

# Slow Food

Magazin

18. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 3,80 Euro | Nr. 06\_2010  
www.slowfood.de Genießen mit Verstand



**Genussreise  
Hamburg**

**Mehr als 20 Seiten  
zum Thema**

**Wissen & Genießen  
– Große Gewächse**

**Hochprozentig**



Foto © Augustus Rex

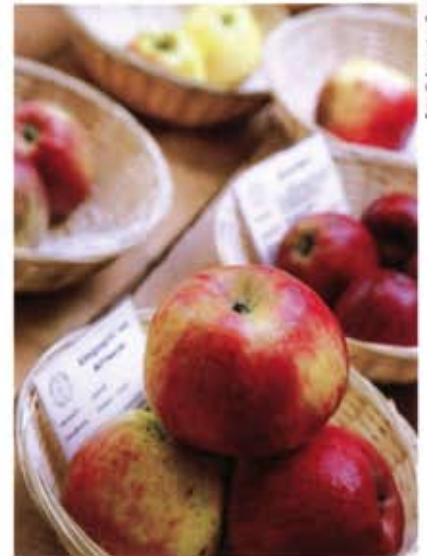


Foto © Augustus Rex

## 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 alldem 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.



Foto © Christoph Keller

### CHRISTOPH KELLER – EDELOBST- BRENNEREI STÄHELMÜHLE

Christoph Keller (Foto) glaubt an die Seele der Frucht und daran, dass der Genuss eines Destillats mehr ist als ein Geschmackserlebnis. *„Es ist das Erlebnis, unter einem Obstbaum zu stehen und den gesamten Kreislauf der Frucht in einem einzigen konzentrierten Moment zu erfahren.... Ich wollte die in Vergessenheit geratenen Aromen der Natur unabhängig von Ort und Zeit durch Destillate erfahrbar machen. Damit man auch im sommerlichen Hamburg eine Zibarte genießen kann, unverfälscht, fruchtrein, regionaltypisch.“*

Die Suche nach Entschleunigung hatte den erfolgreichen Kunstbuchverleger 2004 von Frankfurt am Main ins Obere Hegau in die Nähe des Bodensees verschlagen. Dort, in der alten Stählemühle, einer stillgelegten Wassermühle, wagten Keller und seine Frau die Utopie vom einfachen Leben. Seit 2005 widmet sich Christoph Keller der Verwandlung regionaler Obstsorten in Edelobstbrände der Spitzenklasse in kleinen und kleinsten Mengen. Seine besondere Leidenschaft gehört dabei den destillatorischen Experimenten: Er probiert sich an Zieräpfeln, Champignons und frischen Fichtensprossen, er macht Absinth, Kräuter-Destillate und Liebhaberstücke wie den Mährischen Vogelbeerbrand im Maulbeerfass gelagert, den er stolz das Wunderbarste nennt, was ihm gelungen ist. Bisher. Der Hobbylandwirt, der auch gefährdete Nutztierassen wie Walachen-Schafe und Schwarzhalsziegen züchtet und Slow Food fördert hat die süddeutsche Kulturlandschaft als Glücksfall erkannt, die ihm mit Zibärtele vom Dauenberg, Schwarzwälder Pflümli und Türkenkirsch, Sülbirne, Klenkerles, Schweizer Wasserbirne, Gelbmöster und Wahlsche Schnapsbirne eine einzigartige Vielfalt bietet. Er vermittelt sie in Degustationen, Vorträgen sowie auf dem Brenn- und Wildobstlehrpfad. 2008 wurde die „Stählemühle“ zur besten Brennerei im westlichen Bodenseegebiet gekürt, 2009 gelang der Aufstieg unter die 12 besten Brennereien Deutschlands, 2010 rangiert sie bereits an der europäischen Spitze.

*Edelobstbrennerei Stählemühle  
Stählemühle 1, 78253 Eigeltingen-  
Münchhof, Tel 07771. 87 55-0,  
[www.staehlemuehle.de](http://www.staehlemuehle.de)*