



Foto © Augustus Rex

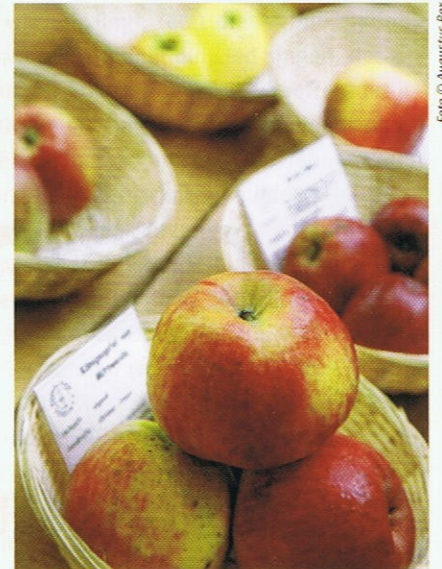


Foto © Augustus Rex

Brenner | Verliebt in altes Obst

Ob in Sachsen, Hessen oder Franken,
im Schwarzwald oder Oderbruch:

Hier hat **Grit Mocci** Menschen gefunden, die ihre Liebe zu alten Obstsorten und ihren wunderbaren Aromen auf besonders nachhaltige Weise kultivieren und daraus feinste Destillate herstellen.

Die liebliche Frische von Äpfeln, das Buttrig-Pralinige von Birnen, die Marzipannote von Wildpflaumen oder die Würze von Aprikosen – nur einige Aromen, die Obstbrenner mit ihrer Kunst geschmacklich zum Schillern bringen. Im Sinne des traditionellen Manufakturgedankens pflegen die vorgestellten Destillateure gute alte Handarbeit von der Lese bis zum Brennen, nur so garantieren sie beste Qualität für ihre Produkte. Bei alledem erweisen sie sich als wahre Naturschützer und Landschaftspfleger. Dass die Begehrlichkeiten großflächigen Plantagenbaus allerorten traditionelle Kulturlandschaften bedrohen und damit die Vielfalt einheimischer, regionaler Obstsorten ist bekannt. Umso wichtiger ist das Engagement der Schnapsbrenner für Schafsnase, Sülibirne und Zibarte.

GEORG SCHENK/AUGUSTUS REX – ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTEN- BRENNEREI

Alles hat damit angefangen, dass Georg Schenk (Foto links) die Äpfel nicht mehr schmeckten und damit auch das nicht, was man aus Äpfeln machen kann. Der gebürtige Schweizer und Wahl-Dresdner suchte nach Alternativen zu den aromafreien Angeboten aus der Massenobstproduktion – und fand sie auf den Streuobstwiesen rund um Sachsens Hauptstadt: Freiherr von Berlepsch und Kaiser Wilhelm, den Danziger Kantapfel und den Schönen von Herrnhut. Mit dem Böhmischem Rosenapfel entdeckte er sogar eine Sorte, die eigentlich als ausgestorben galt. „Diese vergessenen Früchte schmecken einfach fabelhaft“, versichert Schenk. „Ihre Aromen sind mit nichts zu vergleichen.“

Kompromisslos machte sich der Slow Food Aktivist schließlich daran, alten Obstsorten zu neuem Renommee zu verhelfen, und Obstbauern einen Grund zu geben, diese Sorten wieder zu kultivieren. Mit Gewinn für alle Seiten. 2001 wurde aus einem sporadisch gepflegten Hobby eine veritable Profession. Georg Schenk trotzte allen Widerständen und gründete im Keller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche „Augustus Rex – die Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“. Mit zehn Tonnen hat er dort angefangen, mittlerweile sind es 60 Tonnen jährlich oder in Flaschen gezählt 16.250.

CHRISTIAN FILTER – ERSTE ODERBRUCH-BRENNEREI UND HOFMOSTEREI

Obst baut Brücken: „Ich staune immer wieder, wie schnell sich Menschen über dieses Thema näher kommen“, sagt Christian Filter (Foto siehe Seite 38). „Wie sie sich gemeinsam an den Geschmack ihrer Kindheit erinnern, an Bratäpfel oder Birnenkompott. Wenn sie von diesen Emotionen etwas in unseren Säften oder Destillaten wiederfinden, hätte sich ein Wunsch von mir schon erfüllt.“ Christian Filters Hofmanufaktur leistet im Oderbruch Pionierarbeit. Da geht es um mehr als Birnenbrand und Apfelsaft, da geht es um regionale Wirtschaftskreisläufe im Großen und Kreislaufwirtschaft im Kleinen. „Unsere Schafe beweiden die hofnahen Wiesen, fressen den anfallenden Apfeltrester und liefern dafür eine feine Wolle.“

Vor mehr als zehn Jahren haben sich die Filters ins Oderbruch verliebt. Das sei ein guter Platz zum Leben für sie und ihre Kinder, meinten die Ärztin und der Architekt, ein besserer als Berlin auf jeden Fall, wo man so schnell das Wesentliche aus den Augen verliert. Sie kauften einen Vierseithof mit Streuobstwiesen und machten das Naheliegendste daraus: naturbelassene Obstsäfte erster Güte, seit 2009 auch sortenreine Destillate und seit Kurzem traditionell hergestelltes Pflaumenmus. Die Hofmanufaktur verarbeitet ausschließlich alte Sorten wie Goldparmäne, Gravensteiner, Boskoop, Altländer Pfannkuchenapfel, Gellerts Butterbirne oder Gute Graue. Qualität und Aroma haben da überzeugt. 20 Hektar bewirtschaften sie derzeit, sowohl eigene als auch gepachtete Streuobstwiesen, die Flächen sind bereits ökologisch zertifiziert oder befinden sich in der Umstellung. Zugekauft wird selten und wenn, dann nur besonders seltene Sorten. 30 Tonnen braucht Filter in der Mosterei; in seiner ersten Brennensaison 2009 hat er 20 Tonnen Obst eingemaischt. Dass da gerade etwas richtig Gutes reift, davon ist auch Georg Schenk aus Dresden überzeugt; der Destillateur von „Augustus Rex“ war Ratgeber und Lehrmeister.

Hofmanufaktur Christian Filter
Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue/OT
Neurüdnitz, Tel 033457. 469 99,
www.hofmanufaktur-filter.de



Foto © Gläser's Alte Hofbrennerei

Service | Brennereien, ganz slow

1STE EDELDESTILLERIE AUF RÜGEN

Rügen ist Deutschlands bester Obstandort, davon ist Rainer Hessenius überzeugt. Die vielen Sonnenstunden und das Klima verwöhnen auch die Früchte. Seit 1998 betreibt der gebürtige Rheinländer auf der Halbinsel Lieschow die „1ste Edeldestillerie Rügen“, deren Produkte höchsten Ansprüchen genügen, denn Qualität ist für den gelernten Koch, Küchenmeister und Hotelier ein absolutes Muss. Rein beruflich verschlug es Hessenius Anfang der 1990er-Jahre das erste Mal auf die Insel. Er blieb, lernte Land und Leute lieben, reagierte sensibel auf ihre Sorgen und Nöte. Der Wertverlust besten Obstes war eine davon, Gelber Richard und Pommerscher Krummstiel hatten nach dem Ende der DDR offenbar auch keine Zukunft

mehr. Rainer Hessenius sah das anders: Er gründete Rügens „1ste Edeldestillerie“ und verwandelt seitdem Früchte von 1.000 Bäumen nach biozertifiziertem Verfahren in Edelobstbrände, neben traditionellen einheimischen Apfelsorten auch alte Kirsch- und Birnensorten, Steinobst und Quitten. Rügens Edeldestillerie arbeitet hauptsächlich sortenrein, alle Flaschen tragen ein Jahrgangsetikett und sind nummeriert. Auf Raritäten wie den Apfelobstbrand Jacob Lebel oder eine Spezialität wie den Bio-Edelobstbrand Reneklode aus der Pflaumensorte Graf Althanns ist Rainer Hessenius dabei besonders stolz.

1ste Edeldestillerie auf Rügen
Lieschow 17, 18569 Ummanz,
Tel 038305. 553 00,
www.1ste-edeldestillerie.de



Foto © Glasers Alte Halbbrennerei

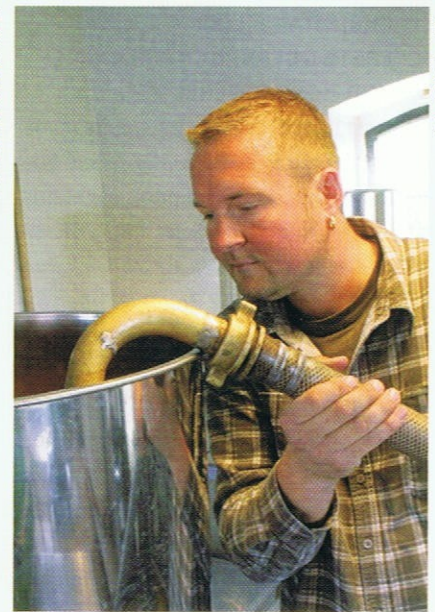


Foto © Christian Filter

Kompetenz Franz Salzgeber aus Babenhausen (unten links), Christian Filter aus dem Oderbruch (oben), Hiltrud und Marie Glaser aus Nordheim (oben rechts) sowie Maren und Rainer Hessenius aus Rügen (rechts unten).

MEISSENER SPEZIALITÄTEN-BRENNEREI

So viel Spaß wie möglich soll in die Flaschen kommen, so lautet Siegbert Hennigs Brenner-Philosophie. Seit 1998 praktiziert der 52-jährige Quereinsteiger das erfolgreich in der Meissener Spezialitätenbrennerei, mit der das Weingut Schloss Proschwitz sein Sortiment durch Edelbrände, Geiste und Liköre ergänzt. Georg Prinz zur Lippe kaufte nach 1990 Sachsens ältestes privates Weingut zurück, es gehörte einst seiner Familie; 1996 wurde es als erstes sächsisches Mitglied im Verband der deutschen Prädikatsweingüter (VdP) aufgenommen. Qualität beginnt auch bei den Meissenern bei der Auswahl der Rohstoffe, alle Früchte werden handverlesen und kontrolliert vergoren. Alte Apfel- und Birnensorten haben natürlich einen Platz im Sortiment, vorausgesetzt sie garantieren ausreichende Mengen für sortenreine Brände wie aktuell Goldparmäne und Kaiser Wilhelm oder Clapps Liebling und Köstliche von Charneux. Mit dem Oehringer Blutstreifling begrüßt Siegbert Hennig demnächst einen wohlschmeckenden Neuzugang im Apfelbrandprogramm. Und nicht



Foto © Brennerei Salzgeber

zu vergessen ist *Malus sylvestris*: Gemeinsam mit der Grünen Liga Osterzgebirge engagiert sich die Spezialitätenbrennerei auf ihre Art für die Erhaltung des gemeinen Holzapfels des Osterzgebirges.

Meissener Spezialitätenbrennerei
OT Reichenbach Nr. 5,
01665 Klipphausen,
Tel 03521. 45 20 96,
www.schloss-proschwitz.de

BRENNEREI – KELTEREI SALZGEBER

Für Franz Salzgeber senior ging ein Jugendtraum in Erfüllung, als er ein Brennrecht erstand. Bereits in den 1950er-Jahren hatte der Küfermeister mit der Herstellung von Obstsäften begonnen, das Kelttern von Kernobst war bei Fassmachern ein beliebter Nebenverdienst. Die langjährige Beschäftigung mit Obst ließ bei Franz Salzgeber schließlich den Wunsch reifen, sich auch der Krönung der Obstveredlung, der Destillation zu widmen. 1995 übernahm Franz Salzgeber junior (Foto unten) den elterlichen Betrieb im schwäbischen Babenhausen, der etwa 30.000 Flaschen Edelobstbrände und Obstbrandliköre jährlich produziert – auf handwerkliche Art und Weise wie der junge Salzgeber betont. 40 bis 50 Tonnen Obst werden jeweils dafür eingemaischt, die vor allem aus dem Streuobstanbau oder von privaten Kleingartenbesitzern kommen. Die Brennerei bietet Jahrgangsdestillate, besonders beliebt sind Quittenbrand und schwäbische Mostobstbirne.

Brennerei – Kelterei Salzgeber
Aspenstr. 6, 87727 Babenhausen,
Tel 08333. 93 54 45,
www.salzgeber.com