

## Die Renaissance fast vergessener Obstsorten

Schon August der Starke förderte im 17. Jahrhundert die Anpflanzung von Obst, um die Gesundheit der Bevölkerung zu erhalten. Aufgrund des dort vorherrschenden Klimas ist insbesondere die Region rund um Dresden für Kultivierung von Obstgehölzen prädestiniert.



Schon August der Starke förderte im 17. Jahrhundert die Anpflanzung von Obst, um die Gesundheit der Bevölkerung zu erhalten. Aufgrund des dort vorherrschenden Klimas ist insbesondere die Region rund um Dresden für Kultivierung von Obstgehölzen prädestiniert. Neben zahlreichen Obstplantagen findet man im Dresdner Umland auch heute noch zahlreiche Streuobstwiesen, die eine große Vielfalt fast schon vergessener Obstsorten aufweisen. Durch intensive Suche auf den alten Wiesen und mit Hilfe von Pomologen wurde sogar ein

Bestand des "Böhmischen Rosenapfels" entdeckt, der schon als ausgestorben galt. Der Erhalt der Steuobstwiesen gestaltet sich trotz des Einsatzes von Fördermitteln aus öffentlicher Hand schwierig, da Streuobst nicht wirtschaftlich vermarktet werden kann. Der Aufwand für die Pflege dieser einmaligen Kulturlandschaften übersteigt bei weitem die Erträge, die aus dem Verkauf des Obstes zum Beispiel an Obstkeltereien erzielt werden können.





## Wie kann die Vielfalt der alten Obstsorten erhalten werden?

Die Idee bei der Gründung der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei im Jahre 2001 war, durch die Veredelung des Streuobstes einen Beitrag zur Wirtschaftlichkeit der alten Streuobstwiesen zu leisten. Die alten Obstsorten eignen sich aufgrund ihrer fast schon vergessenen Geschmacksintensität als Ausgangsprodukt für feine Brände, Geiste und Liköre. Zudem sind die Früchte von den Streuobstwiesen naturbelassen und ungespritzt.

Die Brennerei, die den Namen Augustus Rex nach dem Begründer der Obstkulturen im Dresdner Raum trägt, verarbeitet eine Vielzahl alter Obstsorten. Inzwischen weist das Sortiment mehr als 80 unterschiedliche Obstbrände, Geiste und Liköre auf. Ausschließlich gesundes und voll gereiftes Obst wird für die Herstellung verwendet. Die hohe Qualität der feinen Spirituosen für den Gourmet wird zum einen durch viele manuelle Arbeitsschritte erreicht. Ernte und Auslese, Säuberung und Entlaubung - alles reine Handarbeit. Zum anderen sichert modernste vierfach Brenntechnik in der im Weinkeller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche

untergebrachten Brennerei die volle Entfaltung der einmaligen Aromen der Destillate.



## Qualität zahlt sich aus

Die Erste Dredner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex kann inzwischen mit Stolz auf die Verleihung von 74 goldenen, silbernen und bronzenen Auszeichnungen für ihr Erzeugnisse bei internationalen Prämierungen verweisen.

Beim "World-Spirits Award 2011", an dem 70 Destillieren aus 33 Nationen mit 337 Destillaten teilgenommen haben, wurde Augustus Rex mit fünf Goldmedallien und einer Silbermedaille ausgezeichnet. Besonders hervorzuheben ist der Dresdner Kakaogeist, der nicht nur die Goldmedaille erhalten hat, sondern sogar Sortensieger ist und damit die Bezeichnung "weltbesten Kakaogeist" tragen darf. Der Dresdner Kakaogeist erfreut Geniesser schon mit seinem intensiven Duft nach stark gerösteten Kaffeebohnen, Vanille. Das Aroma ist nussig, malzig, etwas vegetabil, mit dem Duft von Artischocken, grünen Aspekten, Tabak, leicht säuerlich. Der Geschmack wird dominiert von dunklem Kakao pur, frisch gemahlene Bohnen, viel Kaffee, Bitterschokolade, Karamell, Malz, etwas grünen Basisnoten. Der Kakaogeist betört durch langen Nachhall am Gaumen. Erfahren Sie mehr über die alten Obstsorten und die unvergleichlichen Destillate auf [www.augustus-rex.com](http://www.augustus-rex.com).

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)