

Georg Schenk holt Flaschen. Immer neue Flaschen. Zuccalmaglio Renette, Danziger Kantapfel, Kaiser-Wilhelm-Apfel, Goldparmäne. Wir versinken in duftigen Blumenwiesen mit knorrigen Apfelbäumen: Schöner von Herrnhut, Starks Allerfrühster. Vor uns stehen alte Kerle mit richtigen Hochstämmen, muskulösen Ästen und weiten Kronen, nicht diese mager-süchtigen Dinger aus den Plantagen. Böhmisches Rosenapfel, Rubinette, Jakob-Lebel: Es sind Apfelbäume, die eine Leiter brauchen, einen Himmel und einen Verrückten wie Georg Schenk. Beim Dresdner Obstbrenner drängen sieht in seinen Regalen nicht weniger als 40 verschiedene Flaschen. Und jeder Besucher ist schwer erleichtert, wenn er wenigstens ein, zwei Namen auf den Etiketten kennt: Weißer Klarapfel, Grüner Boskoop, ja, davon haben wir schon gehört – immerhin! Schenks große Kunst: Er macht alte Streuobstwiesen trinkbar, verwandelt sie in feinste Obstbrände mit verblüffenden Aromen und sichert so ihr Überleben. Vor fünf Jahren hat der umtriebige 56-jährige Schweizer seine alten Berufe als Kaufmann, Sanierer, Maschinen- und Fassadenbauer, Häusernovierer und Architekt allesamt entsorgt und sich in der Wahlheimat Dresden auf Apfel- und Birnen gestürzt. Seitdem brennt er zusammen mit Freund Lutz Diestelhorst Obst. Nicht irgendeines, sondern vergessenes Obst, das auf dem rotbackig rausgeputzten Massenmarkt keinen Platz mehr findet. Gellerts Butterbirne, Herzogin Elsa, die Köstliche von Charnou: Jetzt schleppt er die Birnenbrände. Wie viele Seiteneinsteiger versucht Schenk, die Passion zum Beruf zu machen. Aber er tut dies mit einer bestürzenden Leidenschaft. Von null auf hundert in wenigen Monaten.

Gleich mit dem ersten Jahrgang landete er bei einschlägigen Brenner-Wettbewerben auf dem Podest und durfte sich etliches Lametta an die Flaschen hängen. Seitdem hat er seinen festen Platz unter den deutschen Top Ten. Gerade vier Jahre nach dem Start wurden seine Apfelbrände als Geschenk für Staatsgast Wladimir Putin ausgewählt. Auch die Herren Präsidenten Chirac und Zapatero erhielten von der Bundesregierung ein Kistchen mit Dresdner Preziosen. Inzwischen kommen auch Sternköche und Astronauten gern auf ein Schlöckchen vorbei. Dabei hatten weder Schenk noch Diestelhorst von der ganzen Materie sonderlich viel Ahnung. Aber sie haben sich eingefuchst, haben gelesen, probiert, geschaut. Haben für 65.000 Euro die beste Brennanlage, die der Markt hergibt, gekauft. Sie holen besonders weiches Wasser zum Ausbalancieren der Brände aus dem hinteren Erzgebirge. Sie haben ein Näs-



In der Erntezeit, wenn es um das ordentliche Äpfel- und Birnenputzen geht, beschäftigt Schenk ganze Studenten- und Rentnerbrigaden

Mit großer Leidenschaft geht Schenk seinem neu erwählten Beruf nach. Er brennt nur das Beste, was an Obst in und um Dresden wächst!



Der Duft der Goldparmäne

Uralte Apfel- und Birnensorten haben Georg Schenk nach Sachsen gelockt. Der Seiteneinsteiger ist innerhalb von fünf Jahren zu einem der ungewöhnlichsten und besten Brenner Deutschlands aufgestiegen: mit reinsortigen Bränden

TEXT: MANFRED KRIENER • FOTOS: SVEN DÖRING (4), RICHARD STRADTMANN (1)



TRINKREPORTAGE

chen fürs Brennen und eine doppelte Portion Ehrgeiz. Und in der Erntezeit beschäftigen sie ganze Rentner- und Studentenbrigaden, wenn's ans Äpfel- und Birnenputzen geht. „Jede einzelne kleine Faulstelle muss raus“, sagt Schenk. Das Obst ist alles, seine Qualität entscheidet über Reinheit und Feinheit der Brände. „Augustus Rex“ haben sie ihren Betrieb getauft, ein Tribut an August den Starken, in dessen Regentschaft viele Obetwiesen angelegt wurden. Jedes Brautpaar war zum Pflanzen von mindestens drei Obstbäumen verpflichtet. Jetzt kümmern Schenk und Diestelhorst die Täler durch mit dem Brennerblick, immer auf der Suche nach neuen alten Schätzen. Äste, Blätter und Früchte unbekannter Objekte schleppen sie dann zum Pomologen. Der verkündet gelegentlich die Anferstehung von Toten: „Herr Schenk, diese Apfelsorte ist seit 40 Jahren ausgestorben!“, hieß es dort über den Böhmisches Rosenapfel. Jetzt lebt er wieder, ist putzmunter, wird neu vermehrt.

braut und schmeckt Knorpelkirsche, Maibigarré, Wildkirsche: Schenk und Diestelhorst beschränken sich nicht mehr auf Äpfel und Birnen. Und auch nicht mehr nur aufs Brennen. Inzwischen ist Schenk Pflichter und Bewirtschafter von Streuobstwiesen, verhandelt mit Bauern und Gemeinden und hilft mit, neue Wiesen anzulegen. Wie in Moritzburg, wo gerade 75 Obstbäume aus 21 Uralt-Sorten gepflanzt wurden, die jetzt von Schenk gepflegt werden. Nebenbei sucht er noch nach guten Bäckern, Käsern, nach apulischen Tomatenzüchtern und anderen Genusshandwerkern. Bis zum Ende dieses Jahrzehnts will sich der Slow-Food-Aktivist von industriellen Lebensmitteln komplett unabhängig machen. Doch jetzt muss erst mal der Betrieb erweitert werden, um die immer größere Obstlawine zu bewältigen. Bis aus Hamburg kommen Gartenbesitzer mit ihren Schätzen angefahren. „Wir müssen in den Berg rein“, beschreibt Schenk sein aufwändiges Bauvorhaben. Er braucht Platz – auch für die Lagerung spätreifer Apfelsorten, die oft erst Monate nach der Ernte ihr aromatisches Hoch erleben. Stoppen kann den Obstbrenner nur noch die Polizei. Der Mann verstößt nämlich fortgesetzt gegen europäisches Recht. Er verkauft Apfel, die den von der EU festgeschriebenen Mindestumfang klar unterschreiten. Erschwerend kommt hinzu: Er verkauft sie bewusst und hat dies auch noch dem sächsischen Wirtschaftsminister mitgeteilt. Notfalls ins Gefängnis marschieren. „Vorher mache ich aber einen Riesen-Remmidemmi!“, verspricht er, „und die Schlagzeile hab' ich auch schon: Knast: Der Apfel war zu klein.“ Doch der Dresdner Wirtschaftsminister wird kaum gegen ihn vorgehen. Der Mann hat nämlich selbst schon bei Augustus Rex genascht und dürfte seitdem zum wachsenden Fanclub gehören.

Schenk hat sich die modernste Brenn-anlage, die auf dem Markt ist, gegönnt



Das Stammhaus Augustus Rex von Georg Schenk in Dresden



Georg Schenk hat speziell für essen & trinkens-Leser ein kleines Probierset zusammengestellt: Eine 0,35-l-Flasche 2003 Goldrenette Freiberger von Berlepsch und eine 0,35-l-Flasche 2004 Köstliche von Charnou kosten zusammen 49,- € frei Haus. Augustus Rex, Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei, Klotzcher Hauptstraße 24, 01109 Dresden Tel. 0351/8 80 89 89, Fax 0351/8 80 89 88 www.augustus-rex.com