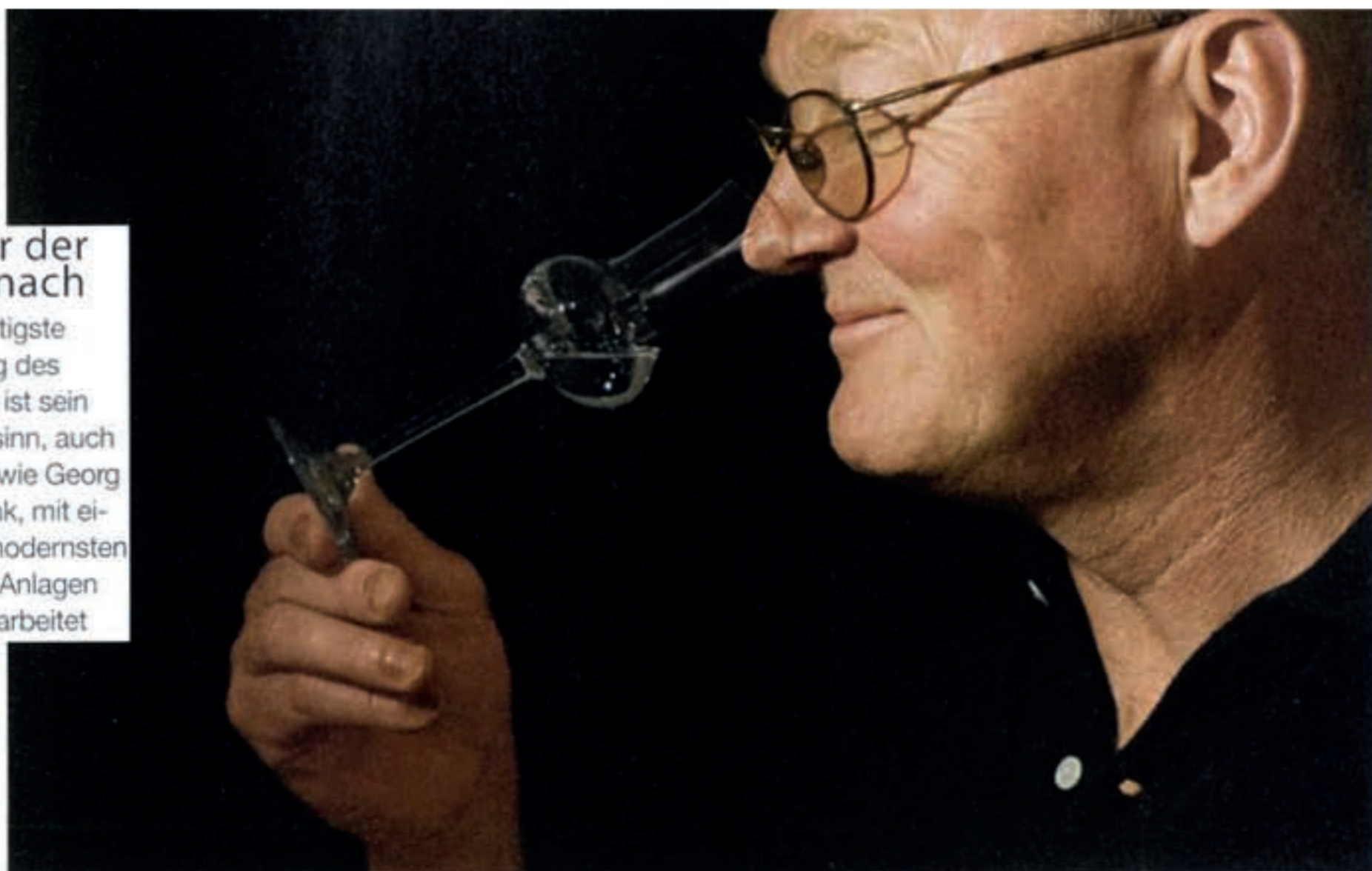


Immer der Nase nach

Das wichtigste Werkzeug des Brenners ist sein Geruchssinn, auch wenn er, wie Georg W. Schenk, mit einer der modernsten Destillier-Anlagen Europas arbeitet



Köstliche aus Charneu", „SchönervonHermhut", „Clapps Liebling" – so poetisch heißen alte, fast vergessene Apfel- und Birnensorten. Um Dresden herum haben sie dem Sturm der Zeiten standgehalten und Georg W. Schenk hat sich den Erhalt dieses Schatzes zum Ziel gesetzt. Der Weg des gebürtigen Schweizer: Er brennt die Früchte sortenrein, auch wenn die Bestände noch so klein sind – von manchen Birnenarten gibt es nicht einmal mehr ein Dutzend Bäume. So entstehen in der „Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex" – benannt nach August dem Starken (1670-1733), dem Kurfürsten von Sachsen und Förderer des Obstbaus – je nach Ernte jedes Jahr bis zu 80 Destillate. Zum Sortiment gehören derzeit allein 31 Apfelbrände, die sich in Duft und Geschmack deutlich unterscheiden: Der Danziger Kantapfel verströmt blumigen Rosenduft, der Gravensteiner erinnert an Grapefruit, kräftig-süß duftet der Kaiser Wilhelm. Und Schenks Sortiment wächst weiter, denn auf seinen Streifzügen um Dresden herum entdeckt er immer wieder alte Bäume, die schon als ausgestorben galten...

Der gute Geist feiner Früchte

In Dresden destilliert ein Schweizer in Präzisionsarbeit edle Brände aus alten Obstsorten



Familienbetrieb

Bei Schenks sind alle dabei – von der Ernte bis zum Versand



Adressen

- Das Sortiment der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei und den Warenkorb zum Bestellen finden Sie unter www.augustus-rex.de
- Alten Kirscharten hat sich die Schweizer Edelbrennerei Humbel verschrieben. Sortiment und Bestellung unter www.humbel.ch
- Seltene Obstsorten destillieren auch die Mitglieder der fränkischen Edelbrenner-Vereinigung „Rosenhut": www.rosenhut.de