

Brennerei Alfred Wecklein: Wie 1.000 Kirschen im Mund

Am Glas Wildkirsche zu nippen, ist wie ein Biß in 1.000 Kirschen, beschreibt ein Liebhaber fränkischer Schnäpse das Spitzendestillat aus wildwachsenden Holzkirschen, das die Brennerei Wecklein mit viel Arbeit und Können in die Flasche gezaubert hat. Daß die Brände Mainfrankens bundesweit einen hervorragenden Ruf genießen, ist nicht zuletzt ein Verdienst von vorbildlichen Betrieben wie dem Alfred Weckleins. Mit Ausnahme des Schwarzwalds gibt es nirgendwo mehr Schnapsbrennereien als in Mainfranken. Die Edelbrände von Alfred Wecklein und seinem Sohn Günter gehören zweifellos zu den besten der Region. Berühmt sind die beiden ambitionierten Destillateure für die Wiederentdeckung des Speierlings, einer in Vergessenheit geratenen Frucht. Der Besuch der alten Hausbrennerei im Arnsteiner Ortsteil **Binsbach** (4 km südöstlich von Arnstein, B 26 Richtung Werneck, in Gänheim rechts ab). Mit Charme und Fachkenntnis führt der liebenswürdige Alfred Wecklein – mit mehr als einem halben Jahrhundert Brennerfahrung – durch seine gemütliche Probierstube in der Mitte des Weilers. Die Destille setzt konsequent auf höchste Qualität und gehört der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner Rosenhut an. Es ist vor allem die sorgfältige Auswahl der Früchte, die mit Ausnahme der Aprikose alle aus Arnstein und Umgebung stammen, welche die exzellente Fruchtigkeit und Milde der Wecklein-Destillate ausmacht. Die naturbelassenen Brände von höchster Reinheit haben unter Kennern auch im Ausland Anerkennung gefunden.