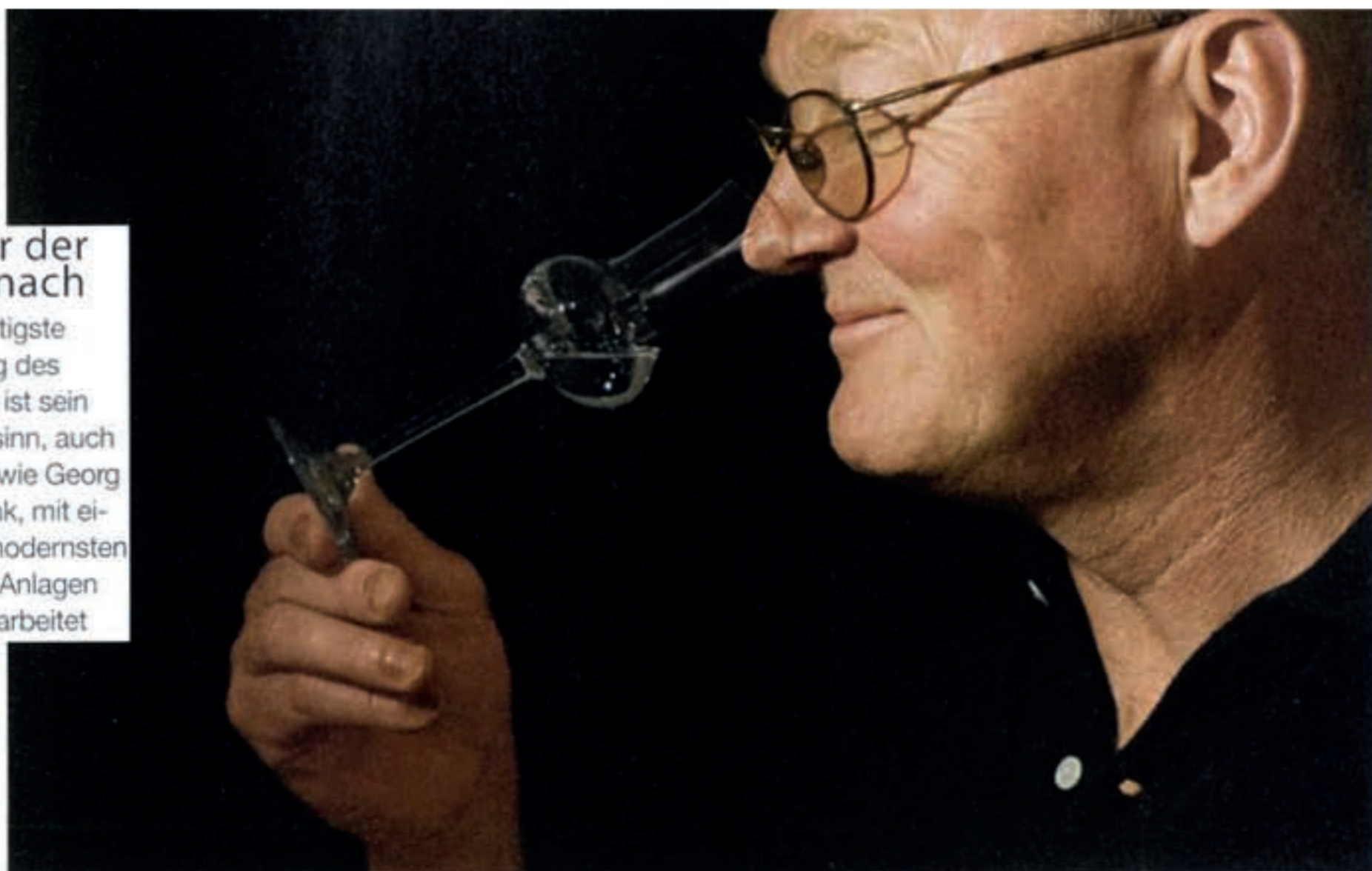


### Immer der Nase nach

Das wichtigste Werkzeug des Brenners ist sein Geruchssinn, auch wenn er, wie Georg W. Schenk, mit einer der modernsten Destillier-Anlagen Europas arbeitet



**K**östliche aus Charneu", „SchönervonHermhut", „Clapps Liebling" – so poetisch heißen alte, fast vergessene Apfel- und Birnensorten. Um Dresden herum haben sie dem Sturm der Zeiten standgehalten und Georg W. Schenk hat sich den Erhalt dieses Schatzes zum Ziel gesetzt. Der Weg des gebürtigen Schweizer: Er brennt die Früchte sortenrein, auch wenn die Bestände noch so klein sind – von manchen Birnenarten gibt es nicht einmal mehr ein Dutzend Bäume. So entstehen in der „Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex" – benannt nach August dem Starken (1670-1733), dem Kurfürsten von Sachsen und Förderer des Obstbaus – je nach Ernte jedes Jahr bis zu 80 Destillate. Zum Sortiment gehören derzeit allein 31 Apfelbrände, die sich in Duft und Geschmack deutlich unterscheiden: Der Danziger Kantapfel verströmt blumigen Rosenduft, der Gravensteiner erinnert an Grapefruit, kräftig-süß duftet der Kaiser Wilhelm. Und Schenks Sortiment wächst weiter, denn auf seinen Streifzügen um Dresden herum entdeckt er immer wieder alte Bäume, die schon als ausgestorben galten...

## Der gute Geist feiner Früchte

In Dresden destilliert ein Schweizer in Präzisionsarbeit edle Brände aus alten Obstsorten



### Familienbetrieb

Bei Schenks sind alle dabei – von der Ernte bis zum Versand



### Adressen

- Das Sortiment der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei und den Warenkorb zum Bestellen finden Sie unter [www.augustus-rex.de](http://www.augustus-rex.de)
- Alten Kirscharten hat sich die Schweizer Edelbrennerei Humbel verschrieben. Sortiment und Bestellung unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)
- Seltene Obstsorten destillieren auch die Mitglieder der fränkischen Edelbrenner-Vereinigung „Rosenhut": [www.rosenhut.de](http://www.rosenhut.de)