

Die Natur als Frucht-Bar: Schätze von der Streuobstwiese

FOTOS: HELE MARTENSEN • TEXT: CLAUDIA MUIR

Alles klar! Zwei Naturschützer destillieren hoch prämierte Brände aus selten gewordenen Obstsorten. So bleiben viele der uralten Bäume auf den Wiesen bei Dresden erhalten

90 LIVING AT HOME 01/2005

ROHSTOFF Auf einer Streuobstwiese im Lockwitztal bei Dresden ernten Georg Schenk und sein Team Zwetschgen. Dabei legen sie Netze unter die Bäume und schütteln mit langen Stangen die Früchte herunter, die am selben Tag verarbeitet werden



VEREDELTES OBST

Schnaps ist Schnaps! Keinerwegs! Was hinter den Begriffen Obstwasser, Brand oder Geist steckt

OBSTBRAND ODER OBSTWASSER Den meist zerkleinerten Früchten mit oder ohne Stein wird Reinzuchthefer beigefügt. Es kommt zu einem Gärprozess, bei dem der Fruchtzucker des Obstes zu Alkohol umgewandelt wird. Aus dieser Maische wird durch Destillieren mit dem Alkohol von den anderen Komponenten getrennt.

OBSTGEIST Meist aus Beeren mit niedrigem Zuckergehalt, aufgegossen mit hochprozentigem, geschmacksneutralen Alkohol. Nach einer Einweichzeit entsteht ein Beeren-Alkohol-Gemisch, das destilliert wird.

GUTE LUISE VON AVRANCHES, Schöner von Herrnhut oder Köstliche aus Charnoux – die Namen stehen nicht auf den Tischkarten für ein fürstliches Diner, aber zuweilen auf den Getränkekarten guter Restaurants. Selten gewordene Apfel- und Birnensorten heißen so, deren Bestände zwei Liebhaber aus Dresden retten wollen. Ihre Idee: die unrentablen Früchte zu veredeln. So gründeten die zwei Dresdner Georg Schenk und Lutz Diestelhorst die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“, deren Brände seit drei Jahren aus diesem ungespritzten und sortenreinen Obst hergestellt werden. Dresdens Umgebung ist aufgrund ihres milden Klimas ein altes Obstanbaugebiet. Wer sich von Westen, mit dem Auto oder der Bahn kommend, der Elbgegend vor der Stadt nähert, entdeckt die ersten Weinberge bereits bei Meißen und Radebeul. In der Hügellandschaft liegen etwas verwildert wirkende Flächen, auf denen große Obstbäume wachsen, die Streuobstwiesen.

„Wir radeln oft durch die Gegend rund um Dresden und suchen nach Wiesen, die wir nicht kennen. Einmal haben wir auf diese Weise eine Apfelsorte entdeckt, die bereits aus dem 18. Jahrhundert galt, den Böhmisches Rosenapfel, der nur in Sachsen und Böhmen angebaut wurde“, erzählt Georg



HOCHTOUR Viele der Bäume auf den Streuobstwiesen bei Dresden sind bis zu 80 Jahren alt. Da ist auch mal eine Leiter nötig, um die begehrten Früchte zu pflücken



DER BRANDSTIEFER

Georg Schenk und Lutz Diestelhorst verwenden die modernste Brennanlage in Europa. Hier werden die vergorenen Früchte, Maische genannt, insgesamt viermal gebrannt. Anschließend kommt zur Verdünnung Quellwasser in den hochprozentigen Brand, um ihn trinkbar zu machen



DEGUSTATION

Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Und wie trinke ich ihn richtig?

DIE GERUCHSPROBE Vertrauen Sie Ihrer Nase! Ein guter Obstbrand duftet zuerst unverwechselbar nach den Früchten, aus denen er hergestellt ist. Oft kommt noch ein feines Mandelaroma hinzu, das durch die Fruchtkerne entsteht. Manche Brennereien lassen auch die Stiele mitbrennen – die ergeben eine ganz leichte bittere Note. Wenn ein Obstbrand im Holzfass reift, bekommt er eine goldgelbe Farbe und nimmt die Aromastoffe des Holzes auf.

DIE RICHTIGE TRINKTEMPERATUR Liegt bei 18 bis 20 Grad. Bei dieser Gradzahl können Sie auch die gut geschlossene Flasche aufbewahren.

DAS RICHTIGE GLAS Ein Obstbrand wird niemals gekippt, sondern in kleinen Schlucken genossen. Nehmen Sie ein tulpenförmiges Destillatglas (siehe Foto auf Seite 93, oben). So kann der Obstbrand zwar atmen und sein Aroma entfalten, aber es kann sich nicht verflüchtigen.

Im Brennpunkt: Naturkost aus dem Glasballon



Schenk. „Insgesamt sieben Bäume sind erkrankt. Das Destillat reift aber leider noch.“ Georg Schenk sitzt am großen Tisch im vorderen Teil des Gewölbekellers unter seinem Haus, das auf einem ehemaligen

Weinberg im Stadtteil Klotzsche oberhalb von Dresden liegt. „Wir können Besitzern von Streuobstwiesen eine wirtschaftliche Basis bieten“, sagt der Destillateur. Denn es gäbe durchaus einen Markt, weil die vergorenen Früchte einfach unvergleichlich gut schmecken. „Wir verlassen uns vor der Verarbeitung das reife Obst, reinigen es und entfernen die Stiele und schlechte Stellen. Bei uns geht's also viel sorgfältiger zu als bei der industriellen Herstellung. Da wird die ganze Obstladung mit allem Drum und Dran ganz einfach in die Zerkleinerungsanlage gekippt.“

Im hinteren Raum des Tonnengewölbes – bereits im Weinberg, also kühl temperiert – stehen die Behälter mit dem zerkleinerten Obst. Mit Hilfe von Hefe wird der Brennstoff jedoch Alkohol im Mittelteil des Gewölbes: die kleine Brennanlage. Ein blitzblank geputztes technisches

Kunstwerk aus Kupfer, Glas und Edelstahl, das an alte Chemie-Anlagen erinnert, jedoch reinstes Hightech ist. Hier wird das vergorene Obst gekocht, der Alkohol und die Fruchtaromen verdampfen, werden durch Kühlung wieder flüssig. Zum Schluss entsteht ein Destillat mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 70 Prozent. „An diesem Punkt stelle ich das Destillat reduzierend, also auf Trinkstärke herabzusetzen sollten. Wir haben uns nach verschiedenen Selbstversuchen auf 40 Prozent geeinigt.“ Dabei stolperte das Duo gleich über das nächste Problem. Nicht jedes Wasser nämlich ist ein guter Geschmacksträger für die feinen Obstaromen. Also gingen die beiden wieder auf Ausflugsstour, denn im hinteren Erzgebirge sprudeln reichlich Quellen. Wo genau die Dresdner jetzt die ihre finden haben, will Georg Schenk allerdings nicht verraten.

Inzwischen sind mehr als 20 sortenreine Brände zu haben, deren Aromen auch entdeckt werden wollen. Dafür ist eine Degustation nützlich, die telefonisch vereinbart werden kann. Georg Schenk ist der Erzeuger stolz sichtlich anzumerken, wenn er die Gläser aufreißt und die Gangfolge erklärt, die durch die Sorgfalt der Aromen vorgegeben ist. Die große Mühe und Intensität bei der Erzeugung ihrer Brände macht der lateinische Leitspruch der Spezialitätenbrennerei deutlich, der auf jedem ihrer Etiketten steht: Nil nisi optimum – nur vom Besten. Allein dieses Jahr bekamen die Brantweinbrenner bei der weltweit wichtigsten Spirituosenprämierung auf der internationalen Fachmesse Destillata in Eivick insgesamt sieben Medaillen. Der Reiter auf dem Etikett ist übrigens ein alter Förderer des Obstanbaus und Namensgeber der Handelsmarke *Augustus Rex*: August der Starke, Kurfürst von Sachsen. Er befahl nämlich zu Beginn des 18. Jahrhunderts, dass jedes frisch getraute Ehepaar möglichst drei Obstbäume pflanzen sollte. Das Ergebnis: die Streuobstwiesen in und um Dresden.

DAUERBRENNER

Sein abgerundetes Bukett erhält der fertige Brand erst nach einer Reifezeit von mehreren Monaten. Die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“ verwendet hierfür große Glasballons. So kann sich im Gegensatz zu Holzfässern das feine Fruchtroma unverfälscht entwickeln

KLARE SACHEN ZUM BESTELLEN

SORTENREINE BRÄNDE Je 350 ml Roter Boskoop 2002 (Apfel), 21,50 €, Köstliche aus Charnoux 2002 (Birne, Goldmedaille), 22 €, Riesling 2002 (Traube, Bronzemedaille), 26 €. Im Paket exklusiv für LIVING AT HOME-Leser 70 € inkl. Versandkosten in Deutschland (Sie sparen ca. 7 €). Auch einzeln erhältlich, dann sind die Preise ohne Versandkosten. Über Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH, Klotzscher Hauptstraße 24, 01109 Dresden, Tel. (03 51) 8 80 89 89, Fax (03 51) 8 80 89 88, E-Mail: mail@Augustus-Rex.com

