

2 Georg W. Schenk

Augustus Rex,

Erste Dresdner

Spezialitätenbrennerei

Mit dieser Geschichte kriegt Georg W. Schenk seine Zuhörer. Sie handelt vom fast vergessenen guten Geschmack, und er beginnt sie mit ein paar eindrucksvollen Zahlen. „Wissen Sie eigentlich, dass es mal 2800 Apfelsorten in Deutschland gab? Davon sind heute vielleicht noch 1000 erhalten.“ Im Supermarkt-Regal, sagt Schenk, lägen dagegen nur noch fünf Sorten. „Die schmecken dann auch noch alle gleich pappig.“ Als der Verfechter des „Slow-Food“-Gedankens die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex“ gründete, begann er auch seine Mission Vielfalt. Er suchte nach aromatischen Obstsorten, die kaum jemand kannte, und testete, ob sie zur Herstellung feiner Brände und Geister taugten. Äpfel boten dabei am meisten Stoff für Nachforschungen. „Wir sind die Seitentäler entlang der Elbe abgewandert und haben reife Früchte von den Bäumen geholt“, erzählt der gebürtige Schweizer.

Bei diesen Streifzügen machten er und seine Mitstreiter Entdeckungen, die sogar Fachleute verwunderten. Im Lockwitztal beispielsweise pflückten sie Böhmisches Rosenäpfel. Pomologen hatten angenommen, diese Sorte sei seit Jahrzehnten ausgestorben. „Es gibt dort aber noch sieben Bäume“, frohlockt der Augustus-Rex-Chef. Vor sechs Jahren hat er eine kleine Ernte verflüssigt. Inzwischen sind von den Bäumen im Lockwitztal Reiser geschnitten und gepfropft worden. So soll der vollaromatische, blumig duftende Apfel erhalten bleiben. Noch seltener ist übrigens die Maklone, eine Birne, die wie ein Apfel aussieht. In einen der beiden noch bekannten Bäume hat vor Jahren der Blitz eingeschlagen. Allerdings läuft

auch für diese Sorte bereits eine Rettungsaktion.

Von A wie Adersleber Calvill bis Z wie Zuccalmaglio Renette: 28 Sorten umfasst die Geschmacks- und Sortenliste der Apfelbrände aus Klotzsche mittlerweile. Das ist fast die Hälfte des gesamten Sortiments, zu dem auch noch Spirituosen aus Birnen, Trauben, Kirschen, Pflaumen oder Beeren gehören. Spitzenreiter auf der aktuellen Preisliste sind ein Wildkirschen-Brand und die „Konstantinopeler Apfelquitte“ für jeweils 70 Euro pro Flasche, beide prämiert mit Gold beim Branchenwettbewerb „World Spirit Awards“. Irgendwo Erster sein, Neuland zu betreten, das reizt Georg W. Schenk erklärtermaßen. Als er hörte, Milch könne man nicht destillieren, weckte das seinen Ehrgeiz umso mehr. „Wir haben schließlich ein Dreivierteljahr gebastelt“, erzählt er. Es funktioniert, wenn man aus Milch Molke und aus der Molke Melasse macht. Entzieht man ihr dann Fett und Eiweiß, lässt sich die Melasse fermentieren und schließlich destillieren. Fertig ist das „Dresdner Weiße Wunder“, ein 17-prozentiger Milch-Sahne-Likör, verfeinert mit Kerner-Traubenbrand. Was für eine schöne Geschichte vom geglückten Versuch, das Unmögliche zu schaffen.

www.augustus-rex.com



Der Apfel-Experte: Georg W. Schenk streift gern über Sachsens Streuobstwiesen.