

Schnaps als Tageswerk

Job. Michael Gerlach lernt den Beruf eines Destillateurs in Klotzsche. Als einer von acht in ganz Deutschland.

■ Ivette Wagner

Der Schnaps ist des Menschen Fluch“, schrieb einst der österreichische Schriftsteller Karl Emil Franzos. Für Michael Gerlach trifft genau das Gegenteil zu. Auch wenn der 17-Jährige zugibt, doch eher Bier zu mögen. Aber: „Ich hatte keine Lehrstelle, bekam dann einen Anruf von der Industrie- und Handelskammer, ob ich nicht Destillateur werden will“, sagt er. Er bewarb sich in der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei und bekam den Job. Über den er eigentlich gar nichts wusste.

Das ist aber auch nicht verwunderlich. Gerade mal acht Destillateure werden derzeit in Deutschland ausgebildet. Mittlerweile kennt er sein Arbeitsfeld. Seinen Freunden erklärt er es so: „Ich brenne Schnaps. Da ist allen klar, was ich mache.“ Und Michael Gerlach hat schon die Tücken des Berufes für sich persönlich herausgefiltert.

Ungeliebte Leimmaschine

Gedankenversunken sitzt er an einem Tisch. Mit geübtem Auge setzt er eine Etikette auf die Leimmaschine auf, zieht sie drüber, legt sie dann auf die Flasche. Streicht fest, glättet, fertig. „Etikettieren gehört nicht so sehr zu meinen Favoriten“, sagt er. Auch Obstverarbeitung – also das Ausschneiden von schlechten Stellen und das Kleinschnippen – bereiten ihm nicht gerade Freude. „Es gehört dazu, da muss jeder ran“, sagt Michael Gerlach. Sein Blick wandert zum Chef. Der lächelt. Seit 2001 gibt es die Erste



Michael Gerlach lernt in der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei den Beruf des Destillateurs – als einer von acht in ganz Deutschland.

Foto: Steffen Unger

Dresdner Spezialitätenbrennerei, seit 2003 thront eine wunderschöne Brennanlage namens die dicke Bertha als Blickfang in den Räumen. „Im letzten Jahr haben wir unseren Umsatz verdreifacht“, sagt Inhaber Georg W. Schenk. „Wir konnten mit unseren Produkten eine Marktnische besetzen, statt Masse steht bei uns Qualität an erster Stelle.“ Nach einem Artikel in der Zeitschrift „Feinschmecker“ ist in dem Klotzscher Haus die Hölle los. Viele Anfragen kommen, Michael Gerlach behält wie sein Chef die Ruhe.

Diesmal beim Abfüllen. Gerlach spült die Flaschen aus, dann kommen die Obstbrände, die beispielsweise aus Äpfeln, Birnen, Kirschen oder Quitten von Dresdner Streu-

obstwiesen stammen, hinein. Michael Gerlach hält die Flasche gegen das Licht. „Ich muss schauen, dass keine Treibstoffe drin sind. Wenn es Verunreinigungen gibt, wird noch einmal gefiltert“, sagt er. Ganz wie ein alter Hase, obwohl er erst seit vergangenem Oktober zum Team gehört.

Strahlende Augen bekommt der Teenager beim Anblick der Brennanlage. Er erklärt die drei unterschiedlichen Stufen der Fertigung: Erst kommt der Vorlauf, der nach Lösungsmittel riecht, dann der Mittellauf, das Herzstück, und später der Nachlauf. Der wiederum riecht muffig. „Michael unterscheidet das alles sehr gut, sein Geruchssinn ist ausgezeichnet“, sagt Georg W. Schenk. Allerdings traut sich Mi-

chael Gerlach trotz des Lobes noch nicht allein an die Maschine ran. „Das kommt aber noch“, sagt er.

Dann führt er weiter in den Gärkeller. Beschreibt, was in den großen Tonnen passiert, dass zu den Obststücken Hefe getan wird, damit es anfängt zu gären. Michael Gerlach holt Luft. „Auch an den Geruch gewöhnt man sich gut“, sagt er und verzieht das Gesicht zu einer Schulclown-Grimasse. Wenn er seinem Hobby nachgeht, ist die Luft auch nicht besser. Dann allerdings liegt es an Öl und Motoren. Denn Michael Gerlach restauriert in seiner Freizeit Oldtimer-Motorräder. Da kommt Schnaps allerdings nicht in seine Nähe.