



Bevor Georg W. Schenk hier destillieren konnte, musste er sieben Kubikmeter DDR-Sondermüll entsorgen.

Er findet sich neu

Der in Chur geborene Georg W. Schenk beginnt alle zehn Jahre etwas Neues in seinem Leben. Zurzeit hilft und brennt er. Er hilft alten Obstsorten im Raum Dresden und produziert daraus Edeldestillate. Wir haben den prämierten Queereinsteiger in seiner Brennerei besucht.

Text: Grit Mocci | Fotos: Stephan Floss

«Ich bin ein Querulant und mache gerne das Gegenteil von dem, was man von mir erwartet»

Wie wird aus einem Schweizer mit abgebrochener Banklehre einer der besten Destillateure Dresdens? | Na, da liegen schon noch einige Stationen dazwischen. [Schenk grinst sehr breit und freundlich.] Aber im Ernst: Vielleicht hat es damit zu tun, dass ich ein Querulant bin und gerne das Gegenteil von dem mache, was andere erwarten. Ich bewiese gerne Dinge, die gemeinhin als unmöglich gelten. Und dabei bereiten mir Sachen, von denen ich eigentlich nichts verstehe, besonders grosses Vergnügen. Ich habe da eine Art eigenen Rhythmus entwickelt, alle zehn Jahre stelle ich zurück auf Neuanfang.

Bei Ihrem letzten Neuanfang sind Sie sogar auf den Adel gekommen, wie man dem Namen Ihrer Spezialitätenbrennerei Augustus Rex und deren Sortimentliste entnehmen kann. Da tummeln sich so illustre Personen wie Kaiser Wilhelm, Freiherr von Berlepsch oder Herzogin Elsa. | Bei einem, der selbst aus altem Adel stammt, muss das wohl so sein. Immerhin kann man den Stammbaum der Schenken von Büren und Landegg bis 1147 zurückverfolgen. [Lacht.] Dass ich auf den Bümen rund um Dresden jede Menge alten Adel entdeckte habe, ist eher Zufall, ein sehr glücklicher Aflerding.

Der damit begann, dass Ihnen die Äpfel aus dem Supermarkt nicht mehr geschmeckt haben. | Ich war auf der Suche nach Alternativen zu den aromafreien Angeboten aus der Massenobstproduktion. Auf den Streuobstwiesen Sachsens hab ich die gefunden. Vor allem köstliche alte Obstsorten wie Danziger

Kantapfel, Goldparmäne und den Schönen aus Herrnhut. Oder den Böhmisches Rosenapfel, der die letzten 50 Jahre als ausgestorben galt. Kurfürst August der Starke – Augustus Rex – hat übrigens einen nicht unerheblichen Anteil daran, dass es heute noch so viele Streuobstwiesen hier gibt, er hat den Obstanbau in Sachsen beeinflusst und gefördert.

Aber von diesen Fundstücken bis zur Goldmedaille für die hochprozentige Version eines Schönen aus Nordhausen ist es ein weiter Weg. | Ich bin seit 1996 Slow-Food-Aktivist, seitdem beschäftige ich mich bewusst mit Lebensmitteln; wo sie herkommen, wie sie produziert werden. Das ist ein wichtiger Aspekt für die Geschichte von Augustus Rex. Und ich habe nach Möglichkeiten gesucht, alten und vom Aussterben bedrohten Obstsorten zu neuem Renommee zu verhelfen. Ich wollte ein hochwertiges Endprodukt schaffen und damit einen Kreislauf der Wertschöpfung ankurbeln, der beispielsweise auch Obstbauern zu einer Existenz verhilft. Ein bisschen Eigennutz war für mich als passionierte Whiskyverkoster auch dabei, Obstbrände sind nämlich sehr viel nuancierter als Whisky. Daraus wurde die Idee der exklusiven sortenreinen Edelobstbrände geboren, mit denen wir bei jeder internationalen Prämierung unten den Ersten landen wollten.

Klingt ehrgeizig. | Der hohe Qualitätsanspruch war Voraussetzung und Ansporn zugleich. Wir wussten: Wir müssen einfach besser sein als die anderen.

Die Dicke Berta ist massgeschneidert. An den Gewölben im Haus aus dem Jahr 1810 durfte nichts verändert werden.



Die Edelbrände, die so unspektakulär lagern, wurden innert zwen Jahren mit total 79 Auszeichnungen prämiert.



Die Berta mit den vielen Plomben. | Bei einer Verschlussbrennerei, wie wir sie betreiben, ist das Voraussetzung.

Woher haben Sie das ganze Wissen? | Lesen statt fernsehen. Ich habe unglaublich viel gelesen.

Der alte Weinberg in Dresden-Klotzsche scheint der richtige Ort für Sie zu sein, nicht nur weil es hier herrliche historische Gewölbe gibt, wo die Destillate ruhen und reifen können. | Das Objekt habe ich 1998 gefunden, als ich noch als Bauträger gearbeitet habe und an die Brennerei noch nicht zu denken war. Den Weinberg hat man 1802 angelegt, bis 1870 zur grossen Reblauskatastrophe wurde hier Wein angebaut und gekeltert. Das Haus selbst ist etwa von 1830, 1998 war es eine richtige Bruchbude. Als wir 2001 einen Ort für die neu gegründete Brennerei suchten, war uns schnell klar: Mit diesen Gewölben ist das Haus ideal geeignet. Allerdings lagen im Keller noch sieben Kubikmeter Sondermüll aus 40 Jahren DDR.

Und wie haben Sie es geschafft, dass die Destille genau ins Gewölbe hineinpasst? | Das ist eine echte Massanfertigung. Wir durften an den denkmalgeschützten Gewölben nichts verändern und haben beim wohl besten seines Fachs, bei Arnold Holstein am

Bodensee, eine Destille nach Mass bestellt. Deshalb auch diese etwas ungewöhnliche, gedrungene Form, die ihr den Spitznamen dicke Berta eingebracht hat.

«Wir brennen sortenrein, das heisst wir machen nicht einfach einen Apfelbrand»

Das müssen Sie erklären. | 1990 wurden im Einigungsvertrag alle nichtaktiven Brennrechte in den neuen Bundesländern gelöscht. Als wir 2001 die Brennerei gründeten, war eine Verschlussbrennerei die einzige Möglichkeit, an eine Brenngenehmigung zu kommen. Ein ziemlich kompliziertes Verfahren. Der Haken daran ist, dass man mehr Technik braucht. Dadurch wird die An-

lage sehr viel teurer als eine Abfindungs-brennanlage, bei der einfach die deklarierte Menge des verarbeiteten Obstes den Ausschlag für den Zoll und damit die Steuer gibt. Eine Verschlussbrennerei rechnet nach einem Durchschnittsausschüttungsabtrag, der vom Bund vorgeschrieben wird. Die ganzen verplombten Messinstrumente registrieren die realen, zu versteuernden Mengen.

In zehn Jahren haben sie 79 internationale Auszeichnungen bekommen. Darunter jede Menge Goldmedaillen der World Spirits Awards. Was ist das Geheimnis hinter diesem Erfolg? | Wir arbeiten vom ersten Tag an nach dem Credo «Nil nisi optimum – Nur vom Besten». Das beginnt bei unserem unglaublich aromatischen Ausgangsprodukt, dem Obst von alten Sorten. Wir brennen sortenrein, das heisst wir machen nicht einfach einen Apfelbrand, sondern bei uns gibt es Baumanns Renette, Bischofshut oder Weissen Klarapfel in der Flasche. Wir verwenden dafür nur vollreifes Obst. Deshalb sind wir in der Erntezeit auch schon mal mit dem Refraktometer auf der Wiese. Das Obst wird in Handarbeit für die Maische vorbereitet. Blätter, Stiele, Faulstellen, Blütenan-

sätze, das alles wird von Hand entfernt. Die Verarbeitung muss sehr schnell gehen, denn an angeschlagenen Stellen setzt die Oberflächengärung innerhalb weniger Stunden ein. Deshalb arbeiten hier in der Erntezeit zehn, zwölf Leute. Nur so erreichen wir die Qualität, die wir wollen. Wenn man maschinell oder gar mit Radladern arbeitet, kann man nicht garantieren, dass keine faulen Früchte oder toten Mäuse in der Maische landen. Das merkt man erst nach zwei, drei Jahren, wenn das Destillat einen Fehlton hat. Aber dann ist es zu spät.

Brauchen Sie Mindestmengen, um die Destille zu füllen? | Die Brennblase fasst 300 Liter, das entspricht etwa 330 bis 350 Kilo Äpfeln. Bei alten Sorten ist es ziemlich schwer, sortenrein auf diese Menge zu kommen. Mit einer nur zur Hälfte gefüllten Brennblase kann ich die Anlage aber nicht fahren, sie würde kaputt gehen. Also müssen wir mit Wasser auffüllen, um destillieren zu können. Eigentlich kein Problem, denn das Wasser verdunstet. Nur kostet es die gleiche Menge an Zeit und Energie. Auch das spiegelt sich am Ende im Verkaufspreis wieder.

Und der Nachlauf? | Der wird ebenfalls gesammelt, allerdings in grossen Tanks. Neben Obstaromen enthält er auch Fusel-

Der nächste wichtige Schritt kommt dann in der Destille? | Im besten Fall ist das ein glückliches Zusammenspiel von Mensch und Maschine. Denn nichts ist besser als der Mensch mit seiner feinen Nase, der sensorisch Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf voneinander trennen kann. Da muss man unglaublich sauber arbeiten.

Denn der Vorlauf enthält Giftstoffe wie Methanol und wird entsorgt. Sie konzentrieren sich auf den Mittellauf? | Genau, das Destillat. Das kommt in kleine Edelstahlfässer und lagert hier im Gewölbe. Es reift zwei, drei Jahre und wird dann von 68 bis 80 Volumenprozent mit Quellwasser aus dem hinteren Erzgebirge auf Trinkstärke gebracht. Das Quellwasser ist ein weiteres Musiksteinchen auf dem Weg zum Top-Qualitätsprodukt. Unser Wasser ist sehr mineralhaltig, ohne Eisen und mit einem sehr geringen Härtegrad. Mit destilliertem Wasser würden wir diese Fülle von Obstaromen nie herauskitzeln.

Expansion ist für Sie keine Option? | Wir haben unsere maximale Verarbeitungsgrösse von 70 Tonnen im Jahr erreicht, die wir nicht überschreiten. Unsere Kunden sind es gewohnt, dass Sorten auch mal ausgehen und sie mit ihren Wünschen auf Wartelisten landen, das gibt die Natur ja auch so vor. Wir sondieren jetzt nur noch die Märkte in den USA und der Schweiz, aber sehr selektiv, nur auf der obersten Qualitätsschiene.

DRESDENS ERSTE SPEZIALITÄTENBRENNEREI

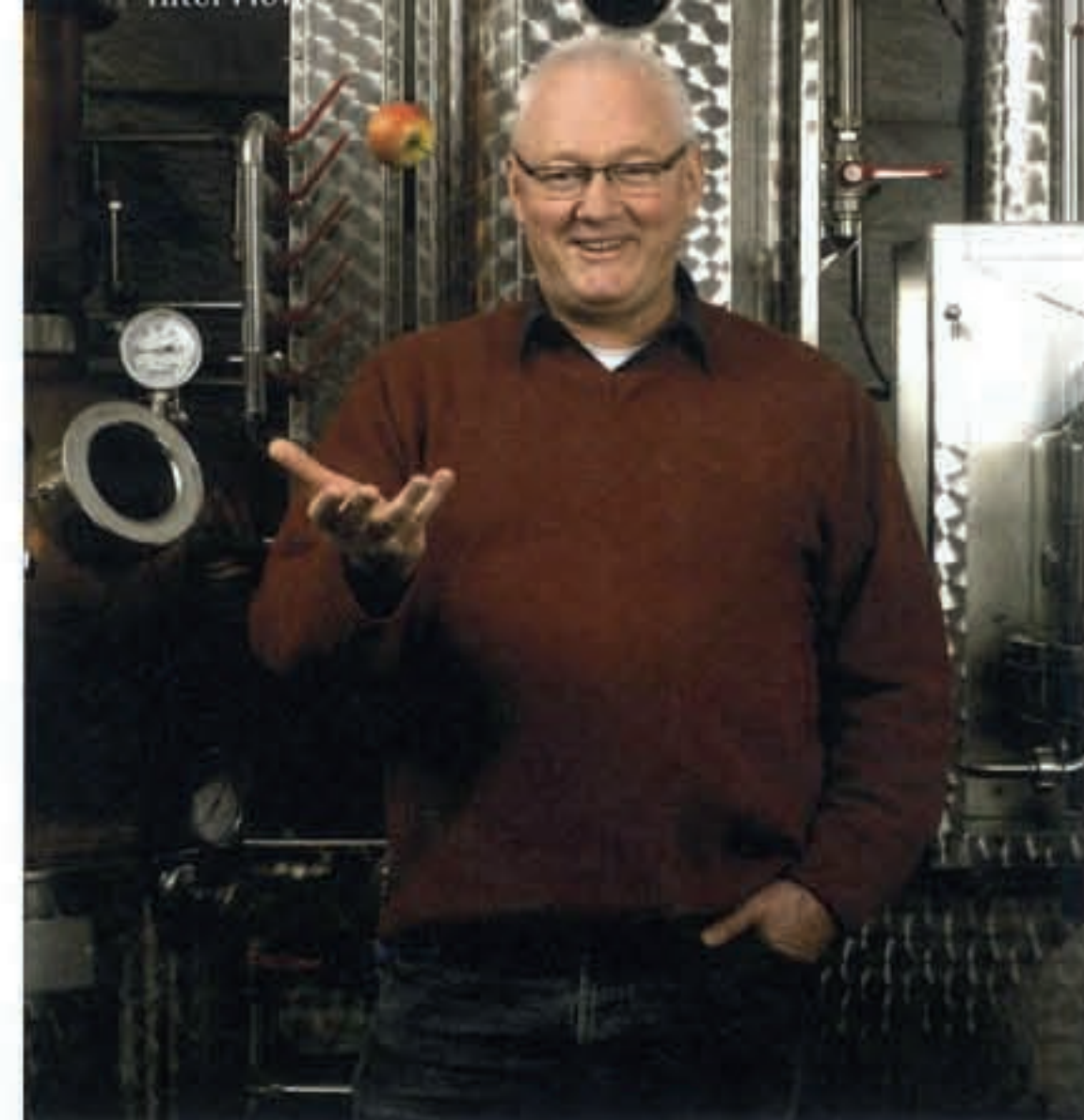
Im Jahr 2001 gründete Georg W. Schenk mit seinem damaligen Teilhaber Lutz H. Diestelhorst die erste Dresdner Spezialitätenbrennerei im Weinkeller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche. Mit dem Namen Augustus Rex erwiesen sie dem wohl berühmtesten sächsischen Kurfürsten – August dem Starken – ihre Ehre. Der hatte sich einst nicht nur um Kunst und Kultur in der Elbmetropole verdient gemacht, sondern auch um Sachsens Obstanbau. Erklärtes Ziel der Brennerei: Alte, mitunter vom Aussterben bedrohte Obstsorten in ihrer Art zu erhalten, indem sie zu hochwertigen Endprodukten wie sortenreinen Destillaten veredelt werden. Besonders die Ressourcen an unbehandeltem Obst von sächsischen Streuobstwiesen ermöglichen es, hocharomatische und sortentypische Obstbrände in hoher Qualität herzustellen. In der Brennerei wird nur vollreifes, gesundes Obst verarbeitet, daneben sichern manuelle Auslese und modernste Brenntechnik die hohen Standards. Das Angebot umfasst über 80 Sorten, davon sind derzeit 30 sortenreine Brände aus alten Obstsorten hergestellt, wie Danziger Kantapfel, Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Schöner aus Herrnhut, Herzogin Elsa, Kaiser Alexander oder Gute Luise von Avanches sowie Liköre und Spezialitäten wie Traubenbrände und Obstwasser.

Auf stolze 21 Gold-, 42 Silber- und 15 Bronzemedallen internationaler Prämierungen bringen es die 80 Sorten aus dem Augustus-Rex-Angebot, darunter World-Spirits-Award-Goldmedaillen für Konstantinopler Apfelquitté und Sächsische Wildkirsche sowie für den Apfelbrand Schöner von Nordhausen.

Augustus Rex
Klotzischer Hauptstrasse 24 | D-01109 Dresden
+49 351 880 89 89
augustus-rex.com

Gerät da eine Manufaktur nicht an ihre Grenzen? | In den letzten zehn Jahren sind wir langsam gewachsen, haben nie auf Quantität gesetzt, sind immer mit den Füssen auf dem Boden geblieben. Aber jetzt sind wir tatsächlich an unsere Grenzen gestossen, auch räumlich.

Expansion ist für Sie keine Option? | Wir haben unsere maximale Verarbeitungsgrösse von 70 Tonnen im Jahr erreicht, die wir nicht überschreiten. Unsere Kunden sind es gewohnt, dass Sorten auch mal ausgehen und sie mit ihren Wünschen auf Wartelisten landen, das gibt die Natur ja auch so vor. Wir sondieren jetzt nur noch die Märkte in den USA und der Schweiz, aber sehr selektiv, nur auf der obersten Qualitätsschiene.



Interview

QUERULANT IM ÜBERBLICK

Georg W. Schenk, 1950 in Chur geboren, ist in Berneck im St. Galler Rheintal aufgewachsen. Das Haus seines Grossvaters lag in einem Weinberg, was ihn prägte, denn das Dresdner Domizil des Schweizers war ursprünglich von Rebstöcken umgeben. Nach der Schulzeit begann er eine Banklehre, hat damit aber nach sechs Monaten wieder aufgehört. «Das war nicht mein Ding.» Anschliessend besuchte er universitäre Einrichtungen und Vorlesungen in den Fächern Maschinenbau und Architektur. Beides nicht bis zum Diplom: «Es dauerte mir zu lange.» In den 1970er-Jahren baute er Stahlwerke- und Giessereiformanlagen; in den 1980ern entwickelte er ein Glasfassadensystem, 1995 war er für eine Möbelbau-firma im sächsischen Erzgebirge tätig, danach arbeitete er als Projektentwickler und Baufrüher. Die Themen gute Lebensmittel und Genuss beschäftigen Schenk seit seinem ersten Besuch des Salone del Gusto 1996 in Turin. Seit 1998 lebt und arbeitet er in Dresden-Klotzsche. Schenk ist Leiter des Slow-Food-Conviviums Dresden.

stoff und ist nicht geniessbar. Unter Zollaufsicht kommt er nochmals in die dicke Berta und wird ein zweites Mal destilliert, dabei trennt man die Fuselstoffe ab. Das ergibt ein feines Feinbrand, aus dem wir unsere drei Sorten Obstwasser machen: Quitte, Kern- und Steinobst. Die liegen im Preis günstiger und sind übrigens auch alle prämiert.

Wie viele Tonnen Obst verarbeiten Sie derzeit? | Wir sind jetzt bei 70 Tonnen im Jahr, mit 10 Tonnen haben wir 2001 angefangen.

«Franz Müntefering war einmal unser bester Aussendienstmitarbeiter»

suchen. Hier, diese Begegnung von Schröder und Putin war der Anfang der sogenannten Putinkiste. 2005 suchte die Protokollabteilung von Gerhard Schröder ein angemessenes Präsent für Wladimir Putin und wollte dafür eine Vollholz-Geschenk-Kiste, die es damals aber noch nicht gab. Wir haben innerhalb von fünf Tagen reagiert und wünsch-

gemäss eine solche Kiste geliefert. Seither heisst diese eben Putinkiste.

Haben Sie manchmal noch Sehnsucht nach der Schweiz? | Dresden ist meine zweite Heimat geworden. Ausserdem habe ich als Ausländer gerade mein dauerhaftes Aufenthaltsrecht bekommen, den Schein darf ich mir demnächst abholen, kostet 8 Euro und ein paar Jahre Warten.

Fehlt Ihnen nicht trotzdem etwas? | Ich kann hier nicht Gleitschirmfliegen und bin nicht so schnell auf einem See zum Segeln wie in der alten Heimat. Das fuchst mich manchmal äs bitzeli. Aber ich hin jetzt auch in einem Alter, da ich nicht mehr so oft Gleitschirmfliegen gehen muss.

In diesem Jahr sind die berühmten zehn Jahre um... Haben Sie schon Pläne für etwas Neues? | Nicht wirklich, ich baue diesmal auf dem Erreichten auf. Hochwertige Destillate aus alten Obstsorten waren der erste Schritt der Wertschöpfung. Als nächstes will ich Konfitüren, Säfte und Sirup machen, die ohne Konservierungsstoffe und Zugabe von Zucker auskommen.

Geht das? Ohne Zucker und Konservierungsstoffe? | Das werden wir ja sehen. ☺