



Augustus
Rex

Ein Arche-Projekt in Dresden

Warum sterben Sorten aus und was kann man dagegen tun?

Von einer Idee zur Erhaltung alter Nutzpflanzen und Kulturlandschaften.

Dresden liegt wegen seines günstigen Klimas mitten in einem großen Obstanbaugebiet. Aufgrund der langen Anbautradition - schon August der Starke förderte die Anpflanzung von Obst zur gesunden Ernährung der Bevölkerung -, finden sich im Dresdner Umland neben dem konventionell angebauten Plantagenobst noch reiche Bestände alter Streuobstwiesen mit großer Sortenvielfalt.

Doch die Pflege der großen, teilweise über 80-jährigen Bäume gestaltet sich sehr aufwändig. Neben dem Schnitt der Bäume und der Ernte ist auch die Pflege der Wiesen darunter mit hohem manuellem Aufwand verbunden. Trotz Fördermittel zur Erhaltung der Wiesen liegt der Ertrag meist unter den Erzeugungskosten, denn ein Markt für Streuobst existiert nicht, einziger Abnehmer ist meist die Obstkellerei, die das Obst zu geringen Preisen ankauft.

In unserer heutigen Konsumgesellschaft spielt Wirtschaftlichkeit eine entscheidende Rolle. Gerade alte Obstsorten, die sich nicht in dieses enge Korsett zwängen lassen, sind davon so stark betroffen, dass sie vollkommen aus dem konventionellen Anbau verschwunden sind und auszusterben drohen.

Aber besonders die alten Sorten zeigen ja die interessante Vielfalt, - wer erinnert sich nicht noch an das erste Apfelmus im Juli vom Weißen Klarapfel mit seinem fein-würzigen Aroma aus dem Garten der Großeltern, den Bratapfel aus dem Roten Boskoop oder den Danziger Kantapfel mit seiner purpurroten leuchtenden Schale und seinem rosenartig feinen Duft. Wer kann noch geschmacklich eine Birne der Sorte "Köstliche von Charneu" von einer "Guten Luise von Avranches" unterscheiden.

Wie kann man es nun schaffen, einen Beitrag zur Erhaltung dieser Sortenvielfalt zu leisten.

Unsere Überlegungen führten im Jahr 2001 zur Gründung der *Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei*.

Ein Beispiel die notwendige Wirtschaftlichkeit wiederherzustellen ist, indem man das Ausgangsprodukt veredelt und dadurch ein hochwertiges Endprodukt aus diesen alten Sorten erhält. Durch neu erzeugte Nachfrage nach diesen seltenen Produkten können somit auch die Erzeugerpreise auf eine wirtschaftlichere Basis gebracht werden und tragen damit zur Erhaltung der alten Sorten bei.

Denn gerade die einmaligen Ressourcen an alten, ungespritzten Obstsorten ermöglichen eine Veredelung, durch die wir hocharomatische, sortentypische Obstbrände in einer Vielfalt und bester Qualität herstellen können.

In unserer Brennerei kommt nur vollreifes, gesundes Obst aus den umliegenden Streuobstwiesen zur Verarbeitung. In aufwändiger Handarbeit wird dieses gereinigt, von sämtlichen Blättern und Stielen befreit und unter ständiger Aufsicht vergoren.

Ein schonender, langsamer Brennvorgang rundet diese Auslese ab und gewährleistet ein einwandfreies, reines Rohdestillat.

Neben einer modernen Brenntechnik, sichern so die manuelle Auslese und sorgfältige Auswahl die hohe Qualität, durch die die Aromen unserer Edelbrände zur vollen Entfaltung gelangen.

Aufgrund dieser Vielfalt, die sich mittlerweile schon in 15 sortenreinen Bränden widerspiegelt, führen wir unterstützend auch Geschmacksschulungen durch, in denen diese anhand von Obstbrandproben dargestellt wird. Die Resonanz und Begeisterung spricht für sich.

Durch Rückbesinnung auf die Qualitäten der Sorten und Erzeugung eines Marktes können wir somit den Produzenten eine wirtschaftlichere Basis bieten und einen Anreiz zur Unterhaltung der Streuobstwiesen schaffen.

Denn nur als kultiviertes Obst hat eine Sorte eine Zukunft. Die Streuobstwiesen bleiben somit als Kulturlandschaft auch künftigen Generationen erhalten.