

Slow Food zu Hause

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Obstbauer oder -brenner war der Schweizer Georg Schenk aus dem St. Gallener Rheintal nicht, als er 2001 die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“ gründete. Ihren Namen „Augustus Rex“ bekam sie nach dem sächsischen Kurfürsten und polnischen König August II., dem „Starken“, weil er ein großer Förderer des Obstanbaus war.

Georg Schenk kam aus dem Bauland nach Sachsen. Nach der großen Wende der deutschen Vereinigung ab 1990 war er im Großraum Dresden-Leipzig auch in seinem Fach tätig. Er fühlte sich mit seiner Sicht auf Umwelt, Ökologie und natürliche Lebensgrundlagen auch in der „Slow Food-Bewegung“ zu Hause. Wörtlich übersetzt heißt dies „Langsam“ oder vielleicht besser: „gemächlich essen“. Am besten wird der Inhalt dieser Bewegung durch das Wort eines Schweizer Lebensmittelexperten ausgedrückt: „Lebensmittel sollen nicht mehr nur einen Preis, sondern auch wieder einen Wert haben.“

Je mehr er mit der Landschaft um Dresden, den Ufern der Elbe und vor allem der „Sächsischen Schweiz“, also

dem Elbsandsteingebirge südlich von Dresden bis in die ehemaligen deutschen Siedlungsgebiete in Polen und Böhmen, vertraut wurde, desto mehr konnte er ihren Reichtum an Wild- und Nutzpflanzen wahrnehmen. Das Charakteristische dieses stark zerklüfteten Felsengebirges ist sein außerordentlicher Formenreichtum auf engstem Raum.

Die Vielfalt der unterschiedlichen Standorte mit jeweils eigenen Bedingungen beim Boden und dem örtlichen Klima haben eine einzigartige Artenvielfalt hervorgebracht. Dies gilt auch für Nutzpflanzen, besonders für Obstarten. Hinzu kommt, dass das Stromtal der Elbe die weit gestreckten Ackerbau-landschaften Sachsens mit dem warmen Tieflandklima des Prager Beckens verbindet.

Besondere Obstsorten, alte Streuobstwiesen

An dem Erlebnis dieser Landschaften haben die Überlegungen von Schenk angesetzt, dass hier noch alte, vielleicht sogar schon vergangene Obstsorten erhalten geblieben sein könnten, aus denen sich Obstbrände mit Sonderqualitäten gewinnen ließen. Auch die Beobachtung, dass sich die auf Massenproduktion in größtmöglichen Einheiten ausgerichtete Agrarpolitik der ehemaligen DDR um alle anderen Produktionsformen und vor allem -standorte kaum gekümmert und gerade die vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden unverändert gelassen hat, war von Bedeutung.

Die Annahme lag nahe, dass hier noch eine Produktion von ungespritztem Obst ohne Mineraldüngung und mit alten Sorten möglich sein könnte, die sich inzwischen bestätigt hat. Gleichsam die „Geschäftsidee“ vor Gründung der Brennerei war, dass sonst nicht mehr wirtschaftliches Obst nur erhalten werden kann, wenn diese alten Obstarten durch die Gewinnung sortenreiner Destillate in ein hochwertiges Endprodukt umgewandelt und damit verkaufsfähig auf anspruchsvollen Märkten mit entsprechenden Gelderträgen werden.

Besonders die alten Sorten zeigten alle eine interessante Geschmacksvielfalt. Durch intensive Suche auf den alten Streuobstwiesen und mit Hilfe von Obstbaufachleuten konnte sogar ein Bestand des Böhmisches Rosenapfels im Lockwitztal bei Dresden wiederentdeckt werden, der bereits als ausgestorben galt.



Eine Streuobstwiese in der Landschaft südlich von Dresden mit ihrem Reichtum an Wild- und Nutzpflanzen. Die auf Massenproduktion in größtmöglichen Einheiten ausgerichtete Agrarpolitik der DDR hat sich um solche Standorte kaum gekümmert und gerade die vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden unverändert gelassen. Besonders die alten Sorten zeigten alle eine interessante Geschmacksvielfalt.

Hocharomatische Obstbrände

Diese Bestände an ungespritztem Obst ermöglichen es, hocharomatische, sor-

34 · GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL 8/2011

tentypische Obstbrände in großer Vielfalt und hoher Qualität herzustellen. In der Brennerei kommt nur vollreifes, gesundes Obst zur Verarbeitung. Neben modernster Brenntechnik sichern die Auslese der Früchte von Hand und eine sorgfältige Auswahl die Qualität, mit der die Aromen der Edelbrände zur vollen Entfaltung gelangen.

Dies gilt nicht nur für Äpfel, sondern, wenn auch in geringeren Mengen, für Birnen. Die „Maklone“ ist eine Birne, die seit etwa 150 Jahren auf dem linken Elbufer und den anschließenden Höhen von Pirna bis Meissen bekannt ist. Anfänglich wusste man nur noch von zwei Bäumen. Durch intensive Recherchen und durch Neupflanzung sind es jetzt sechs. Da viele Bäume alternierend sind, kann es vorkommen, dass mit einem Ertrag der Sorten höchstens alle zwei bis vier Jahre zu rechnen ist. Diese „Ertragspause“, die sich der Baum gewissermaßen selbst genehmigt, ist ein Merkmal der alten Obstsorten.

In Deutschland gibt es rund 400.000 Hektar Streuobstwiesen, von allerdings sehr unterschiedlicher Qualität und Nutzung: Sie reichen von reinen „Albiwiesen“, die allein der Öko-Rechnung genügen sollen, bis hin zu intensiv gepflegten und wirtschaftlichen Ertrag bringenden genutzten Flächen.

Projekt Slow Food Deutschland

Georg Schenk sagt von sich selbst: „Herbst für Herbst suche ich rings um Dresden nach „Exoten“. Nicht um sie in rote Listen aufnehmen zu lassen, sondern, um sie zu verwerten: Nur die Nutzung, die Verwertung kann sie vor dem Vergessen und Aussterben retten. Das ist mein Beitrag für das Arche-Projekt von Slow Food Deutschland, Altes für die Gegenwart zu bewahren und für die Zukunft zu sichern.“

81 Sorten hat er bisher in Nutzung, in den nächsten Jahren sollen es ständig mehr werden. Auch neue Produkte zu entwickeln aus diesen hocharomatischen alten Obstsorten, ist ihm ein Anliegen, z. B. Säfte, Sirupe und Essige über Kältetechnik und nicht zuletzt Konfitüren.

Hochpreisige begehrte Destillate

Die Verarbeitungsart ist vor allem die Destillation. Die handwerklich gewonnenen Destillate haben Preise, vor denen man durchaus tiefe Verbeugungen machen kann: Meist sind 20 Euro auf den Tisch zu legen – für eine schlanke Flasche mit 350 ml. Wer es wesentlich teurer haben will, wird aber auch nicht enttäuscht, für ihn hält



Die Verarbeitungsart ist vor allem die Destillation in einer zwar kleinen, aber technologisch hochmodernen Anlage, die gegenwärtig auf die Verarbeitung von etwa 60 t Obst ausgelegt ist. In der Brennerei in Dresden-Klotzsche hängen die Urkunden von 20 Medaillen aus nur einem Jahr (von insgesamt 73 Medaillen).

Georg Schenk einen Kirschbrand aus handgepflückten sächsischen Wildkirschen zu 70 Euro bereit.

Der wichtigste Vertriebsweg ist der Absatz an Direktkunden, aber mittlerweile fragen immer mehr auch die gehobene Gastronomie und der Fachhandel nach diesen hochfeinen Destillaten, vor allem zur Bedienung neu gewonnener kaufkräftiger Kunden.

In der kleinen, aber technisch hochmodernen Brennerei in Dresden-Klotzsche hängen die Urkunden von 20 Medaillen aus nur einem Jahr (von insgesamt 73 Medaillen). Die Suche nach geeigneten Sorten – die wenigsten der etwa 2800 Apfelsorten sind geschmacklich geeignet – ist eine Daueraufgabe, die aber durch die zunehmende Bekanntheit bei den Obstbauern erleichtert wird. Sie hat dazu geführt, dass ihm die Früchte angeboten werden und er im Lohnverfahren für die Kunden brennt. Jede vierte Flasche Obstbrand ist inzwischen ein Lohnbrand. Die hochwertigen Früchte bietet er während der Erntezeit frisch zum Kauf an, wie andere regionale Produkte aus ökologischem Anbau auch.

Hohe Anforderungen an die Rohstoffe

Für die frisch geernteten Äpfel werden Preise bezahlt, die um das Fünf- bis Sechsfache höher sind als die Preise von 5 Cent/kg der Obstannahmehetriebe in der Region, sodass die Anbauer nicht nur die Früchte, sondern auch ihre eigene Pflege- und Erntearbeit bezahlt bekommen. Gegenwärtig verarbeitet das Unternehmen 65 t Frischobst pro Jahr. 80 Prozent dieser Menge wird von acht Lieferanten zugekauft. Jeder erlost daraus im Durchschnitt 2775 Euro.

Dem stehen Produktionsauflagen gegenüber. Obstbaumspritzungen und Mineraldüngung der Streuobstwiesen sind ausgeschlossen, Beweidung durch

kleine Wiederkäuer und das Ausbringen von Wirtschaftsdünger ist zwar möglich, aber erfreut ist Georg Schenk darüber nicht, mit der Folge erhöhter Anforderungen an die Sauberkeit des Erntegutes. Die Düngung seiner Wahl ist das Mulchen, also das Einarbeiten des Pflanzenaufwuchses unter den Obstbäumen in die humose Bodenschicht, am liebsten von Hand.

Bioethanolwerk in Planung

Davon verbleiben Rückstände, deren Verwertung zu einem wachsenden Problem wird, weil sich unter den sehr großen Halmfrucht-Hackfruchtbetriebern der Ackerbau-landschaften Sachsens kaum noch landwirtschaftliche Abnehmer finden, ein Problem, das auch Spiritbrennereien für ihre Schlempe, Brauereien für die Trebern und Molke-ereien für die Sauermolke nicht nur in Sachsen kennen.

In der Augustus-Rex-Brennerei hofft man deshalb auf die baldige Inbetriebnahme eines Bioethanolwerkes in annehmbarer Entfernung. Gegenwärtig wird ein Schweinehalter beliefert, der seine Anlage noch für Nassfütterung ausgelegt hat. Bioethanol-Betriebe nehmen sich gleichfalls gern dieses „Abfalls“ an.

Fazit

Noch erscheint dieses Angebot als exklusives Nischenprodukt. Je mehr sich aber ein Käuferbewusstsein für Sonderqualitäten bei den Konsumenten bildet und vor allem je mehr sich die Rohstoffgrundlage durch das Auffinden alter Obstsorten und ihre Nachzucht verbreitert, desto mehr kann sich daraus ein exklusives Handelsangebot auf dem umkämpften Getreidemarkt und besonders zur Gewinnung neuer Abnehmer in der Spitzgastronomie bilden.

Dr. Dietmar Stutzer