

# Eine rare Ware

Winzer Klaus Zimmerling schaut sich an, wie aus seinen Trauben ein Brand wird.

Da behält man leicht den Überblick. Genau 233 Flaschen gibt es. Am vergangenen Wochenende füllte **Georg W. Schenk** ganz edle Tröpfchen in die Glasbehausung. Der Betreiber der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei hatte im Jahr 2002 Riesling- und Traminertrauben zu Obstbrand verarbeitet. „Der Erfolg war überwältigend“, sagt er. „Der Schnaps wird nun fast überall in Deutschland getrunken.“ Ein Jahr später wollte er die beste Traube, die es hier gibt. Und das ist die von **Klaus Zimmerling**. „Für mich ist er der beste Winzer im Elbtal“, sagt Schenk. „Ich kenne ihn seit vielen Jahren und schätze seine Fähigkeit, handwerklich hochwertige Waren herzustellen.“ Ein Jahr lagen die Trauben in der Spezialitätenbrennerei, nun konnte der fertige Brand abgefüllt werden. „Mit so wenigen Flaschen ist es wirklich eine rare Ware“, so Schenk. Doch damit nicht genug. der Fachmann destillierte gleichzeitig den Traubenbrand Jahrgang 2004 in der Brennblase. „Herr Zimmerling wollte das unbedingt mal sehen. Deshalb haben wir die Vorstellung des 2003er Jahrgangs und das Ansetzen des neuen Jahrgangs auf den gleichen Tag gelegt.“ Auf das Tröpfchen aus dem Jahr 2004 müssen Liebhaber nun wieder ein Jahr warten. Doch für Ersatz ist gesorgt. Georg W. Schenk hat noch anderes im Repertoire. Zum Beispiel einen Apfelbrand „Zuccalmaglio Renette“ oder den aus dem „Böhmischen Rosenapfel“. Schenk und sein Team sind immer wieder auf der Suche nach alten Obstsorten. Auch eine rare Ware.

---

## Schwatz-Markt



**Ivette Wagner**  
Telefon

**0351-48 64 22 10**

---



**Der Test: Georg W. Schenk (v.) und Klaus Zimmerling probieren den 2003er-Jahrgang.**

Foto: Steffen Unger