

## Geschmeidig sei der Geist, hilfreich und gut

Wärmender Genuss – Es gibt so viel davon. Aber nichts kommt an die Wärme eines Brandes heran. Wenn er gut gemacht ist, ist sein konzentriertes Aroma unvergleichlich.

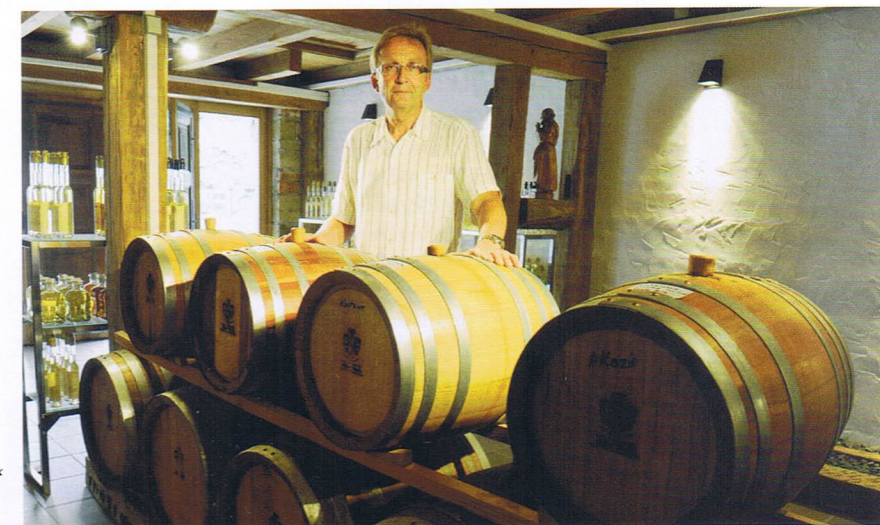


Fruchtsaft sollte nach Frucht schmecken. Fruchtbrände aber nach der Essenz der Frucht. Günter Wecklein lässt die ursprünglichen Aromen konzentriert hervortreten.

vorgeschrieben ist. Der händische Anteil an der Arbeit ist nach wie vor hoch. Jede einzelne Flasche wird noch von Hand abgefüllt.

Und es sind viele verschiedene Sorten dabei: Bewährtes wie Williamsbirne, Zwetschge und Kirsche. Ausgefallenes á la Speierling, Vogelbeere und Hagebutte. Exoten wie Tonkabohne und Ingwer, neuerdings aber auch Whisky, seit 2011 destilliert und ab 2014 im Verkauf. Seit 2009 stellt Wecklein zudem Cuvées verschiedener Brände und Jahrgänge her. Mit feiner Nase bestimmt er die Mischung, legt fest, in welchem Verhältnis Johannisbeere mit Wildkirsche harmoniert und wie sich Erdbeere mit Himbeere verschmelzen lässt. Schönungsmittel und Konservierungsstoffe sind tabu. „Die reine Frucht steht im Vordergrund“, sagt Wecklein. „Aber keine Fruchtexplosion, die sich sofort wieder verflüchtigt.“ Was sich beim Probieren bemerkbar macht, ist der sehr elegante, geschmeidige Charakter seiner Brände und Geiste. Sehr gut eignen sie sich zu einem Stück Kuchen oder einem Eis, am Ende eines Menüs, aber auch vorneweg, zum Beispiel als Zutat in einem Obstsalat. Die Steinobstsorten schmeicheln mit einem dezenten Bittermandelaroma.

Die Reinheit der Brände stellt unter den fränkischen Brennern eher eine Ausnahme dar als die Regel, historisch gesehen allemal, denn einst wurden für Schnäpse die nicht mehr zu vermarktenden Früchte minderer Qualität ausgewählt. Wecklein verwendet ausschließlich geschmackssatte, handverlesene Früchte. Gut 20 Helfer sind während der Erntezeit damit beschäftigt, sie zu sammeln und auszulesen. Die Aromen des Sommers bleiben als Destillat erhalten. Durch den Brennprozess kann sich selbst eine Frucht wie zum Beispiel der Speierling, der roh ungenießbar ist, in ein Feinschmeckerprodukt verwandeln. Wunderbar.



„Die reine Frucht steht im Vordergrund.“  
– Günter Wecklein

### Alte Hausbrennerei Wecklein

Brunnengasse 19  
97450 Arnstein – Binsbach  
Tel. 09363 / 1407  
www.wecklein.de  
guenter@wecklein.de

Zur Essenz der Frucht kommen je nach Philosophie des Brenners weitere Aromen dazu: Marzipan- bzw. Mandelgeschmack bei Steinobstbränden, holzige Noten vom Fass. Wer seinen Lieblingsbrand herausfinden will, kann in der Alten Hausbrennerei Wecklein tief in die geistige Materie eintauchen. Über 50 Sorten stehen zur Auswahl.

Angefangen hat die Hausbrennerei 1949, damals unter der Leitung von Alfred Wecklein, mit vier Sorten. Günter Wecklein, der Sohn des Firmengründers, lernte die Atmosphäre des bäuerlichen Betriebs von

klein auf kennen. Da es im Bauernhaus keine Heizung gab, war der Brennraum im Winter der einzige Ort, an dem es angenehm warm war. Hier zog es den Jungen oft schon vor der Schule hin. Sein Vater war da bereits am Werkeln. Die ehemals landwirtschaftlich genutzten Gebäude stehen inzwischen komplett im Dienst der Brennerei. In der Scheune bieten die Glasballons und Fässer einen ländlich- idyllischen Anblick. Das Bäuerliche verbindet sich mit moderner Brenntechnik. Günter Wecklein ließ den Betrieb 2010 sogar zertifizieren, obwohl dies bislang nicht