

SÄCHSISCHE PERSÖNLICHKEITEN



TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: MARIA SCHIFFER

GLORIA *im* GLAS



*Ein
Schweizer
ist Sachsens
bester
Brenner:
Georg
Schenk
bewahrt mit
seinem
,Augustus
Rex'
uralte
Obstsorten
vor dem
Vergessen*



Wenn das keine Erfolgsgeschichte ist: Da kommt ein Ausländer ohne Ahnung von der Gegend oder der Branche nach Dresden und gründet eine Schnapsbrennerei, die nach kurzer Zeit zu den besten in Deutschland zählt. Heute ist die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex“ eine eindrucksvolle Visitenkarte für das kulinarisch aufstrebende Sachsen. Rund 15 000 Flaschen Obstbrand werden in der Klotzscher Hauptstraße jährlich gebrannt, dazu ein sehr erfolgreicher Gin und demnächst ein Whisky, der zurzeit in Weinfässern reift. Alles aus dem Nichts aufgebaut von Georg Walter Schenk, Geschäftsmann aus der Schweiz.

Schenk ist ein sportlich-kraftiger Mittsechziger mit spitzbübisch zwinkernden Augen und energisch-kantigem Kinn. Zum Gespräch bittet er, wohin sonst, in die Probierstube der Brennerei, die er vor drei Jahren hinter Holzfassaden mächtig aufgehübscht hat – 2011, zum zehnjährigen Jubiläum. Der Verkostungsraum mit schicken Holzmöbeln bildet einen schönen Kontrast zum urigen weißen Kellergewölbe aus Elbsandstein. Hier stehen die kupferne Brennblase sowie die Gärbottiche und Holzfässer für die Reifung. Gleich hinter der Eingangstür weht den Besucher dieser betörende Duft von reifen Äpfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen an. Zum Probieren reicht Schenk ein Gläschen Landsberger Renette, den Brand einer regionalen Apfelsorte: intensiv, reintonig, komplex. „Mögen Sie noch mehr Apfelbrände probieren? Wir haben 35 Sorten!“

Schenks Erfolgsstory ist die Geschichte einer Rettungstat. Schenk, ein in Technologie und Gebäudesanierung versierter Unternehmer aus Chur, kam 1995 nach Dresden, um Gebäude instandzusetzen und weiterzuverkaufen; dabei machte er sich Gedanken über Lebensmittel und Regionalität. „Die sächsische Landschaft ist wunderschön und bietet tolle Produkte“, erzählt er, „aber niemand kümmerte sich darum. Die vielen Obstwiesen um Dresden begannen zu verwildern und zu verkommen.“ Seltene, aromatische Obstsorten drohten auszusterben, etwa die Apfelsorten Berner Rosenapfel, Schöner aus Nordhausen, Rote Sternrenette oder die Birnen Gute Luise aus Avranches oder Köstliche aus Charneux. „Kein Supermarkt wollte diese Früchte haben“, sagt Schenk, „und die Mostereien zahlen nur wenige Cent pro Kilo dafür – da lohnt sich die Ernte nicht.“ Aber es lässt sich doch ein hochwertiges Produkt daraus machen: feiner Obstbrand! Geboren war die Idee zu einer Brennerei, die Schenk gemeinsam mit seinem Freund Lutz Diestelhorst 2001 verwirklichte. Das passende Gebäude fanden sie in einem alten Weinschank- und Kellergebäude von 1802.

„Vom Brennen hatten wir keine Ahnung“, erinnert sich Schenk, „unsere ersten Versuche mussten wir – nach einem Sprint auf die Wiese – ausspucken, schlimm!“ Aber Schenk, seit 2007 mit Ehe-



Edle Früchte im wahrsten Sinne: Georg Schenk (Foto rechte Seite und links unten) destilliert unter dem Label „Augustus Rex“ seltene sächsische Obstsorten. Schenks wichtigster Mitarbeiter: Brennmeister Michael Gerlach, 26 (oben rechts)

frau Elke alleiniger Geschäftsführer der Brennerei, erwies sich als ehrgeiziger Querdenker. „Ich habe sehr viel gelesen und sehr viel probiert, bis die Ergebnisse stimmten.“ Heute hat die Brennerei über 80 internationale Auszeichnungen bei Wettbewerben eingesammelt, und für etliche Brände gibt es Wartelisten. „Je nach Wetter fallen die Ernten unterschiedlich aus, und so bieten wir etwa Wildkirschenbrand nur in manchen Jahren an.“

Jedes Jahr verarbeitet Schenk mit sieben Mitarbeitern 50 bis 70 Tonnen Obst, für das er den Bauern einen vielfach höheren Preis zahlt als etwa eine Mosterei. „Dafür muss die Qualität aber auch exzellent sein.“ Von der Ernte der Früchte bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen ist Handarbeit angesagt – für Schenk ein Grund für den Erfolg der Brennerei. „Qualität ist nur machbar mit viel Arbeit, mit dem Einsatz von Augen und Händen der Menschen.“ Bei der Konstantinopeler Apfelquitte etwa wird jede einzelne der dicken, gelben Früchte von Hand entstielt und vom Pelz befreit – durchs Abreiben mit extrarauen Handschuhen, „nur so bleibt das volle Quittenaroma erhalten“. Der Erfolg: Die Jury des renommierten World Spirits Awards in Österreich kürte Schenks Quitten-Edelbrand zum weltbesten Produkt seiner Art.

Ein weiterer Grund für Schenks Erfolg: Er ist sehr gut vernetzt und nutzt seine Kontakte effektiv. Die Idee, die Brennerei nach August dem Starken zu benennen, gab ihm ausgerechnet ein (erstaunlich trinkfester) Japaner ein: Wirtschaftsattaché Isaki, der, wie seine Landsleute, die „Dresdner Spezialitätenbrennerei“ nicht aussprechen konnte. „Augustus Rex“, das geht besser.

Adel verpflichtet: „Augustus Rex“ setzt von der Ernte bis zum Brennen und Abfüllen auf Handarbeit – so ist auch der Herzog von Sachsen zufrieden

Außerdem erinnert das Logo mit dem geschlungenen königlichen AR auf dem Etikett an den tatsächlichen Urheber der sächsischen Obstvielfalt: August der Starke erließ 1725 das Ehestandsgesetz, wonach jeder Sachse nach Eheschließung drei Obstbäume zu pflanzen hatte. Das Obst sollte die Bevölkerung mit mehr gesunden Vitaminen versorgen. Bis heute zählen die sächsischen Obstwiesen zu den wertvollsten und sortenreichsten Deutschlands. 80 verschiedene Früchte hat „Augustus Rex“ im Programm, 55 sind zurzeit erhältlich.

Um Namen und Logo Augusts des Starken verwenden zu dürfen, fragte Georg Schenk eigens bei den hochwohlgeborenen Wettinern an: Augusts Erbe, Maria Emanuel Markgraf von Meissen und Herzog von Sachsen, gab nach kurzer Bedenkzeit sein Okay – sofern die Produkte „von hoher Qualität sind und bleiben“. Dafür steht Georg Schenk mit seinem Wort. Ziele hat er, nach dem riesigen Erfolg seines Gins, noch jede Menge – etwa Brand von Maulbeeren. Oder Geist von besonders aromatischen Erdbeeren. „Augustus Rex“ bleibt also ein spannender Name. ||