

Ein Brand, der nicht brennt

Herr Schenk schenkt uns den Obstler ein

Von Petra Siemon

Welch'Genuss! - die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei be-
blickt uns in diesem Jahr mit
28 bewährten und zehn nagel-
neuen edlen Obstbränden.

Der „Böhmische Rosenapfel“
galt längst als ausgestorben. Doch
Georg Schenk hat ihn im Lock-
witztal wieder entdeckt - und
lässt ihn nun bis zum Sommer
zum Obstler reifen. „Wir haben
uns den alten Sorten verschrie-
ben, die kaum noch einer kennt“,
sagt der 53-Jährige, der hauptberu-
flich Altbauern saniert, über
seinen Zwei-Mann-Hobby-Ber-
trieb. „In der Kaufhalle findet
man vielleicht noch fünf Apfel-
sorten, dabei gibt es 2500 in
Deutschland, 1000 allein in Pil-
nitz. Unsere Apfel, Birnen, Kir-
schen, Trauben und Quitten stam-

men von Streuobstwiesen im Um-
kreis von 20 Kilometern.“ Dazu
zählen so klangvolle wie „Gold-
Reinette Freiherrn von Berlepsch“,
„Zuccalmaglio“ oder „Köstliche
aus Charneu“. Als Anreiz zahlen
Schenk und sein Partner, der Ar-
chitekt Lutz Diestelhorst (36),
den Baumbesitzern doppelt so
viel wie Mostereien.

Vollreif werden die Früchte ge-
erntet und naturbelassen in dem
200 Jahre alten Klotzacher

Genäuer verarbeitet. Rund
15 Tonnen im Jahr - eine Heiden-
arbeit. Faulstellen, Stiele und
Grünteiile müssen penibel ent-
fernt werden. Das zerkleinerte
Obst kommt in einen Gärtank.
Später wird das Destillat mit
Quellwasser aus dem Erzgebirge
versetzt. Schenk: „Das Ganze
dauert rund ein Jahr.“ Und dann
kann der Gast die miefefach aus-
gezeichneten Produkte kaufen.
Zu den beliebtesten Flaschen



In den
1.000-Liter-
Tanks an
der Wand
gärt das
Obst mit
Reinzucht-
hefe. In den
blauen Fä-
ssern legt
das Roh-
destillat bis
zu sechs
Monate.

zählen die mandelförmige „Wild-
kirsche“, der süßlich-frische
Traubenbrand „Riesling“, die
Pflanzler Apfelsorte „Pilot“ oder
die „Constantinopeler Apfelquit-
te“ (ab 19,50 Euro/0,35 l).

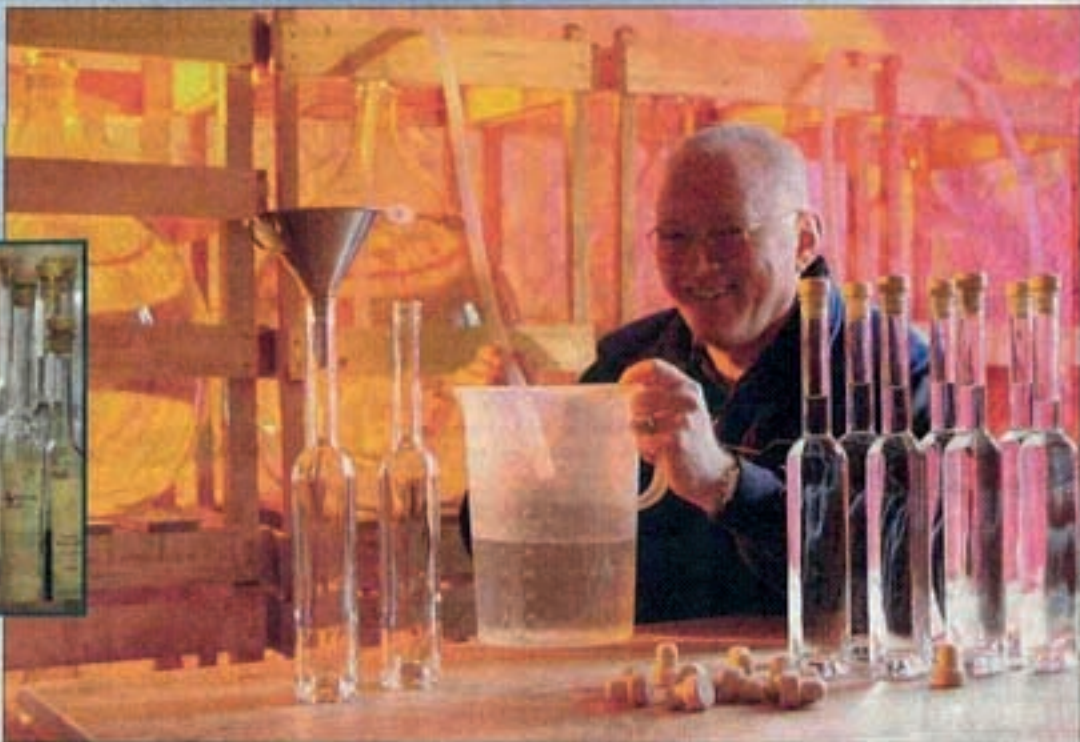
„Die Brände sollten bei Zim-
mertemperatur und fast tröpf-
chenweise genossen werden“, rät
Schenk. Und preist die Qualität
der 40-Prozentigen. „Sie heizen

nicht im Mund, sind schön rund.
Wer gleich eine Flasche leert, hat
zwar einen in der Krone, aber am
nächsten Tag keinen Kopf.“

Kaufen können Sie die Brände
vor Ort (Klotzacher Hauptstr. 24)
freitags 10-18 Uhr und samstags
10-14 Uhr in Gourmetrestau-
rants, Weingeschäften oder übers
Internet unter: [www.sagustus-
rex.com](http://www.sagustus-
rex.com).

Diese
Schau-
flasche

(kl.F.) ist
mit so vie-
len Wild-
kirschker-
nen ge-
füllt wie
Früchte
für 0,35
Liter Wild-
kirsch-
brand ge-
braucht
werden -
es sind
über 1000
Stück. Ge-
org
Schenk füllt in der Brennerei, ge-
gründet 2001, Flaschen ab
(gr.F.). Der Slow-Food-Verfechter
hat sich den genussvollen An-
sorten verschrieben.



Fotos: Thomas Törpe