



Georg Schenk, Inhaber und Geschäftsführer der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH, präsentiert in den Räumen des Unternehmens verschiedene Edelobstbrände aus dem Sortiment der Brennerei. Foto: Norbert Millauer

Preisgekrönte Edelobstbrände aus seltenen Sorten

Spezialitätenbrennerei sucht ihre Rohstoffe auf den alten Streuobstwiesen im Dresdner Umland

Von ERNST W. RAYMUND

Der starke August fasst auf dem Spirituosenmarkt Fuß. Unter dem Markennamen „Augustus Rex“ vermarktet die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH ihre Edelobstbrände. Als Grundlage verwendet die Destillation nach Auskunft von Geschäftsführer Georg Schenk ausschließlich seltene und traditionsreiche Obstsorten, die von Streuobstwiesen im Dresdner Umland stammen. Viele dieser Sorten wachsen auf bis zu 80-jährigen Bäumen, deren Pflege sehr aufwändig ist. Die Brennerei hat innerhalb von zwei Jahren sechs Gold-, 18 Silber- und elf Bronzemedailles für ihre hochprozentigen Produkte eingeholt.

Die Destillation wurde Schenk zufolge 2001 gegründet. Der Beginn war mühsam, denn die Rohstoffe in Form von Kern- und Steinobst sowie Beeren mussten in der Region erst

aufgespürt werden. Persönliche Besuche bei Gartenbesitzern und Landwirten waren dafür notwendig. Heute ist die Brennerei ein eingeführtes Unternehmen.

Allerdings gibt es normalerweise nur geringe Mengen von der gleichen Sorte. In diesem Jahr verarbeitet

KLOTZSCHE

man 20 Tonnen Obst, erläutert der Firmenchef. Bei jährlichen Zuwachsraten von etwa 50 Prozent hofft man, in absehbarer Zeit schwarze Zahlen schreiben zu können. Denn noch steckt der Betrieb in der „Aufbauphase“.

Hauptabnehmer ist derzeit die „gehobene Gastronomie“. Außerdem beliefert die Brennerei ausgewählte Fachgeschäfte wie Pfund's Molkerei in Dresden. Verkauft werden Obstbrände und Liköre auch im eigenen Hofladen im alten Ortszentrum von

Klotzsche. Ein wichtiges Standbein ist die so genannte Lohndestillation für Privatkunden. Diese liefern eigenes Obst an und erhalten dann Brände garantiert aus der eigenen Ernte. 2005 machte das bereits 13 Prozent des Umsatzes aus. 2006 steigt der Anteil vermutlich schon auf rund 50 Prozent. Rund 300 Euro müsse man für 300 Liter „selbst Gebrannten“ hinlegen, erläutert Schenk. Mittlerweile hat dieser Sektor auch schon Kunden aus Westdeutschland. Das Sortiment umfasst derzeit 24 Edelobstbrände (40 Prozent Alkoholanteil) und Liköre (20 bis 25 Prozent Alkoholanteil). Allein zehn verschiedene Apfelbrände sind im Angebot, darunter Raritäten wie Böhmischer Rosenapfel, Goldpirmäne, Goldrenette Freiherr von Berlepsch und Zuccamaglio Renetten. Hinzu kommt klassischer Boskoop.

Drei Birnensorten (Gellerts Butterbirne, Gute Luise von Avranche und Köstliche aus Charneu), vier Trau-

benbrände und die Apfelquitte Konstantin vervollständigen das Angebot. Verkauft wird auch Köstliches mit Walnussgeschmack sowie aus Wildkirsche und Schwarzer Eberesche. „Verschnitte“ aus Obstsorten sind die Spezialitäten Dresdner Obstwasser und Klotzcher Hausbrand. Mittlerweile gehört der Brennerei eine eigene Streuobstwiese in Moritzburg. Auf ihr pflanzte die Gemeinde Obstbäume als Ausgleichspflanzung für gefällte Holzgewächse. Die Pachtung weiterer Wiesen ist geplant.

Der Firmensitz von „Augustus Rex“ hat eine eigene Tradition. 1802 wurde das Gebäude von Johann Gottlieb Hofmann errichtet, der im Gewölbe einen Weinkeller anlegen ließ. Nach dem Niedergang des Weinbaus durch die Reblauskatastrophe wurde der denkmalgeschützte Bau ab 1881 als Kur- und Badeanstalt und ab 1922 als Marmeladenfabrik genutzt.

www.augustus-rex.com

ddp