

Arche des Geschmacks rettet Nahrungsmittel

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Georg W. Schenk, stellvertretender Leiter des Conviniums Dresden, erklärt Sinn und Zweck des Ansinnens: Lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die unter den ge-



GEORG W. SCHENK

Retter: Georg W. Schenk setzt sich für lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und pflanzenarten ein.

gewöhnlichen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder aus der Mode gekommen sind, sollen vor dem Vergessen gerettet werden. Passagiere der Arche müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. Sie besteht aus einer Dokumentation, die von zwei unabhängigen Gutach-

tern bestätigt sein muss. Dabei muss nachgewiesen werden, dass die geschmackliche Qualität erstklassig ist, das Produkt eine lange Historie hat und es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter und nachhaltiges Potential aufweist. Außerdem muss es existenziell gefährdet sein. Gentechnisch Manipuliertes und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in Arche des Geschmacks, des eingetragenen Warenzeichens von Slow Food International. Beantragt sind derzeit Lausitzer Nelkenapfel und Miese Schindler.

Bester Quittenbrand aus Dresden

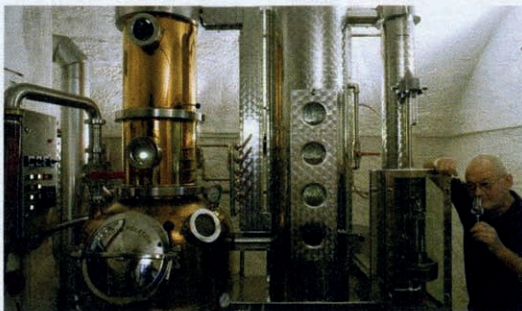
Augustus Rex steht für Destillate aus längst vergessenen Obstsorten – Umsatzzuwachs

Dresden. Die Edel-Obstbrände aus der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei wurden bereits durch zahlreiche „World-Spirits Awards“ ausgezeichnet. Sie gilt damit als „First-Class Distillery“.

Die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei, 2001 nach dem Gebot „Nur vom Besten“ gegründet, kann bereits auf die Verleihung von 74 Auszeichnungen für die sächsischen Destillate bei internationalen Prämierungen verweisen. Zuletzt holten die Dresdner Edel-Obstbrände im März beim World-Spirits-Award in Klagenfurt sechs Medaillen. Die Destillerie hatte bereits zum dritten Mal dort teilgenommen. Zur Preisverleihung waren insgesamt 300 Destillate zugelassen. Die sechs von der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei eingereichten sortenreinen Obstbrände erhielten allesamt Medaillen, drei davon – Konstantinopeler Apfelquitte, Sächsische Wildkirsche und Apfel Schöner aus Nordhausen – sogar den Award in Gold. Der Edelbrand von der Konstantinopeler Apfelquitte wurde Kategoriensieger und ist damit das weltbeste Quitten-Destillat.

Ein „World-Spirits Award“ gilt nicht nur als höchste Auszeichnung, die einem Produkt dieser Branche verliehen werden kann. Gleichzeitig ist damit für die Dresdner erneut die Einstufung als „First-Class Distillery“ verbunden. Das Unternehmen, das sich im Weinkeller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche befin-

det, ist nach Augustus Rex (König August dem Starken) benannt. In seinem Sinne führt Gründer Georg W. Schenk die Destillerie: Grundlage für die sortenreinen Destillate bilden die längst vergessenen Obstsorten der vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden. „Unser Ziel ist es, nicht mehr wirtschaftlich genutzte Sorten zu finden und zu erhalten, indem wir aus diesen Obstarten hochwertige Edelbrände herstellen,“ erklärt Georg Schenk. Das kommt beim Kunden an: 2008 erwirtschaftete der Hersteller 10 Prozent mehr Umsatz als 2007 und auch für 2009 prognostiziert der Un-



Ausgezeichnet: Augustus Rex erweckt den Geist vergessener Obstsorten.

ternehmenschef einen leichten Zuwachs. Zwar war der Umsatz anfangs des Jahres etwas abgesunken, derzeit verzeichne man einen Gleichstand zum Vorjahr. Aber, so ist sich Georg Schenk sicher, werde zum Jahresende ein Plus erreicht werden. Zum 1. Juni sind die Preise für die Edel-Obstbrände erhöht worden. Jedes Jahr bringt die Brennerei, deren Inhaber Stellvertretender Leiter der Slow-Food-Convi-ve Dresden ist, ein neues Produkt auf den Markt. Verarbeitet werden insgesamt 80 Obstsorten, 40 davon sind

derzeit im Angebot. Äußerst selten beispielsweise ist der Böhmische Rosenapfel, der seit 40 Jahren als ausgerottet gegolten hat. Auch die Sorten Champagner Renette oder Lausitzer Nelkenapfel seien selten zu finden und gelten als Rarität.

Das Rohdestillat mit 85 Prozent Alkohol lagert ein bis drei Jahre in Chromstahlfässern und wird anschließend mit Quellwasser aus dem Erzgebirge auf trinkbare 40 Prozent verdünnt. Am Standort im Klotzscher Weinberg werden pro Jahr zwischen 50-60 t Obst pro Jahr zu hochwertigen Edelbränden von fünf Mitarbeitern verarbeitet.

Eine Spezialität des Hauses ist ein Parfüm zum Essen. Das „Parfüm de Vie“ ist ein Destillat aus Pflaume, Quitte oder Butterbirne mit 71 Prozent Alkohol. Mit einem Zerstäuber verfeinert es Fleischgerichte und Desserts, verwendet wird es in der gehobenen Gastronomie.

Die Augustus Rex-Produkte werden zunehmend gelistet, „dabei ist der Direktvertrieb unsere Stärke,“ erklärt Georg W. Schenk. Das Geschäft mit Handelsunternehmen befinde sich derzeit noch im Aufbau. Etwa 9 Prozent des Umsatzes werden mit Handelsmarken erwirtschaftet. Mit dem Exportgeschäft wird ein Umsatzanteil von 8 Prozent generiert. Die Edelbrände werden auf den Märkten von Schweden bis Japan, von Spanien bis Russland abgesetzt. Um sich insgesamt noch stärker im Markt behaupten zu können, soll jetzt der Getränkefachgroßhandel gezielt bedient werden. *ba/lz 41-09*