



GENUSSKULTUR

Geistige Genüsse AUGUSTUS REX

Sachsen und Schweizer sind sich in vielem ähnlich. Ich rede jetzt nicht vom sehr speziellen Dialekt. Ich rede von cleveren Ideen, Erfindungen und Tüfteleien. Von Durchhaltevermögen und Biss. Von einer gewissen – nun, nennen wir es **Dickköpfigkeit**.

Wahrscheinlich ist Georg W. Schenk deshalb hier geblieben, in Dresden-Klotzsche, wo er im Weinkeller des ehemaligen Weinberges die „Erste Dresdener Spezialitätenbrennerei Augustus Rex“ betreibt. Es begann wie eine der vielen Nachwende-Biogrofen, die Georg W. Schenk aus der beschaulichen Schweiz in die nicht minder beschauliche Elbregion geführt hat. 1995 kam der Bauingenieur und Architekt nach Sachsen, um eigentlich nur ein Möbelwerk zu konsolidieren. Seit 14 Jahren wohnt er jetzt hier, und seit 2001 ist er Destillateur. Was anfänglich ein Hobby war, entwickelte sich noch und noch zu einer kleinen, aber feinen Manufaktur, deren Ruf ihr weit über sächsische Landesgrenzen hinaus voraussetzt, mittlerweile sogar bis nach Asien.

Wenn Sie sich jetzt fragen, was eine sächsische Spezialitätenbrennerei in einem Kulturmagazin zu suchen hat, können wir uns gerne an dem Begriff Kultur reiben. Das Schöne an Kultur ist, dass sie sich in vielen verschiedenen Facetten äußert. Die Grenzen, wo Kultur beginnt und wo sie endet, sind dabei fließ-

end. Und sicherlich auch die Einschätzung eines jeden, was noch unter den Kulturbegriff fallen darf und was bereits jenseits von Gut und Böse liegt. Zugegeben, zunächst würde man eine Brennerei, die sortenreine Obstbrände herstellt, wohl eher nicht als Kulturbetrieb einstufen. Doch überlegen Sie einmal, wie Sie Kultur definieren würden. Denke ich an Kultur, kommt mir automatisch Worte wie Einzigartigkeit, Sorgfalt, Fantasie, Handarbeit, Entwicklung, Persönlichkeit, Vision in den Sinn. Alles Attribute, die auch auf Georg W. Schenk zutreffen.

Monatlang ist er rechts und links der Elbe gewandert, im Umkreis von zehn Kilometern rund um Dresden, immer auf der Suche nach längst vergessenen Obstsorten, die nur auf Streubstweisen wuchsen. Und hat sich dabei nicht nur ein erstaunliches Wissen angeeignet, sondern mit seinen Entdeckungen so manchem Polologen Tränen in die Augen getrieben. Wenn es von der Malakone, einer Birnensorte, die ohnehin nur am linken Elbufer zwischen Pirna und Meißen existierte, gerade mal noch zwei Bäume gibt, eine verständliche Reaktion. (Mittlerweile sind es dank Neupflan-

zung immerhin sechs). Der Tradition, die August der Starke einst mit einem Erlass begründete – jeder Mann durfte nur heiraten, wenn er drei Bäume pflanzte –, fühlt sich Georg W. Schenk verpflichtet: Dank Augustus Rex werden wirtschaftlich nicht mehr genutzte Obstsorten vor dem Aussterben bewahrt.

Das kingt jetzt alles sehr beschaulich und passt auch hervorragend zur Slow Food Bewegung, der sich der Schweizer angeschlossen hat. Aber wenn Ihnen für die Verarbeitung, etwa des Weißen Klotzpfels, nur drei bis vier Tage bleiben (bei Wildkirschen sind es gar nur 24 Stunden), ist es mit der Idylle vorbei. Die Ernte und das Auslesen, Süßern, Entstellen von Hand sind Knochenarbeit, und wenn Sie sich vor Augen führen, dass bei Wildkirschen gerade einmal 1,5 Prozent Ertrag herausspringen, wundert man sich über diesen Enthusiasmus. Doch wenn Sie Georg W. Schenk zuhören und die Leidenschaft spüren, die dahinter steckt – im Übrigen ebenfalls ein wichtiger Parameter für den Kulturbegriff –, wird klar, dass seine Entscheidung für die „Dicke Berto“ richtig war, die teuerste Brennanlage, die er sich direkt zu Anfang seiner Karriere leistete. Man kommt nicht umhin zu sagen: Hierfür erntete er demals mehr Kopfschütteln als heute Obst!

Gerade bei den alten Bauern der Region stieß er zu Beginn auf Stepsis – als hätte es die 113 Brennereien in Dresden im Jahr 1900 nie gegeben. Erst die Zahlung des vierfachen Preises konnte sie überzeugen, die Obstlandwirtschaft auf Basis von Streubstweisen, natürlich komplett ohne Chemie, wieder zu betreiben. Manche Obstsorten sind alterierend, so dass es Ihnen passieren kann, dass Sie bei besonderen Sorten auf der Warteliste landen und sich zwei bis vier Jahre in Geduld üben müssen. Der Lohn sind eine unerreichte Geschmacksvielfalt und ein Nuancenreichtum, den man heutzutage ansonsten kaum findet. Und immer wieder neue Ideen, etwa Essige, Sirup oder Chemiealkalien, für den dem Obst durch Kälte-technik Wasser entzogen wird, oder Pralinen, 2009 der Renner. Jedes Jahr eine Weltnoheit, das ist die Vorgabe, die sich Georg W. Schenk selbst gestellt hat: Das Destillieren von Milch ist so ein Bei-

spiel. Von einem „unmöglich“ ließ er sich nicht abschrecken. Auch so eine schweizerisch-sächsische Eigenschaft. Und so hat Dresden neben dem „Blauen“ auch noch sein „Weisses Wunder“...

Ein weiteres Standbein von Augustus Rex ist die so genannte Lohnbrennerei: Kunden bringen ihre eigenen Obstvorräte zum Brennen in das denkmalgeschützte Tonnengebäude. Der eigentliche Brennvorgang bleibt dabei stets gleich: Die gegorene Maische wird in die Brennblase gefüllt und durch ein Wasserbad erwärmt. Ab 45 Grad steigt Gas auf, das kondensiert und in die Verstäckerkolonne geht. Vier Mal wird innerhalb eines Arbeitsganges destilliert. Es gilt die Faustregel: Je höher der Zuckergehalt, desto höher ist später der Ertrag. Insgesamt dauert der Vorgang bei erwärmter Anlage zweieinhalb Stunden – nichts im Vergleich zur Lagerdauer! Ein bis drei Jahre lagern die Destillate in Chromstahlfässern. Die Hauswirtschaft, die 2003 geerntet wurde, fristet gar bis heute ihr Dasein in Fässern, zunächst in Chromstahl, danach je ein Jahr in Maulbeere, Kastanie und Eiche...

Heraus kommt ein hochprozentiges Destillat, das durch Wasserzugabe in drei Etappen auf 40 % Vol. reduziert wird. Doch wie Sie sich denken können, handelt es sich nicht um gewöhnliches Wasser. Weich, rein, ohne Eisen, aber mit bestimmten anderen Mineralien versetzt sollte es sein, und nach zweieinhalb Jahren der Suche wurde Georg W. Schenk schließlich fündig: Wasser aus einer geheimen Quelle im Erzgebirge, nur bei Vollmond um Mitternacht abgefüllt... Nun ja, lassen wir das. Die letzten Schritte sind dann wieder weniger geheim: Die „geistigen Genüsse“ werden in Flaschen abgefüllt, diese werden verkorkt, das Etikett wird gedruckt, mit einem Siegel versehen und abgepackt. Fertig sind sortenreine und hoch prämierte Edelobstbrände in Bioqualität.

Fragen Sie sich noch immer, was Augustus Rex dazu legitimiert, in einem Kulturmagazin zu erscheinen? Spätestens, wenn Sie Ihr Lieblingsbrot aufgelegt haben und eine der 68 Sorten Edelobstbrand oder Likör genießen, wird sich die Frage erübrigt haben...

INFORMATIONEN

Augustus Rex* Erste Dresdener Spezialitätenbrennerei GmbH
Klotzacher Hauptstraße 24 · D-01109 Dresden
Tel. +49 / 351 / 880 89 89 · www.augustus-rex.com



LESERANGEBOT

Das Dresdener Weisse Wunder trägt seinen Namen zu Recht: Erstmals konnte für dessen Herstellung Alkohol aus Milch gewonnen werden. Verfeinert mit einem Kerner Traubenbrand aus dem sächsischen Elbland entstand so ein einzigartiger Milch-Sahne-Likör. Sahziger, zarter Schmelz trifft auf aromatisch feinen Traubenbrand – wie so viele sächsische Erfindungen ein kleines Wunder...

Für audiophil Leser hält Augustus Rex ein spezielles Angebot bereit: Sie erhalten eine Flasche Dresdener Weisses Wunder (350ml) in einer hochwertigen Holzkiste inklusive zwei Obstbrand-Gläsern zum Sonderpreis von 30,00 EUR zzgl. Versand (regulär 35,00 EUR zzgl. Versand). Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung das Stichwort audiophil an!

