte zu sammeln und nicht mehr am Boden liegen zu lassen. Mehr als 60 sortenreiche Brände von Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Quitten führt der streitige Brändler heute im Sortiment. Darunter Knoblauchbitter wie die Schwarze Knoblauchbitter oder den Danziger Kantapfel mit seiner purpuranen Schale, von dem aus dem Erdjahr 2006 einmal 91 Flaschen im Verkauf sind. Was nicht verwendet, wenn man weiss, dass über

30 Äpfel nötig sind für 350 Milliliter Brand. «Jedes Jahr kommen neue Brände hinzu», freut sich Schenk. 2009 etwa wird es erstmals einen Makonenbrand geben. «Die sehr seltene Birne ist kugelförmig, hat ein butterweiches köstliches Fruchtfleisch und wächst nur auf der linken Elbeite zwischen Pirna und Meissen.»

Wer heiratet, plant Obstbäume

Was die Kunst des Brennens betrifft, ist Schenk Queensteiger. Im Jahr 1996 kam er als Bauernsohn nach Sachsen, wohin ihn die vielen Restaurierungsprojekte gelockt hatten. «Ganz nebenbei», wie er sagt, hat er sich mit der Obstbrennerei beschäftigt. 2001 machte Schenk sein Hobby zum Beruf. Er kaufte die denkmalgeschützte «Villa am Weinberg», sanierte das völlig heruntergekommene Anwesen mit dem grossen Gewölbekeller von Grund auf und stellte die modernste Brennanlage Europas hinein – eben die «dicke Berta».

Den Namen Augustus Rex wählte Schenk als Reverenz an August den Starken, Kurfürst von Sachsen und König von Polen. Ohne ihn gäbe es die vielen Streuobstbäume rund um Dresden nicht: Per Erlass verlangte

der Monarch um das Jahr 1700, das jedes frisch verheiratete Ehepaar drei Obstbäume pflanzen sollte. «Die Früchte dieses königlichen Befehls können wir heute noch ernten», sagt Schenk. Das geschieht in seiner Brennerei ausschliesslich von Hand, wo die reifen Früchte mit langen Stangen sorgfältig heruntergeschüttelt werden. Danach wird das Obst von feinem Hagen verlesen und auf Padlohlen überprüf; Grästlein wie Blätter und Stiele werden abgeschnitten. «Wir verarbeiten nur ungespritzte und gesunde Früchte», sagt Schenk. Mit dem Schredder wird das so vorbereitete Obst zerkleinert und zur Maische eingestampft.

Bis zu sechs Wochen gärt der Brei mit ein wenig zugefügter Hefe vor sich hin, dann kommt er in die Destille und wird auf 95 Grad erhitzt. Alkohol und Fruchtaromen steigen auf und werden durch Kühlung wieder flüssig gemacht. Den Brennvorgang kontrolliert der Autodiode über die Armaturen – und mit Hilfe seiner Nase. «Die Sinne stellen jede Technik und jedes Wissen in den Schatten», sagt Schenk. Nur durch Riechen könne der Zerpunkts bestimmt werden, wann beim Brennen die fünf Fraktionen Vo-

Mittel- und Nachlauf beendet seien. «Das ist bei jeder Obstsorte und in jedem Jahr anders.»

Ausgezeichnete Destillate

Das Reichtum schmeckt, wie bis zu 85-prozentiger Alkohol, lagert ein bis drei Jahre in Chromstahlfässern. «Nur so entfalten sich die Aromen gänzlich», erklärt Schenk. Die Sorgfalt, mit der die Destillate hergestellt werden, hat natürlich ihren Preis. Ungetrennt zwischen 29 und 130 Franken kostet ein Brand. Bis heute haben Schenks Obstler, die in ausgesuchten Weinbaugebieten und Feinkostgeschäften in Deutschland sowie im Internet zu kaufen sind, über 70 internationale Auszeichnungen gewonnen, darunter eine Goldmedaille am World Spirits Award, einem Wettbewerb, an dem die weltbesten Brennereien teilnehmen.

Vor kurzem hat Schenk sein Angebot um ein «Parfum de Vie» erweitert: ein Destillat mit 71 Prozent Alkohol in einem Zerstäuber, das Fleisch, Salate und Desserts aromatisiert. «Experimentierfreudige Köche sind begeistert davon», sagt Schenk.

www.augustus-rea.com



Der Meister bei seiner Arbeit: Georg Schenk überprüft in seiner Destillerie den Brennvorgang.



Was das Herz begehrt: Der Schnapsbrenner bietet 60 Brände feil. Bild Paola Carega