

# Klotzscher Brennerei veredelt Omas Gartenäpfel



Michael Gerlach (links) ist einer von zwölf Destillateur-Lehrlingen deutschlandweit. In der Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ von Georg Schenk (rechts) brennt er in der „Dickten Berta“ Edelbrände aus alten Obstsorten. Foto: Füssel

Georg Schenk verarbeitet Äpfel und Birnen, die für den Obsthandel nicht in Frage kommen.

## ■ KLOTZSCHE

Die Apfelbäume in Dresdens Kleingärten hängen voller Früchte. Wohin mit dem Obst, wenn Familie, Nachbarn und Kollegen versorgt sind? In der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ auf der Klotzscher Hauptstraße 24 kann jeder seine Ernte zu edlen Obstbränden destillieren lassen.

Besonders die alten Obstsorten,

die wirtschaftlich nicht genutzt werden können, haben es Geschäftsführer Georg Schenk angeht. „Viele dieser vergessenen Sorten erfüllen die EU-Normen nicht und kommen deshalb nicht in den Handel“, erklärt er sein Konzept. „Oft werden die alten Bäume dann gefällt, weil sie nur Arbeit machen. Wir wollen diese Obstsorten erhalten, indem wir sie verarbeiten.“

Die Äpfel, Birnen und Pflaumen stammen von Streuobstwiesen, von Obstbauern aus der Region oder eben privaten Gärtnern. Sie werden von Hand verlesen, ausgeschnitten und für vier bis sechs Wochen eingemaischt. Dann werden sie in der „Dickten Berta“, der Brennanlage,

zu sortenreinen Destillaten gebrannt. „Bei dem Prozess entsteht Methanol, von dem man erblinden kann“, sagt Schenk. „Deshalb sollte man das dem Experten überlassen.“ Die Reste der Früchte werden an die Schweine auf einem Hof in Ottendorf verfüttert. „Die sind dann ganz friedlich“, lacht Schenk.

Rund 55 Tonnen Obst haben Schenk und seine Mitarbeiter in der letzten Saison zu edlem Schnaps gemacht. Der Erfolg gibt dem Konzept der kleinen Brennerei im Weinkeller des ehemaligen Weinbergs von Klotzsche recht. Gleich 22 Medaillen erhielten die Dresdner Destillate im August vom Brennerverband. **Svetlana Moser**