



Destillateur René Kempe prüft den Druck an der „Dickten Berta“, wie die große Destillieranlage genannt wird, die in dem alten Gewölbekeller der Brennerei „Augustus Rex“ in Klotzsche steht.
Fotos (2): Dietrich Flechtner

„Augustus Rex“ veredelt nun auch Bier

Spezialitätenbrennerei bei den „World Spirits Award“ mit sechs Medaillen geehrt

Ein birnenartiger Geruch dringt durch den zweihundert Jahre alten Gewölbekeller des ehemaligen Weingutes in Klotzsche. Was der Laie für das Aroma eines fruchtigen Birnenbrandes halten könnte, ist in Wirklichkeit der feine Duft von destilliertem Bockbier, das gerade in der Brennanlage heranreift. Georg W. Schenk, der Inhaber von „August Rex“, Dresdens erster Spezialitätenbrennerei, bietet in seinem Unternehmen das sogenannte Lohnbrennen an, bei dem auch eine namhafte Brauerei wie Freiburger ihre Erzeugnisse veredeln lässt.

Das Unternehmen „Augustus Rex“ wurde jedoch in den vergangenen Jahren weit über die Grenzen Dresdens hinaus für seine hocharomatischen über 80 sortenreinen Obstbrände und Liköre bekannt, die gemäß dem Grundsatz des Unternehmens „nil nisi optimorum“ – „Nur vom Besten“ hergestellt werden. Bei den „World Spirits Award“, einem internationalen Wettbewerb der weltbesten Spirituosen, wurden seine Produkte bisher mit 73 Auszeichnungen prämiert. Im vergangenen Jahr wurde die Brennerei in den Stand einer „First-Class Distillery“ erhoben, berichtet der Inhaber.

Nun hat sich Georg Schenk mit sechs Erzeugnissen seiner umfangreichen Produktpalette erneut mit den besten Destillateuren der Welt in Klagenfurt gemessen. Neben dem zart fruchtig schmeckenden „Dresdner Pflaumenbrand“, der „Schwarzen Knorpelkirsche“, dem „Heidelbeer-Likör“, dem „Schwarzen Johannisbeer-Likör“ und dem „Trauben-Edelbrand Weißburgunder“ hat Schenk auf der Messe auch das neueste Destillat, den Dresdner Kakao-Geist, präsentiert – eine dunkle Schokolade in klarer, flüssiger Form.

„Augustus Rex“ wurde am vergangenen Sonntag insgesamt fünfmal mit Gold und einmal mit Silber für seine sechs edlen Tropfen ausgezeichnet.

„Handwerkliches Wissen und Können sind die beiden Voraussetzungen für den Erfolg des Unternehmens Augustus Rex“, so Schenk. Seit nunmehr zehn Jahren stellt die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“ im Weinkeller in Dresdens-Klotzsche mit hochmodernen Maschinen feine Brände und Liköre aus längst vergessenen Obstsorten her. „Da haben wir uns ein gewisses Alleinstellungsmerkmal geschaffen“, resümiert Schenk. Darüber hinaus gehört der Firmenchef der Slow-Food-Bewegung an, die auf regionale Produkte setzt.



Firmenchef Georg W. Schenk: Handwerkliches Wissen und Können sind die beiden Voraussetzungen für den Erfolg des Unternehmens Augustus Rex.

Wohl kaum jemand kennt heute noch die Apfelsorten mit wohlklingenden Namen wie „Weißer Klarapfel“, „Gute Luise von Avranches“ oder den „Böhmischen Rosenapfel“. Einige dieser köstlichen Sorten galten bereits als ausgestorben. Georg Schenk hat sie zusammen mit Pomologen, den Obstbaukundlern, auf den Streuobstwiesen rund um Dresden wiederentdeckt.

Der Markenname „Augustus Rex“ kommt nicht von ungefähr. „Schließlich war es August der Starke, der mit dem Ehestandsgesetz von 1725 Heiratende dazu veranlasste, drei Obstbäume zu pflanzen, und damit den Grundstein für den Obstanbau in unserer Region begründete und förderte“, erklärt Schenk. Der Anbau der seltenen Sorten hat natürlich auch seinen Preis. Den Obstbauern müsse er einen viermal so hohen Preis wie gewöhnlich zahlen. „Dafür schmecken diese Sorten nach so vielfältigen Aromen, wie es kein In-

dustrie-Apfel aus dem Supermarkt je schaffen kann“, schwärmt Schenk.

„Nachdem vom geernteten Obst Faulstellen und Stiele entfernt wurden werden die Früchte zerkleinert und zu Maische eingestampft, die dann sechs Wochen lang in Fässern lagert“, erklärt Schenk. Anschließend könne die Maische destilliert werden. Das hochprozentige Gemisch bleibt dann bis zu zwei Jahre lang in Chromstahlfässern in den Kellerräumen stehen bis es trinkreif ist.

Insgesamt verarbeitet das Unternehmen bis zu 70 Tonnen Obst pro Jahr, aus denen je nach Ernte bis zu 7000 Liter feinste vierzigprozentige Obstbrände entstehen, die zwischen 15 und 70 Euro je Flasche kosten. Da von einigen Obstsorten nur noch ein paar Bäume existieren, könne man von einigen Produkten auch nicht mehr als 17 Flaschen herstellen, sagt Schenk.

Georg W. Schenk ist eigentlich Quereinsteiger in diesem Metier, denn studiert hat er Maschinenbau und Architektur. 2001 kehrte er seiner Heimat, der Schweiz, den Rücken, kam nach Dresden und gründete am Rande der Landeshauptstadt den kleinen Familienbetrieb mit fünf Mitarbeitern.

Einer davon ist René Kempe. Der 25-Jährige gehört zu den wenigen in Deutschland, die den Beruf des Destillateurs gelernt haben. „Sensorische Fähigkeiten, Ruhe und Geduld“, sind laut Kempe die wichtigsten Voraussetzungen für diesen Beruf. Man muss gut schmecken und riechen können, um die verschiedenen Fraktionen des Destillats zu unterscheiden. „Gute Kenntnisse in Mathe, Physik und Chemie sind ebenso wichtig, um die Vorgänge bei der Destillation zu verstehen“, fügt er hinzu.

Benjamin Winkler

📍 Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“, Klotzcher Hauptstr. 24, Tel.: 8 80 89 89, Montag bis Freitag: 8–17 Uhr, www.augustus-rex.com