

Alkohol verherrlichen? Mitnichten! Doch der Mensch hat nicht selten Geistesblitze unter Einfluss der prozentigen Tropfen – zum Beispiel, selbige zum Beruf zu machen. Sechs Beispiele und der Beweis, dass eine berauschende Reise durch Sachsen immer eine gute Idee ist

Text Kathrin Hollmer

Illustrationen Alexandra Klobouk



Schnapsidee



Noch mehr Durst? Mit diesem QR-Code geht es zu einer Biertour durch Sachsen.



Weingut Marienberg, Meißen

Von der Wirtschaftsassistentin zur Winzerin: Anja Fritz kam als Quereinsteigerin zum Wein. 2004, nach einer Weltreise, kaufte die ausgebildete Wirtschaftsassistentin für Fremdsprachen ein baufälliges Anwesen in Meißen, auf dem schon seit mehr als 400 Jahren Wein angebaut wurde. Spontan begann sie selbst mit dem Weinbau, gründete 2008 das Weingut Marienberg und ließ sich zur Weingästeführerin ausbilden. 2013 startete sie mit dem Winzer Martin Schwarz zudem die Weinmanufaktur am Marienberg und kelterte von nun an zwei Linien: typisch fruchtig, spritzig ausgebaute Marienberg-Weine und die edlen Schwarz-Weine der Manufaktur, die 2015 vom Gourmetführer Gault Millau prämiert wurden. Ein Plan B in Sachen Berufswahl also – der hervorragend schmeckt.

↳ www.weingut-marienberg.de



Glückauf Biere, Gersdorf

Von der Mutter zur Tochter: 2013 übernahm Astrid Peiker von ihrer Mutter die Geschäftsführung der Glückauf Biere am Fuße des Erzgebirges und startete mit einer neuen Idee: Ale. Seit April 2016 darf die Brauerei, die bereits 1880 in einer ehemaligen Strumpffabrik gegründet wurde, ihr Gersdorfer Ale »Bier des Jahres 2016« nennen. Das Testportal ProBier-Club.de vergibt das Gütesiegel bereits seit 18 Jahren, und auch anderweitig wurden zahlreiche Auszeichnungen gesammelt. Kein Wunder, merkt man doch beim ersten Schluck, dass das stark gehopfte Bier mit Fruchtnoten von Mango und Zitrusfrüchten etwas Besonderes ist. Auf die Idee kam Peiker im Urlaub, als sie zum ersten Mal Ale trank, das fruchtiger und leichter war als das Bier, das sie kannte. Ein halbes Jahr experimentierte sie, bis sie mit dem Ergebnis schließlich zufrieden war.

↳ www.glueckaufbiere.de

Weingut Klaus Zimmerling, Pillnitz

Vom Wein zur Kunst: Seit 1992 betreibt Klaus Zimmerling sein idyllisches Gut auf dem Königlichen Pillnitzer Weinberg. Nicht nur die Rysselkuppe, die an eine Stufenpyramide erinnert, zieht dort die Blicke auf sich. Sondern auch die lebensgroßen Holzskulpturen, die seine Frau, die Künstlerin Małgorzata Chodakowska, in ihrem Atelier inmitten der Rebstöcke fertigt. Die anmutigen Frauengestalten transportieren eine Ruhe, die hervorragend zur Pillnitzer Natur passt. Die Symbiose von Kunst und Wein wirkt hier ganz selbstverständlich – deswegen zieren die Skulpturen natürlich auch die jährlich wechselnden Etiketten der erstklassigen Rieslinge, Gewürztraminer oder Grau- und Weißburgunder.

↳ www.weingut-zimmerling.de



Augustus Rex, Dresden

Von Streuobst zu Schnaps: Als Georg Schenk und Elke Mareck 1998 nach Dresden zogen, entdeckten sie beim Spazieren durch die Seitentäler der Elbe verwilderte Streuobstwiesen und hatten die Idee, das Obst selbst zu verwerten. Seit 2001 brennen die beiden in der »Dickem Bertax«, wie sie ihre Destille liebevoll nennen, hochfeine Destillate und Liköre aus längst vergessenen Obstsorten, für die sie international zigfach ausgezeichnet wurden. Seit 2011 produzieren sie außerdem den »Dresdner Gin«, der in einer schrägen Flasche verkauft wird und den sie der Queen 2012 zu ihrem Geburtstag schickten. Ihr »Master of the Household« sandte ein Dankeschreiben – ob unter Einfluss des Gins, ist allerdings nicht übermittelt.

↳ www.augustus-rex.com



Stonewood Braumanufaktur, Chemnitz

Vom Kupferschmied zum Biersommelier: Sein erster Ferienjob führte Michael Friedrich mit 14 Jahren in die Chemnitzer Schlossbrauerei, und er war so fasziniert, dass er seinen Berufswunsch kurzerhand von Kupferschmied in Braumeister änderte. 2015, inzwischen Diplom-Braumeister und Biersommelier, eröffnete er mit der Stonewood Braumanufaktur seine erste eigene Brauerei. Auf den Namen brachte ihn die Geschichte des Chemnitzer Waldes, der vor 290 Millionen Jahren entstand, als ein Vulkanausbruch riesige Urwaldbäume begrub und das Holz versteinerte. Als Braumeister hat sich Friedrich auf außergewöhnliche Biersorten wie »Chocolate Stout« oder »Edelrauchbier« spezialisiert. Außerdem produziert er Bier in essbarer Form, unter anderem Bierpralinen, -senf und -gelee. Darauf muss man auch erst mal kommen ...

↳ www.brau-art.de



Schaubrennerei Lindner, Neukirch

Vom Hobby zum Familienbetrieb: Eigentlich ist Susann Lindner Lebensmittelchemikerin, seit 2015 aber auch Sachsens erste Brennmeisterin. Den Meisterbrief brachte ihr ein selbst kreierter Kürbisbrand ein. Auf das Schnapsbrennen kam sie durch ihren Vater Steffen Lindner, der neben seinem Hauptberuf als Fliesenlegermeister seit 2009 eine Schaubrennerei in Neukirch betreibt. Für ihn ist der Schnaps längst mehr als ein Hobby, bei internationalen Meisterschaften wurde er mehrfach ausgezeichnet. Außer Pfirsich-, Zwetschgen- und Quittenbrand wird auch Brand aus Bier und Honigwein hergestellt, außerdem Geist aus verschiedenen Beeren und Knoblauch sowie ein Whisky. Die neueste Schnapsidee: ein Destillat aus Neukircher Zwieback.

↳ www.schusterliebs.de