

Edel und ohne Kopfschmerzfaktor

Spezialitätenbrennerei veredelt natürlich gewachsenes Obst

Unter dem Namen Augustus Rex brennen Georg W. Schenk und Lutz Diestelhorst hochgeistige Spezialitäten aus heimischem Obst ...



Ein seltener Augenblick: Georg Schenk (links) und Lutz Diestelhorst gönnen sich einen Schluck vom Goldparmänenbrand. Foto: Dahlke

DRESDEN. Das Lieblingsgetränk aus eigener Produktion ist für Georg W. Schenk der Riesling-Traubenbrand von der Elbalttraube vom Radebeuler Jacobstein. Sein Freund und „Brenner-Kollege“ Lutz Diestelhorst steht mehr auf den Quittenbrand, das zweit teuerste, aber meistverkaufte Produkt der Spezialitätenbrennerei Augustus Rex. Stolz 46 Euro muss der Genießer für eine 350-Milliliter-Flasche hinlegen. Noch zehn Euro teurer ist nur „Sächsische Wildkirsche“. Die preiswerteste Flasche gibts für 19,50.

Schenk und Diestelhorst kamen über die Slowfood-Bewegung zum heimischen Obst und seiner Veredelung. „Deutschland hat mehr als tausend Apfelsorten, von denen einige gar nicht mehr bekannt sind. Die Goldparmäne, einer der besten Äpfel, entspricht nicht der EU-Norm und

wird deswegen nicht mehr angebaut“, sagt Diestelhorst. Schenk ergänzt: „Es ist so schlimm, wie ohne Ehrfurcht mit den Nahrungsmitteln umgegangen wird. Alles muss immer billiger und jederzeit verfügbar sein.“

Die beiden Genießer wollten etwas absolut Hochwertiges produzieren. Billige Brände gebe es genug, meinen sie. Das Obst beispielsweise von Streuobstwiesen, es wird streng sortenrein im restaurierten Gewölbe des ehemaligen Weinberges in

Klotzsche vergoren. „Lediglich Hefe als Gärhilfe geben wir dazu, damit der Prozess in Gang kommt. Etwa drei Wochen dauert die Gärung, dann wird destilliert und mit Wasser aus einer Erzgebirgsquelle aufgefüllt. Mindestens ein Jahr lagert der Brand dann im Chrom-Stahl-Fass“, erläutert Schenk. Das Herzstück der Brennerei ist die Destillieranlage, „Dicke Berta“ genannt, das modernste, was es derzeit in der Branche gibt. Dabei handelt es sich um eine so genannte

Verschlussbrennanlage.

Über jeden Brennvorgang und die Verarbeitung werden sechs Zollbücher geführt.

Die Qualität der edlen Brände, die übrigens auch ins Ausland geliefert werden, hat sich mittlerweile herumgesprochen.

Allein bei der „Destillata“ in Wien gab sieben Medaillen für die hochgeistigen Getränke, die trotz ihrer 40 Volumenprozent garantiert keine Kopfschmerzen verursachen.

Claudia Dahlke