

Dresdner Brennerei misst sich bei Festival mit der Konkurrenz

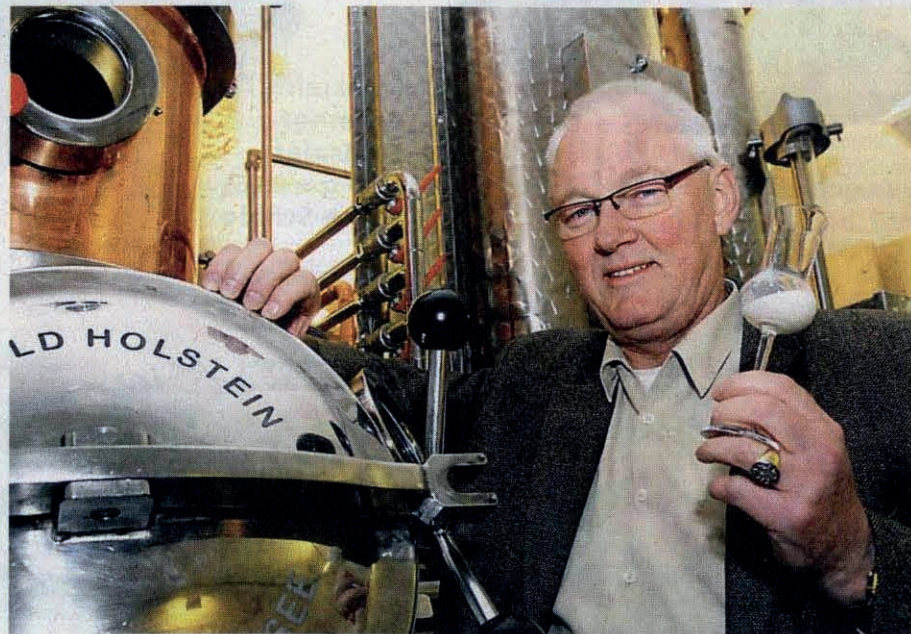
„Augustus Rex“ vom 15. bis 18. März zu Gast bei den „World-Spirits“ / Geschäftsführer Georg Schenk zeigt sich im Vorfeld selbstbewusst

Die Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ ist in wenigen Tagen zu Gast bei dem Festival „World-Spirits“ im österreichischen Klagenfurt. Das Unternehmen lässt dort sechs seiner Edelobstbrände von einer Fachjury bewerten. Darunter sind Sorten wie „Schöner aus Nordhausen“, „Köstlicher aus Charneu“ und „Konstantinopler Apfelquitte“. Das Festival lockt vom 15. bis zum 18. März auf das Messegelände in Klagenfurt.

In den vergangenen acht Jahren hat Georg Schenk, der Geschäftsführer von „Augustus Rex“, schon 73 Auszeichnungen für seine Schnäpse und Liköre gewonnen. Er ist sich sicher: Auch in Klagenfurt „werden alle sechs Produkte prämiert“. Für ihn stellt sich nur noch die Frage, mit welcher Medaille. Schon bei der ersten Teilnahme an einem Spirituosenwettbewerb gewann Schenk auf Anhieb den zweiten Preis und sorgte damit für viel Aufsehen in der Branche.

Trotz der Erfolge nimmt „Augustus Rex“ immer wieder an Festivals und Messen wie der „Slow-Food“ in Stuttgart und der „Kulinaria“ in Dresden teil. Georg Schenk nutzt die Auftritte als Plattform, um noch bekannter zu

werden. „Ich habe keine Scheu vor dem Vergleich mit anderen Unternehmen innerhalb meiner Branche“, gibt sich der Geschäftsführer selbstbe-



Georg Schenk, der Geschäftsführer der Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“, steht neben der „Dicken Berta“, einer Verschluss-Brennanlage. Foto: Carola Fritzsche

wusst. „Augustus Rex“ besteht seit 2001. Das selbstgesteckte Ziel: alte und nicht mehr wirtschaftliche Obstsorten wie den „Böhmischen Rosenapfel“

oder die „Maklone“ vor dem Aussterben zu bewahren und sie wieder nutzbar zu machen. Schenk schwört auf qualitativ hochwertiges Obst als Ausgangsprodukt, auf eine manuelle Verarbeitung und auf das Wasser einer Quelle aus dem Erzgebirge, das die Obstaromen besonders gut zur Geltung bringt, wie er erklärt. Den genauen Ort der Quelle verrät er jedoch nicht.

Georg Schenk verkauft seine Produkte „nur an Genießer“. Er vertreibt sie sowohl auf den schon erwähnten Messen und Festivals, über die Firmenhomepage im Internet als auch über Getränkehändler und Hotels. Außerdem verkauft Schenk seine alkoholischen Spezialitäten auf dem Betriebsgelände – im Keller eines alten Weinguts im Stadtteil Klotzsche. Seine Kundschaft nimmt die vergleichsweise stolzen Preise, die zwischen 18 Euro für das „Dresdner Obstwasser“ und 80 Euro für die „Türkische Pflaume“ liegen, meistens in Kauf. Sollte sich jemand beklagen, stellt Schenk demjenigen eine kleine Aufgabe. Er lässt anhand einer mit Kirschkernen gefüllten Flasche schätzen, wie viel Wildkirschen als Grundlage für die Herstellung des 70 Euro teuren Obstbrandes benötigt

werden. „Die geschätzten Zahlen liegen meist deutlich unter dem tatsächlichen Wert“, bemerkt der Geschäftsführer.

Für die Herstellung der Produkte sind ein von ihm selbst ausgebildeter Destillateur und ein Lehrling verantwortlich. Eine weitere Auszubildende im Bürobereich und zwei Teilzeitbeschäftigte komplettieren das kleine Unternehmen. Um die Ausnahmegenehmigung der IHK, ausbilden zu dürfen, kämpfte der Dresdner Unternehmer zu Beginn seiner Destillateurkarriere. Denn der Beruf des „Schnapsbrenners“ ist ein seltener in Deutschland.

Der schon ausgebildete Destillateur Michael Gerlach war während seiner Ausbildungszeit einer von elf Lehrlingen, die die Berufsschule für Destillateur in Dortmund, die einzige in der ganzen Bundesrepublik, besuchten. In der Berufsschulklasse des neuen Auszubildenden René Kempe gibt es auch nur 13 Schüler.

Melanie Paul

Augustus Rex – Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH, Klotzscher Hauptstraße 24, geöffnet Mo.–Fr. 8 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung, Tel.: 8 80 89 89, Internet: www.Augustus-Rex.com