

Schenks Brennerei hat ein neues Besucherzentrum

■ Klotzsche

Der auffällige Anbau wurde ersetzt. In dem Neubau finden Verkostungen und der Verkauf der Brände statt

Die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei hat ein schickes kleines Besucherzentrum bekommen. Hier stehen die seltenen Edelobstbrände zum Verkauf im Regal. Und an einem großen Eichentisch können Verkostungen stattfinden. 25 Teilnehmer können gut dort sitzen. Der Zuspruch wird immer besser, sagt Inhaber Georg Schenk.

Er musste den früheren Vorbau von 1920 an dem alten Weinbergshaus in der Klotzscher Hauptstraße 24 abreißen, weil das Dach schon abgestützt wurde. „Dabei stürzte dann auch noch die Seitenwand ein“, berichtet Schenk. Deshalb ließ er gleich das ganze Funda-



Brennerei-Inhaber Georg Schenk in seinem neuen Kundenzentrum. Er zeigt eine seltene Quitte und kostet ihr Destillat.

Foto: André Wirsig

ment erneuern. Das Kundenzentrum ist im vorderen Teil des Neubaus untergebracht. Dahinter liegt ein größerer Mehrzweckraum, wo

je nach Jahreszeit die Obstsorten bei höchstens 20 Grad zum Gären eingestellt werden oder Flaschen etikettiert und verpackt werden.

Der Altbau ist das Winzerhaus des Klotzscher Weinbergs von 1802. In dem 13 Meter langen Gewölbekeller hat Schenk die Destillieranlagen eingesetzt.

Die Namen seiner Destillate lassen den Besucher staunen. Schwarze Knorpelkirsche steht neben Roter Sternrenette und Rheinischem Bohnappel und Clapps Liebling. Die Namen von mindestens 20 Sorten kennen nur absolute Fachleute. Sie sind alt und werden von der Obstwirtschaft oft gar nicht mehr angebaut. Schenk setzt auf solche Seltenheiten. „Bei meinen Bränden geht es auch nicht um Alkohol. Auf die Geschmacksnuancen kommt es an“, lautet Schenks Philosophie.

Im Jahr 2001 hat er die Brennerei als Hobby gestartet. Jetzt ist sie sein Hauptberuf, und der Laden wächst weiter. Er beschäftigt schon sechs Mitarbeiter.

Stefan Rössel