



Speierlingsbrand und Frankengeist

Brenner **Günter Wecklein** lässt im Gespräch keinen Zweifel an der Leidenschaft für seine „Berufung“. Vielbeschrieben und längst über die fränkischen Grenzen hinaus bekannt ist sie, die **Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein in Binsbach**.

Schon 1949 begann Alfred Wecklein Schnaps zu brennen. Gefordert von seinem fränkischen Pioniergeist fuhr er schon in den Fünfzigern mit seinem Motorradgespann in die Frankfurter Gegend um seine Selbstbrände an den Mann zu bringen. Als einer der ersten Selbstvermarkter erreichte er einen hervorragenden Ruf und Stammkundschaft. Günter ist im „Frankengeist“ seines Vaters aufgewachsen und es stand 1995 außer Frage, dass er das Erbe nicht nur weiterführen, sondern auch innovativ für die neue Zeit erweitern wird. Mit **Ehefrau Renate** hat er zwei Söhne die offensichtlich ebenso von diesem Geist erfüllt sind.

Die „neuzeltliche“ Erweiterung der ehrwürdigen Brennerei erkennt man an den beeindruckenden Ensemble des Hofes, der Proberstuben und Destillationseinrichtungen sowie dem Fass- und Ballonlager. Der Hof ist immer offen, Transparenz ist hier ein Selbstverständnis, schließlich hat man nichts zu verbergen, sondern im Gegenteil, Wecklein hat einiges vorzuweisen. Beispielsweise, dass Günter Wecklein nicht nur sog. **Cuveé** herstellt, wo unterschiedliche Fruchtaromen mit feiner Nase passend gemischt werden, was insbesondere bei den Barkeepern der Szene der In-Gastronomie bestens ankommt; auch dass sich durch den Online-Shop neue und auch jüngere Kundschaft erreichen lässt.

Den vom Vater geerbten Pioniergeist, beweist er jetzt durch die Herstellung eines **neuen fränkischen Whiskey aus Weizen- und auch aus Gerstenrauschmalz**, der bereits in Eichen- und Kastanieholzässern reift und dessen Prämie wir im **Oktober 2014** erleben dürfen. Dann feiert die Brennerei, für welche die Weckleins mittlerweile ein zweites Brennrecht besitzen, ihr **65 jähriges Bestehen**.



„Gott sein Dank,“ sagt Günter, „haben wir noch die **Büttneier Aßmann in Eußenheim** wo man noch handgemachte Holzfässer bekommt, so können wir in neuen Fässern eigene Aromen entwickeln. Ich hoffe, dass die neue Schiene ebenfalls ein Erfolg wird, schließlich möchte ich für meine beiden Söhne alle Möglichkeiten aufbereiten.“ Es wäre müßig, nun die vielen Qualitätsmerkmale von Weckleins rund 50 Geisten und Bränden abermals hervorzuheben, die bereits durch unzählige Veröffentlichungen bekannt sind und regelmäßig **mit Medaillen und Auszeichnungen prämiert werden**, wobei der Brenner auf den **ersten Platz für seinen Speierlingsbrand bei der internationalen Degustation in Geisenheim** besonders stolz ist. Zumindest sei hier auf einige hervorragende Besonderheiten hingewiesen: Günter Wecklein destilliert nicht nur aus allen bekannten Obstsorten fränkischer Streuobstwiesen Feinstes, wobei die **Williamsbirne** der unerreichte Renner ist, sondern auch seltene Sorten wie der **Vogelbeere oder dem Speierling**. Der **Speierlingsbaum** ist eine der ältesten und auch seltensten Baumarten Europas. Er wächst sehr langsam und kann erst nach 15 Jahren geerntet werden. Gerbstoffreiche aber gallenbittere, nussgroße Früchte, die allerdings intensive Aromen kompensieren, welche man durch ein aufwändiges Destillationsverfahren schmackhaft machen kann. Ein einmaliges Aromen-Erlebnis, wovon Wecklein mangels Verfügbarkeit der seltenen Bäume, gerade mal 50 Liter pro Jahr herstellt. Zu erwähnen, dass nur beste, vollreife und geschmacksintensive Früchte geerntet werden ist bei Weckleins Qualitätsstandard eigentlich überflüssig. Für Freunde des Feingeistigen, für echte Genießer und Liebhaber traditionell hergestellter Spitzenqualität ist eine Kostprobe oder ein Besuch unumgänglich. Kerner weist, dass die **IM-Zertifizierung** und die Mitgliedschaft im **ellärren Kreis der ROSENHUT-Qualitätsmarke**, einem Zusammenschluss fränkischer Edelbrenner, höchsten internationalen Qualitätsstandard garantieren.

Die **familieneigene Pension „Binsbacher Hof“** besticht durch Historisches und Modernes in einmaligem Interieur und beeindruckender Architektur kompensiert. Genau das was der Genießer sucht, wenn er aufs Land fährt, **12 Komfortzimmer** bieten den Gästen eine adäquate Herberge mit ausgiebigem, **fränkischen Frühstück** vom Brenner persönlich zubereitet und serviert. Auch bei den beliebten **Schnapsproben für 5-25 Personen** ist die **appetitliche Fränkische Brotzeit** von Günter ein Muss. Hierbei erfährt der Genießer natürlich alles Wissenswerte über die Obstbrennerei. In der Alten Hausbrennerei von Günter Wecklein bewegt man sich im „who is who“ regionaler „Aushängeschilder“ auf die wir Franken stolz sein können. W. Krieger

Feinste Destillate • Fränkischer Whiskey • Pension

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein, Gästehaus „Binsbacher Hof“
Ammannstraße 9, 97450 Arnstein-Binsbach
Tel: 09363/1407 Fax: 09363/1424 E-Mail: guenter@wecklein.de
www.wecklein.de