



Foto: © Augustus Rex

Brenner | Verliebt in altes Obst

Ob in Sachsen, Hessen oder Franken,
im Schwarzwald oder Odenwald:

Hier hat **Grit Mocci** Menschen gefunden, die ihre Liebe zu alten Obstsorten und ihren wunderbaren Aromen auf besonders nachhaltige Weise kultivieren und daraus feinste Destillate herstellen.

Die liebliche Frische von Äpfeln, das Buttrig-Pralinige von Birnen, die Marzipannote von Wildpflaumen oder die Würze von Aprikosen – nur einige Aromen, die Obstbrenner mit ihrer Kunst geschmacklich zum Schillern bringen. Im Sinne des traditionellen Manufakturgedankens pflegen die vorgestellten Destillateure gute alte Handarbeit von der Lese bis zum Brennen, nur so garantieren sie beste Qualität für ihre Produkte. Bei alledem erweisen sie sich als wahre Naturschützer und Landschaftspfleger. Dass die Begehrlichkeiten großflächigen Plantagenbaus allerorten traditionelle Kulturlandschaften bedrohen und damit die Vielfalt einheimischer, regionaler Obstsorten ist bekannt. Umso wichtiger ist das Engagement der Schnapsbrenner für Schafsnase, Sülibirne und Zibarte.



Foto: © Augustus Rex

GEORG SCHENK/AUGUSTUS REX – ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTEN-BRENNEREI

Alles hat damit angefangen, dass Georg Schenk (Foto links) die Äpfel nicht mehr schmeckten und damit auch das nicht, was man aus Äpfeln machen kann. Der gebürtige Schweizer und Wahl-Dresdner suchte nach Alternativen zu den aromafreien Angeboten aus der Massenobstproduktion – und fand sie auf den Streuobstwiesen rund um Sachsens Hauptstadt: Freiherr von Berlepsch und Kaiser Wilhelm, den Danziger Kantapfel und den Schönen von Herrnhut. Mit dem Böhmischem Rosenapfel entdeckte er sogar eine Sorte, die eigentlich als ausgestorben galt. „Diese vergessenen Früchte schmecken einfach fabelhaft“, versichert Schenk. „Ihre Aromen sind mit nichts zu vergleichen.“

Kompromisslos machte sich der Slow Food Aktivist schließlich daran, alten Obstsorten zu neuem Renommee zu verhelfen, und Obstbauern einen Grund zu geben, diese Sorten wieder zu kultivieren. Mit Gewinn für alle Seiten. 2001 wurde aus einem sporadisch gepflegten Hobby eine veritable Profession. Georg Schenk trotzte allen Widerständen und gründete im Keller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche „Augustus Rex – die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“. Mit zehn Tonnen hat er dort angefangen, mittlerweile sind es 60 Tonnen jährlich oder in Flaschen gezählt 16.250.



Foto: © Augustus Rex

Trotzdem ist „Augustus Rex“ eine Manufaktur geblieben, die diesen Namen noch verdient. „Nil nisi optimorum – Nur vom Besten“ lautet das arbeitsethische Motto. Denn nur vollreifes Obst, manuell geerntet, ausgelesen und gesäubert, verwandelt sich hier in feinste sortenreine Destillate. Von A wie Adersleber Kalvill bis Z wie Zuccamaglio Renette listet die Produktpalette allein vom Apfel 28 Positionen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten und ist nicht nur in Gold, Silber oder Bronze messbar. 20 Medaillen waren es innerhalb nur eines Jahres. Auf 74 bringt es das Unternehmen derzeit bei internationalen Prämierungen, längst gehört „Augustus Rex“ zu den besten Brennereien Deutschlands.

Erfolg manifestiert sich für den passionierten Pomologen Schenk aber auch in jener fußballfeldgroßen Streuobstwiese bei Moritzburg, die 2006 auf seine Initiative hin entstand. 75 Bäume pflanzte die Gemeinde, 21 ausnahmslos alte Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und auch eine Eberesche. In der Lausitz wartet schon das nächste Neupflanzungsprojekt – größer als die Moritzburger Wiese und natürlich nur mit alten Sorten. Nachhaltigkeit spielt für Georg Schenk wieder eine wichtige Rolle. Er zielt auf autopoietische, sich selbstversorgende Böden und die Erhaltung der Sortenvielfalt. „Ob wir erreichen, was wir uns vornehmen, hängt vom Glück ab, aber das Wollen ist einzig Sache unseres Herzens“, formulierte mal ein kluger



Foto: © Augustus Rex

Mann. Georg Schenk fand sein Glück auf alten Streuobstwiesen und hat mit Herzenswillen das Feinste daraus gemacht.

Augustus Rex

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei
Klotzcher Hauptstr. 24,
01109 Dresden, Tel 0351. 880 89 89,
www.augustus-rex.com

DIETER WALZ – „APFELWALZER“ – EDELBRENNEREI

Schon Anfang der 90er-Jahre hat sich Dieter Walz (Foto oben) in seiner Freizeit an der Herstellung eines „Apfelchampagners“ versucht. „Dabei sind mir am Anfang so viele Flaschen um die Ohren geflogen, dass ich mich nur noch mit Taucherbrille in den Keller wagte“, erinnert sich der Hesse. Nach Schicksalsschlägen und Arbeitslosigkeit wagte der ehemalige Maschinenbauingenieur mit Äpfeln dann doch den Schritt in die Selbstbestimmung. Seit 1996 produziert sein Handwerksbetrieb im Odenwälder Seidenbuch Destillate aus dem Streuobst von Wiesen in der Region, etwa 30 Tonnen verarbeitet er im Jahr. Auch der Apfelschaumwein gehört heute zu den Spezialitäten seines Sortiments.

Zu seinem 50. Geburtstag erfüllte sich Dieter Walz einen Kindheitstraum. Er wünschte sich von seinen Gästen Räume – für eine eigene Streuobstwiese. 250 kamen als Startkapital zusammen. Rohapfel, Mollweibschöbchen, Lötterpflaume. Inzwischen wachsen 500 Gebölge ausnahmslos alter Sorten auf dieser Wie-

se, dazwischen gedeihen Himbeeren und Johannisbeeren und selbst Wildobst wie gelbe Zibarten, eine Pflaumenart, Hin und Wälder leistet sich die Brennerei Extravaganter wie den sortenreinen Brand von der Landsberger Renette. Davon gab's nie wenige Flaschen, kein Wunder, denn die Früchte stammen vom einzigen Baum weit und breit. Schnell ausgetrunken war auch der Odenwälder Apfelbrand im Odenwälder Eichenfass. Die Eiche für das Fass wuchs einst direkt neben der Walz'schen Brennerei. Die Qualität eines Brandes entsteht am Baum, davon ist Dieter Walz überzeugt. Er brennt übrigens auch keinen Schnaps, sondern sammelt die Aromen des Odenwaldes und bindet sie in Alkohol. Bei der letzten Pfälzer Landesprämierung gab es für diese hübsigen Geschmackskollektionen reichlich Medaillen: Gold für den Bohnapfel aus vollreifen Äpfeln der Streuobstwiesen um Seidenbuch und Silber für die Fasselesbirne von einem alten Birnbaum in Billings im Odenwald.

„Apfelwalzer“ Edelbrennerei
Obergasse 3, 64678 Lindenfels-
Seidenbuch, Tel 06255. 29 29,
www.apfelwalzer.de

GEORG SCHWARZ – SCHWARZBRENNEREI – FRÄNKISCHE FEINDESTILLERIE

Mit 18 hat Georg Schwarz seinen ersten Apfelbrand gemacht, der war ganz urdentlich. Trotzdem studierte er dann erst mal Betriebswirtschaft, stieg in die