

Medaillen-Regen für Dresdner Brennerei

Bei den World Spirits Awards in Österreich holt die Firma Augustus Rex sieben Auszeichnungen. Damit gehören sie zu den Besten der Welt.

■ **Ivette Wagner**

Es ist Georg Schenk schon fast unangenehm. „Egal bei welchem Wettbewerb wir unsere Produkte einreichen, wir bekommen immer eine Auszeichnung.“ So auch am Wochenende. Bei den World Spirits Awards in Österreich vergab die Jury an die sieben Edelobstbrände der Dresdner Brennerei Augustus Rex sieben Silbermedaillen sowie den Titel First-Class-Distillery.

„Bei diesem Ausscheid sind die besten Brennereien aus der ganzen Welt vertreten“, sagt Georg Schenk, der sein Unternehmen 2001 in Klotzsche gründete. Beworben hat-

ten sich 50 Produzenten aus 16 Ländern, an die 299 Medaillen vergeben wurden. Vollkommenheit, beste Verarbeitung und Unverwechselbarkeit der Spirituosen sind ausschlaggebend für die Preisverleihung. „Die Qualität bei diesem Award steigt jedes Jahr. 2007 lehnte die Jury 38 Prozent der Bewerber ab, da ihre Produkte nicht den Standards entsprachen.“

Kaiser Wilhelm in der Flasche

Besonders stolz ist Georg Schenk auf einen Brand aus der Apfelsorte Kaiser Wilhelm. „Das ist eine sehr alte Sorte mit einem unglaublichen Aroma“, so der Experte. Und damit ist er auch bei seinem Lieblingsthemma. Denn Georg Schenk geht es um die Erhaltung genau dieser alten Sorten. Auf verschiedenen Streuobstwiesen fand er sie, bemüht sich nun um den Anbau. „2005 haben wir beispielsweise eine Wiese in Moritzburg gepachtet, wo wir gepflanzt haben. Momentan laufen Verhandlungen, um noch mehr Streuobstwiesen in und um Dresden im Sinne unseres Anliegens nutzen zu können.“

Unterstützung vom Apfelpapst

Unterstützt wird er dabei von Werner Schuricht. Der 70-jährige promovierte Gartenbauer trägt den würdevollen Titel „Apfelpapst“ in Deutschland. Er weiß, dass es auf der Welt über 30 000 Apfelsorten gibt, und er kennt mindestens die Hälfte davon. „Mit ihm gemeinsam können wir es schaffen, dass die alten Sorten nicht aussterben“, sagt Georg Schenk. „Am liebsten wäre es uns, wenn die alten Sorten auch wieder ganz normal in den Läden angeboten werden könnten.“ Viele Gäste und Kunden hat Georg Schenk davon überzeugt. „Natürlich sieht ein Apfel von der Streuobstwiese oft schrumpelig aus. Das Obst aus dem Supermarkt glänzt. Wer einmal gekostet hat, schmeckt aber schnell den Unterschied.“



Georg Schenk stellt seit 2001 Obstbrände her.
Foto: Steffen Füssel