

Stammwürze für ein Edelgetränk

Mit dem Bockbierbrand erweitert die Freiburger Brauhaus GmbH die Produktpalette. Die Nachfrage nach dem in der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei gereiften Edelbrand ist groß. Für die Brauerei wird es ein „angenehmes Nebenprodukt“.

VON GABRIELE FLEISCHER

DRESDEN/FREIBERG – Als Braumeister Michael hat Thomas Mielenz in der Freiburger Brauerei den Bockbierbrand getestet und für gut befunden. Destillateur Georg W. Schenk zeigte sich ebenfalls zufrieden mit dem Ergebnis nach sechsmonatigem Reifeprozess.

Im Mai wurden die ersten 900 Liter in Edelstahlfässern angesetzt und destilliert. „Aus 900 Litern Bockbier sind 140 Liter sortenreiner Brand entstanden“, schwärmt der Fachmann. Lange sei er auf der Suche nach einer geeigneten Biersorte gewesen, die er bei der Freiburger Brauerei fand. „Der dunkle Gerstensaft eignet sich wegen seiner Stammwürze und der Malzigkeit hervorragend. Außerdem verwenden wir wie die Brauer weiches Wasser aus dem Erzgebirge“, erklärt Schenk. „Damit ist der Brand noch ein bisschen reiner geworden als das ihm zu Grunde liegende stärkste Bier der Brauerei, das Bockbier.“

Nachgefragt sei das Produkt, eines von 80 in seiner seit zehn Jahren betriebenen 1. Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“, vor allem in Gaststätten. Seit 2001 befindet sich die „Destille“ im Weinkeller des alten Klotzscher Weinberges von 1802. Neben dem Bockbierbrand verlassen die Brennerei unter anderem „Baumanns Renette“, „Boskoop Grün“, „Dresdner Apfelbrand“, „Geheimrat Dr. Oldenburg“, „Landsberger Renette“, „Pilot“ sowie „Schöner aus Herrenhut“.



Braumeister Michael (Thomas Mielenz, r.) testet in der Freiburger Brauerei den Bockbierbrand aus der Spezialitätenbrennerei von Georg W. Schenk.

FOTO: ECKARDT MILDNER

Deshalb wurden jetzt die nächsten 3000 Liter geordert, aus denen in sechs Monaten der nächste Bockbierbrand entsteht. Braumeister Michael wird bei seinen Stadtführungen künftig auch immer eine Kostprobe des Edelbrandes dabei haben. Und wer sich für eine solche Führung anmeldet, kann bei der Tourist-Information an der Burgstraße in Freiberg als zünftige Vorbereitung auf die Braumeistertour schon mal vorkosten.

Frank Rehhagel, Marketingchef der Freiburger Brauerei, kann sich auch vorstellen, dass Spezialitätenläden künftig dieses Produkt anbieten.

Abgefüllt in 0,5-, 0,35- und 0,04-Liter-Flaschen und Fläschchen wird der Brand aber nur ein „angenehmes Nebenprodukt“ der Bierbrauerei bleiben. Dafür hätten sie in dem Dresdner Unternehmer einen guten Partner und Fachmann gefunden. „Der Edelbrand ergänzt und verfeinert unser Sortiment und ist etwas für Genießer beispielsweise nach einem guten Essen“, sagt Rehhagel. Hauptprodukt ist und bleibt der Gerstensaft in unterschiedlichen Sorten.

» www.augustus-rex.de